WILDBRETVERWERTUNG

SKRIPT ZUM FACH GEMÄSS STOFFPROGRAMM

JAGDPRÜFUNGSKURS 2017

Verfasser:

Dr. Peter Malin, Landestierarzt

Amt für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen, Postplatz 2, Postfach 37, 9494 Schaan

www.alkvw.llv.li

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

1. Begriffe 4

2. Gesetzliche Grundlagen....4

2.1 Lebensmittelgesetz, LMG....4
2.2 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV....5
2.3 Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft 6
2.4 Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle, VSFK....6
2.5 Pflicht zur Untersuchung und Dokumentation des Jagdwildes: Selbstkontrolle 7
2.5.1 Erlegeprotokoll 7
2.5.2 Bescheinigung über die Untersuchung durch die fachkundige Person....7
2.5.3 Wer gilt als fachkundige Person? 8
2.5.4 Verunfalltes Jagdwild 8
2.6 Verordnung des EVD über die Hygiene beim Schlachten, VHyS....9

3. 12 kritische Punkte in der Wildbretproduktion 9

3.1 Aus- und Weiterbildung....9
3.2 Todesursache / Eintreten des Todes....10
3.3 Jagdmethode....10
3.4 Schusslage / Auswirkungen....12
3.5 Nachsuche....12
3.6 Aufbrechen....13
3.7 Untersuchungen:....16
3.7.1 Besichtigung der Körperoberfläche und der Körperöffnungen sowie des Ernährungszustandes....16
3.7.2 Beurteilung der eröffneten Körperhöhlen....17
3.7.3 Beurteilung der Organe sowie des Brust- und Bauchfells....17
3.7.4 Beurteilung der sichtbaren Muskulatur....17
3.8 Bergung 17
3.9 Strecke legen:....18
3.10 Kühlung/Lagerung:....18
3.11 Verarbeitung: 19
3.12 Verkauf:....20

4. Fallwild....20

5. Anhang....21

1. BEGRIFFE

Die Wildbrethygiene umfasst alle zu treffenden Massnahmen bei der Gewinnung, Verarbeitung, Transport, Lagerung und Vertrieb von Wildbret, damit dieses in einwandfreier Qualität an den Konsumenten gelangt. Die Wildbrethygiene beinhaltet daher alle Massnahmen die verhindern, dass die menschliche Gesundheit durch Veränderungen des Lebensmittels aufgrund der Arbeits- und Herstellungsmethoden gefährdet wird.

Die Bezeichnung Wildbret geht auf das mittelhochdeutsche "Wildbraet" zurück und bedeutet "Fleisch von Wild". Der Begriff "Hygiene" leitet sich vom Namen der griechischen Göttin der Gesundheit "Hygieia" ab. Bereits die Herkunft dieses Begriffes zeigt auf, dass entsprechendes Handeln unmittelbar gesundheitsrelevant ist.

2. GESETZLICHE GRUNDLAGEN

Die nachstehenden lebensmittelrechtlichen Erlasse enthalten auch Bestimmungen, welche für den Jäger relevant sind. Auf die wichtigsten Rechtstexte und Bestimmungen wird nachstehend eingegangen. Die hier zitierten Artikel finden sich im Wortlaut im Anhang 1.

2.1 Lebensmittelgesetz, LMG[1]

Wildfleisch als hochwertiges Nahrungsmittel untersteht dem Regelungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung. Der Geltungsbereich des Lebensmittelgesetzes ergibt sich aus dessen Art. 2.

[1] SR 817.0

2.2 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV[2]

Der Jäger muss sich bewusst sein, dass er beim Erlegen des Stückes mit einem Lebensmittel umgeht. Dementsprechend ist er auch zur Selbstkontrolle verpflichtet. Dies bedeutet für den Jäger, dass er bei Abgabe des Stückes an einen Dritten, die von ihm selbst vorgenommene Kontrolle sowie die einwandfreie Beschaffenheit bestätigt, soweit dies ihm „im Rahmen seiner Tätigkeit“ zumutbar ist.

