



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

Die Jagd aus Sicht des Vollzuges

Umsetzung Lebensmittelrecht Wildbrethygiene

med. vet. Sarah Langner
Leiterin öffentlicher Veterinärdienst ALT

Inhalt

1. Gesetzliche Grundlagen
2. 12 kritischen Punkte der Wildbretproduktion
3. Diskussion/ Fragen



Gesetzliche Grundlagen

Am 1. Mai 2017 ist das **neue Schweizer Lebensmittelrecht** in Kraft getreten.

Kernpunkte des revidierten Rechts:

Erhöhung der Transparenz, besserer Schutz der Bevölkerung vor gesundheitlichen Risiken und Täuschung.



Übernahme von **Verantwortung**
bezüglich Lebensmittelsicherheit und
Rückverfolgbarkeit durch die
Jägerschaft.

Gesetzliche Grundlagen

1. Jagdgesetze
2. Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)
3. Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Grundlage VHyS:

- Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)
 - Lebensmittelgesetz (LMG)
- Tierseuchenverordnung (TSV)
 - Tierseuchengesetz

Gesetzliche Grundlagen

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Artikel 21 – Fachkundige Person

Als fachkundige Person gilt, wer einen Kurs besucht hat, in dem Kenntnisse erworben werden über:

- a. Anatomie, die Physiologie und die Verhaltensweisen*
- b. abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild..., die die menschliche Gesundheit beim Verzehr dieses Fleisches schädigen können*
- c. Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit erlegtem Wild sowie Ausweiden, Lagern und Befördern*

Gesetzliche Grundlagen

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Anhang 3 Absatz 3.2.1

- Magen und Därme sind herauszulösen
- Kühlung nach dem Erlegen auf nicht mehr als 7 °C innerhalb angemessener Zeitspanne
- Transport – Vermeiden des Übereinanderlegens, aktive Kühlung je nach klimatischen Bedingungen
- Trichinellenuntersuchung

Gesetzliche Grundlagen

Anhang 3 Absatz 3.2.2

- Der Schlachttierkörper und die Eingeweide...müssen möglichst bald nach dem Erlegen untersucht werden...
- Über die Untersuchung ist eine Bescheinigung (Anhang 14) auszustellen.
- Beförderung des Jagdwild in den Wildbearbeitungsbetrieb:
 - a. **Keine auffälligen Merkmale**
 - b. **Auffällige Merkmale**
 - c. **Untersuchung nicht durchgeführt**

Wildbretproduktion



Quelle: Buch «Jagen in der Schweiz», Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz der Schweiz

1. Aus- und Weiterbildung

Ab dem Jahr 2018 als obligatorisches Ausbildungsmodul Teil der Jungjägerausbildung.

Alle Jäger, die bis am 31. August 2018 die Jagdfähigkeit erlangt haben > Beurteilung als fachkundige Person

GR: Zudem wird allen Jägern jährlich die Gelegenheit geboten, freiwillig an der Ausbildung zur fachkundigen Person teilzunehmen

2. Todesursache Anatomie und Schusslage

A & O:

Ansprechen und ein guter Schuss der rasch zum Tod führt.



Blattschuss



Gute Kenntnisse der Anatomie des Wilds (Trefferlage),
sowie Ballistik (Wirkung des Schusses)

Normale Fleischreifung

Glykogen – Speicherform der Kohlenhydrate im Muskel

Nach dem Tod bei normalem Jagdverlauf:

- Muskulatur weich und schlaf
- Nach einiger Zeit Beginn der Totenstarre

Während der normalen Fleischreifung sinkt der pH- Wert vom neutralen in den sauren Bereich.

Totenstarre

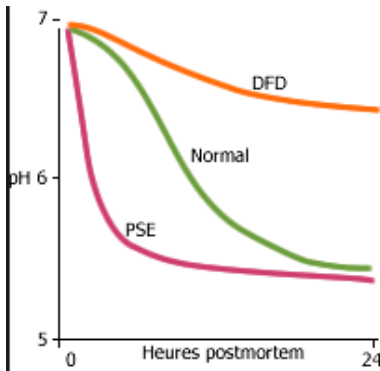
- Abbruch Blutfluss – Alle weiteren Prozesse im Muskel ohne Sauerstoff
- Abbau von Glycogen in der Muskulatur zu Lactat (Salz der Milchsäure)
- Muskelfasern straff miteinander verbunden (Körper starr)

Lösen der Totenstarre

- Körpereigene Enzyme brechen die Faserstruktur der Muskulatur auf und Wasserbindungsvermögen nimmt wieder zu (Zartheit des Fleisches)

pH-Wert im Fleisch **sinkt** von 7,2 auf unter 5,5

Fleischfehler



Quelle:

https://www.3trois3.com/articles/relation-entre-methodes-detourdissement-et-qualite-de-la-viande-i_713/

- DFD - Dark Firm Dry (dunkel, fest, trocken)
- PSE - Pale Soft exsudative (hell, weich, wässrig - Hausschwein)

DFD - "Schuhsohle"

Stress durch Jagd

- Abbau des Glycogens vor dem Tod
- fehlt nach dem Tod für die Glykolyse und der damit verbundene Säuerung des Fleisches
- Keine pH Wert Absenkung (pH Wert über 6.3)
- Weniger haltbar, da Milchsäure fehlt
- Milchsäure: natürlicher Schutz vor Fäulniserregern

Take Home Message



Tod der Tiere:

- So schnell wie möglich
- Fachgerecht
- Ohne unnötigen Stress



Einfluss der Jagd durch prämortalen «Stress» (Treibjagd, Nachsuche, etc.)

- verminderte Energiereserven (Glykogen aufgebraucht)
- nicht genügende Säuerung

⇒ Saures Milieu und Wasserverlust

⇒ Fleisch ist besser haltbar

pH- Absenkung (Säuerung) ist wichtig!

3. Jagdmethode

Das **Ansprechen** auf **Ansitzjagd** oder beim **Anstehen** oder auf der **Pirsch** meist einfacher & genauer



Bewegungsjagd schwieriger

4. Schusslage / Auswirkungen



Jagdwaffen

- Vertraut mir der Handhabung
- Ausreichende Übung

Munition

- Passendes **Kaliber** (je nach Tierart und Jagdmethode)

