

Umsetzung LMG beim Schalenwild in AR / AI

HV Patentjägerverein AR vom 4. Mai 2018

HV Patentjägerverein AI vom 9. Mai 2018

Dr. Tobias Obwegeser, stv. Kantonstierarzt beider Appenzell

tobias.obwegeser@ar.ch; www.ar.ch/va



Agenda

- **LARGO – Fleischuntersuchung AR / AI**
- **TBC Rotwild**
- **ASP Schwarzwild**
- **Schlussfolgerungen**



Vorschriften im Patentbüchlein

- Wildbret in Verkehr (inkl. «öffentliche» Kühlzellen) → Lebensmittelgesetz (LMG)
- Ausnahme: private häusliche Verwendung
- Wildbret in Verkehr → Untersuchung durch eine fachkundige Person*

*Personen, die bis zum 30. April 2018 die Ausbildung zum Jäger/In beendet haben, gelten als fachkundige Personen nach Artikel 21 (Art. 63 VSFK).

Fleischuntersuchungsvorschriften beim Schalen

Wer Wildbret verkauft oder abgibt, muss die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes (LMG) einhalten. Dies gilt auch für die private häusliche Verwendung von Wildbret, welches ausschliesslich für die private häusliche Verwendung (z. B. in Kühlzellen zur Verarbeitung und zum Konsum) verwendet wird, wenn es später wieder zur privaten häuslichen Verwendung (z. B. in Kühlzellen zur Verarbeitung und zum Konsum) verwendet wird.

Die für die Wildbrethygiene relevanten Vorschriften sind überwiegend in der Verordnung über die Fleischuntersuchung (VUS) festgelegt. Insbesondere sind folgende Vorschriften zu beachten:

- Schalenwild (ist mit einer eindeutigen Kennzeichnung (AR) bei Wildohr zu bezeichnen) an der Achillessehne zu markieren
- Die «Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild» durch den Jäger und die fachkundige Person ausgefüllt werden muss
- Die Bescheinigung ist der Abnehmerin oder dem Abnehmer zu übergeben
- Soll Jagdwild direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, so muss es durch eine fachkundige Person (z. B. Jäger oder Fleischhauer) hin untersucht werden
- Liegen gesundheitsbedenkliche Merkmale (z. B. Verwesung, Verletzungen) vor, ist die Abgabe untersagt
- Eine amtliche Fleischkontrolle ist geboten
- Schwarzwild (ist nicht mehr möglich) ist durch die Erleger als Lebensmittel (z. B. für die Abgabe als Lebensmittel) zu kennzeichnen
- Schwarzwild ist durch die Erleger als Lebensmittel (z. B. für die Abgabe als Lebensmittel) zu kennzeichnen
- Schwarzwild ist durch die Erleger als Lebensmittel (z. B. für die Abgabe als Lebensmittel) zu kennzeichnen

Personen, die bis zum 30. April 2018 die Ausbildung zum Jäger/In beendet haben, gelten als fachkundige Personen nach Artikel 21 (Art. 63 VSFK).

Weitere Informationen finden Sie auf der Website des Kantons Appenzell Ausserrhoden, im Anhang des Patentbüchleins.

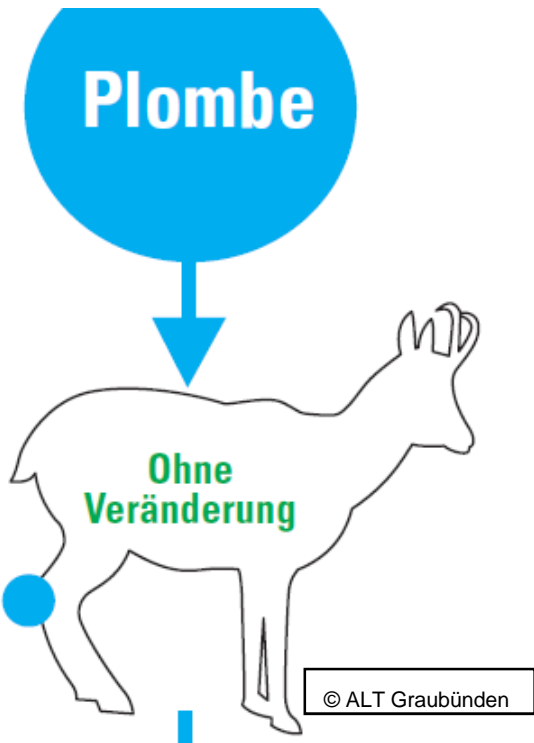
Inverkehrbringen von Wildbret

1. Kennzeichnung mit Marke an Achillessehne



Marken-Nr:

AR - 203



Inverkehrbringen von Wildbret

2. Ausfüllen der Bescheinigung durch Erleger/In

Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel

(gemäss Anhang 14 VHyS)

Marken – Nummer (Kennzeichnung)

AR - 203

Erlegeprotokoll

Name, Adresse Erleger/In:	<p>Die Erlegerin / der Erleger bestätigt, dass:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vor dem Erlegen beim oben bezeichneten Tier keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sind - kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht; und - der Jagdverlauf keine für die Lebensmittelsicherheit relevanten Gefahren mit sich gebracht hat. <p>Ort: Datum: Unterschrift Erleger/In:</p>
Telefon (Natel):	
Tierart:	
Zeit An-/Abschuss:	
Trefferlage: <input type="checkbox"/> Träger <input type="checkbox"/> Blatt <input type="checkbox"/> Weidwund <input type="checkbox"/> Stotzen <input type="checkbox"/> Lauf <input type="checkbox"/> anderes:.....	
Nachsuche: <input type="checkbox"/> nein / <input type="checkbox"/> ja --> falls ja, lebend angetroffen: <input type="checkbox"/> nein / <input type="checkbox"/> ja Bemerkung:.....	
Trichinellenuntersuchung Schwarzwild: <input type="checkbox"/> nicht veranlasst / <input type="checkbox"/> veranlasst (Kopie Laborbericht später beilegen)	

Inverkehrbringen von Wildbret

Wildbret in Verkehr (inkl. «öffentliche» Kühlzellen) → LMG

3. Fachkundige Person bestätigt Untersuch

Die fachkundige Person¹ bestätigt, dass:

A Der Tierkörper und die Organe (Eingeweide) keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte.

oder

B Der Tierkörper die folgenden Abweichungen aufweist: z.B. Abmagerung, Abszess, Lungenentzündung

und deshalb vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer

amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen ist.

Ort, Datum und Unterschrift Fleischkontrolle:

Ort: Datum: Unterschrift fachkundige Person¹:

Name / Telefon (Natel) / E-Mail:

Merkblatt Fleischuntersuchung beim Schalenwild

Schlachttierkörper in „öffentlichen“ Kühlzellen und bewilligten Schlachtbetrieben müssen die Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung erfüllen. Zur Rückverfolgbarkeit muss jeder Schlachttierkörper eine eindeutige Kennzeichnung (Marke an Achillessehne) und eine vollständig ausgefüllte Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel (Bescheinigung) haben. Die Marken (Plomben) werden mit dem Patent oder beim Vorzeigen durch die Wildhut abgegeben. Bescheinigungen liegen bei „öffentlichen“ Kühlzellen auf oder können auf der Homepage des Veterinäramts heruntergeladen werden.

Die wichtigsten Fleischuntersuchungsvorschriften beim Schalenwild sind in den Jagdvorschriften aufgeführt.

Richtiges Vorgehen durch die Jägerin oder den Jäger:

- 1. Kennzeichnung Wild mit Marke an Achillessehne**
(eine Marke für jedes Stück Schalenwild)
- 2. Ausfüllen der Bescheinigung – Erlegetprotokoll**
(eine Marke für jedes Stück Schalenwild)
Marken-Nr. und Angaben zur Jagd sind nach dem Erlegen einzutragen.
- 3. Ausfüllen der Bescheinigung – Untersuchung**
Die fachkundige Person (kann Jägerin oder Jäger sein) untersucht den Wildkörper auf Auffälligkeiten und bestätigt die Feststellungen.
- 4. Bescheinigung mit Schlachttierkörper**
Die Bescheinigung begleitet das Wildbret sauber und trocknet die Feststellungen.
Ablage bis zum Abnehmer.
- 5. Schlachttierkörper mit Auffälligkeiten**
(z.B. Krankheit, schlechter Schuss, Nachsuche): Es ist eine gebührenpflichtige Fleischkontrolle in einem bewilligten Schlachtbetrieb zwingend. Die Fleischkontrolle entscheidet über die Genussstauglichkeit (Stempel). Eine private häusliche Verwendung (Eigengebrauch) ist bei genussuntauglichem Wildbret nicht mehr möglich (siehe Grafik mit Ablauf rechts).



