

WILDBRETHYGIENE

BEGLEITHEFT ZUR LANDES-
EINHEITLICHEN SCHULUNG

„KUNDIGE PERSON“ NACH EU-RECHT

Wildforschungsstelle des
Landes Baden-Württemberg



Baden-Württemberg

Landwirtschaftliches Zentrum für Rinderhaltung,
Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei

WILDBRETHYGIENE

BEGLEITHEFT LANDESEINHEITLICHE SCHULUNG

„KUNDIGE PERSON“ NACH EU-RECHT

INHALTS VERZEICHNIS

06	WILDBRET UND DAS LEBENSMITTELRECHT		
08	EU-Verordnungen		
08	Durchführungsverordnung Bund, weitere Rechtsnormen		
09	Die Verantwortung des Jägers		
12	WILDBRETHYGIENE IM JAGDBETRIEB		
14	Hygienisches Aufbrechen – Vorbereitung		
15	Beurteilung vor dem Schuss		
15	Abnormes Verhalten, Störung des Allgemeinbefindens		
19	Kaliberwahl		
20	Aufbrechen – vor Ort oder in der Wildkammer?		
21	Hängend oder liegend?		
22	Kleinwild		
23	Untersuchung auf bedenkliche Merkmale		
23	Auskühlen		
23	Transport nicht aufgebrochenes Wild		
24	Bewegungsjagden und Streckelegen		
25	Transport zur Wildkammer		
26	Aufbewahrung und Kühlung		
26	Fleischreifung		
27	Anforderungen an eine Wildkammer		
28	DIE KUNDIGE PERSON		
30	Anforderungen und Ausbildung		
30	Befugnisse und Pflichten		
32	Personenkreis		
32	Wenn der Erleger nicht „kundig“ ist		
32	Verfahrensablauf		
34	Besonderheiten bei Kleinwild		
34	Amtliche Untersuchung – wann?		
36	DIE TREFFERLAGE		
38	Optimal: der Kammerschuss		
39	Ansitzjagd – Bewegungsjagd		
39	Bewegungsjagd – Optimierung		
40	Weidwundschüsse		
41	Sonderfall Nachsuche		
42	AUFBRECHMETHODEN BEIM SCHALENWILD		
44	Aufbrechen liegendes Wild		
47	Große Hilfe: Der Aufbrechbock		
48	Aufbrechen hängendes Wild		
52	ORGANUNTERSUCHUNG UND „BEDENKLICHE MERKMALE“		
54	Die Untersuchung		
56	Sonderfall Unfallwild		
57	Bedenkliche Merkmale		
72	DIE WILDKAMMER		
74	Standardanforderungen		
79	Hygienischer Umgang mit Wild		
84	WILDVERMARKTUNG		
86	Kunden und Abgabeformen		
87	Rechtsnormen für die Wildvermarktung		
90	Vermarktungsvarianten und Rechtsnormen		
93	Schlussbemerkungen		
94	ERLÄUTERUNG: ANZEIGEPFLICHT UND MELDEPFLICHT		

KAPITEL 1

WILDBRET UND DAS LEBENS- MITTELRECHT



WILDBRET UND DAS LEBENSMITTELRECHT

Die Europäische Union (EU) hat die Standards für das Lebensmittelrecht und die Lebensmittelhygiene in ihren Mitgliedsstaaten durch eine Reihe von Verordnungen einheitlich festgelegt. Wie alle EU-Verordnungen stellen diese Vorschriften in allen Mitgliedsländern unmittelbar geltendes Recht dar. Sie regeln auch die Gewinnung und Vermarktung des Lebensmittels Wildbret durch den Jäger und haben damit unmittelbare Auswirkungen auf die Wildbrethygiene im Jagdbetrieb.

EU-VERORDNUNGEN

Anfang 2005 trat die EU-Basis-Verordnung VO (EG) Nr. 178/2002 zur *Festlegung einheitlicher Grundsätze des Lebensmittelrechts und*

der Lebensmittelsicherheit in Kraft. Weitere Verordnungen der Europäischen Union – sowohl mit unmittelbarer Bedeutung für Jägerinnen und Jäger als auch nicht direkt an diesen Personenkreis adressierte – folgten.

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG BUND, WEITERE RECHTSNORMEN

Auf nationaler Ebene wurde das „EU-Lebensmittelhygienepaket“ in Deutschland mit der *Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts* (EULMRDV) am 8. August 2007 durch den Bund umgesetzt. Von entscheidender Bedeutung an dieser nationalen Durchführungsverordnung

Lebensmittelverordnungen der EU

Auch direkt an den Jäger adressiert:

- VO (EG) Nr. 178/2002 zur *Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, ... und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit*
- VO (EG) Nr. 852/2004 *über Lebensmittelhygiene*
- VO (EG) Nr. 853/2004 *mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs*

An die Überwachungsbehörden adressiert:

- VO (EU) 2017/625 *mit Durchführungsbestimmungen für die amtlichen Kontrollen*
- VO (EG) Nr. 2015/1375 *mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen*

Lebensmittelverordnung (LMRDV)

- **Artikel 1:** *Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln* (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) und
- **Artikel 2:** *Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs* (Tierische Lebensmittelhygieneverordnung – TierLMHV)

(DVO) sind für Jägerinnen und Jäger deren erste beiden Artikel (s. Kasten o.). Nicht unmittelbar an sie adressiert ist Artikel 3 der DVO (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung). Dieser Artikel regelt Fragen der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und stellt auf die Regelungen des EU-Kontrollrechts und die *VO (EG) 2015/1375* ab. Weitere Rechtsnormen der EU und des Bundes sind insbesondere bei der Vermarktung von Wildbret von Bedeutung: – Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel - und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)

VO (EG) Nr. 178/2002, Art. 14 (Auszug)

- (1) Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.
- (2) Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie
 - a) gesundheitsschädlich sind,
 - b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

- VO (EG) Nr. 1069/2009 *mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte*
- ggf. das Tierische Nebenprodukte Beseitigungsgesetz

DIE VERANTWORTUNG DES JÄGERS

Artikel 14 der VO (EG) Nr. 178/2002 hebt auf den Verbraucherschutz ab und formuliert Grundsätze der Lebensmittelsicherheit. Danach ist der Jäger – in den Rang eines „Lebensmittelunternehmers“ erhoben – für die Sicherheit des von ihm in den Verkehr gebrachten Wildbrets verantwortlich. Dieser Verantwortung wird er gerecht, indem er die nötige Sachkenntnis besitzt oder sich aneignet. Zu unterscheiden sind dabei folgende Fälle:



Der Jäger ist für die Sicherheit des von ihm in Verkehr gebrachten Wildbrets verantwortlich.

„Ausreichend geschult“ nach Tier-LMHV

§ 4 – Zusätzliche Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Wild

(1) Kleine Mengen von erlegtem Wild oder von Fleisch von erlegtem Wild dürfen nur von Personen abgegeben werden, die auf den Gebieten des Körperbaus (Anatomie), der Lebensfunktionen (Physiologie), des normalen und abnormen Verhaltens und krankhafter Veränderungen des Wildes sowie der hygienischen Anforderungen im Umgang mit Wild ausreichend geschult sind, um

1. das Wild vor und nach dem Erlegen einer Untersuchung insbesondere auf die in Anlage 4 Nr. 1.3 bezeichneten Merkmale unterziehen zu können, die das Fleisch als bedenklich zum Verzehr für Menschen erscheinen lassen, und
2. eine hygienische Behandlung des Wildes bei der Vorbereitung zur Abgabe sowie bei seiner Lagerung und Beförderung sicherstellen zu können.

Bei Personen, die nach dem 1. Februar 1987 die Jägerprüfung nach § 15 Abs. 5 Satz 1 des Bundesjagdgesetzes bestanden haben, wird vermutet, dass sie im Sinne des Satzes 1 „ausreichend geschult“ sind.

1. *Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild direkt an Verbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher:* Hierfür muss der Jäger nach der Tier-LMHV (§ 4) „ausreichend geschult“ sein (s. Kasten oben). Dies wird Jägern unterstellt, die ab 01. Februar 1987 die Jägerprüfung bestanden haben. „Kleine Menge“ nach § 5 Abs. 2 Nr. 2 LMHV bzw. § 3 Abs. 2 Nr. 4 Tier-LMHV ist die Strecke eines Jagdtages.

2. *Abgabe von Wild an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb (dies kann auch eine Metzgerei sein):* Hier ist in der Regel die Fortbildung von mindestens einer Person einer Jagdgesellschaft zur kundigen Person im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004 (s. S. 23 ff.) gefordert.

Ziel dieser Broschüre ist es, Jägerinnen und Jägern ergänzende Unterlagen zur Schulungsveranstaltung des Landes zur Verfügung zu stellen.



KAPITEL 2

WILDBRETHYGIENE IM JAGDBETRIEB



WILDBRETHYGIENE IM JAGDBETRIEB

Am Beispiel der Ansitzjagd wird im folgenden Kapitel chronologisch aufgezeigt, durch welche Vorgehensweisen und Maßnahmen eine optimale und rechtskonforme Lebensmittelhygiene im Jagdbetrieb sicherzustellen ist. Gliedern kann man die Thematik in die drei Bereiche

1. Vor der Jagd
2. Während der Jagd
3. Nach der Jagd

Auf die Besonderheiten der Bewegungsjagd wird fallweise eingegangen. Weiterführende Auskünfte über diese Jagdart und die bei ihr geltenden hygiene-relevanten Aspekte gibt die diesbezügliche Leitlinie des Landesjagdverbands.

HYGIENISCHES AUFBRECHEN MUSS VORBEREITET SEIN

Schon im Vorfeld der Jagd muss der Jäger die Voraussetzungen dafür schaffen, ggf. erlegtes Wild hygienisch einwandfrei versorgen zu können.

Wird vor Ort aufgebrochen, müssen geeignete Arbeitsgeräte für handwerklich sauberes Arbeiten und weitere Hilfsmittel mit zur Jagd genommen werden, um Verunreinigungen des Wildbrets und eine unnötige Keimbelastung auszuschließen (vgl. Seite 45). Erlauben entsprechend kurze Transportwege aus dem Revier das Aufbrechen in der Wildkammer, müssen auch hier geeignete Arbeitsgeräte bereitliegen.



Wildbrethygiene beginnt vor der Jagd und reicht über den Verkauf des Wildbrets hinaus.



Aufbrechen ist in der Wildkammer ideal, wenn der Transport dahin nicht zu lange dauert.



Ruht dieses Stück nur oder verhält es sich abnormal? Die wildbrethygienische Verantwortung des Jägers beginnt bereits vor dem Schuss!

BEURTEILUNG VOR DEM SCHUSS

Auf dem Ansitz beginnt die wildbrethygienische Verantwortung des Jägers bereits vor dem Schuss – bei der Beurteilung des lebenden Wildes. Dabei interessieren aus lebensmittelrechtlicher Sicht nicht das Alter des Stückes oder die Trophäenstärke, sondern vielmehr dessen Allgemeinzustand und dessen Verhalten. Der Jäger nimmt hier quasi die für Schlacht-tiere vorgeschriebene „Schlacht-tieruntersuchung am lebenden Tier“ vor.

Fragen zum lebenden Wild

- Verhält sich das Stück seiner Art entsprechend normal?
- Wie ist der Ernährungszustand des Stückes?
- Zeigt das Stück irgendwelche Anzeichen einer Erkrankung?

ABNORMES VERHALTEN, STÖRUNG DES ALLGEMEINBEFINDENS

Verhält sich ein Stück Wild für seine Art unnatürlich oder wirkt es in seinem allgemeinen Befinden gestört, kann dies verschiedene Ursachen haben, wie das Schema auf Seite 18 unten verdeutlicht. Weitere Symptome am erlegten Stück bzw. an dessen Organen oder Fleisch lassen dann oft nähere Schlüsse zu. Ursachen für beispielsweise einen gestörten Bewegungsablauf können eine virus-

Achtung!

Unnatürliches Verhalten des Wildes ist bereits ein „bedenkliches Merkmal“ gemäß TierLMHV (Anlage 4). Auch ohne tiefer gehenden Befund ist es erforderlich, das Wildbret der amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen!



Scheuerstelle an einem Rehaupt – Symptom der Tollwut: Diese Viruserkrankung führt zu auffälligem Verhalten.



Kehlgang und Lecker geschwollen: Dies und der unnatürlich geöffnete Äser könnten auf Listeriose deuten (auch Tollwut wäre denkbar).



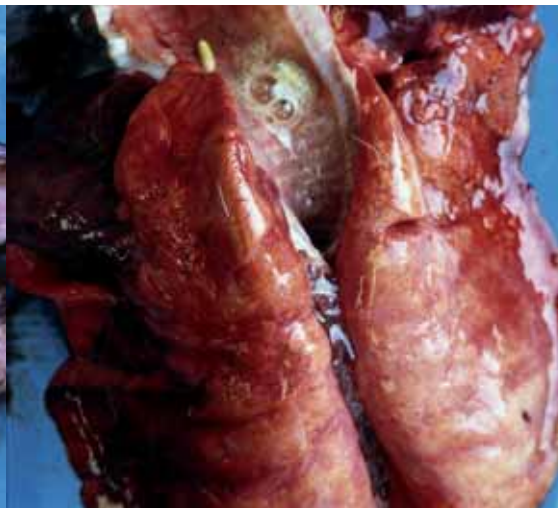
Gestörter Bewegungsablauf: Ursache kann eine vielleicht verwertungsunschädliche Verletzung (alter Schuss) sein ...



... aber auch Schälenerkrankungen wie Moderhinke oder (im Foto) Verdacht auf Maul und Klauenseuche (MKS).



Rachenbremsenlarven allein sind noch kein bedenkliches Merkmal. Zu prüfen sind dann vor allem der Ernährungszustand und ...



... die Lunge: Diese nach der Inhalation von Rachenbremsenlarven entzündete Lunge ist ein bedenkliches Merkmal.



Durchfall: – „gestörtes Allgemeinbefinden“: Symptome sind Fehlgärung und gerötete Magenschleimhaut. Mögliche Ursachen: Äsungsumstellung, Parasiten oder eine chronische Erkrankung.



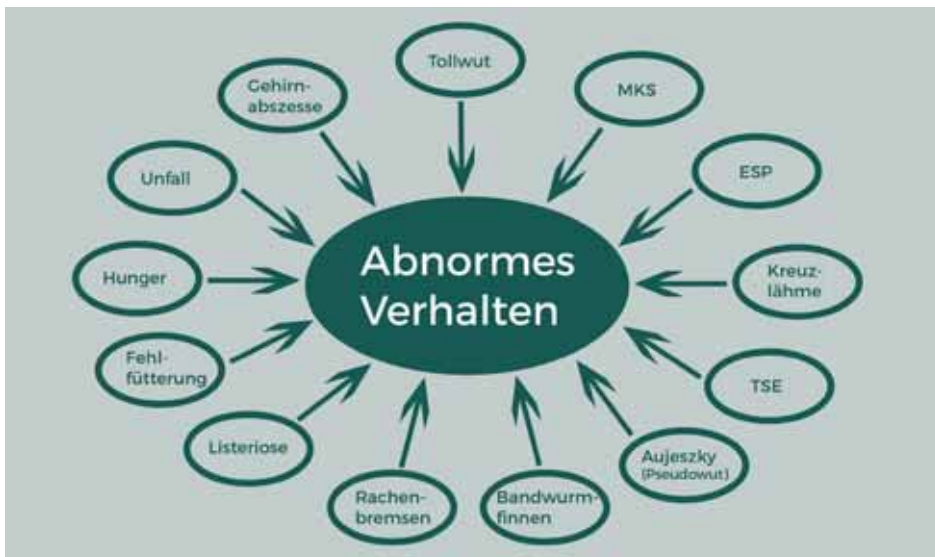
Durchfall: Die Haare sind an den Hinterläufen stellenweise bereits ausgefallen.