Unter dem Begriff Selbstkontrolle wird die fach- und sachgerechte Beurteilung des Stückes unmittelbar vor dem Erlegen sowie des Wildkörpers beim Ausweiden verstanden, deren Ergebnis in einer Bescheinigung festgehalten werden muss.

Die Bestätigung bringt der Jäger auf dem Wildanhänger an. Wenn der Jäger Verhaltensstörungen beim Tier festgestellt hat, der Verdacht auf Umweltkontamination besteht oder der Jagdverlauf für die Lebensmittelsicherheit relevante Gefahren mit sich gebracht hat, dann muss er eine Kontrolle durch eine fachkundige Person veranlassen bzw. dies dem amtlichen Tierarzt melden[3].

Lebensmittel müssen entlang der gesamten Lebensmittelkette, von der Gewinnung über die Herstellung, Verarbeitung und den Vertrieb rückverfolgbar sein (Art. 50). Zur Bestätigung der durchgeführten Selbstkontrolle wie auch zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit und damit auch zum Täuschungsschutz dient der Wildanhänger gemäss Vorgabe des Amtes für Lebensmittelkontrolle und Veterinärwesen.

[2] SR 817.02

[3] Vorgehen ab Frühjahr 2017

2.3 Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft[4]

Diese Verordnung zählt die Tierarten auf, welche zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind, umschreibt die Anforderungen an diese Lebensmittel und führt auch die nicht zur Lebensmittelgewinnung zulässigen Tierkörperteile auf.

2.4 Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle, VSFK[5]

Die VSFK regelt die Anforderungen an die Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe und an das Schlachten, die Anforderungen an Schlachttiere, die Schlachttier- und Fleischuntersuchung sowie die Lebensmittelgewinnung aus Jagdwild (Art. 1 Abs. 1 VSFK).

Die VSFK unterscheidet zwischen Gehegewild und Jagdwild. An dieser Stelle wird im Weiteren nur noch auf das Jagdwild eingegangen.

Bei Abgabe an Dritte/Inverkehrbringen: Im Grundsatz muss Jagdwild (mit Ausnahme von Hasen und Federwild) in einem Wildbearbeitungsbetrieb geschlachtet werden. Es handelt sich dabei um einen Schlacht- oder anderen bewilligungspflichtigen Lebensmittelbetrieb.

Ausnahme: Wild, das keine Merkmale aufweist, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte und das der Jäger direkt an Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb im Inland zur direkten Abgabe an Konsumenten abgibt. Diese Stücke müssen nicht in einem Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb geschlachtet werden, wenn der genannte Befund (keine Merkmale, dass das Fleisch bedenklich sein könnte) durch eine fachkundige Person bestätigt ist.

[4] SR 817.022.108

[5] SR 817.190 / Grundlage bildet die zum Erlass im Rahmen des LARGO-Paketes zur Inkraftsetzung im Frühjahr 2017 bestimmte Version

2.5 Pflicht zur Untersuchung und Dokumentation des Jagdwildes: Selbstkontrolle

2.5.1 Erlegeprotokoll[6]

Der Jäger kennzeichnet das Stück und bestätigt mittels Wildanhänger, dass:

a) vor dem Erlegen beim oben bezeichneten Tier keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sind;

b) kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht; und

c) der Jagdverlauf keine für die Lebensmittelsicherheit relevanten Gefahren mit sich gebracht hat.

2.5.2 Bescheinigung über die Untersuchung durch die fachkundige Person[7]

Diese bestätigt, dass

- der Tierkörper und die Eingeweide keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte;

Beachte: Wenn die fachkundige Person Merkmale feststellt, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, so ist der Wildkörper vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen.

Trichinenuntersuchung: das Fleisch von Schwarzwild, Bären und Nutrias zudem auf Trichinen[8] untersuchen zu lassen.

