



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)

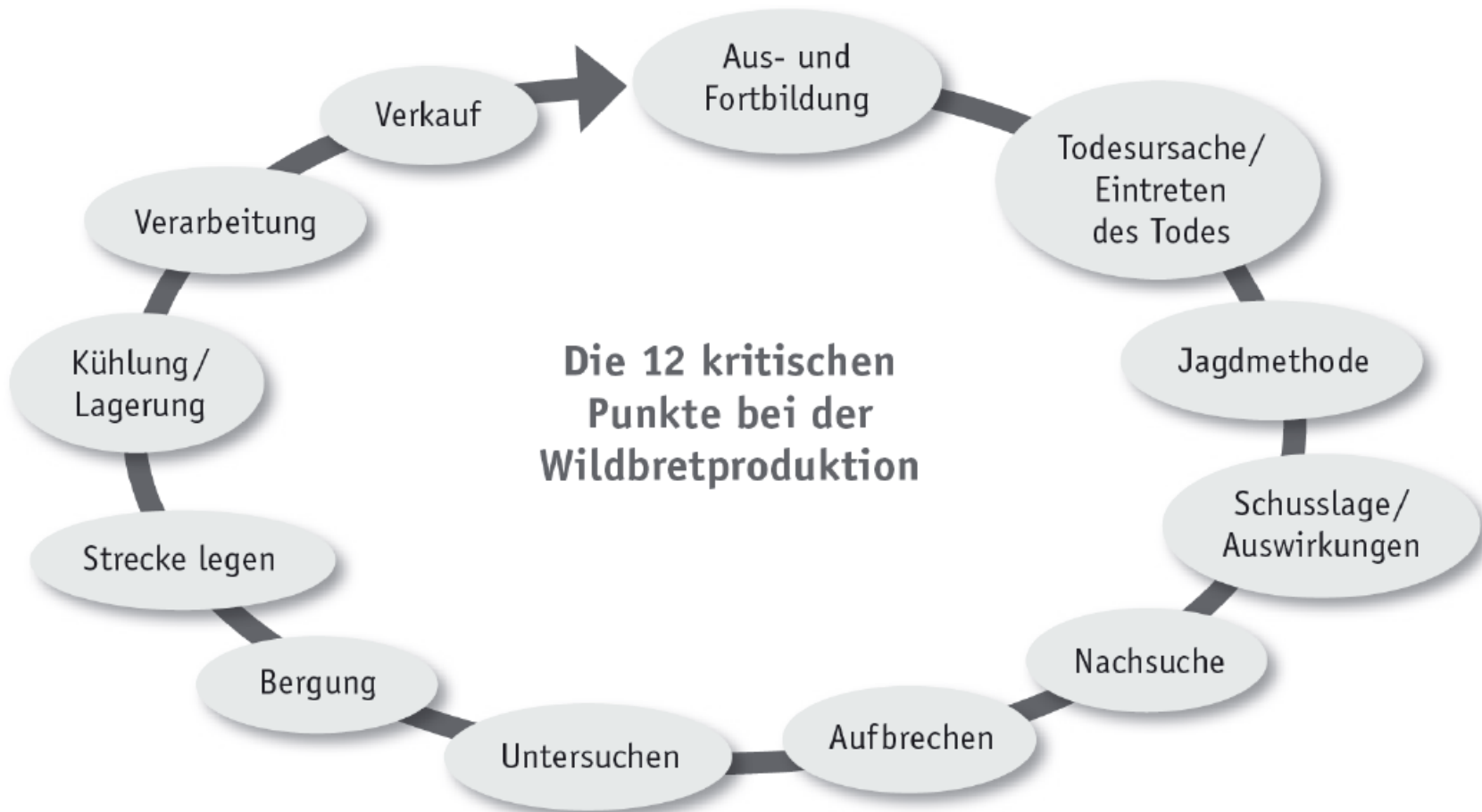
Anhang 3 Absatz 3.2.1

- Magen und Därme sind herauszulösen
- Kühlung nach dem Erlegen auf nicht mehr als 7 °C innerhalb angemessener Zeitspanne (Hasen und Federwild auf nicht mehr als 4 °C)
- Transport – Vermeiden des Übereinanderlegens, aktive Kühlung je nach klimatischen Bedingungen
- Trichinellen Untersuchung

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 (Form 14) auszustellen.

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

Unfallwild



Fallwild (tot): Entsorgung als K1 Material

Lebend: Beurteilung durch fachkundige Person (Wildhut)

Jagd



Das Wildtier muss tierschutzkonform getötet werden.

Ein- und Ausschuss liegen vor dem Zwerchfell

3. Jagdmethode

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



Bewegungsjagd schwieriger

4. Schusslage und Auswirkungen

A & O:

Ansprechen und ein guter Schuss der rasch zum Tod führt.



Bildquelle: AJF

Blattschuss



Bildquelle: JFK-VSKT

Gute Kenntnisse der Anatomie des Wilds (Trefferlage)
Gute Kenntnisse der Ballistik (Wirkung des Schusses)
Vertraut mit der Handhabung seiner Jagdwaffe
Passendes Kaliber (je nach Tierart und Jagdmethode)



Normale Fleischreifung

Glykogen - Speicherform der Kohlenhydrate im Muskel

Glykolyse - Abbau von Kohlenhydraten (Glykogen) zur Energiegewinnung

Lactat - Salz der Milchsäure

Nach dem Tod bei normalem Jagdverlauf:

- Muskulatur weich und schlaff (noch Sauerstoff vorhanden)
- Nach einiger Zeit beginnt die Totenstarre (starre Muskeln)
(Abbau von Glykogen zu Lactat ohne Sauerstoff)
- Körpereigene Enzyme brechen die Faserstruktur der Muskulatur auf und Wasserbindungsvermögen nimmt wieder zu (Zartheit des Fleisches)

pH-Wert im Fleisch **sinkt** von 7,2 (neutral) auf 5,5 (sauer)

