



## Leitlinie Wildbrethygiene

**Die Jäger und die Jägerinnen bringen Wildbret in Verkehr. Als „Lebensmittel-  
unternehmende“ haben sie sich an die gesetzlichen Grundlagen zu halten  
(Lebensmittelgesetz und –Verordnung, Schlachtverordnung, Fleischkontrolle,  
Tierseuchen- und Hygieneverordnung, usw).**

**Die Konsumenten müssen davon ausgehen können, dass die angebotenen  
Wilderzeugnisse von einwandfreier Qualität sind. Daher ist jedes erlegte Stück  
Wild auf seine Genusstauglichkeit zu untersuchen. Die Erstkontrolle ist die  
Aufgabe des Jägers, der Jägerin. Bei auffälligen Veränderungen am Wildkörper  
ist eine amtliche Fleischuntersuchung obligatorisch, bevor das Wildbret  
vermarktet wird.**

Als **auffällige Veränderungen am Wildkörper** gelten unter anderem:

- a) Mehrere Geschwülste und Eiterherde oder Flüssigkeitsansammlungen (Ödeme) in verschiedenen Organen / Körperhöhlen oder in der Muskulatur;
- b) Erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder Organe in Farbe, Grösse, Konsistenz oder Geruch;
- c) Massive Verklebungen, Verwachsungen oder Verfärbungen von Brust- oder Bauchfell;
- d) Ausgeprägter Parasitenbefall;
- e) Alte, offene Knochenbrüche;
- f) Auszehrung;
- g) Sonstige augenfällige und grossflächige Veränderungen (z.B. Verwesung).

Im Zweifelsfall sollte eine amtliche Fleischuntersuchung eingeleitet werden. Für die amtliche Untersuchung muss der Aufbruch ebenfalls aufbewahrt werden.

Wildtiere können Träger von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten (sog. Zoonosen) sein. Diese können nicht immer durch sichtbare Veränderungen am Wildtier oder Wildbret erkannt werden. Deshalb ist es umso wichtiger, eine gute Wildbrethygiene zur Reduktion der Oberflächenkontamination des Lebensmittels mit Mikroorganismen (Bakterien, Pilze und deren Gifte) einzuhalten.

Das Befolgen der nachstehenden Punkte kommt der bestmöglichen **Wildbrethygiene** zu Gute:

1. Beurteilung des Wildes vor dem Schuss
  - Verhalten
  - Ernährungszustand
  - Anzeichen von Erkrankungen
2. Nach dem Schuss sobald wie möglich aufbrechen
3. Stark verschmutztes Wild vor dem Aufbrechen mit Wasser waschen
4. Saubere Arbeitsgeräte verwenden, d. h. gründliche Reinigung nach jedem Gebrauch
5. Klappmesser insbesondere im Innern des Griffteils reinigen
6. Bei Knochensägen auf Reste zwischen den Sägezähnen achten und diese entfernen
7. Hände gut waschen oder Einweghandschuhe verwenden
8. Insbesondere bei Weidwundtreffer im Hängen aufbrechen. Austretende Flüssigkeiten (Pansen- und Darminhalt, Urin usw.) kontaminieren so die wertvollsten Wildbretteile weniger.
9. Bei Weidwundtreffer grosszügiges Abschärfen von Ein- und Ausschuss (Magen- und Darminhalt verteilt sich teilweise sehr weit unter der Decke / Schwarte)
10. Nach dem Aufbrechen sollte die Körperhöhle mit Trinkwasser mit geringem Druck ausgewaschen werden, um den Nährboden für Mikroorganismen zu minimieren. Durch das Auswaschen mit geringem Wasserdruck wird eine Kontamination durch Spritzwasser vermieden.
11. Nach dem Aufbrechen muss das Wild so schnell wie möglich auskühlen. Der Brustkorb sollte dazu gespreizt werden. Brust und Bauchfell können dadurch besser trocknen. Durch das Abkühlen und Trocknen wird die Wachstumsrate der Mikroorganismen minimiert und ein Verhitzen des Wildbrets wird verhindert.

Die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Kerntemperatur des Wildbrets beträgt 7°C oder tiefer.

Bei Wildschweinen müssen Proben für die Trichinellen-Untersuchung entnommen werden!

Weiterführende Informationen auf der Homepage von [JagdAargau](#):



## Rechtliche Grundlagen

Tierschutzgesetz TschG

Lebensmittelgesetz LMG

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln, Hygieneverordnung HyV

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle VSFK

Art. 9 Abs. 5 VSFK: Jagdwild (ohne Hasen und Federwild) müssen nach dem Erlegen in einen Wildverarbeitungsbetrieb verbracht werden. Davon ausgenommen ist Wild, das keine Merkmale aufweist, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, und das vom Jäger direkt an Konsumenten oder einem Einzelhandelsbetrieb (Metzger, Restaurateur) im Inland zur direkten Abgabe an Konsumenten geliefert wird.

Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten VTNP

Tierseuchenverordnung TSV

Verordnung über die Hygiene beim Schlachten VHyS

