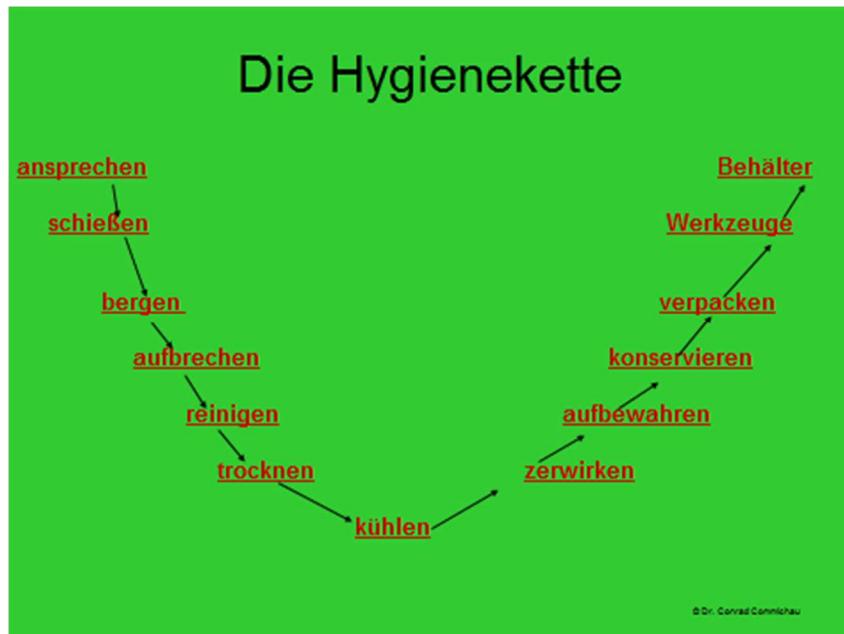


Leitlinie für eine gute Hygienepraxis bei der Verwertung von Wild



Diese Leitlinie ist ein wertvolles Instrument, für die Einhaltung der Vorschriften der Lebensmittelhygiene. Ein großer Teil der Jagdstrecke wird von den Jägern selbst vermarktet. Jäger, die dabei nach dieser Leitlinie verfahren, machen damit deutlich, welche anspruchsvollen Hygiene-Standards sie bei der Gewinnung von Wildbret einhalten.

Das geltende Recht bestimmt, dass abgegebene Lebensmittel (auch Wildbret) sicher sein müssen. Die Verantwortung hierfür trägt der Jagdausübungsberechtigte, der Wild in Verkehr bringt (Lebensmittelunternehmer). Eine wichtige Voraussetzung für ein sicheres Lebensmittel ist das Hygieneverhalten bei der Gewinnung eines Lebensmittels. Hierzu werden alle verwendeten Gerätschaften und Behälter stets in einwandfreier Beschaffenheit gehalten und während der Benutzung mehrfach und danach gründlich gereinigt. Zur Reinigung steht Trinkwasser zur Verfügung. Diese Leitlinie ist eine Richtschnur, wie der Jäger unter den praktischen Bedingungen der Jagdausübung den Anforderungen gerecht wird. Auf Zitate einzelner Rechtsvorschriften wird an dieser Stelle verzichtet; ihre Kenntnis wird vorausgesetzt.

Die Leitlinie soll auch dem Marketing dienen, indem auf deren Anwendung bei der Gewinnung des Wildbrets hingewiesen werden kann, um die Güte und hohe Qualität der Produkte zu unterstreichen. Die Richtschnur dieser Leitlinie bildet eine Hygienekette (siehe Abbildung), wie sie sich aus dem Ablauf der Jagd ergibt; sie wird nachfolgend anhand von Standards dargestellt, die vom Jäger eingehalten werden, um hochwertiges Wildbret zu gewinnen und anbieten zu können.

Standard I

Das Wild wird im Hinblick auf eine spätere Verwertbarkeit sorgfältig angesprochen. Durch die Wahl des Geschosses und eine gute Trefferlage werden optimale Startbedingungen für hochwertiges Wildbret geschaffen.

