



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

med. vet. Sarah Langner  
Leiterin öffentlicher Veterinärdienst ALT

## Umsetzung Lebensmittelrecht und Wildbrethygiene



# Inhalt

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



# 1. 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.

# 1. Gesetzliche Grundlagen

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

Freiwillige Teilnahme am jährlichen Largo Kurs

# Wildbretproduktion



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

# 1. Todesursache Anatomie und Schusslage

## A & O:

Ansprechen und ein guter Schuss der rasch zum Tod führt.



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

# Normale Fleischreifung

## Nach dem Tod:

Säuregehalt des Fleisches erhöht

Säuregehalt erlaubt dem Fleisch auszutrocknen / zu "reifen"

## Erste Phase: Totenstarre

- Anaerobe Glykolyse - Ohne Sauerstoff
- Umwandlung Glykogen zu Milchsäure
- **pH-Wert** im Fleisch **sinkt** (7,2 auf 5,2–5,5)

## Zweite Phase: Lösen der Totenstarre

- Körpereigene Enzyme brechen die Faserstruktur der Muskulatur auf
- pH Wert steigt

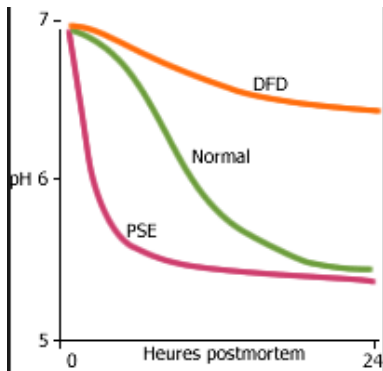
## Start der eigentlichen Fleischreifung

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

- verminderte Energiereserven (Glykogen aufgebraucht)
- nicht genügende Säuerung



## Take Home Message



Quelle:

[https://www.3trois3.com/articles/relation-entre-methodes-detourdissement-et-qualite-de-la-viande-i\\_713/](https://www.3trois3.com/articles/relation-entre-methodes-detourdissement-et-qualite-de-la-viande-i_713/)

### Tod der Tiere:

- So schnell wie möglich
- Fachgerecht
- Ohne unnötigen Stress

⇒ Saures Milieu und Wasserverlust

⇒ Fleisch ist besser haltbar

**pH-Senkung (Säuerung) ist wichtig!**

## 2. Jagdmethode

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



**Bewegungsjagd** schwieriger

# 3. Schusslage / Auswirkungen



## Jagdwaffen

- Vertraut mit der Handhabung
- Ausreichende Übung

## Munition

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

## Schuss

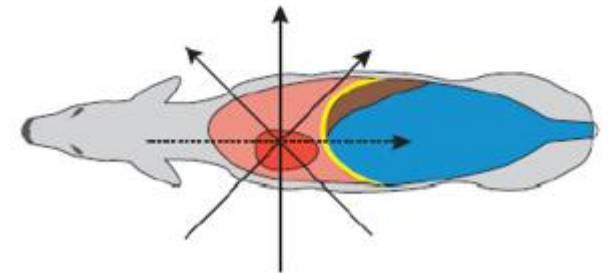
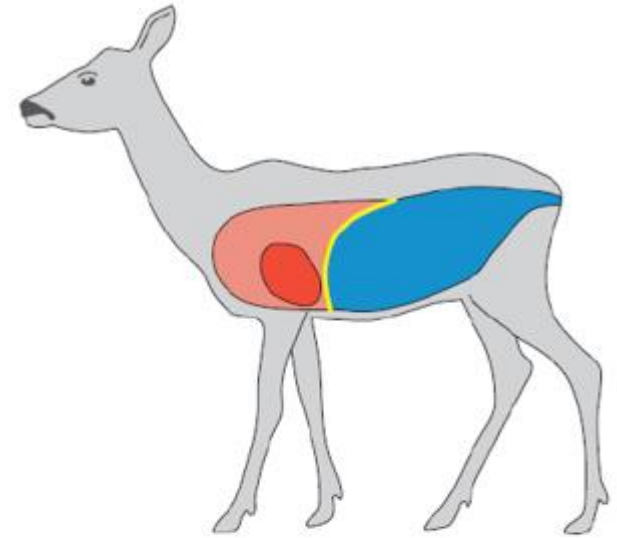
- Ausreichende Kenntnisse der **Anatomie**
  - ✓ Kammerschuss
  - ✗ Pansenschuss (Weidwundschuss)