DFD – Dark Firm Dry Fleischfehler

Stress
Jagdmethode
Krankheit
Trefferlage

Ursache:

Hohe körperliche Belastung
oder Stress vor Todeseintritt
(Abbau von Glycogen)

Milchsäure:

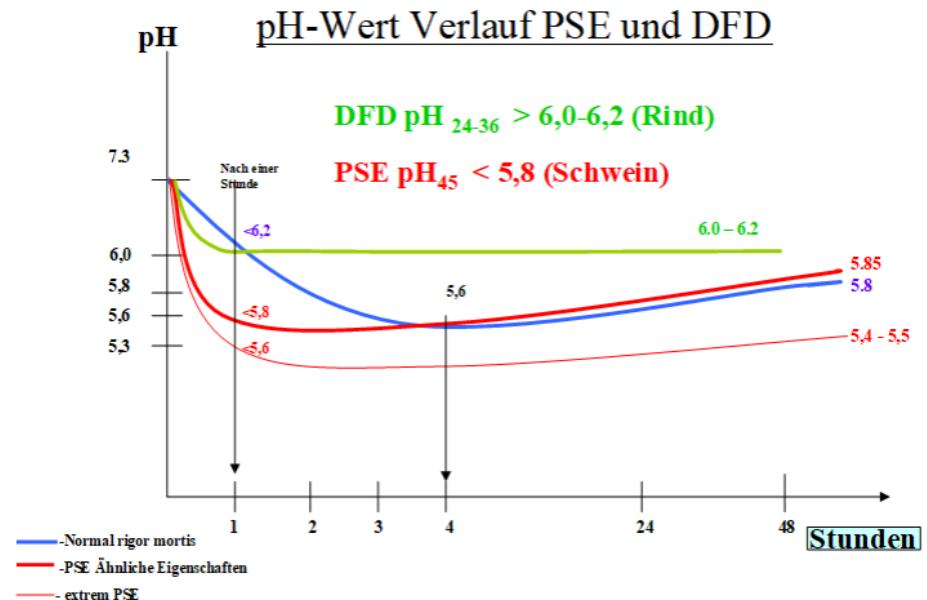
natürlicher Schutz vor Fäulniserregern

Folge:

Das verbrauchte Glykogen fehlt
nach dem Tod in der Glykolyse

Nur wenig Glykogen wird zu
Lactat abgebaut

Säuerung dementsprechend
gering (6.0 – 6.2, extrem auch bis
6.8 möglich)

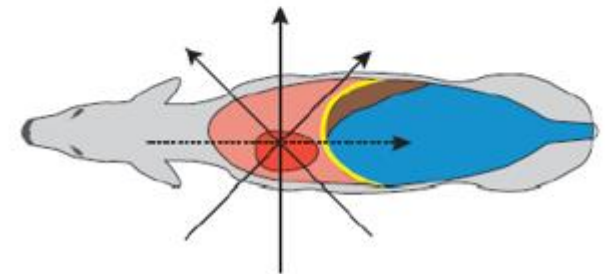
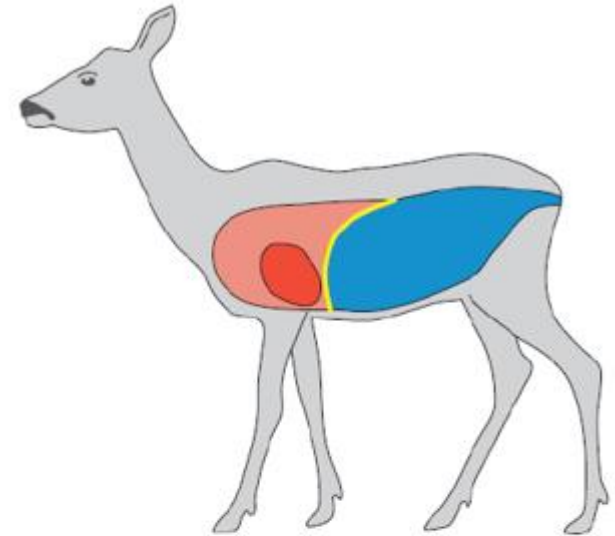


