

Einleitung	Seiten
Wild als hochwertiges Lebensmittel	6
Beispiele für nicht sichere Lebensmittel	7
Aufbrechen von Wild	
Aufbrechen von Wild - Allgemeines	8
Aufbrechen im Liegen - Vorteile und Nachteile	9
Aufbrechen im Hängen	10 - 11
Ringeln	12 - 13
Weitere Methoden des Aufbrechens	14
Aufbrechen von Federwild und Hasen / Kaninchen	15
Untersuchung der Organe	
Untersuchung der Organe - Allgemeines	16 - 17
Untersuchung der Organe - Lunge	18
Untersuchung der Organe - Herz	19
Untersuchung der Organe - Leber	20
Untersuchung der Organe - Entfernung der Gallenblase	21
Untersuchung der Organe - Nieren	22
Untersuchung der Organe - Milz	23
Untersuchung der Organe - Gescheide / Magen-Darm-Bereich	24
Untersuchung der Organe - Harn- und Geschlechtsorgane	25
Bedenkliche Merkmale	
Organbeteiligung bei wichtigen Krankheiten des Haar- und Federwildes	
Virusinfektionskrankheiten	26 - 27
Bakterielle Infektionskrankheiten	28 - 29
Parasitäre Krankheiten	30 - 31
Abnorme Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens	32 - 33
Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild)	34
Geschwülste oder Abszesse	35 - 37
Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterungen, Leber-/Milzschwellung ...	38 - 39
Fremder Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder	40 - 41
Erhebliche Gasbildung im Magen und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe	42
Erhebliche Abweichung der Muskulatur und der inneren Organe in Farbe,	43 - 45
Offene Knochenbrüche, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang ...	46
Erhebliche Abmagerung	47
Frische Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- und Bauchfell	48
Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern von Federwild	49
Verklebte Augenlider, Anzeichen von Durchfall sowie Verklebungen und sonstige ...	50
Sonstige erhebliche, sinnfällige Abweichungen, außer Schussverletzungen	51 - 53
Hygiene	
Hygiene beim Umgang mit Fleisch - Persönliche Hygiene	54
Hygiene beim Umgang mit Fleisch - Arbeitshygiene	55
Hygiene beim Umgang mit Fleisch - Ausspülen des Wildkörpers	56 - 57
Vermarktung	
Vermarktung von Wild - Direktvermarktung von Wildbret	58 - 59
Vermarktung von Wild - Voraussetzungen	60
Vermarktung von Wildbret - Ausschlachtergebnisse Rehwild	61
Vermarktung von Wildbret - Ausschlachtergebnisse Schwarzwild	62

Vermarktung	Seiten
Nachweis zur Rückverfolgbarkeit von Wildbret	63
Allgemein anzuwendende Rechtsnormen für die Vermarktung	64
Fallbezogene Rechtsnormen für die Vermarktung	65
Vermarktungsmöglichkeiten und geltende lebensmittelrechtliche Vorschriften	66
Fall 1: Verwertung ausschließlich im Haushalt des Jägers	67
Fall 2: Abgabe einer kleinen Menge Wild in der Decke direkt an Endverbraucher oder an den lokalen Einzelhandel	68
Fall 3: Abgabe einer kleinen Menge Wild oder Wildfleisch, aus der Decke geschlagen und / oder zerlegt, direkt an Endverbraucher oder lokalen Einzelhandel	69
Fall 4: Abgabe von Wild an zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb	70
Fall 5: Jäger ist als Einzelhändler tätig (Wildfleischgeschäft)	71
Zusammenfassung	72
Transport des Wildes bzw. Wildbrets	
Transport - Vom Erlegungsort zur Wildkammer	73
Transport - Von der Wildkammer zum Kunden	74
Wildkammer - Rechtliche Grundlagen	75
Ausstattung der Wildkammer	75 - 76
Hygiene in der Wildkammer - Personalhygiene	77 - 78
Hygiene in der Wildkammer - Arbeitshygiene	79
Reinigung der Wildkammer	79
Merkblatt - Übersicht über die Hygiene beim Umgang mit Wildbret	80