

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 werden über die Jagdgesellschaften direkt beim ANJF bezogen. Bescheinigungen können auf der Homepage des ANJF sowie von RevierJagd St.Gallen und den Jägervereinen runtergeladen werden.

Die wichtigsten Fleischuntersuchungsvorschriften beim Schalenwild sind in den Jagdvorschriften aufgeführt.

Richtiges Vorgehen durch Jägerinnen und Jäger

- 1. Kennzeichnung Wild mit Marke an Achillessehne**
eine Marke für jedes Stück Schalenwild
- 2. Ausfüllen der Bescheinigung – Erlegeprotokoll**
Marken-Nummer 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. Kunststoff-Mäppchen) am Schlachttierkörper (oder definierter Ablage) bis zum Abnehmer.
- 5. Schlachttierkörper mit Veränderungen**
(z.B. Krankheit, schlechter Schuss, Nachsuche)
Es ist eine amtstierärztliche Fleischkontrolle (mit Gebühren) 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 rechts)

Betriebe mit amtlicher Fleischkontrolle

Auf der Homepage des Amtes für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (www.avsv.sg.ch) sind unter dem Register ‚Lebensmittel‘/ ‚Tierische Lebensmittel‘ die bewilligten Schlachtbetriebe im Kanton St. Gallen aufgelistet. Wildbret mit Veränderungen ist zur tierärztlichen Fleischkontrolle in einer dieser Betriebe zu verbringen. Auf der Homepage des AVSV können zudem weitere Informationen abgerufen werden.

