



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

Wildbrethygiene

In Anlehnung an die Basispräsentation der JFK-VSKT

Dr. med. vet.

Giochen Bearth



Wildbrethygiene: Inhaltsverzeichnis

- 1. Pflichten des Jägers**
2. Fleischreifung
3. Kritische Punkte der Wildbretproduktion
3. Fragen

Pflichten des Jägers

Wildbrethygiene

Kennzeichnungspflicht:



Dokumentationspflicht:

Wildbegleitschein (Formular 14)	
1. Allgemeine Angaben	3. Angaben zum Schuss
Jägerin Name	Schusseintritt <input type="checkbox"/> Schussaustritt <input type="checkbox"/> Δ
Strasse	
PLZ / Ort	
Telefon	
Erlegedatum	
Erlegeort	
Zeit An-/Abschuss	Uhr
Zeit Ausweiden	Uhr
Verkehrsunfall <input type="checkbox"/> tot <input type="checkbox"/> lebend	
Nachsuche <input type="checkbox"/> tot <input type="checkbox"/> lebend	
Nachsuche Dauer	Std
Tierart	
Wildplombe ALT OR-GL	
2. Erlegeprotokoll	4. Entscheid
<input type="checkbox"/> Vor dem Erlegen keine Verhaltensstörungen beobachtet.	A: <input type="checkbox"/> Ohne Veränderungen an Fleisch/Organen. Verzehr für die menschliche Gesundheit unbedenklich.
<input type="checkbox"/> Normaler Jagdverlauf; keine relevanten Gefahren für die Lebensmittelsicherheit (z.B. Nachsuche, Abwurf etc.)	B: <input type="checkbox"/> Mit Veränderungen an Fleisch/Organen. Wildkörper muss der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden.
Bemerkungen:	
Datum:	Unterschrift Jägerin:
Datum:	Name, Telefonnummer und Unterschrift Fachkundige Person (falls ≠ Jägerin):

Die Wildbescheinigung ist dem Abnehmer des Jagdwilks abzugeben und muss mindestens 3 Jahre aufbewahrt werden.

Untersuchung

Kritische Punkte der Wildbretproduktion

- Ziel: Abweichungen vom Normalzustand erkennen (am lebenden/toten Tier)
- **Fachkundige Person:** untersucht das Wild auf Krankheitsanzeichen und Veränderungen an Organen → Entscheid ob **A oder B Tier**
- **Amtlicher Tierarzt** führt Fleischuntersuchung bei B-Tieren durch → Entscheid genusstauglich/nicht genusstauglich

Untersuchung

Kritische Punkte der Wildbretproduktion

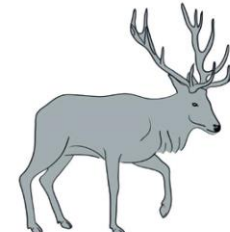
Krankheitszeichen, äusserliche Veränderungen

Äussere Merkmale: Verletzungen, struppiges/mattes Fell, Kotspuren, Umfangvermehrungen

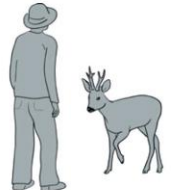
Abnormales Verhalten: mangelnde Scheu, Aggressivität, Taumeln, Kreisbewegungen, Lahmheiten, Festliegen



