

Tipps für Jäger zum Umgang mit Wildfleisch

Information Nr. 01/2006 des BfR vom 2. Januar 2006

Wildfleisch ist beim Verbraucher sehr beliebt, weil es extensiv erzeugt und über kurze Wege frisch auf den Tisch gelangt. Noch liegt der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Wildfleisch in Deutschland unter einem Kilogramm, er steigt aber kontinuierlich an. Im Jagdjahr 2003/2004 wurden in Deutschland allein 476.042 Stück Schwarzwild und 552.812 Hasen erlegt.

Während Belastungen des Wildfleisches mit chemischen Substanzen, mit Ausnahme der radioaktiven Belastung von Schwarzwild mit ¹³⁷Caesium in Folge des Tschernobyl-Unfalls, in der Vergangenheit keine nennenswerten gesundheitlichen Risiken verursacht haben, können verschiedene bakterielle und auch parasitäre Erreger eine gesundheitliche Gefahrenquelle für den Menschen darstellen. Keime wie Parasiten können über den direkten Kontakt mit infizierten erlegten Tieren oder durch den Verzehr von kontaminiertem Fleisch auf den Menschen übertragen werden. Um den Verbraucher vor möglichen Risiken zu schützen, müssen deshalb bei der Gewinnung und Verarbeitung von Wildfleisch für die menschliche Ernährung verschiedene Hygienenormen sorgfältig eingehalten werden.

Diese Hygienenormen sind in verschiedenen Gesetzen und Verordnungen verankert. Für Jäger sind insbesondere die seit Januar 2005 geltende sogenannte Basisverordnung (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) und das am 1. Januar 2006 neu in Kraft getretene sogenannte „Lebensmittelhygienepaket“ von Bedeutung. Bei dem „Lebensmittelhygienepaket“ handelt es sich um ein EU-einheitliches Hygieneregulierungswerk, das die europäischen Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 bis 854/2004 umfasst und für die Erzeugung und Vermarktung aller Lebensmittel einschließlich Wildfleisch gilt. Das Paket umfasst alle Stufen der Lebensmittelherstellung, auch die landwirtschaftliche Primärproduktion und die Futtermittel. Es überträgt die Verantwortung für die Sicherheit der hergestellten Futter- und Lebensmittel auf allen Stufen der Produktion – beginnend bei der Produktion der Futtermittel – auf den „Lebensmittelunternehmer“ und damit für Wildfleisch auch auf den Jäger.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung zeigt das gesundheitliche Gefahrenpotenzial von Wildfleisch im Folgenden anhand ausgewählter Beispiele auf und gibt einen Überblick über die geltenden gesetzlichen Regelungen. Die Informationen richten sich in erster Linie an Jäger und sollten konsequent berücksichtigt werden. Das BfR weist darauf hin, dass bei Wildtieren über die beispielhaft genannten Erreger hinaus immer auch mit dem Vorkommen anderer, durch Lebensmittel übertragbarer Mikroorganismen, wie z.B. Salmonellen, Campylobacter und Yersinien, gerechnet werden muss.

1 Tularämie (Erreger: *Francisella tularensis*)

Die Tularämie („Hasenpest“) ist eine vorwiegend bei Hasen, Kaninchen und anderen Nagern (Biber, Mäuse, Ratten) auftretende Erkrankung. Infizierte Hasen und Kaninchen zeigen in der Regel Erscheinungen einer hämorrhagischen Septikämie (Blutvergiftung). Auch Rehe, Schwarzwild, Haustiere wie Schaf, Rind und Schwein sowie Hund und Katze sind für den Erreger empfänglich. Im November 2004 verendeten in Niedersachsen fünf Affen an Tularämie; der Erreger konnte isoliert werden. Mit hoher Wahrscheinlichkeit hatten sich die Affen aus ihrer unmittelbaren Umgebung im Freigehege infiziert. Bei einer kürzlich durchgeführten retrospektiven Studie konnten bei 3,1 Prozent der insgesamt 763 untersuchten Wildschweine aus Mecklenburg-Vorpommern Antikörper gegen das *Francisella*-Bakterium im Serum der Tiere nachgewiesen werden. Die Beispiele zeigen, dass der Erreger der Tularämie auch in einigen Regionen Deutschlands heimisch ist.