Wirkung des Kugelschusses

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

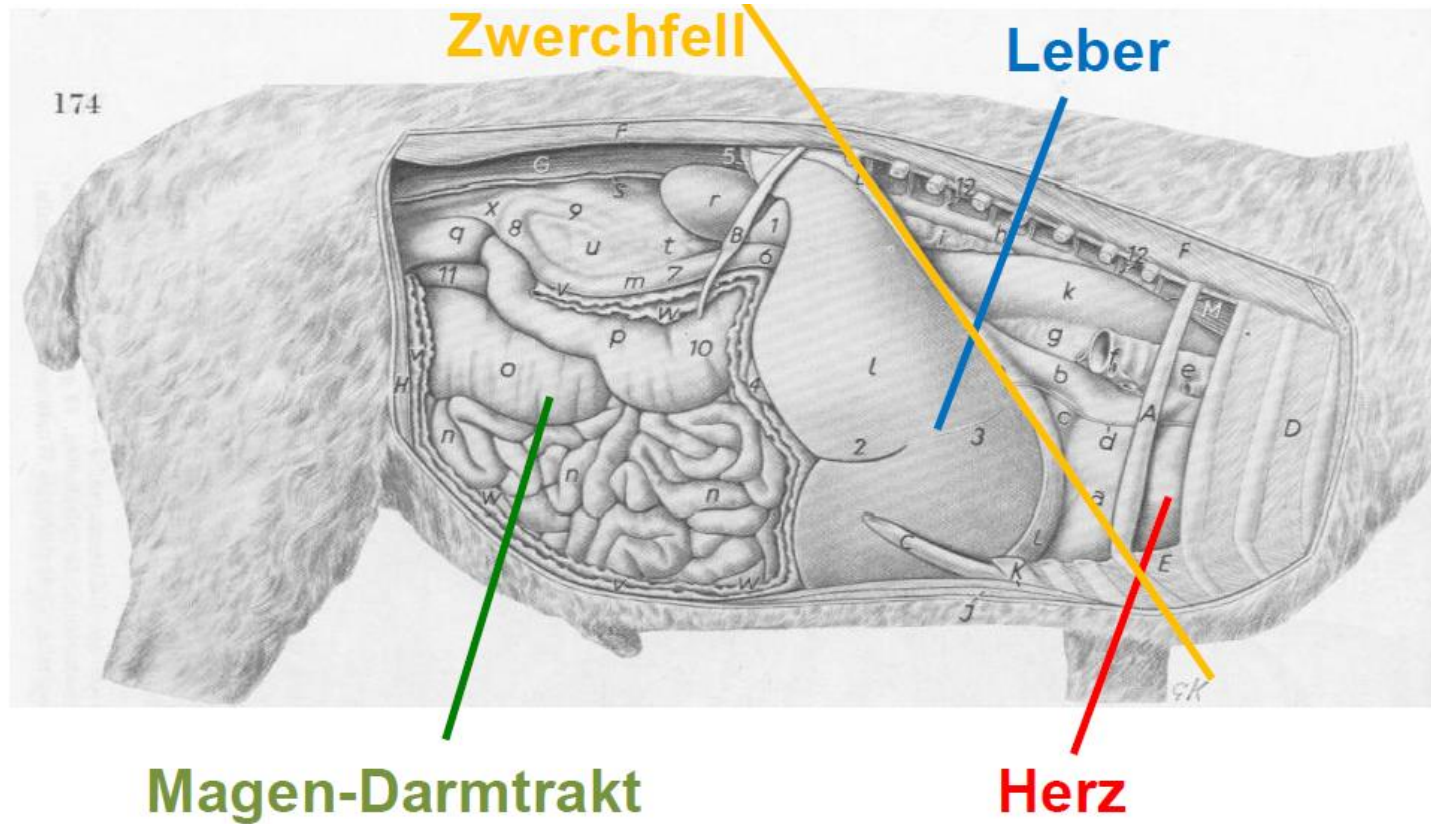
Vorsicht:

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



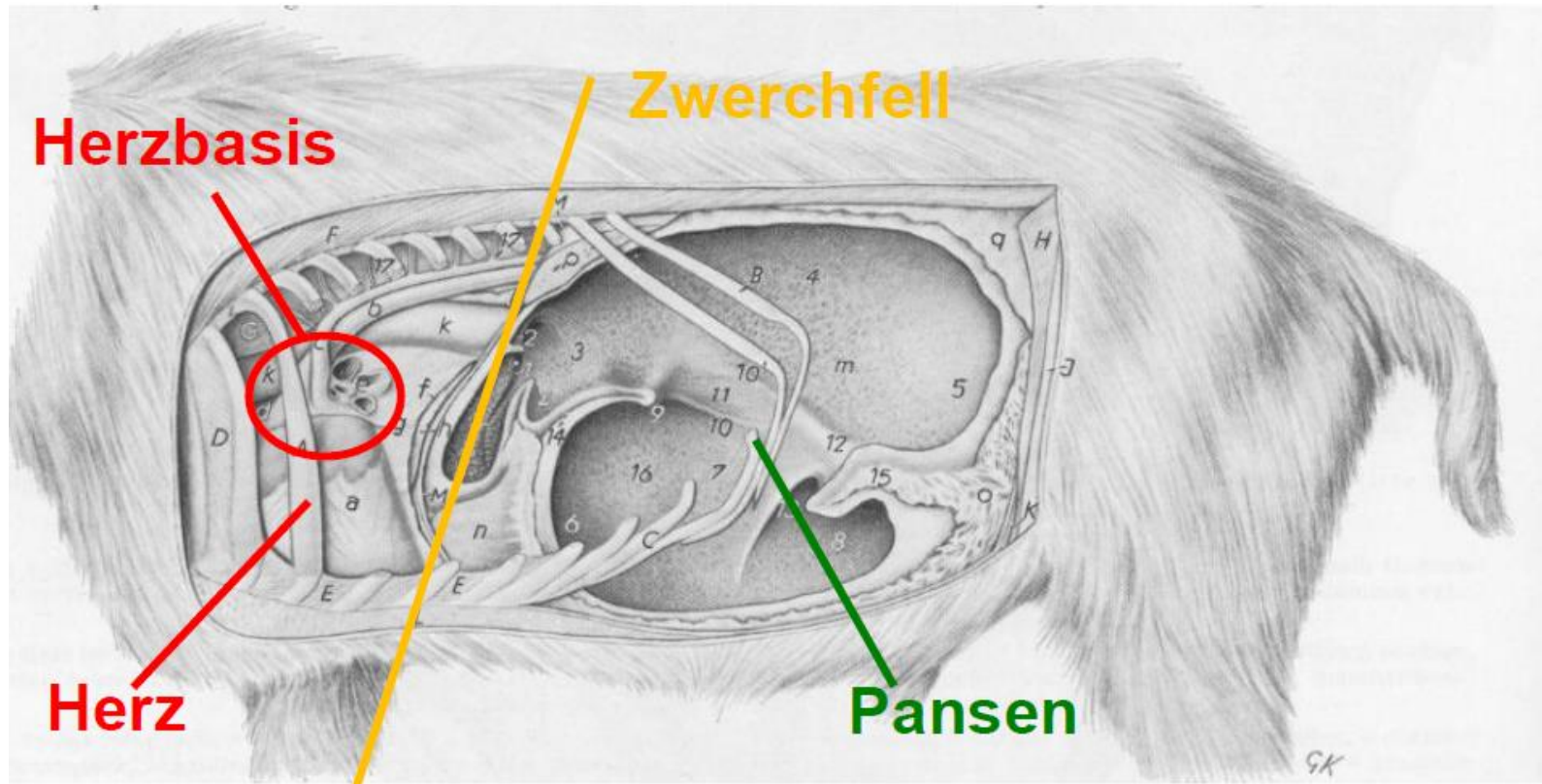
Quelle: Buch «Jagen in der Schweiz»,
Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz
der Schweiz Kap 6.4

