



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

La caccia dal punto di vista dell'esecuzione

Attuazione del diritto in materia di derrate alimentari Igiene della carne di selvaggina

med. vet. Sarah Langner
Responsabile del servizio veterinario pubblico USDA



Indice

1. Basi legali
2. 12 punti critici della produzione di carne di selvaggina
3. Discussione/domande



Basi legali

Il 1° maggio 2017 è entrato in vigore il **nuovo diritto svizzero in materia di derrate alimentari**.

Punti centrali del diritto sottoposto a revisione:

Aumento della trasparenza, migliore protezione della popolazione da rischi sanitari e truffe.



Assunzione di **responsabilità** da parte dei cacciatori riguardo alla sicurezza delle derrate alimentari e alla **tracciabilità**.

Basi legali

1. Leggi sulla caccia
2. Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)
3. Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM)

Base OlgM:

- ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)
 - legge sulle derrate alimentari (LDerr)
- ordinanza sulle epizoozie (OFE)
 - legge sulle epizoozie

Basi legali

Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)

Articolo 21 – Persona esperta

Una persona esperta è colui che ha frequentato un corso in cui ha acquisito nozioni riguardanti:

- a. l'anatomia, la fisiologia e i comportamenti*
- b. i comportamenti anomali e le modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina... che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo della carne*
- c. le prescrizioni in materia di igiene e di procedure per la manipolazione, l'eviscerazione, l'immagazzinamento e il trasporto della selvaggina abbattuta*

Basi legali

Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM)

Allegato 3, numero 3.2.1

- Stomaco e intestini vanno asportati
- La refrigerazione deve avvenire entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura non superiore a 7 °C (per le lepri e la selvaggina da penna la temperatura non deve superare i 4 °C)
- Trasporto – evitare di sovrapporre le carcasse, refrigerazione attiva a seconda delle condizioni climatiche
- Esame trichinoscopico

Allegato 3, numero 3.2.2

- La carcassa e i visceri...devono essere controllati appena possibile dopo l'abbattimento...
- Al termine del controllo è rilasciato un certificato (allegato 14).

Produzione di carne di selvaggina



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

1. Formazione e perfezionamento professionale

A partire dal 2018 parte della formazione dei giovani cacciatori quale modulo di formazione obbligatorio.

Tutti i cacciatori che hanno conseguito l'abilitazione alla caccia entro il 31 agosto 2018 > valutazione quale persona esperta

GR: inoltre a tutti i cacciatori viene offerta ogni anno l'opportunità di partecipare su base volontaria alla formazione per diventare persona esperta.

2. Causa della morte

Selvaggina infortunata



selvaggina perita (Animali morti): smaltimento come materiale C1

Animali vivi: valutazione da parte di una persona esperta (guardiacaccia)

Caccia



L'animale selvatico deve essere ucciso nel rispetto delle norme sulla protezione degli animali.

L'entrata e l'uscita si trovano davanti al diaframma.

3. Metodi di caccia

L'osservazione/la valutazione durante la caccia da appostamento o di attesa o la caccia vagante di solito sono più semplici e precise



La caccia in movimento è più difficile

4. Posizione di tiro e effetti

Punti essenziali:

Osservazione/valutazione attente e un buon colpo che porta rapidamente alla morte.



Colpo dietro
la spalla



Buone conoscenze dell'anatomia della selvaggina (punto d'impatto)

Buone conoscenze della balistica (effetto del colpo)

Familiarità con la manipolazione

Calibro adatto (a seconda della specie e del metodo di caccia)



Frollatura normale

Glicogeno - forma di stoccaggio dei carboidrati nei muscoli

Glicolisi - Scomposizione dei carboidrati (glicogeno) per produrre energia

Lattato - Sale dell'acido lattico

Dopo la morte in caso di svolgimento normale della caccia:

- Muscolatura molle e flaccida (con ossigeno)
- Dopo un po' di tempo inizia il rigor mortis (muscoli rigidi)
(Scomposizione del glicogeno in lattato senza ossigeno)
- Gli enzimi del corpo scompongono la struttura fibrosa della muscolatura e la capacità di legare l'acqua riprende ad aumentare (tenerezza della carne)

Il valore del pH della carne **scende** da 7,2 (neutro) a meno di 5,5 (acido)

DFD – Dark Firm Dry (scura, consistente, asciutta) Difetti della carne

Stress
Jagdmethode
Krankheit
Trefferlage

Causa:

Elevato stress fisico o stress prima del decesso (Riduzione del glicogeno)

Episodio:

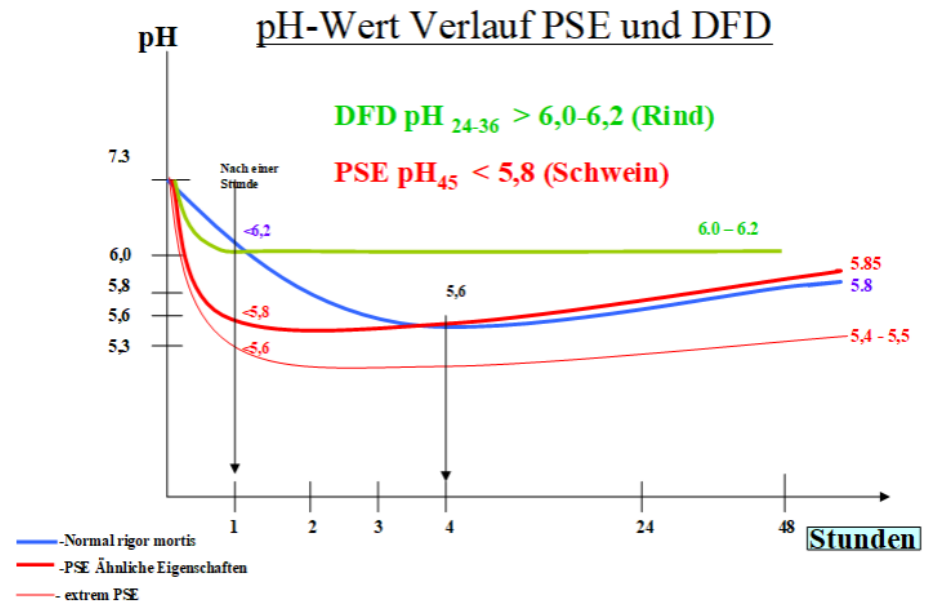
Il glicogeno consumato manca dopo la morte nella glicolisi

