

#### «Fleischuntersuchung beim Schalenwild»

### Umsetzung des neuen Lebensmittelrechts in Glarus





#### Inhalt

- 1. Neue gesetzliche Vorgaben
- 2. Pflichten des Jägers
  - 1. Kennzeichnungspflicht
  - 2. Dokumentationspflicht
- 3. Verwendung
  - 1. Übersicht Fleischuntersuchung
  - 2. Eigengebrauch
  - 3. In Verkehr bringen
- 4. Fleischuntersuchung
- 5. Import
- 6. Diskussion



#### 1. Neue gesetzliche Grundlagen

Am 1. Mai 2017 ist das vom eidgenössischen Parlament am 20. Juni 2014 verabschiedete **neue Schweizer Lebensmittelrecht** in Kraft getreten.

Kernpunkte des revidierten Rechts: Erhöhung der Transparenz, besserer Schutz der Bevölkerung vor gesundheitlichen Risiken und Täuschung.

Den Jägerinnen und Jägern soll es weiterhin erlaubt sein, erlegtes Wild selbst zu vermarkten. Voraussetzung dafür ist die Kontrolle des Wildkörpers und der Organe durch eine sogenannte fachkundige Person, die beurteilt, ob der Wildkörper Veränderungen aufweist und deshalb vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen ist.

#### Von der Wildbahn auf den Teller

Übernahme von **Verantwortung** bezüglich Lebensmittelsicherheit und **Rückverfolgbarkeit** für das Produkt Wildfleisch durch die Jägerschaft.



#### 2. Pflichten des Jägers

- a) Kennzeichnungspflicht für jedes erlegte Schalenwild
- **b) Dokumentationspflicht** für jedes erlegte Schalenwild, ausgenommen solches für den 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.

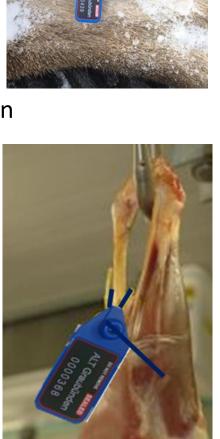


#### a) Kennzeichnungspflicht

Rückverfolgbarkeit sicherstellen!

 Jedes erlegte Schalenwild muss nach dem Auffinden mit einer Kunststoffplombe an einer der beiden Achillessehnen gekennzeichnet werden.

Die Plombennummer ist auf der Abschussliste einzutragen.



#### a) Kennzeichnungspflicht

- Abgabe der offiziellen Kunststoffplomben bei der Patentausgabe durch das Amt für Jagd und Fischerei in GR bzw. die Abteilung Jagd und Fischerei in GL. Weitere Plomben können während der Jagdzeit bei einer Auswertungsstelle und beim Bündner Naturmuseum bezogen werden.
- Kunststoffplomben dürfen nur für Schalenwild verwendet werden, welches im entsprechenden Kanton erlegt worden ist.

#### b) Dokumentationspflicht

- Dokumentationspflicht für jedes erlegte Schalenwild, ausgenommen solches für den Eigengebrauch
- Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel (Form 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 (Form 14) vorgeschrieben. Diese Bescheinigung muss vom Betrieb welcher den Wildtierkörper zerlegt, aufbewahrt werden.



#### b) Dokumentationspflicht, wer?

#### **Fachkundige Person**:

- Ab dem Jahr 2018 als obligatorisches Ausbildungsmodul Teil der Jungjägerausbildung.
- Alle Jäger, die bis am 31. August 2018 die Jagdfähigkeit im Kanton GR bzw.
  GL erlangt haben, sind aufgrund ihrer Erfahrung berechtigt, die Beurteilung als fachkundige Person durchzuführen.
- Möglichkeit der Stellvertretung
- Zudem wird allen Jägern jährlich die Gelegenheit geboten, freiwillig an der Ausbildung zur fachkundigen Person teilzunehmen (KoAWJ).

