



gesundheitsdirektion
kanton zürich



Baudirektion
Kanton Zürich

Veterinäramt

Amt für Landschaft und Natur

Fischerei- und Jagdverwaltung

Merkblatt Wildbrethygiene für Jäger

Die 12 Kontrollpunkte der Selbstkontrolle

Gemäss den geltenden Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung ist jedes Stück Wild, welches in Verkehr gebracht wird (und dazu zählt auch verschenken) vorher betreffend seiner Genusstauglichkeit zu untersuchen. Dies gilt nicht für den Eigengebrauch. Wird ein Grossbetrieb mit Wildbret beliefert, ist eine "Bescheinigung über die Untersuchung von erlegtem Wild" (laut Anh. 14 VHyS) mitzuliefern. Personen, die diese Untersuchung durchführen, benötigen einen Befähigungsnachweis (s. Art. 21 VSFK).

Wildschweine sind grundsätzlich durch die amtliche Fleischkontrolle zu prüfen. Im Rahmen dieser Fleischuntersuchung wird auch die Trichinellauntersuchung sowie die Untersuchung auf Schweinepest durchgeführt. Auch dies gilt nicht für den Eigengebrauch.

Anderes Wild unterliegt der stichprobenweisen Untersuchung durch die amtliche Fleischkontrolle.

Wird ein Stück Wild voraussichtlich nicht der amtlichen Fleischkontrolle zugeführt, hat die Erlegerin oder der Erleger in jedem Fall im Rahmen der Sorgfaltspflicht eine Untersuchung durchzuführen.

Für das Veterinäramt und die Fischerei- und Jagdverwaltung gilt die Untersuchung als erfüllt, wenn die unten aufgeführten kritischen Kontrollpunkte geprüft bzw. eingehalten wurden.

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

1. Ansprechen

Das Tier ist vor dem Schuss bezüglich seines Gesundheitszustandes zu beurteilen.

- Macht das Stück insgesamt einen gesunden Eindruck?
- Verhält sich das Stück normal?
- Sind Veränderungen und/oder ein Verhalten feststellbar, welche auf eine Gesundheitsstörung schliessen lassen (z.B. Durchfall, Husten, Bewegungsstörungen, etc.)?

2. Unfallwild

Bei verunfallten Wildtieren ist es enorm wichtig, dass die Zeitspanne vom Tod des Tieres bis zum Aufbrechen möglichst kurz gehalten werden kann.

Es gilt zu berücksichtigen, dass verunfalltes Wild meist, auch wenn es wenige Minuten nach dem Unfall gefunden wird, stark mit Bakterien belastet ist. Durch die Wucht des Aufpralls können zahlreiche Knochenbrüche (Zertrümmerungen), flächige Blutungen, Verletzungen der inneren Organe und Quetschungen entstehen. Das Wildbret verändert seine Farbe, riecht anders und ist nur begrenzt lagerfähig.

Unfalltiere müssen daher besonders sorgfältig untersucht werden. Um den Wildtierkörper korrekt beurteilen zu können empfiehlt es sich das Tier aus der Decke zu schlagen bzw. abzuschwarten.

Verunfalltes Wild kann, wenn es durch einen Fangschuss erlegt wurde, weiterverwertet werden. Anderes verunfalltes Wild, sofern seit dem voraussichtlichen Todeszeitpunkt nicht mehr als 60 Minuten vergangen sind.

Der Käufer eines solchen Tieres ist darüber zu informieren, dass er ein Unfalltier kauft (zum Beispiel auf der Bescheinigung).

Wird ein Unfalltier verkauft, ist zwingend eine amtliche Fleischkontrolle durchzuführen (gilt nicht für den Eigengebrauch).

3. Jagdmethode

Die Jagdmethode hat einen grossen Einfluss auf die Qualität des Wildbrets.

So hängt unter anderem von der Jagdmethode ab wie intensive bzw. wie lange ein Tier gestört wird bevor es zur Strecke kommt.

Gehetztes oder krankes Wild weist tiefere Glykogenreserven auf und damit wird die Fleischsäuerung verzögert oder läuft unvollständig ab – dies wiederum beschleunigt das Verderben des Stückes.

- Wie lange wurde das Tier gejagt bzw. gestresst vor der Erlegung?
- Wie ist die Trefferlage, vor Zwerchfell, hinter Zwerchfell?
- Stand das Tier breit?
- Wie lange nach dem ersten Schuss wurde aufgebrochen?
- Wann hat die aktive Kühlung des Stücks eingesetzt?

Grundsätzlich sollten Tiere mit Weidwundschüssen nicht mehr in den Handel gebracht werden – andernfalls ist eine amtliche Fleischkontrolle durchzuführen und der Käufer zu informieren (auf Bescheinigung)

4. Nachsuche

Die Dauer und Art der Nachsuche haben ebenfalls grossen Einfluss auf die Genussstauglichkeit des Wildbrets.