Solo una piccola quantità di glicogeno viene scomposta in lattato

Acidità bassa (6,0 – 6,2, in casi estremi anche fino a 6,8)

Acido lattico:

protezione naturale contro gli agenti putrefattivi

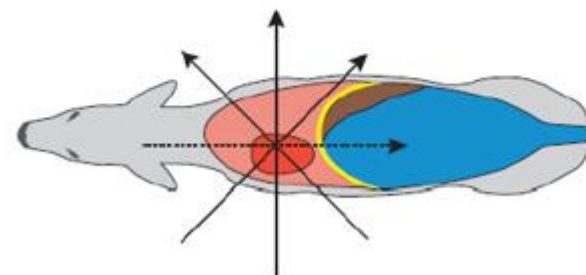
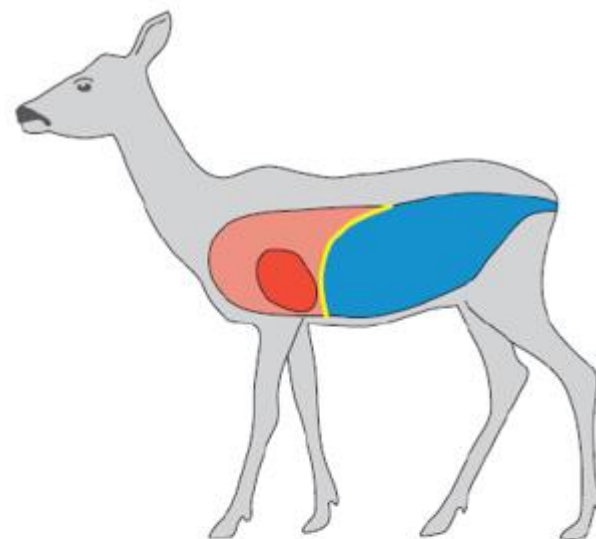


Effetti del proiettile

- ✓ Colpo nella cassa toracica/dietro la spalla
 - spappolamento di cuore e polmoni
 - entrata ed uscita davanti al diaframma

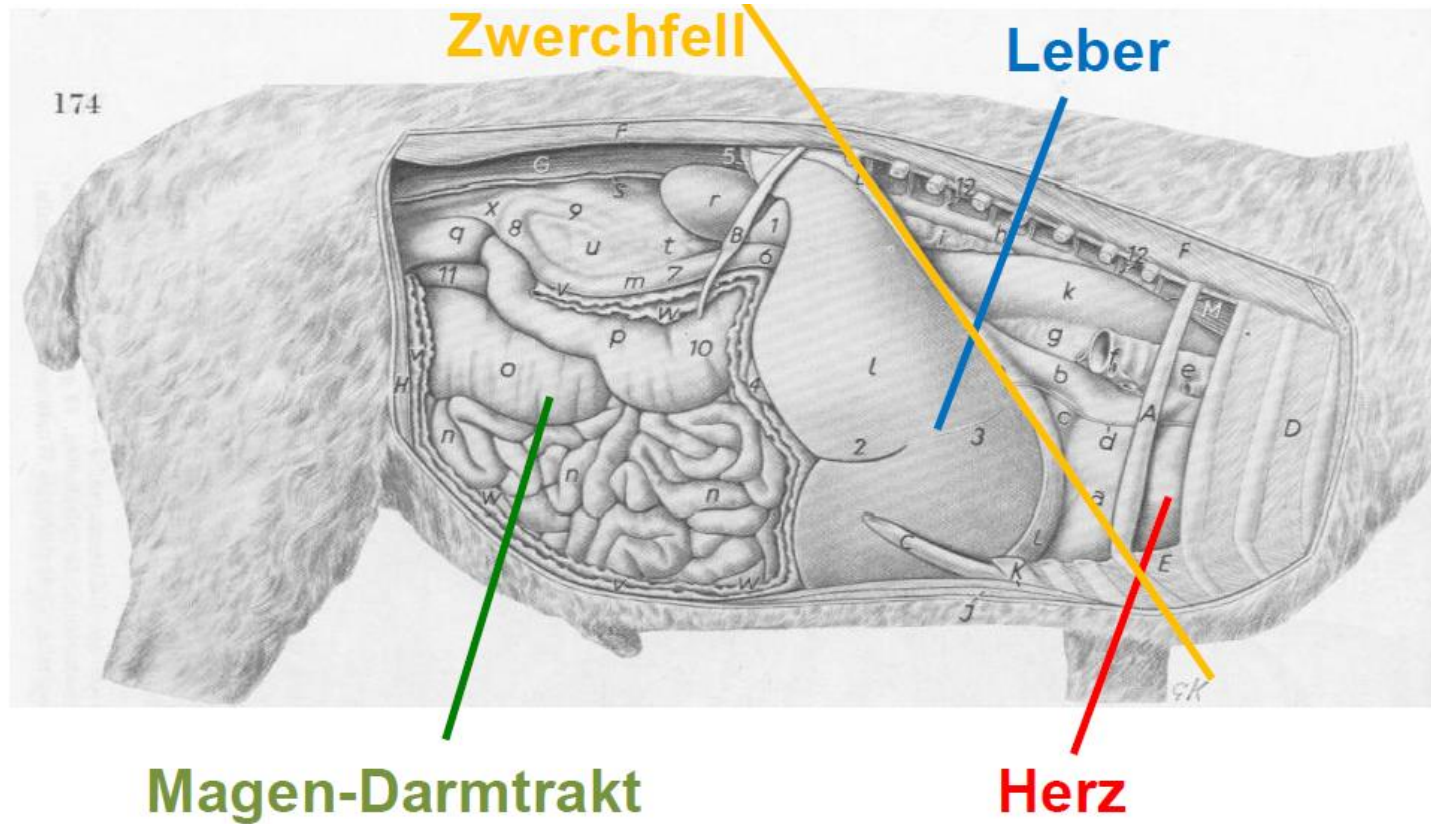
Attenzione:

Se l'animale non si presenta «di lato», nonostante una buona posizione di tiro si rischia di colpire il tratto gastrointestinale