Standard II

Auf die Beachtung der bedenklichen Merkmale wird auch schon beim Ansprechen größter Wert gelegt. Das erlegte Wild wird so schnell wie möglich und vor Verschmutzungen geschützt geborgen. Das Aufbrechen geschieht bei guter Beleuchtung an einem hierzu geeigneten Platz und nur in seltenen Ausnahmefällen unmittelbar vor Ort ggf. mittels Stirnlampe, wenn eine dringende Erstversorgung wegen schlechter Trefferlage unbedingt erforderlich ist.

Standard III

Das Haarwild wird grundsätzlich an den Hinterläufen hängend oder auf einem Schragen (Aufbrechbock) liegend aufgebrochen und stets von hinten nach vorn; Federwild erst nach dem Rupfen.

Standard IV

Beim Haarwild wird das Schloss nicht geöffnet. Der Waiddarm wird durch Ringeln gelöst und mit dem Gescheide entfernt. Lediglich beim Niederwild kann das letzte Stück Waiddarm für kurze Zeit bei Kühlung im Wildkörper verbleiben. Es wird hierbei nicht mehr Wildbret freigelegt als nötig. Bei männlichen Stücken bleibt nach dem Entfernen des Kurzwildbrets so viel natürliche Abdeckung des Wildbrets erhalten wie möglich.

Standard V

Die durch Schusseinwirkung verletzten Teile werden großflächig entfernt. Verschmutzungen der unverletzten inneren Oberflächen werden mit Trinkwasser abgespült; Verschmutzte Teile von Haut und Wildbret werden großflächig abgeschärft.

Standard VI

Bevor das Wild in eine Kühleinrichtung verbracht wird, trocknet es zunächst gründlich ab und wird hierzu luftig und vor Insekten geschützt an den Hinterläufen aufgehängt. Die Fleischreifung beginnt also außerhalb der Kühleinrichtung. Ein schnelles aktives Kühlen wird vor allem bei winterlichen Minusgraden vermieden. Schalenwild wird sodann auf 7 Grad C und Niederwild auf 4 Grad C gekühlt. Je nach beabsichtigter Verwendung des Wildbrets, wird ihm ausreichend Zeit zur weiteren Reifung in der Kühlung gegeben. Das erfolgt bei bis zu 2 Grad C (stets über 0 Grad!).

Standard VII

Das Zerwirken geschieht zügig, damit das Wildbret ausreichend kühl bleibt. Nicht verwendbare Teile werden entfernt. Nicht sofort verwertete Teile gelangen umgehend wieder in die Kühlung.

Standard VIII

Frisches rohes Wildfleisch wird in kürzester Zeit abgeben oder tiefgefroren.

Standard IX

Die Abgabe von Wild wird dokumentiert.

Standard X

Teilnahme an Fortbildungsveranstaltung und Lehrgängen für Jäger/innen zur Wildbrethygiene, zu Wildkrankheiten und zum Tierschutz. Übung der Schießfertigkeit.

Die wichtigsten Rechtvorschriften:

- ▶ VO (EG) 178/2002 Grundsätze/Anforderungen
- ▶ VO (EG) 852/2004 Lebensmittelhygiene
- ▶ VO (EG) 853/2004 Hygiene tierische Lebensmittel
- ▶ Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts für die Bundesrepublik Deutschland vom 5. August 2007



-
- Leitfaden LF 125 Rheinland Pfalz Entsorgung der Reste von erlegtem Wild und von Wildtieren
 - Stand: 15.01.2014

Autoren:

Dr. Conrad Commichau, Fachtierarzt für Pathologie, LJV-Landesobmann für Wildbretmarketing, Arbeitskreis Wildbiologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen e. V.

Dr. Sven Gierse, Referent für Fleischhygiene im Ministerium der Justiz und für Verbraucherschutz

Dr. Thomas Mengel, Tierarzt, stellvertretender Obmann für Wildbretmarketing Landesjagdverband Rheinland-Pfalz

Dr. Andrea Bartels, ehemalige Assistentin für Fleischhygiene am Institut für Nahrungsmittelkunde im Fachbereich Tiermedizin der Justus-Liebig-Universität Gießen, Arbeitskreis Wildbiologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen e. V.

Peter Babel, Obmann für Wildbretmarketing der LJV-Kreisgruppe Alzey/Worms

Renate Bickmann, Obfrau für Wildbretmarketing der LJV-Kreisgruppe Donnersbergkreis