---

[6] Gilt ab Frühjahr 2017

[7] Gilt ab Frühjahr 2017

[8] Muster eines Analysenauftrags im Anhang 2

2.5.3 Wer gilt als fachkundige Person?

Als fachkundige Person gelten die liecht. Jäger, welche die Jagdeignungsprüfung seit 2013 bestanden oder den besonderen Kurs des ALKVW besucht haben. Die fachkundige Person hat damit Kenntnisse erworben über:

a) Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von Wild;

b) abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit beim Verzehr dieses Fleisches schädigen können; und

c) Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit erlegtem Wild, das Ausweiden, das Lagern und das Befördern desselben.

2.5.4 Verunfalltes Jagdwild

Verunfalltes, noch lebend vorgefundenes Jagdwild ist nach dem Erlegen durch eine fachkundige Person zu untersuchen. Liegen Merkmale vor, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, wenn das Fleisch in Verkehr gebracht wird, dann ist eine amtliche Fleischuntersuchung zu veranlassen.

Verunfalltes Jagdwild, das tot vorgefunden wird: Das Fleisch dieses Stückes darf nicht in Verkehr gebracht/an Dritte abgegeben werden. Der ganze Schlachttierkörper ist genussuntauglich im Sinne der Lebensmittegesetzgebung. Das Stück gilt definitionsgemäss auch nicht als Jagdwild, da es nicht erlegt wurde.

Das Lebensmittelrecht schliesst den Eigengebrauch aus seinem Geltungsbereich aus. Unter Eigengebrauch versteht man, was ausschliesslich im eigenen Haushalt bzw. in der eigenen Familien- oder Wohngemeinschaft verbraucht wird. Das heisst, wenn die lebensmittel-

rechtlichen Anforderungen nicht erfüllt sind, darf davon nichts an ausserhalb dieser Gemeinschaft lebenden Personen abgegeben, verschenkt, feilgeboten, etc. werden.

Sofern keine direkte Abgabe an den Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb zur direkten Konsumentenabgabe vorgesehen ist, erfolgt immer die amtliche Fleischuntersuchung in einem Wildbearbeitungsbetrieb. Dazu muss der Wildanhänger mit dem Erlegeprotokoll vorgelegt werden. Können nicht sämtliche Organe beigebracht werden, dann bedarf es der ergänzenden Bestätigung durch die fachkundige Person („Der Tierkörper und die Eingeweide haben keine Merkmale gezeigt, die darauf schliessen lassen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte“).

2.6 Verordnung des EVD über die Hygiene beim Schlachten, VHyS[9]

Diese Verordnung enthält in einem eigenen Kapitel des Anhangs 3 besondere Hygienevorschriften betreffend Wild.

Dieselbe Verordnung schreibt auch vor, welche Massnahmen zu treffen sind, wenn von der Norm abweichende Befunde festgestellt werden (Anhang 7).

3. 12 KRITISCHE PUNKTE IN DER WILDBRETPRODUKTION

Die Einhaltung der folgenden 12 Punkte unterstützen den Jäger bei der Erreichung einer optimalen Wildbretqualität.

3.1 Aus- und Weiterbildung

Ziele:

- Kenntnisse der Lebensmittelgesetzgebung

[9] SR 817.190.1

- Hygienekenntnisse
- Weiterbildung zur «fachkundigen Person»
- Repetiotio est mater studiorum: Die Wiederholung ist die Mutter des Studierens

3.2 Todesursache / Eintreten des Todes

Ziel: Rascher Todeseintritt –

- aus Tierschutzgründen
- aus Gründen der Lebensmittelhygiene: verzögertes/qualvolles Verenden führt zu Stress und Abbau der Energiereserven -> Beeinträchtigung der Wildbretqualität

3.3 Jagdmethode

Ziel:

