Der Umgang mit Wild als Lebensmittel

Darstellung des Lebensmittelrechts unter besonderer Berücksichtigung der Jagd im Kanton Zug

06_06_2008

© Dr. iur. Thomas M. Müller, Untere Roostmatt 5, 6300 Zug

1. Vorbemerkung

1 Die neue eidgenössische Lebensmittelgesetzgebung ist seit 20. Juni 2014 in Kraft. Verschiedene Bestimmungen betreffen auch das Inverkehrbringen von Wild.

2 Die Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung (Ziff. 3 ff. unten) kommen zur Anwendung, sobald Fleisch zur menschlichen Ernährung in Verkehr gebracht wird, d.h. wenn es entgeltlich oder unentgeltlich weitergeben, bereitgehalten, angeboten oder tatsächlich abgegeben wird[KC1]Sie gelten nicht, wenn das Fleisch für die private häusliche Verwendung[KC2] bestimmt ist. Die Vorschriften gemäss Ziff. 2 unten gelten auch bei der privaten häuslichen Verwendung.

Mit der neuen Lebensmittelgesetzgebung wurde die Stellung der Jägerin und des Jägers gestärkt. Es wurde die Funktion der fachkundigen Person geschaffen, die weitreichende Kompetenz und Verantwortung im Rahmen der Lebensmittelgesetzgebung in Bezug auf Wild als Lebensmittel hat. Als fachkundige Person gilt, wer einen Kurs besucht hat, in dem Kenntnisse erworben werden über

a. die Anatomie, die Physiologie und die Verhaltensweisen von Wild
b. abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit beim Verzehr dieses Fleisches schädigen können; und
c. Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit erlegtem Wild sowie für das Ausweiden, Lagern und Befördern desselben. (VSFK Art 21 Abs 1).

Die Jägerausbildung, wie sie vom ZKPJV angeboten wird, ist bezüglich der oben genannten Punkte vom Kantonstierarzt vorgängig genehmigt worden, da das Kursprogramme und die Kursunterlagen die geforderten Inhalte und die geforderte Qualität erfüllen (VSFK Art. 21 Abs 2).

3 Die nachfolgenden Ausführungen befassen sich mit dem geltenden Lebensmittelrecht, insbesondere wird auf die Frage eingegangen, was unter private häusliche Verwendung fällt und was nicht. Thematisch richten sich damit die nachfolgenden Ausführungen mit dieser rechtlichen Unterscheidung (private häusliche Verwendung – Weitergabe (Inverkehrbringen)?) an sämtliche Jagdberechtigten im Kanton Zug.

4 Zudem wird auf die Beanstandungsmerkmale eingegangen. Diese haben auch bei privater häuslicher Verwendung praktische Bedeutung, weshalb sich die nachfolgenden Ausführungen auch an diejenigen Jäger richten, die Wild nicht weitergeben.

5 In enger Zusammenarbeit mit dem Amt für Fischerei und Jagd sowie dem Veterinärdienst des Kantons Zug ist es dem ZKPJV gelungen, eine praktikable Lösung für den Kanton Zug zur Umsetzung der gesetzlichen Bestimmungen zu finden. Im Rahmen der Umsetzung wurden folgende Zielsetzungen verfolgt.

6 (1) Aus- und Weiterbildung der Zuger Jäger über sämtliche Aspekte im Umgang mit Wild als Lebensmittel.

7 (2) Hebung und Sicherstellung der Qualität von tierischen Produkten, die aus der Jagd stammen und zum menschlichen Konsum in Verkehr gebracht werden.

8 (3) Bereitstellung der Instrumente für die Jägerschaft für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen.

2. Selbstverantwortung

9 Die unter dieser Ziff. 2 erwähnten Bestimmungen gelten auch bei privater häuslicher Verwendung[KC3].

10 Jeder Jäger haftet nach Art. 41 ff. OR für Schaden, den er in Verletzung der Bestimmungen des Lebensmittelrechts verursacht.

11 Niemand darf ungerechtfertigt einem Tier Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen, es in Angst versetzen oder in anderer Weise seine Würde missachten. Das Misshandeln, starke Vernachlässigen oder unnötige Überanstrengen von Tieren, insbesondere das qualvolle Töten, ist verboten (Art. 4 Abs 2 Tierschutzgesetz, TSchG).

12 Personen, die Tiere halten, betreuen, behandeln sind verpflichtet, den Ausbruch von Seuchen und seuchenverdächtige Erscheinungen unverzüglich einem Tierarzt zu melden und Massnahmen zu treffen, um eine Übertragung auf andere Tiere zu verhindern (Art. 11 Abs. 1 Tierseuchengesetz, TSG).