Rechte Körperseite



Bildquelle: AJF

Linke Körperseite



Bildquelle: AJF

Wirkung des Schrotschusses

Möglichst zahlreiche Treffer Zerstörung lebenswichtiger Organe im Kammerbereich



Quelle: LSVW Fribourg

Weidwundschuss

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

Kontaminiertes Wildbret grosszügig
entfernen

Beeinträchtigung der Wildbret
Qualität





5. Nachsuche

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



Fleischuntersuchung B- Tier

Erste Kontrolle durch den Jäger (Organe)



Bakterienwachstum



Fäulnis (Verderb)



Verderb wird begünstigt durch:

- Hohe Ausgangskeimzahl (schlechter Schuss, unsauberes Ausweiden)
- Hohe Temperatur (Kühlung)
- Guter Nährboden und hohe Feuchtigkeit (schlechte Abtrocknung, Bluterguss)
- Hoher pH- Wert (alkalischer Bereich)



1. Lebensmittel-Intoxikationen (z.B. Staphylokokken, Clostridien)
2. Lebensmittel-Infektionen (z.B. Salmonellen)

Faktor Zeit (exponentielles Wachstum)

6. Aufbrechen

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



Unsachgemäßes Aufbrechen bringt Verschmutzung und Qualitätseinbussen mit sich!

Um ein Verderben des Fleisches zu vermeiden:



Wildschweine, schwere Hirsche und Steinböcke: **am Hals öffnen**

Grosse Wildschweine: **die Schultern befreien**



Schutz vor Fliegen, wenn notwendig

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

7. Untersuchung und Beurteilung

Von Aussen

- Konstitution
- Äussere Merkmale
- Abnormales Verhalten

Von Innen

- Veränderung
- Verschmutzung



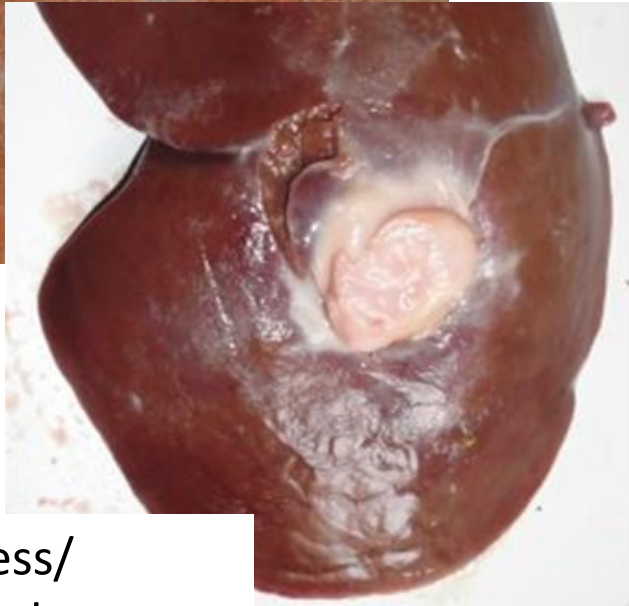
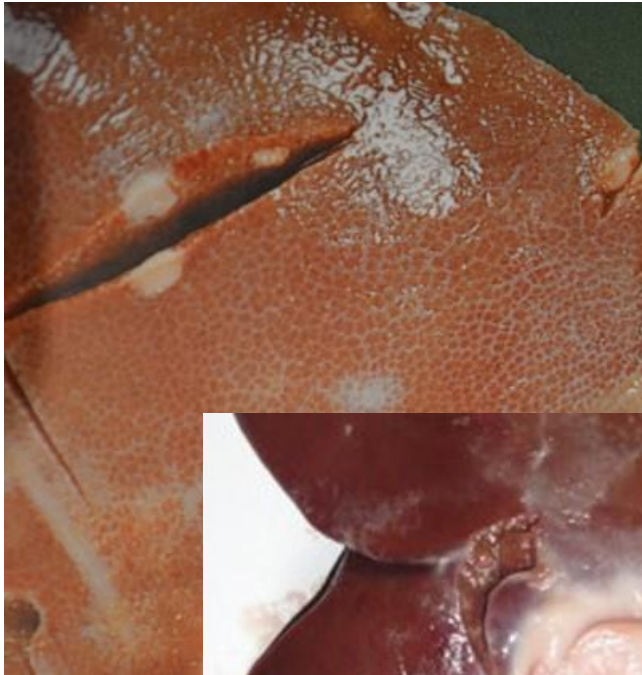
A- oder B-Tier?