- Sicheres Ansprechen und Erlegen des Wildes
- Am ehesten gegeben bei
    - Ansitz
    - Pirsch
    - Bewegungsjagden, wenn das Wild ruhig anwechselt
- Untersuchung vor dem Schuss:

Die Forderung nach einer Untersuchung des Wildes vor dem Erlegen mag zunächst unrealistisch erscheinen. Bei genauer Betrachtung lässt sich erkennen, dass der geübte Jäger in der Zeit, die er für das Ansprechen des Tieres ohnehin benötigt, eine Reihe von Informationen registrieren kann. Erscheinung und Verhalten von Wildtieren - vordergründig Schalen-

wild - geben nämlich oft erste und entscheidende Hinweise auf eine spätere Verwendung als Wildbret oder aber dessen Verwerfen.

Dabei ist es zweckmässig systematisch vorzugehen und folgenden **Untersuchungsablauf** einzuhalten:

- Ernährungszustand
    - nicht jahreszeitlich bedingte Abmagerung
- Körperhaltung, Gang, Aufmerksamkeit
    - Körperhaltung normal
    - Aufgezogener Rücken
    - Fehlstellung der Läufe
    - Auffälliger Gang
    - Lahmheiten (z.B. Panaritien, Papillomatose)
    - Gelenkauftreibungen und verkrüppelte Gliedmassen
    - Manegebewegungen, Anrennen gegen Hindernisse (z.B. Gamsblindheit)
    - Offensichtliche Verletzungen (Knochenbrüche, Forkelstiche, Schussverletzungen, ...)
    - Volle Aufmerksamkeit
    - Fehlende Fluchtdistanz (z.B. Tollwut, Gamsblindheit)
    - Auffällige Absonderung vom Rudel
    - Häufigkeit des Sicherns

- Decke, Haare
    - Schütteres struppiges Haarkleid
    - Verzögerter, verspäteter Haarwechsel
    - Auftreibungen in oder an einzelnen Körperstellen (Blutergüsse, Abszesse, Geschwülste, Wucherungen, ...)
- Körperöffnungen
    - Nicht äsungsbedingte kotverschmutzte Aftergegend und Hintergliedmassen
    - Starker Husten (z.B. Bronchitis, Rachenbremsen, Lungenwurmbefall)
- Auffällige Lautäusserungen
    - Klagen, Husten, Schniefen, Röcheln

3.4 Schusslage / Auswirkungen

Ziele:

- Der Schuss wirkt sofort tödlich (Kammerschuss)
- Ein- und Ausschuss liegen vor dem Zwerchfell
- Schiessfertigkeit
- Tierart-angepasste Munition
- Bleifreie Munition bevorzugt

3.5 Nachsuche

Ziel:

- Wildbret stammt von Totsuche eines Stückes, das schnell nach kurzer Fluchtstrecke verendete
    - Kritisch: Dauer der Nachsuche / Temperatur!
    - Begutachtung durch fachkundige Person, ggfs. amtliche Fleischuntersuchung
- Grundsatz: Jedes beschossene und geflüchtete Wild korrekt nachgesucht!
- Nachsuche ausschliesslich mit Nachsuchegespann (qualifizierter Hundeführer mit ausgebildetem Schweisshund)
- Korrektes Vorgehen entscheidend: Markieren von:
    - Standort der Schussabgabe
    - Anschuss
    - Fluchtrichtung
    - Pirschzeichen im Bereich des Anschusses!
- Schriftliche Information auf dem Wildanhänger:
    - „Der Jagdverlauf hat für die Lebensmittelsicherheit relevante Gefahren mit sich gebracht.“

3.6 Aufbrechen

Ziele:

- Möglichst rasches Aufbrechen nach dem Schuss ohne Verletzung des Magen-Darm-Traktes