#### b) Dokumentationspflicht, wie?



#### b) Dokumentationspflicht, was?

#### **Entscheid:**



oder



- A Tier: Keine Veränderungen an Fleisch oder Organen
  - → Verzehr für die menschliche Gesundheit unbedenklich
- B Tier: Mit Veränderungen an Fleisch und/oder Organen
  - → Wildkörper muss der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden

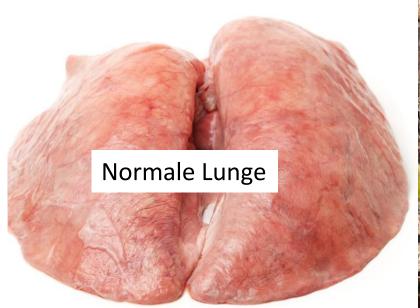
#### Beispiele: Äusserliche Krankheitszeichen



#### Beispiele: Äusserliche Krankheitszeichen



19.03.2018





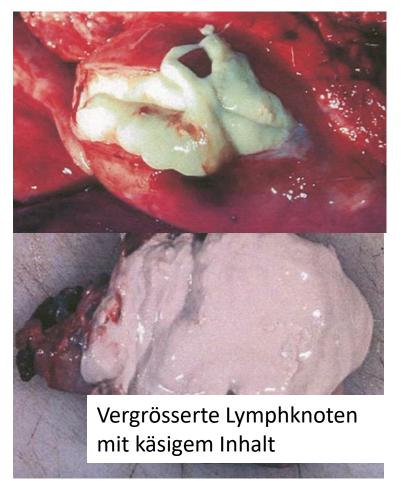












#### 3. Verwendung, Übersicht Fleischuntersuchung

#### Fleischuntersuchung beim Wild

Was: alle **B-Tiere** 

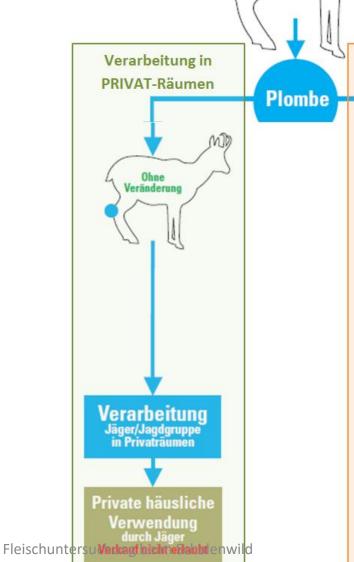
Wo: bewilligter Wildbearbeitungsbetrieb (GHE)

Wer: amtliche Tierärztin, Hanna Luchsinger

#### Spezialfälle:

- B-Tiere für Eigengebrauch
- A-Tiere für den Zwischenhandel / Export (Verantwortung Metzger)