3. Die private häusliche Verwendung

13 Wer Lebensmittel in Verkehr bringt (= Weitergabe), muss dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen (Art. 7 LMG). Die folgenden dargestellten gesetzlichen Bestimmungen gelten nicht bei privater häuslicher Verwendung (Art. 2 Abs. 4 lit. a LMG).

14 Von *privater häuslicher Verwendung* kann gesprochen werden, wenn die betroffene Person Einblick in den Konsum des betreffenden Lebensmittels hat. Dies ist dann der Fall, wenn er das betreffende Lebensmittel selber oder in seiner eigenen Familie oder in seiner Jagdgesellschaft unter seiner Anwesenheit konsumiert. Weitergabe liegt dann vor, wenn das Wild im Stück oder einzelne Teile davon an Dritte verschenkt oder verkauft wird. Der Begriff der privaten häuslichen Verwendung bezieht sich auf die private Küche zu Hause, und zwar nicht nur für die Person, die für sich selber kocht, sondern auch, wenn diese private Gäste einlädt. Es umfasst nur den engeren Haushalts- und Familienkreis. Sobald Produkte an Dritte verkauft oder abgegeben werden, beispielsweise im Hofladen oder an einem «Burezmorge», kommt das Lebensmittelgesetz zum Tragen.

4. Selbstkontrolle

15 Die verantwortliche Person[KC4] sorgt dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen an das Lebensmittel auf allen Verarbeitungsstufen eingehalten werden – sie ist zur Selbstkontrolle verpflichtet (Art. 74 LGV).

16 Es dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden. Als nicht sicher gelten Lebensmittel, bei denen davon auszugehen ist, dass sie die Gesundheit schädigen oder dass sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind (Art. 7 Abs 2 lit a-b). Schutzobjekt ist nicht die tatsächliche Schädigung der Gesundheit – schon die Gefährdung der menschlichen Gesundheit genügt.

17 Lebensmittel dürfen nicht durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung nicht für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden sein (Art. 8 Abs. 2 LGV).

18 Im Bereich der Jagd beginnt der Verarbeitungsprozess im Moment der Schussabgabe. Die Qualität der Schussabgabe ist damit kausal für die Frage der Verwertbarkeit. Ein Pansenschuss kann dazu führen, dass das Wild nur noch in privater häuslicher Verwendung konsumiert werden kann oder entsorgt werden muss.

5. Rückverfolgbarkeit

19 Zur Selbstkontrolle gehört auch die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit (Art. 83 Abs. 1LGV). Lebensmittel müssen über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein. Es muss Auskunft gegeben werden können, von wem die Produkte bezogen und an wen sie geliefert worden sind (Art. 83 Abs 2 LGV).

20 LGV[KC5]):

21 a) „Rehwild aus Zuger Jagd“ = Mit dem Ursprungszertifikat „Rehwild aus Zuger Jagd“ werden die gesetzlichen Vorgaben umgesetzt. Gleichzeitig wird den lokalen Bedürfnissen im Kanton Zug Rechnung getragen. Die Rehwildmarke übernimmt hier die Funktion der Kontrollmarke.

22 b) „Wildursprungsschein“ = Mit dem Zertifikat „Wildursprungsschein“ wird dem Umstand Rechnung getragen, dass Wild als Lebensmittel in den Kanton Zug (von anderen Kantonen oder vom Ausland) von Jägern oder von Nichtjägern eingeführt und in Verkehr gebracht wird. Dieses Zertifikat trägt der Trichinen-Untersuchung Rechnung. Für den Wildimport in den Kanton Zug wird vom Veterinäramt eine Kontrollmarke zur Verfügung gestellt. Der ZKPJV wird solche Kontrollmarken in grösserem Umfang vom Veterinäramt erwerben und seinen Mitgliedern zum Selbstkostenpreis zur Verfügung stellen. Zuger Jäger, die Wild aus anderen Kantonen oder dem Ausland in den Kanton Zug einführen, können diese Kontrollmarken beim ZKPJV oder direkt beim Veterinäramt beziehen.

23 Beide Zertifikate werden im Internet (www.zugerjagd.ch) verfügbar gemacht.

6. Hygienemassnahmen

24 Die Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) ist auch anwendbar für die Jagd und das Gewinnen von Lebensmitteln von anderen Tieren als Säugetieren und Vögel (Art. 1 Abs. 1 lit. d VSFK).