- Rasches Aufbrechen verhindert, dass Mikroorganismen aus dem Magen-Darm-Trakt das Wildbret verunreinigen: Möglichst innerhalb von 45 min., längstens aber innerhalb eines Zeitraums von 3 Std.
- Untersuchung auf Auffälligkeiten und Norm-Abweichungen
- Zwei Aufbrechtechniken beim Schalenwild:
  - Aufbrechen beim hängenden Tier
  - Aufbrechen beim liegenden Tier
- Auswerfen des Niederwildes analog Schalenwild: Entnahme der Bauchhöhlenorgane nach Schnitt vom Weidloch bis Brustbein
- Unhygienische Praktiken: Auswerfen und Aushackeln beim Wildgeflügel
- Persönliche Hygiene:
  - Arbeitskleidung
  - Hände sauber oder Handschuhe
  - Fingernägel
  - Plastikhandschuhe: immer bei kranken und verletzten Tieren
  - Wasser: sparsam, spülen nur bei hängendem Tier; grundsätzlich nur bei warmen Tieren
  - kein Kontakt mit unreinen Gegenständen
  - keine Krankheit
  - nicht Rauchen

- Sofort aufbrechen und ausweiden
    - Grundsätzlich alle Organe vom Lecker – Weidloch
    - Ausnahme schwierige Bergung: nur Bauchhöhlen-Organe
- Rascher und kühler Transport
- Bei Weichschuss und Fangschuss nach Unfall: sofort vollständig aufbrechen und ausziehen, frühzeitig aus der Decke / Brustorgane heraus
- Veränderte Organe sicherstellen - untersuchen lassen
- Wildschweine auf Trichinen untersuchen lassen

- Utensilien:
    - Aufbrechmesser
    - Einweg-Gummihandschuhe
    - Wasser in Trinkwasserqualität
    - Papiertücher
    - Gut verschliessbare Plastiksäcke
    - Saubere Wildwanne
    - Aufhängevorrichtung
- Vorteile beim Aufbrechen am hängenden Tier
    - Ideale Körperhaltung
    - Gute Übersicht

- Kaum Verletzungen der Bauchhöhlenorgane
- Keine Verunreinigung durch die Umgebung
- Besseres Ausbluten, Körperflüssigkeiten fliessen ab
- Gezielte und damit bessere Reinigung mit Wasser
- Bessere Untersuchung und Zugang zu auszuschneidenden Partien

- Vorteile beim Aufbrechen am liegenden Tier
  - Keine Installationen notwendig, ausser
  - Saubere Plane
  - Dank kleinerer Öffnungen: geringere Gefahr, das Innere des Körpers beim Transport zu verunreinigen

3.7 Untersuchungen:

Ziele:

- Abweichungen von der Norm - ?

3.7.1 Besichtigung der Körperoberfläche und der Körperöffnungen sowie des Ernährungszustandes

Als bedenklich gelten:

- Deutliche Abmagerung
- Verletzungen, falls zahlreich oder vereitert
- Geschwülste oder Abszesse
- Verschmutzung des Spiegels

- Offene Knochenbrüche
- Nabelentzündung
- Hodenschwellung
- Schwellungen an den Gelenken

3.7.2 Beurteilung der eröffneten Körperhöhlen

Als bedenklich gelten:

- Fremdinhalt
- Frische Verklebungen oder Verwachsungen

3.7.3 Beurteilung der Organe sowie des Brust- und Bauchfells

Als bedenklich gelten:

- Geschwülste oder Abszesse, falls zahlreich oder verteilt an den inneren Organen
- Erhebliche Abweichung von Organen in Farbe, Grösse, Konsistenz oder Geruch
- Veränderungen der Leber oder Milz mit Ausnahme von Leberegeln
- Gasbildung
- Darmentzündung

3.7.4 Beurteilung der sichtbaren Muskulatur

Als bedenklich gelten:

- Abweichungen in Farbe, Konsistenz und Geruch

3.8 Bergung

Ziele:

- Bergung so schnell wie möglich -> Verbringung in sauberen Kühlraum/Wildkammer

- Transport auf hygienisch einwandfreier, leicht zu reinigender Unterlage oder in Wildschale

- Bei mehreren Stücken: nicht aufeinander legen (stickige Reifung!)