Schuss

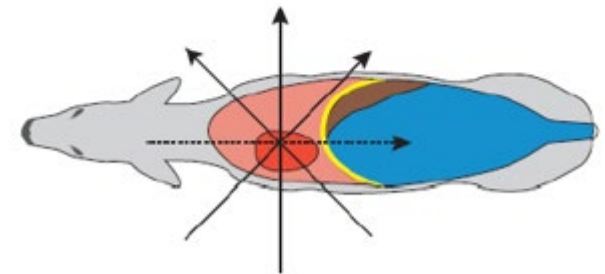
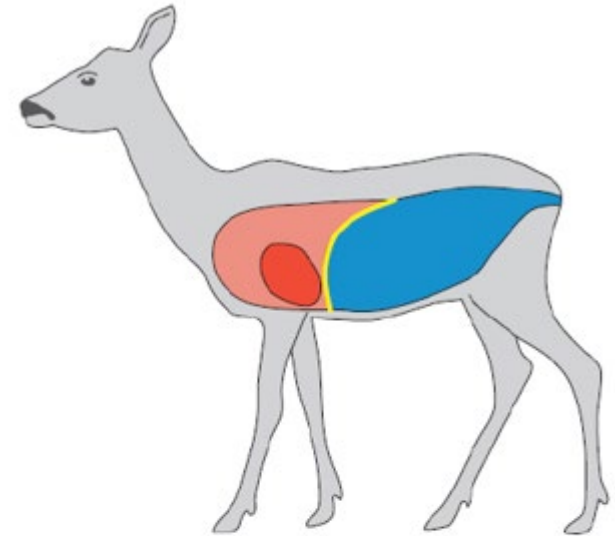
- Ausreichende Kenntnisse der **Anatomie**
 - ✓ Kammerschuss
 - ✗ Pansenschuss (Weidwundschuss)

Wirkung des Kugelschusses

- Kammer-/Blattschuss
 - Zerstörung von Herz und Lunge
 - Ein- & Ausschuss vor dem Zwerchfell

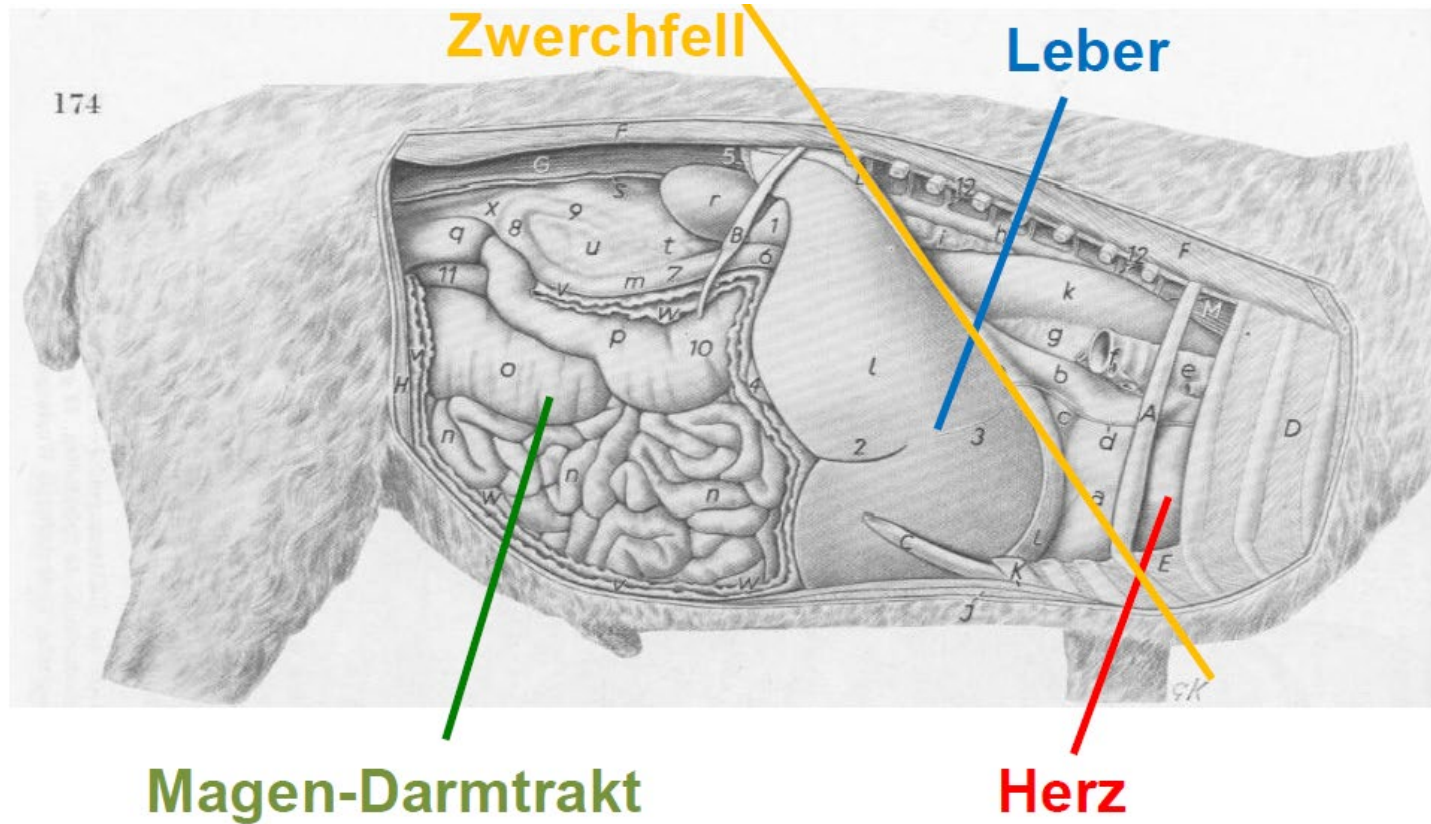
Vorsicht:

Steht das Tier nicht «breit», kann trotz guter Einschusslage der Magen- Darm-Trakt getroffen werden