Plombe

Verarbeitung in Privaträumen



Verarbeitung Jäger/Jägergruppe in Privaträumen

Private häusliche Verwendung durch Jäger Verkauf nicht erlaubt

Verarbeitung in Lebensmittelbetrieb



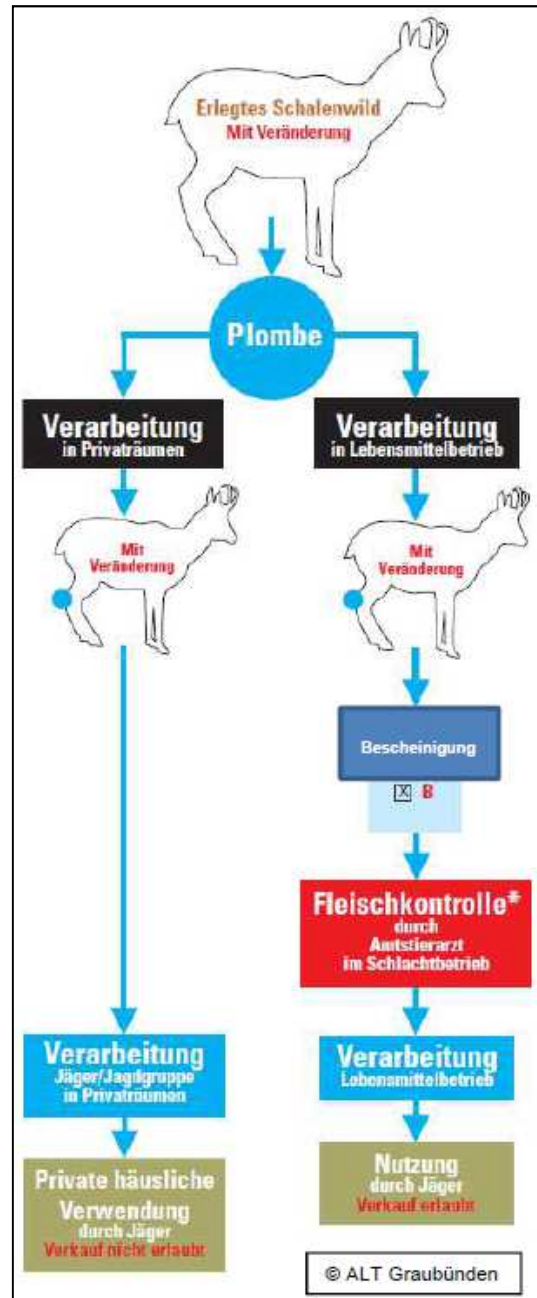
Bescheinigung

Fleischkontrolle* durch Amtsarzt im Schlachtbetrieb

Verarbeitung Lebensmittelbetrieb

Nutzung durch Jäger Verkauf erlaubt

© ALT Graubünden



Samstag, 5. Mai 2018

Schlachtbetriebe	Kontakt	Fleischkontrolltage (bis Mittags)
Schlachtbetrieb Appenzell, Anker Unterschlatt	071 780 01 60	Montag, Donnerstag
Notschlachthanlage, Appenzell	071 787 14 61	unregelmässig
Metzgerei Ochsen Signer, Schönegrund	071 361 11 04	Montag, Donnerstag
Metzgerei Ochsen Tassone, Bühler	071 793 91 90	Montag
Metzgerei Fuchs, Grub	071 891 12 32	Montag
Kundenmetzgerei Bamert, Wald	071 877 15 57	Freitag

Nach Rücksprache mit den Schlachtbetrieben sind eventuell zusätzliche, voraussichtlich mit Mehrkosten verbundene Fleischkontrolltage möglich.

Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel
(gemäß Anhang 14 VWHG)

Marken – Nummer (Kennzeichnung):

Erlegeprotokoll

Name, Adresse Erleger/In:

Telefon (Natal): E-Mail:

Tierart: Datum, Ort An-/Abschuss:

Zeit An-/Abschuss: Zeit Ausweiden:

Trefferlage: Träger Blatt Weidwund Stotzen Lauf anderes:

Nachsuche: nein / ja --> falls ja, lebend angetroffen: nein / ja Bemerkung:

Trichinellenuntersuchung Schwarzwild: nicht veranlasst / veranlasst (Kopie Laborbericht später beilegen)

Die Erlegerin / der Erleger bestätigt, dass:

- vor dem Erlegen beim oben bezeichneten Tier keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sind
- kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht; und
- der Jagdverlauf keine für die Lebensmittelsicherheit relevanten Gefahren mit sich gebracht hat.

Ort: Datum: Unterschrift Erleger/In:

Bescheinigung über die Untersuchung

Die fachkundige Person* bestätigt, dass:

A Der Tierkörper und die Organe (Eingeweide) keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte.

oder

B Der Tierkörper die folgenden Abweichungen aufweist: und deshalb vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen ist.

Ort, Datum und Unterschrift Fleischkontrolle:

Ort: Datum: Unterschrift fachkundige Person*:

Name / Telefon (Natal) / E-Mail:

Die **Bescheinigung** ist mit dem Wildbret zusammen aufzubewahren und dem/der **Abnehmer/In** abzugeben.

Trichinellenuntersuchung beim Schwarzwild zwingend → siehe Fleischuntersuchungsvorschriften

Tuberkulose – Krankheit

Symptome unspezifisch:

- Leistungsabfall
- Abmagerung
- evt. Fieber, Husten,
- vergrösserte Lymphknoten



Übertragung:

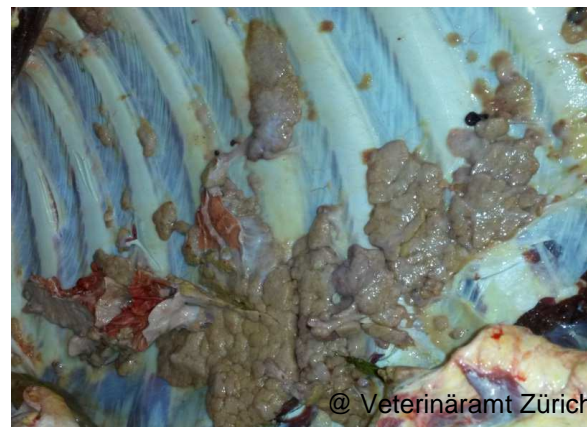
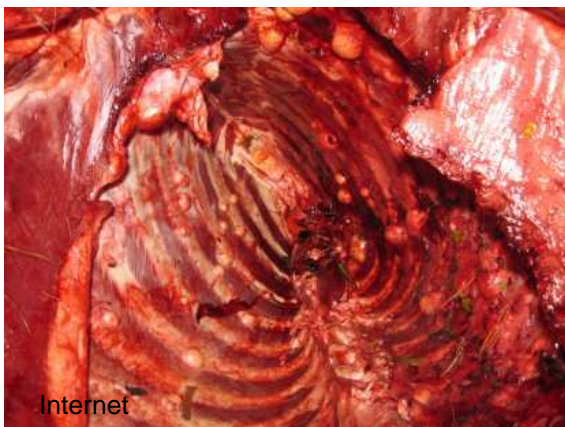
- hauptsächlich aerogen
- oral (Futter, Milch,..)
- u.U. Bisswunden



Tuberkulose – Krankheit

pathologisch-anatomisches Bild:

- lymphatische Organe vergrössert/verkäst/verkalkt
- je nach Übertragungsweg
→ Respirations- und/oder Verdauungstrakt, ...
- Abkapselungen (Aufbrechen durch Stress)
- «Perlsucht» (tuberkulöse Herde auf Rippenfell)