25 Gemäss Anhang 3 VHyS sind folgende Hygienemassnahmen einzuhalten:

26 a) Wild muss bald nach dem Erlegen entblutet werden; Magen und Därme sind herauszulösenBei Hasen und Federwild können der Magen und die Därme erst am Ort der Verarbeitung (Schlachtung) entfernt werden, wenn dies zeitnah erfolgt.

b) Der Wildkörper muss nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7 Grad Celsius, Hasen und Federwild auf nicht mehr als 4 Grad Celsius abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

c) Während der Beförderung an den Ort der weiteren Bearbeitung, muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden.

7. Beanstandungsgründe und Massnahmen bei Fleischuntersuchung von Wild

27 Der Wildkörper und die Eingeweide, soweit sie herausgelöst worden sind, müssen auf Merkmale gemäss Checkliste untersucht werden („Fleischuntersuchung“).

28 Die Fleischuntersuchung hat unmittelbar nach dem Ausweiden zu erfolgen.

29 Die Fleischuntersuchung ist von derjenigen Person (Jäger oder Hilfsperson) durchzuführen, welche die Bescheinigung ausstellt. Dies hat in jedem Fall eine fachkundige Person zu sein (VHyS Anhang 14 Ziffer 3). Es handelt sich deshalb hier um eine nicht amtliche Fleischuntersuchung. Dies im Gegensatz zur amtlichen Fleischuntersuchung gemäss Ziff. 10 unten.

30 Der Schlachttierkörper sowie die Teile davon, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn folgendes festgestellt wird („Checkliste[KC6]“; Anhang 7 Ziffer 3.1 VhyS):

31 Der Schlachttierkörper sowie die Teile davon, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn folgendes festgestellt wird:

32 3.1.1

33 generalisierte Tumore oder Abszesse, wenn sie in verschiedenen inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;

3.1.2

Arthritis, Orchitis, pathologische Veränderungen der Leber oder Milz, Darm- oder Nabelentzündungen;

3.1.3

nicht von der Jagd herrührende Fremdkörper in Leibeshöhlen, im Magen, Darm oder Harn, sofern Brust oder Bauchfell verfärbt sind;

3.1.4

ausgeprägte subkutane oder muskuläre Parasitosen und systemische Parasitosen;

3.1.4*a*

Befall mit Trichinellen (bei Erregernachweis oder serologischem Nachweis);

3.1.5

übermässige Gasbildung im Magen- und Darmtrakt mit Verfärbung der inneren Organe;

3.1.6

erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;

3.1.7

alte, offene Knochenbrüche;

3.1.8

Auszehrung (Kachexie) oder generalisierte oder lokalisierte Ödeme

3.1.9

frische Verklebungen oder Verwachsungen mit Brust- oder Bauchfell;

3.1.10

sonstige augenfällige und grossflächige Veränderungen wie beispielsweise Verwesung;

3.1.11

55 Anzeichen, dass das Tier unabhängig von der Jagd verendet ist.

8. Bescheinigung

56 Über die Fleischuntersuchung ist eine Bescheinigung auszustellen. Die Bescheinigung ist im Wildursprungsschein[KC7] und im Zertifikat Rehwild aus Zuger Jagd enthalten.

57 Die Bescheinigung ist von derjenigen Person zu[KC8] unterzeichnen, welche die Fleischuntersuchung gemäss Ziff. 7 oben durchgeführt hat.

9. Genusstauglichkeitskennzeichen (Kontrollmarke)

58 Liegen keine Beanstandungsmerkmale gemäss Ziff. 7 oben vor, dann ist eine amtl. Fleischkontrolle nicht notwendig und der Wildkörper kann mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen (Kontrollmarke) markiert werden (Art. 8 VHyS[KC9]).

59 Bei Hasen und bei Federwild ist ein Genusstauglichkeitskennzeichen (Kontrollmarke) nicht erforderlich.

60 Bei Rehwild aus Zuger Jagd übernimmt die Wildmarke die Funktion des Genusstauglichkeitskennzeichens. Für die übrigen Anwendungsfälle können Kontrollmarken beim ZKPJV oder beim Veterinäramt des Kantons Zug bezogen werden.

61 Das Genusstauglichkeitskennzeichen (Kontrollmarke) kann[KC10] auch angebracht werden, bevor die Ergebnisse von Untersuchungen im Rahmen der amtl. Fleischkontrolle (vgl. Ziff. 10 unten) oder der Trichinenuntersuchung (vgl. Ziff. 12 unten) vorliegen, wenn der amtliche Tierarzt sicherstellt, dass das Fleisch des betreffenden Tieres nur bei zufriedenstellendem Resultat in Verkehr gebracht wird. Im Kanton Zug ist der Jäger verpflichtet, sicherzustellen, dass das Tier bei späterem negativem Befund entsorgt und nicht in Konsum gebracht wird.