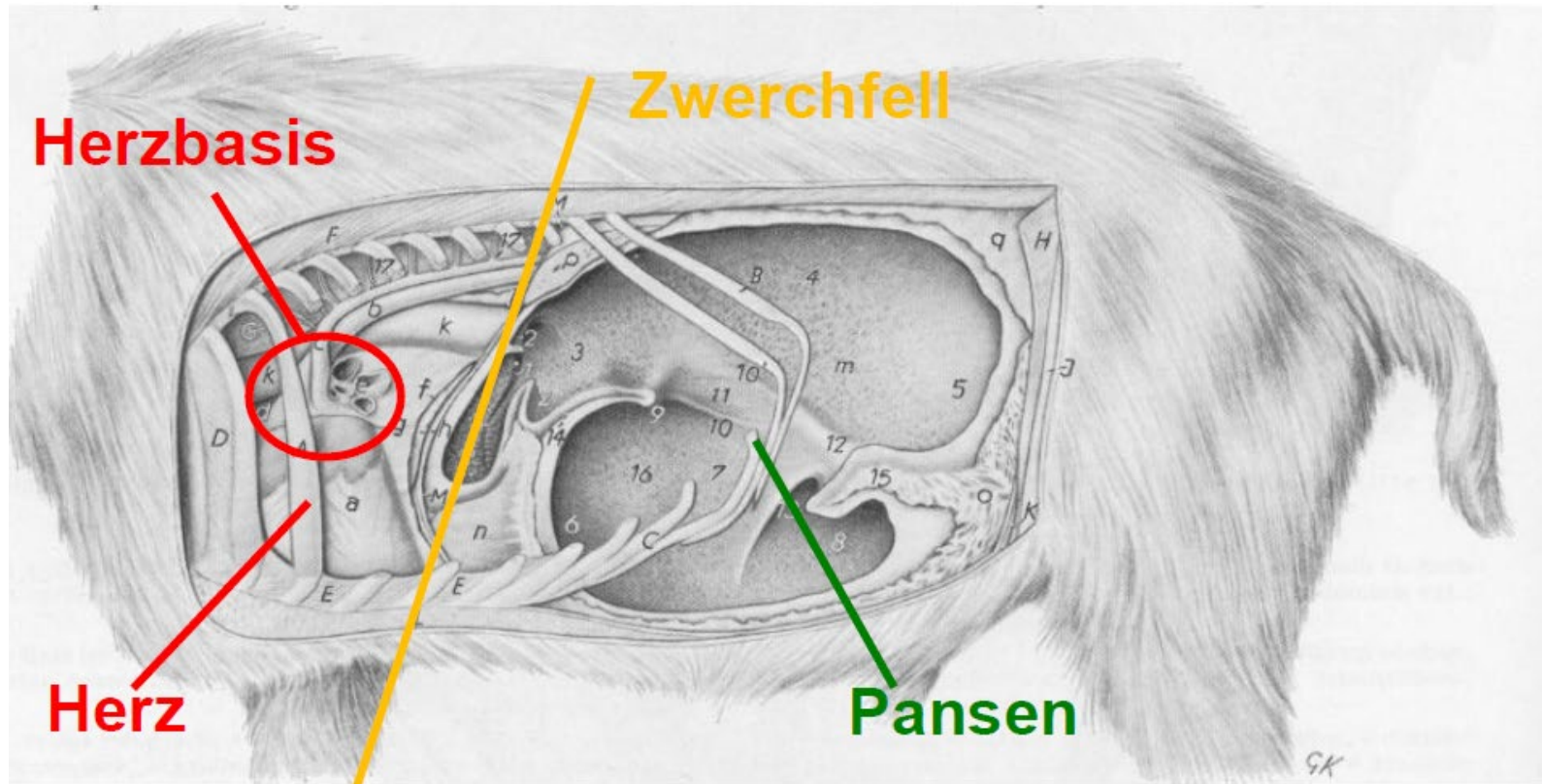


Quelle: Buch «Jagen in der Schweiz»,
Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz
der Schweiz Kap 6.4

Rechte Körperseite



Linke Körperseite



Bildquelle: AJF

Wirkung des Schrotschusses

Möglichst zahlreiche Treffer Zerstörung lebenswichtiger Organe im Kammerbereich

Schlechte Schrotschüsse (v.a. Weidwundschüsse) können zu grossflächiger Kontamination führen



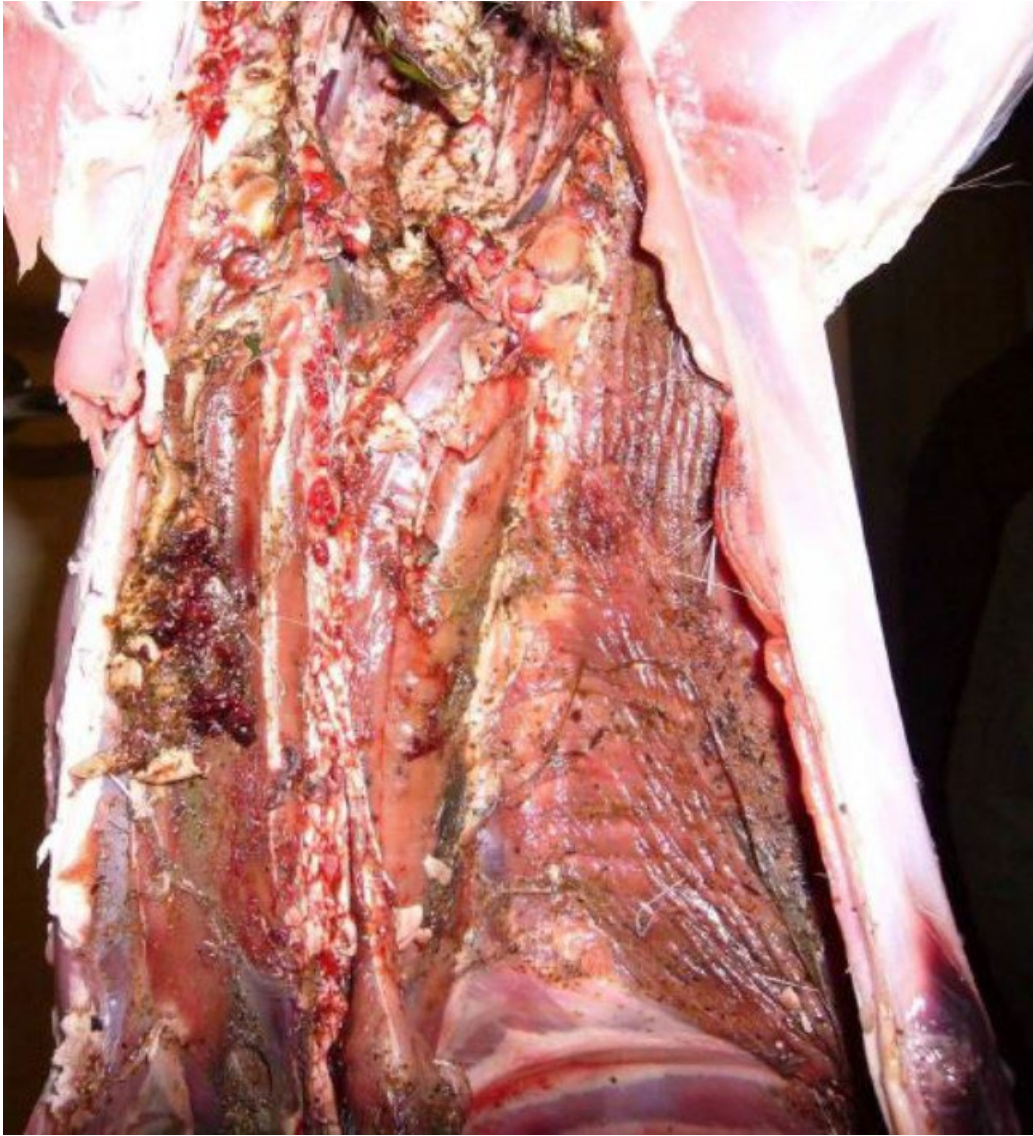
Quelle: LSVW Fribourg

Weidwundschuss

Kontamination des Wildkörpers mit Pansen-/
Darminhalt infolge des Schusses oder durch
unsachgemässen Ausweiden

Kontaminiertes Wildbret grosszügig entfernen

Beeinträchtigung der Wildbret Qualität



Quelle: LSVW
Fribourg





5. Nachsuche / Unfallwild

Nachsuche

- **Hauptziel:** Jagdethik und Tierschutz!
- Sekundär: noch verwertbares Wildbret
- Faktor Zeit ist entscheidend!
- Lange Fluchtdistanz, mehrstündige Nachsuche, Tier lebend aufgefunden
→ B-Tier → amtliche FU



Unfallwild

- Tot = Fallwild → Entsorgung als K1 Material
- Lebend → Beurteilung durch fachkundige Person



Fäulnis (Verderb)



Bildquelle: JFK-VSKT

Bakterien-Wachstum ist abhängig von:

Anzahl Bakterien Ausgangskeimgehalt), Temperatur (Kühlung), Feuchtigkeit, pH, Nahrung, Oberfläche, Zeit (exponentielles Wachstum)



Bakterien können Lebensmittel-Intoxikationen (z.B. Staphylokokken, Clostridien) oder Lebensmittel-Infektionen (z.B. Salmonellen) verursachen

Verderb wird begünstigt durch

Stress
Jagdmethode
Krankheit
Trefferlage

Hohe Ausgangskeimzahl

Schlechter Schuss

Unsauberes Ausweiden

Schnelle Keimvermehrung

Hohe Temperatur

Guter Nährboden

Hohe Feuchtigkeit

Hoher pH-Wert



Was begünstigt Bakterienwachstum?



Stickige Reifung "Verhitzen"

Zeichen von stickiger Reifung

- kupfer-braunrotschimmernde Oberflächen
- faulig-muffiger, saurer Geruch



© Hans Heeb



© Tobias
Obwegeser

6. Aufbrechen

- **Unverzüglich, sauber und sorgsam!** → braucht Zeit und Technik!
- Hängend oder liegend
- **Handschuhe:**
 - Schutz des Jägers
 - Schutz des Fleisches



Bildquelle: LANAT Bern, AJF Graubünden, Dr. O. Deflorin

Unsachgemässes Aufbrechen bringt Verschmutzung und Qualitätseinbussen mit sich!

6. Untersuchung und Beurteilung

Von Aussen

- Konstitution
- Äussere Merkmale
- Abnormales Verhalten

Von Innen

- Veränderung
- Verschmutzung



A- oder B-Tier?

Beispiele: Äusserliche Krankheitszeichen > Entscheid B

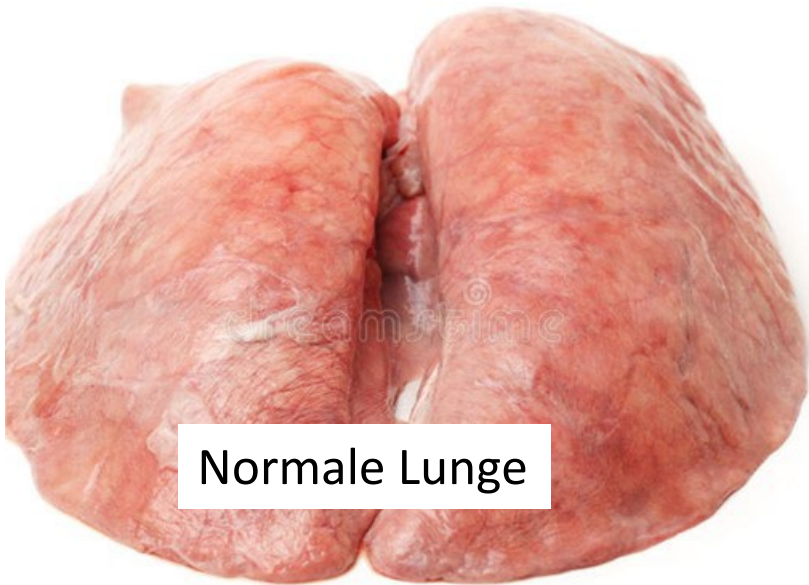


Gemsblindheit

Beispiele: Äusserliche Krankheitszeichen > Entscheid B



Beispiele: Veränderte Organe > B-Tier



Normale Lunge



Lungenentzündung

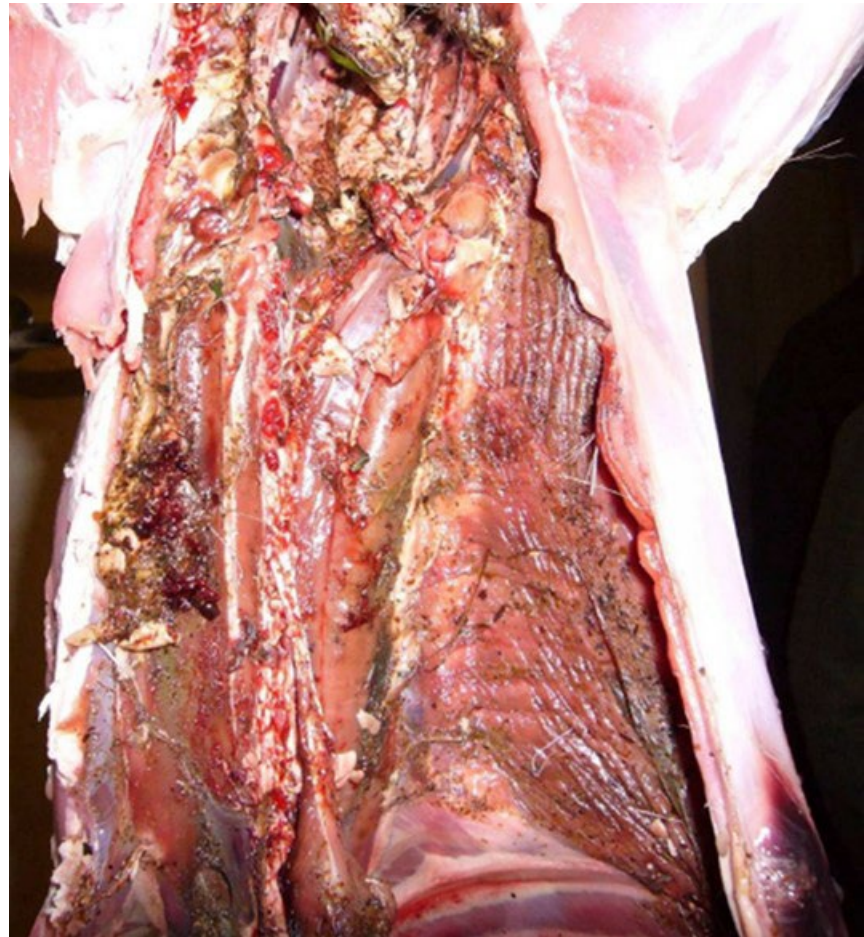
Beispiele: Veränderte Organe > B-Tier



Beispiele: Veränderte Organe > B-Tier

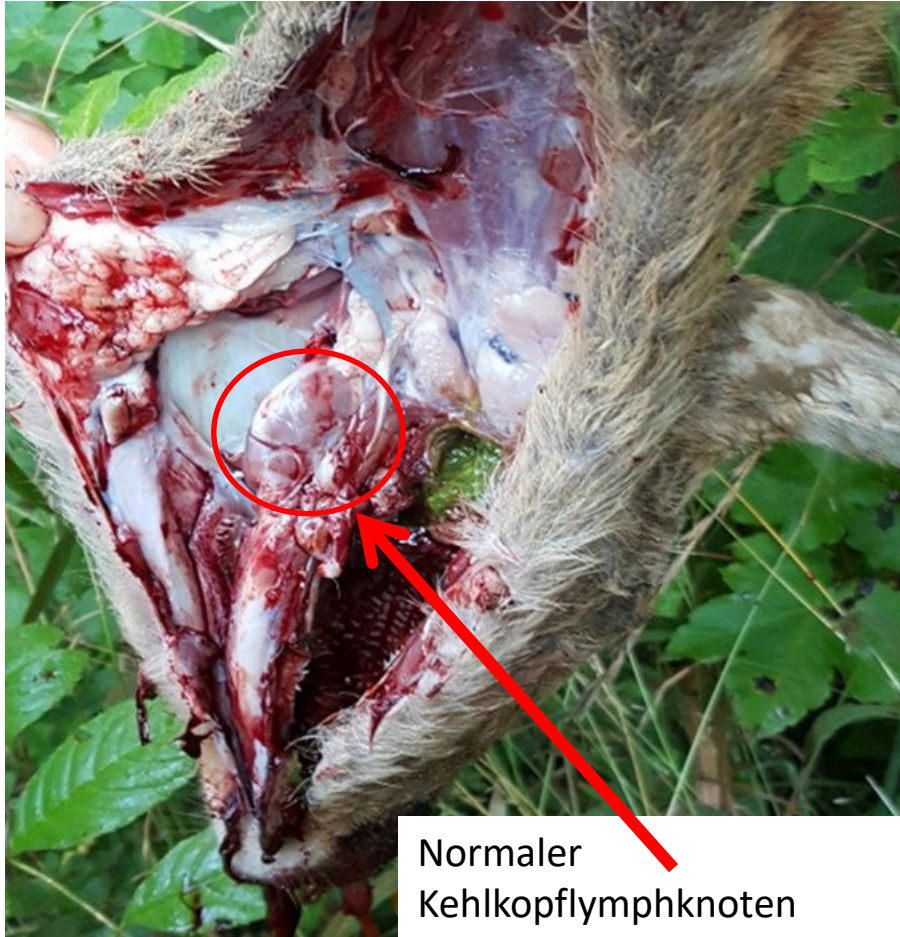


Darmtrakt ohne Veränderungen

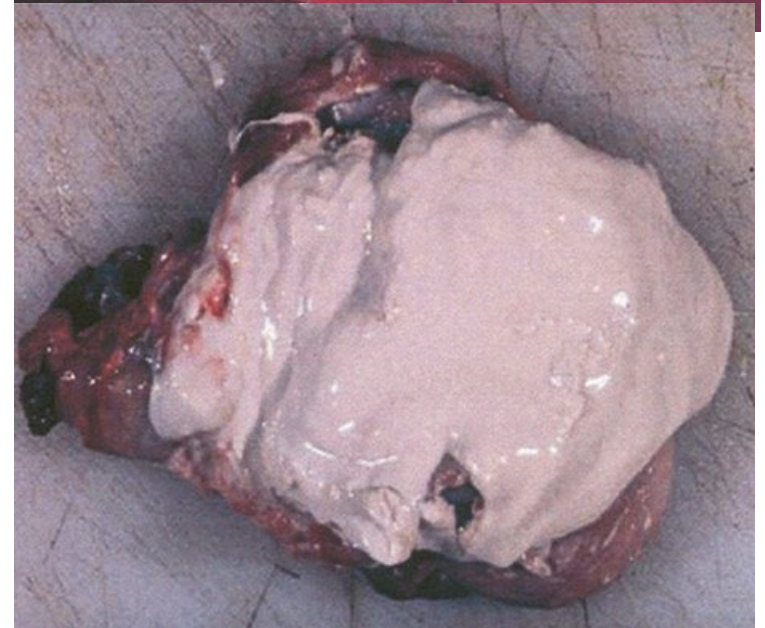
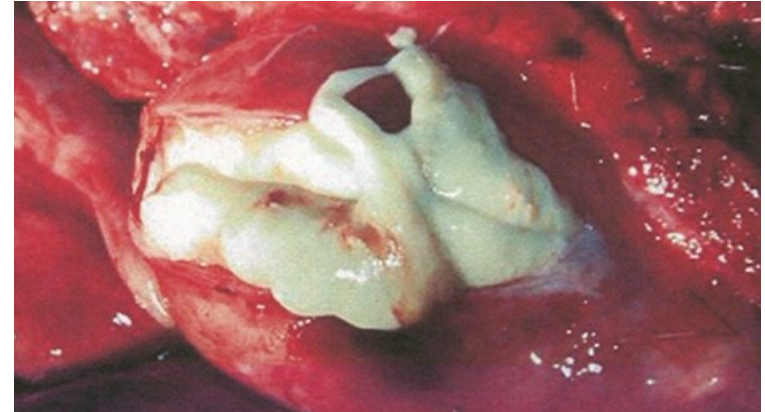


Weidwundschuss mit Austritt von Magen-
Darminhalt

Beispiele: Veränderte Organe >>> B-Tier



Normaler
Kehlkopflymp hknoten



Vergrößerte Lymphknoten mit käsigem
Inhalt

7. Bergung



Amt für Landwirtschaft und Natur
Kanton BE und Amt für Jagd- und
Fischerei GR, Dr O. Deflorin



© Tobias Obwegeser



Amt für Landwirtschaft und Natur
Kanton BE und Amt für Jagd- und
Fischerei GR, Dr O. Deflorin

- Bergungsart (Rucksack / Tragwanne / Fahrzeug)
- Kleine Öffnung, falls langer Transport im Bergebiet
- Körperöffnungen während der Überführung sauber halten
- Tiere nicht übereinander stapeln