3. Verwendung, ohne Veränderungen/ Schalenwild für Eigengebrauch Ohne Veränderung



**Erlegtes Schalenwild** 

Ohne Veränderungen

Verarbeitung in

Lebensmittelbetrieb

Ohne Veränderung

Begleitscheir Form 14

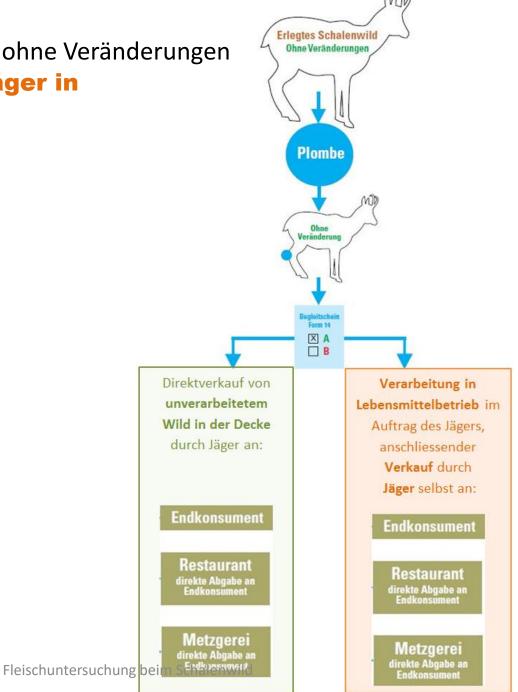
Verarbeitung Lebensmittelbetrieb

> Nutzung durch Jäger

Verkauf erlaubt

### 3. Verwendung, ohne Veränderungen Schalenwild, durch Jäger in Verkehr gebracht

# Ohne Veränderung



#### 3. Verwendung, mit Veränderungen

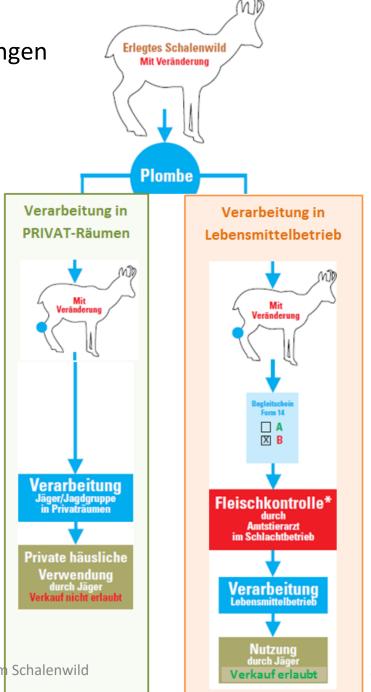
#### Schalenwild für Eigengebrauch

## Mit Veränderung

#### Veränderungen sind zum Beispiel:

- Abnormes Verhalten des Tieres vor dem Schuss
- Anzeichen von Krankheiten oder Tierseuchen
- Unfallwild
- Organveränderungen
- Deutliche Veränderungen des Wildkörpers wie ausgezehrt, fiebrig, dunkel, klebrig, stinkend, verkotet usw.
- Weidwundschuss mit Austritt von Magen-Darminhalt
- Nachsuche

\* Wildbearbeitungsbetriebe mit Amtstierarzt für Fleischkontrolle finden Sie unter www.alt.gr.ch



#### 3. Verwendung, mit Veränderung

#### Schalenwild, durch Jäger in Verkehr gebracht

## Mit Veränderung

#### Veränderungen sind zum Beispiel:

- Abnormes Verhalten des Tieres vor dem Schuss
- Anzeichen von Krankheiten oder Tierseuchen
- Unfallwild
- Organveränderungen
- Deutliche Veränderungen des Wildkörpers wie ausgezehrt, fiebrig, dunkel, klebrig, stinkend, verkotet usw.
- Weidwundschuss mit Austritt von Magen-Darminhalt
- Nachsuche



<sup>\*</sup> Wildbearbeitungsbetriebe mit Amtstierarzt für Fleischkontrolle finden Sie unter www.alt.gr.ch

#### 4. Fleischuntersuchung



- Die amtliche Fleischuntersuchung findet ausschliesslich in einem Wildbearbeitungsbetrieb (GHE) statt, und ist vorgeschrieben für:
  - Alle B-Tiere (Verantwortung des Jägers), und
  - A- & B-Tiere, wenn sie für den Zwischenhandel oder Export vorgesehen sind (Verantwortung GHE)
- Die amtliche Fleischuntersuchung ist kostenpflichtig und wird analog der Situation im Nutztierbereich dem Wildbearbeitungsbetrieb gemäss kantonaler Gebührenverordnung in Rechnung gestellt

#### 4. Fleischuntersuchung, regionale GHEs



- Hösli Gebr. AG 8750 Glarus
- Metzgerei Fischli 8752 Näfels
- Menzi Metzgerei 8753 Mitlödi
- Kamm 8754 Netstal
- FG Sernftal 8766 Matt
- Berwert AG 8868 Oberurnen

#### 4. Fleischuntersuchung, Voraussetzungen



- Korrekt befestigte Plombe am Wildkörper
- 2. Korrekt und vollständig ausgefülltes Form 14
- 3. Zusätzlich zum Schlachtkörper: veränderte Organe vorhanden
- → Überprüfung im Rahmen der Eingangskontrolle im Schlachtbetrieb (Wenn Bedingung 2 nicht erfüllt > max. 24h separierte Lagerung bis Form 14 nachgereicht)
- → Fleischschau findet innert nützlicher Frist am enthäuteten Wildkörper statt

#### 4. Fleischuntersuchung, Beanstandungsgründe



Amtlicher Tierarzt beurteilt aufgrund gesetzlichen Grundlagen, ob der Wildkörper genusstauglich ist:

oder nicht.

- Beanstandungskriterien sind analog zur Fleischschau beim Nutztier
- Zusätzlich bei der Fleischuntersuchung beim Wild:
  - fehlende Kennzeichnung und/oder fehlendes Form 14 (nach abgelaufener Frist zur Mängelbehebung)

#### 4. Fleischuntersuchung, Massnahmen



- Ungeniessbare Wildkörper oder Teile davon müssen ordnungsgemäss als tierische Nebenprodukte entsorgt werden
- Jäger wird schriftlich über den amtstierärztlichen Entscheid informiert und kann innert 10 Tagen Einsprache erheben.
- Achtung! Als ungeniessbar beurteilte Wildkörper oder Teile davon müssen entsorgt werden!

Eine Rückgabe an den Jäger ist nicht zulässig!



#### 6. Fragen?



#### Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

Planaterrastrasse 11

7001 Chur

Tel. +41 81 257 24 15

info@alt.gr.ch

www.alt.gr.ch