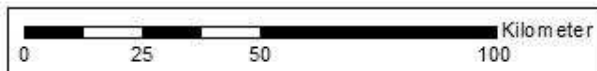
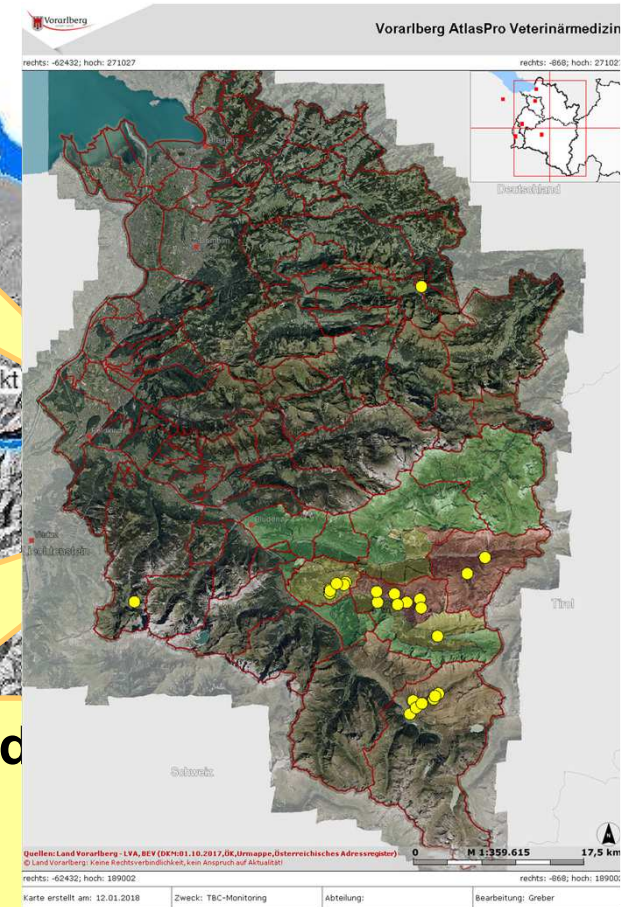
Massnahmen in definierten TB-Überwachungsgebieten

Stichprobe TB im (gesunden) Rotwild

- Gesunde Abschüsse von Rotwild
- Vorwiegend mehrjährige und männliche Stücke

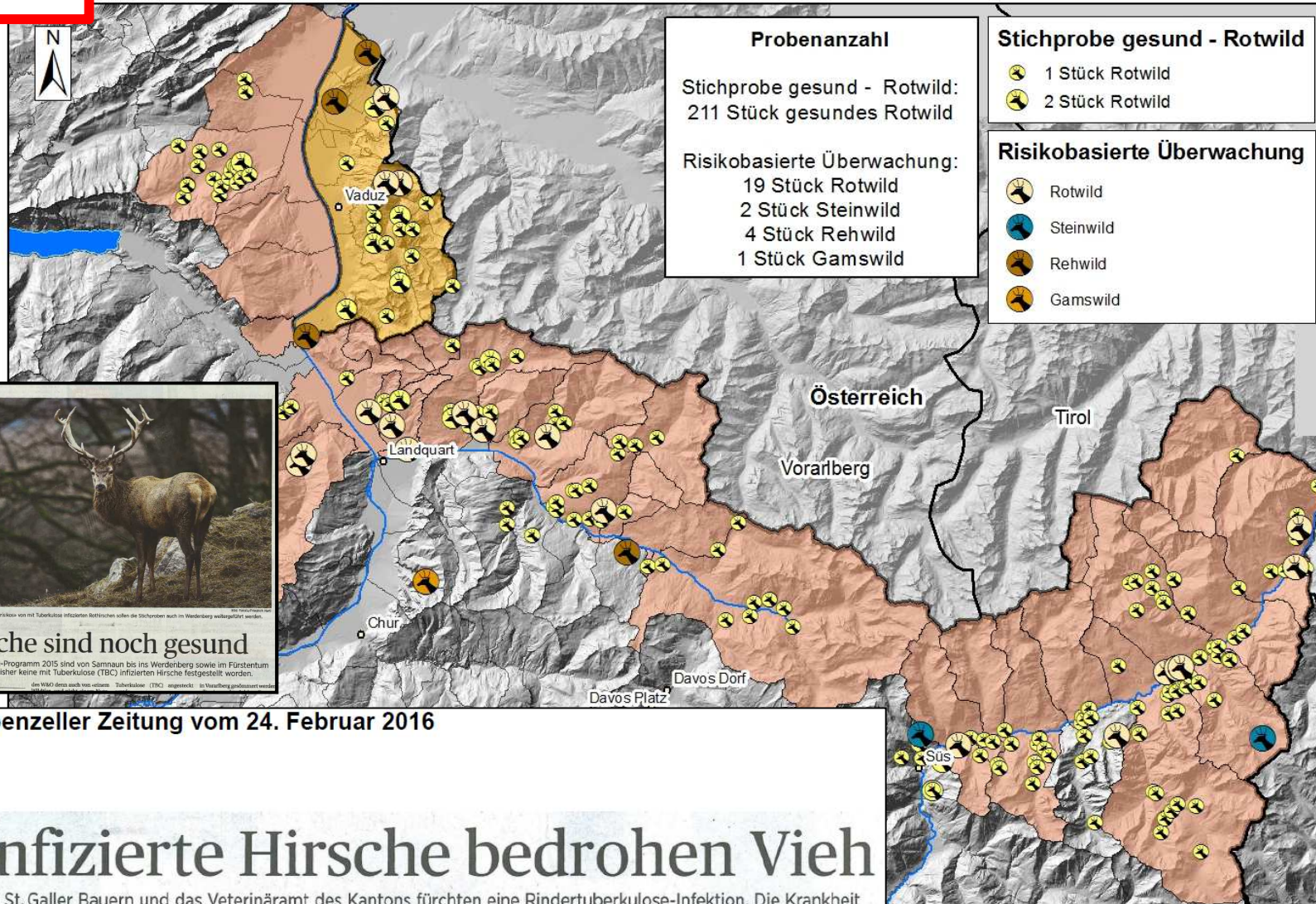
Risikobasierte Überwachung von TB im Rotwild und anderen Wildtierspezies