Passive Kühlung (vermeiden eines «Verhitzens»)

8. Strecke legen



Bild LSVW FR

Um Wildbret korrekt zu behandeln, müsste auf das klassische Legen der Strecke verzichtet werden.

- Milde Temperaturen **verhindern passive Kühlung** der Wildkörper
- Bodenkeime **können Körperhöhlen** vom Wildkörper **verschmutzen**
- Alternativ:
 - Nur bei **tiefen** Temperaturen
 - Auf **sauberem** Boden



© Tobias Obwegeser

10. Kühlung / Lagerung



Quelle: LSVW Fribourg

- Sauberer, genügend grosser Kühlraum / -zelle bei konstanter Temperatur (max. 7 °C)
- **Abstand** zwischen den Wildtierkörpern **zwingend!**
 - a. Luftzirkulation für besseres Durchkühlen
 - b. Kontamination durch Fell-Fleischkontakt vermeiden
- Hinreichendes «**Reifen**» (Wasserverlust) der Wildtierkörper durch gute **Luftzirkulation**



Quelle: Amt für WJF Kanton Solothurn

Wildtierkörper **mit** und **ohne** Fell dürfen **nicht im selben (Kühl-)Raum** gelagert werden !!

Um ein Verderben des Fleisches zu vermeiden:



Wildschweine, schwere Hirsche und Steinböcke:
am Hals öffnen

Grossen Wildschweinen: **die Schultern befreien**

Schutz vor Fliegen, wenn notwendig

Wildtierkörper **kopfüber aufhängen**, sonst
sammelt sich das Blut in den Keulen an
(Qualitätseinbussen)



11. Verarbeitung + 12. Abgabe/ Verkauf

2. Pflichten des Jägers

- a) **Kennzeichnungspflicht im Kanton GR** (Nummernplombe) für jedes erlegte Schalenwild
- b) **Dokumentationspflicht** (Formular 14) für jedes erlegte Schalenwild, ausgenommen **Eigengebrauch**

a) Kennzeichnungspflicht

Rückverfolgbarkeit

Kennzeichnungspflicht für erlegtes Schalenwild
(Kunststoffplombe des Jagdkantons an einer der beiden
Achillessehnen)

Die Plomben Nummer ist auf der Abschussliste &
Formular 14 einzutragen.