3.9 Strecke legen:

- Verzicht auf das Strecke legen zugunsten der Wildbrethygiene

    - Notwendige Kühlung wird verzögert

    - Verunreinigung mit Bodenkeimen verhindern!

3.10 Kühlung/Lagerung:

Ziele:

- Abkühlung innerhalb angemessener Zeitspanne auf

- ≤ 7° C bei Schalenwild; bzw.

- ≤ 4° C bei Hasen und Federwild

- Fleischreifung

- Die Fleischreifung beginnt mit der Lösung der Totenstarre. Totenstarre und Fleischreifung bilden zwei in einander übergreifende chemisch - biologische Prozesse nach dem Tod (postmortal), deren Ablauf bereits durch die dem Tod vorausgehenden Umstände beeinflusst werden.

- Chemische Prozesse bis zur Totenstarre

- Die im Muskel verfügbaren Energiereserven Glykogen, ATP (energiereiches Phosphat = Weichmacher) und Kreatinphosphat werden ohne Sauerstoff (anaerob), da das erlegte Tier nicht mehr atmet, zu Milchsäure abgebaut. Die gebildete Milchsäure führt zu einer pH-Absenkung (Säuregrad). Das Ausmass und die Dauer dieses Pro-

zesses hängen von den Energiereserven ab, d.h. davon wie lange noch das ATP gebildet werden kann. Der pH-Wert hat einen entscheidenden Einfluss auf Farbe, Zartheit, Geschmack, Wasserlöslichkeit und Haltbarkeit des Wildbrets. Wenn die Glykogenreserven erschöpft sind (□ kein ATP mehr) tritt die Totenstarre ein. Der Vorgang ist temperaturabhängig.

- Biologische Prozesse der Reifung
- Bei den zur Tafelreife führenden autolytischen Prozessen (Autolyse bedeutet Selbstauflösung) handelt es sich um enzymatische Abbauprozesse der Muskeleiweiss-Verbindungen. Auch diese Prozesse verlaufen temperaturabhängig, z.B. bei 0 - 2o C während ein bis mehreren Wochen.
- Ein pH-Wert 5,4 - 5,8 verhindert beginnende Fäulnis. Diese Säuerung ist mit Aufweichung und Lockerung des zwischen den Muskelfasern vorhandenen Bindegewebes verbunden, die wesentlich für die Zartheit des Wildbrets ist. Die Reifeprozesse lassen das Wildbret zarter, saftiger und aromatischer werden. Die Erhöhung des pH-Wertes ist die Folge. Bei Werten über 6,0 -6,2 besteht der Verdacht auf bakterielle Zersetzung.

• Lagerzeiten in der Tiefkühltruhe

- Reh- und mageres Hirschwildbret: 12 – 24 Monate
- Gams- und Muffelwildbret: 9 – 12 Monate
- Hase und Wildkaninchen: 6 – 8 Monate
- Schwarzwildbret: 6 Monate
- Wildgeflügel: 4 – 6 Monate

3.11 Verarbeitung:

• Fachgerechte Veredelung/Verarbeitung

- Infrastruktur!
- Kenntnisse

3.12 Verkauf:

- Nur qualitativ einwandfreies Wildbret gelangt in den Verkauf
- Nicht verwertbar
  - stark abgemagerte Tiere
  - Tiere mit stark veränderten Organen (Herz, Milz, Leber, Nieren, Lymphknoten, Eingeweide) oder mit veränderter Gelenksflüssigkeit
  - Tiere mit mehrfachen Abszessbildungen oder vereiterten Verletzungen
  - Tiere mit abnormem Verhalten vor dem Schuss (z.B. in Tollwut- und Schweinepestregionen)
  - Tiere, die erst nach Stunden aufgebrochen werden können (vor allem bei Weichschüssen)
  - Alle Befunde gemäss Anhang 7 Ziffer 3 der Verordnung über die Hygiene beim Schlachten
- Generell gilt
  - Fallwild ist nie zum menschlichen Genuss geeignet

4. FALLWILD

Fallwild ist nie zum menschlichen Genuss geeignet.