Beispiele: Äusserliche Krankheitszeichen > Entscheid B



Gemsblindheit

Beispiele: Veränderte Organe > B-Tier

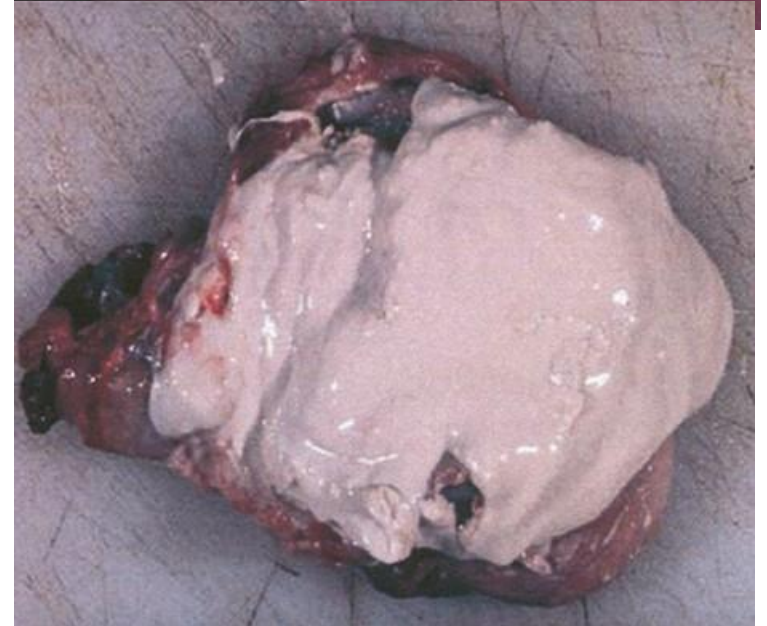
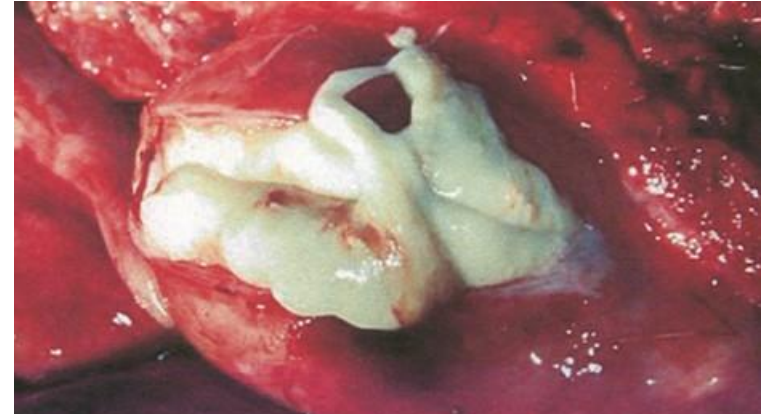


Leberabszess/
Leberveränderungen



Lungenentzündung

Beispiele: Veränderte Organe >>> B-Tier



Vergrößerte Lymphknoten mit käsigem Inhalt

8. 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 -> **«Verhitzens»**)

Stickige Reifung "Verhitzen"

Zeichen von stickiger Reifung

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



© Hans Heeb



© Tobias
Obwegeser

Fehlende Luftzirkulation – keine passive Kühlung möglich

9. 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 !!



11. Verarbeitung + 12. 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**

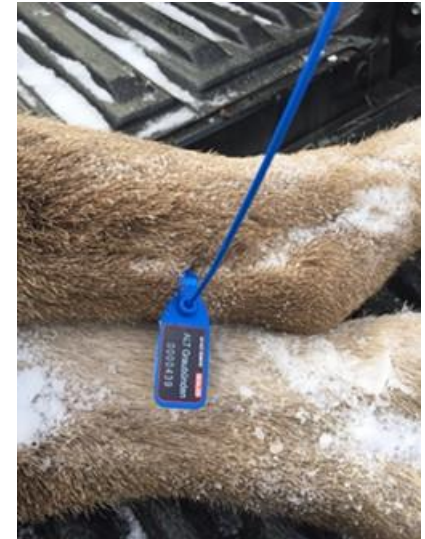
a) Kennzeichnungspflicht

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>Nachtrag: 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.	<input type="checkbox"/> Normaler Jagdverlauf: keine relevanten Gefahren für die Lebensmittelsicherheit (z.B. Suche/Nachsuche > 3 h zwischen Anschuss und Ausweiden, Abtuz, komplizierte Bergung, Verdacht auf Umweltkontaminationen). <input type="checkbox"/> Kein Austritt von Magen-Darm-Inhalt nach dem Ausweiden festgestellt.
Geb. Datum			
Strasse			
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 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

3. Entscheid

A: ☒ Keine Merkmale, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte.

B: ☐ 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

Umklassierung ☐ A → B Konfiskat _____ kg Begründung:

Ungenießbar Begründung:

Bemerkungen:

Datum: Unterschrift FK:

2. Erleageprotokoll (bitte zutreffendes ankreuzen)

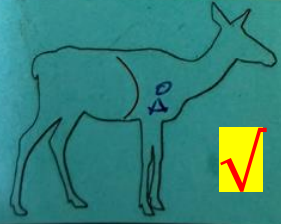
Achtung: Falls einer der Punkte nicht bestätigt werden kann = Entscheid B


☒ Keine Verhaltensstörungen vor dem Erlegen beobachtet.

☒ Normaler Jagdverlauf: keine relevanten Gefahren für die Lebensmittelsicherheit (z.B. Suche/Nachsuche > 3 h zwischen Anschuss und Ausweiden, Absturz, komplizierte Bergung, Verdacht auf Umweltkontaminationen).

☒ Kein Austritt von Magen-Darm-Inhalt nach dem Ausweiden festgestellt

Schusseintritt ☐ Schussaustritt ☐ Zwerchfell ☐





3. Entscheidung

A: ☒ Keine Veränderung / Verunreinigungen an Fleisch/Organen oder Nachsuche >3h. Wildkörper muss der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden.

B: ☐ Mit Veränderungen / Verunreinigungen an Fleisch/Organen oder Nachsuche >3h. Wildkörper muss der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden.