Abgabe der Plomben durch AJF



b) Dokumentationspflicht

- **Dokumentationspflicht** für jedes erlegte Schalenwild, ausgenommen solches für den **Eigengebrauch**
- Bescheinigung für die **Abgabe** von Jagdwild als **Lebensmittel** (**Formular 14**)

Abgabe als Lebensmittel:

Für sämtliches Wild, welches **nicht** in den privaten Räumen des Jägers (Jagdgruppe) verbleibt, sondern in Lebensmittelbetrieben verarbeitet und/oder verkauft wird, ist die Bescheinigung (Formular 14) vorgeschrieben. Diese Bescheinigung muss vom Betrieb welcher den Wildtierkörper aus der Decke/Fell löst, aufbewahrt werden.



Wildbegleitschein (Formular 14)			
1. Allgemeine Angaben		2. Erlegeprotokoll (bitte zutreffendes ankreuzen) <small>Falls einer der Punkte <u>nicht</u> bestätigt werden kann = Entscheid B</small>	
Jäger/in Name, Vorname		<input type="checkbox"/> Keine Verhaltensstörungen vor dem Erlegen beobachtet.	
Geb. Datum		<input type="checkbox"/> Normaler Jagdverlauf: keine relevanten Gefahren für die Lebensmittelsicherheit (z.B. Suche/Nachsuche > 3 h zwischen Anschuss und Ausweiden, Abtutz, komplizierte Bergung, Verdacht auf Umweltkontaminationen).	
Strasse		<input type="checkbox"/> Kein Austritt von Magen-Darm-Inhalt nach dem Ausweiden festgestellt	
PLZ / Ort			
Telefon/Natel		Tierart: <input type="checkbox"/> Hirsch <input type="checkbox"/> Reh <input type="checkbox"/> Gams <input type="checkbox"/> Wildschwein <input type="checkbox"/> Steinwild Schusseintritt <input type="radio"/> Schussaustritt <input checked="" type="radio"/> Zwerchfell	
Erlegeort (Ortschaft, Lokalname)			
Zeit An-/Abschuss	Datum: Zeit:		
Zeitpunkt Ausweiden	Zeit:		
Nachsuche	<input type="checkbox"/> keine <input type="checkbox"/> tot <input type="checkbox"/> lebend		
Wildplombe Nr.	A/JF-GR/GL:		
3. Entscheid			
A: <input type="checkbox"/> Keine Merkmale, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte.		B: <input type="checkbox"/> Mit Veränderungen / Verunreinigungen an Fleisch/Organen oder Nachsuche >3h. Wildkörper muss der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden.	
Bemerkungen:			
Datum/Unterschrift Jäger/in:		Datum /Unterschrift Fachkundige Person: (falls ≠ Jäger/in)	
		Name:..... Tel.Nr.:.....	
Fleischschau – Entscheid (Verfügung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen			GHE-Nr. / FK-Stempel (bitte lesen!)
Umklassierung	<input type="checkbox"/> A → B	Konfiskat: _____ kg	Begründung:
Ungenießbar	Begründung:		
Bemerkungen:			
Datum:		Unterschrift FK:	
Rechtsmittelbelehrung: Gegen diesen Entscheid kann innert 10 Tagen seit Mitteilung beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Ringstrasse 10, 7001 Chur, schriftlich Einsprache erhoben werden. Die Einsprache hat das Rechtsbegehren, den Sachverhalt und eine kurze Begründung zu enthalten.			

3 Kreuze im
Erlegeprotokoll
> A-Tier

Entscheid durch die
Fachkundige Person

Unterschrift über
Richtigkeit der Angaben
(Amtliches Dokument)

Möglichkeit der Stellvertretung bei der
Beurteilung

Verarbeitungswege

1. Eigengebrauch

Eigengebrauch = private häusliche Verwendung:

Das Wild wird nach dem Erlegen in die privaten Räume des Jägers (Jagdgruppe) verbracht, dort verarbeitet und im eigenen Haushalt verzehrt.

