

Fachgespräch „Wildbrethygiene“ am 20. März 2013

Information des BfR vom 19. Juni 2013

Fleisch vom heimischen Wild, das sogenannte Wildbret, genießt ein hohes Ansehen als Lebensmittel. Dies liegt vor allem in seiner Ursprünglichkeit begründet. Anders als das Fleisch landwirtschaftlicher Nutztiere wird dieses Lebensmittel überwiegend von Jägerinnen und Jägern gewonnen, die in Deutschland ihre Jagdausübungsberechtigung besitzen und hierzu speziell ausgebildet sind.

Trotz seiner unterschiedlichen Gewinnung werden an Wildfleisch von den Wildhandelsbetrieben und von den Verbrauchern, aber auch vom Gesetzgeber zunehmend die gleichen Standards hinsichtlich der Sicherheit wie an konventionell gewonnene Lebensmittel angelegt. Grundsätzlich gilt für Wildbret, dass es, wie andere Lebensmitteln auch, sicher sein muss.

Das Thema Wildbrethygiene war Gegenstand eines Fachgesprächs, das am 20. März 2013 im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) stattfand. Experten aus der Jägerschaft, aus dem Bereich Forst, Wildhändler und Veterinäre aus der Lebensmittelüberwachung diskutierten über aktuelle Fragen der Kontamination mit und der Übertragung von Zoonoseerregern durch Wildbret, über den richtigen Umgang beim Aufbrechen und Zerlegen des erlegten Wildes und über Maßnahmen zur Minimierung der gesundheitlichen Risiken, die von Wildbret ausgehen können. Sie sprachen sich für höhere Hygienestandards bei der Gewinnung von Wildfleisch aus und forderten eine stärkere Qualifizierung aller Beteiligten auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.

1. Einleitung

Die hohe Wertschätzung des Verbrauchers für Wildfleisch beruht auf vielen von ihm als positiv eingeschätzten Eigenschaften. Dieses begründet sich in der vom Menschen mehr oder weniger unabhängigen Lebensweise des Wildes, dem vielfältigen Nahrungs- oder Äsungsangebot und auch der gewissen Exklusivität, die dem Wildfleisch zugeschrieben wird.

Dabei unterscheiden sich nicht nur die besonderen sensorischen Merkmale, sondern auch die gesundheitlichen Risiken des Wildfleisches deutlich von dem der Haustiere. Dies hat seinen Ursprung in der oben bereits erwähnten „wilden“ Lebensweise dieser Tiere. Diese bedingt durch die Zusammensetzung der Nahrung einen typischen Wildgeschmack. Oftmals benötigt Wildfleisch keine tierärztliche Fleischuntersuchung, wenn es über die Direktvermarktung in den Verkehr gebracht wird, und die Bedingungen bei der Wildfleischgewinnung sind nicht vergleichbar mit denen von Fleisch der landwirtschaftlichen Nutztiere.

Dennoch erwartet der Verbraucher ein sicheres Lebensmittel, frei von Krankheitserregern und sonstigen Mängeln. Dies gilt nicht allein für das Fleisch von Wildtieren, sondern auch für daraus hergestellte Erzeugnisse wie zum Beispiel Rohwürste. Nicht immer werden diese berechtigten Erwartungen erfüllt. Die Forschung identifiziert zusätzlich neue Gefahren: Dies zeigen aktuelle Forschungsergebnisse z. B. zum Vorkommen von Hepatitis E-Erregern in der Wildtierpopulation. Auch das Vorkommen von enteropathogenen *E. coli* ist bei Wildtieren nachgewiesen. Über die Bedeutung des Dunkerschen Muskelegels wird ebenfalls weiter geforscht und kontrovers diskutiert. Außerdem sind klassische Erreger wie Trichinellen beim Wildschwein nach wie vor bedeutsam. Hier werden Kenntnisse und Sorgfalt beim beauftragten Jäger für die Entnahme entsprechender Proben zur Untersuchung vorausgesetzt.