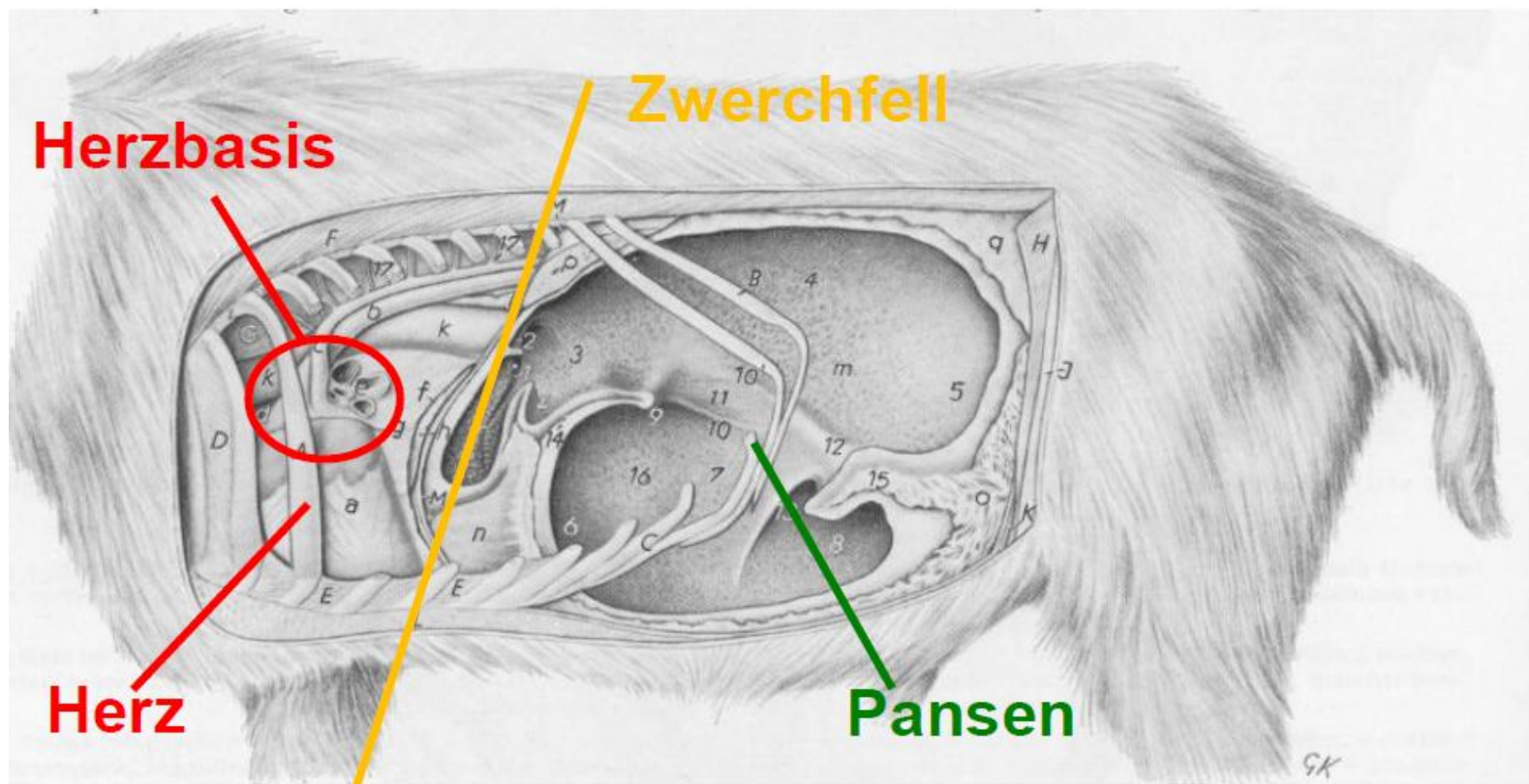


Quelle: Buch «Jagen in der Schweiz»,
Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz
der Schweiz Kap 6.4

Lato destro del corpo



Lato sinistro del corpo



Bildquelle: AJF

Effetti dei pallini

Numero possibilmente elevato di pallini a bersaglio,
distruzione di organi vitali nella cassa toracica



Colpo al ventre

Contaminazione della carcassa con il contenuto del rumine/dell'intestino a seguito del colpo o dell'eviscerazione avvenuta in modo inappropriato

Rimozione generosa di parti contaminate

Compromissione della qualità della carne di selvaggina





5. Ricerca

- **Obiettivo principale:** etica di caccia e protezione degli animali!
- Obiettivo secondario: carne di selvaggina ancora utilizzabile
- Il fattore tempo è decisivo!
- Lunga distanza di fuga, ricerca di diverse ore, animale ritrovato vivo → animale B → ispezione delle carni ufficiale

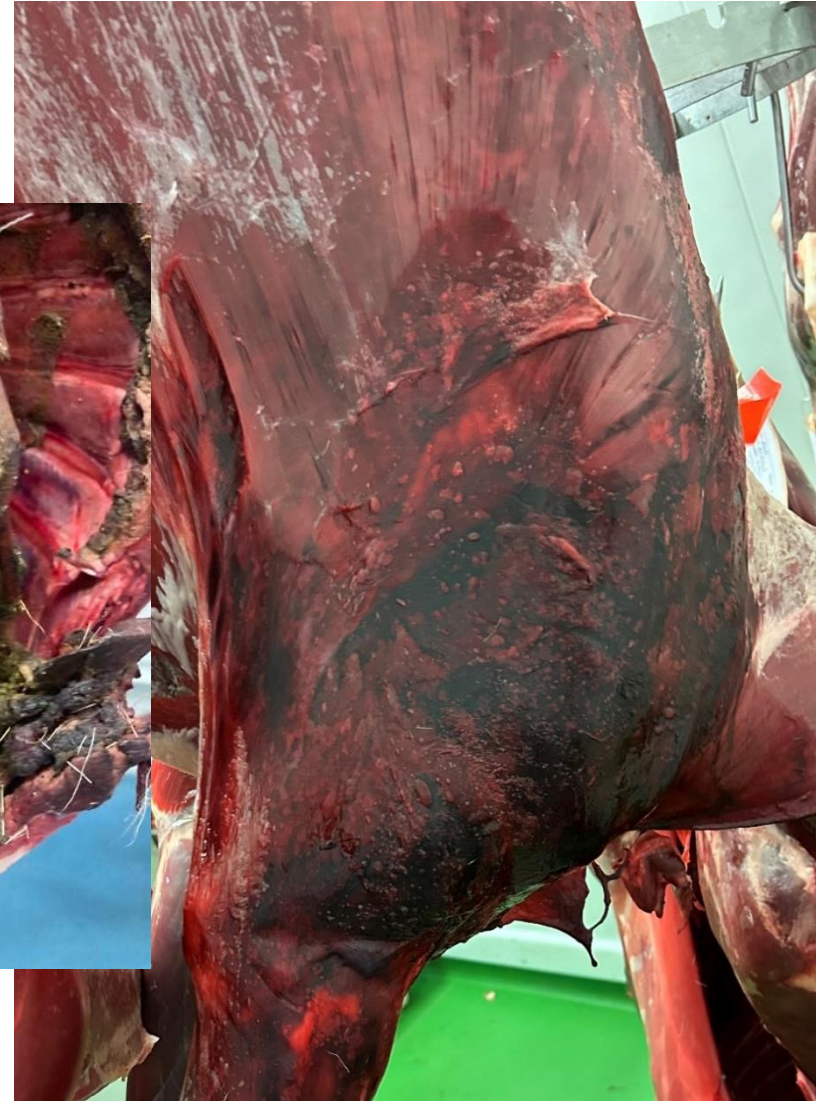


Controllo delle carni B

Primo controllo da parte del cacciatore (organi)