Plombe zwingend, Formular 14 nicht nötig

A- und B- Tiere möglich

**Verkauf oder unentgeltliche Abgabe
an Dritte ist nicht zulässig!**



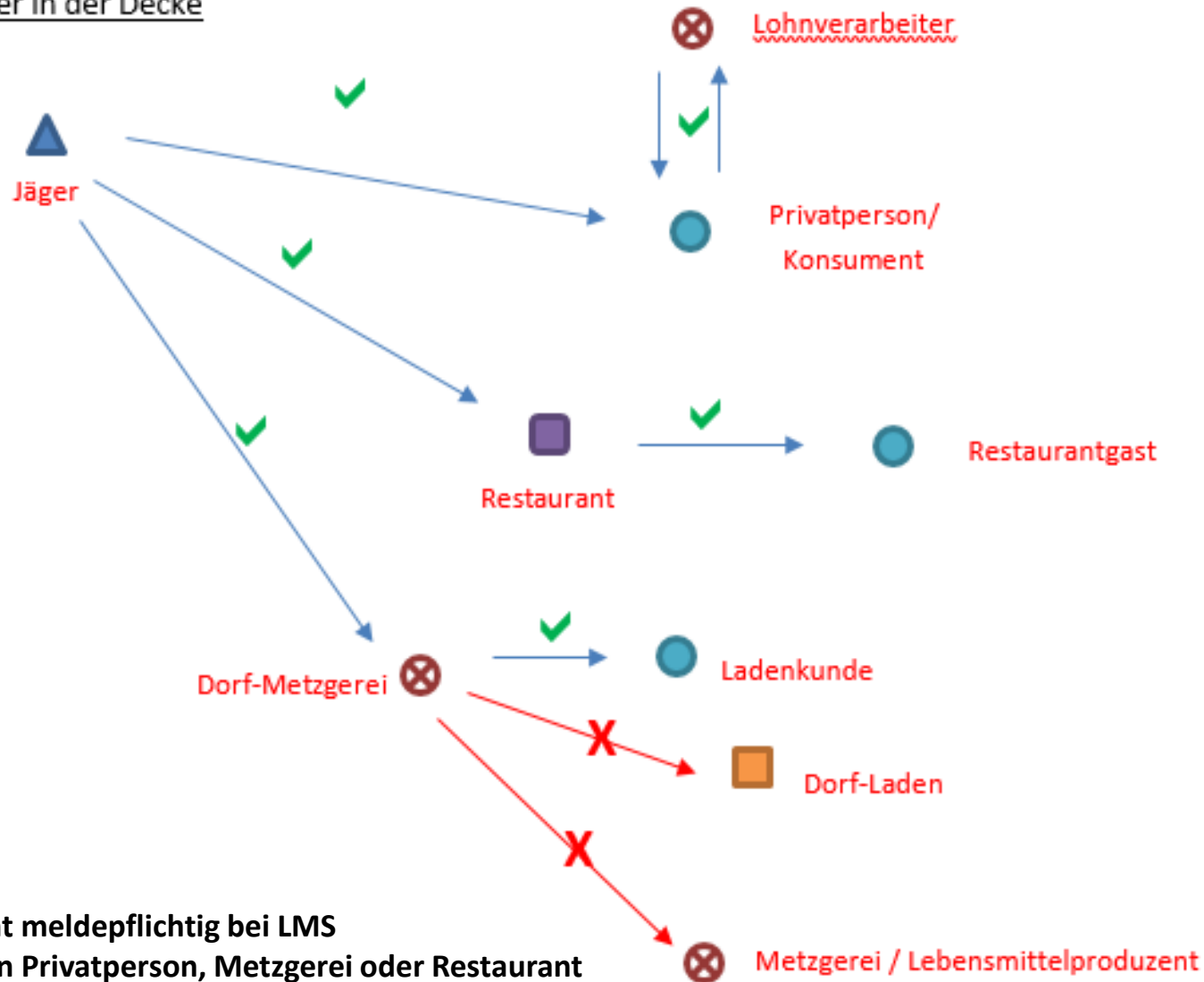
2. Direktvermarktung

Abgabe von A-Tieren in der Decke



Direkte Abgabe an den Endkonsumenten von
Schweizer **Jagdwild in der Decke.**

A-Tier in der Decke



- Jäger nicht meldepflichtig bei LMS
- Verkauf an Privatperson, Metzgerei oder Restaurant
- B-Tiere nur für Eigengebrauch

3. WildVERarbeitung (meldepflichtig an LMS)

Will der Jäger oder andere Personen **A-Tiere selber** zerlegen, verarbeiten und anschliessen direkt an Konsumenten verkaufen, so hat er sich **vorgängig bei der Lebensmittelkontrolle anzumelden**.



WildVERarbeitung (meldepflichtig an LMS)

WER:

Jäger

WAS:

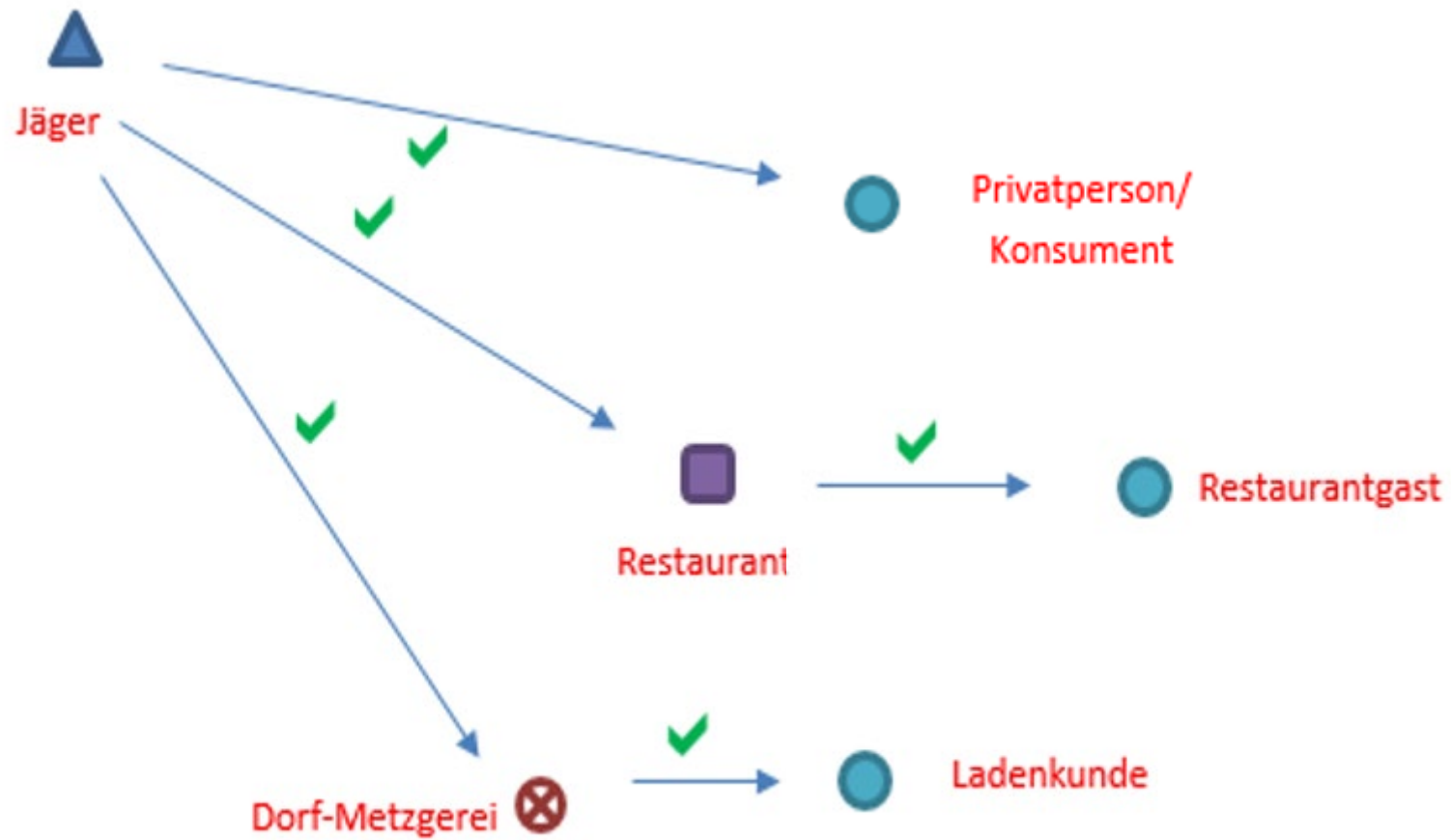
nur A-Tiere

Voraussetzung:

1. Anmeldung bei der Lebensmittelkontrolle
2. Entsprechende Räumlichkeiten



A-Tiere





LEBENSMITTEL

TRINKWASSER

GEBRAUCHSGEGENSTÄNDE

MILCHHYGIENE

FLEISCHGEWINNUNG

Lebensmittel

Zum Thema Lebensmittel stellen wir die nachfolgenden Informationen zur Verfügung. Entsprechende Auslegungen zum Lebensmittelrecht sind rechtlich nicht verbindlich.

Mit den dargebotenen Formularen kann sich ein Lebensmittelbetrieb bei uns ordnungsgemäss melden. Zudem besteht für diesen die Möglichkeit, Lebensmittelproben bei uns untersuchen zu lassen.

Für die Realisierung der Selbstkontrolle in Kleinbetrieben und Imkereien bieten wir entsprechende Vorlagen an. Die vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen genehmigten Branchenleitlinien zur Guten Verfahrenspraxis bleiben vorbehalten.