Die wenigen Beispiele verdeutlichen die große Bedeutung der Wildfleischhygiene und der guten Hygienepraxis des Jägers, der auch als „Lebensmittelunternehmer“ auftritt. Seine Kenntnisse und sein Handeln beeinflussen die möglichen gesundheitlichen Risiken des Verbrauchers beim Verzehr von Wildfleisch. Die Kenntnisse zur Wildfleischhygiene erfahren Jäger in Fort- und Weiterbildungen, wie z. B. im Rahmen der Ausbildung zur „Kundigen Person“ nach den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Aus den genannten Aspekten ergeben sich nicht nur für Jäger, sondern auch für die zuständigen Behörden neue und aktuelle Fragestellungen, die in einem Fachgespräch des BfR am 20. März 2013 in Berlin diskutiert wurden. Aus den Ergebnissen des Fachgesprächs leiten sich Handlungsempfehlungen ab, es ergeben sich auch Hinweise für entsprechende Forschungsvorhaben zur Wildbrethygiene.

2. Inhalte der wissenschaftlichen Beiträge

In einem Übersichtsvortrag wurde über die Hygiene bei der Gewinnung des Wildbrets, beim Transport und bei der Lagerung berichtet und dabei eine Vielzahl wichtiger Aspekte beleuchtet. Der inhaltliche Bogen spannte sich entlang der gesamten Lebensmittelkette des jagdlich gewonnenen Wildfleisches vom Ansprechen (Erkennen und Beobachten) des Wildes bis zur Zubereitung beim Verbraucher.

Der Jägerin oder dem Jäger obliegt in diesem Zusammenhang bereits beim Ansprechen die Verantwortung hinsichtlich einer Entscheidung zur Vermarktungsfähigkeit des anvisierten Wildes. Beeinflusst wird diese Entscheidung dann nicht unwesentlich durch die Schießfertigkeit und die Trefferplatzierung. Ist das Wild erlegt, haben die angewendete Methode des Aufbrechens (Herausnahme der inneren Organe) und die dabei verwendeten Geräte einen wesentlichen Einfluss auf das Ergebnis. Sowohl im Vortrag als auch in der Diskussion am Ende der Veranstaltung wurde das Aufbrechen am hängenden Wild mit dem Haupt nach unten als die zu bevorzugende Technik favorisiert. Anatomische Kenntnisse sowohl für die richtige Trefferplatzierung als auch für das Aufbrechen und Zerwirken (Zerlegen) auf der Grundlage guter Schulungen und einer fortwährenden Weiterbildung der Jagdausübenden sind hier von großer Bedeutung. Sie sind als Grundlage für eine fachgerechte Beherrschung der Jagdausübung anzusehen.

Auch die Berücksichtigung von Temperaturen und Zeiten beim Transport und bei der Lagerung wurde im Vortrag betont, ebenso die Verwendung von Wasser in Trinkwasserqualität für alle Reinigungsmaßnahmen am Lebensmittel und seiner Umgebung. Der Vortrag bot etliche praktische Beispiele für Lösungen in der Praxis. Dazu gehören die Nutzung von einfachen Wassereimern zur Aufbewahrung der Gerätschaften beim Aufbrechen, aber auch für den Transport des Aufbruchs für die spätere Untersuchung sowie die angemessene Ausstattung von Wildkammern.

Am Rande des Vortrags wurde auch auf die Unsitte eingegangen, dass immer wieder Hundeführer beim abschließenden Strecklegen des Wildes das Anschneiden (Beknabbern) der Wildkörper durch ihre Hunde nicht unterbinden. Am Ende wurde auch in diesem Vortrag nochmals betont, dass Wildfleisch bei der Zubereitung durch den Verbraucher und in der Gastronomie stets durchgegart werden sollte, um ein sicheres Lebensmittel zu erzeugen.