Totsuchen mit kurzer Dauer sind eher unproblematisch, siehe dazu auch Kontrollpunkt 2.

Lange, schwierige Nachsuchen mit langen Fluchtwegen sind bezüglich der Verwertbarkeit des Wildbrets als kritisch zu betrachten.

Vergeht seit dem Beschuss des Tieres oder dem vermuteten Unfallzeitpunkt mehr als 60 Minuten, sollte der Wildkörper der amtlichen Fleischkontrolle zugeführt oder nur im Eigengebrauch verwertet werden.

- Handelte es sich um eine Totsuche oder wurde der Fangschuss angetragen?.
- Wie lange nach dem vermuteten Eintreten des Todes wurde das Tier gefunden und aufgebrochen?

5. Aufbrechen

Bereits nach 30 bis 45 Minuten nach dem Verenden beginnt der Darm eines erlegten Stückes für Bakterien durchlässig zu werden. Es ist daher zwingend notwendig, so schnell wie möglich aufzubrechen und auszuweiden.

Das Aufbrechen hat fachgerecht zu erfolgen, um eine weitere Verschmutzung des Wildbrets zu verhindern.

Es soll jene Aufbrechmethode angewandt werden, welche am besten beherrscht wird unter Anwendung aller Hygienegrundsätze.

Grundsätzlich soll das Tier vom Äser (Lecker) bis zum Weidloch eröffnet und alle Organe entfernt werden.

Es empfiehlt sich zudem, den Tierkörper (hängend) nach dem Aufbrechen mit Trinkwasser ohne Druck auszuspülen.

Muss das erlegte Stück unter schwierigen Bedingungen geborgen und/oder über weite Strecken transportiert werden, können in einem ersten Schritt durch einen kleinen Einschnitt in der Bauchhöhle die Organe entfernt werden. Nach dem Transport wird der Wildkörper komplett eröffnet, die restlichen Organe entfernt und gereinigt.

Verunreinigungen, insbesondere Ein- und Ausschuss sind grosszügig auszuschneiden.

Achtung Schwarzwild: Beim Aufbrechen eines Stück Schwarzwildes ist eine Probe vom Zwerchfell (10 – 15 g in einen kleinen Plastikbeutel) sowie von Herzblut, Bauch- oder Brusthöhlenflüssigkeit zu entnehmen (Proberöhrchen). Diese Proben haben bis zur amtlichen Fleischkontrolle beim Tierkörper zu verbleiben.

Bezug der Proberöhrchen: Die Jagdgesellschaft kann die benötigte Anzahl Proberöhrchen direkt beim kantonalen Veterinäramt, Obstgartenstrasse 21, Postfach, 8090 Zürich (043 259 41 41) kostenlos beziehen.

6. Untersuchungen äusserlich

Jäger sind spezifisch ausgebildet und müssen in der Lage sein, das Wild und den Wildkörper einer ersten eingehenden Untersuchung zu unterziehen.

Das Tier wird bereits vor dem Antragen des tödlichen Schusses auf seinen Gesundheitszustand hin beurteilt (siehe KKP 1).

Der Wildtierkörper wird vom Schützen auf äussere Anzeichen, wie beispielsweise Parasitenbefall, Verletzungen, Geschwülste, Gelenkentzündungen, Abszesse, Kotverschmutzungen, etc. untersucht.

Stellt der Jäger eine Veränderung fest oder eine Auffälligkeit, ist der Tierkörper der amtlichen Fleischkontrolle zuzuführen.

7. Untersuchung der inneren Organe

Der Erleger ist verantwortlich und haftet für die Qualität des Wildbrets, welches er abgibt. Während des Aufbrechens sind daher auch die inneren Organe (Leber, Nieren, Herz, Lunge, Milz) Hohlräume und Muskulatur zu prüfen.

Werden vom Jäger Auffälligkeiten (sichtbare Veränderungen, welche aus Erfahrung nicht einem gesunden Tier entsprechen) festgestellt, ist das Stück Wild der amtlichen Fleischkontrolle zuzuführen.

Dazu wird der ganze Wildtierkörper inkl. Aufbruch (separat und sauber) in einen Plastiksack bzw. in Harrasse verpackt und der Fleischkontrolle zur Beurteilung vorgelegt.

8. Versorgung / Bergung

Nach dem Aufbrechen und der Untersuchung ist der Wildtierkörper soweit möglich von sichtbaren Verschmutzungen, Verunreinigungen bzw. anhaftendem Schweiss zu säubern. Dies erfolgt entweder mit Wasser (ohne Druck) von Trinkwasserqualität oder durch Abschärfen.

Grobe Verunreinigungen (zum Beispiel nach einem Weidwundschuss) sind sehr grosszügig mit dem Messer abzuschärfen.