crescita batterica



Putrefazione (deterioramento)



1. I batteri possono causare intossicazioni alimentari (ad es. stafilococchi, clostridi)
2. Infezioni alimentari (ad es. salmonella)

La crescita batterica dipende da:

- Numero di batteri all'inizio (un colpo non preciso, un'eviscerazione non pulita)
- temperature elevate (refrigerazione)
- buon terreno di coltura e umidità elevata (asciugatura insufficiente, ematoma)
- valore del pH elevato (alcalino)



Il fattore tempo è
decisivo!

6. Eviscerazione

- **Immediata, pulita e curata!** → occorrono tempo e tecnica!
- Carcassa appesa o a terra
- **Guanti monouso:**
 - protezione del cacciatore
 - protezione della carne



Un'eviscerazione scorretta provoca la contaminazione e la riduzione della qualità della carne!

Per evitare il deterioramento della carne:



Cinghiali, cervi pesanti e stambecchi: **aprire lungo il collo**

Cinghiali pesanti: **liberare le spalle**



Protezione dalle mosche, se necessario

Appendere le carcasse **a testa in giù**, altrimenti il sangue si accumula nelle zampe posteriori (**perdita di qualità**)

7. Valutazione e classificazione

Da fuori

- costituzione
- particolarità esterne
- comportamento anomalo

Da dentro

- alterazioni
- contaminazioni



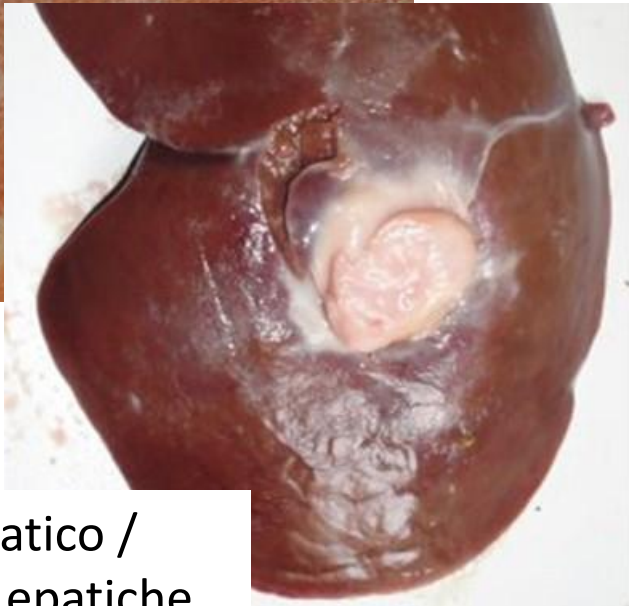
animale A o B?