In der nachfolgenden Diskussion wurde hervorgehoben, von welcher großer Wichtigkeit es ist, Jägerinnen und Jägern in der Aus- und Fortbildung einfache und nachvollziehbare Techniken und Methoden an die Hand zu geben, um den Prozess der Gewinnung von Wildfleisch möglichst hygienisch gestalten zu können. Meist fehlt den Jagdausübenden die erforderliche

Routine für den hygienisch korrekten Umgang mit den erlegten Stücken und dem daraus gewonnenen Fleisch, die dann durch einfache Regeln ersetzt werden muss. Dabei sollten unhygienische Techniken vermieden werden. Dies gilt z. B. für den immer noch weit verbreiteten Brauch, noch im Jagdrevier bei Tierkörpern mit einem Gewicht von über 25 Kilogramm Körpergewicht die Schulterblätter mit tiefen Schnitten in Richtung Achseln und Rücken zum sog. Lüften zu lösen, um eine bessere und schnellere Auskühlung zu ermöglichen. Diese Praxis führt häufig zu Verschmutzungen. Die fachliche Entscheidung, ob ein solches Vorgehen im Einzelfall zweckmäßig ist, kann wohl von den meisten Jägerinnen und Jägern nicht mit hinreichendem Sachverstand gefällt werden.

Ein weiterer Diskussionspunkt stellten Aufbrechpausen bei Gesellschaftsjagden noch während des Ansitzes oder Treibens dar. Hier sollten vom jeweiligen Jagdleiter in Erwägung u.a. der herrschenden Witterung, der Länge der Veranstaltung und der zu erwartenden Strecke (Jagdausbeute) entsprechend einer guten Hygiene solche Pausen eingeplant werden.

Zoonoseerreger beim Wild

In einem Vortrag über das Vorkommen von EHEC und STEC beim Wild wurde über die Bedeutung des Wildes als natürliches Reservoir für diese Erreger berichtet. Dabei stellen wildlebende und domestizierte Wiederkäuer das Primärreservoir dar. STEC und EHEC werden aber auch in Proben von Schwarzwild und Hasen gefunden. Die Prävalenz von STEC in Wildfleisch ist über die Jahre gleichbleibend auf hohem Niveau: 2006 lag sie bei 9,9 %, 2007 bei 10 % und 2010 bei 9,1 %. Die Gründe für dies Phänomen sind bislang ungeklärt. Es wird eine hohe Virulenz der aus Wild stammenden STEC beobachtet.

Bei Untersuchungen im BfR konnten mit Hilfe der molekularen Risikobewertung STEC und EHEC aus Wildfleisch als sehr eng verwandt mit STEC aus Patienten bestimmt werden. Die Ergebnisse zeigten weiter, dass auch STEC und EHEC aus Wildfleisch als humanpathogen zu betrachten sind. Ergebnisse dieser Untersuchungen deuten auf Zusammenhänge zwischen dem STEC-Reservoir bei landwirtschaftlichen Nutztieren und bei Wildtieren hin. Empfohlen wurden Untersuchungen zur Klärung der Frage, ob der hohe Anteil von STEC und EHEC bei Wildfleisch auf Hygieneprobleme bei der Fleischgewinnung zurückzuführen ist oder andere Gründe hat.

Ein weiterer Vortrag beschäftigte sich mit dem aktuellen Stand der Erkenntnisse zum Hepatitis E-Virus (HEV). Seit 1988 ist Hepatitis E als separate Form der viralen Hepatitis (zusätzlich zu Hepatitis A bis D) identifiziert. Die Inkubationszeit beträgt 4 bis 7 Wochen und die Erkrankung kann mit Grippe-ähnlichen Symptomen (Fieber, Kopfschmerzen) sowie Oberbauchschmerzen und Gelbsucht einhergehen. In der Regel handelt es sich um einen moderaten Verlauf mit anschließender Genesung, sehr selten werden chronische Fälle beobachtet. Die Mortalitätsrate liegt bei 0,5 bis 5 %. Eine besondere Risikogruppe stellen schwangere Frauen dar, bei denen Mortalitätsraten von 15 bis 25 % nach Infektionen mit einem vor allem in Asien und Afrika vorkommenden Genotyp des HEV beschrieben wurden. Ein Impfstoff gegen Hepatitis E ist nicht vorhanden.