schwankend



schonender Vorderlauf



ohne Scheu



struppiges Fell



in Kreisen gehend

Quelle: Buch Jagen in der Schweiz

Kritische Punkte der Wildbretproduktion



Untersuchung

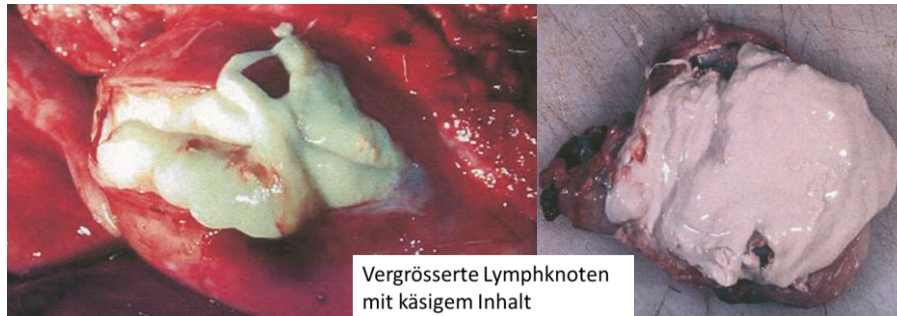
Kritische Punkte der Wildbretproduktion

Innere Veränderungen

Organveränderungen: Zubildungen (Abszesse, Tumore), Parasiten, Entzündungszeichen, Verwesung
→ wenn immer möglich müssen veränderte Organe bei der Fleischschau vorgelegt werden!

Weidwundschuss: Verunreinigung des Wildkörpers durch Magen-Darm-Inhalt

Kritische Punkte der Wildbretproduktion

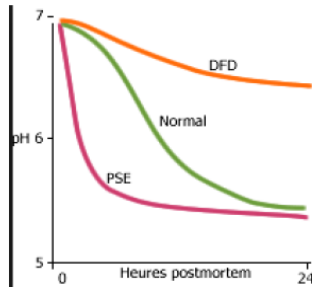


Bildquellen: AJF Graubünden

Wildbrethygiene: Inhaltsverzeichnis

1. Pflichten des Jägers
- 2. Fleischreifung**
3. Kritische Punkte der Wildbretproduktion
3. Fragen

1. Todesursache / Eintreten des Todes



Tod der Tiere:

- So schnell als möglich
- Fachgerecht
- Ohne unnötigen Stress

Nach dem Tod:

- Säuregehalt des Fleisches erhöht (pH-Wert sinkt)
- Säuregehalt erlaubt dem Fleisch auszutrocknen / zu «reifen» → saures Milieu + Wasserverlust → Fleisch ist besser haltbar

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

Quelle:
https://www.3trois3.com/articles/relations-entre-methodes-detourdissement-et-qualite-de-la-viande-i_713/

Fleischreifung

Erste Phase: anaerobe Glykolyse (Beginn Tod)

- **pH-Wert** im Fleisch **sinkt** von 7,2 auf 5,2–5,5
- Glykogen (Energiereserven) → Milchsäure
- **Totenstarre** (Ende der ATP-Energiereserven)

Zweite Phase: Lösen der Totenstarre durch muskeleigene Enzyme → Zartheits- & Geschmacksbildung

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

Fleischreifung

Erste Phase: anaerobe Glykolyse (Beginn Tod)

- **pH-Wert** im Fleisch **sinkt** von 7,2 auf 5,2–5,5
- Glykogen (Energiereserven) → Milchsäure
- **Totenstarre** (Ende der ATP-Energiereserven)

Zweite Phase: Lösen der Totenstarre durch muskeleigene Enzyme → Zartheits- & Geschmacksbildung

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

Stickige Reifung / «Verhitzen»

Zeichen von stickiger Reifung:

- kupfer-braunrot schimmernde Oberflächen
- faulig-muffiger, saurer Geruch



© Hans Heeb



© Tobias Obwegeser

Fäulnis (Aussenfäulnis, Innenfäulnis)



Bildquelle: JFK-VSKT

Wildbrethygiene: Inhaltsverzeichnis

1. Pflichten des Jägers
2. Fleischreifung
- 3. Kritische Punkte der Wildbretproduktion**
3. Fragen

Kritische Punkte der Wildbretproduktion

Wildbrethygiene



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

Kritische Punkte der Wildbretproduktion

Wildbrethygiene

- Auffälligkeiten am Tier (aussen und innen)
- Zeit (nach Schuss, Ausweiden, Kühlung)
- Sauberkeit (Schuss – Verarbeitung)
- Temperatur (Kühlkette)
- Fleischqualität (z.B. Stress vor Tod)

speziell beim Töten von Wild;

