

Facheinheit (Seite)

Einleitung

- 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 Geschlechtsorgan (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 (Seite)

- 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)