Auch die lokale Seuchensituation muss bei der Beurteilung von Wild bedacht werden!

bedingte oder bakterielle Infektion sein, ein Befall durch Parasiten oder ggf. auch ein vorausgegangenes Unfallgeschehen.

Immer sind bei der Beurteilung auch die lokalen Verhältnisse mit einer unter Umständen besonderen Seuchensituation zu berücksichtigen.



Mit Ausnahme der .22 Hornet im Vordergrund sind alle Kaliber auf Schalenwild zugelassen – aber nicht alle sind angemessen.

KALIBERWAHL

Entscheidend für eine hygienische Wildbretgewinnung ist neben dem Sitz des Geschosses (s. S. 36 ff.) dessen Wirkung im Wildkörper. Sie hängt wesentlich vom Kaliber und der Geschossart ab. Durchmesserstärkere Kaliber mit eher geringen Geschwindigkeiten stoppen und töten auf die jagdlichen, meist kurzen Schussdistanzen ebenso effektiv und sicher wie hochrasante Kaliber – aber wesentlich wildbretschonender. Was für den Schuss auf Schalenwild gilt, gilt natürlich auch für das Niederwild. Die Schrotkorngröße muss der Wildart angepasst sein. Für ein Kaninchen sind weder 3,5-mm-Schrote noch eine Magnum-Patrone mit 40 g oder gar 52 g Schrotvorlage nötig!



Die 308 Winchester (rechts) ist deutlich wildbretschonender als die rasante .270 Winchester Short Magnum (links).

Achtung!

Für die Schussentfernungen, die in unseren Breiten vorherrschen, sind Weitschusskaliber durchaus verzichtbar. Das gilt besonders für die Jagd im Wald und für Bewegungsjagen.

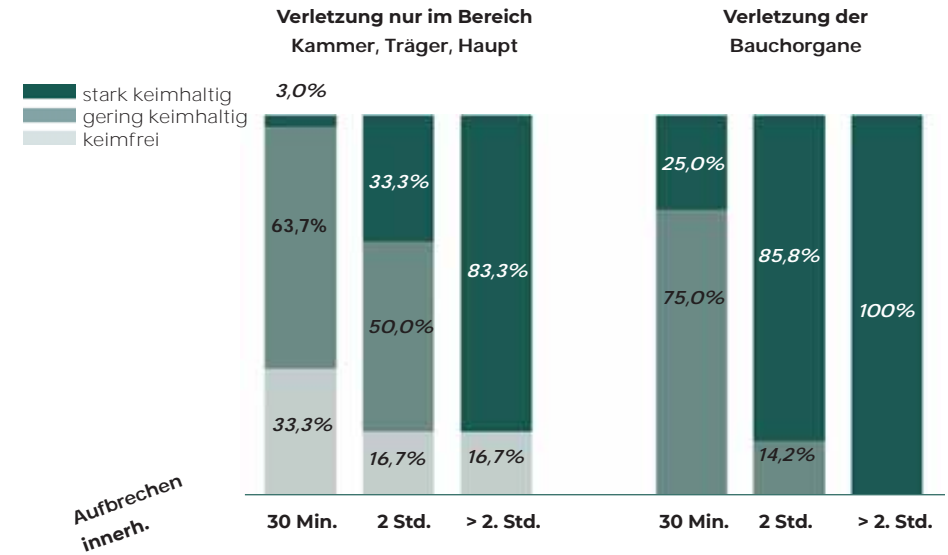
AUFBRECHEN – VOR ORT ODER IN DER WILDKAMMER?

Entscheidende Weichen für die Wildbrethygiene werden durch eine einwandfreie Versorgung des erlegten Wildes nach dem Schuss gestellt. Hierzu zählen:

- zeitnahes und handwerklich sauberes Aufbrechen bzw. Ausweiden,
- Untersuchung des Wildes und seiner Organe auf gesundheitsbedenkliche Merkmale,
- Bergen des Wildes und dessen Transport in die Wildkammer. Vor allem bei erlegtem Schalenwild ist fallweise zu prüfen, was sinnvoller ist: das Aufbrechen gleich vor Ort im Revier oder

der Transport des Wildes in die Wildkammer und dessen dortige Versorgung. Beide Möglichkeiten haben Vor- und Nachteile. In der Wildkammer iaufzubrechen, ist allerdings nur ratsam, wenn auf der Fahrt dorthin nicht zu viel Zeit verstreicht. Die Bedeutung des Faktors Zeit verdeutlichen die in der Grafik S. 21 dargestellten Befunde an erlegten Rehen. Die dort angegebene Keimbelastung gilt für das Muskelfleisch an den Keulen und den Vorderläufen der Rehe. Bei Verletzungen der Bauchorgane, z. B. bei Weidwundschüssen, nimmt die Keimbelastung rasch zu. Aber auch bei reinen Kammereschüssen breiten sich Magen-Darm-Bakterien im übrigen Wildkörper aus, da nach dem Tod des Tieres die sogenannte Magen-Darm-

Aufbrechen		
	Vor Ort	In der Wildkammer
		
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> – wenig Zeitverlust zwischen Schuss und Aufbrechen/Ausweiden – erleichterter Wildtransport bei schwerem Wild 	<ul style="list-style-type: none"> – Wasserverfügbarkeit – gute Beleuchtung – Flaschenzug oder ähnliche Zugvorrichtungen zur Manipulation des Wildkörpers i. d. R. vorhanden – Verunreinigungsrisiko gering
Nachteile	<ul style="list-style-type: none"> – wenig Wasser verfügbar – erhöhtes Verunreinigungsrisiko (Keimel) – häufig schlechte Lichtverhältnisse 	<ul style="list-style-type: none"> – größerer Zeitverlust zwischen Schuss und Aufbrechen/Ausweiden



Keimbelastung in der Keulen- und Vorderlaufmuskulatur von Rehen mit Verletzungen der Kammer bzw. des Trägers oder Haupts sowie Verletzungen der Bauchorgane (Bezug: je 100 Tiere) nach W. LENZE (1977): „Fleischhygienische Untersuchungen an Rehwild.“ Vet.med. Diss., München.

Barriere zusammenbricht. Das verläuft dann jedoch wesentlich langsamer als nach direkten Verletzungen des Magen-Darm-Bereiches und entsprechender Blutgefäße. In letzterem Fall nämlich werden die Bakterien vom noch schlagenden Herz rasch im Körper verteilt und vermehren sich nach Eintritt des Todes schnell, da die Körperwärme des frisch toten Tieres dem optimalen Temperaturbereich der Mikroorganismen entspricht.

HÄNGEND ODER LIEGEND?

Es bieten sich zwei Verfahren an: das traditionelle Aufbrechen des liegenden Stückes Schalenwild oder aber des mit dem Haupt nach unten hängenden Stückes. Letztere „Schlachtermethode“ ist aus hygienischer Sicht vorzuziehen. Beide Methoden werden auf Seite 42 ff. noch näher behandelt.



Hauptunter hängendes Schalenwild lässt sich i. d. R. hygienischer aufbrechen als liegendes.

Aufbrechen		
	Stück Schalenwild hängt	Stück Schalenwild liegt
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> – arbeitstechnisch einfacher – austretende Körperflüssigkeiten (Pansen/Darminhalt, Urin usw.) beschmutzen nicht die wertvollsten Wildbretteile – kein Kontakt zum Boden 	<ul style="list-style-type: none"> – einfacher bei sehr schwerem Wild – ohne Hilfskonstruktion möglich
Nachteile	<ul style="list-style-type: none"> – Konstruktion zum Aufhängen des Wildes erforderlich 	<ul style="list-style-type: none"> – ggf. Kontakt zum Boden und den dort vorhandenen Keimen – austretende Körperflüssigkeiten gelangen in die Körperhöhle – ohne Hilfskonstruktion ergonomisch ungünstig

KLEINWILD

Sogenanntes Kleinwild nach Anhang 1 der VO (EG) Nr. 853/2004 sollte ebenfalls sobald wie möglich ausgeweidet und auf bedenkliche Merkmale untersucht werden. Die Keimbelastung des Wildbrets steigt an-

derfalls rasch an, insbesondere wenn der Magen-Darm-Kanal durch den Schuss oder knautschende Hunde verletzt ist. Bei Federwild ist zusätzlich der Kropf zu entfernen. Während des Transports muss Kleinwild einzeln und luftig aufgehängt werden, um der Gefahr des Verhitzens vorzubeugen.



Auch bei Federwild sind sämtliche Innereien zu entfernen. Es nur „auszuhakeln“, genügt nicht!



Hängend und luftig – so muss Kleinwild transportiert werden, damit es nicht verhitzt.

UNTERSUCHUNG AUF BEDENKLICHE MERKMALE

Der Gesetzgeber überträgt bei erlegtem Wild dem Jagenden die für Schlachttiere vorgeschriebene amtliche „Fleischuntersuchung“. Die Organe des Wildes sind dazu gewissenhaft auf die in Anlage 4 der Tier-LMHV genannten „bedenklichen Merkmale“ (s. Kasten unten) zu untersuchen. Diese Untersuchung und die „bedenklichen Merkmale“ selbst werden auf S. 52 ff. noch ausführlicher dargestellt



Die Nieren sind noch in der Nierenkapsel: Hier wurden nicht alle Organe untersucht!

AUSKÜHLEN

Nach dem Aufbrechen muss Wild so schnell wie möglich auskühlen. Wenn der Brustkorb des Wildes gespreizt wird, können Brust- und Bauchfell besser abtrocknen.

TRANSPORT NICHT AUFGEBOCHENEN WILDES

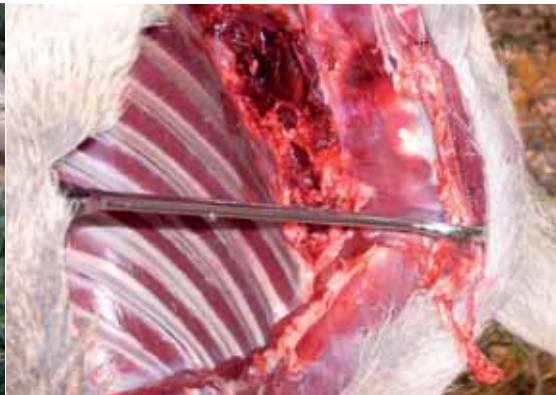
Solange die Bauchhöhle des erlegten Wildes nicht geöffnet ist, weil es in der Wildkammer oder nach Bewegungsjagden beispielsweise zentral an einem Ort aufgebrochen

Bedenkliche Merkmale (TierLMHV, Anlage 4)

1. Abnorme Verhaltensweisen oder Störung des Allgemeinbefindens
2. Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung (Fallwild)
3. Geschwülste oder Abszesse, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen
4. Schwellung der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber oder Milzschwellung, Darm oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen oder Muskelmagens
5. Fremder Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen und Darminhalt oder Harn, wenn Brust und Bauchfell verfärbt sind
6. Erhebliche Gasbildung im Magen und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe
7. Erhebliche Abweichung der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch
8. Offene Knochenbrüche, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen
9. Erhebliche Abmagerung
10. Frische Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust und Bauchfell
11. Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild
12. Verklebte Augenlider, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake sowie Verklebungen und sonstige Veränderung der Befiederung, Haut und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild
13. Sonstige erhebliche sinnfällige Veränderungen außer Schussverletzungen



Schlecht: Die Körperwärme kann nicht nach oben entweichen und Holz ist unhygienisch.



Besser als Holz ist ein Gabelschlüssel aus Edelstahl zum Spreizen des Brustkorbs geeignet.



Bauchhöhlen geschlossen – geringes Verschmutzungsrisiko. Aber bitte nicht stapeln!



Zu dicht gelegt: Das Wildbret des oberen Rehs wird durch die Haare des unteren verunreinigt!

wird, ist das Risiko der Wildbretverschmutzung während des Transports gering. Nicht aufgebrochene Stücke müssen nach dem Erlegen so rasch wie möglich zum Aufbrechort befördert werden. Der Transport auf dem Anhänger beugt der Verhitzungsgefahr besser vor als ein Stapeln im Kofferraum. Vor allem bei Bewegungsjagden mit einem in der Regel hohen Wildanfall ist einem hygienischen Wildtransport besonderes Augenmerk zu widmen. Anhänger dürfen nicht so stark beladen werden, dass die erlegten Stücke darin übereinander liegen.

BEWEGUNGSJAGDEN UND STRECKELEGEN

Besonderheiten von Bewegungsjagden sind ein hoher Streckenanfall und längere Zeiträume zwischen Erlegung und Aufbrechen im Interesse einer effektiven und sicheren Jagd. Aus diesem Grund stellen Ansitzdrückjagden, Stöberjagden und Co. ganz besondere Anforderungen an die Wildbrethygiene:

- Wild wird immer vor dem Legen der Strecke

aufgebrochen!

- Wegen des z. T. langen Zeitraums vom Erlegen über die Bergung und Anlieferung bis zum Aufbrechen muss Wild schon vor dem Streckelegen so weit wie möglich auskühlen. Erst kurz vor der abschließenden Ansprache des Jagdleiters und dem Verblasen wird es brauchungsgerecht auf die Strecke gelegt.
- Bei sehr hohem Wildaufkommen beschränkt man sich idealerweise darauf, nur einen



Bis zum Streckelegen muss das Wild am Streckenplatz bereits auskühlen können!

kleinen Teil des Wildes – und zwar spät und sauber geschossene Stücke – symbolisch zur Strecke zu legen und den Großteil umgehend in die Wildkammer zu fahren. Das ist vor allem ratsam, wenn am Jagdtag mehrere Treiben stattfinden. Dann wird das in früheren Treiben erlegte Wild nach Möglichkeit unmittelbar anschließend zur Wildkammer transportiert.

- Auf dem Rücken liegend kühlt das zur Strecke gelegte Wild am besten weiter aus.
- Das Wild darf nicht zu dicht aneinander gelegt werden, um Kontamination zu verhindern.
- Beim Aufbrechen und an der Strecke sind Hunde auf Abstand zu halten. Sie dürfen das Wild nicht belecken!

Achtung!

Hing Wild im Laufe des Jagdtages bereits in der Kühlkammer, gehört es beim Abschluss der Jagd nicht mehr auf die Strecke! Die Oberfläche des bereits kühlen Wildbrets beschlägt dann nämlich durch Kondenswasser. Feuchtigkeit aber fördert das Bakterienwachstum.

TRANSPORT ZUR WILDKAMMER

Auch beim Transport aufgebrochener erlegter Stücke zur Wildkammer darf es nicht zu Kontaminationen des Wildbrets kommen – z. B. mit Hundehaaren im „Hundeabteil“ Kofferraum oder auch mit Wildhaaren bei zu dicht gelagerten Stücken. Eine zu dichte Lagerung des Wildes unterbindet außerdem dessen weiteres Auskühlen.



Weiteres Auskühlen kaum möglich! Vielleicht droht dazu Kontamination mit Hundehaaren.

AUFBEWAHRUNG UND KÜHLUNG

Die Tier-LMHV legt in Anlage 4 fest, auf welche Kerntemperaturen Wildbret und Innereien „alsbald nach dem Erlegen“ herunterzukühlen sind:

- Großwild (s. S. 31) auf maximal + 7 °C Innentemperatur
- Kleinwild (s. S. 31) auf maximal + 4 °C Innentemperatur
- Nebenprodukte allen Wildes (Innereien), soweit sie zum Verzehr vorgesehen sind, auf maximal + 3 °C.

Die Oberflächen des Wildes müssen während der Kühlung trocken sein, da Feuchtigkeit das Keimwachstum fördert und die Haltbarkeit des Wildbrets verkürzt.



Zum Auskühlen luftig aufgehängt – so trocknen die Oberflächen vor der Kühlung ab. Das hemmt die Keimentwicklung.

FLEISCHREIFUNG

Die Fleischreifung oder „Säuerung“ ist Voraussetzung für aromatisches, zartes Wildfleisch. Sie

- dient der Geschmacksbildung,
- erhöht die Zartheit des Fleisches,
- verlängert dessen Haltbarkeit durch die Absenkung des pH-Werts.

Zu einer mangelhaften Fleischreifung kann es kommen durch:

- Stress für das Tier vor dem Erlegen, beispielsweise infolge einer lang anhaltenden Verfolgung durch jagende Hunde oder der Hetze im Zuge einer Nachsuche,
- Krankheiten,
- Verhitzen des Wildbrets.



Großwild muss so rasch wie möglich auf 7 °C, Kleinwild auf höchstens 4 °C herabgekühlt werden.

ANFORDERUNGEN AN EINE WILDKAMMER

Die Ausstattung der Wildkammer muss auf den erwartbaren Wildanfall abgestimmt sein. In einem Revier mit der Vermarktung von jährlich einem halben Dutzend Rehen kann sie einfacher ausfallen als dort, wo jährlich 150 Stück Wild für die Vermarktung verarbeitet werden.

Die Ausstattung der Wildkammer richtet sich grundsätzlich nach

- den erlegte Wildarten (Rotwild, Rehwild, Schwarzwild, Niederwild),
- der Menge des Wildanfalls (Kühlkapazität) und
- der Art der Tätigkeiten (Abschwarten, Zerwirken, weitere Bearbeitung)

Achtung!

Stress, wie er dem Wild beispielsweise die anhaltende Sighthetze schneller Hunde verursacht, baut die Glykogenvorräte in den Muskeln des Wildes ab. Hohe Glykogenreserven aber sind eine wichtige Voraussetzung für eine optimal verlaufende Fleischreifung und damit zartes, schmackhaftes Wildbret.

Welchen grundsätzlichen Anforderungen jedoch jede Wildkammer – unabhängig vom Wildbretumschlag – gerecht werden sollte, wird im entsprechenden Kapitel auf Seite 72 ff. beschrieben.



Will der Jäger sein Wildbret abgeben, also vermarkten, muss er im praktischen Jagdbetrieb die Wildbrethygiene immer fest im Blick haben.

KAPITEL 3

DIE „KUNDIGE PERSON“



DIE „KUNDIGE PERSON“

Die VO (EG) Nr. 853/2004 führt in Anhang III Abschnitt IV – *Fleisch von frei lebendem Wild* – Kapitel 1 – *Ausbildung von Jägern in Hygiene und Gesundheitsfragen* – den Begriff der *kundigen Person* ein und bestimmt deren Zuständigkeiten. Die kundige Person im Sinne dieser VO ist nur bei Abgabe von Wild an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe gefordert (vgl. Seite 32).

ANFORDERUNGEN UND AUSBILDUNG

Unter Nr. 1 des gleichen Kapitels definiert die EU-Verordnung die Anforderungen an kundige Personen. Sie müssen „... auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.“

Diese Erstuntersuchung durch die kundige Person geht der Fleischuntersuchung voraus, die ein zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb wie jeder Schlachthof grundsätzlich zu veranlassen hat. Auch die Fachgebiete, in denen die kundige Person Sachkenntnis besitzen muss, benennt die EU-Verordnung (s. Kasten unten). Von der kundigen Person im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004 zu unterscheiden ist die ausreichend geschulte Person, die nach der Tier-LMHV Voraussetzung für die Abgabe von kleinen Mengen von Wild oder Wildfleisch ist (vgl. Seite 10).

BEFUGNISSE UND PFLICHTEN

Soll erlegtes Wild an einen zugelassenen Betrieb abgegeben werden, obliegt der kundigen Person die Untersuchung von

VO (EG) Nr. 853/2004 – Anhang III, Abschnitt IV, Kapitel 1, Nr. 4

- „Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Personen gelten zu können. Die Ausbildungsgänge sollten mindestens folgende Gebiete umfassen:
- a) normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von frei lebendem Wild,
 - b) abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit bei Verzehr von Wildbret schädigen können,
 - c) Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw. und
 - d) Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.“

Großwild und Kleinwild

VO (EG) Nr. 853/2004 definiert in Anhang I:

- **Kleinwild:** frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere (Kaninchen, Hasen und Nagetiere)
- **Großwild:** frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter die Begriffsbestimmung für Kleinwild fallen

Die heimischen Schalenwildarten und der Dachs sind also „Großwild“ im Sinne dieser VO, alle übrigen Wildarten „Kleinwild“



Eine Nummernkorrespondenz zwischen Stück und Bescheinigung erleichtert die Zuordnung.

Großwildkörpern und Kleinwild sowie sämtlicher ausgenommener Innereien auf bedenkliche Merkmale. Bei Großwild muss die kundige Person Bescheinigungen ausstellen, auf denen Folgendes festgehalten ist:

- die Untersuchungsbefunde,
- Datum, Zeitpunkt und der Ort des Erlegens.

Die Bescheinigungen werden dem Wild bei Anlieferung an den zugelassenen Be-

trieb für die von diesem zu veranlassende Fleischuntersuchung beigelegt. Die Bescheinigungen der kundigen Person müssen nummeriert sein. Damit ein Stück Wild dem Begleitschein zweifelsfrei zugeordnet werden kann, empfiehlt es sich dringend, den Wildkörper mit einer Nummer (z. B. einer Trichinenproben-Wildmarke) zu versehen, die auf der zugehörigen Bescheinigung der kundigen Person eingetragen wird.

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt IV Nummer:/.....
/Jahr

Verantwortliche kundige Person (Name, Anschrift):
.....
.....

Feststellungen der kundigen Person:
Nummer: **Wildart:** **Erlegungsdatum:** **Jagdrevier / Jagdbogen:**

Feststellungen (Zutreffendes bitte ankreuzen):

Für die Tiere mit den Nummern:

- wurden vor dem Erlegen vom Erleger keine Verhaltensstörungen des Tieres beobachtet
- wurden bei der Untersuchung des Wildkörpers und aller Eingeweide von mir keine auffälligen Merkmale beobachtet, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte
- besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination

Folgende auffällige Merkmale / Verhaltensstörungen / Folgender Verdacht auf Umweltkontamination wurden von mir festgestellt (jeweils Nr. des Tieres und genaue Beschreibung):

Folgende Teile sind beigelegt:
Kopf außer Hauer, Geweih und Hörer sowie alle Eingeweide außer Magen und Gedäme

Unterschrift der kundigen Person

Muster für die Bescheinigung der kundigen Person. Ein offizieller Vordruck existiert nicht.

PERSONENKREIS

Die VO (EG) Nr. 853/2004 benennt in Anhang III, Abschnitt IV, Kapitel 1 (Nr. 1–3) die Personen, die als kundige Personen infrage kommen. Auf die jagdlichen Verhältnisse in Deutschland übertragen, können dies folgende Personen sein:

- der Erleger des Wildes,
- ein Teilnehmer der Jagdgesellschaft,
- sonstige Personen, die in unmittelbarer Nähe des Jagdgebiets ansässig sind (z. B. Jagdaufseher, Jagdpächter oder Revierleiter, auch wenn sie nicht selbst an der Jagd teilgenommen haben).

Zwingende Voraussetzung ist in allen vorgenannten Fällen selbstverständlich eine entsprechende Fortbildung und Sachkenntnis der jeweiligen Personen.

WENN DER ERLEGER NICHT „KUNDIG“ IST

In der Praxis wird es häufig vorkommen, dass der Erleger eines Stückes Wild, das an einen zugelassenen Betrieb vermarktet werden soll, selbst keine entsprechend geschulte kundige Person ist. In diesem Fall ist zu beachten:

- Der Erleger muss der kundigen Person das erlegte Wild inklusive sämtlicher Eingeweide vorlegen.
- Sofern der Erleger abnorme Verhaltensweisen oder sonstige Auffälligkeiten im

Achtung!

Steht zur Erstuntersuchung des Wildes keine kundige Person zur Verfügung, ist das Wild immer mit Kopf (ohne Hauer, Geweih und Hörner) und allen Eingeweiden (außer Magen und Gedärmen) anzuliefern.

Achtung!

Bescheinigungen dürfen immer nur Aussagen enthalten, über die der Aussteller Kenntnisse besitzt bzw. sich beschaffen kann. Im Fall der Wildbegleitbescheinigung kann sich die kundige Person die notwendigen Informationen über das Verhalten vor dem Erlegen grundsätzlich auch mündlich beschaffen. Eine schriftliche Zusicherung des Erlegers über ein normales Verhalten des Wildes bietet im Falle nachträglicher Beanstandungen aber mehr Sicherheit.

- Erscheinungsbild des Wildes festgestellt hat, muss er die kundige Person über seine Beobachtungen in Kenntnis setzen.
- Mit dem Ausstellen der Bescheinigung übernimmt die kundige Person die Verantwortung für die Richtigkeit der gemachten Angaben.
 - Es empfiehlt sich, dass der Erleger schriftlich zusichert, vor dem Erlegen keine Auffälligkeiten am Wild beobachtet zu haben. Eine solche Zusicherung macht die Vorgehensweise nach vollziehbar.

VERFAHRENSABLAUF

Stellt die kundige Person keine bedenklichen Merkmale vor dem Erlegen und beim Aufbrechen fest und besteht auch kein Verdacht auf Umweltkontamination (z. B. Radioaktivität, s. Kasten S. 34), genügt zur Abgabe des Wildes die beigefügte Bescheinigung. Haupt und Eingeweide müssen nicht mit dem Wild angeliefert werden, soweit es sich nicht um eine trichinenanfällige Wildart handelt. Nur in letzterem Fall (Schwarzwild, ggf. Dachs, Nutria) sind unabhängig vom Untersuchungsbefund Kopf (außer Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beizufügen. Die amtliche Fleischuntersuchung



Entsorgung

Bei der Entsorgung von Wild ist ggf. die VO (EG) 1069/2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte zu beachten, wenn der Verdacht besteht, dass es mit einer auf Mensch oder Tier übertragbaren und damit melde- oder anzeigepflichtigen Krankheit (s. S. 96) infiziert ist. Es darf in diesem Fall nicht einfach auf den Luderplatz geworfen werden. Alternativ zur Entsorgung in einer Tierkörperbeseitigungsanlage kann das Wild zu einem Veterinäruntersuchungsamt gebracht werden. Die dortige Untersuchung und Entsorgung ist kostenfrei. Wird dort eine für Menschen ansteckende Krankheit festgestellt, kann der Jäger außerdem entsprechend reagieren.

und ggf. Trichinenuntersuchung zu veranlassen, obliegt dem abnehmenden Betrieb. Stellt die kundige Person jedoch bedenkliche Merkmale vor dem Erlegen oder bei der Untersuchung nach dem Aufbrechen fest, muss sie die Befunde auf der Bescheinigung vermerken oder auf anderem Weg der für den zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb zuständigen Behörde mitteilen. Das Wild ist in diesem Falle zu entsorgen oder inklusive Haupt (ohne Trophäen) und aller Organe mit Ausnahme des Magens und der Därme zur Fleischuntersuchung durch den zugelassenen Betrieb abzugeben.

BESONDERHEITEN BEI KLEINWILD

Kleinwild muss vor der Abgabe an einen zugelassenen Betrieb immer von einer kundigen Person untersucht werden. Auch hier gilt: Auffälligkeiten vor dem Schuss muss der Erleger der kundigen Person mitteilen. Liegen keine bedenklichen Merkmale vor, ist eine Bescheinigung nicht erforderlich. Werden bedenkliche Merkmale festgestellt, muss Kleinwild entsorgt oder der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden.

Bei Verdacht auf Radioaktivität

Ein Verdacht auf Verunreinigungen durch Umwelteinflüsse wie z. B. Radioaktivität ist bei Abgabe an einen wildbearbeitenden Betrieb diesem mitzuteilen. Diese Mitteilung wird bei der amtlichen Fleischuntersuchung berücksichtigt. Im Rahmen der Direktvermarktung müssen bei Verdacht auf Umweltkontaminationen jeder Art entsprechende Kontrollen in Absprache mit der zuständigen Behörde durchgeführt werden.

AMTLICHE UNTERSUCHUNGEN – WANN?

In einer Reihe von Fällen ist die Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt erforderlich, und zwar

1. bei Feststellung bedenklicher Merkmale vor dem Erlegen oder während der Untersuchung nach dem Aufbrechen, wenn das Wild an Dritte abgegeben werden soll. Dies gilt unabhängig davon, ob es direkt an den Endverbraucher vermarktet wird (amtliche Untersuchung muss vom abgebenden Jäger veranlasst oder auf den Abnehmer übertragen werden) oder an einen zugelassenen Betrieb abgegeben wird.
2. bei Abgabe an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb. Dieser muss grundsätzlich eine amtliche Fleischuntersuchung veranlassen.
3. bei Wildtieren, die mit Trichinellen infiziert sein können und zum Verzehr vorgesehen sind (Schwarzwild, ggf. Dachs, Nutria). In der Verantwortung, die amtliche Trichinenuntersuchung zu veranlassen, stehen bei Direktvermarktung wiederum der Abgebende bzw. bei Übertragung der Abnehmer und bei Abgabe des Wildes an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb dieser Betriebe.



KAPITEL 4

DIE TREFFERLAGE



DIE TREFFERLAGE

Für die Ausgangskeimbelastung des Wildbrets und eine hygienisch optimale Wildbretgewinnung ab dem Zeitpunkt des Erlegens ist vor allem die Trefferlage entscheidend. Geschosswirkung bzw. Kaliberwahl haben in diesem Zusammenhang ergänzende Bedeutung (s. S. 19).

OPTIMAL: DER KAMMERSCHUSS

Auf Schalenwild (Großwild) ist der Kamerschuss auf das breit stehende Wild zu empfehlen. Einzige Ausnahme ist der aus Gründen des Tierschutzes gebotene Schuss auf krankes Wild, das so schnell wie möglich von seinen Leiden erlöst werden muss.

Alle anderen Schüsse sind aus Gründen der Wildbrethygiene sowie auch aus tierschutzrechtlichen Erwägungen abzulehnen:

- Trägerschüsse bzw. der Schuss „hinter den Teller“ sind ausgesprochen riskant, weil die wirklich tödliche Trefferfläche klein und das Risiko schwerer Krankschüsse (Drosselschuss, Schuss durch die Dornfortsätze etc.) bei vergleichsweise geringen Abweichungen des Geschosses vom Haltepunkt hoch ist. Sie verbieten sich also schon allein aus Gründen des Tierschutzes. Aus hygienischer Sicht sind derartige Schüsse ebenfalls abzulehnen da so getroffenes Wild infolge der mit ihnen verbundenen Schockwirkung nur mangelhaft ausschweißt.
- Schüsse aufs Haupt sind aus den gleichen Gründen abzulehnen. Auch hier schweißt das Wild nur ungenügend aus.



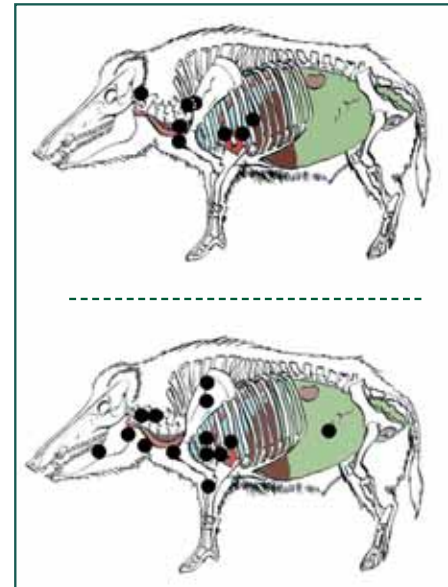
Hygienische Wildbretgewinnung beginnt mit einem sauberen Kamertreffer.



Das Ergebnis eines Trägerschussversuchs – aus Tierschutzgründen strikt abzulehnen!



Solch ein Schuss steht nicht im Einklang mit den Anforderungen der Wildbrethygiene.



Trefferverteilung bei Schwarzwild, oben auf dem Ansitz, unten auf der Bewegungsjagd erlegt. (Daten und Darstellung nach „Eninger, Dennis (2019): Bewertung der Treffpunktlage bei jagdlich erlegtem Wild im Hinblick auf Vermarktungskonsequenzen“; Bachelorarbeit a. d. HS für Forstwirtschaft Rottenburg, Schwarzwild-Illustration von Wilfried Sloman)

- Schüsse spitz oder halbspitz von vorn oder hinten durchschlagen in aller Regel auch die Bauchhöhle mit entsprechenden Verletzungen des großen und/oder kleinen Gescheides und sind aus wildbrethygienischer Sicht strikt abzulehnen!

ANSITZJAGD – BEWEGUNGSJAGD

Im Jagdbetrieb lässt sich die Forderung nach sauberen Kamertreffern naturgemäß auf der Ansitzjagd deutlich besser erfüllen als auf Bewegungsjagden.

Auf dem Ansitz bleibt zumeist genügend Zeit abzuwarten, bis das Wild breit steht. Außerdem wechselt es in der Regel vertraut an und wird daher beschossen, während es steht. Auf Bewegungsjagden wird dagegen unter Zeitdruck geschossen und nicht selten auf trollendes oder flüchtiges Wild. Entsprechend sind die Trefferlagen bei dieser Jagdart schlechter als bei der Ansitzjagd.

BEWEGUNGSJAGD – OPTIMIERUNG

Um aber auch die Strecke einer Bewegungsjagd als sicheres Lebensmittel vermarkten zu können, müssen hier die Voraussetzungen optimiert werden. Dazu bieten sich jagdorganisatorisch an:

- ausdrückliche Freigabe: „Nur langsam ziehendes bzw. verhoffendes Rehwild“, denn v. a. diese Wildart ist aufgrund ihrer Fortbewegungsart flüchtig kaum sauber zu treffen,
- Besetzung der Stände gemäß individuellen Fähigkeiten der Schützen,
- Einsatz von geeigneten Hunden, vor denen Wild nicht anhaltend hochflüchtig ist, d. h. zuverlässig spurlaut jagenden oder nur kurz anjagenden Hunden,
- weiträumiges Abstellen der Schützen nicht unmittelbar an den Einstandsbereichen,



Halb schräg beschossen, Panseninhalt im Ausschuss: Großzügig wegschneiden!



Schlecht geschossen und noch angeschnitten. Die Verwertungsfähigkeit ist zweifelhaft.

- Nachweis der Teilnahme an Übungsschießen auf bewegliche Ziele als Voraussetzung für die Jagdteilnahme und
- konsequente Reglementierung und disziplinierter Schützen.

Ebenso kann und muss jeder Jäger, der an Bewegungsjagden teilnimmt, seinen

Beitrag zu einer hygienisch möglichst einwandfreien Strecke leisten durch

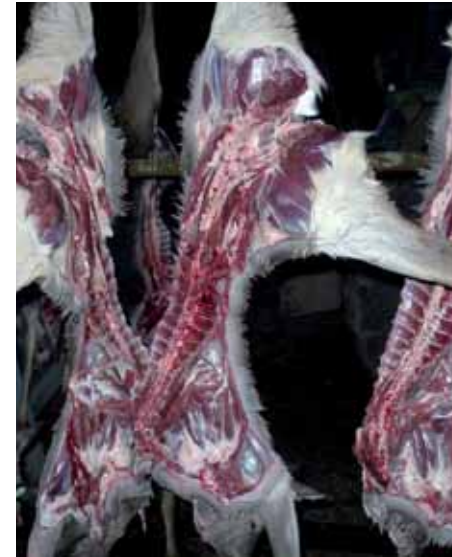
- regelmäßige Besuche des Schießstandes zur Überprüfung der Waffe und Verbesserung der Schießfertigkeiten und
- diszipliniertes Schießverhalten: Dazu gehört die Einhaltung von den eigenen Fähigkeiten angepassten Schussdistanzen wie auch der Verzicht auf den Schuss, wenn das Wild nicht breit stehend beschossen werden kann, zu schnell vorbeiwechselt oder dem Nachbarn deutlich schussgerechter kommt.

WEIDWUNDSCHÜSSE

Auch bei besten Absichten lassen sich schlechte Schüsse nicht immer vermeiden. Zu den hygienisch problematischsten Treffern zählen Schüsse ins oder durch das Gescheide. So geschossene Stücke müssen so rasch aufgebrochen werden, wie es die Umstände erlauben (Ende des Treibens, Nachsuche). Verunreinigungen sollten grundsätzlich durch großzügiges Ausschneiden beseitigt werden. Beim späteren Transport solcher Stücke ist besondere Vorsicht geboten, da



Fährtenlaute Einzeljäger sind auch unter wildbrethygienischen Aspekten die richtige Wahl beim Hundeeinsatz.



Großzügig saubergeschnittenes Wild: Die nun weniger geschützten Wildbretteile sind beim Transport stärker verschmutzungsgefährdet.

durch das Herausschneiden verunreinigter Rippen oder Flanken die übrigen Wildbretteile weniger geschützt sind.

SONDERFALL NACHSUCHE

Liegt das beschossene Stück nicht am Anschuss, wird folgendes Vorgehen empfohlen: Sofort nachgesucht werden sollte aus wildbrethygienischer Sicht, wenn die am Anschuss gefundenen Pirschzeichen (Lungenschweiß oder Lungenstücke) auf eine kurze Totsuche schließen lassen. Ist der Sitz der Kugel unklar bzw. das Stück sehr wahrscheinlich nicht tödlich getroffen, ist die Nachsuche erst nach einer längeren Wartezeit oder bei schwindendem Licht erst am Folgetag sinnvoll. Das Risiko, dass das Wildbret bedenkliche Merkmale zeigt und daher verwor-



Absehbar kurze Totsuchen müssen im Interesse der Wildbretverwertung bald nach dem Schuss durchgeführt werden.

fen oder zur Fleischuntersuchung angemeldet werden muss, ist dann in Kauf zu nehmen.



Sicherheit geht vor: Ein solcher Keiler wird nicht im Dunkeln nachgesucht!

KAPITEL 5

AUFBRECHMETHODEN BEIM SCHALENWILD



AUFBRECHMETHODEN BEIM SCHALENWILD

Die auf Seite 21 f. bereits angesprochenen Aufbrechmethoden werden nachfolgend eingehender behandelt.

AUFBRECHEN DES LIEGENDEN WILDES

Gegen das im Jagdbetrieb zumeist praktizierte Aufbrechen am Boden bestehen aus wildbrethygienischer Sicht keine Einwände, solange das Wild auf der unversehrten Rückendecke liegt und das Wildbret nicht in Kontakt mit dem Erdreich gerät. Geeignete Arbeitsgeräte und weitere Hilfsmittel sind für ein hygienisch unbedenkliches Arbeiten erforderlich und erleichtern es. Verunreinigungen des Wildbrets können jedoch nicht nur durch direkten Bodenkontakt des aufzubrechenden Stückes entstehen, sondern auch über die Arbeitsgeräte oder die Kleidung des Aufbrechenden in den Wildkörper geraten. Deshalb sind

- verschmutzte Jagdjacken auszuziehen und beiseite zu hängen, bevor sich der Jäger zum Aufbrechen über das Stück beugt, damit keine Blätter, Nadeln oder Staub aus der Jacke in den eröffneten Wildkörper rieseln,
- Messer und Aufbrechsäge oder -schere bei vorübergehender Ablage auf eine Unterlage zu legen und nicht auf den Boden.

Aus wildbrethygienischer Sicht verdient vor allem das Öffnen des Schlosses, also das Durchtrennen der Beckennaht vor dem anschließendem „Aufbrechen“ der Becken-

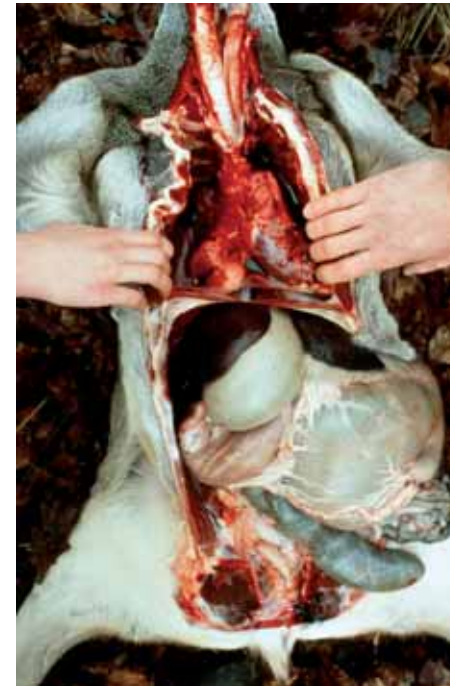
hälften, besondere Aufmerksamkeit beim Versorgen des Wildes. Hierfür existieren verschiedene Hilfsmittel bzw. Techniken. Zum Durchtrennen der Beckennaht sind geeignet:

- Aufbrechsäge
- Rebschere

Weniger geeignet ist das Messer. Unter dem Druck, der notwendigerweise auf die Klinge ausgeübt werden muss, besteht die Gefahr eine Beschädigung von Blase oder Darm.



Hat nur die Wilddecke Bodenkontakt, ist das Aufbrechen des liegenden Stückes in Ordnung. Hier fehlen allerdings Einmalhandschuhe!



Bauch- und Brusthöhle sind eröffnet: Auf den ersten Blick sind keine Verunreinigungen oder andere Auffälligkeiten zu erkennen.



Geeignete Messer erleichtern hygienische Wildversorgung: Das rechte Messer ist mit seiner abgerundeten Spitze ideal zum Aufbrechen.

Die Ausrüstung zum Aufbrechen

- Messerauswahl, Rebschere bzw. geeignete Aufbrechsäge
- Einmalhandschuhe
- Hygienische Unterlage für Wild und entnommene Organe
- Wasserkanister von ausreichendem Inhaltsvolumen
- Hygienische, lebensmittelechte Wildwanne (Kunststoffkiste)



Lebensmittelechte Wild- oder Autowannen müssen regelmäßig ausgewaschen und desinfiziert werden.



So bitte nicht! Wird das Messer zwischenzeitlich achtlos auf den Boden gelegt, gelangen anschließend darüber Keime ans Wildbret.



Eine saubere Rebschere eignet sich zum Durchtrennen der Schlossnaht besser als ein Messer.



Reicht die Rebschere nicht aus, lässt sich das Schloss gut mit einer Säge durchtrennen.



Ein einfaches, ggf. auch transportables Dreibein lässt sich leicht selbst bauen.



Das Wild wird mit den Sprunggelenksehnen an Nägeln im Querbalken aufgehängt.



Transportables Aufbrechgestell für Bewegungsjagden. Es erlaubt variable Spreizweiten.



Aufbrechbalken an der Jagdhütte (hier muss die Statik beachtet werden).

GROSSE HILFE: DER AUFBRECHBOCK

Hygienisch und ergonomisch günstiger als das Aufbrechen am Boden ist die Verwendung eines Aufbrechbockes oder -schragens. Solche Gestelle erlauben eine angenehme Arbeitshöhe, das Wild kann nicht auf die Seite rollen und hat keinen unmittelbaren Kontakt zum Erreich.

Solche Gestelle sind einfach und schnell zu bauen und vor allem auf Bewegungsjagden mit großer Strecke sinnvoll. Brechen am Ende des Jagdtages nur wenige Personen eine große Menge Wild auf, werden sie die deutlich günstigere Arbeitshöhe am Aufbrechbock zu schätzen wissen. Nicht zuletzt kann der Schweiß des Wildes gut ablaufen und in einem untergestellten Gefäß aufgefangen werden.



Der Aufbrechbock entlastet den Rücken und verhindert einen Bodenkontakt des Wildes.

AUFBRECHEN HÄNGENDEN WILDES

Die so genannte „Schlachtermethode“, das Aufbrechen des mit hauptunter hängenden Wildes, ist in hygienischer Hinsicht dem Aufbrechen des liegenden Stückes vorzuziehen. Die Notwendigkeit eines entsprechenden Gestells ist in Kauf zu nehmen. Derartige Konstruktionen sind recht einfach zu bauen und können immer wieder verwendet werden. Während das Aufbrechen des liegenden Stückes in der Praxis die vorherrschende Methode ist und als bekannt vorausgesetzt wird, wird das Vorgehen beim Aufbrechen hängenden Wildes nachfolgend in einer Bildserie am Beispiel eines Stückes Rehwild dargestellt. Das Aufbrechen des hauptunter hängenden Stückes im Stehen ermöglicht nicht nur ein ergonomisch günstigeres Arbeiten als das gebückte Versorgen eines liegenden Stückes, sondern hat zwei weitere wesentlichen Hygienevorteile:

- Magen- bzw. Pansen- oder Gescheideinhalt kontaminiert ggf. weder den Filetbereich noch die Keulen,
- Schweiß kann gut nach unten aus dem hängenden Wildkörper herausgespült werden.

Auch bei dieser Aufbruchmethode ist die Verfügbarkeit von Wasser eine wichtige Hygienebedingung. Ideal ist ein Wasseranschluss mit Schlauch, zur Not tut es auch ein Wasserkanister. Dessen Inhalt reicht in aller Regel aber nicht aus, um Schweiß oder gar Magen- bzw. Darminhalt gründlich abzuwaschen. Zur Wildbrethygiene gehören nicht nur saubere Arbeitsgeräte, sondern auch saubere Hände! Zumindest Händewaschen vor und nach dem Aufbrechen vor der weiteren Manipulation des Wildes oder dem Aufbrechen des nächsten Stückes muss selbstverständlich sein! Hygienischer ist aber die Verwendung von Einmalhandschuhen!



1. Jetzt ist es höchste Zeit – die Aufgasung hat bereits eingesetzt!



2. Pinsel und Brunftkugeln des Stückes werden unter Schonung des Harnleiters um- und abgeschärft.



3. Freilegen der Bauchwand (hier einer Ricke/Geiß): Ein quer geführtes Messer sticht nicht ein.



4. Auch eine abgerundete Messerspitze verhindert Pansen- oder Gescheideverletzungen.



5. Decke und Bauchwand werden bis zum Brustbein aufgetrennt, ohne Großes oder Kleines Gescheide zu verletzen.



6. Nach stumpfem Auslösen von Blase und Enddarm mit den Fingern werden beide Organe entnommen, ohne den Enddarm zu eröffnen.



7. Nach dem Durchtrennen der Beckennaht werden der Brustbeinkörper aufgeschärft, ...



8. ... der sogenannte Brustbein-Handgriff (kopfseitiges Ende) durchtrennt, ...



9. ... und die Trägerunterseite bis zum Kinnwinkel aufgeschärft.



10. Das Zwerchfell wird an der Rändern abgeschärft – nicht einfach nach unten gezogen!



11. Nun lassen sich Gescheide, Geräusch und Drossel mitsamt Schlund nach unten aus der Körperhöhle herausziehen.



12. Abschließend werden die Drossel am Drosselknopf abgeschärft oder sogar der Lecker mit entnommen.



13. Ausgespült mit Trinkwasser wird der Wildkörper am besten mithilfe eines Schlauchs und unter geringem Wasserdruck.

Achtung!

Wasser, das mit Wildbret in Berührung kommt, darf nicht einfach aus dem nächsten Tümpel oder Bach geholt werden. Es muss in jedem Fall die Qualität von Trinkwasser besitzen! Ideal ist deshalb also ein entsprechender Wasseranschluss am Aufbrechort.

KAPITEL 6

ORGANUNTER- SUCHUNG UND BEDENKLICHE MERKMALE



ORGANUNTERSUCHUNG UND „BEDENKLICHE MERKMALE“

Dem Aufbrechen des Wildes folgt der nächste wichtige Schritt zur Gewinnung hygienisch einwandfreien Wildbrets und sicheren Lebensmittels. Die Untersuchung des Fleisches und der Organe auf „bedenkliche Merkmale“, wie sie in der Anlage 4 der Tier-LMHV näher definiert sind (s. S. 23). Diese gewissenhafte Untersuchung hat immer zu erfolgen, unabhängig vom Vermarktungsweg des Wildfleisches. Bei Direktabgabe ist dafür der abgebende und im Sinne der Tier-LMHV (§ 4) „ausreichend geschulte“ Jäger verantwortlich, bei Abgabe an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb muss sie eine kundige Person im Sinne der VO (EG) Nr. 853/2004 vornehmen. Dass erlegtes Wild auch bei geplantem Eigenverzehr auf gesundheitsbedenkliche Merkmale zu untersuchen ist, bedarf wohl keiner näheren Erläuterung.



Bei der Untersuchung schützen Einmalhandschuhe den Jäger und verzehrfähige Organe vor gegenseitiger Bakterienübertragung.

DIE UNTERSUCHUNG

Der Jäger sollte bei der Untersuchung stets Einmalhandschuhe tragen, um sich selbst zu schützen. Soweit einzelne Organe verzehrt werden sollen, müssen umgekehrt auch sie vor einer Keimübertragung durch die Jägerhände geschützt werden. Vor allem, wenn kein Wasser zur Verfügung steht, kann dieser Nachteil durch einen Wechsel der verschmutzten Handschuhe behoben werden. Auf Folgendes ist bei der Untersuchung von Organen zu achten:

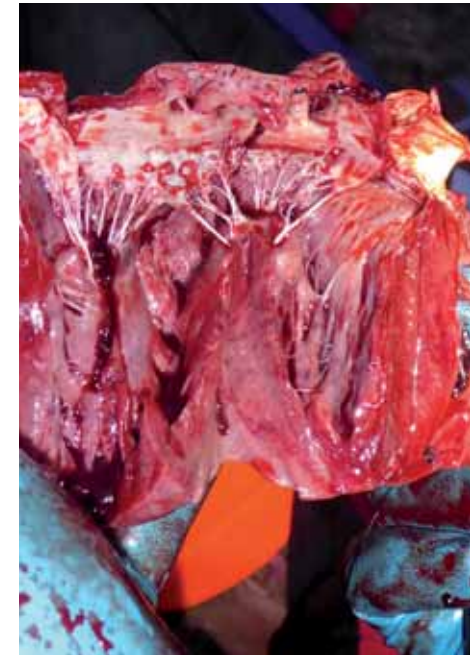
Lunge: Ihre Oberfläche muss glatt und glänzend sein. Schussbedingte Veränderungen (Zerreißung und Blutschwämme) sind keine bedenklichen Merkmale. Auf Abszesse oder Auflagerungen ist zu achten.

Herz: Es wird aus dem Herzbeutel gelöst. Die Oberfläche muss glatt und glänzend sein, darf keine Auflagerungen, Farbabweichungen oder Parasiten aufweisen. Nach der äußeren Besichtigung wird das Herz aufgeschärft. Die Herzklappen müssen frei von Auflagen sein (Bakterien setzen sich gerne an die Herzklappen und verursachen dort Wucherungen).

Das kleine Jägerrecht

Sollen Teile des Aufbruchs (z. B. Herz, Lunge, Leber oder Nieren) verzehrt oder an Dritte wie z. B. interessierte Treiber auf Bewegungsjagden verschenkt werden, sind auch sie Lebensmittel! Sie dürfen also nicht auf der Erde abgelegt und müssen *sauber* in einer offenen Plastiktüte bzw. -wanne transportiert werden.

Aber Achtung: Werden bei der Untersuchung des erlegten Wildes bedenkliche Merkmale festgestellt, muss der Tierkörper *mitsamt des vollständigen Aufbruchs* – also auch der verzehrfähigen Organe – zur amtlichen Untersuchung gebracht bzw. an den zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb geliefert oder aber sachgemäß entsorgt werden! Verwertet oder abgegeben werden dürfen die Organe also erst, wenn das Wild als frei von bedenklichen Merkmalen eingestuft ist



Das Herz muss nach der äußeren Untersuchung noch aufgeschärft werden, denn auch die Herzklappen sind zu prüfen.

Leber: Die Oberfläche muss glatt und glänzend sein, die Farbe organtypisch. Die Ränder der Leber müssen scharf verlaufen, d. h. sie dürfen keine Schwellungen aufweisen. Nach der äußeren Besichtigung muss das Organ auf Leberegel bzw. sonstige Parasiten untersucht werden. **Achtung:** Bei Schwarzwild ist die Gallenblase zu entfernen, wenn die Leber gegessen werden soll.

Nieren: Sie werden aus der Kapsel gelöst und auf typische Farbe und Form geprüft. Auf Blutpunkte – bei Europäischer und Afrikanischer Schweinepest Nadelstichblutungen – und Zysten (wassergefüllte Blasen) achten! Das Nierenbecken kann, muss aber nicht näher untersucht werden.

Milz und Gescheide: Milz auf Schwellung und Farbveränderungen untersuchen. Diese sind immer wichtige Warnzeichen für auf den Menschen übertragbare Infektionskrankheiten (*Zoonosen*). Gescheide auf Rötung (Entzündung) und

Parasiten (z. B. Bandwurmfinnen) prüfen. Magen- und Gescheideinhalt dürfen während der Untersuchung nicht mit Wildbret oder

Zoonosen

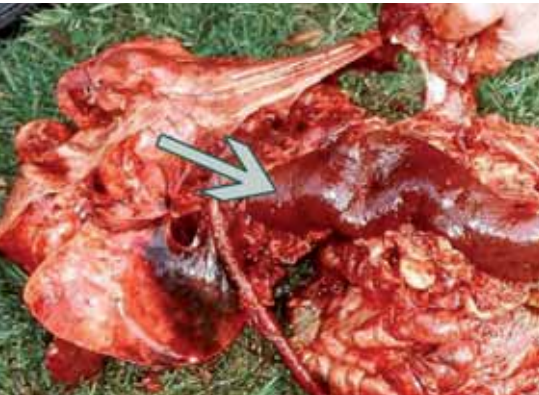
Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden können (*Zoonosen*), kommen bei allen Wildtieren vor. Besonders oft treten sie aber beim Feldhasen auf! Zoonosen sind in der Regel anzeige- oder meldepflichtig (s. hierzu S. 96). Tularämie, Pseudotuberkulose sowie Brucellose verursachen beim Menschen schwere Erkrankungen, die nicht selten tödlich enden.



Unauffällige Schweinenieren, rechts aufgeschnitten

SONDERFALL UNFALLWILD

Ein besonderer, aber kein seltener Fall, bei dem sich in aller Regel bedenkliche Merkmale in großer Zahl finden, ist Unfallwild. Weit überwiegend fällt solches Wild dem Straßenverkehr zum Opfer. Immerhin starben nach Angaben des Online-Statistikportals „statista“ in den Jagdjahren 2018/19 und 2019/20 innerein an Rehen durchschnittlich rund 23 Stück pro Stunde auf den Straßen Deutschlands – oder anders: alle zwei bis drei Minuten ein Reh. Wird der Jäger zu einem Unfall mit Wildbeteiligung gerufen, sind grundsätzlich zwei Fälle denkbar:



Die Milz ist ein wichtiger Indikator für Zoonosen. Sie darf nicht geschwollen oder farblich verändert sein.



Unfallreh – Abwaschen zwecklos: Die Bakterien sind bereits in der Muskulatur. Wasser würde sie auf noch nicht kontaminierte Bereiche spülen.

mit zum Verzehr vorgesehenen Organen in Berührung kommen! Falls interessehalber der Magen aufgeschärft wird, um z. B. momentane Äsungspräferenzen des Wildes festzustellen, darf ohne Reinigung des dazu benutzten Messers und der Hände nicht mehr am Wildbret gearbeitet werden!

Achtung!

Nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV, § 2 Abs. 1 Nr. 3) ist *Erlegen* als das *Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften* definiert. Der Tod infolge eines Autounfalls, infolge Genickbruchs (nach z. B. Anfliehen eines Zauns) etc. sind demnach kein „Erlegen“. Wer das Wildbret so zu Tode gekommenen Wildes als Lebensmittel in Verkehr bringt, begeht keine Ordnungswidrigkeit, sondern eine *Straftat!*

1. Das Wild wird bereits verendet aufgefunden: Es darf gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung nicht als Lebensmittel abgegeben werden, weil es nicht vorschriftskonform und definitionsgemäß erlegt wurde
2. Das noch lebende Stück wird vom Jäger getötet: Sein Wildbret *muss* vor einer Abgabe einer *amtlichen Fleischuntersuchung* unterzogen werden! Das ist schlüssig, denn auch nicht sofort tödlich verletztes Unfallwild zeigt nach einer Kollision mit Fahrzeugen in aller Regel massive sinnfällige Veränderungen des Körpers und der Organe, die dann auch meist zur Beurteilung „genussuntauglich“ führen dürften.

BEDENKLICHE MERKMALE

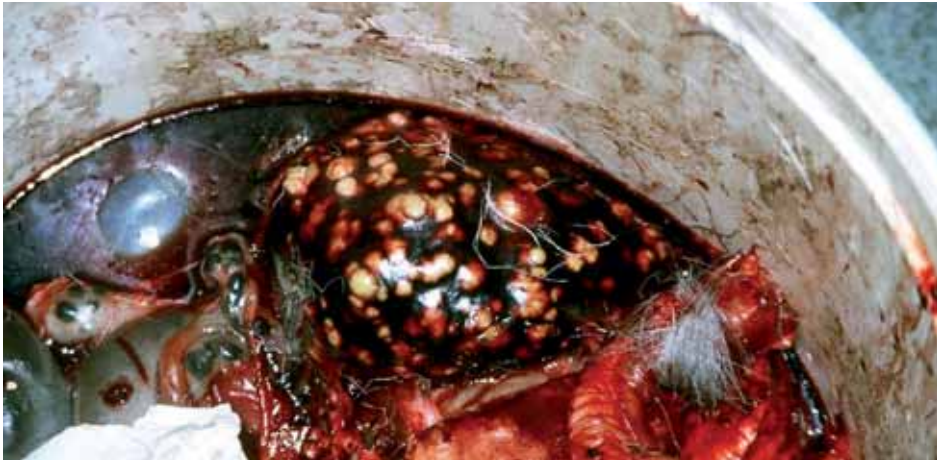
Verschiedene Beispiele für „Abnorme Verhaltensweisen“ und „Störung des Allgemeinbefindens“ sowie mögliche Ursachen wurden auf Seite 15 ff. der Broschüre bereits angesprochen. Weitere Beispiele für „bedenkliche Merkmale“, wie sie in Anlage 4 der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung genannt sind, werden auf den nachfolgenden Seiten mit Fotos wiedergegeben.

„FEHLEN VON ANZEICHEN ÄUßERER GEWALTEINWIRKUNG ALS TODESURSACHE“



Ohne Anzeichen äußerer Gewalt ist der Wildbretverzehr grundsätzlich ausgeschlossen.

„GESCHWÜLSTE ODER ABSZESSE, WENN SIE ZAHLREICH ODER VERTEILT IN INNEREN ORGANEN ODER IN DER MUSKULATUR VORKOMMEN“



Kitzleber mit einer Fülle von Abszessen – Krankheitsbild der Pseudotuberkulose (Zoonose!). Weitere Abszesse zeigten sich außerdem in den Wirbelsäulenknochen und auf den Rippen des Kitzes.



Rammler mit Brucellose-Verdacht! Hodenschwellung und -vereiterung sind bei männlichen Tieren für die Zoonose an v. a. Feldhasen und Schwarzwild typisch, bei weiblichen ist die Gebärmutter betroffen.

„SCHWELLUNGEN DER GELENKE ODER HODEN, HODENVEREITERUNG, LEBER- ODER MILZSCHWELLUNG, DARM- ODER NABELENTZÜNDUNG ...“



Das geöffnete Vorderfußwurzelgelenk des Hirschs

Starke Schwellung des Vorderfußwurzelgelenks bei einem Rothirsch

„FREMDER INHALT IN DEN KÖRPERHÖHLEN, INSBESONDERE MAGEN- UND DARMINHALT ODER HARN, ...“



Vor längerer Zeit „weich geschossen“. Darminhalt ist in die Bauchhöhle ausgetreten.

„WENN BRUST- ODER BAUCHFELL VERFÄRBT IST“



Ein Reh mit Weidwundschuss: Das Wildbret des Stücks hat eine schmutzig braun-orange Farbe angenommen.

„ERHEBLICHE GASBILDUNG IM MAGEN-/DARMKANAL MIT VERFÄRBUNG DER INNEREN ORGANE“



Extrem aufgebläht: Nach der Nachsuche war der Weg zur Tierkörperbeseitigungsanlage vorgezeichnet.

„ERHEBLICHE ABWEICHUNGEN DER MUSKULATUR ODER ORGANE IN FARBE, KONSISTENZ ODER GERUCH“



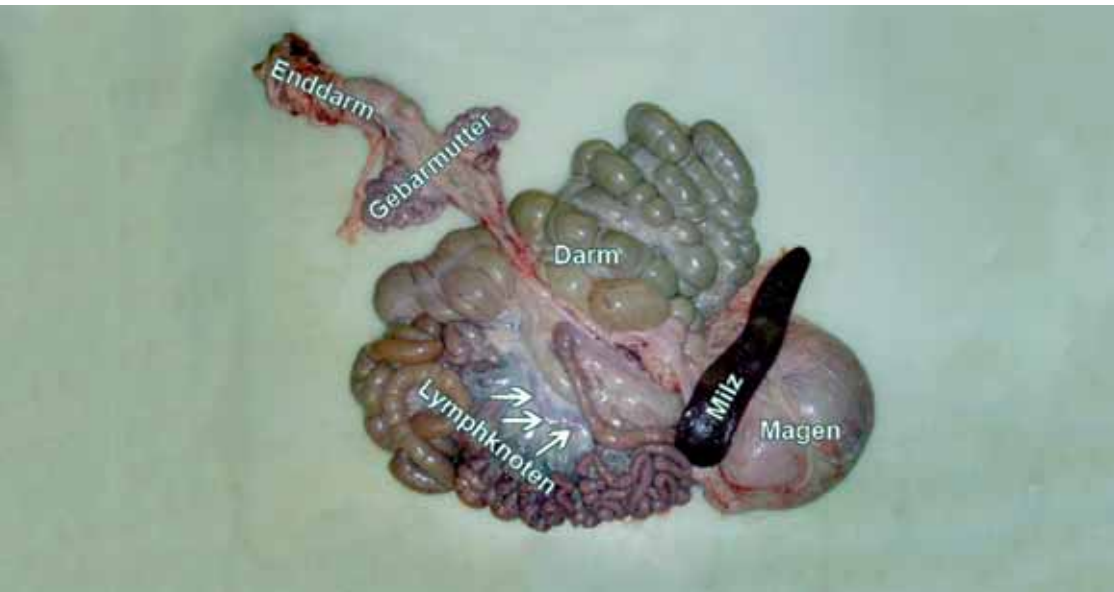
Muskulatur-Gelbfärbung infolge eines Leberschadens (z. B. verpilzte Äsung) oder von Leptospiren

Die gelblichen Veränderungen an dieser Hasenkeule sind Anzeichen von Brucellose (Zoonose!).



Hasenleber mit Abszessen: Symptom der Pseudotuberkulose (Zoonose!).

Wildschweinleber mit Parasitenbefall



Normaler Magen-Darm-Trakt mit Milz und Geschlechtsorganen des Schweins



Die Schwarzfärbung könnte von einem alten Bluterguss (wahrscheinlich Unfall) stammen.



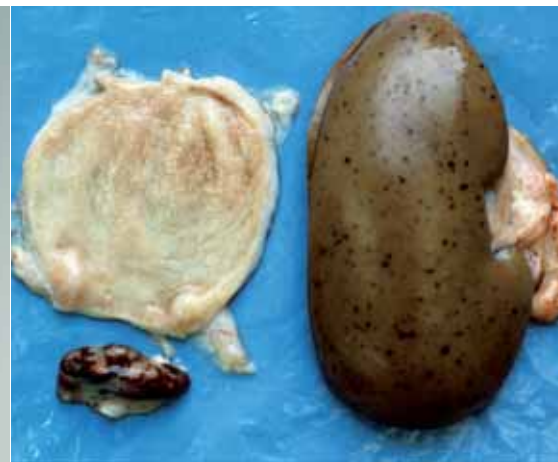
Wässrig und „wie gekocht“ wirkend: Indiz für gestörte Fleischreifung bzw. Stoffwechselprozesse.



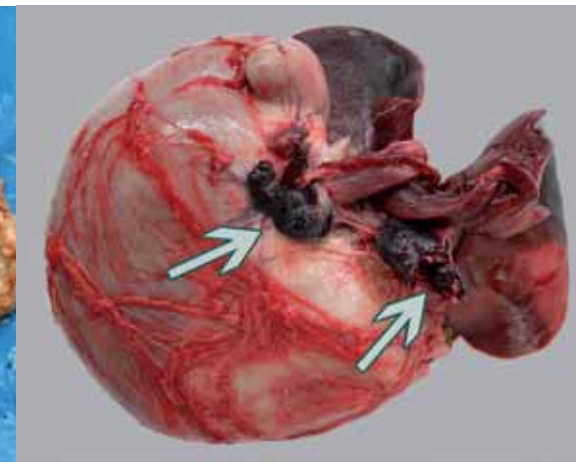
Nieren einer alten Rehgeiß. Außen zeigen sich Zysten und Einziehungen, ...



... das Niereninnere ist eitrig. Symptome einer Nierenbeckenentzündung.



Typisch bei Schweinepest, andere Erkrankungen (z. B. Blutvergiftung) sind auch möglich. Die Blutpunkte sind nur an den aus den Kapsel gelösten Nieren und bei gutem Licht zu erkennen.



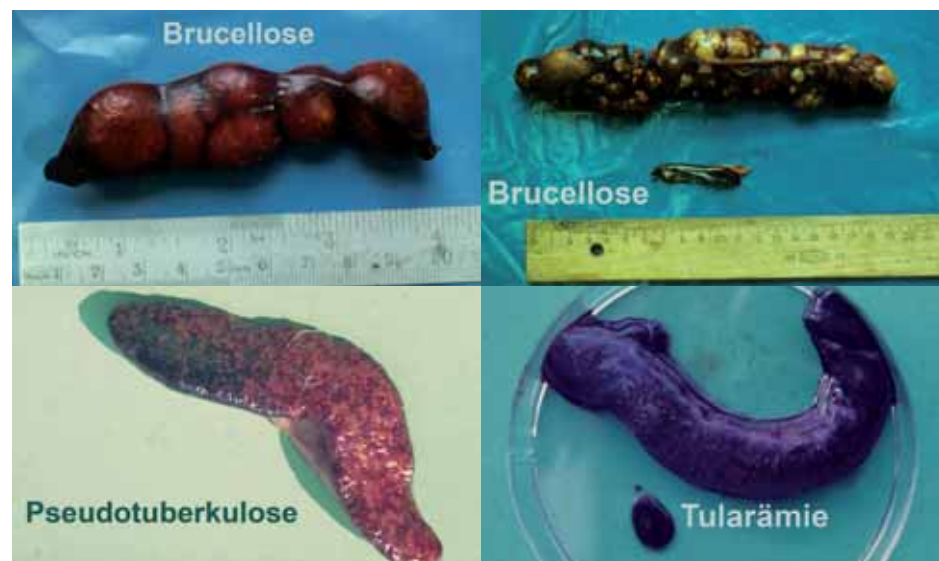
Ebenholzfarbene Lymphknoten am Magen und an der Leber eines Schweins: unter anderem Symptome der Afrikanischen Schweinepest (ASP; Foto: Friedrich-Loeffler-Institut)



Die Niere ist ein Filterorgan. So ein Abszess (Eiteransammlung) ist immer bedenklich.

Blasenentzündung beim Reh. Hier besteht die Gefahr der Ausbreitung von Bakterien.

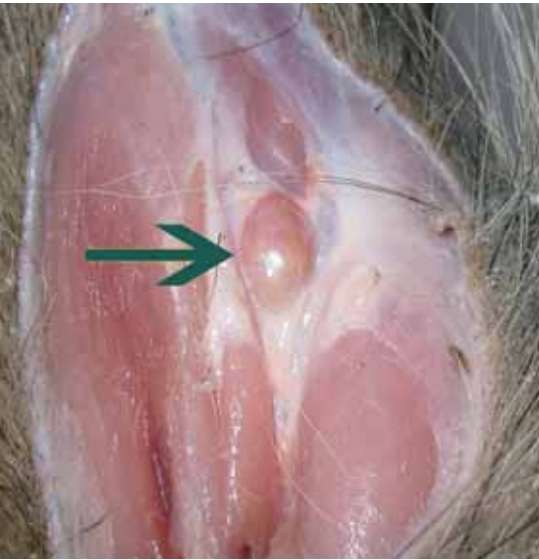
„Leukozytenfabrik“ Milz – wichtiger Indikator für Infektionen. Hier eine normale (l.) und eine stark geschwollene Rehmilz mit Milzbrand-Verdacht. Bei diesem Befund erst zum Tierarzt, dann zum Hausarzt!



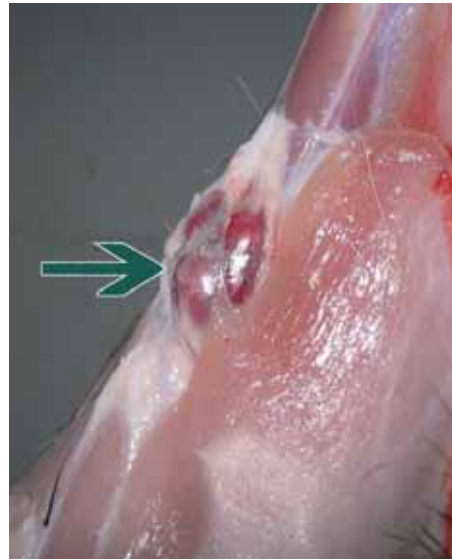
Stark gerötete Darmschlingen, Weidloch und Oberschenkel verschmutzt: Durchfall – infolge Darmentzündung nach Äsungsumstellung?

Oben: normale Tracht eines Rehs, unten im Lauf der Entwicklung abgestorbene und bereits mumifizierte Frucht einer Rehgeiß

Pathologische Milzen des Feldhasen. Sie geben wichtige Warnhinweise auf Zoonosen, d. h. auf den Menschen übertragbare Krankheiten.



Lymphknoten – Filter bei der Bakterienbekämpfung. So sind sie normal.



Diese Lymphknoten sind auffällig: Der Lauf des Stücks war entzündet.



Blutgefüllte, aber normale Lymphknoten in der Umgebung der Brandadern im Beckenbereich eines Stücks Wild



Vereiterte Lungen-Lymphknoten, Tuberkulose-Verdacht! (Zoonose!). Eitrige Lymphknoten sind immer bedenklich!

„OFFENE KNOCHENBRÜCHE, SOWEIT SIE NICHT UNMITTELBAR MIT DEM ERLEGEN IN ZUSAMMENHANG STEHEN“

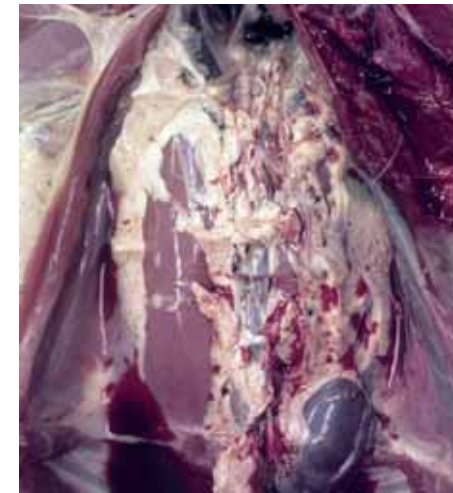


Offener Bruch, Knochenspitze sowie Maden und Eiter sind zu sehen. Bakterien können über das Blut in Organe und Muskulatur vordringen.



Alte Schussverletzung – kein offener Bruch, aber Entzündungsverdacht (eitrige Wundränder): „bedenkliches Merkmal“

„ERHEBLICHE ABMAGERUNG ODER SCHWUND EINZELNER MUSKELPARTIEN“



Ein Stück in guter Kondition: Feist ist ausreichend vorhanden.

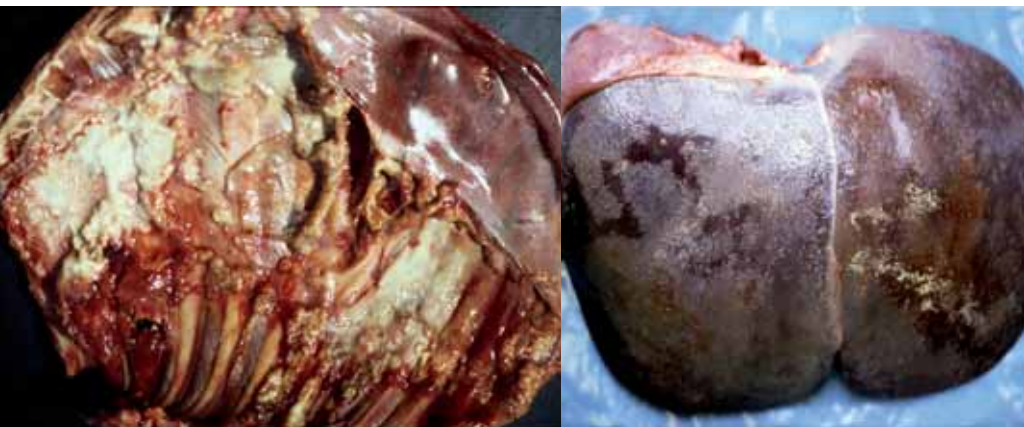


Abmagerung: Feist wurde abgebaut, zurück blieb wässrig-sulziges Gewebe.

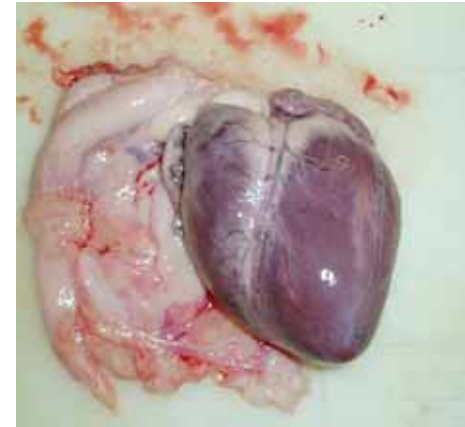


Dieser ca. 7-jährige Bock wurde im Oktober erlegt und wog aufgebrochen nur 10 Kilogramm. Das Stück hatte unter chronischem Durchfall gelitten.

„FRISCHE VERKLEBUNG ODER VERWACHSUNG VON ORGANEN“



Verklebungen auf dem Brustfell (l.) und auf Leber/Bauchfell (r.), jeweils beim Reh. Im rechten Bild ist die Oberfläche der Leber infolge der Auflagerungen nicht mehr glatt und glänzend, sondern „rau“.



Im Normalfall ist das Herz nur im oberen Bereich mit dem Herzbeutel verwachsen.



Bei diesem Stück reichen die Verwachsungen von Herz und Herzbeutel wesentlich weiter.



Geschwülste bzw. Wucherungen im Kopfbereich bei Federwild



Auch verklebte Augenlider, hier bei einem Vogel, sind „bedenkliche Merkmale“.

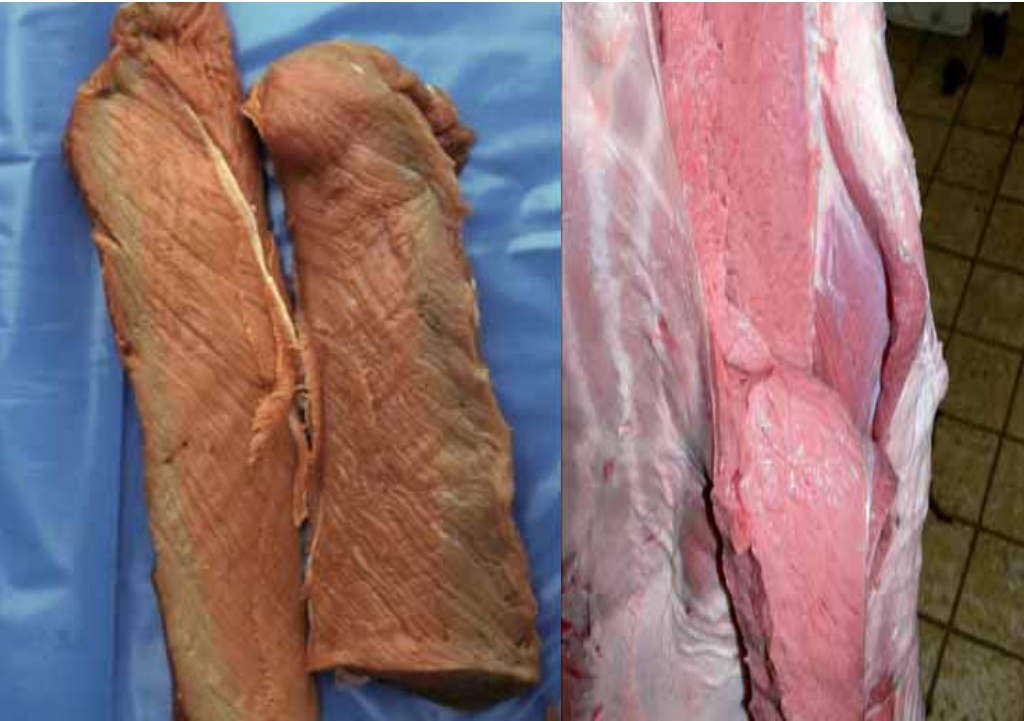


Myxomatose: Schwellungen, Geschwulstbildung ...



... sowie verklebte Augen beim Kaninchen

„SONSTIGE ERHEBLICHE SINNFÄLLIGE VERÄNDERUNGEN AUSSER SCHUSSVERLETZUNGEN“ (Z.B. STICKIGE REIFUNG)



„Sinnfällige Veränderungen“: verhitzenes Fleisch ... und mangelhafte Fleischreifung



Von einem „Knautscher“ apportiert: So ein blutig durchtränkter und zerquetschter Wildkörper ist auch nicht mehr als Lebensmittel zu gebrauchen.



Endoparasiten wie Magen-Darm- (l.) bzw. Lungenwürmer (r.) treten bei Wild fast regelmäßig auf. Solange das betroffene Stück frei von weiteren Veränderungen ist (Entzündungen, Durchfall, Abmagerung), sind sie keine bedenklichen Merkmale und stehen einer Abgabe des Wildes nicht entgegen.



Auf Mensch oder Tier übertragbare Parasiten sind anders zu bewerten! Links dünnhalsige Finnen beim Reh: Der Bandwurm kann auf den Hund übertragen werden, das Wild ist auf weitere Finnen zu untersuchen! Rechts Kleiner Leberegel beim Reh: Parasitierte Organe sind kein Lebensmittel!

KAPITEL 7

DIE WILDKAMMER



DIE WILDKAMMER

Die Anforderungen an eine Wildkammer zur hygienischen Gewinnung von Wildbret ergeben sich aus:

- der VO (EG) Nr. 852/2004, Kapitel I – *Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird*,
- der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), § 5, Abs. 1 und Anlage 2,
- der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV), § 3 und § 4 in Verbindung mit Anlage 4 sowie ggf. § 7 in Verbindung mit Anlage 5.

STANDARDANFORDERUNGEN

- Obwohl in den Rechtsnormen nicht ausnahmslos wörtlich vorgeschrieben, sind folgende Anforderungen zur Vermeidung nachteiliger Einflüsse auf Lebensmittel für einen Lebensmittelbetrieb allgemein gültige Standards:
- Wände und Decken müssen hell, glatt und abwaschbar sein.
 - Der Boden muss leicht zu reinigen sein.
 - Fenster und Türen müssen leicht zu reinigen sein und einen Insektenschutz aufweisen.

Aus der LMHV und der Tier-LMHV

LMHV – § 5

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat bei deren Herstellung und Behandlung unbeschadet der Anforderungen der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung die Anforderungen der Anlage 2 einzuhalten. Örtliche Betriebe des Einzelhandels sind im Falle von Absatz 2 Nr. 2 Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern vom Wohnort des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes gelegen sind.

[...]

Tier-LMHV – § 3

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen bestimmter Primärerzeugnisse und Lebensmittel tierischen Ursprungs

(1) Wer kleine Mengen der in Absatz 2 genannten Primärerzeugnisse oder Lebensmittel tierischen Ursprungs direkt an Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher abgibt, hat unbeschadet der Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung bei der Herstellung oder Behandlung im Falle von [...]

5. erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild die Anforderungen der Anlage 4 einzuhalten. [...]



Mustergültige Wildkammer: Wände gefliest, die Decke entsprechend gestrichen – also hell, glatt und abwaschbar, Boden ebenfalls gefliest und damit „leicht zu reinigen“.

- Eine ausreichende Beleuchtung muss gegeben sein.
- Handwaschbecken mit Warmwasser, Seifen- und Handtuchspender müssen installiert sein.

Zu den vorstehend genannten Anforderungen an die Wildkammer werden oben und nachfolgend einige Positiv- und Negativbeispiele in Fotos wiedergegeben.



Notwendige Verbesserung: Das Holz über den Fliesen braucht einen abwaschbaren Anstrich.



Ein Abfluss vereinfacht die Reinigung, verzinkte Abdeckungen oxidieren aber!



Fenster ins Freie müssen einen Insektenschutz haben!



Ausreichende Beleuchtung ist gegeben, aber hier fehlt ein Splitterschutz! Bei einer Beschädigung von Neonröhren wird das Fleisch ggf. mit Splittern oder gar dem pulverigen Röhreninhalt kontaminiert (Gesundheitsgefahr!). Dann muss es entsorgt werden.



Einfaches Handwaschbecken (ohne Warmwasser!) mit Seifenspender. Stoffhandtücher sind okay, wenn sie regelmäßig gewechselt werden.



Handwasch- und Spülbecken: Der Stofflappen muss entfernt bzw. regelmäßig gewechselt, das Holzregal durch Kunststoff ersetzt werden.

Arbeitsgeräte und -kleidung

müssen den Erfordernissen der Arbeitshygiene und -sicherheit entsprechen:

- Stets saubere und leicht zu reinigende Arbeitsgeräte
- Wechsellmesser für einzelne Arbeitsschritte bzw. zum Austausch nach Verschmutzung
- Saubere und leicht zu reinigende Arbeitsschürze
- Ggf. Einweghandschuhe (Keim- und Infektionsschutz)
- Ggf. Kettenhandschuh (Schnittschutz)
- Geeignete Thermometer zur Messung der Kühltemperatur
- Hygienische Gefäße und evtl. Folien

Zu den Mindestanforderungen an eine lebensmittelgerechte Wildkammer gehört des Weiteren das Vorhandensein

- einer *Einrichtung zur Reinigung der Arbeitsgeräte* mit heißem und kaltem Wasser; in Wildkammern, in denen große Mengen Wild zerwirkt und bearbeitet werden, ist dazu ggf. ein Sterilisationsbecken (erhitzbar auf 82° C) erforderlich, ansonsten reicht eine Reinigung von Messern etc. zuhause in der Spülmaschine aus;
- *hygienischer Arbeits- und Lagerbereiche* sowie
- einer *Möglichkeit zur hygienischen Abfalllagerung* und
- geeigneter Arbeitsgeräte und -kleidung (s. Kasten).



Wo große Mengen Wild bearbeitet werden, ist ggf. ein Sterilisationsbecken notwendig.



Holzarbeitstische sind hygienisch mangelhaft, da viel schlechter zu reinigen als Kunststoffische.



Abfälle sind in separat und verschlossen – z. B. auch in Plastiktüten – zwischenzulagern.

HYGIENISCHER UMGANG MIT WILD

Neben den Anforderungen an die Wildkammer und die verwendeten Arbeitsgeräte ist auch der hygienische Umgang mit dem Lebensmittel Wild zwingende Voraussetzung für eine einwandfreie Lebensmittelhygiene. Zu diesem hygienischen Umgang zählen:

- die getrennte Lagerung von Wild in der Decke bzw. der Schwarte und von aus der Decke geschlagenen respektive abgeschwarteten bereits oder zerlegten Wildkörpern,
- hygienische Lagerbedingungen für Wildbret und Arbeitsgeräte
- ausreichend leistungsstarke Kühlung und ausreichende Kühlkapazität für alle anfallenden Wildkörper (Kühlschrank, Kühlzellen oder Kühlhaus).



Hygienisch gelagerte Arbeitsgeräte. Ganz ideal wäre, alle mit dem Griff nach oben aufzuhängen.



Bei großen Strecken sind ggf. größere Gefäße für die Abfälle notwendig. Auch solche Tonnen müssen regelmäßig gereinigt werden.



Hygienische Arbeitskleidung ist ein Muss. Eine saubere und abwaschbare Arbeitsschürze zählt auch dazu.



Hygienische Arbeits- und Lagerbereiche fordert das Gesetz: Das Ausweiden, Aus-der-Decke-Schlagen bzw. Abschwarten ...



... und Zerwirken eines „nackten“ Stücks Wild müssen – räumlich oder zeitlich – voneinander getrennt in der Wildkammer möglich sein.



Zur Kühlung einzelner Stücke genügt ein Kühlschrankschrank, idealerweise mit Umlüftung.



Bei größeren Wildstückzahlen sind begehbare Kühlzellen angebracht ...



Überfüllung: Garant für mangelhaftes Auskühlen und Kontamination durch Wildhaare!



Vorkühlen in Wildkammer ist möglich, wenn das Wild „ausdampfen“ kann (Luftzufuhr!).



... oder sogar separate Kühlhäuser mit Rohrbahnen zur leichteren Wildmanipulation.



Dringend abtauen! Die Kühlleistung ist wegen Vereisung deutlich beeinträchtigt!



Papierhandtücher wären weit hygienischer als diese Stoffhandtücher!



So nicht! Die Regel „saubere Arbeitsgeräte“ gilt natürlich auch für die Fleischhaken.



Reinigungsmittel wie Chlorlauge haben in der Nähe von Wildfleisch nichts verloren!



Folien oder Beutel zum Verpacken von Wildfleisch müssen geeignet für Lebensmittel sein. Von Müllbeuteln oder Gelben Säcken können Schadstoffe auf das Fleisch übergehen!



KAPITEL 8

WILDVERMARKTUNG



WILDVERMARKTUNG

Das folgende Kapitel wird sich näher mit der Vermarktung von Wild und Wildfleisch nach dem neuen Lebensmittelrecht befassen. Die für die Wildvermarktung bestimmenden Faktoren sind:

1. Der Kunde bzw. dessen Wünsche
2. Die einzuhaltenden Rechtsnormen

KUNDEN UND ABGABEFORMEN

Für den Jäger und sein Wild kommen als Kunden infrage:

- Endverbraucher (Privatpersonen)
- Örtliche Betriebe des Einzelhandels:
 - a) Gaststätten,
 - b) Metzgereien/Ladengeschäfte und Marktstände
- Zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe
- Zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe müssen besondere Anforderungen erfüllen und dürfen unbeschränkt weitervermarkten. In welchem Bearbeitungszustand der Jäger sein Wild abgibt, hängt zumeist vom Kunden und dessen Wünschen ab. Im Normalfall kommen für den Jäger in Betracht:

Achtung!

Gaststätten sind nach geltendem Lebensmittelrecht nicht mehr dem „Endverbraucher“ gleichgestellt! Die Abgabe von Wild an Gastwirte, also einen anderen Lebensmittelunternehmer, muss dokumentiert werden!

- Die Abgabe von Wild in der Decke, in der Schwarte, im Balg oder im Federkleid (als Primärerzeugnis),
 - die Abgabe von Wild/Wildfleisch in gehäutetem, gerupftem oder zerwirkttem Zustand (hierbei handelt es sich nicht mehr um Primärerzeugnisse).
- Die für die verschiedenen Abgabeformen gelten Rechtsnormen werden nachfolgend beschrieben.



Mit dieser Art „Warenlieferung“ werden Privatpersonen kaum zu begeisterten Kunden.

Rechtsnormen für die Wildvermarktung	
Allgemein anzuwenden	Fallweise anzuwenden
<ul style="list-style-type: none"> – VO (EG) Nr. 178/2002 – Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – VO (EG) Nr. 1069/2009 (Entsorgung betreffend) – ggf. Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz 	<ul style="list-style-type: none"> – VO (EG) Nr. 852/2004 – Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) – VO (EG) Nr. 853/2004 – Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

RECHTSNORMEN FÜR DIE WILDVERMARKTUNG

Unter den auf die Wildvermarktung anzuwendenden Rechtsnormen sind zwei Gruppen zu unterscheiden:

- *allgemein anzuwendende* Rechtsnormen und
- *fallweise anzuwendende* Rechtsnormen.

ALLGEMEIN ANZUWENDENDE RECHTSNORMEN

Die VO (EG) Nr. 1069/2009 und das Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz regeln die sachgerechte Entsorgung von Abfällen tierischer Herkunft, also auch von Wildtierkörpern und ihrer Teile (vgl. S. 33 und 90). Diese beiden Normen sind auf Wild nur dann anzuwenden, wenn der Verdacht einer auf Mensch (Zoonose) oder Tier übertragbaren Erkrankung besteht.

Verordnung (EG) Nr. 178/2002:

Diese EU-Verordnung beinhaltet wesentliche Aussagen und Bestimmungen zur Wahrung der Lebensmittelsicherheit:

- Wild ist ein *Lebensmittel* und der Wild abgebende Jäger *Lebensmittelunternehmer*.
- Der *Lebensmittelunternehmer* ist verantwortlich für *die Sicherheit des Lebensmittels*

- Der *Lebensmittelunternehmer* ist für die *Einhaltung aller für ihn geltenden Lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich!*

Was nach Artikel 14 der Verordnung unter einem „sicheren Lebensmittel“ zu verstehen ist, wurde auf Seite 8 f. erläutert. Die in dem genannten Artikel der Verordnung u. a. gewählte Formulierung „für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet“ ist wenig präzise. Darunter fallen sowohl verdorbene als auch verunreinigte Lebensmittel!

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln als weitere wesentliche Forderung der

Rücknahme vom Markt

Hat der Jäger – auch nach Abgabe des Wildes – den Verdacht, dass das Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so muss er unverzüglich geeignete Maßnahmen ergreifen, um es vom Markt zu nehmen, und umgehend die zuständigen Behörden zu unterrichten. Ein solcher Fall wäre z. B. gegeben, wenn ein Jäger der veränderten Milz eines Feldhasen keine Beachtung schenkte und kurze Zeit später an Hasen des gleichen Gebietes Tularämie festgestellt wird.

genannten Verordnung dient ebenfalls der Lebensmittelsicherheit. Sie ist in Artikel 18 näher definiert und erlegt dem Jäger eine Dokumentationspflicht auf. Lückenlos hat er zu dokumentieren, – wo das Wild erlegt oder woher es bezogen wurde und – wohin es – außer bei Abgabe an den Endverbraucher – abgegeben wurde.

Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Dieses Bundesgesetz trifft wichtige Aussagen zur Sicherung des *Gesundheitsschutzes* und des *Schutzes vor Täuschung*. Danach ist eine irreführende Bezeichnung zu Herkunft, Beschaffenheit und Qualität eines Lebensmittels verboten. Auf Wild übertragen, darf dementsprechend

Vorschriften zum Schutz vor Täuschung

§ 11 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) i. V. m. VO (EU) Nr. 1169/2011

Nach § 11 LFGB in Verbindung mit der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist es unter anderem verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen oder für Lebensmittel allgemein oder im Einzelfall mit irreführenden Darstellungen oder sonstigen Aussagen zu werben. Eine Irreführung liegt insbesondere dann vor, wenn bei einem Lebensmittel zur Täuschung geeignete Bezeichnungen, Angaben, Aufmachungen, Darstellungen oder sonstige Aussagen über Eigenschaften, insbesondere über Art, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft oder Art der Herstellung oder Gewinnung verwendet werden.

weder ein Stück Rehwild aus Weißrussland als „Wild von der Schwäbischen Alb“ deklariert, noch eine uralte Geiß unter dem Bezeichnung „zartes Schmalreh“ vermarktet werden.

FALLBEZOGEN ANZUWENDENDE RECHTSNORMEN

VO (EG) Nr. 852/2004

Diese Lebensmittelhygiene-Verordnung legt für bestimmte Fälle eine *Registrierungspflicht* des Jägers fest:

- Wird Wild *gehäutet, gerupft* oder *zerwirkt* abgegeben, muss sich der *Jäger* unter Angabe der *Wildkammer als Betriebsstätte* registrieren lassen.
- Wird Wild vom Jäger *verarbeitet* und/oder wird Wild vom Jäger (aus an deren Revieren oder zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben) *zugekauft*, muss er sich als *Lebensmitteleinzelhändler* registrieren lassen.
- Wird Wild von anderen Jägern zugekauft, darf das Wildfleisch aber nur unmittelbar an Endverbraucher abgegeben werden. *Betriebsstätten* im ersten Fall sind besonders regelmäßig genutzte Wildkammern bzw. solche, die im Besitz des Jägers sind. Geben mehrere Jäger eine gemeinsam genutzte Wildkammer bei der Registrierung an, sollte der Lebensmittelüberwachungsbehörde ein hauptverantwortlicher Betreiber genannt werden.

Lebensmittelhygiene-Verordnung

Die LMHV regelt national die direkte Abgabe kleiner Mengen von *Primärerzeugnissen* (Wild in der Decke) und legt Definitionen fest:

- Eine *kleine Menge* ist definiert als die Strecke eines Jagdtages.
- *Örtliche Betriebe des Einzelhandels* sind Betriebe, die nicht weiter als *100 km* vom *Wohnort des Jägers* oder dem *Erlegeort des Wildes* entfernt liegen.

Außerdem formuliert die LMHV in Anlage 2 allgemeine Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen.

VO (EG) Nr. 853/2004

Diese Verordnung findet Anwendung, wenn Wild an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb abgegeben wird. Sie definiert, wie dargestellt, die kundige Person sowie deren Anforderungen, Befugnisse und Pflichten.

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

Diese Verordnung regelt national die direkte Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Wildfleisch und – definiert in Anlage 4 bedenkliche Merkmale (s. S. 57 ff) und bestimmt, dass Wild vor und nach dem Erlegen auf bedenkliche Merkmale zu untersuchen ist, – enthält in Anlage 4 Anforderungen an eine Wildkammer, – definiert in Anlage 5 Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch im Einzelhandel (Jäger als Einzelhändler) mit den im Kasten aufgeführten Verpflichtungen.



Die Strecke eines Jagdtages: So viel und noch weit mehr Wild kann unter „kleine Menge“ fallen.

Jägerpflichten nach der Tier-LMHV

- Kühlverpflichtung (Großwild max. + 7°C, Kleinwild max. + 4°C)
 - Pflicht zur amtlichen Fleischuntersuchung
 - > wann: beim Vorliegen bedenklicher Merkmale
 - > wer: derjenige, der Wild in Eigenbesitz nimmt (auch Einzelhändler oder andere Jäger)
 - > wo: bei der für den Erlege- / Wohnort zuständigen Behörde
 - Pflicht zur amtl. Trichinenuntersuchung (Wildschwein, Dachs usw.)
 - Beschränkung der „Direktvermarktung“ auf
 - > Abgabe „kleiner Menge“
 - > direkte Abgabe an den Endverbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher
- Ist eine der Vorgaben für Direktvermarktung – also „kleine Menge“, „Abgabe an örtliche Betriebe des Einzelhandels“ oder „direkte Abgabe“ – nicht erfüllt, darf erlegtes Wild nur über einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb vermarktet werden. Dort ist eine Fleischuntersuchung immer Pflicht.

VERMARKTUNGSVARIANTEN UND RECHTSNORMEN

Welche Rechtsnormen und was sonst bei den im Schaubild unten dargestellten Wegen der Wildverwertung und -vermarktung zu beachten ist, wird nachfolgend noch einmal zusammenfassend dargestellt.

Für jede Verwertung bzw. Vermarktung – also auch den Eigenverzehr – gilt Folgendes:

- „Untersuchung“ vor und nach dem Erlegen durch den Jäger,
- Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt bei bedenklichen Merkmalen,
- Trichinenuntersuchung bei bestimmten Tieren,
- Entsorgungspflicht über eine Tierkörperbeseitigungsanlage (TKBA) oder Abgabe an ein Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) bei Verdacht auf Vorliegen einer Zoonose.

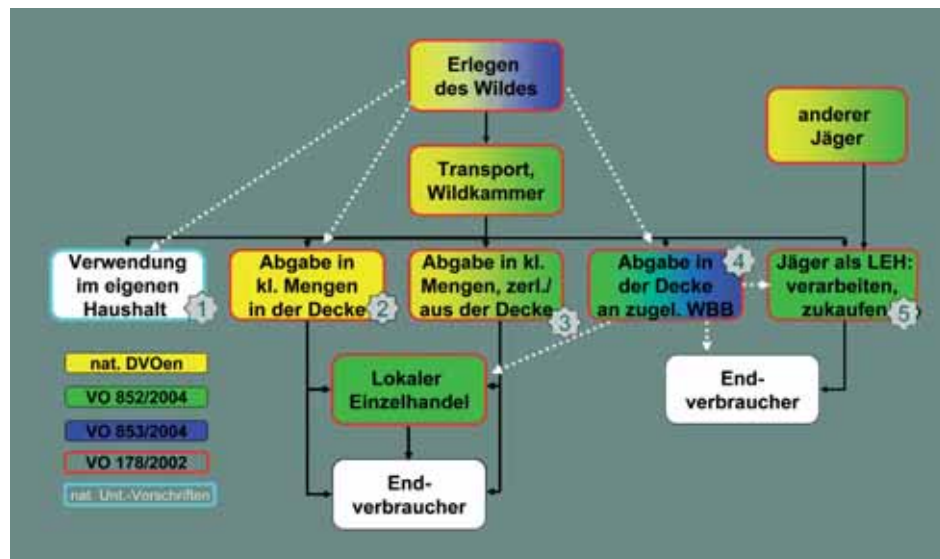
VERWERTUNGS-/VERMARKTUNGSWEGE

Verwertung ausschließlich im Haushalt des Erlegers (Nr. 1 in Grafik)

Außer den vorgenannten Regeln gelten keine weiteren Rechtsnormen.

In allen weiteren Fällen ist darüber hinaus zu beachten:

- Sofern Wild vor der Abgabe gehäutet, gerupft und/oder zerlegt wird, muss sich der Jäger mit Betriebsstätte registrieren lassen.
- Es darf nur Wild vermarktet werden, das sicher ist.
- Die Rückverfolgbarkeit des Wildes ist zu sichern (Dokumentation).
- Bei der Gewinnung und dem Transport von Wild und Wildfleisch sind Verschmutzungen zu vermeiden, vorhandene Verschmutzungen sind durch Abschärfen der betroffenen Wildbretteile zu entfernen.



Die Pfeile verdeutlichen, dass eine Wildkammer in diesen Fällen nicht zwingend notwendig ist. In der Praxis wird es aber kaum ohne gehen.

Sicherungsmaßnahmen und Eigenkontrollen

Zu *Sicherungsmaßnahmen* zählen frühzeitiges Ausnehmen, Auskühlen des Wildes, kühle Lagerung/Transport, etc.

Unter *Eigenkontrollen* werden die Maßnahmen nach VO (EG) Nr. 852/2004, Art. 4 (Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften) und Art. 5 (Anwendung von HACCP-Verfahren) verstanden. Danach hat der Lebensmittelunternehmer mit Hilfe geeigneter Verfahren zu gewährleisten, dass die von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel sicher sind. Hierzu kann er auch auf anerkannte Leitlinien zurückgreifen.

Zu den allgemeinen und spezifischen Hygienemaßnahmen gehören insbesondere

- Kontrolle der Temperaturvorgaben, Arbeits-, Personal- und Betriebshygiene
- Schädlingsbekämpfung, Reinigung- und ggf. Desinfektion
- Schulung und Fortbildung

- Sicherungsmaßnahmen und Eigenkontrollen sind zu beachten.

Abgabe kleiner Mengen Wild in der Decke (bzw. ungehäutet, ungerupft) direkt an Endverbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher (Nr. 2 in Grafik ggü.)

Zu den eingangs genannten allgemeinen Regeln sind zusätzlich insbesondere zu beachten:

- VO (EG) Nr. 178/2002
 - Lebensmittelhygiene-Verordnung
 - Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
- Dabei gilt:

- Eine Wildvermarktung über einen Marktstand des Jägers ist möglich.
- Wild darf nur in „kleinen Mengen“ (s. S. 88) abgeben werden.
- Abgabe darf nur direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher erfolgen.
- Die Anforderungen der LMHV an den Umgang mit Wild (ggf. auch Wildkammern) müssen erfüllt sein, Kühlrichtung und ggf. vorhandene Wildkammer also der LMHV entsprechen.

Abgabe kleiner Mengen Wildes oder Wildfleisches, das gehäutet, gerupft und/oder zerlegt ist, direkt an Endverbraucher oder örtliche Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher (Nr. 3 in Grafik)

Geltende Rechtsnormen:

- VO (EG) Nr. 178/2002
- VO (EG) Nr. 852/2004
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung

Was ist HACCP?

Unter „**H**azard **A**nalysis of **C**ritical **C**ontrol **P**oints“ versteht man eine systematische Gefahrenanalyse, Festlegung von kritischen Kontrollpunkten, Grenzwerten, Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte, Korrekturmaßnahmen, Verifizierungsverfahren und Dokumentation. Sie kann bei bestimmten Betriebsarten entfallen, wenn ein akzeptables Sicherheitsniveau durch die Einhaltung der guten Hygienepraxis erreicht wird. Beim „Verarbeiten“ von Wild ist die Anwendung von HACCP jedoch zwingend (kann z. B. auch im Rahmen branchenspezifischer Leitlinien erfolgen)!



Wer Wild aus der Decke schlägt und zerlegt, muss mit Betriebsstätte als Lebensmittelunternehmer registriert sein.

Das bedeutet konkret:

- Der Jäger muss unter Angabe der Wildkammer bei der örtlich zuständigen Überwachungsbehörde als Lebensmittelunternehmer registriert sein.
- Die Anforderungen an eine Wildkammer nach LMHV und der Tier-LMHV müssen erfüllt werden.
- Die Vermarktung des Wildes oder des Wildfleisches über einen Marktstand des Jägers ist möglich.

Abgabe von Wild an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe (Nr. 3 in Grafik S. 90)

Geltende Rechtsnormen:

- VO (EG) Nr. 178/2002
- VO (EG) Nr. 852/2004

- VO (EG) Nr. 853/2004
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
Das bedeutet konkret: Eine amtliche Fleischuntersuchung muss in jedem Fall erfolgen. Sie wird vom zugelassenen Betrieb veranlasst.
- Führt nach dem Erlegen eine kundige Person eine erste Untersuchung durch (Wildkörper und Eingeweide), ist deren Bescheinigung zusammen mit dem Wildkörper an den Wildbearbeitungsbetrieb abzugeben.
- Wurden von der kundigen Person keine bedenklichen Merkmale festgestellt („Unbedenklichkeitsbescheinigung“), kann der Wildkörper ohne Kopf und Eingeweide an den Wildbearbeitungsbetrieb abgegeben werden.
- Bei festgestellten bedenklichen Merkmalen müssen auch der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme dem zugelassenen Betrieb für die amtliche Fleischuntersuchung mitgeliefert werden. Gleiches gilt, wenn keine kundige Person zur Verfügung steht.

Das Wild kann unter diesen Voraussetzungen vom wildbearbeitenden Betrieb EU-weit vermarktet werden.

Der Jäger ist als Einzelhändler tätig (Nr. 5 in Grafik S. 90)

Geltende Rechtsnormen:

- VO (EG) Nr. 178/2002
- VO (EG) Nr. 852/2004
- ggf. VO (EG) Nr. 853/2004
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
Das bedeutet konkret:
- Der Jäger muss als Lebensmittelunternehmer (Einzelhändler) unter Angabe seiner Betriebsstätte registriert sein.
- Wild darf von anderen Jägern oder Wildbearbeitungsbetrieben zur direkten Abgabe an Endverbraucher zugekauft werden.



Wer Wildwurst herstellt, hat ggf. auch handwerks- und gewerberechtliche Bestimmungen zu beachten.

- Bei der Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen (z. B. Wurst, Schinken) sind ggf. handwerksrechtliche und gewerberechtliche Bestimmungen zu beachten.

Anmerkung: Aus der Tätigkeit des Jägers als Einzelhändler kann ggf. eine Zulassungspflicht nach der VO (EG) Nr. 853/2004 entstehen. Weitere Fragen hierzu können die örtlichen Veterinärämter beantworten.

SCHLUSSBEMERKUNGEN

Nach genauerer Betrachtung der Anforderungen des neuen Lebensmittelrechts und dessen nationaler Umsetzung an die Gewinnung und Vermarktung des Lebensmittels Wild kann abschließend folgendes Resümee gezogen werden:

1. Die Anforderungen an den Umgang mit Wild und an die Wildkammer entsprechen weit-

- gehend den bisherigen nationalen Bestimmungen nach der Fleischhygiene-Verordnung.
2. Im Zentrum des geltenden Lebensmittelhygienerechts stehen die Prüfung auf gesundheitlich bedenkliche Merkmale, die Vermeidung von Kontaminationen aller Art, der sorgsame Umgang mit Wild als Lebensmittel, eine rasche Kühlung und eine angemessene Ausstattung (Wildkammer).
3. Wildbrethygiene beginnt vor dem Schuss und reicht über den Verkauf des Wildbrets hinaus.
4. Um seinen Sorgfaltspflichten als Lebensmittelunternehmer nachkommen zu können, muss der Jäger die rechtlichen Vorschriften und Anforderungen kennen.
5. Damit die Behörden ihren Aufgaben nachkommen können, müssen sie wissen, welche Aktivitäten die Lebensmittelunternehmer in ihrem Zuständigkeitsbereich ausüben und wo sie ausgeübt werden.

KAPITEL 9

ANZEIGE- UND MELDEPFLICHT



ANZEIGE- UND MELDEPFLICHT

Das Tierseuchenrecht unterscheidet zwischen – *anzeigepflichtigen* Tierseuchen und – *meldepflichtigen* Tierkrankheiten. *Anzeigepflichtige* Tierseuchen werden ihrer wirtschaftlichen und gesundheitlichen Bedeutung für die Allgemeinheit wegen stets mit staatlichen Mitteln bekämpft. Anzeigepflichtig sind – bereits bei einem Verdacht auf eine Seuche – der Tierbesitzer oder dessen Vertreter (auch bei nur zeitweiliger Aufsicht) und auch diejenigen, die berufsmäßig mit den Tieren umgehen (z.B. Tierärzte,

Besamungstechniker oder Hufschmiede). Anzeigepflichtig ist auch der Jäger. *Meldepflichtige* Tierkrankheiten werden nicht staatlich bekämpft, unterliegen aber einer ständigen Beobachtung zur Vorbeugung eines Übergangs in seuchenhafte Ausbrüche. Die Daten über Auftreten, Verlauf und Häufigkeit dieser Krankheiten werden statistisch erfasst. Meldepflichtig sind Tierärzte, Labore, Leiter von Tiergesundheits- oder Veterinäruntersuchungsämtern, die im Rahmen ihrer Tätigkeit diese Erkrankungen nachweisen.

Anzeigepflicht und Meldepflicht – Beispiele	
Anzeigepflichtige Tierseuchen	Meldepflichtige Tierkrankheiten (Meldepflicht besteht nicht für Jäger)
– Europäische Schweinepest	– Echinokokkose
– Afrikanische Schweinepest	– Leptospirose
– Aujeszkysche Krankheit bei Hausrindern und Hausschweinen	– Salmonellose/ Salmonella spp.
– Blauzungenkrankheit	– Schmallenberg-Virus
– Brucellose	– Toxoplasmose
– Geflügelpest	– Tuberkulose (soweit nicht anzeigepflichtig)
– Maul- und Klauenseuche	– Tularämie
– Milzbrand	– Vogelpocken
– Tollwut	
– Tuberkulose der Rinder	

IMPRESSUM

Diese Broschüre wurde im Auftrag des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg erstellt. Grundlage ist das landeseinheitliche Schulungsmaterial zur kundigen Person nach EU-Recht.

Das Schulungsmaterial wurde erarbeitet von:

- Dr. Eike Drees
- Dr. Gerhard Ney
- Dr. Hartmut Rang
- Dr. Thomas Stegmanns

Auf Basis der Schulungsunterlagen wurden Texte und die Broschüre erstellt von Ekkehard Ophoven.

3. überarbeitete Auflage 2022

© Wildforschungsstelle des Landes Baden-Württemberg, 2022



HERAUSGEBER

Landwirtschaftliches Zentrum für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei Baden-Württemberg (LAZBW) – Wildforschungsstelle des Landes Baden-Württemberg –, Atzenberger Weg 99, 8326 Aulendorf (www.lazbw.de)

FOTOS

Fotos von Adobe Stock, Friedrich-Loeffler-Institut, Dr. Eike Drees, Markus König, Peter Kopp, Frank Martini, Dr. Gerhard Ney, Ekkehard Ophoven, Frank Ott, Rainer Pohl, Dr. Hartmut Rang, Dr. Miljenko Sabolic, Dr. Thomas Stegmanns, Karl-Heinz Volkmar, Wildforschungsstelle des Landes Baden-Württemberg sowie von Shutterstock

BEZUG

Über den Herausgeber

REDAKTION UND SATZ: Ekkehard Ophoven

KORREKTUR Coralie Herbst

DRUCK Druckerei Marquart GmbH

Zitiervorschlag:

Wildforschungsstelle des Landes Baden-Württemberg (Hrsg.), 2022: Wildbrethygiene.

Begleitheft zur landeseinheitlichen Schulung „Kundige Person“ nach EU-Recht. LAZBW, Aulendorf.