Esempi: segni di malattia, alterazioni esterne > decisione B

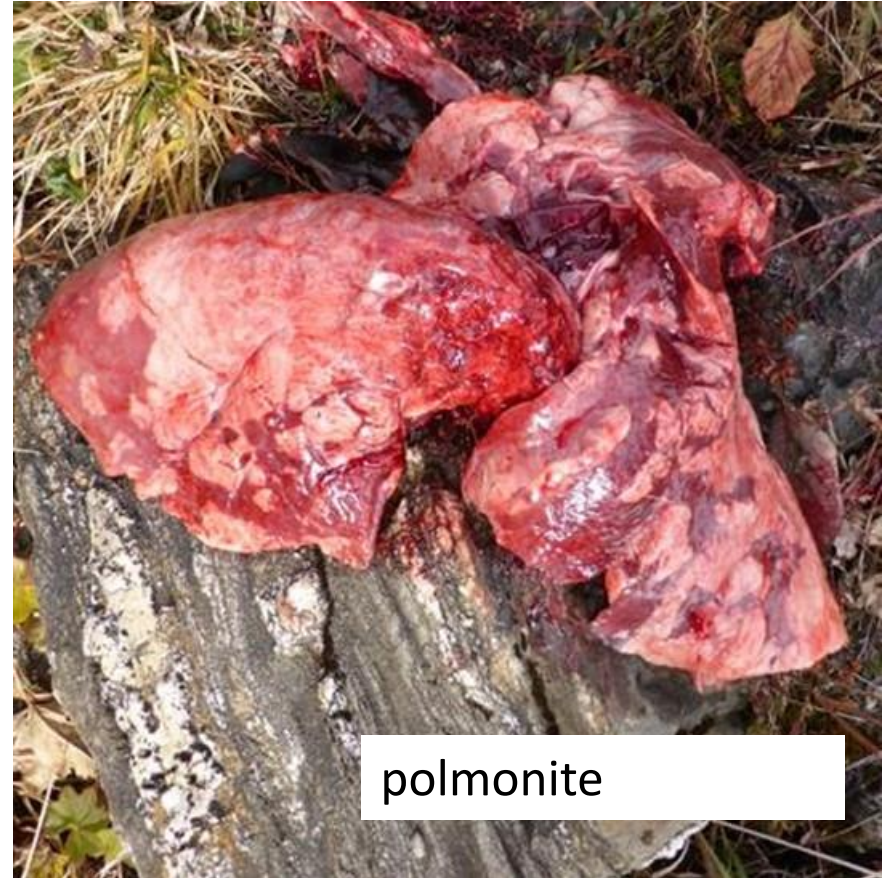


cecità del camoscio

Esempi: alterazioni agli organi > animale B



ascesso epatico /
alterazioni epatiche

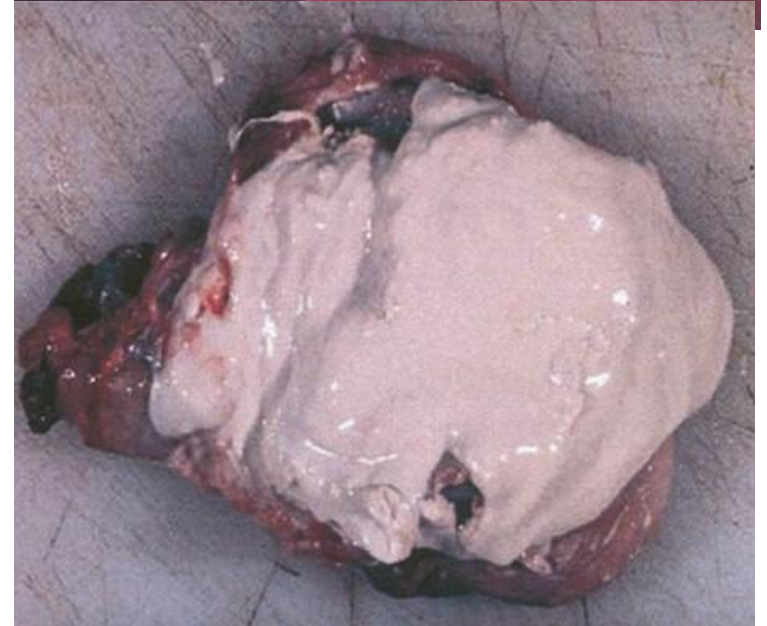
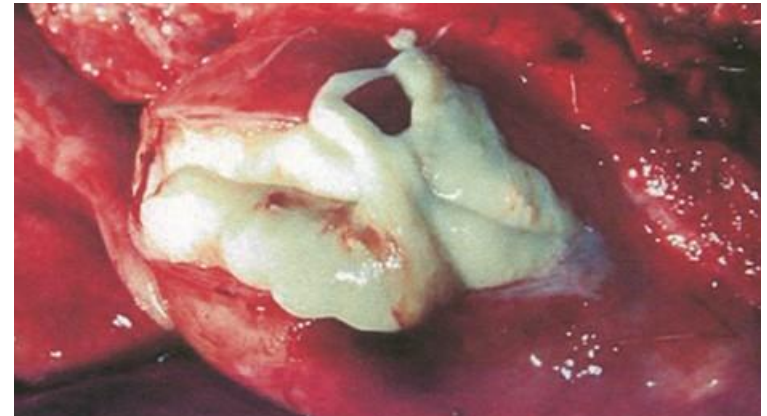


polmonite

Esempi: alterazione degli organi >>> animale B



linfonodi laringei normali



linfonodi ingrossati con secrezione caseiforme

8. Recupero



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

- Tipo di recupero (zaino / vasca da trasporto / veicolo)
- Piccola apertura, in caso di lungo trasporto in montagna
- Mantenere pulite le aperture del corpo durante il trasferimento
- Non sovrapporre gli animali
raffreddamento passivo (evitare il «surriscaldamento»)

«Surriscaldamento»

Segni di surriscaldamento

- superfici con riflessi di colore rosso-rame-marrone
- odore di marcio-acido



© Hans Heeb



© Tobias
Obwegeser

9. Presentazione delle prede



Bild LSVW FR

Per il trattamento corretto della carne di selvaggina, la classica presentazione delle prede dovrebbe essere evitata.

- Temperature miti **impediscono il raffreddamento passivo** della carcassa
- Germi del suolo possono **contaminare le cavità corporee** della carcassa
- In alternativa:
 - solo in caso di **basse** temperature
 - su un terreno **pulito**



© Tobias Obwegeser

10. Raffreddamento / stoccaggio



Quelle: LSVW Fribourg

- In una cella frigorifera pulita e sufficientemente grande a temperatura costante (max. 7 °C)
- Occorre **imperativamente** rispettare una certa **distanza** tra le carcasse!
 - a. ventilazione per un raffreddamento migliore
 - b. evitare la contaminazione attraverso il contatto tra le carcasse in pelle e quelle scuoiate
- «**Frollatura**» sufficiente (perdita d'acqua) delle carcasse attraverso una buona **ventilazione**



Quelle: Amt für WJF Kanton Solothurn



Le carcasse **in** e **senza** pelle **non possono essere conservate nello stesso locale (refrigerato)!!**

11. Lavorazione + 12. Consegna / vendita

2. Obblighi del cacciatore

- a) **Obbligo di identificazione nel Cantone dei GR** (targhetta) per ogni ungulato abbattuto
- b) **Obbligo di documentazione** (modulo 14) per ogni ungulato abbattuto, fatta eccezione per il [consumo personale](#)

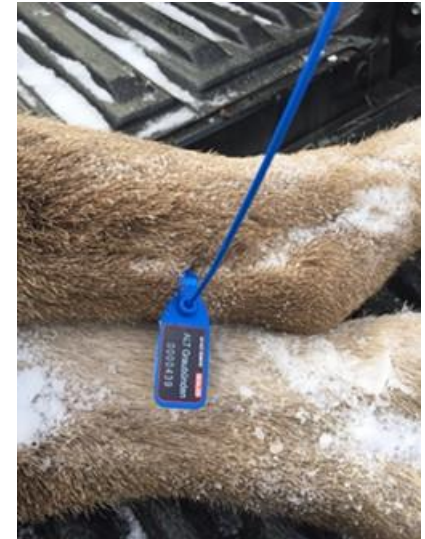
a) Obbligo di identificazione

Tracciabilità

Obbligo di identificazione per gli ungulati abbattuti
(apposizione della targhetta in plastica del Cantone in cui
si pratica la caccia su uno dei due tendini di Achille)

Il numero di targhetta va riportato nella statistica degli
abbattimenti e nel modulo 14.

Consegna delle targhette da parte dell'UCP



b) Obbligo di documentazione

- **Obbligo di documentazione** per ogni ungulato abbattuto, fatta eccezione per il **consumo personale**
- Attestazione per la **consegna** di carne di selvaggina come **derrata alimentare (modulo 14)**

Consegna come derrata alimentare:

Per tutta la selvaggina che **non** rimane negli spazi privati del cacciatore (del gruppo di cacciatori), bensì viene lavorata e/o venduta da aziende operanti nel settore alimentare è prescritta l'attestazione (modulo 14). Tale attestazione deve essere conservata dall'azienda che scuioia la carcassa.



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, Abturtz, 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 leserlich)	
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.				