# Wirkung des Kugelschusses

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

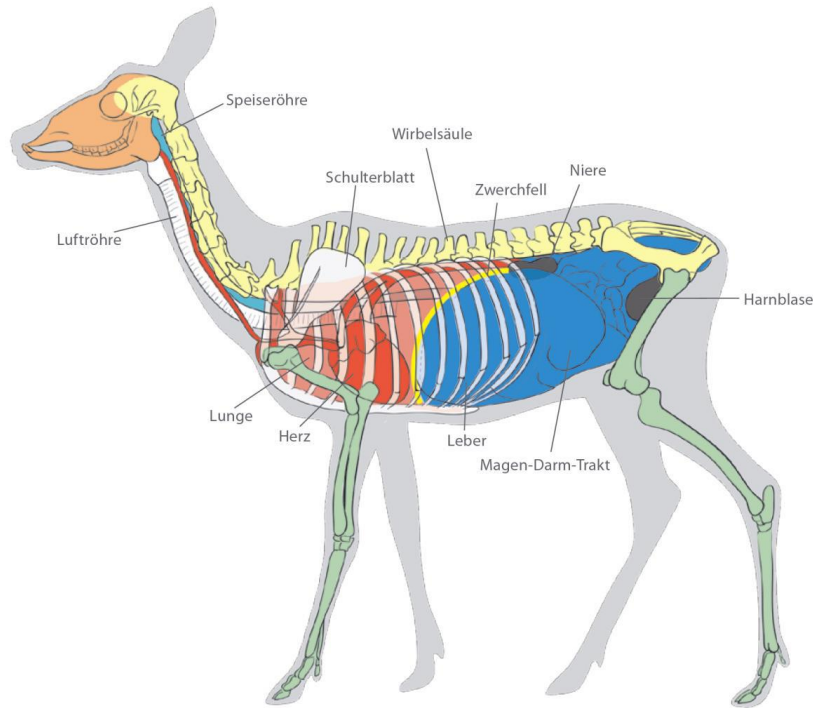
## Vorsicht:

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

# Wirkung des Schrotschusses



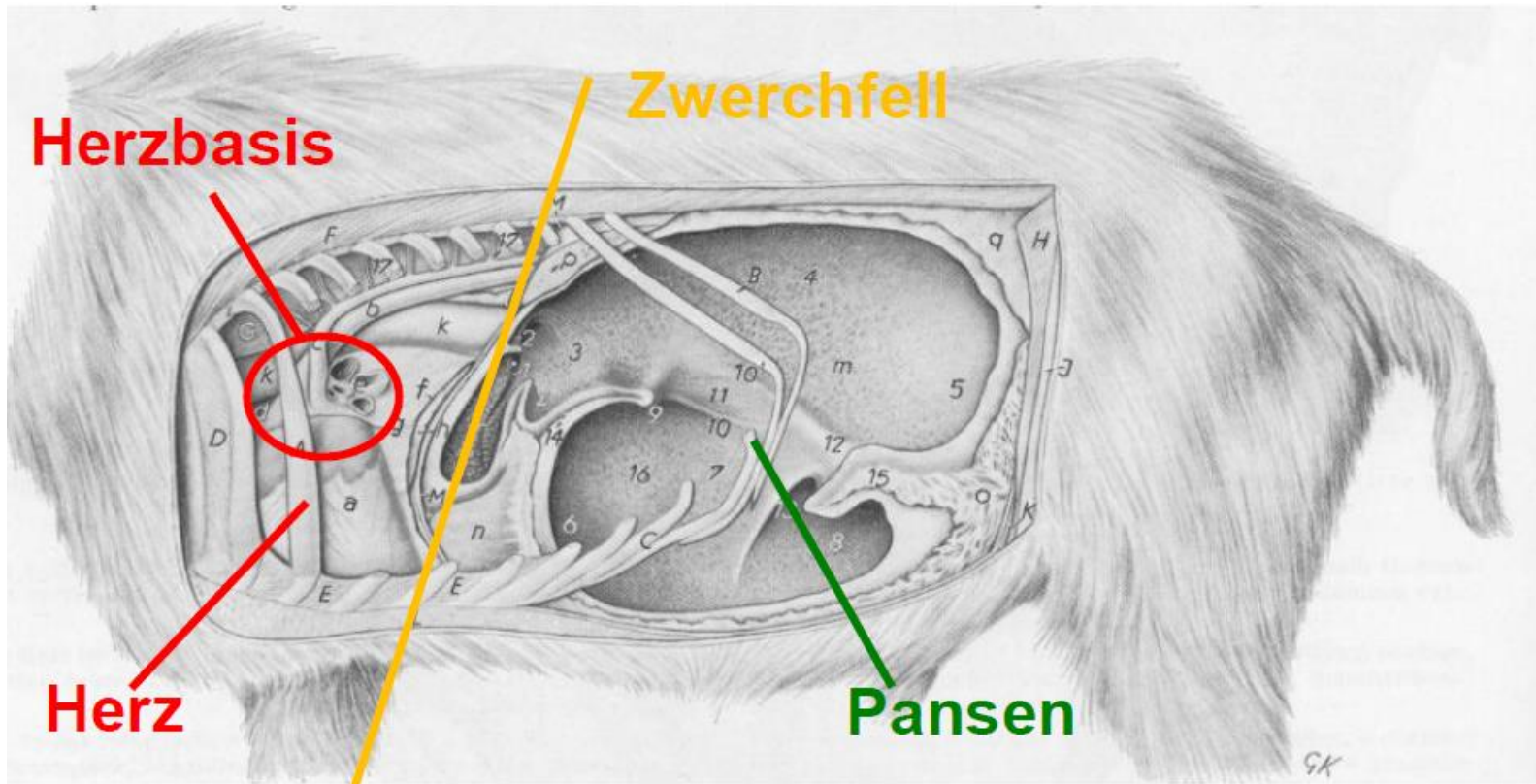
Schlechte Schrottschüsse (v.a. Weidwundschüsse) können zu grossflächiger Kontamination führen