Infos



Formulare



[Meldeformular für Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetriebe](#)

[Probenahmeformular Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände](#)

[Gesuch um Nachweis einer einwandfreien Betriebsführung](#)

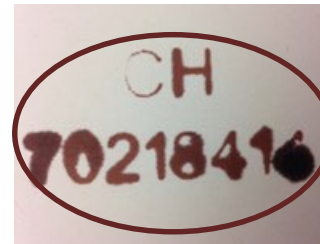
GHE- Betrieb - WildBEarbeitung

Fleischkontrolle (Kostenpflichtig gemäss kantonaler Gebührenverordnung)

- alle B-Tiere
- A-Tiere welche für den Zwischenhandel/Export vorgesehen sind oder auf Verlangen des Betriebes

Liste der bewilligten Wildbearbeitungsbetriebe mit amtlicher Fleischkontrolle (GR: 42 Betriebe)

www.alt.gr.ch

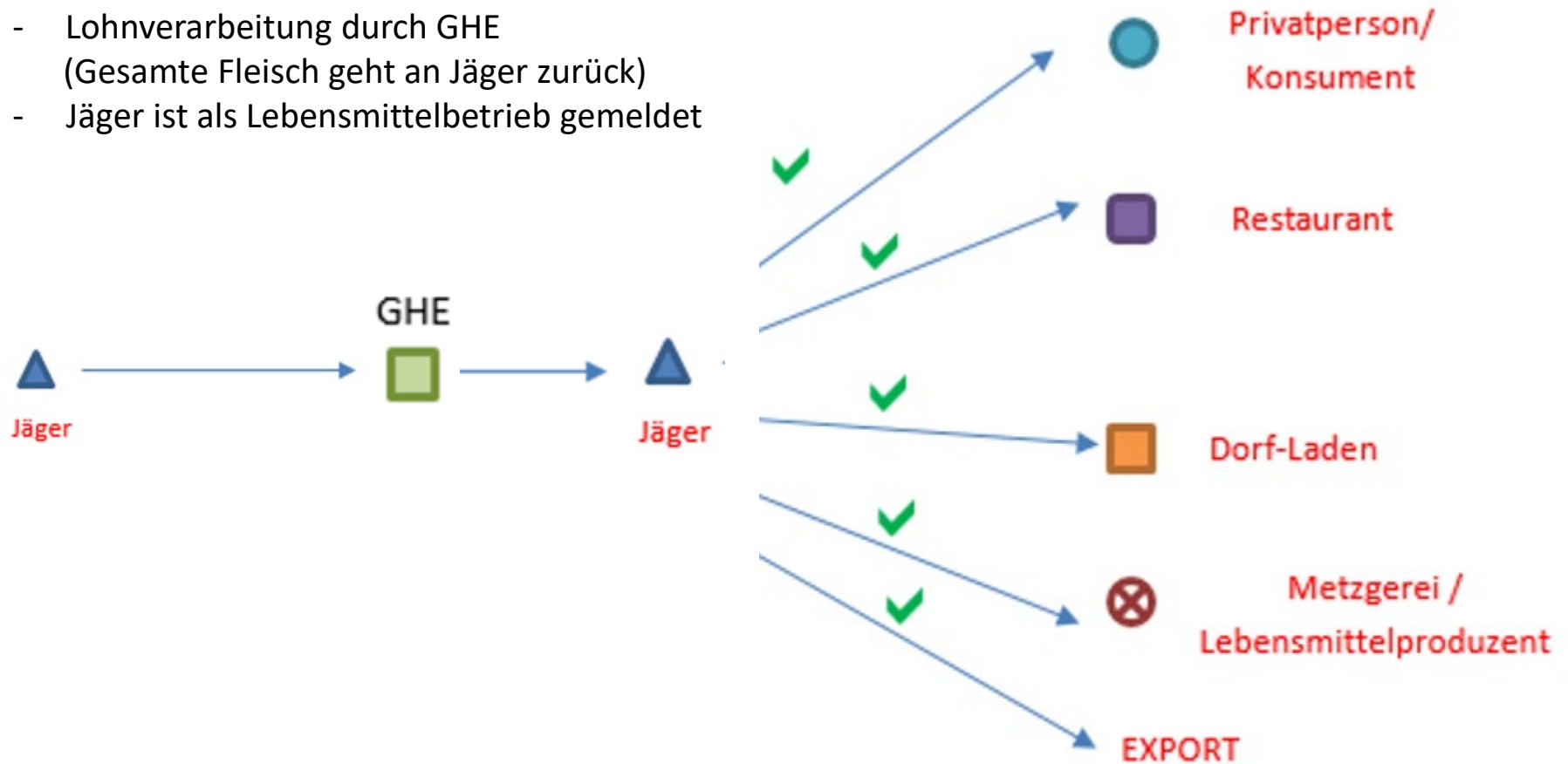


Beanstandungskriterien analog zum Nutztier (VHyS, Anhang 7)

Zusätzlich beim Wild: **fehlende Kennzeichnung und/oder fehlendes Formular 14** (Entspricht dem Begleitdokument bei Schlachtvieh)

A- oder B- Tiere:

- Lohnverarbeitung durch GHE
(Gesamte Fleisch geht an Jäger zurück)
- Jäger ist als Lebensmittelbetrieb gemeldet



Legende:

	Jäger		Endkunde/Konsument
	Veredler, <u>Aufbereiter</u>		Zwischenhändler (Dorfladen)
	Restaurant		GHE



Kontrolle beim Schalenwild

Im neuen Lebensmittelrecht wird Jagdwild, welches nicht für den ausschliesslichen Eigengebrauch im privaten Haushalt verwertet wird, den anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft gleichgestellt. Bei Fragen zu Kursen oder Kursterminen wenden Sie sich bitte direkt an das Amt für Jagd und Fischerei (AJF) oder das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT).

Nützliche Dokumente / Links:

- [Wildbegleitschein \(Formular 14\)](#)
- [Liste der bewilligten Wildbearbeitungsbetriebe mit amtlicher Fleischkontrolle](#)
- [Import von selbst erlegtem Jagdwild zur Fleischgewinnung](#)
- [Flyer Import von selbst erlegtem Wild](#)
- [Kurse Wildbrethygiene \(LARGO\)](#)



Fleischkontrolle



Tierschutz beim Schlachten



Massnahmen bei Beanstandungen

- Ungenießbare Wildtierkörper oder Teile davon müssen als tierisches Nebenprodukt TNP entsorgt werden
- Meldung an Jäger durch die Fleischkontrolle
- Einsprache innert 10 Tagen möglich

**Eine Rückgabe an den Jäger
ist nicht zulässig!**



12. Aus- und Fortbildung



Quelle: <http://kreisjaegerschaft-gelsenkirchen.de/wp-content/uploads/2011/09/wie-werde-ich-jaeger.jpg>

Fragen?



@C. Carduff

Anfragen für Vorträge / Diskussionsrunden (z.B. GV Jäger) an:
tierseuchen@alt.gr.ch



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

Ringstrasse 10

7001 Chur

Tel. +41 81 257 24 15

info@alt.gr.ch

www.alt.gr.ch