Tre crocette nel protocollo di abbattimento > animale A

Decisione da parte della persona esperta

Firma relativa alla correttezza delle indicazioni (documento ufficiale)

Possibilità di supplenza nella valutazione

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: _____

Name: _____ Tel.Nr.: _____

Fleischschau – Entscheid (Verurteilung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen

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

Umklassierung ☐ A → B Konfiskat _____ kg Begründung: _____

2. Erlegeprotokoll (bitte zutreffendes ankreuzen)

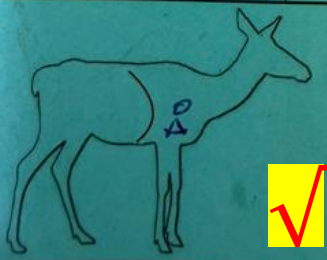
Achtung: Falls einer der Punkte nicht bestätigt werden kann = **Entscheid B**

☒ 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 ☐



2. Erlegeprotokoll (bitte zutreffendes ankreuzen)

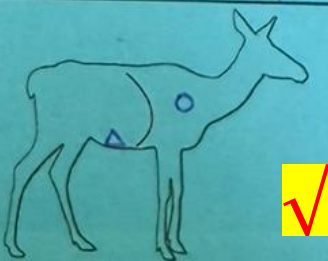
Achtung: Falls einer der Punkte nicht bestätigt werden kann = **Entscheid B**

☒ 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 ☐



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: _____

Via: _____

NPA / Località: _____

Telefono/Natel: _____

Specie animale

☒ Cervo ☐ Capriolo ☐ Camoscio ☐ Cinghiale ☐ Stambecco

Luogo di abbattimento (abitato, nome locale): _____

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: 11202

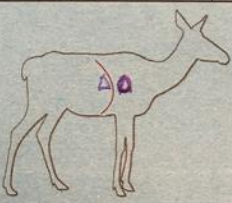
2. Protocollo di abbattimento (crociare ciò che fa al caso)

☒ Nessun disturbo del comportamento osservato prima dell'abbattimento.

☐ Sviluppo 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 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.

esercizio



Modalità di lavorazione

1. Consumo personale

Consumo personale = uso in economia domestica privata:

dopo l'abbattimento la selvaggina viene portata in spazi privati del cacciatore (del gruppo di cacciatori), dove viene lavorata, e successivamente viene consumata nella propria economia domestica.

La targhetta è obbligatoria, il modulo 14 non è necessario

Possibili animali A e B

La vendita o la consegna a titolo gratuito a terzi non è ammessa!



2. Vendita diretta

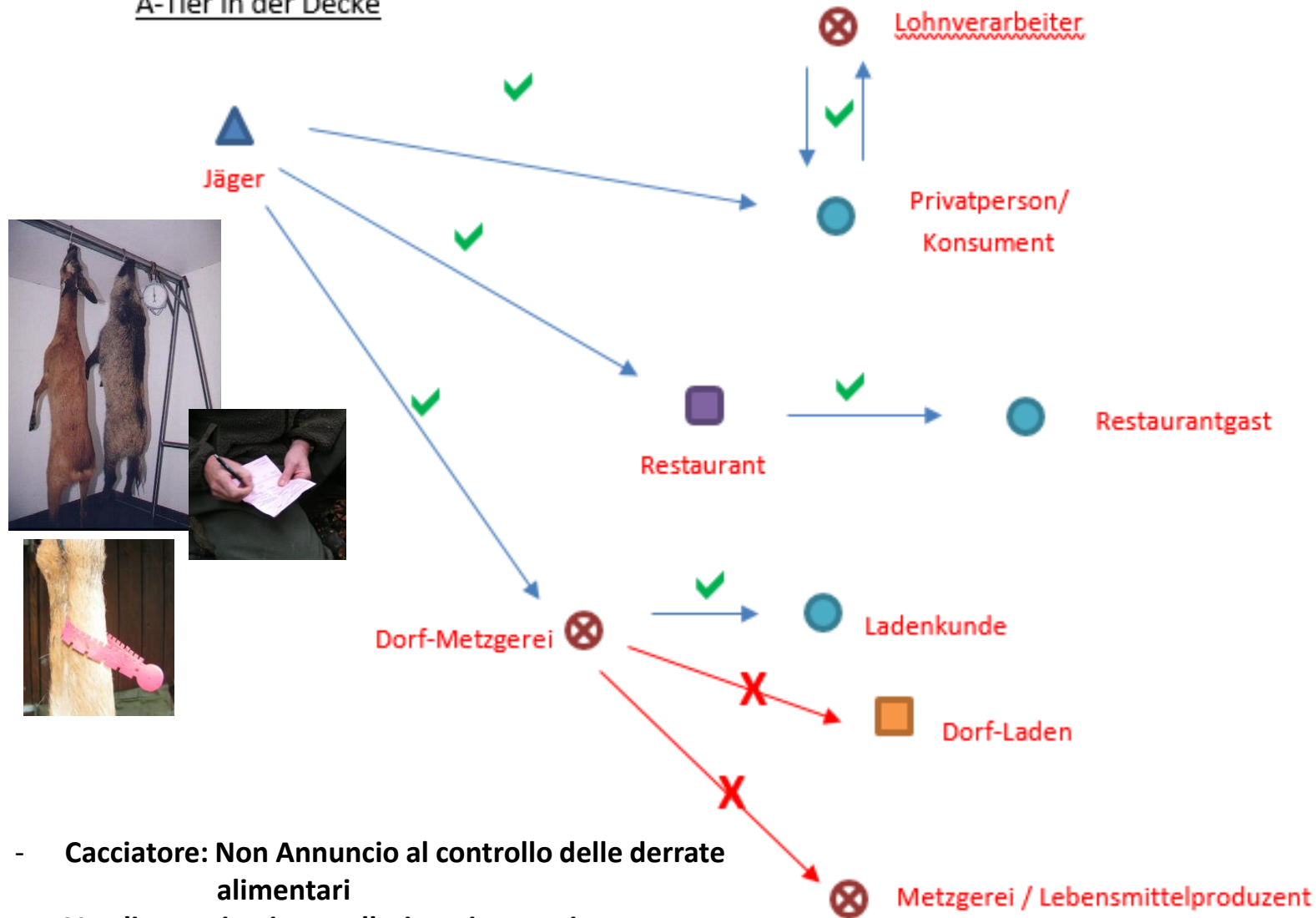
Consegna di animali A non scuoiati



Consegna diretta ai consumatori finali di
selvaggina svizzera **non scuoiata.**

Animali A nel cappotto

A-Tier in der Decke



- **Cacciatore: Non Annuncio al controllo delle derrate alimentari**
- **Vendita a privati, macellerie o ristoranti**
- **Animali B: Solo Consumo personale**

3. Lavorazione di selvaggina (soggetta all'obbligo di notifica alla SDA)

Se il cacciatore o altre persone desiderano sezionare, lavorare e in seguito vendere **animali A** direttamente al consumatore, devono annunciarsi **precedentemente al controllo delle derrate alimentari**.



