

## Merkblatt Wildbrethygiene für Jäger

Aufgrund der lebensmittelrechtlichen Vorschriften unterliegen Wildtierkörper, die an Dritte (= andere Privatpersonen, Metzgereien, Restaurants etc.) weitergegeben werden, den entsprechenden Bestimmungen. Selbstkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Hygiene sind dabei massgebende und einzuhaltende Vorgaben.

In diesem Zusammenhang ist zu beachten:

**a)** Eine **Fleischuntersuchung** bei Wild durch einen **amtlichen Tierarzt** ist obligatorisch bei **auffälligen Veränderungen** am Wildtierkörper oder wenn das Fleisch in den **Grosshandel** gelangt. (Anmeldung über das Veterinäramt Tel. 079 / 455 90 46 oder 052 / 632 71 02).

**b)** Andere Wildtierkörper, die an **Dritte** (= andere Privatpersonen, Metzgereien, Restaurants etc.) abgegeben werden, unterliegen den **Selbstkontroll-, Hygiene- und Rückverfolgbarkeitsvorschriften** der Lebensmittelgesetzgebung.

Die Jäger bzw. Jagdberechtigten müssen die Wildtierkörper in Wahrnehmung der **Selbstverantwortung** kontrollieren. Es wird dringend empfohlen, dies mittels Ausfüllen des **Wildursprungsscheines** (siehe Beilage) zu dokumentieren. Derartige Wildtierkörper sollten nur abgegeben werden, wenn sie mit einer **Kontrollmarke** versehen und vom Wildursprungsschein begleitet sind.

**c)** Der Jäger **bestätigt** auf dem Wildursprungsschein insbesondere, dass beim Tier **keine Verhaltensstörungen** beobachtet wurden und dass der Tierkörper und die Eingeweide **keine Merkmale** gezeigt haben, die auf eine **Gesundheitsschädlichkeit** hinweisen könnten. Die Untersuchung auf diese Kriterien erfolgt im Rahmen der zwölf nachstehenden, unter **d)** aufgeführten **Kontrollpunkte**.

Die Kontrollmarkennummer ist auf dem Wildursprungsschein aufzuführen. Kontrollmarken können beim Veterinäramt oder bei der Jagdverwaltung (Patentbüro) bezogen werden.

d) Für das Veterinäramt gilt die Untersuchung als erfüllt, wenn die **unten aufgeführten Kontrollpunkte** geprüft bzw. eingehalten wurden.

1.	<b>Ansprechen</b>	Verhalten, Aussehen, Konstitution
2.	<b>Unfallwild</b>	sofortiger Tod, Nachsuche, Verletzungen, aml. Fleischuntersuchung
3.	<b>Jagdmethode</b>	Ansitz, Pirsch, Bewegungsjagd, Fluchtdistanz, Waffe, Kaliber, Trefferlage
4.	<b>Nachsuche</b>	Dauer, Fluchtstrecke, Totsuche, Hatz, Fangschuss, Zeitpunkt
5.	<b>Aufbrechen</b>	unverzüglich, sauber, sorgsam
6.	<b>Untersuchung äusserlich</b>	alte Verletzungen, Abszesse, Hautveränderungen
7.	<b>Untersuchung der inneren Organe</b>	Organe, Körperhöhlen, Muskulatur
8.	<b>Versorgung / Bergung</b>	Bergungsart, Ausschweissen, Reinigung, Streckelegen
9.	<b>Kühlung</b>	Zeitpunkt, Temperatur, mit/ohne Decke
10.	<b>Transport</b>	Art des Transports, Insektenschutz, Reifung
11.	<b>Lagerung / Verarbeitung</b>	Kühlraum, Arbeitshygiene, Dauer
12.	<b>Abgabe</b>	Qualität, Bescheinigung

**Erläuterungen zu den 12 Kontrollpunkten siehe separates Schreiben**

e) Wenn bei vorgesehener Verwendung des Fleisches von **Wildschweinen** für den Eigengebrauch nicht sicher ausgeschlossen werden kann, dass mindestens ein Teil davon an Dritte weitergegeben wird (verschenken oder verkaufen), ist eine **Trichinellenuntersuchung obligatorisch** (dies wird auch bei ausschliesslicher Verwendung zum Eigenbedarf empfohlen).

f) Fleischproben von Tieren, die der obligatorischen Trichinellenuntersuchung unterstellt sind, insbesondere das Fleisch von Wildschweinen, sind durch die Jäger von den erlegten Tieren Proben in Eigenverantwortung zu entnehmen. Als **Probenerfassungsformular** ist das Formular **Wildursprungsschein** zu verwenden (**vgl. separates Schreiben vom 20.11.07 mit entspr. Formular bzw. Ursprungsschein: Trichinellenuntersuchung; Neuregelung**). Für die **Trichinellenuntersuchung ist die Verwendung des entspr. Wildursprungsscheines mit Kontrollmarke unerlässlich!**

**g) Unbedingt zu beachten: Jagdhygieneregeln**

1. Optimale Trefferlage (Kammerschuss) - keine Verletzung des Magendarmtraktes
2. Sofortiges trockenes Aufbrechen und Ausnehmen ohne Verletzung des Magendarmtraktes und ohne jede Verschmutzung des Wildbrets
3. Raschmögliche Kühlung des Fleisches auf 7° C
4. Hygienischer, einwandfreier Transport des Fleisches
5. Nur einwandfreies Wildbret veräussern

**h) Das gesamte Tier ist ungeniessbar wenn eine oder mehrere der folgenden Veränderungen festgestellt wird :**

**Beanstandungsmerkmale (Fleisch ungeniessbar)**

- a.) Geschwülste und Eiterherde, wenn sie in verschiedenen Organen oder in der Muskulatur vorkommen.
- b.) Abweichungen vom gesunden Zustand in Gelenken, Hoden, Leber, Milz, Darm oder Nabel.
- c.) Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Brust- oder Bauchfell verfärbt sind.
- d.) Ausgeprägter Parasitenbefall.
- e.) Übermässige Gasbildung im Magen- und Darmtrakt mit Verfärbung der inneren Organe.
- f.) Erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch.
- g.) Alte, offene Knochenbrüche.
- h.) Auszehrung (Kachexie) oder Gewebswassersucht.
- i.) Verklebungen, Verwachsungen oder Verfärbungen von Brust- oder Bauchfell.
- j.) Sonstige augenfällige und grossflächige Veränderungen (z.B. Verwesung).
- k.) Anzeichen, dass das Tier unabhängig von der Jagd verendet ist.
- l.) Ganzer Schlachttierkörper ungeniessbar

**In Zweifelsfällen ist eine amtliche Fleischkontrolle vornehmen zu lassen!**

Schaffhausen, 24.02.2009

Der Kantonstierarzt  
Dr. U.P. Bunner