

Inhalt

EINLEITUNG

Wild als hochwertiges Lebensmittel	Seite	6
Beispiele für nicht sichere Lebensmittel	Seite	7

AUFBRECHEN VON WILD

Aufbrechen von Wild – Allgemeines	Seite	8
Aufbrechen im Liegen – Vorteile und Nachteile	Seite	9
Aufbrechen im Hängen	Seite	10 - 11
Weitere Methoden des Aufbrechens	Seite	12
Aufbrechen von Federwild und Hasen / Kaninchen	Seite	13

UNTERSUCHUNG DER ORGANE

Untersuchung der Organe – Allgemeines	Seite	14 - 15
Untersuchung der Organe – Lunge	Seite	16
Untersuchung der Organe – Herz	Seite	17
Untersuchung der Organe – Leber	Seite	18
Untersuchung der Organe – Entfernung der Gallenblase	Seite	19
Untersuchung der Organe – Nieren	Seite	20
Untersuchung der Organe – Milz	Seite	21
Untersuchung der Organe – Gescheide / Magen-Darm-Bereich	Seite	22
Untersuchung der Organe – Harn- und Geschlechtsorgan	Seite	23

BEDENKLICHE MERKMALE

ORGANBETEILIGUNG BEI WICHTIGEN KRANKHEITEN DES HAAR- UND FEDERWILDES

Virusinfektionskrankheiten	Seite	24 - 25
Bakterielle Infektionskrankheiten	Seite	26 - 27
Parasitäre Krankheiten	Seite	28 - 29
Abnorme Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens	Seite	30 - 31
Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild)	Seite	32
Geschwülste oder Abszesse	Seite	33 - 35
Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterungen, Leber- / Milzschwellung	Seite	36 - 37
Fremder Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder	Seite	38 - 39
Erhebliche Gasbildung im Magen und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe	Seite	40
Erhebliche Abweichung der Muskulatur und der inneren Organe in Farbe,	Seite	41 - 43
Offene Knochenbrüche, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang	Seite	44
Erhebliche Abmagerung	Seite	45
Frische Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- und Bauchfell	Seite	46
Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern von Federwild	Seite	47
Verklebte Augenlider, Anzeichen von Durchfall sowie Verklebungen und sonstige	Seite	48
Sonstige erhebliche, sinnfällige Abweichungen, außer Schussverletzungen	Seite	49 - 51

HYGIENE

Hygiene beim Umgang mit Fleisch – Persönliche Hygiene	Seite	52
Hygiene beim Umgang mit Fleisch – Arbeitshygiene	Seite	53
Hygiene beim Umgang mit Fleisch – Ausspülen des Wildkörpers	Seite	54 - 55

VERMARKTUNG

Vermarktung von Wild – Direktvermarktung von Wildbret	Seite	56 - 57
Vermarktung von Wild – Voraussetzungen	Seite	58
Vermarktung von Wildbret – Ausschlachtergebnisse Rehwild	Seite	59
Vermarktung von Wildbret – Ausschlachtergebnisse Schwarzwild	Seite	60
Nachweis zur Rückverfolgbarkeit von Wildbret	Seite	61
Allgemein anzuwendende Rechtsnormen für die Vermarktung	Seite	62
Fallbezogene Rechtsnormen für die Vermarktung	Seite	63
Vermarktungsmöglichkeiten und geltende lebensmittelrechtliche Vorschriften	Seite	64
Fall 1: Verwertung ausschließlich im Haushalt des Jägers	Seite	65
Fall 2: Abgabe einer kleinen Menge Wild in der Decke direkt an Endverbraucher oder an den lokalen Einzelhandel	Seite	66
Fall 3: Abgabe einer kleinen Menge Wild oder Wildfleisch, aus der Decke geschlagen und / oder zerlegt, direkt an Endverbraucher oder lokalen Einzelhandel	Seite	67
Fall 4: Abgabe von Wild an zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb	Seite	68
Fall 5: Jäger ist als Einzelhändler tätig (Wildfleischgeschäft)	Seite	69
Zusammenfassung	Seite	70
Unterscheidung der unterschiedlichen Anforderungen an den Jäger	Seite	70

TRANSPORT DES WILDES BZW. WILDBRETS

Transport – Vom Erlegungsort zur Wildkammer	Seite	71
Transport – Von der Wildkammer zum Kunden	Seite	72
Wildkammer – Rechtliche Grundlagen	Seite	73
Ausstattung der Wildkammer	Seite	73 - 74
Hygiene in der Wildkammer – Personalhygiene	Seite	75 - 76
Hygiene in der Wildkammer – Arbeitshygiene	Seite	77
Reinigung der Wildkammer	Seite	77
Merkblatt – Übersicht über die Hygiene beim Umgang mit Wildbret	Seite	78

ANHANG

Bildquellenverzeichnis	Seite	81
------------------------------	-------	----