- Verletzungen / Hetze / nicht sofortiger Tod → **Tierschutzgesetz**
- Weidwundschuss / Nachsuche / Unfallwild → **Lebensmittelgesetz**
- Fallwild / Tiere mit Krankheitszeichen → **Tierseuchengesetz**

Der gute Schuss steht am Anfang

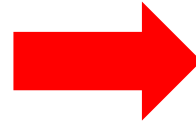
Anatomie und Schusslage

- Wildbrethygiene beginnt mit sauberem ansprechen und dem rasch tödlichen Schuss
- Jägerin/Jäger muss sich der Trefferlage und Wirkung des Schusses bewusst sein, **BEVOR** der Abzug betätigt wird.
- Dies bedingt gute Kenntnisse der Anatomie des Wildes sowie der Ballistik.

Anatomie und Schusslage



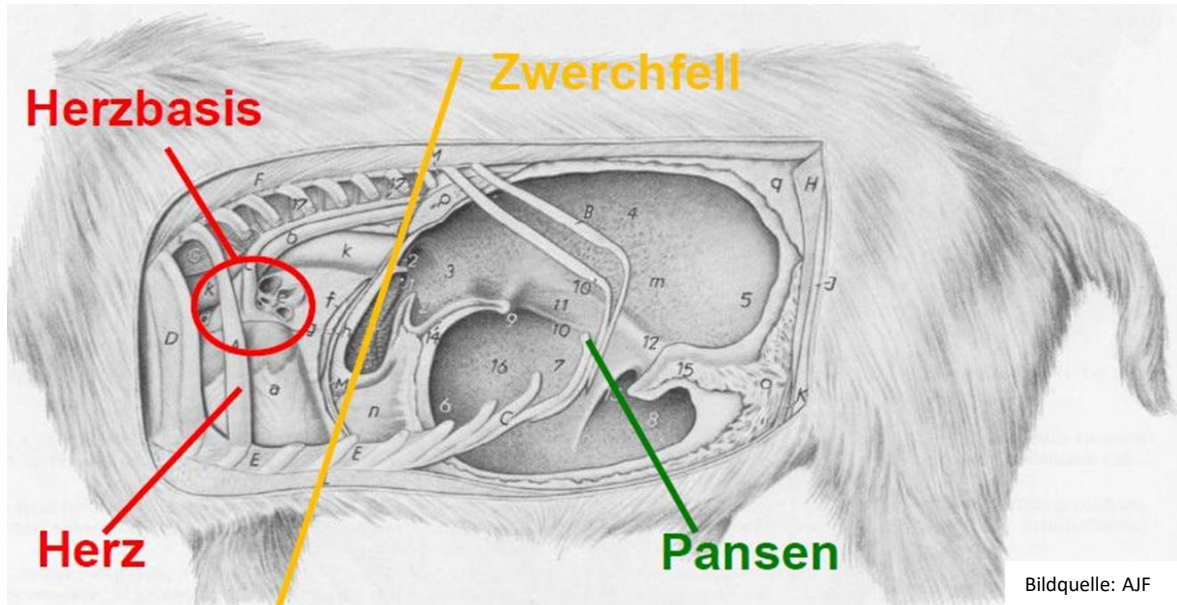
Bildquelle: AJF



Bildquelle: JFK-VSKT

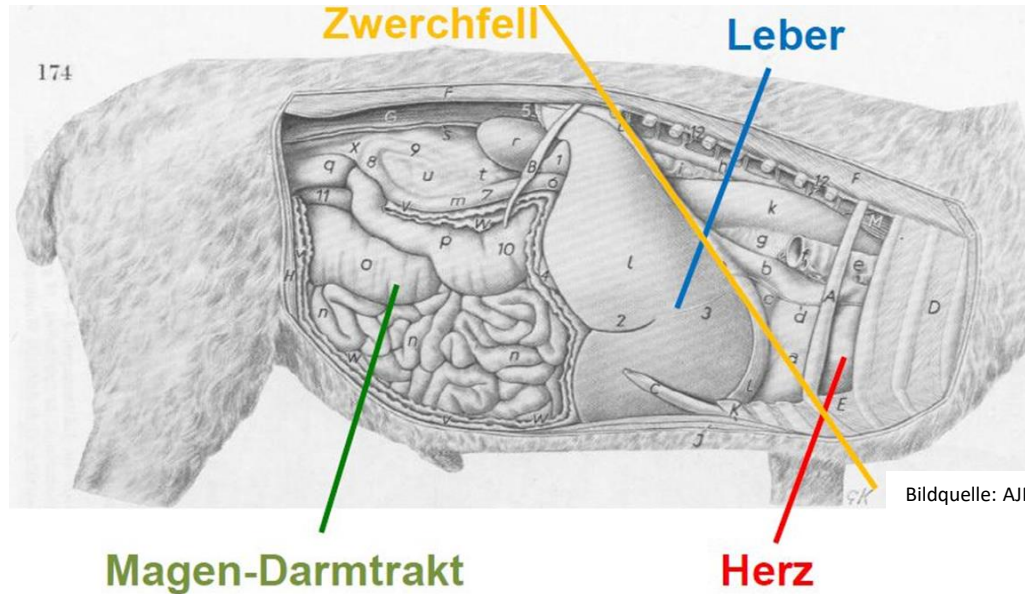
Linke Körperseite

Anatomie und Schusslage



Rechte Körperseite

Anatomie und Schusslage



Weidwundschuss-Konsequenzen

Anatomie und Schusslage

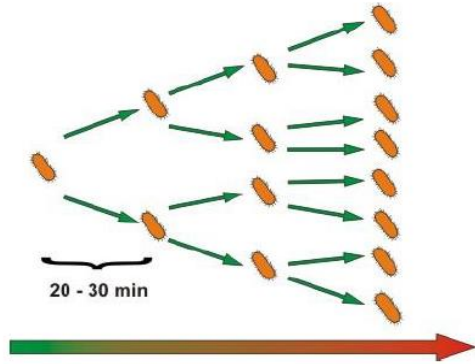
- Werden Därme oder Pansen infolge des Schusses (oder auch unsachgemässer Schlachtprozesse) verletzt, wird ein Teil des Wildkörpers kontaminiert.
- Saubere Organe und Körperteile müssen geschützt werden → kontaminiertes Wildbret grosszügig **ENTFERNEN**
- Weidwundschüsse beeinträchtigen die Qualität des Wildbret in jedem Fall!

Anatomie und Schusslage



Weidwundschuss und
