

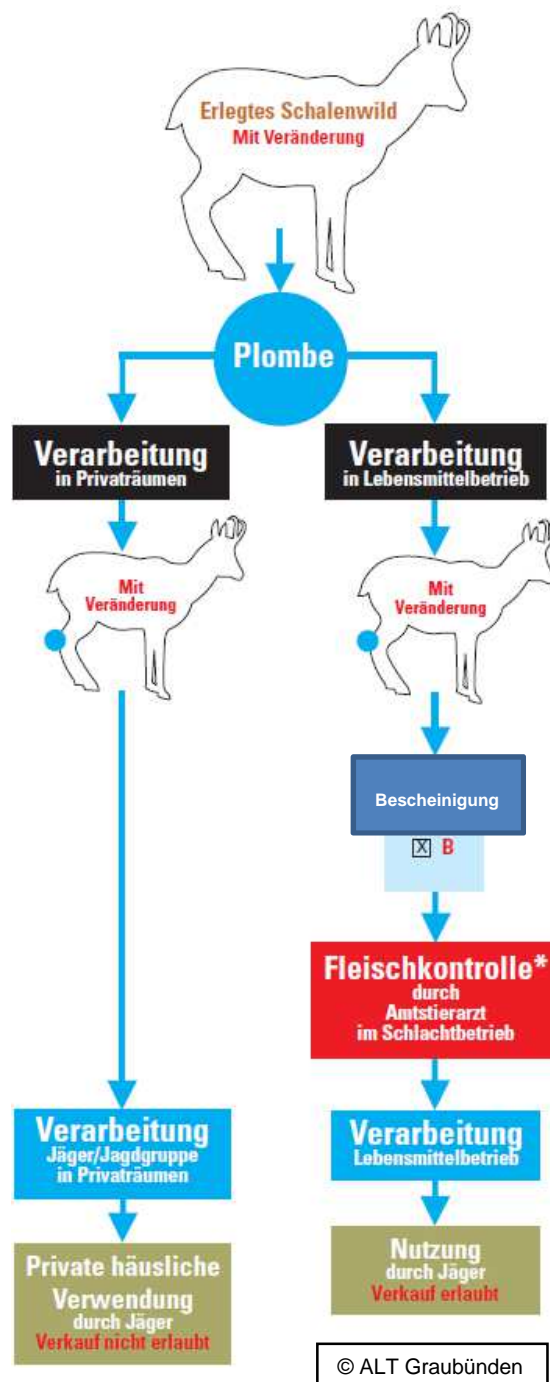
Merkblatt Fleischuntersuchung beim Schalenwild

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 – Erlegeprotokoll**
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 trocken (z.B. Sack) am Schlachttierkörper (oder definierter 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).



Bewilligte Schlachtbetriebe in Appenzell Ausserrhoden und Appenzell Innerrhoden mit der Möglichkeit zur Fleischkontrolle:

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, Schönengrund	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.

Kontaktliste:

Amtsstelle	Homepage
Veterinäramt beider Appenzell veterinaeramt@ar.ch 071 353 67 55	www.ar.ch/va
Lebensmittelinspektorat beider Appenzell christian.wagner@ar.ch 071 352 34 44	www.interkantlab.ch
Jagd- und Fischereiverwaltung und Wildhut AI ueli.nef@bud.ai.ch 071 788 92 86	www.ai.ch/themen/natur-und-umwelt/jagd
Abteilung Wald und Natur AR heinz.nigg@ar.ch 071 353 67 71 Wildhut roland.guntli@ar.ch 079 698 19 16	www.ar.ch/jagd