Documento d'accompagnamento per selvaggina (Allegato 14)

1. Indicazioni generali

Cacciatore/trice Cognome, Nome: [Redacted]

nato: [Redacted]

Via: [Redacted]

NPA / Località: [Redacted]

Telefono/Nat: [Redacted]

Specie animale ☐ Cervo ☐ Capriolo ☐ Camoscio ☒ Cinghiale ☐ Stambecco

Luogo di abbattimento (abitato, nome locale): [Redacted]

Ora del tiro/abbattimento: Data: 16.11.25 Ora: 09:45

Ora dell'eviscerazione: Ora: 10:15

Ricerca ☒ nessuna ☐ morto ☐ vivo

Targhetta: AJF-GR/GL: [Redacted]

2. Protocollo di abbattimento (crociare ciò che fa al caso)

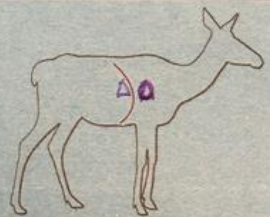
Attenzione: Se uno dei punti non può essere confermato = Decisione B

☒ Nessun disturbo del comportamento osservato prima dell'abbattimento.

☐ Solgimento normale della caccia: nessun pericolo di rilievo per la sicurezza delle derrate alimentari (ad es. ricerca >3 h tra tiro e eviscerazione, caduta, recupero difficoltoso, sospetta contaminazione esterna).

☐ Nessuna fuoriuscita di ingesta constatata dopo l'eviscerazione.

Entrata ☐ Uscita ☐ Diaframma ☐



3. Decisione

A: ☒ Nessuna alterazione di carne/organi che lasciano sospettare un rischio per la salute umana.

B: ☐ Con alterazioni/contaminazioni in carne/organi o ricerca >3 h: carcassa deve essere sottoposta a un controllo ufficiale delle carni.

Übung



Verarbeitungswege

1. Eigengebrauch

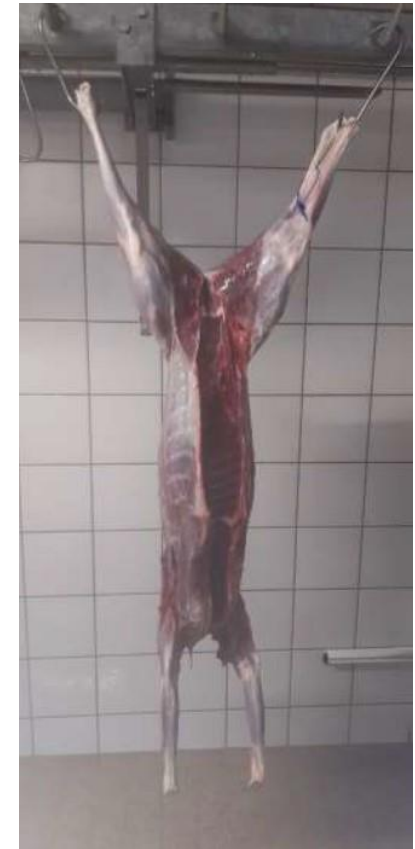
Eigengebrauch = private häusliche Verwendung:

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!**



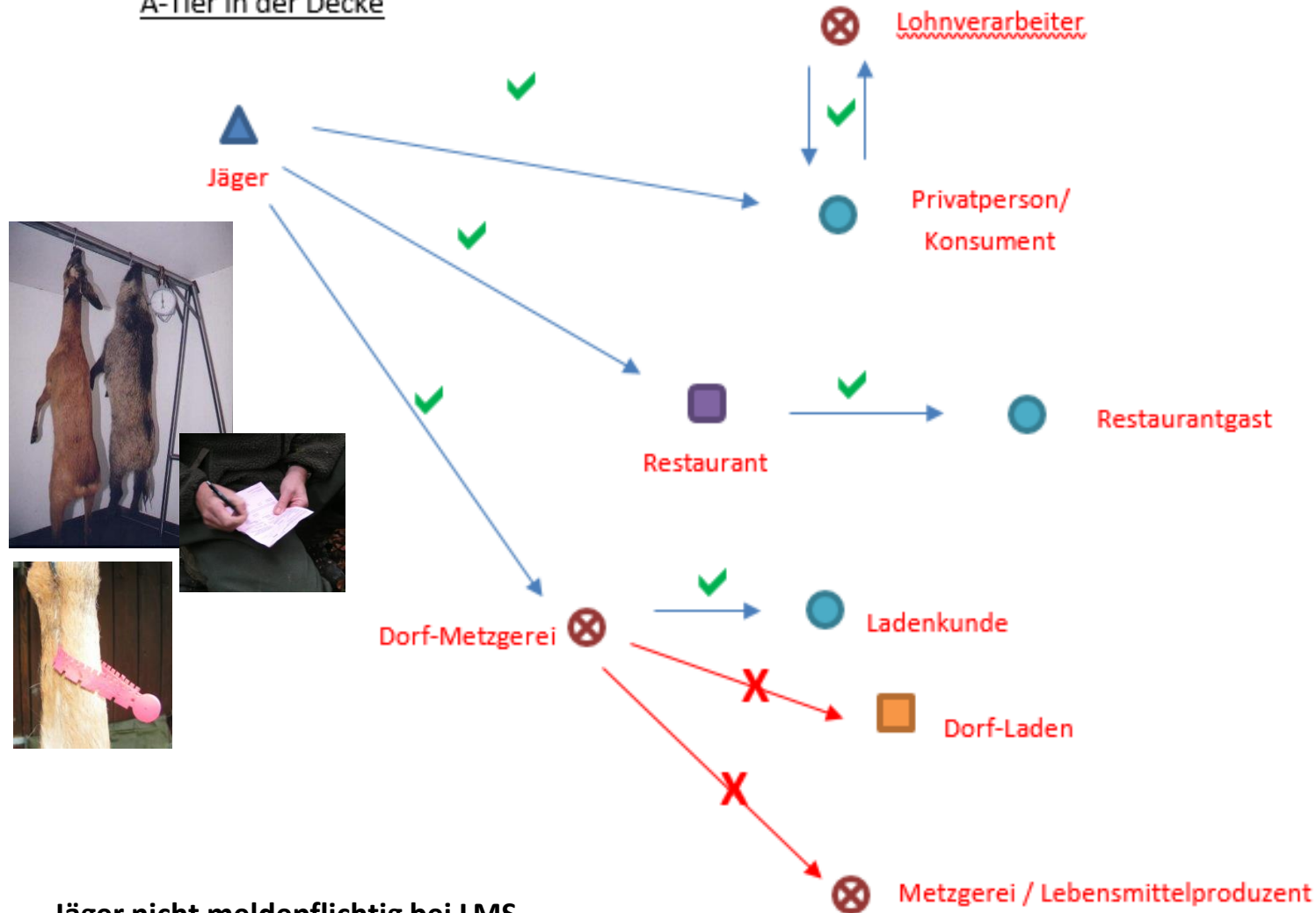
2. Direktvermarktung

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
- Keine B-Tiere

3. Wild Verarbeitung (meldepflichtig an LMS)

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



3. Wild **VER**arbeitung (meldepflichtig an LMS)

WER:

Jäger

WAS:

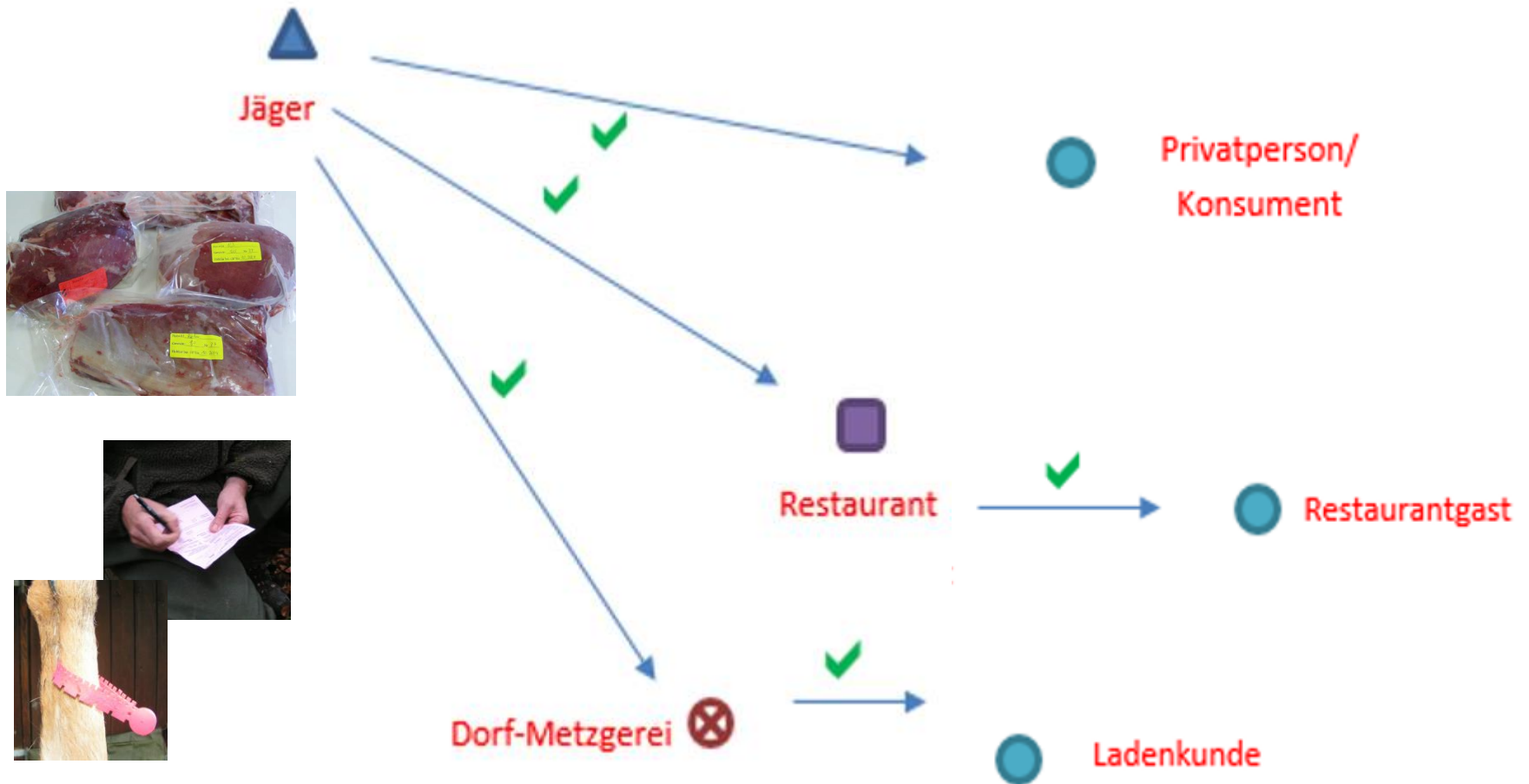
nur A-Tiere

Voraussetzung:

1. Anmeldung bei der Lebensmittelkontrolle
2. Entsprechende Räumlichkeiten



A-Tiere selber verarbeitet durch den Jäger





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](#)

4. GHE-Betrieb – Wild Bearbeitung

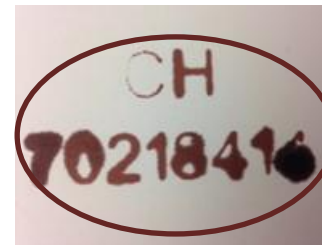
GHE - Game Handling Establishment

Fleischkontrolle (Kostenpflichtig gemäss kantonaler Gebührenverordnung)

- 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



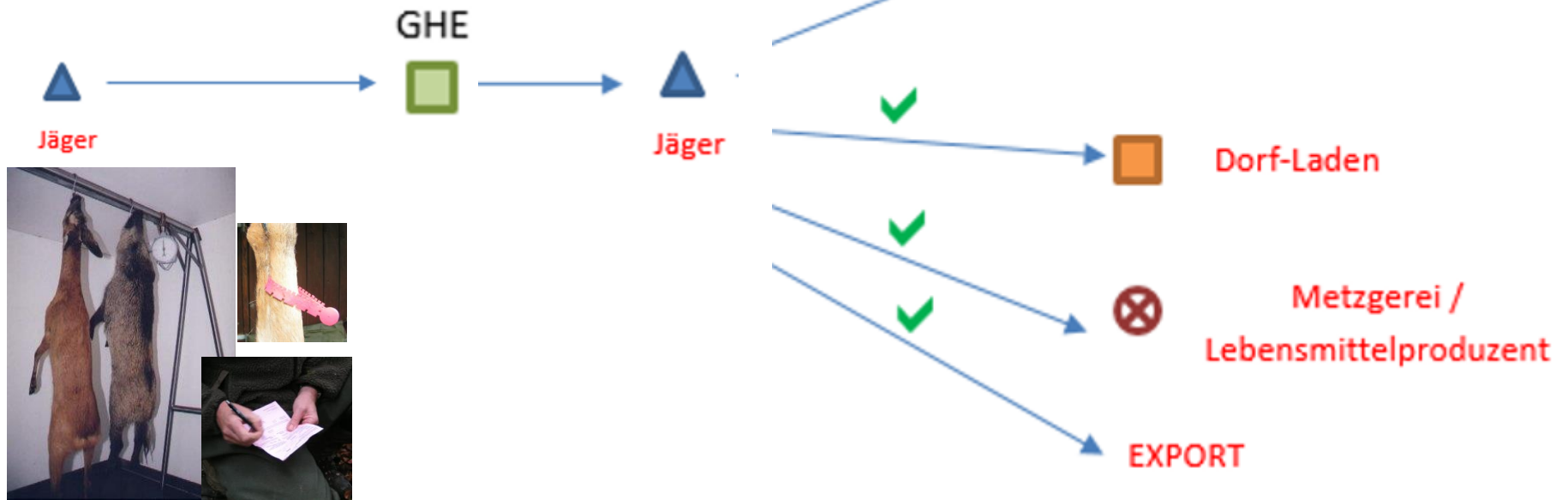
Was wird kontrolliert:

- Beanstandungskriterien analog zum Nutztier (VHyS, Anhang 7)
- **Kennzeichnung** (Plombe)
- **Form 14** (analog Begleitdokument bei Schlachtvieh)



A- oder B- Tiere:

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



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



Beanstandungen im GHE

Fleischkontrolle

1. **Grosse Mengen müssen entfernt werden**
 2. **Umklassierungen / nicht klassiert**
 3. **Wildkörper ist ungeniessbar**
- Dokumentation Wildkörper (Foto oder Video), einschliesslich Plombe
 - Schriftlicher Vermerk auf dem Form 14



Entfernung grösserer Mengen



Name:		Tel.Nr.:	
Fleischschau – Entscheid (Verfügung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen			
Umklassierung	<input type="checkbox"/> A → B	Konfiskat <u>~2.5</u> kg	Begründung:
Ungeniessbar	Begründung:		
Bemerkungen:	<u>Bauch unten, Leiste, Keulen-Tiere</u>		
Datum:	<u>26.9.25</u>	Unterschrift FK:	<u>Lepke</u>
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.			

2145 Wildbegleitschein (Formular 14)_d; V5; vom 09.07.2020

Umklassierung / nicht klassiert

Fleischschau – Entscheid (Verfügung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen

Name: Tel. Nr.:

GHE-Nr. / FK-Stempel (bitte leserlich): 148

Umklassierung:	<input checked="" type="checkbox"/> A → B	Konfiskat: ~ 3 kg	Begründung:
Ungenießbar:	Begründung:		
Bemerkungen:	Bauch & Rücken hgr. verschmutzt		
Datum:	4.9.25	Unterschrift FK:	Lepe

Rechtsmittelbelehrung:
 Gegen diesen Entscheid kann innerhalb 10 Tagen seit Mitteilung beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Ringstrasse 7001 Chur, schriftlich Einsprache erhoben werden. Die Einsprache hat das Rechtsbegehren, den Sachverhalt und eine kurze Begründung zu enthalten.

2145 Wildbegleitschein (Formular 14)_d; V5; vom 09.07.2020

- Umklassierung: Aus einem A- Tier wird ein B- Tier
- Nicht klassierte Wildkörper gehen in die Fleischkontrolle
- Meldung an den Jäger

Ungeniessbarer Wildkörper

- Meldung an Jäger durch Fleischkontrolle
- Ungeniessbare Wildtierkörper oder Teile müssen als tierisches Nebenprodukt TNP entsorgt werden
- Bei ungeniessbaren Wildkörpern Einsprache innert 10 Tagen durch den Jäger möglich

Eine Rückgabe an den Jäger ist nicht zulässig!



Fleischschau – Entscheid (Verfügung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen				Name	Teil Nr.
Umbenennung	<input type="checkbox"/> A → B	Konfekt	kg	Begründung	GH-Stempel / FK-Stempel
Ungeniessbar				Wegs 1.1.2	
Bemerkungen:	Gemein fleischig, komplette Innenseite				
Datum:	4.9.25	Unterschrift FK:	Casper		
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.					

2145 Wildbegleitschein (Formular 14), lt. VB, vom 09.07.2020

Seite 1 von 1



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