Hepatitis E ist in vielen Ländern Afrikas und Asiens die häufigste Form der Hepatitis mit großen Erkrankungsausbrüchen (z. B. Nellore/Südindien 2008: 24.000 Erkrankte). Die Übertragung erfolgt dort vorwiegend durch kontaminiertes Trinkwasser. In Deutschland ist Hepatitis E derzeit eine seltene Form der viralen Hepatitis, jedoch steigt die Zahl der Erkrankungen an (2012 gab es 388 gemeldete Erkrankungsfälle). Es handelt sich hierbei meist um Einzelerkrankungen, eine Übertragung durch Trinkwasser ist in Deutschland nicht bekannt.

Während früher eine Hepatitis E-Infektion überwiegend Reise-assoziiert war, erwerben heute die Patienten die Infektion vorwiegend innerhalb Deutschlands. Derzeit sind vier Genotypen bekannt, die eine ähnliche Klinik zeigen, aber eine unterschiedliche Epidemiologie aufweisen. Die Antikörperprävalenz liegt bei Blutspendern in Deutschland bei 11 %, bei Waldarbeitern jedoch bei 18 %.

Risikofaktoren für eine Hepatitis E-Infektion in Deutschland stellen der Verzehr von Innereien und Wildschweinfleisch dar. Daraus wird abgeleitet, dass Wildschweine ein wichtiges Virus-Reservoir für HEV in Deutschland sind. Ein Risiko für die Übertragung von HEV auf Menschen besteht besonders für Jäger (direkter Kontakt, vor allem beim Aufbrechen) und beim Verzehr ungenügend erhitzter Wildschweinprodukte, vor allem der Leber. Es wurde deshalb empfohlen, verstärkt auf Hygienemaßnahmen beim Aufbrechen und der Zerlegung von Wildschweinen zu achten und Wildschweinfleisch vor dem Verzehr gut durchzugaren.

Die Untersuchung insbesondere von Schwarzwild auf *Trichinella* und *Alaria alata* wurde im vierten Fachvortrag der Veranstaltung thematisiert. In der Europäischen Union wurden in den Jahren 2006 bis 2010 insgesamt 3298 humane Fälle von Trichinellose gemeldet, die meisten Fälle (53 %) aus Rumänien, Bulgarien (22 %), Polen (11 %) und aus Litauen (5 %). Die Hauptinfektionsquellen sind dabei Schweinefleisch, Wildschweinfleisch und Pferdefleisch. In Deutschland traten 65 Fälle in den Jahren von 2001 bis 2012 auf (im Mittel 5,4 Fälle pro Jahr, im Median 3 Fälle). Oftmals handelte es sich dabei um Fälle, die mit Waren aus Risikogebieten oder Reisen dorthin zusammenhingen. Eine Häufung von Fällen fand im Jahr 2006 statt, als es zu einem Ausbruch im Landkreis Uecker-Randow (Mecklenburg-Vorpommern) kam.

Zur Untersuchung beim Schwarzwild auf *Trichinella* kommt als Methode nur noch die enzymatische Verdauung von Muskelproben zur Anwendung. Positive Funde sind an das Nationale Referenzlabor (NRL) im BfR zur Bestimmung der *Trichinella*-Spezies zu senden. Die Speziesbestimmung erfolgt dann dort mit einer Multiplex-PCR. Bei der Typisierung von 74 *Trichinella*-Isolaten in den Jahren von 2002 bis 2011 wurden aus Wildschweinproben zu 72 % *T. spiralis* bestimmt, 19 % *T. pseudospiralis* sowie in 7 % der Fälle *T. britovi*. Jeweils bei 1 % der Isolate handelte es sich um Mischinfektionen mit *T. spiralis* und *T. britovi* beziehungsweise *T. spiralis* und *T. pseudospiralis*. Wichtig ist hierbei, dass Trichinen bereits in Frischlingen nachgewiesen wurden und Tiere dieses Alters somit eine Infektionsquelle darstellen können.