Nach verschiedenen Berichten gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Kontakt mit Hasen und Tularämiefällen beim Menschen. So erkrankten Ende 2001 im Ortenaukreis (Baden-Württemberg) zwei Personen nach dem Verzehr von Hasenfleisch. Der Erreger konnte bei den Patienten sowohl blutserologisch als auch immunhistologisch nachgewiesen werden. Nach einer aktuellen Meldung aus Griesheim (Hessen) erkrankten im November 2005 mindestens sechs Teilnehmer einer Jagdgemeinschaft. Sie hatten sich am Ausweiden der erlegten Hasen beteiligt und zeigten nach einer Inkubationszeit von wenigen Tagen unter anderem hohes Fieber und Lymphknotenschwellungen. Durch das Universitätsklinikum in Heidelberg wurde der Anfangsverdacht auf Tularämie bestätigt. Eine weitere Person mit den typischen klinischen Symptomen verstarb trotz eingeleiteter Therapie. Ein Zusammenhang mit den zuvor beschriebenen sechs Erkrankungsfällen wird vermutet.

2 Trichinellose (Erreger: *Trichinella* spp.)

Wie in anderen europäischen Ländern kommt dieser Muskelparasit auch in Deutschland bei verschiedenen Wildtieren, wie Marderhund, Fuchs und Wildschwein vor. Über nicht ausreichend erhitztes Fleisch können die Larven auf den Menschen übertragen werden und dort allergische Reaktionen mit zum Teil schweren Krankheitsverläufen und Todesfolge auslösen. Über Trichinellose-Ausbrüche beim Menschen nach dem Verzehr von Wildschweinfleisch wird berichtet. So erkrankten z.B. im Jahr 1977 in Ebermannstadt (Bayern) 69 Personen an Trichinellose nach dem Verzehr von aus Wildschweinfleisch hergestellter Rohwurst. In Anbetracht der kontinuierlichen Zunahme der Marder-, Fuchs- und Wildschweinpopulationen ist mit einer Erhöhung der *Trichinella*-Prävalenz im Wildzyklus zu rechnen. Nach den Ergebnissen der amtlichen Fleischuntersuchung wurden zwischen 1991 und 2004 mehr als 3.697 Millionen Wildschweine auf Trichinellen untersucht. Dabei wurden insgesamt 167 *Trichinella*-positive Tiere entdeckt, was einer Prävalenz von 0,005 % entspricht. Das Beispiel der Trichinellose macht deutlich, wie wichtig eine lückenlose Fleischuntersuchung ist. Nur so kann der seltene Befall mit dem Muskelparasiten rechtzeitig erkannt und vermieden werden, dass infektiöses Fleisch an den Verbraucher gelangt.

3 Die neuen rechtlichen Vorschriften

Jäger tragen nicht nur im Zusammenhang mit den oben beispielhaft genannten Erkrankungen eine große Verantwortung. Das gilt sowohl im Hinblick auf die Einhaltung der Untersuchungspflicht als auch auf die übrigen fleischhygienischen Maßnahmen. Diese Verantwortung wird dem Jäger insbesondere durch die am **1. Januar 2006** in Kraft getretenen EU-Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 bis 854/2004 des sogenannten „Lebensmittelhygienepaketes“ übertragen. Mit den neuen Rechtsvorschriften wird ein EU-einheitliches Hygieneregelsystem "Vom Boden bis zum Teller" geschaffen. Die darin enthaltenen Hygienevorschriften gelten für die Erzeugung und Vermarktung **aller** Lebensmittel und damit auch für Wildfleisch. Sie umfassen alle Stufen der Lebensmittelherstellung, auch die landwirtschaftliche Primärproduktion und die Futtermittel. Lebensmittel-„Unternehmer“ im Sinne der Verordnung tragen damit – beginnend bei der Produktion der Futtermittel – auf allen Stufen der Produktion die Verantwortung für die Sicherheit der von ihnen hergestellten Futter- und Lebensmittel.

Jäger mußten aber auch schon vor dem Inkrafttreten des sogenannten „Hygienepaketes“ die Pflichten eines Lebensmittelunternehmers erfüllen: Schon seit dem 1. Januar 2005 gilt die Basisverordnung (Verordnung (EG) Nr. 178/2002). Der Jäger muss sie einhalten, wenn er das erlegte Wild nicht nur für seinen privaten häuslichen Bereich verwendet, sondern an den **Großhandel oder an Wildverarbeitungsbetriebe** abgibt. Er muss insbesondere die Bestimmungen über die Rückverfolgbarkeit in Artikel 18 der Basisverordnung und die Anforder-

rungen an die Lebensmittelsicherheit in Artikel 14. Dabei muss die Rückverfolgbarkeit nach dem Prinzip "Einen Schritt nach vorn und einen Schritt zurück" gewährleistet sein. Der Wildhändler muss belegen können, von wem er was bezogen (Jäger und Erlegeort) und an wen er was geliefert hat. Er ist verpflichtet, der Überwachungsbehörde die entsprechenden Unterlagen bei Bedarf unmittelbar zur Verfügung zu stellen. Diese Vorschriften der Basisverordnung gelten nicht für die Abgabe an den Endverbraucher oder wenn der Jäger das Wild im privaten häuslichen Bereich verwendet.

4 Direktvermarktung über den Jäger

Über die Bestimmungen aus der sog. Basisverordnung 178/2002 hinausgehend erwachsen dem Jäger auch aus den Bestimmungen des Hygienepaketes (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004) bestimmte **Pflichten** als Lebensmittelunternehmer bei der Abgabe zerwirkten Wildes.

Da sich die Ausnahmeregelung des Artikels 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nur auf Primärerzeugnisse und damit im Falle erlegten Wildes auf Haarwild in der Decke und Federwild im Federkleid beschränkt, fällt die **Abgabe auch kleiner Mengen zerwirkten Wildes** immer unter den Anwendungsbereich dieser Verordnung. Dort heißt es in Artikel 1: „Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und für Ausfuhren sowie unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln.“ Ein Jäger, der Wild abgibt, gilt damit als „Lebensmittelunternehmer“ nach Artikel 3 der Basisverordnung und muss neben den Anforderungen des "allgemeinen Lebensmittelrechts" auch verschiedene weitere Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beachten.

Unter anderem muss er als Lebensmittelunternehmer zur Gefahrenbeherrschung im Herstellungsprozess (ausgenommen ist derzeit der Primärproduzent z.B. von Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid) betriebliche Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des Hazard Analysis and Critical Control Point (**HACCP**-)Systems durchführen. Mit seinen Aufzeichnungen dokumentiert er die ordnungsgemäße Herstellung eines Lebensmittels. Dies kann insbesondere im Schadens-/Erkrankungsfall von großer Bedeutung sein.

Auch Teile der Fleischhygiene- bzw. die Geflügelfleischhygieneverordnung gelten vorläufig für die Abgabe kleiner Mengen Wildes oder Wildbrets (Strecke eines Jagdtages) an den Endverbraucher, Metzger oder Gastronomen weiter. Dazu gehören insbesondere die Vorschriften zu den gesundheitlich bedenklichen Merkmalen, zur Beschaffenheit und Ausstattung der Räume sowie zur Wildkammer. Denn neben dem EU-Recht finden sich auch im bisher gültigen **Fleischhygienerecht** spezielle Wildbrethygienevorschriften (zum Federwild gibt es eine vergleichbare Bestimmung im Geflügelfleischhygienegesetz), die im EU-Recht in dieser Form nicht geregelt sind. Allerdings braucht, wie schon in der Vergangenheit, bei erlegtem Haarwild keine Fleischuntersuchung durchgeführt werden, wenn keine Merkmale vorliegen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch für den menschlichen Genuss bedenklich sein könnte, und

1. das Fleisch zum eigenen Verbrauch verwendet oder unmittelbar an einzelne natürliche Personen zum eigenen Verbrauch abgegeben wird oder
2. das erlegte Haarwild unmittelbar nach dem Erlegen in geringen Mengen z.B. an nahe gelegene be- und verarbeitende Betriebe zur Abgabe an den Verbraucher zum Verzehr **an Ort und Stelle** oder zur Verwendung **im eigenen Haushalt** (Gaststätten oder Wild Einzelhandelsgeschäfte) geliefert wird.

Zu den noch weiter geltenden Vorschriften der Fleischhygiene- bzw. der Geflügelfleischhygieneverordnung zählen insbesondere die Ausführungen zu den gesundheitlich bedenklichen Merkmalen, zur Beschaffenheit und Ausstattung der Räume sowie zur Wildkammer. Als Wildkammern bezeichnet man geeignete Räume zum Sammeln von Haarwild nach dem Erlegen. Kühleinrichtungen sind vorgeschrieben, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Haarwildes nicht erreicht werden kann. Darüber hinaus muss ein geeigneter Raum zum Enthäuten und Zerlegen verfügbar sein, wenn diese Arbeiten in der Wildkammer ausgeführt werden.

5 Vermarktung von Wild über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe

Die Abgabe an Wildbearbeitungsbetriebe ist immer dann vorgeschrieben, wenn bestimmte (nicht nur kleine) Mengen an Endverbraucher oder den Einzelhandel einschließlich der Gastronomie **vermarktet** werden.

Detaillierte Vorgaben für den Jäger finden sich in den Abschnitten III und IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Hinblick auf allgemeine und spezielle Hygieneregeln. Grundsätzlich müssen Jäger auf dem Gebiet der Wildpathologie, der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können. Mindestens eine Person einer Jagdgesellschaft muss über die entsprechenden Kenntnisse verfügen. Diese Person wird als so genannte „**kundige Person**“ bezeichnet. Die Verordnung führt aus, dass nach dem Erlegen des frei lebenden Großwildes (gemeint ist Schalenwild) **Mägen und Gedärme** so bald wie möglich entfernt werden müssen. Erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden. Die kundige Person muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf **Merkmale** hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss **so bald wie möglich** nach dem Erlegen stattfinden. Fleisch von frei lebendem Schalenwild darf nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn der Wildkörper so bald wie möglich nach der Untersuchung zu einem **Wildbearbeitungsbetrieb** befördert wird. Die **Eingeweide** (außer Magen und Gedärme) müssen dem Wildkörper beigefügt und so gekennzeichnet werden, dass ihre Zugehörigkeit zu einem bestimmten Tier erkennbar ist. Werden bei der Untersuchung durch die kundige Person keine auffälligen Merkmale festgestellt, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine **Erklärung** beifügen. In dieser Erklärung führt sie das Datum, den Zeitpunkt und den Ort des Erlegens auf. Liegt eine Erklärung vor, so brauchen in diesem Fall das Haupt und die Eingeweide dem Wildkörper nicht beigefügt werden. Für die Tierarten, bei denen Trichinellen gefunden werden können (insbesondere bei Wildschweinen), müssen jedoch das Haupt (ausgenommen Hauer) und das Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden.

Steht zur Durchführung der Untersuchung **keine kundige Person** zur Verfügung, so müssen das Haupt (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden.

Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf mindestens **7° C abgekühlt** werden. Wenn es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich. Das Übereinanderlegen von Wildkörpern während der **Beförderung** zum Wildbearbeitungsbetrieb muss vermieden werden.

Nicht nur bei Schalenwild, sondern auch bei erlegtem **frei lebenden Kleinwild** (also Federwild, Hasen und Kaninchen) muss die kundige Person den Wildkörper auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte, wenn das Wild an einen Wildbearbeitungsbetrieb abgegeben wird. Die Untersuchung

muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden. Werden bei dieser Untersuchung auffällige Merkmale festgestellt, so muss die kundige Person die zuständige Behörde, genau so wie beim Schalenwild, davon unterrichten.

Fleisch von frei lebendem Kleinwild, das über den Wildbearbeitungsbetrieb in Verkehr gebracht werden soll, muss so bald wie möglich nach der Untersuchung dorthin befördert werden. Die Wildkörper müssen im Ganzen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf mindestens **4° C abgekühlt** und nach dem Eintreffen im Wildbearbeitungsbetrieb sofort **ausgeweidet** werden.

6 Literatur

1. Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Januar 2002 (ABl. EG Nr. L 31 S. 1)
2. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 S. 3 vom 25.6. 2004)
3. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 55, berichtigt durch ABl. Nr. L 226 S. 22 vom 25.6.2004)
4. Grove, H.-H., Mayer, M., Reitenauer, S., Sandner, N., Koller, A., Meier-Winn, A., Sanwidi, A. und Kobelt, H. (2005): Neues EU-Hygienerecht – Möglichkeiten der Vermarktung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im landwirtschaftlichen Bereich. Amtstierärztl. Dienst. III/2005. S. 154-160
5. Meier-Winn, A. (2005): Das EU-Lebensmittelhygienepaket seit 1. Januar 2006. DJV-Nachrichten (im Druck).