Lavorazione di selvaggina (soggetta all'obbligo di notifica alla SDA)

CHI:

1. Cacciatore

COSA:

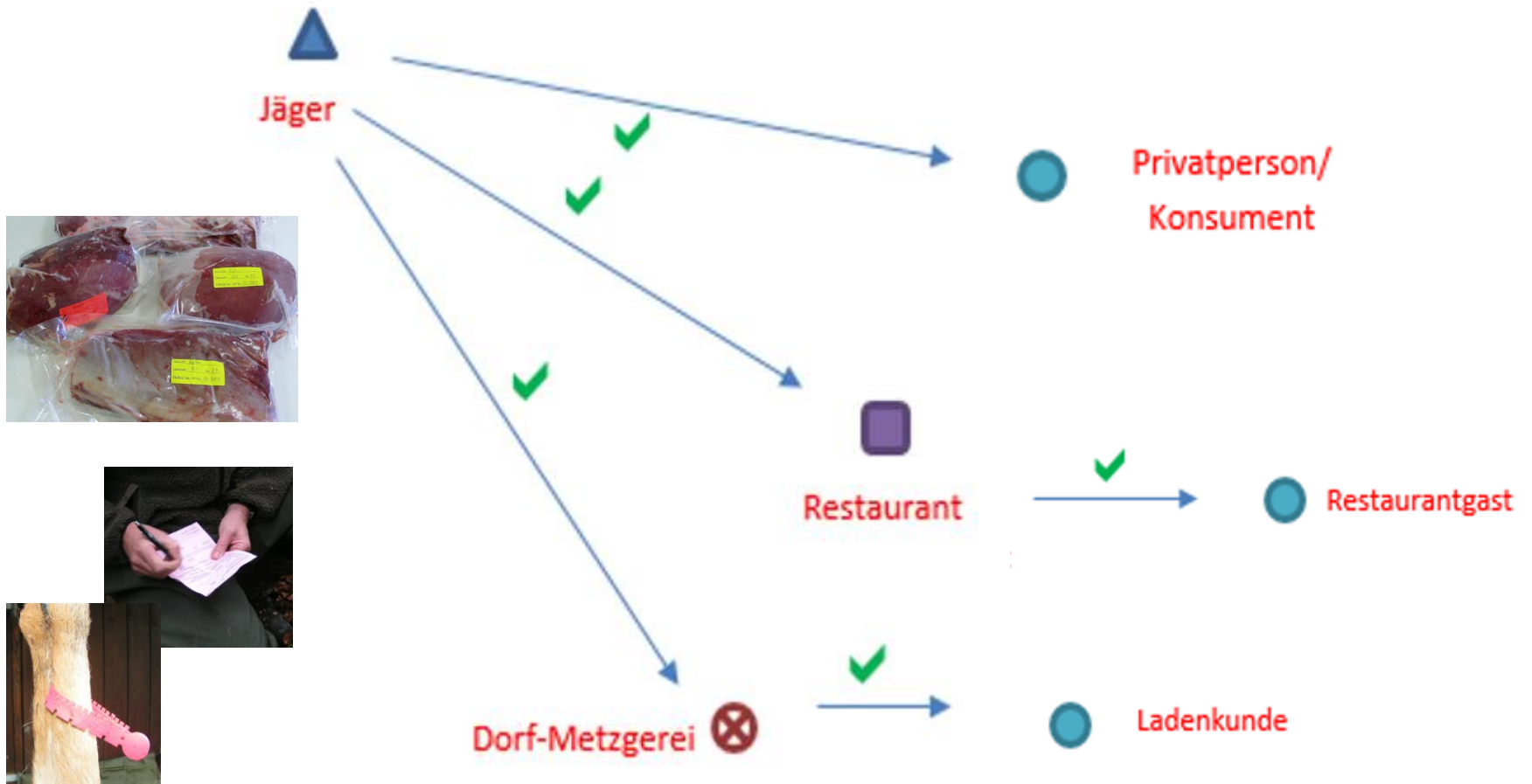
Solo animali A

Requisito:

1. Annuncio al controllo delle derrate alimentari
2. Locali adeguati



Animali di classe A lavorati dal cacciatore stesso:





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. Azienda di lavorazione di carne di

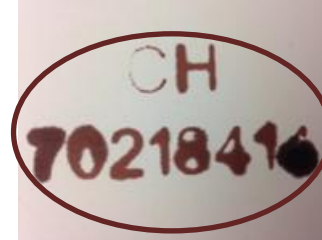
selvaggina (GHE) autorizzata

Controllo delle carni (soggetto a spese conformemente all'ordinanza cantonale sulle tasse)

- tutti gli animali B
- animali A destinati a intermediari/esportazione o su richiesta dell'azienda

Elenco delle aziende di lavorazione di carne di selvaggina autorizzate con controllo delle carni ufficiale (GR: 42 aziende)