Möglichst zahlreiche Treffer Zerstörung lebenswichtiger Organe im Kammerbereich



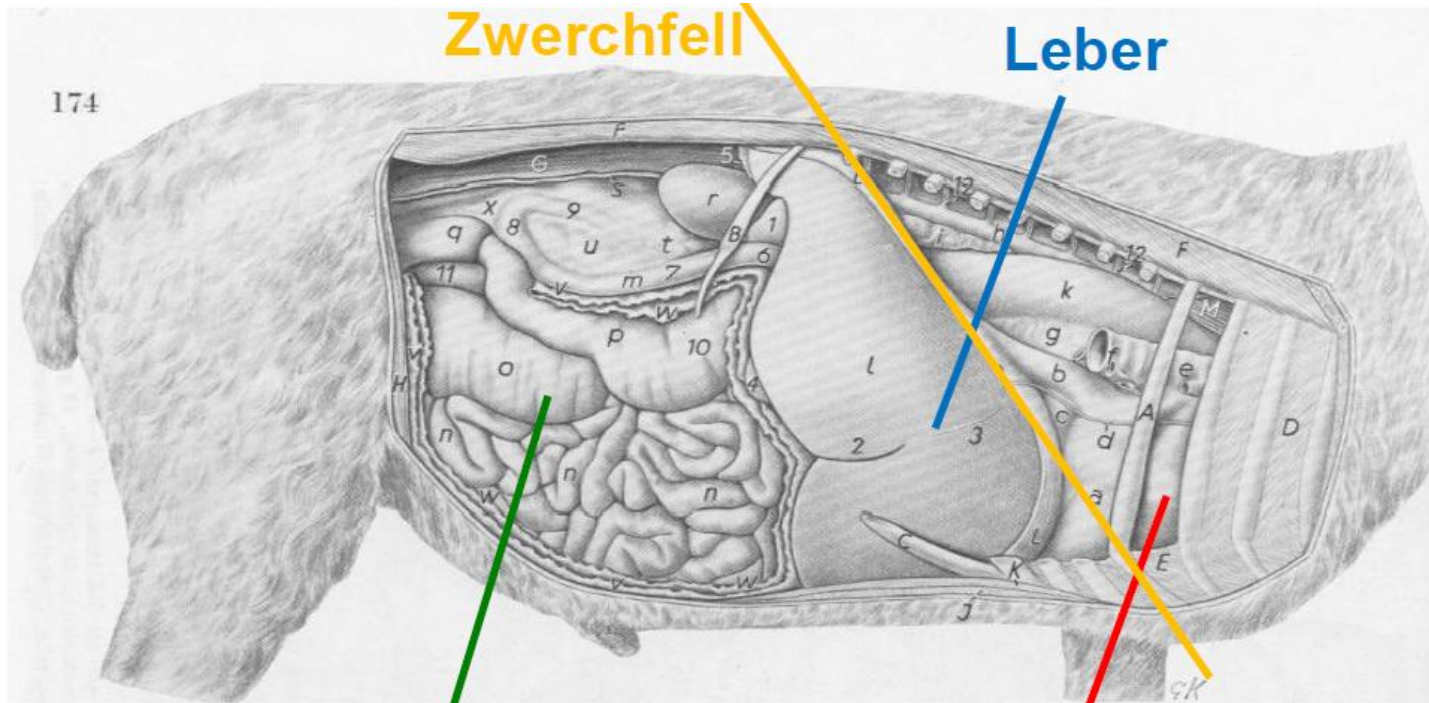
Quelle: LSVW Fribourg

# Linke Körperseite



Bildquelle: AJF

# Rechte Körperseite



Bildquelle: AJF

Magen-Darmtrakt

Herz

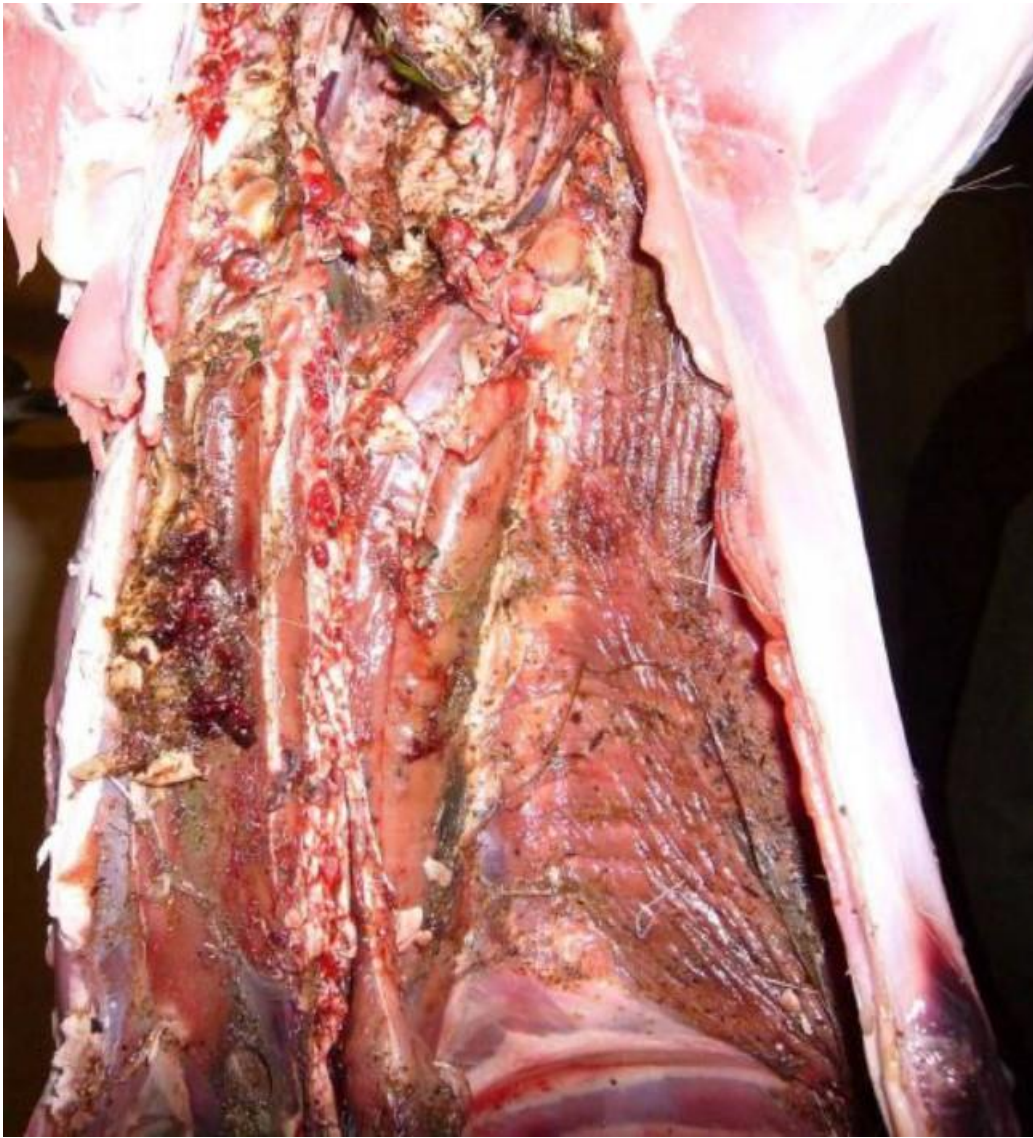
# Weidwundschuss

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

Kontaminiertes Wildbret grosszügig entfernen

Beeinträchtigung der Wildbret Qualität





Quelle: LSVW  
Fribourg



@ R. Caduff

# 4. 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)



**Bakterien-Wachstum ist abhängig von:**  
Anzahl Bakterien Ausgangskeimgehalt), Temperatur (Kühlung), Feuchtigkeit, pH, Nahrung, Oberfläche, Zeit (exponentielles Wachstum)



Bakterien können Lebensmittel-Intoxikationen (z.B. Staphylokokken) 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