Im Fazit wurde auf die Wichtigkeit der lückenlosen Trichinenuntersuchung beim Schwarzwild aller Altersklassen einschließlich der Frischlinge hingewiesen. Zwar tötet Erhitzen des Fleisches Trichinellen sicher ab, eine Temperatur von 70°C im Kern über 2 Minuten (die Farbe muss von rot nach grau wechseln) muss dabei erreicht werden. Werden aber Rohprodukte, wie z. B. Wildsalami hergestellt und verzehrt, dann fehlt dieser Abtötungsschritt und die Trichinellen bleiben infektiös. Tiefgefrieren zur Abtötung der Trichinellen im Wildfleisch ist nicht immer zuverlässig; auch kälteresistente Arten wie *Trichinella britovi* können beim Wildschwein vorkommen und Infektionen auslösen. Zur Unterbrechung der Infektkette unter den Wildtieren sollte daher auch beim Erlegen von Fuchs und Marderhund auf eine hygienische und sichere Entsorgung von Kadavern geachtet werden. Diese Tiere stellen das natürliche Reservoir der autochthonen vier *Trichinella*-Arten im Wildtierzyklus in Deutschland dar.

Im zweiten Teil des Vortrags wurde eingangs der Entwicklungszyklus vom Dunckerschen Muskelegel (*Alaria alata*) und sein Vorkommen in Europa vorgestellt. Die Prävalenz in den Wildtieren, die das natürliche Reservoir darstellen, ist von Tierart und Region unterschiedlich und liegt zwischen 13 und 89 % (Fuchs 13–77 %, Wolf 17–89 %, Marderhund 24–69 %).

Nach derzeitigem Stand der Erkenntnisse ist die Befallshäufigkeit stark vom Biotop abhängig und geht wahrscheinlich mit dem Vorhandensein von Feuchtgebieten einher. *Alaria alata* kommt mehr oder weniger in ganz Europa vor. Das Wildschwein erfüllt dabei die Rolle eines Stapelwirtes, bei dem sich die Mesozerkarien vorzugsweise in der Muskulatur, aber auch im Fettgewebe, Bindegewebe und den Organen einlagern. Deswegen kommen Funde vom Duncerschen Muskelegel als zufällige Ereignisse im Rahmen der Untersuchung auf Trichinellen vor, wo ein Nachweis der Mesozerkarien von *Alaria alata* in der Digestionsflüssigkeit stattfindet. Mittlerweile ist eine Nachweismethode nach dem Prinzip eines Auswanderverfahrens für Wildschweinproben entwickelt worden, die eine höhere Sensitivität im Vergleich zur Digestionsmethode (>60 %) zeigt. Die Humanpathogenität in Form einer Alariose des Menschen wurde in Nordamerika bei Infektionen mit *Alaria americana* nach dem Genuss von Froschschenkeln beobachtet. Aber auch Kontaktübertragungen führten zu Infektionen beispielsweise als okuläre Form.

Bei positivem Befund anlässlich der Untersuchung auf Trichinellen sollte zukünftig eine Rückverfolgung auf das Einzeltier mit dem Auswanderverfahren erfolgen. Das BfR empfiehlt, *Alaria*-positive Tierkörper als untauglich für den Verzehr zu beurteilen (BfR-Stellungnahme 027/2007). Optional könnte ein Erhitzen des Fleisches durchgeführt werden. Dies tötet Mesozerkarien sicher ab, wenn eine Temperatur von 70°C im Kern über 2 Minuten (die Fleischfarbe muss im Inneren von rot nach grau wechseln) erreicht wurde.