anschliessend schlechte
Bearbeitung

Bildquelle: JFK-VSKT



© Tobias Obwegeser

Bakterien-Wachstum:

Anzahl Bakterien, Temperatur, Feuchtigkeit,
pH, Nahrung, Oberfläche, Zeit

Bakterien können
verursachen:

Lebensmittel-Intoxikationen (Staphylokokken)
Lebensmittel-Infektionen (Salmonellen,

Aufbrechen

Kritische Punkte der Wildbretproduktion

- 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. Deflorin

Nachsuche / Unfallwild

Kritische Punkte der Wildbretproduktion

Nachsuche:

- Hauptziel: Jagdethik und Tierschutz!
- Sekundär: noch verwertbares Wildbret
- Faktor Zeit ist entscheidend!
- Lange Fluchtdistanz, mehrstündige Nachsuche, Tier lebend aufgefunden → B-Tier → amtliche Fleischuntersuchung

Unfallwild:

- Tot = Fallwild → Entsorgung als K1 Material
- Lebend → Beurteilung durch fachkundige Person

Weichschüsse / Unfallrehe *

Aufbrechen innerhalb	30 Minuten	2 Stunden	Mehr als 2 Stunden
Keimfrei	0 %	0 %	0 %
Wenig Keime	75 % 65 % *	14.2 % 38,4 % *	0 %
Massiv Keime	25 % 35 %*	85.5 % 61.6 %*	100 %

Unsachgemässes Aufbrechen

Kritische Punkte der Wildbretproduktion

→ Bringt Verschmutzung und Qualitätseinbussen mit sich



Am optimalsten ist grosszügiges Wegschneiden und Wegwaschen!

Fragen?





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