Das Abwischen des Wildbrets sowie der Bauchhöhle oder des Brustraumes mit diversen Materialien (Schwämme, Tücher, Papier und dergleichen) ist zu vermeiden, da die vorhandenen Keime dadurch weiter verschleppt werden. Auf die Verwendung von Laub, Gras, Reisig (zum Beispiel um das Weidloch auszustossen) ist zu verzichten.

Um zu vermeiden, dass sich in den Körperhöhlen Pfützen bilden, ist der Tierkörper wenn immer möglich aufzuhängen.

Der Abtransport des Tieres hat so schnell wie möglich zu erfolgen. Erlegtes Wild wird nicht ohne aktive Kühlung zwischengelagert. Keinesfalls dürfen Wildkörper liegend zwischengelagert werden. Bei geeigneter Witterung (Aussentemperatur $< 10^{\circ}\text{C}$), wenn der Wildtierkörper sauber ausgeweidet und gereinigt wurde sowie sichergestellt ist, dass die Tierkörper gut durchlüftet werden und eine passive Kühlung möglich ist, ist für eine kurze Dauer (max. 3 h) die Aufbewahrung ohne aktive Kühlung möglich.

9. Kühlung

Die richtige Kühlung des Wildtierkörpers ist erst nach dem Aufbrechen möglich. Das Auskühlen und Abtrocknen des Wildkörpers muss geschützt vor Insekten im Hängen stattfinden. Im Liegen bilden sich in den Hohlräumen Pfützen, welche die Keimvermehrung enorm begünstigen und das Wildbret erstickt.

Der Wildtierkörper ist so schnell wie möglich auf die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Kerntemperatur von 7°C (besser 4°C) abzukühlen (Temperatur der Kühlanlage 2°C). Diesbezüglich empfehlen wir den Jagdgesellschaften dringend, insbesondere anlässlich der herbstlichen Gesellschaftsjagden, am Vormittag erlegtes Wild nicht bis am Abend ungekühlt im Bereich der Jagdhütte zu lagern.

10. Transport

Der Transport der Wildtierkörper hat schnell, sauber und wenn möglich gekühlt zu erfolgen, so dass keine zusätzlichen Verunreinigungen entstehen oder die Gefahr der stickigen Reifung besteht (die Tierkörper sollten nicht aufeinander zu liegen kommen).

Wildsäcke sollten nicht für noch warme Tierkörper verwendet werden (stickige Reifung).

Autotransportgitter sind nicht gut geeignet für den Transport von Tierkörpern, da diese Transportart zu zusätzlichen Verunreinigungen führt, allenfalls kann diese Methode für noch nicht aufgebrochenes Wild benutzt werden.

11. Lagerung / Verarbeitung

Wildtierkörper werden hängend und auf 7°C (besser 4°C) gekühlt gelagert. Werden die Tiere in der Decke gelagert, dürfen sich keine anderen Lebensmittel im Kühlraum befinden. Die Wildkörper sollen sich nicht berühren.

Werden die Tierkörper enthäutet kann die Lagerung auch in einem Kühlraum erfolgen der nicht ausschliesslich für Wild reserviert ist. Allerdings ist dabei darauf zu achten, dass die Raumtemperatur bei 2° C liegt und die Luftfeuchtigkeit ebenfalls genau reguliert wird und bei ca. 85 % liegt.

Ideal bezüglich Fleischreifung, Fleischqualität und Wildbrethygiene ist, wenn der Tierkörper zügig (innerhalb 48 h) enthäutet, grob zerwirkt, von den grossen Knochen befreit und dann Vakuum verpackt wird. In diesem Zustand kann das Wildbret optimal gelagert und gereift werden.

Ein längeres Lagern des Wildkörpers in der Decke/Schwarte ist für die Qualität und Sicherheit des Fleisches ungeeignet.

12. Abgabe

Grundsätzlich wird nur einwandfreies Wildbret verkauft.

Spezifische Besonderheiten des betreffenden Stücks sind dem Käufer mitzuteilen.

Werden ganze Tiere verkauft, empfehlen wir der Jagdgesellschaft eine Begleitetikette zu erstellen.

Wird ein Tier vor dem Verkauf der amtlichen Fleischkontrolle zugeführt und/oder auf Trichinellen untersucht wird das schriftliche Zertifikat ebenfalls dem Käufer übergeben.

Zürich, 31. August 2007

Veterinäramt Zürich

Fischerei- und Jagdverwaltung
des Kantons Zürich

Anhang:

Vorschlag einer Begleitetikette

Literatur

1. Volery Philippe, Von der Wildbahn auf den Teller, h.e.p. verlag ag, Bern 2006
2. Deutz A., Die 10 Gebote für die Wildbrethygiene, Tagung für die Jägerschaft 2000, BAL Gumpenstein
3. Bert Friedrich, Pflichtenkatalog, Pirsch 15/2007, S. 24 – 26
4. Döring Volker, Unter dem Auge, Wild und Hund 16/2007, S. 30 – 35
5. Jakob Peter, Wildbrethygiene und rechtliche Grundlagen, Veterinäramt Zürich, 2005