

Hygienisches Aufbrechen

Neues Lebensmittelrecht der Schweiz, ab 2017: Für Jagdwild gelten die gleichen Hygienevorschriften wie für Schlachtvieh. Ausnahme: Gebrauch im eigenen Haushalt. Jede Abgabe (auch kostenlos!) an Dritte ist **kein** Eigengebrauch mehr, z.B. auch an eingeladene Gäste! Neben eindeutiger Kennzeichnung der Rückverfolgbarkeit (z.B. mit Wildmarke) gilt, dass die Erlegerin oder der Erleger zu bescheinigen hat, dass:

- vor dem Erlegen beim Jagdwild keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sind,
- kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht und
- der Jagdverlauf keine für die Lebensmittelsicherheit relevanten Gefahren gebracht hat.

Eine "fachkundige Person" (Jäger/in mit Prüfung, ab 2019 mit integriertem Wildbret-Hygiene-Kurs) hat ferner zu bescheinigen, dass der Tierkörper und die Eingeweide keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte. Ist dies nicht der Fall, ist das Stück der amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen (Kantonsveterinär).

Dies zählt zur Sorgfaltspflicht des Jägers, der Jägerin (Strafrecht!). Die Jägerschaft genießt gegenüber Bauern und Metzgern ein grosses Privileg, indem sie Fleisch in den Handel bringen kann ohne kostenpflichtige amtliche Fleischuntersuchung.

Damit dieses Privileg erhalten bleibt, ist zu achten auf

- einwandfreies Schiessen (Trefferlage)
- hygienisches Aufbrechen (so bald als möglich, wenn möglich hängend)
- Zwischen-Lagern (so kurz als möglich, kühl, Fliegenschutz!)
- Transport zum Kühlraum (nicht stapeln, aufgebrochene Stücke gegen Staub schützen)

Eine gute Anleitung (Film) zum Aufbrechen (liegend und hängend) bietet die Jagd-Lern-App zum Lehrbuch "Jagen in der Schweiz" der JFK (Jagd- und Fischereiverwalter-Konferenz).

Ein umstrittenes Thema ist das **Ausspülen** der Wildkörper nach dem Aufbrechen, das in den letzten Jahren "in Mode" gekommen ist. **Es gilt:**

A) Wild einwandfrei geschossen, sofort und sauber aufgebrochen, vollständig ausgeschweisst:

→ **Ausspülen ist überflüssig!**

B) Auf dem Wildkörper befinden sich nach dem Aufbrechen Verunreinigungen des Gescheides und/oder mürbes Muskelfleisch (Spuren des Schusses):

→ Diese Stellen müssen **grosszügig** abgeschärft werden. Danach sofortiges Ausspülen mit frischem Trinkwasser, solange der Wildkörper noch warm ist, mit wenig Druck. **Es ist so lange zu spülen, bis das auslaufende Wasser klar ist!**