Kenntnisstand bei der Wildbrethygiene

Der letzte Vortrag der Veranstaltung beschäftigte sich mit der Frage der Fachkenntnis im Bereich der Wildbrethygiene bei Jägern. Grundlage für diese Fachkenntnis sind die Ausbildung in der Vorbereitung auf die Jägerprüfung und anschließende kontinuierliche Fort- und Weiterbildung. Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III, Abschnitt IV, Kapitel I Nummer 1, aber auch die Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV – als nationale Rechtsvorschrift verlangen von Personen, die Wild bejagen, um Wildbret für den menschlichen Verzehr in Verkehr zu bringen, dass sie auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sind. Um als eine geschulte Person anerkannt zu werden, sind umfangreiche Fachkenntnisse auf den Gebieten Anatomie, Physiologie und Verhaltensweise von frei lebendem Wild nötig. Diese Fachkenntnisse dienen dazu, über abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen zu erkennen, ob das Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren so geschädigt wurde oder belastet ist, dass die menschliche Gesundheit beim Verzehr von daraus gewonnenem Wildbret beeinträchtigt werden kann.

Kenntnisse über Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen sowie dem Befördern und Ausweiden von Wild gehören ebenso zu den Anforderungen an den Jäger wie die Kenntnis von Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.

Dieser Kanon an naturwissenschaftlichen Fakten und rechtlichen Vorschriften ist umfangreich und anspruchsvoll. Die Inhalte und die Effizienz der Ausbildung auf den verschiedenen Gebieten sind deshalb einer kontinuierlichen Evaluation und der Anpassung an die aktuellen Erfordernisse zu unterziehen. Wenn man die zugänglichen Ausbildungsrahmenpläne zur Jungjägerausbildung betrachtet, stellt man fest, dass dem Sachgebiet Wildkrankheiten und Behandlung von erlegtem Wild zu wenig Gewicht beigemessen wird. Im Curriculum sind dafür im Verhältnis zu den übrigen Sachgebieten zu wenig Stunden vorgesehen.

Die nachgelagerten Schulungen zur kundigen Person sollten deshalb dem inhaltlichen Anspruch gerecht werden, Themen aus dem genannten Katalog der Verordnung aufzugreifen, die bei einem großen Teil der Jäger durch die Jungjägerausbildung möglicherweise nicht abgedeckt wurden. Im Vordergrund stehen dabei insbesondere die aktuellen Rechtsvorschriften des EU-Hygienepakets, da diese erst ab dem 01.01.2006 in der Jägerausbildung gelehrt wurden. Weiterer wichtiger Schwerpunkt sind die im Jagdbetrieb häufig beobachteten Hygienefehler, die auch von erfahrenen Jägern begangen werden. Dies wurde bereits im ersten Vortrag der Veranstaltung deutlich. Laut einer Umfrage bei den Landesjagdverbänden im Jahr 2009 wurden seit dem Inkrafttreten der entsprechenden Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Tier-LMHV ca. 114.000 Jäger zu Kundigen/Geschulten Personen weitergebildet.

3. Ergebnisse der Abschlussdiskussion

In der abschließenden Plenumsdiskussion der Veranstaltung wurden aus den vorgestellten Themenkomplexen eine Reihe von Schlussfolgerungen und Ergebnissen gezogen.

Zu den grundsätzlichen Fragen der Wildbrethygiene sind nach Auffassung der Teilnehmer konkrete Ziele zu formulieren. Hierzu gehört, hygienische Ausweidemethodiken zu entwickeln bzw. vorhandene zu propagieren und zu lehren, die für jeden Jäger nachvollziehbar sind. Genannt wurde in diesem Zusammenhang vorrangig das Ausweiden, das – wo immer möglich – am hängenden Stück zu praktizieren ist. Dabei ist stets von hinten in Richtung Kopf zu arbeiten. Das Ausweiden ist nach Möglichkeit ohne Öffnen des Schlosses¹ (skandinavisch/osteuropäische Methode oder auch „Ringeln“ genannt) durchzuführen.