62 Die Kontrollmarke ist im Regelfall[KC11] von derjenigen Person anzubringen, welche die Fleischuntersuchung gemäss Ziff. 7 durchgeführt und die Bescheinigung gemäss Ziff. 8 unterzeichnet hat.

10. Amtliche Fleischkontrolle

63 In folgenden Fällen ist eine amtliche Fleischkontrolle durchzuführen:

64 a) Nichteinhaltung der Hygienemassnahmen gemäss Ziff. 6 oben

65 b) Vorliegen von Beanstandungsmerkmalen gemäss Ziff. 7 oben

66 Grundsätzlich ist Jagdwild, mit Ausnahme von Hasen und Federwild, nach dem Erlegen in einen Wildbearbeitungsbetrieb zu verbringen. Es sei denn, es weisst

keine Merkmale auf, die das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnten, und dass die Jägerin oder der Jäger direkt an Konsumentinnen und Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb im Inland zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt (VSFK Art. 9).

67 Verunfalltes, noch lebend vorgefundenes Jagdwild ist nach dem Erlegen durch eine fachkundige Person auf Merkmale hin zu untersuchen, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, wenn das Fleisch in Verkehr gebracht werden soll. Liegen derartige Merkmale vor, so ist der Wildkörper einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen (VSFK Art. 12)

68 Anlässlich der amtlichen Fleischkontrolle ist der Wildkörper wie folgt zu präsentieren: entfedert resp. enthäutet, eröffnet, so dass Leibeshöhlen untersucht werden können. Falls Eingeweide vom Tierkörper abgetrennt werden, muss feststellbar bleiben, von welchem Tierkörper sie stammen. Auf Verlangen der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes sind Kopf und Wirbelsäule zu spalten (VHyS Anhang 5 Ziff 7.1).

69 Vorher entfernt werden dürfen das Blut, der Kopf (ausgenommen bei Wildschweinen), die Haut beziehungsweise die Federn, die Füsse, die Eingeweide der Brust- und Bauchhöhle. Für die Eingeweide gilt dies nur, wenn sie von der fachkundigen Person begutachtet worden und als unauffällig beurteilt worden sind (HyS Anhang 5 Ziff 7.2).

70 Nur Teile müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn keine Beanstandung nach Ziffer 7 erfolgt und Läsionen oder Kontamination, welche die Verwendbarkeit des übrigen Fleisches nicht beeinträchtigen, festgestellt werden (Anhang 7 VHyS). Der Entscheid über die Teilverwertbarkeit übernimmt im Zweifelsfall die amtliche Fleischkontrolle.

11. Bescheinigung über die amtliche Fleischkontrolle

71 Über die Untersuchung im Rahmen der amtlichen Fleischkontrolle ist ebenfalls eine Bescheinigung auszustellen.

72 Die Bescheinigung der amtlichen Fleischkontrolle ist im Wildursprungsschein und im Zertifikat Rehwild aus Zuger Jagd enthalten.

73 Die Bescheinigung über die amtliche Fleischkontrolle ist vom Kantonstierarzt zu unterzeichnen.

12. Trichinenuntersuchung

74 Gemäss Art. 31 Abs 2 VSFK sind bei Pferden, Hausschweinen, Wildschweinen, Bären und Nutrias Proben zu erheben und auf Trichinen untersuchen zu lassen.

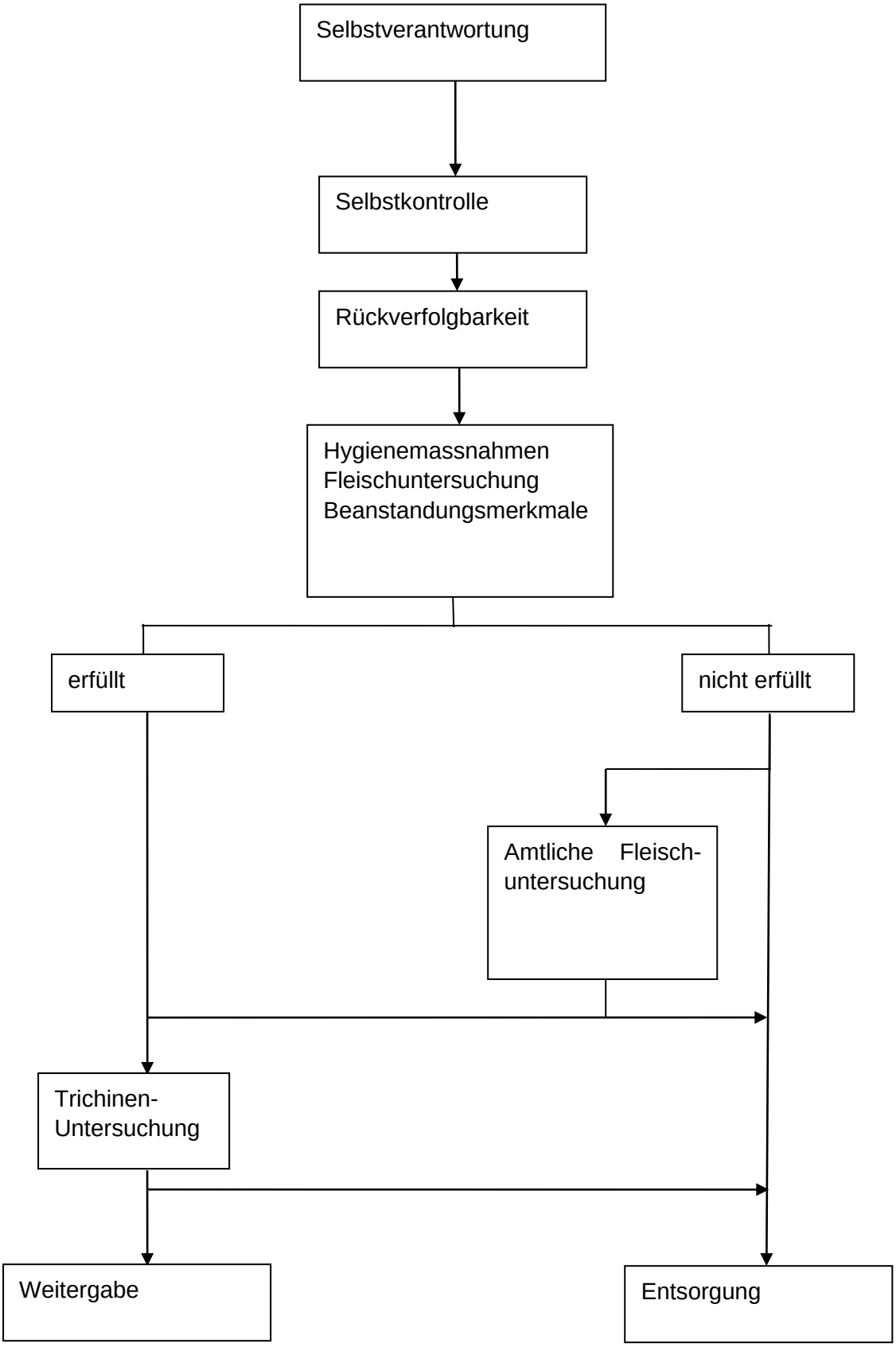
Davon abgesehen besteht keine Pflicht, das Wild[KC12] auf Trichinen untersuchen zu lassen.

75 Die Untersuchung auf Trichinen hat in jedem Fall zu erfolgen (d.h. auch dann, wenn keine Beanstandungsmerkmale gemäss Ziff. 7 oder Verletzung der Hygienebestimmungen gemäss Ziff. 6 gegeben sind).

76 Praktische Relevanz hat die Trichinenuntersuchung für Jäger im Wesentlichen beim Wildschein. Das Wildschwein wird im Kanton Zug nicht erlegt, sondern nur eingeführt. Damit ist bei Wildscheinen in jedem Fall das Zertifikat „Wildursprungsschein“ zu verwenden. Dieses enthält die notwendigen Angaben zum Thema Trichinen.

77 Das Probenmaterial (Muskulatur vom Zwerchfellpfeiler, Zunge oder Kaumuskelatur) muss 20 – 40 Gramm[KC13] wiegen und eine Grösse von ca. 6 x 6 x 0.5 cm aufweisen. Sie soll kein Fett und kein Bindegewebe enthalten.

78 Die Probe ist per A-Post in Briefumschlag zusammen mit dem Untersuchungsantrag in dicht verschlossenem Plastikbeutel an das Veterinäramt Schaffhausen, J. J. Wepfernstrasse 6, 8200 Schaffhausen, oder ein anderes befähigtes und akkreditiertes Labor einzusenden. Der Plastikbeutel ist mit dem Namen der jagdberechtigten Person, der Nummer der Wild, Kontrollmarke und dem Datum der Probennahme zu beschriften.


Selbstverantwortung
Selbstkontrolle
Rückverfolgbarkeit
Hygienemassnahmen
Fleischuntersuchung
Beanstandungsmerkmale
erfüllt
nicht erfüllt
Amtliche Fleisch-
untersuchung
Trichinen-
Untersuchung
Weitergabe
Entsorgung