www.alt.gr.ch

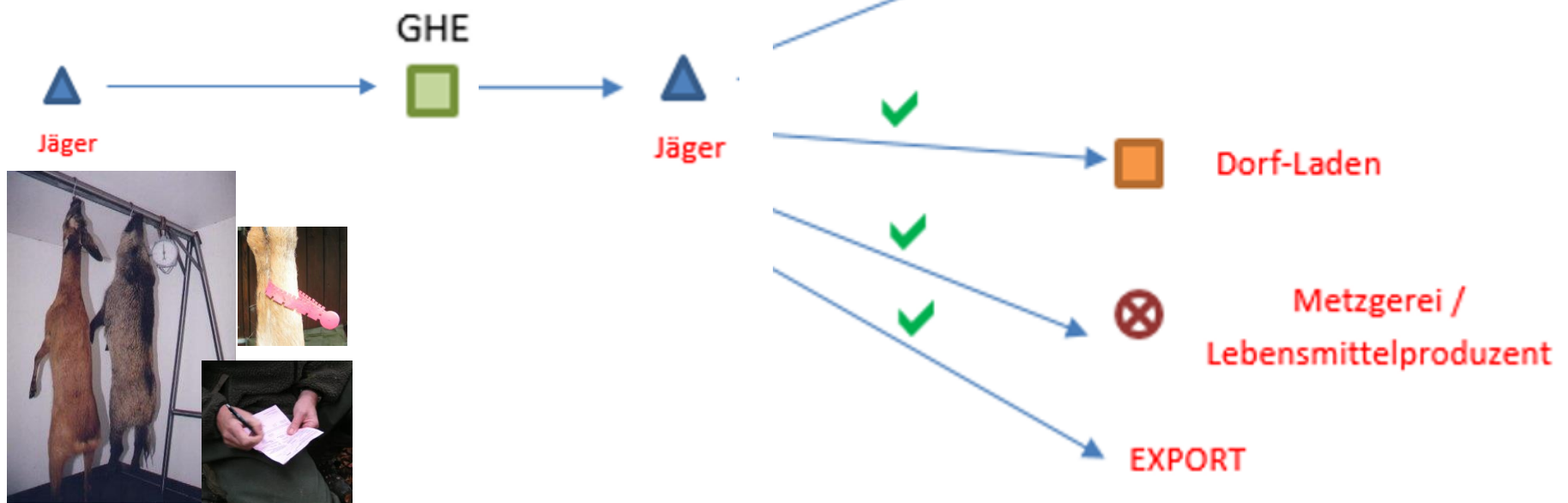


Cosa viene controllato:

- Criteri di contestazione analoghi a quelli validi per gli animali da reddito (OlGM, allegato 7)
- **Identificazione**
- **modulo 14** (corrisponde al certificato d'accompagnamento per gli animali da macello)

Animali A o B:

- Lavorazione su incarico nel GHE
(Tutta la carne torna ai cacciatori)
- Annuncio al controllo delle derrate alimentari
- vendita a 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



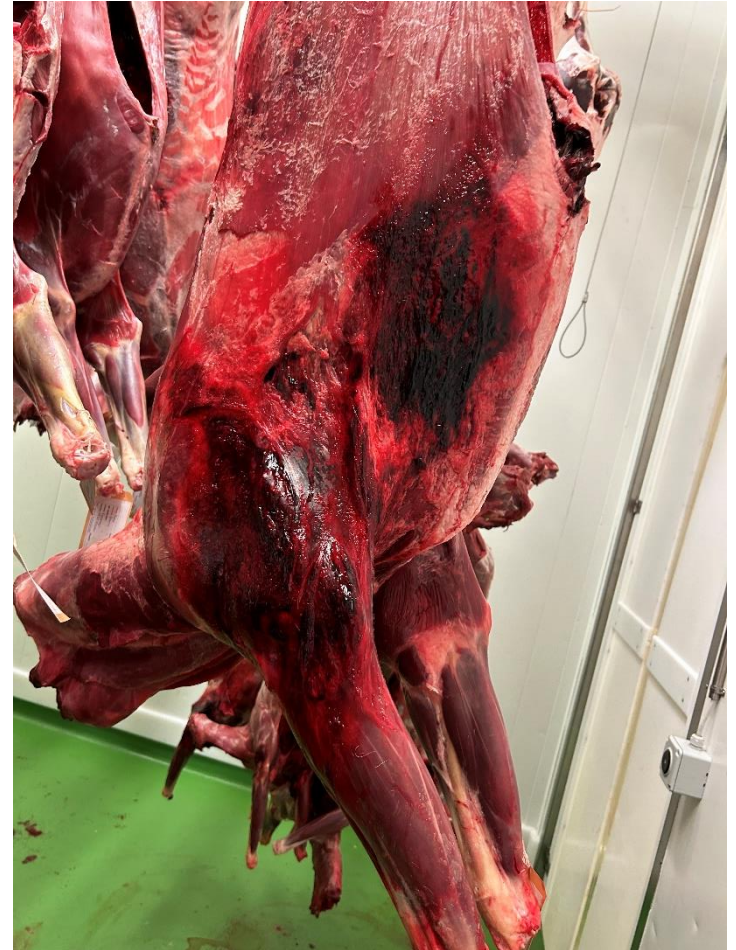
Tierschutz beim Schlachten



Reclami nel GHE

controllo delle carni

1. **Rimozione di grandi quantità**
 2. **Riclassificazione / non classificato**
 3. **Carne di selvaggina non commestibile**
- documentazione corpo selvaggio e targhetta in plastica del cantone (foto o video)
 - documentazione modulo 14



Rimozione di grandi quantità



Name:		Tel. Nr.:			
Fleischschau – Entscheid (Verfügung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen				GHE-Nr. / FK-Stempel (Bitte leserlich)	
Umklassierung	<input type="checkbox"/> A → B	Konfiskat	~2.5 kg	Begründung:	
Ungeniessbar	Begründung:				
Bemerkungen:	Bauch unten, leiste, Kanten-Tiere				
Datum:	26.9.25	Unterschrift FK:	Leyher		
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					

Riclassificazione / non classificato

Formular 14: Fleischschau – Entscheid (Verfügung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen

Name: Tel. Nr.

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

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

Rechtsmittelbelehrung:
egen diesen Entscheid kann inner 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

- Riclassificazione: un animale di classe A diventa un animale di classe B
- Le carcasse non classificate vengono sottoposte a un controllo della carne
- Notifica al cacciatore da parte del controllore delle carni

Carne di selvaggina non commestibile

- Notifica al cacciatore da parte del controllore delle carni
- Carcasse o parti di esse non commestibili devono essere eliminate come sottoprodotti di origine animale
- Opposizione possibile entro 10 giorni

Non è consentita la restituzione al cacciatore!!



Name				Teil Nr.	
Fleischschau – Entscheid (Verfügung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen				GHEHL / FK-Stempel	
Untersuchung	<input type="checkbox"/> A → B	Konkret	kg	Begründung	
Ungemessen	Begründung: <i>Wtys 1.1.2.</i>				
Bemerkungen:	<i>Geruch fäulnis, komplette L. H. Seite</i>				
Datum:	<i>4.9.25</i>	Unterschrift FK:	<i>Capner</i>	<i>Bluterguss</i>	
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 06.07.2020

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

Grazie per l'attenzione

Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

Ringstrasse 10

7001 Coira

Tel. +41 81 257 24 15

info@alt.gr.ch

www.alt.gr.ch