Für die Spanne zwischen Erlegen und Ausweiden sollten Zeitgrenzen definiert werden. Genannt wurde dabei eine Dauer von maximal 3 Stunden, die in Abhängigkeit von Witterung und Jahreszeit sowie möglicher anderer Umstände zu akzeptieren ist. Solche Zeitgrenzen sollten auch für Jagdleiter bei der Durchführung von Gesellschaftsjagden Anhalt für die Organisation von Zwischenschritten oder Aufbrechepausen bieten, in denen das Wild versorgt werden kann. Auf der Grundlage der bestehenden Rechtsvorschriften sollten diese Vorgaben in Form von Leitlinien oder als Kriterienkataloge einer Guten Hygienepaxis von den entsprechenden Verbänden entwickelt werden. Die Vorgaben betreffen sowohl die Jäger selber als auch den Wildhandel.

Von großer Bedeutung für die Durchsetzung eines möglichst hohen Standards der Wildbrethygiene ist die Aus- und Weiterbildung der Jäger als Lebensmittelunternehmer. Bereits bei den Lehrgängen zur Prüfung für den Jagdschein sollte das Prüfungsfach Wildbrethygiene auf den Status eines sog. KO-Faches aufgewertet werden. Eine nicht bestandene Prüfung in diesem Sachgebiet bedeutet dann eine insgesamt nicht bestandene Jägerprüfung. Dies soll die Verantwortung des Jägers gegenüber dem Konsumenten unterstreichen, nur sichere Lebensmittel abzugeben. Der Deutsche Jagdschutzverband (DJV) hat einen entsprechenden Vorschlag zu einer bundeseinheitlichen Änderung der Jägerprüfungsordnungen bereits gemacht. Im Zusammenhang mit der Qualifizierung durch Fort- und Weiterbildung wurde auch angeregt, für das Fach Wildbrethygiene und Wildkrankheiten verstärkt Tiermediziner für diese Aufgabe und auch als Prüfer zu gewinnen. Hierbei sind die bestehenden Jagdschulen

¹ Als Schloss wird in der jagdlichen Fachsprache eine Knochennaht an der Unterseite des Beckens zwischen den Hinterläufen des Tierkörpers bezeichnet

und andere Organisatoren von Ausbildungskursen wie regionale Jägerschaften mit einzubeziehen.

Im Bereich der Fortbildung sah man insbesondere bei Jägern, deren Ausbildung bereits längere Zeit zurückliegt, Nachholbedarf, wie dies bereits im letzten Vortrag der Veranstaltung angeklungen war.

Bei den Forstämtern als jagdliche Institutionen wurde eine erhebliche Vorbild- und Multiplikatorenfunktion gesehen. Insbesondere im Bereich der Durchführung von Gesellschaftsjagden liegt hier eine große Verantwortung, im Sinne einer Guten Hygienepraxis zu handeln. Es sind in der Regel Möglichkeiten und Mittel vorhanden, Einrichtungen für eine angemessene Versorgung des Wildes nach dem Erlegen auf dem Stand der Technik zu schaffen und auch zu nutzen.

Viele der anwesenden Angehörigen von Vollzugsbehörden im Veterinärdienst hoben die Bedeutung von Qualifizierungen und Schulungen im Bereich der Wildbrethygiene für ihre Mitarbeiter hervor. Vielen von ihnen sei dieser Zweig der Lebensmittelgewinnung, der Verarbeitung und des Handels mit Wildbret insgesamt fremd.

Bei der Beauftragung von Jägern zur Entnahme von Proben für die Untersuchung auf Trichinellen wurde sowohl bei den anwesenden Jägern, aber auch bei den Vertretern der Behörden das Fehlen einheitlicher Regelungen beklagt. In diesem Zusammenhang wurde auch darauf hingewiesen, dass das Netz der Annahmestellen für Proben regional nicht dicht genug ist.

Im Fazit des Fachgesprächs zur Wildbrethygiene ergab sich bei einem Großteil der Anwesenden der Wunsch nach einer Fortführung solcher Veranstaltungen, die sowohl dem Gedankenaustausch und der Entwicklung von Lösungsansätzen als auch der Fort- und Weiterbildung des entsprechenden Fachpublikums dienen.