

Gut geschossen, sicher genossen

Lebensmittelsicherheit Wildbret

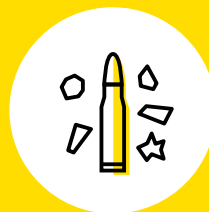
Stoffliche Risiken

Biologische Risiken

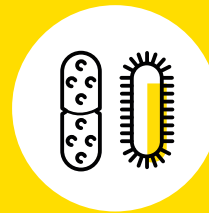
Unerwünschte Stoffe
z. B. **PFAS**, **Dioxine**
oder **PCB**, die Tiere
mit ihrer Nahrung
aufnehmen können



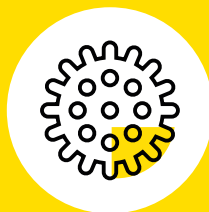
Rückstände von Metallen wie **Blei**,
Kupfer und **Zink** aus
Geschossen



Bakterien wie
Salmonellen,
EHEC/STEC sowie
Erreger der auch für
den Menschen
gefährlichen
Hasenpest



Viren wie das
Hepatitis-E-Virus,
vor allem in Wild-
schweinen



Parasiten wie **Trichinellen**,
winzige Fadenwürmer, die vor
allem im Muskelfleisch von
Wildschweinen vorkommen



Durch den Verzehr von **Innereien** wie
Wildschweinleber können hohe Mengen
von **Umweltkontaminanten (PFAS)**
aufgenommen werden.

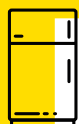
Vor allem **Vielverzehrer** wie **Familien**
von **Jägerinnen und Jägern** haben ein
erhöhtes gesundheitliches **Risiko** in
Bezug auf **Blei**.

Beim **Umgang mit Wildfleisch und**
seinem Verzehr können sich Menschen
mit diesen **Erregern infizieren**. Durch
eine **Hepatitis-E-Infektion** sind vor
allem **Schwangere** gefährdet.

Vermeidung von Infektionen mit eventuell vorhandenen Krankheitserregern



Nach dem Kauf das
Fleisch durchgehend
kühlen, um Vermehrung
von Keimen zu
verhindern



Fleisch in das **Fach**
oberhalb des Obst- und
Gemüsefaches legen
(ist am kältesten)



Vor der Zubereitung
Hände waschen



Vorsicht bei **Rohwürsten**
(z.B. Salami) aus Wild-
fleisch: Kinder, Schwangere
und Menschen mit
geschwächtem Immun-
system sollten diese **vor**
dem Verzehr durcherhitzen
oder ganz darauf verzichten

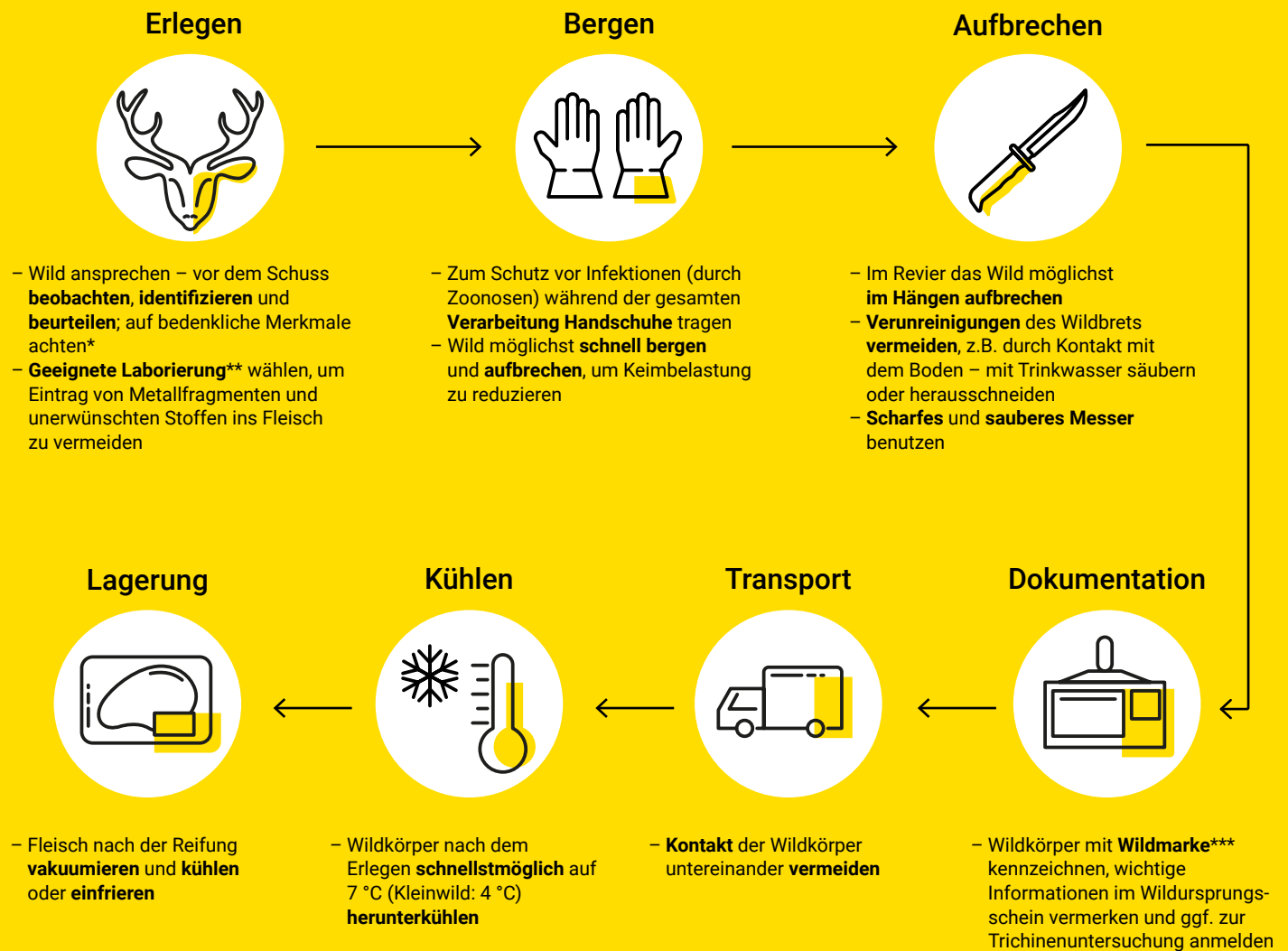


Fleisch **zwei Minuten**
bei mindestens 70 °C
vollständig **durcher-**
hitzen; dafür gefrorenes
Wildfleisch vor der
Zubereitung im Kühl-
schrank auftauen



Keine Übertragung von
Erregern von (rohem)
Fleisch auf andere
Lebensmittel, z.B. über
Hände, Arbeitsflächen
oder Küchenutensilien:
Kreuzkontamination
vermeiden

Jägerinnen und Jäger sind als Lebensmittelunternehmer für die Sicherheit von Wildfleisch verantwortlich



* § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

** Waffentechnische Bezeichnung: Zusammensetzung wie Pulvermenge, Pulverart, Geschossform, Geschossgewicht und Geschossmaterial einer bestimmten Patrone

*** Herkunfts- und Identitätsnachweis von Wildfleisch; von Veterinäramt an die Reviere ausgegeben und dort angebracht



Impressum

Herausgeber: Bundesinstitut für Risikobewertung;
Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) |
Max-Dohrn-Straße 8–10 | 10589 Berlin | T +49 30 18412-0 |
F +49 30 18412-99099 | bfr@bfr.bund.de | bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts | vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h. c. Andreas Hensel
Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft | V.i.S.d.P.: Dr. Suzan Fiack
USt-Id Nr.: DE 165 893 448