# Stickige Reifung "Verhitzen"

## Zeichen von stickiger Reifung

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



© Hans Heeb



© Tobias  
Obwegeser

# 5. 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. Defflorin

**Unsachgemäßes Aufbrechen bringt Verschmutzung und Qualitätseinbussen mit sich!**

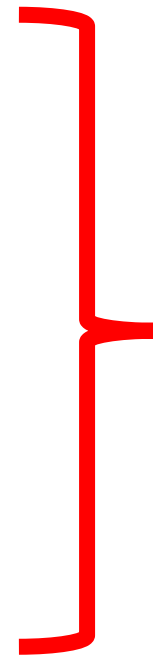
# 6. Untersuchung und Beurteilung

## Von Aussen

- Konstitution
- Äussere Merkmale
- Abnormales Verhalten

## Von Innen

- Veränderung
- Verschmutzung



**A- oder B-Tier?**

**Beispiele: Äusserliche Krankheitszeichen > Entscheid B**



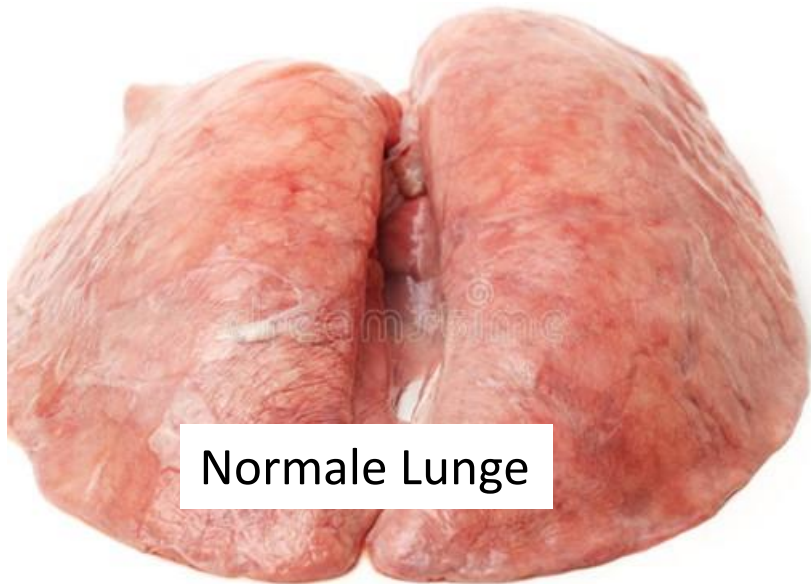
Gemsblindheit



## Beispiele: Äusserliche Krankheitszeichen > Entscheid B



## Beispiele: Veränderte Organe > B-Tier

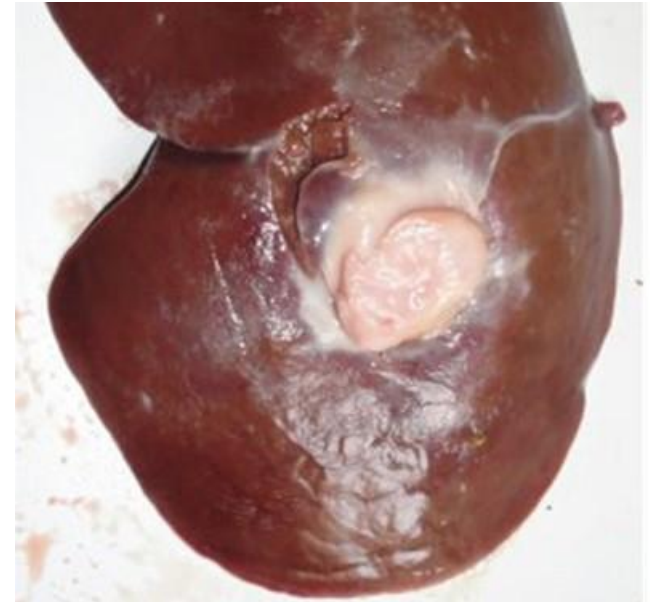


Normale Lunge



Lungenentzündung

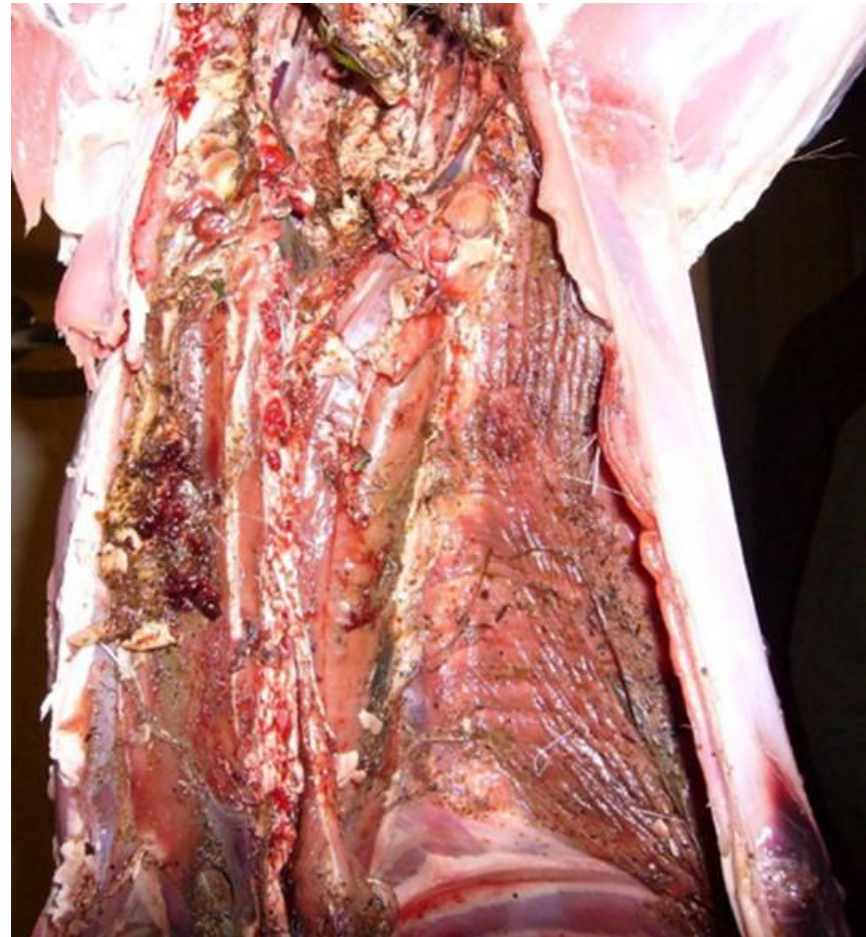
## Beispiele: Veränderte Organe > B-Tier