5. ANHANG

Anhang 1

Gesetzliche Grundlagen

Lebensmittelgesetz, LMG[10]

Wildfleisch als hochwertiges Nahrungsmittel untersteht dem Regelungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung. Der Geltungsbereich des Lebensmittelgesetzes ergibt sich aus dessen Art. 2.

> *Art. 2 Geltungsbereich*
>
> *Das Gesetz erfasst:*
> *a. das Herstellen, Behandeln, Lagern, Transportieren und Abgeben von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;*
> *b. das Kennzeichnen und Anpreisen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;*
> *c. die Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.*
> *[2] Es erfasst auch die landwirtschaftliche Produktion, soweit sie der Herstellung von Lebensmitteln dient.*
> *...*
> *[4] Das Gesetz gilt nicht:*
> *a. für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die für den Eigengebrauch bestimmt sind;*
> *…*

[10] SR 817.0, Stand: 01.10.2013

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LGV[11]

Der Jäger muss sich bewusst sein, dass er nach dem Erlegen des Stückes mit einem Lebensmittel umgeht. Dementsprechend ist er auch zur Selbstkontrolle verpflichtet. Die diesbezügliche Rechtsvorschrift findet sich in Art. 49.

Art. 49 Grundsatz

[1] Die verantwortliche Person sorgt im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.
[2] Um den Anforderungen nach Absatz 1 zu genügen, ist die verantwortliche Person zur Selbstkontrolle verpflichtet.
[3] Wichtige Instrumente der Selbstkontrolle sind insbesondere:
a. die Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken (Gute Hygienepraxis, Gute Herstellungspraxis);
b. …
c. die Rückverfolgbarkeit;
d. die Probenahme und die Analyse von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

[11] SR 817.02, Stand: 01.02.2016

Anhang 2

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

Tel +41 81 257 24 15 Fax +41 81 257 21 49 E-Mail: info@alt.gr.ch Internet www.alt.gr.ch

Amt für Lebensmittelsicherheit und
Tiergesundheit Graubünden
Biologie-Labor, Veterinärdiagnostik
Planaterrastrasse 11
7001 Chur

Trichinella-Untersuchung von Schlachttierkörpern

(Formular nur für Tierärzte)

Schlachtbetrieb	
Fleischkontrolleur	
Schlachtdatum	
Datum Probenentnahme (falls abweichend von Schlachtdatum)	
Anzahl Muskelproben (= Anzahl Schlachttiere des Schlachttages)	☐ **Anzahl Schweine:** ..... ☐ **Anzahl Pferde:** ..... ☐ **Anzahl Esel:** .....
Datum, Unterschrift Fleischkontrolleur	

(durch das Labor auszufüllen)

Datum Probeneingang Labor	
Anzahl Proben	
Tagespool-Nr.	
Resultat	☐ **alle Proben negativ** ☐ **.....Positiv**
Bemerkungen	
Datum, Visum Labor	

Verzeichnis:

- Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz der Schweiz (2014): Jagen in der Schweiz / Auf dem Weg zur Jagdprüfung; Ott, Der Sachbuchverlag, hep Verlag AG, Bern; ISBN 978-3-7225-0143-7
- Volery, Philippe (2006): Von der Wildbahn auf den Teller – Die fachgerechte Verwertung von einheimischem Wildbret; h.e.p. Verlag AG, 3011 Bern
- Winkelmayer / Lebersorger / Zedka (2004): Wildbret-Hygiene – Das Buch zur Wildfleisch-Verordnung; Zentralstelle Österreichischer Landesjagdverbände, 1080 Wien, Wickenburggasse 3