- Alle Hegeabschüsse und Fallwild / Totfunde
- Rotwild, plus Wildschwein, Reh, Gams, Steinbock, Dachs



2017

Tuberkulose-Überwachung beim Wild in der Ostschweiz und im Fürstentum Liechtenstein 2017



Hirsche sind noch gesund
Im Stichproben-Programm 2015 sind von Samnaun bis ins Werdenberg weder im Fürstentum Liechtenstein bisher keine mit Tuberkulose (TBC) infizierten Hirsche festgestellt worden.

Appenzeller Zeitung vom 24. Februar 2016

Infizierte Hirsche bedrohen Vieh
Die St. Galler Bauern und das Veterinäramt des Kantons fürchten eine Rindertuberkulose-Infektion. Die Krankheit

BLV, 8.1.2017 - mbi

Alle Proben waren TB-negativ → kein Hinweis auf TB-Eintrag

ASP – die Krankheit

Erreger: hochansteckendes Virus

Betroffene Tierarten

- Schweine (Haus- / Wild-)

Symptome

- verschiedene Verlaufsformen
- Akuter Verlauf: hohes Fieber, plötzliche Todesfälle, Blutungen, Blauverfärbungen

Übertragung

- direkter Tierkontakt
- indirekt: Geräte, Waren, Fahrzeuge
- lange überlebensfähig in Umwelt / Waren



Punktförmige Blutungen in der Niere



Blutungen am Kehldeckel



Starke Vergrößerung der Lymphknoten



Massive Blutungen in der Harnblase

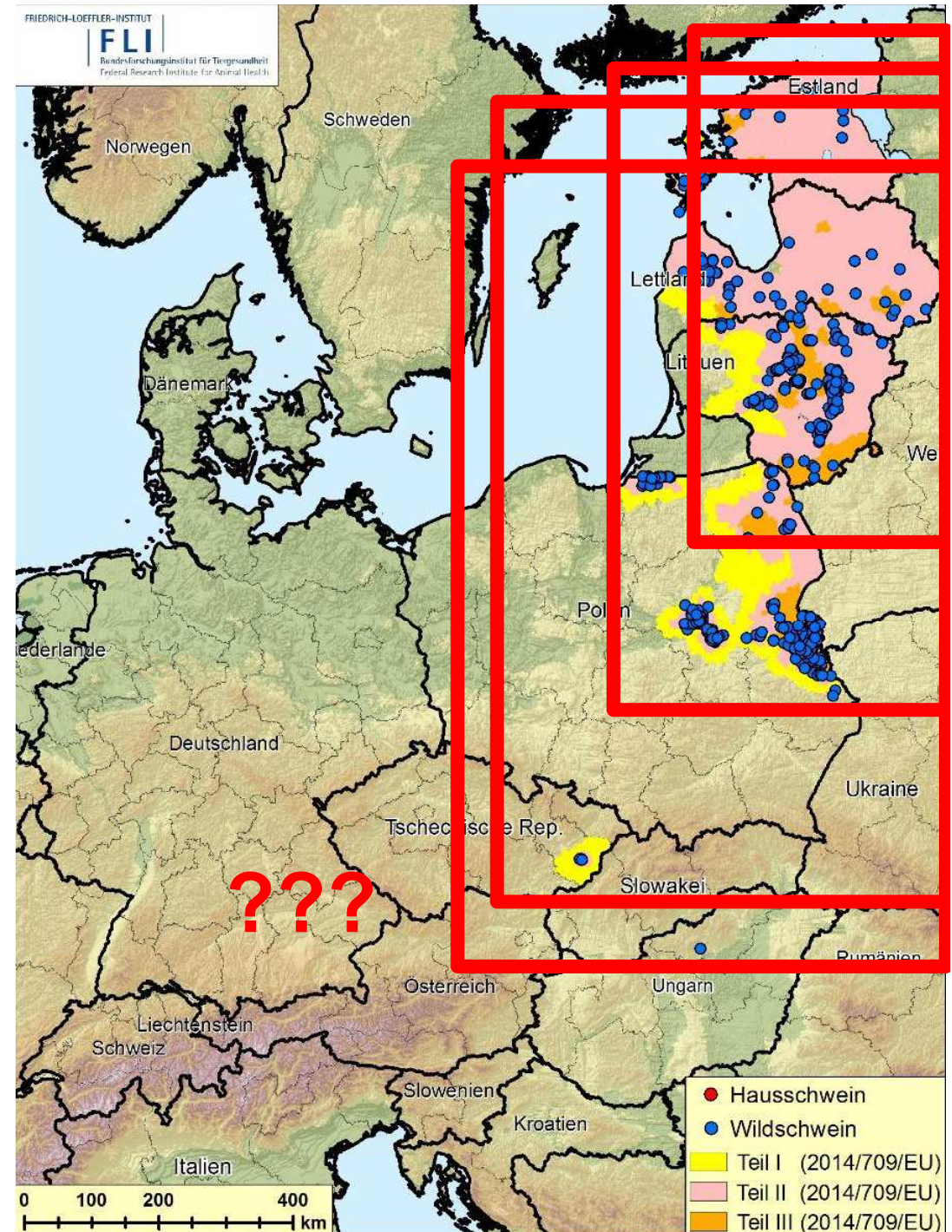
@ A. Deutz



@ Internet

Ausbreitung

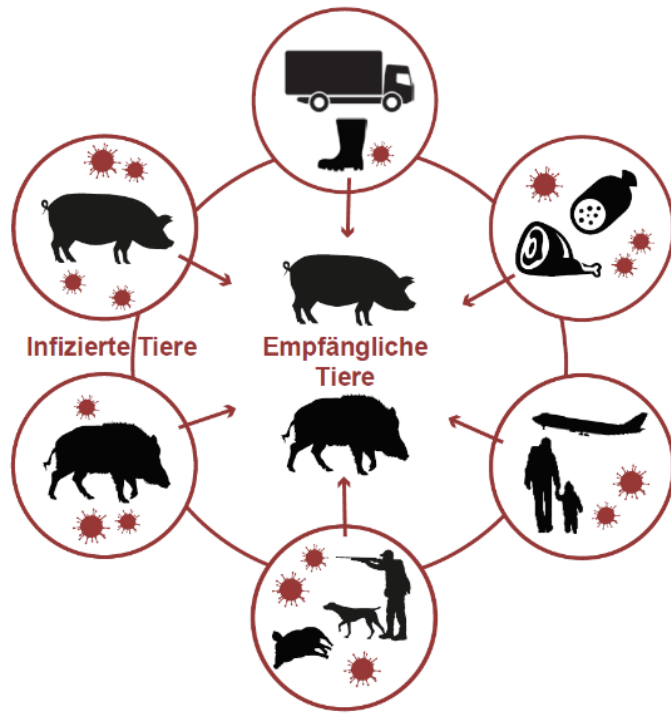
- kein natürliches Ausbreitungsmuster
- durch Mensch:
 - Handel / Tourismus
 - Waren / Tiere



Prävention

Fachmedienmitteilung

Datum 02.11.2017
Sperrfrist -



Eidgenössischer Bundesrat
 Eidgenössischer Veterinärkommissioner EDI
AFRYKAŃSKI POMÓR ŚWIŃ (ASP) CIĄGLE SIĘ ROZPRZESTRZEA
 Podróżujący do i z obszarów, w których potwierdzono występowanie ASP, a w szczególności hodowcy zwierząt, pracownicy sezonowi zatrudniani w gospodarstwach rolnych oraz zawodowi kierowcy w celu zapobiegania rozprzestrzenieniu się choroby powinni obowiązkowo przestrzegać poniższych wskazań:

- CO TRZEBA WIEDZIEĆ:**
- ASP jest wysoce zaraźliwą chorobą wirusową, na którą zapadają wyłącznie świnie i dziki.
 - Choroba przenoszona jest przede wszystkim poprzez kontakt z zainfekowanymi zwierzętami. Bardzo istotną dla przenoszenia choroby jest krew i zanieczyszczone krwią przedmioty.
 - Wirus pozostaje przez długi czas zakaźny w tuszach martwych zwierząt, w środowisku lub w mięsie czy kielbasie wyprodukowanych z zakażonego mięsa.
 - Wirus może być przenoszony z jednego zakładu do drugiego przez osoby, przedmioty, brudne ubranie i buty, zainfekowane portowe i urządzenia.
 - Wirus może być przenoszony na dużych odległościach.

DROGI ROZPOWSZECHNIANIA



(mięso, produkty
 ków odpadami kuchennymi
 zamkniętych pojemników
 wykryto ASP, należy
 nie odzieży i narzędzi
 ofeów myśliwskich.

Department of Home Affairs EDI
 i Safety and
 Vice FSVO

Schlussfolgerungen

❖ **Fleischuntersuchung beim Schalenwild:**

- Kennzeichnung (Marke) und Bescheinigung zwingend, ausser zur privaten häuslichen Verwendung (Eigengebrauch)
- Fleischkontrolle bei Auffälligkeiten an Organen / am Schlachttierkörper

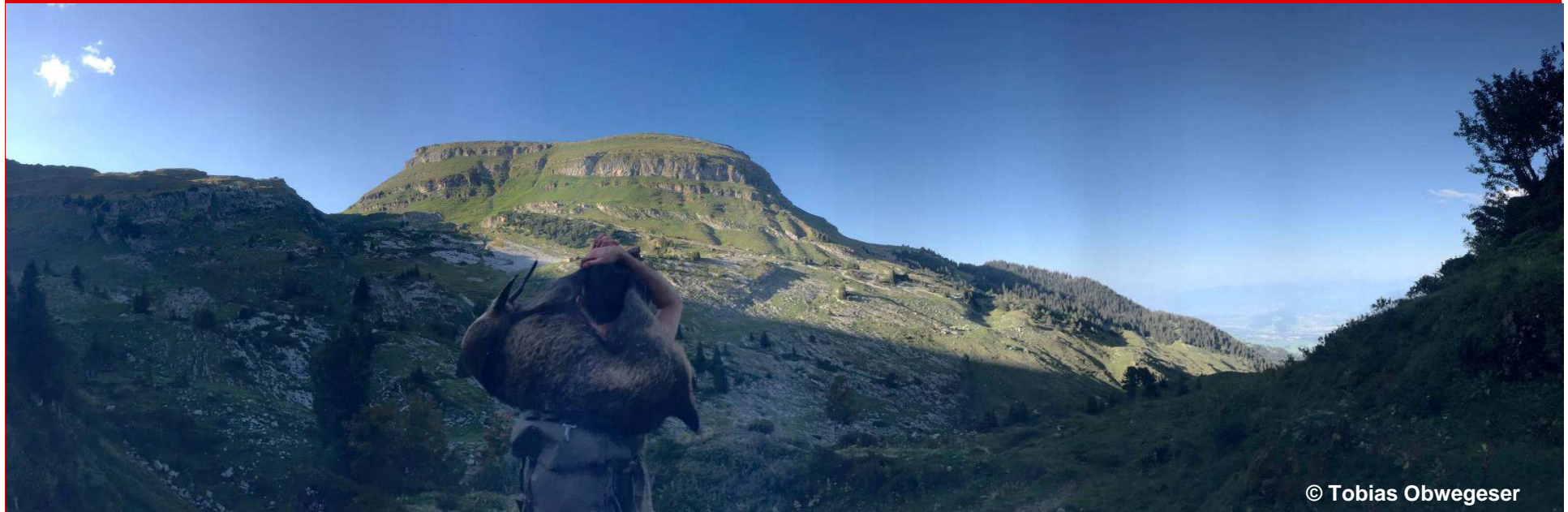
❖ **Tuberkulose:**

- am lebenden Tier nicht zu sehen, Organe sind gut zu untersuchen
- In AR/AI wird z.Z. nicht mit einem Auftreten gerechnet

❖ **Afrikanische Schweinepest (ASP)**

- hochansteckendes und schnell tödliches Virus (tote Wildschweine)
- Einschleppung durch Mensch (rohes Fleisch) jederzeit möglich!!

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !



© Tobias Obwegeser

**Schöne Stunden in der Natur
und Weidmannsheil !**