## Beispiele: Veränderte Organe > B-Tier



Darmtrakt ohne Veränderungen

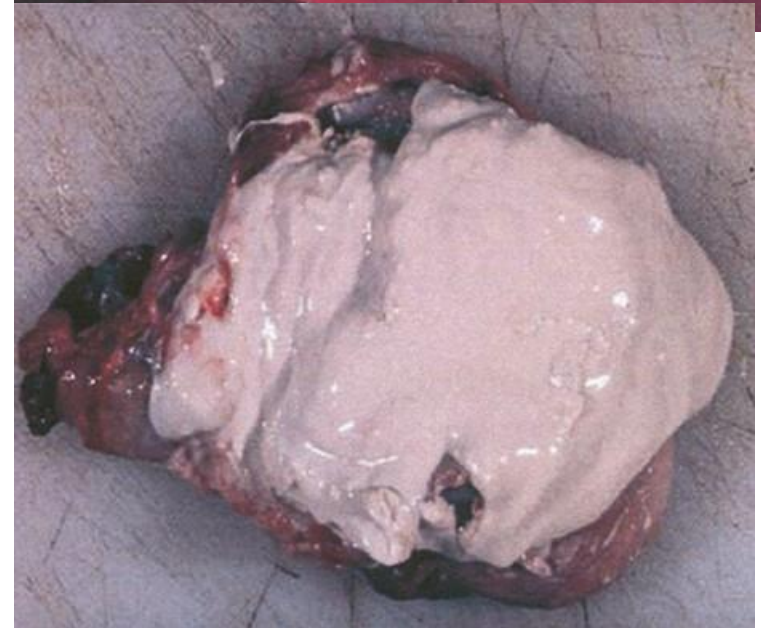
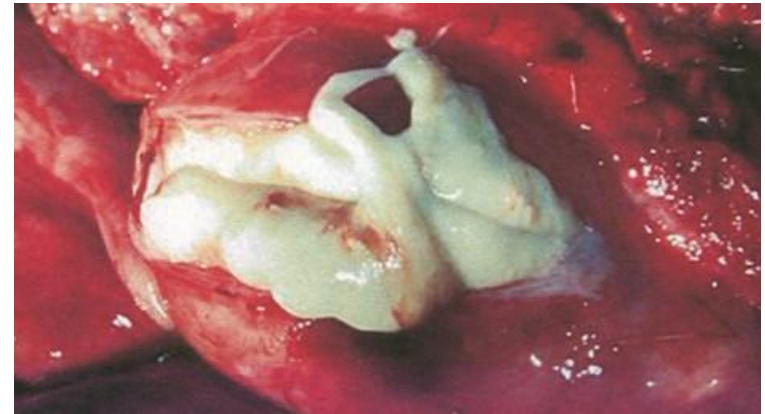


Weidwundschuss mit Austritt von Magen-  
Darminhalt

# Beispiele: Veränderte Organe >>> B-Tier



Normaler  
Kehlkopf lymphknoten



Vergrößerte Lymphknoten mit käsigem  
Inhalt

# 7. Bergung



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

- Bergungsart (Rucksack / Tragwanne / Fahrzeug)



© Tobias Obwegeser

- Kleine Öffnung, falls langer Transport im Bergebiet
- Körperöffnungen während der Überführung sauber halten



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

- 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

## 9. 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**  
**(Qualitätseinbussen)**



# 10. Verarbeitung + 11. 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**

### **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.

# 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)			
<b>1. Allgemeine Angaben</b>		<b>2. Erlegetprotokoll</b> (bitte zutreffendes ankreuzen) <small>Beispiel: 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, Abturz, komplizierte Bergung, Verdacht auf Umweltkontaminationen).
Strasse		<input type="checkbox"/>	Kein Austritt von Magen-Darm-Inhalt nach dem Ausweiden festgestellt.
PLZ / Ort		Tierart: <input type="checkbox"/> Hirsch <input type="checkbox"/> Reh <input type="checkbox"/> Gams <input type="checkbox"/> Wildschwein <input type="checkbox"/> Steinwild	
Telefon/Natel		Schusseintritt <input type="radio"/> Schussaustritt <input type="radio"/> <b>Zwerchfell</b> <input type="checkbox"/>	
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: _____		
<b>3. Entscheid</b>			
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:	
<b>Rechtsmittelbelehrung:</b> 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 Erlegetprotokoll > A-Tier



Entscheid durch die Fachkundige Person



Unterschrift über Richtigkeit der Angaben (Amtliches Dokument)

Möglichkeit der Stellvertretung bei der Beurteilung



# Verarbeitungswege

## 1. Eigengebrauch

### 1.1 Schweizer Jagdwild

Solange die Verarbeitung in den eigenen **privaten** Räumlichkeiten des Jägers resp. der Jagdgesellschaft stattfinden, werden keine Kontrollen durch das ALT durchgeführt

