

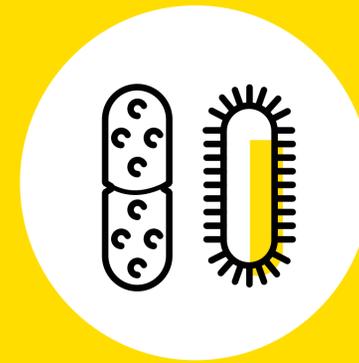
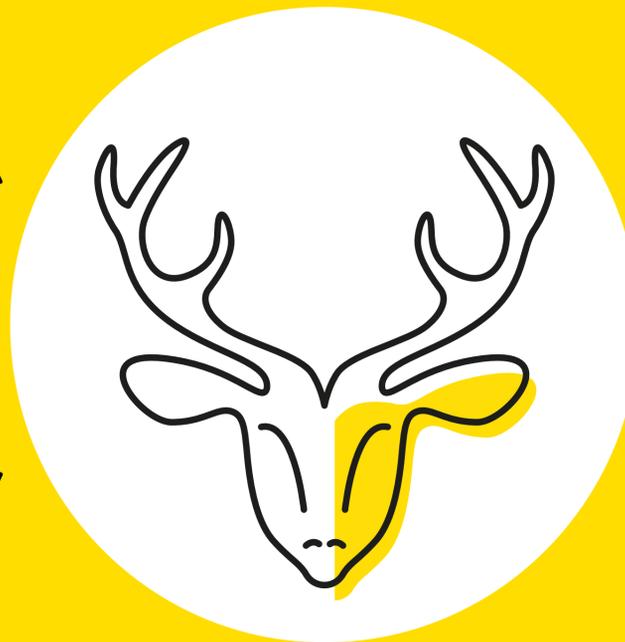
**Gut geschossen,
sicher genossen**
Lebensmittelsicherheit
Wildbret



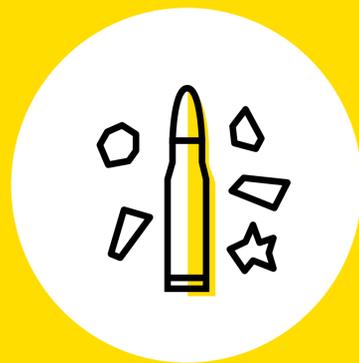
Stoffliche Risiken

Biologische Risiken

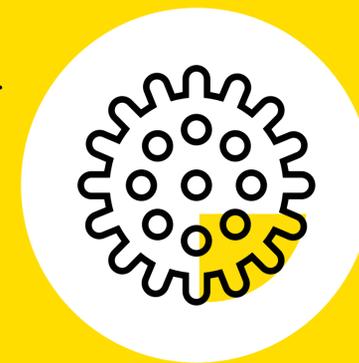
Unerwünschte Stoffe z.B. **PFAS**, **Dioxine** oder **PCB**, die Tiere mit ihrer Nahrung aufnehmen können



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



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



Viren wie das **Hepatitis-E-Virus**, vor allem in Wildschweinen



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

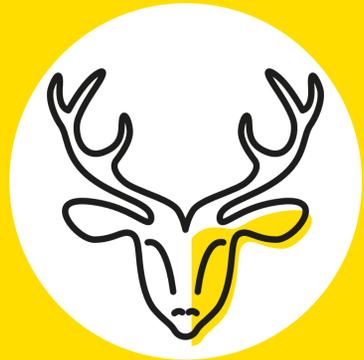
Durch den Verzehr von **Innereien** wie **Wildschweinleber** können hohe Mengen von bestimmten Umweltkontaminanten (insbesondere **PFAS**) aufgenommen werden.

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

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

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

Erlegen



- Wild ansprechen – vor dem Schuss **beobachten, identifizieren** und **beurteilen**; auf bedenkliche Merkmale achten*
- **Geeignete Laborierung**** wählen, um Eintrag von Metallfragmenten und unerwünschten Stoffen ins Fleisch zu vermeiden

Bergen



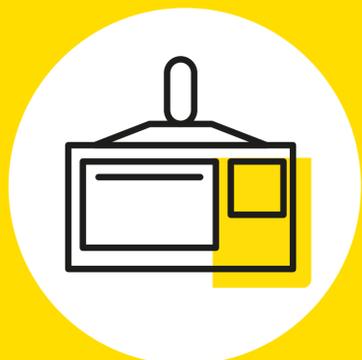
- Zum Schutz vor Infektionen (Zoonosen) während der gesamten **Verarbeitung Handschuhe** tragen
- Wild möglichst **schnell bergen** und **aufbrechen**, um Keimbelastung zu reduzieren

Aufbrechen



- Im Revier das Wild möglichst **im Hängen aufbrechen**
- **Verunreinigungen** des Wildbrets **vermeiden**, z.B. durch Kontakt mit dem Boden – mit Trinkwasser säubern oder herausschneiden
- **Scharfes** und **sauberes Messer** benutzen

Dokumentation



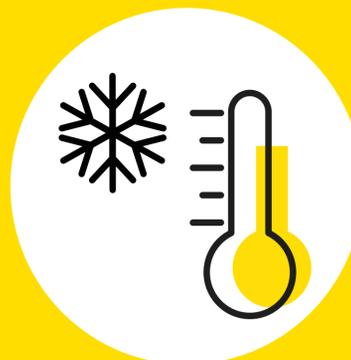
- Wildkörper mit **Wildmarke***** kennzeichnen, wichtige Informationen im Wildursprungsschein vermerken und ggf. Trichinenuntersuchung anmelden