Plombe zwingend, Formular 14 nicht nötig

A- und B- Tiere möglich

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



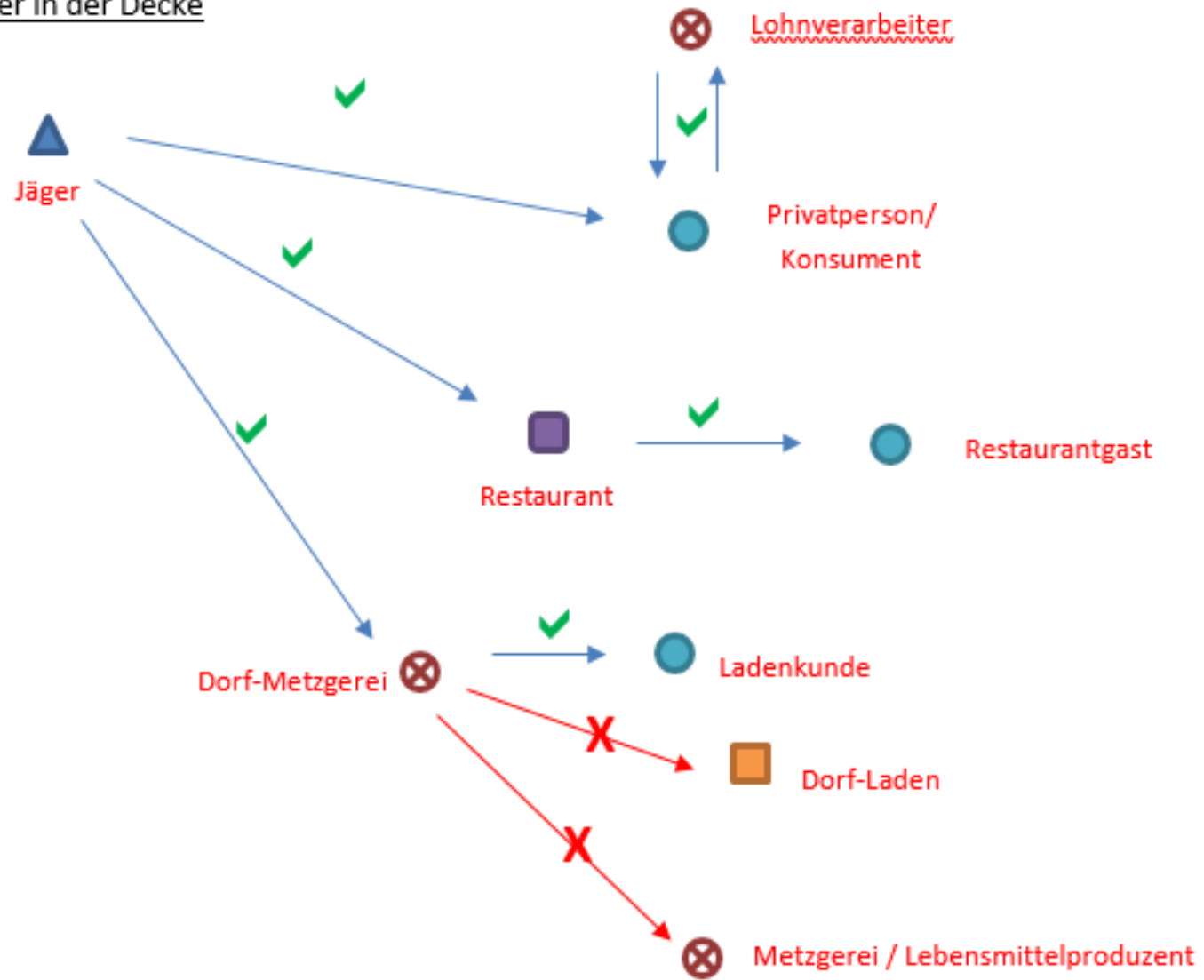
## 2. Direktvermarktung Abgabe von A-Tieren in der Decke

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

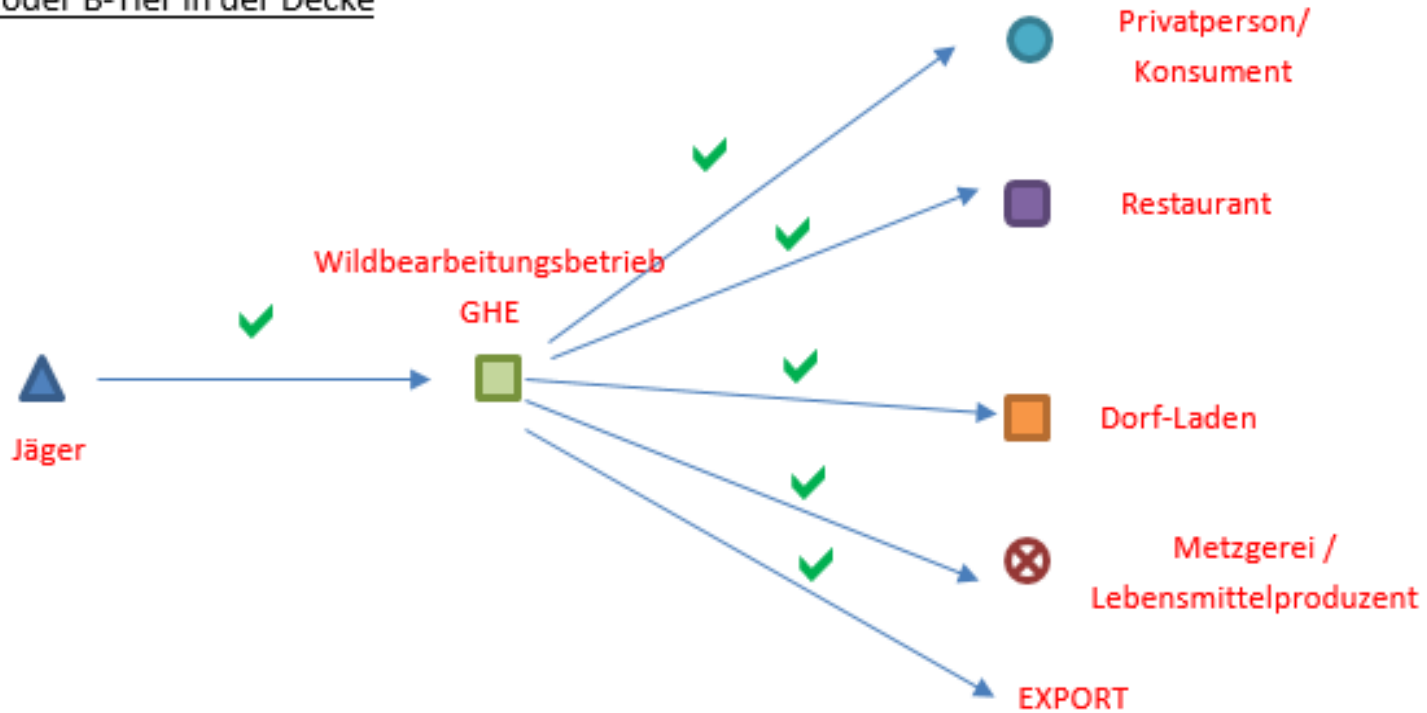




# A-Tier in der Decke



A- oder B-Tier in der Decke



Legende:

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

### 3. WildVERarbeitung (meldepflichtig an LMS)

Will der Jäger seine **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:

1. Jäger
2. Privatperson
3. Metzgerei

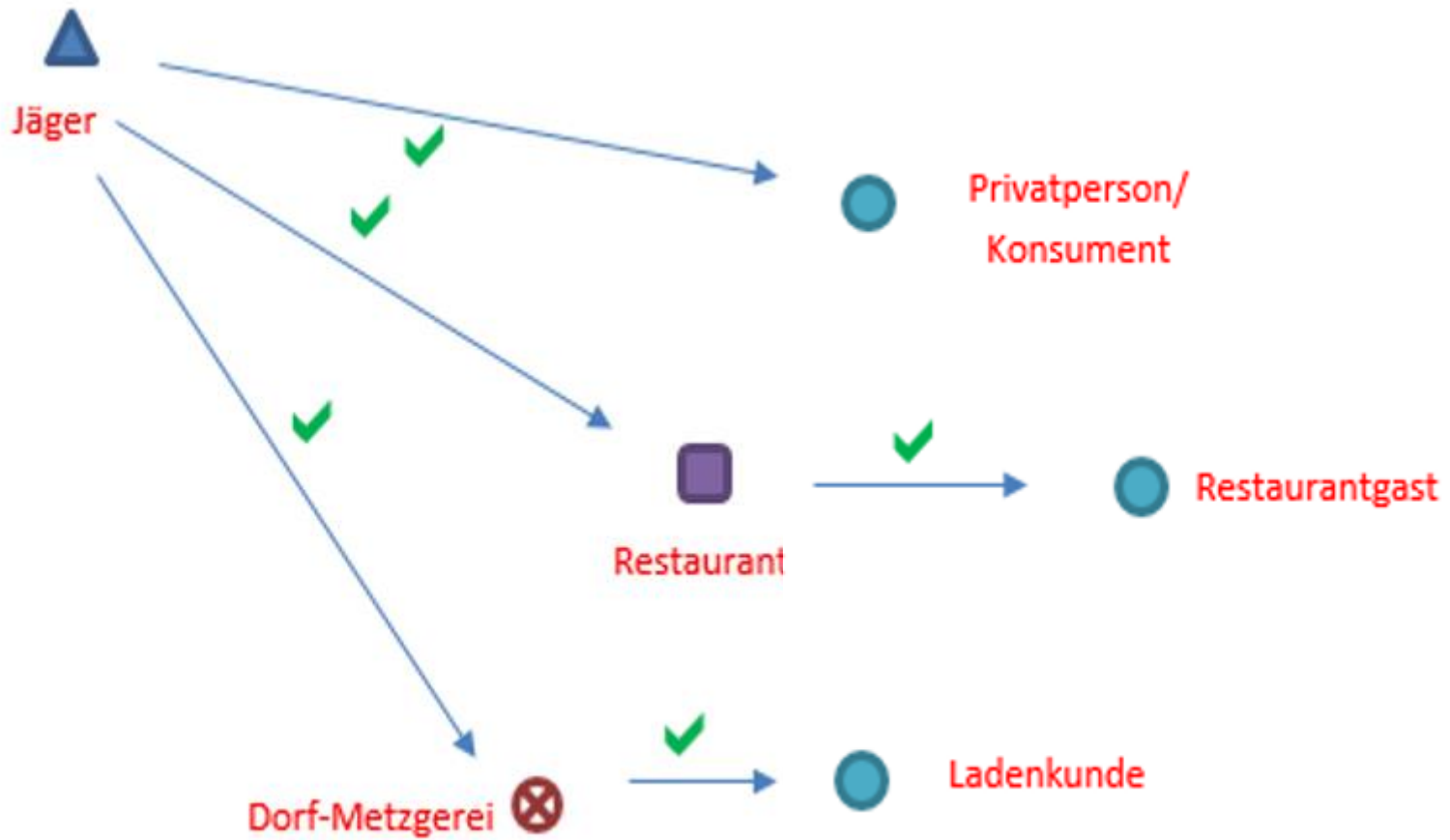
## WAS:

nur A-Tiere

## Voraussetzung:

1. Anmeldung bei der Lebensmittelkontrolle
2. Entsprechende Räumlichkeiten





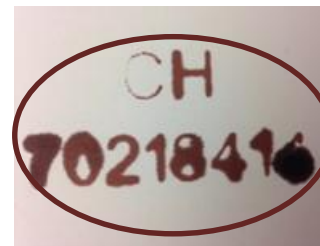
# GHE- Betrieb - WildBEarbeitung

## 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](http://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)

# Massnahmen bei Beanstandungen

- Ungenießbare Wildtierkörper oder Teile davon müssen als tierisches Nebenprodukt TNP entsorgt werden
- Meldung/Information an Jäger bzw. Betrieb durch die Fleischkontrolle
- Einsprache innert 10 Tagen Einsprache 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](mailto: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](mailto:info@alt.gr.ch)

[www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)