Lagerung



- Fleisch nach der Reifung **vakuumieren, kühlen** oder **einfrieren**

Kühlen



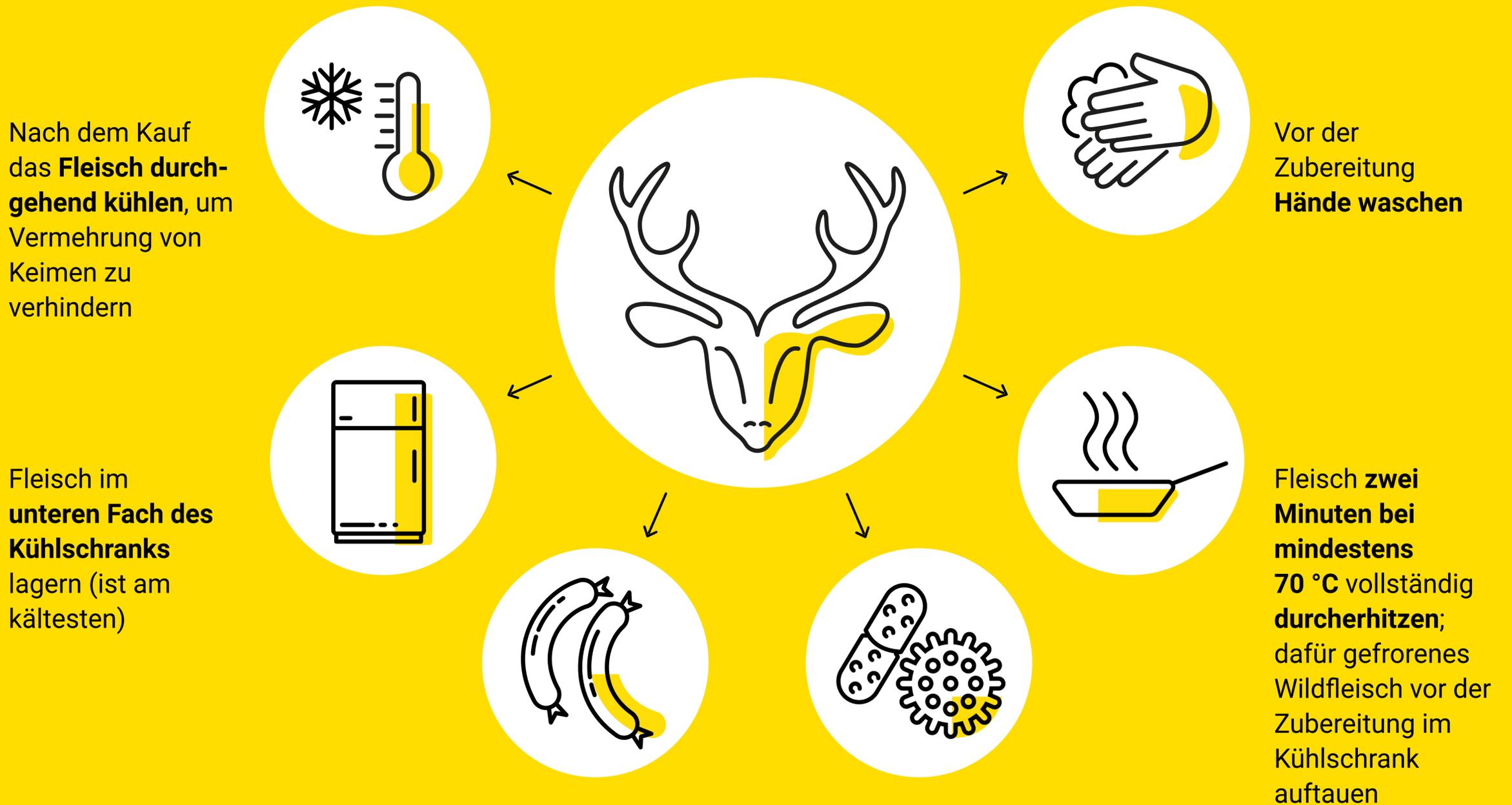
- Wildkörper nach dem Erlegen **schnellstmöglich** auf 7 °C (Kleinvild: 4 °C) **herunterkühlen**

Transport



- **Kontakt** der Wildkörper untereinander **vermeiden**

Vermeidung von Infektionen mit eventuell vorhandenen Krankheitserregern



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

Fleisch im **unteren Fach des Kühlschranks** lagern (ist am kältesten)

Vor der Zubereitung **Hände waschen**

Fleisch **zwei Minuten bei mindestens 70 °C vollständig durcherhitzen**; dafür gefrorenes Wildfleisch vor der Zubereitung im Kühlschrank auftauen

Vorsicht bei **Rohwürsten** (z.B. Salami) aus Wildfleisch: Kinder, Schwangere und Menschen mit geschwächtem Immunsystem sollten diese **vor dem Verzehr durcherhitzen** oder ganz verzichten

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



Impressum

Herausgeber:
Bundesinstitut für Risikobewertung

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
USt-IdNr: DE 165 893 448
V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack

Stand: Januar 2025



BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen