



Wildbrethygiene und Organveränderungen beim Schalenwild

Die wichtigsten Punkte zur Wildbrethygiene
und zu möglichen Organveränderungen
beim Schalenwild

VSKT
ASVC

Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen
und Kantonstierärzte

Association Suisse des Vétérinaires Cantonaux

Associazione Svizzera dei Veterinari Cantionali

Impressum

Herausgeber:

Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte VSKT
c/o Dr. Judith Röthlisberger, Geschäftsführerin, Schwarzenburgstrasse 155,
CH-3003 Bern

Erstellt durch:

Dr. Tobias Obwegeser in Zusammenarbeit mit Dr. Grégoire Seitert
und Dr. Adrian Arquint. Übersetzung durch Grégoire Gapany
und Dr. Rolf Hanimann.

Mit finanzieller Unterstützung:

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

In Kooperation mit:

Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz der Schweiz JFK

Gestaltung und Realisation:

Scarton Stingelin AG, Liebfeld Bern

Version 1.0 Juli 2018

Bildnachweis:

Tobias Obwegeser: Titelbild, S. 18, 19 oben links, 21 oben rechts, 22 unten links, 25–26 je unten; Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz der Schweiz JFK, Buch «Jagen in der Schweiz»: S. 5–8, 17; Tobias Obwegeser in Zusammenarbeit mit dem Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene ILS: S. 9, 10, 19 oben rechts, 20 oben und unten rechts, 22 unten rechts, 23–24 je unten; Gianni Parpan: S. 13; Peter Weigelt, RevierJagd St.Gallen: S. 14; Friedrich Loeffler Institut FLI: S. 21 unten; Rolf Wildhaber: S. 23 oben; M. Netzer, Bezirkshauptmannschaft Bludenz, Österreich: S. 19 unten, 25 oben; Wildbild / Bundesamt für Umwelt BAFU, Buch «Von der Wildbahn auf den Teller»: S. 20 unten links, 21 oben links, 22 oben, 24 oben und 26 oben.

Alle in dieser Publikation verwendeten geschlechterbezogenen Formen gelten sowohl in der weiblichen wie auch in der männlichen Form.

Einleitung und Zweck dieser Broschüre

Die nachhaltige Gewinnung von hochwertigem Wildbret sollte das Ziel jedes Jägers sein. Damit die Qualität dieses natürlichen Produktes gewährleistet ist, müssen vom Schuss bis hin zur Verarbeitung alle Schritte nach der guten Jagd- und Hygienepaxis (Lebensmittelhygiene) erfolgen.

Diese Broschüre soll den Jäger auf die wichtigsten Punkte im Bereich Lebensmittelgesetz, Wildbrethygiene und Organveränderungen (Wildtierkrankheiten) sensibilisieren (Kapitel 7 und 10 des Lehrmittels «Jagen in der Schweiz»). Die Aufgabe des kompetenten Jägers bei der Untersuchung des Wildes ist es, «Normales» von «Auffälligem» zu unterscheiden und bei Krankheitsanzeichen oder auffälligen Veränderungen, die unter Umständen eine Gesundheitsgefährdung für den Konsumenten darstellen könnten (z. B. bei Tuberkuloseanzeichen, siehe auch Broschüre Tuberkulose beim Wild), schnell und richtig zu handeln. Wo nötig ist sofort der amtliche Tierarzt zu informieren.

Wildbrethygiene – Lebensmittelgesetzgebung

Nur einwandfreies Wildbret, welches die gesetzlichen Vorschriften erfüllt, darf in Verkehr gebracht werden. Dies gilt sowohl für den Verkauf (z. B. an ein Restaurant oder eine Metzgerei) als auch für die unentgeltliche Abgabe von Wildbret an Konsumenten. Auch wenn ein Jäger sein Stück Wild für den Eigengebrauch zur Verarbeitung in eine Metzgerei bringt, kommt das Lebensmittelgesetz zur Anwendung. Einzig die private häusliche Verwendung von Wildbret (vom Erlegeort direkt in die privaten Räumlichkeiten zur Verarbeitung und zum Verzehr) ist von den gesetzlichen Bestimmungen ausgenommen.

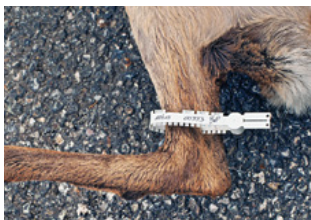
Damit Wildbret in Verkehr gebracht werden darf, muss es:

- ✓ eindeutig gekennzeichnet sein
- ✓ von einem Begleitschein (Untersuchung des Wildkörpers durch eine fachkundige Person [Jäger]) begleitet sein

Als fachkundige Personen gelten Personen, die bis zum 30. April 2018 die Ausbildung zum Jäger beendet haben (Art. 63 VSFK¹). Für zukünftige Jäger wird die Ausbildung zur fachkundigen Person in die Jungjägerausbildung integriert.

Kennzeichnung und Bescheinigung

Damit Wildbret in Verkehr gebracht werden kann, muss es jederzeit zum Jäger zurückverfolgt werden können. Die dafür verwendete Kennzeichnung (z. B. Marke, Plombe, «Bracelet») wird an der Achillessehne des Wildkörpers befestigt. Diese darf erst beim Zerlegen des Wildkörpers entfernt werden. Danach ist der Lebensmittelbetrieb für die Rückverfolgbarkeit des Wildbrets zuständig.



Zum gekennzeichneten Wildkörper füllt der Jäger eine zugehörige Bescheinigung (Anhang 14, VHyS²) aus. Darauf bestätigt der Erleger, dass er keine Verhaltensstörungen am lebenden

Wild beobachtet hat und der Jagdverlauf die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt hat. Zudem protokolliert die fachkundige Person (Jäger), dass sie den Wildkörper und die inneren Organe untersucht hat (siehe Untersuchung Seiten 11–14). Liegen keine gesundheitsbedenklichen Merkmale vor, darf das Wildbret in Verkehr gebracht werden. Diese Bescheinigung gilt als Begleitschein für das Wildbret bis zum Abnehmer.

¹ Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190)

² Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1)

Zwölf kritische Punkte in der Wildbretproduktion

Die zwölf kritischen Punkte im Zusammenhang mit der Wildbretproduktion dienen der Qualitätssicherung durch den Jäger. Der Jäger erreicht dann eine optimale Wildbretqualität, wenn er die von ihm beeinflussbaren Zielvorgaben einhält.

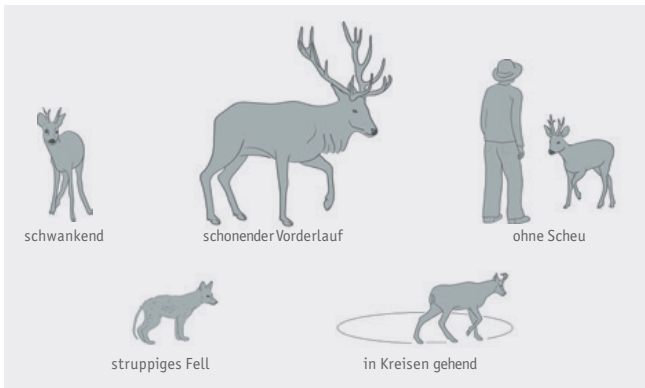


Zwölf wichtige Punkte, welche vom Erlegen eines Wildes bis zur Abgabe an den Konsumenten einen Einfluss auf die Wildbretqualität haben können.

Unabhängig von der Jagdmethode sollte der Jäger das Wild sicher ansprechen und tierschutzkonform erlegen können. Verzögertes, qualvolles Verenden bedeutet Stress für das Tier und hat eine Beeinträchtigung der Wildbretqualität zur Folge.

Ansprechen

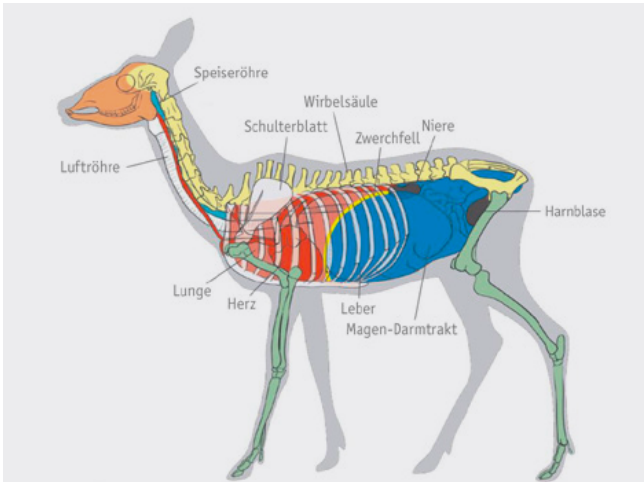
Beim Ansprechen des Wildes wird auf Auffälligkeiten in dessen Erscheinungsbild und/oder dessen Verhalten geachtet (siehe Beispiele Grafik unten). Abweichungen vom Normalzustand können Hinweise auf eine gesundheitliche Beeinträchtigung des Tieres sein und müssen auf der Bescheinigung vermerkt und der Wildhut sowie dem amtlichen Tierarzt gemeldet werden.



Abnormes Verhalten und/oder Aussehen deuten auf eine mögliche Erkrankung hin.

Anatomie – Vor dem Schuss

Ein guter Blattschuss wirkt sofort tödlich, ohne dass dabei der Magen-Darmtrakt verletzt oder Wildbret unnötig zerstört wird. Der Jäger hat genaue Kenntnis der Anatomie des Tieres, damit beim gezielten Kugelschuss der Ein- und Ausschuss vor dem Zwerchfell zu liegen kommen und das Wildbret nicht verunreinigt wird. Gleiches gilt für den Schrotschuss. Die verwendete Munition muss eine tierschutzkonforme, sofortige Tötung erzielen. Bleifreie Munition wird bevorzugt.



Lage der inneren Organe bei Schalenwild. Blattschüsse liegen im Kammerbereich (rot) vor dem Zwerchfell (gelb) und dem Magen-Darmtrakt (blau).

Nachsuchen und Unfallwild

Wildbret aus Nachsuchen wird nur dann als unbedenklich eingestuft, wenn es von einer Totsuche eines Tieres stammt, dass nach einer geringen Fluchtstrecke schnell verendet und innerhalb kurzer Zeit gefunden und aufgebrochen wurde. Wildbret aus Nachsuchen mit langer Fluchtdistanz, Lebendsuchen (Hatz) oder Totsuchen nach mehreren Stunden (Richtwert 3 Stunden), kann aufgrund des Stresses von schlechter Qualität oder gar ungeniessbar sein. Vor dem Inverkehrbringen ist eine amtliche Fleischuntersuchung zwingend.

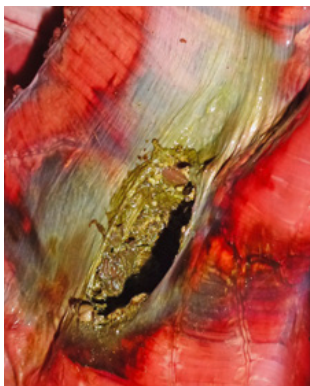


Kann Wild lange Zeit nach dem Todeseintritt (lange Nachsuche, z. B. über Nacht) nicht ausgenommen werden, so besteht infolge fehlender Kühlung die Gefahr des «Verhitzens» (stickige Reifung, Bild nebenan). Typisch sind kupfer-braunrot-schimmernde Oberflächen und ein faulig-muffig-saurer Geruch. Das Fleisch wird meistens dunkel verfärbt und klebrig. Solche Tiere sind genussuntauglich und müssen entsorgt werden.

Fallwild ist als Kadaver anzusehen und darf nicht als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden. Wird verunfalltes Wild noch lebend aufgefunden, darf es nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn die fachkundige Person (Jäger) keine Merkmale feststellt, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte. Liegen solche Anzeichen vor, muss vor dem Inverkehrbringen eine amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt werden.

Ein mikrobieller (bakterieller) Verderb nach Weidwundschuss hat zu einer Grünverfärbung der Muskulatur um den Ausschussbereich (Fäulnis, Bild links) geführt. Solche Bereiche müssen sofort grosszügig ausgeschnitten werden.

Bei grossflächiger Verunreinigung (Bild rechts) ist eine amtliche Fleischuntersuchung vor dem Inverkehrbringen zwingend.



Aufbrechen

Nach dem Schuss wird das erlegte Wild unter Vermeidung einer Verletzung des Magen-Darmtrakts schnell und sauber aufgebrosen. Dabei wird das Tragen von Einweghandschuhen im Sinne der Wildbrethygiene, v. a. aber auch im Sinne der eigenen Sicherheit (keine Ansteckung mit Zoonoseerregern), empfohlen.

Sofern anwendbar (Gelände, Einrichtung, Wildgrösse) ist die hängende Aufbruchtechnik der liegenden Methode am Boden vorzuziehen. Der genaue Vorgang der beiden Aufbruchtechniken kann im Lehrmittel «Jagen in der Schweiz» oder im Internet auf www.jageninderschweiz.ch/qr01 oder [/qr02](http://www.jageninderschweiz.ch/qr02) als Video betrachtet werden.

Untersuchung

Die fachkundige Person (Jäger) ist befähigt, Erkrankungen beim lebenden Tier (Verhalten, siehe «Ansprechen» Seite 7) wie auch Abweichungen vom Normalzustand am erlegten Stück (Auffälligkeiten am Tierkörper, bei inneren Organen) festzustellen. Für das Inverkehrbringen von Wildbret muss die fachkundige Person (Jäger) den Wildkörper und die inneren Organe untersuchen.

Äussere Untersuchung

Bei der Untersuchung richtet sich das Augenmerk auf äussere Merkmale wie verklebte Körperöffnungen, abnorme Gliedmassen, Abmagerung, Augen- und Nasenausfluss, Verletzungen, Schwellungen, Verschmutzungen mit Kot, usw.

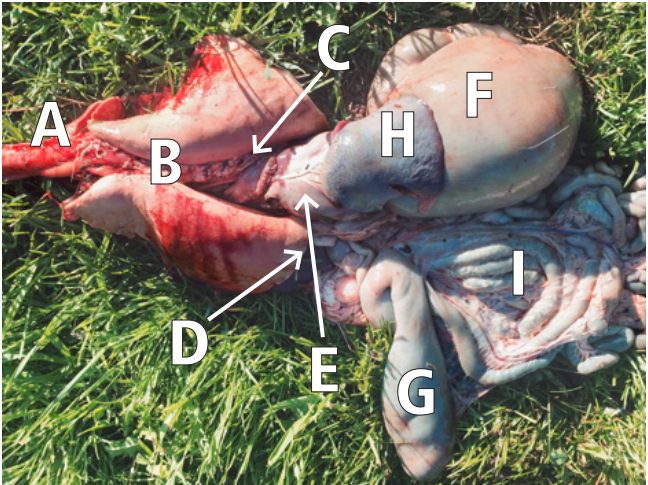
Innere Untersuchung

Im Brust- und Bauchhöhlenbereich ist auf Verklebungen zwischen den Organen oder mit dem Brust-/Bauchfell, wie auch auf Veränderungen an den einzelnen Organen zu achten. Dabei wird immer Form, Farbe, Beschaffenheit und Geruch der Organe und Körperhöhlen beurteilt.

Beurteilung des Wildkörpers und der Organe nach: Form, Farbe, Beschaffenheit, Geruch

Werden Merkmale festgestellt, welche auf eine gesundheitliche Gefährdung des Konsumenten hindeuten könnten, dann muss vor dem Inverkehrbringen das erlegte Wild zwingend der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden. Zum Beispiel in folgenden Situationen:

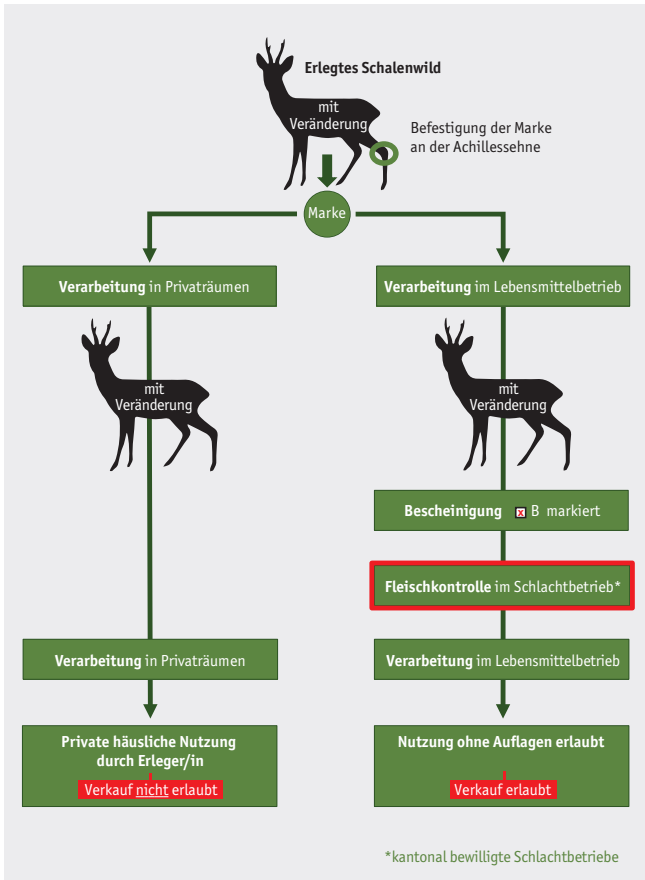
- a) auffälliges Verhalten des Tieres vor dem Schuss;
- b) beim Wildkörper oder einzelnen Organen
Abweichungen vom normalen Zustand;
- c) ein Weidwundschuss hat die Bauchhöhle durch Pansen-, Darminhalt grossflächig verunreinigt;
- d) eine Nachsuche dauerte über mehrere Stunden
(Richtwert 3 Stunden).



Übersicht der inneren Organe eines Wildwiederkäuers, die der Jäger zu untersuchen hat: A = Luft- & Speiseröhre, B = Lungenpaket mit Herz (nicht sichtbar), C = Zwerchfell, D = Leber & Niere (unter Lunge/Vormägen), E = Netz-/Blättermagen, F = Pansen, G = Blinddarm, H = Milz, I = Dünndärme

Für die Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt müssen die veränderten Organe zusammen mit dem Wildkörper vorgewiesen werden. Bei Veränderungen am Magen-Darmtrakt können auch Fotos vorgewiesen werden. Der amtliche Tierarzt entscheidet definitiv über die weitere Verwendung des Wildbrets.

Mögliche Vertriebswege und richtiges Vorgehen bei Schalenwild mit Auffälligkeiten:



Trichinenuntersuchung

Wird Schwarzwild in den Verkehr gebracht, muss eine obligatorische Trichinenprobe (10 g Zwerchfell) an ein anerkanntes Labor zur Untersuchung eingesandt werden. Der Negativbefund (Bericht) wird dem Wildbret bei der Abgabe an den Konsumenten beigelegt.

Bergung / Kühlung / Lagerung / Verarbeitung

Der Wildtierkörper wird so schnell, schonend und sauber wie möglich geborgen und in einen geeigneten Kühlraum überführt. Verschmutzungen des Wildbrets während der Überführung sollten möglichst vermieden werden. Bei milden Temperaturen sollte auf das Strecken am Jagdtagessende verzichtet werden.

Ein Herunterkühlen des Schalenwilds auf nicht mehr als 7° C, Hasen und Federwild auf nicht mehr als 4° C und eine fachgerechte Fleischlagerung ist nur in einem sauberen, genügend grossen Kühlraum möglich. Das gegenseitige Berühren der Wildtierkörper sollte vermieden werden. Wildtierkörper in und aus der Decke müssen in getrennten Kühlräumen gelagert werden.

Für die saubere und fachgerechte Verarbeitung und Veredelung werden eine entsprechende Infrastruktur und Kenntnisse vorausgesetzt.

Am Ort der Verarbeitung müssen glatte und leicht zu reinigende Oberflächen, eine Handwaschvorrichtung mit warmem Trinkwasser, Seife, Desinfektionsmittel und Papierhandtücher vorhanden sein. Jäger und Metzger müssen ausserdem die gute Hygienepraxis einhalten:

- regelmässige und gründliche Handreinigung mit Seife und Warmwasser, sowie einer anschliessenden Desinfektion der Hände.
- Keine Nahrungsmittel, Getränke, Zigaretten oder Haustiere im selben Raum wie das Wildbret.
- Einweghandschuhe zum Schutz des Wildbrets (z. B. bei Hautverletzungen) und zum Selbstschutz.
- Personen die an einer übertragbaren Krankheit leiden, dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen.

Wildtierkrankheiten

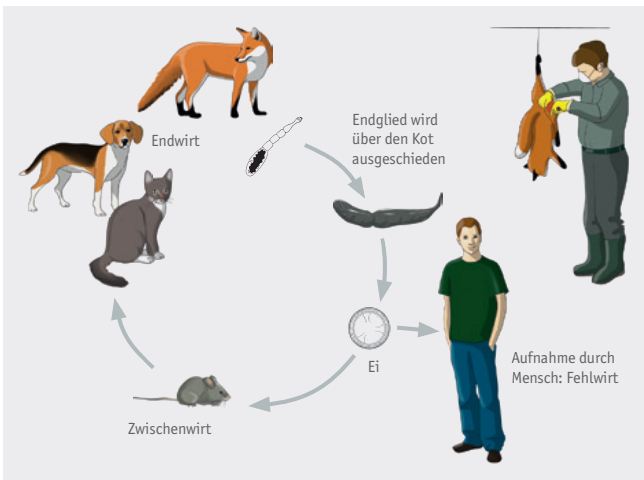
Der Jäger muss ein minimales Grundwissen über Wildtierkrankheiten haben und abnormale Verhaltensweisen von Wildtieren und Veränderungen an Tierkörpern und Organen erkennen können. Der Jäger ist verpflichtet, kranke und verletzte Tiere dem Wildhüter und einen Seuchenverdacht sofort einem amtlichen Tierarzt zu melden.

Tierseuchen sind Krankheiten, die von Tier zu Tier übertragen werden. Es gibt hoch ansteckende Tierseuchen, welche Wild- und/oder Haustierbestände ernstlich bedrohen und einen grossen volkswirtschaftlichen Schaden anrichten können (z. B. Vogelgrippe, Schweinepest).

Tierseuchen sind meldepflichtig ⚠

Zoonosen sind ansteckende Krankheiten, die zwischen Tier und Mensch übertragbar sind (z. B. Tollwut, Tuberkulose, Tularämie und Fuchsbandwurm).

Die meisten Zoonosen sind meldepflichtig ⚠

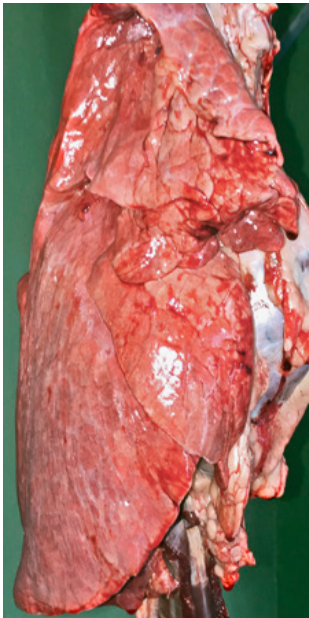


Der Zyklus beim Fuchsbandwurm. Handschuhe und Mund-Nasenschutz verhindern die Übertragung auf den Menschen.

Organveränderungen

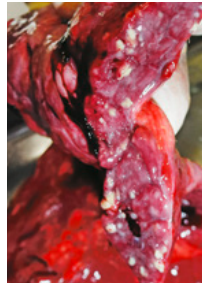
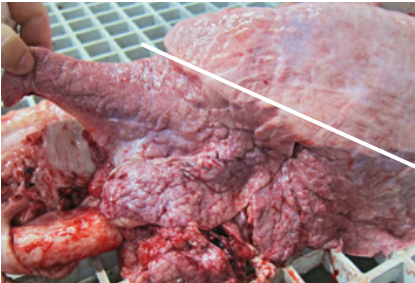
Damit der Jäger Veränderungen und somit mögliche Krankheiten feststellen kann, muss er Form, Farbe und Beschaffenheit von gesunden Organen kennen.

Auf den folgenden Seiten werden jeweils **normale** (gesunde) und **abnormale** (nicht gesunde) **Organe zum Vergleich** entgegengestellt.

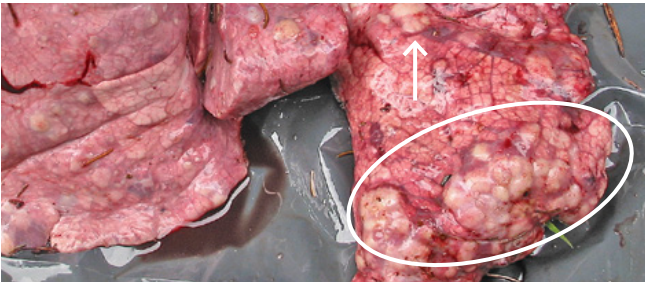


Lunge normal: Einheitliche Oberfläche in Form (glatte Oberfläche), Farbe (rosa ohne Flecken) und Beschaffenheit (weich-elastisch-puffig).

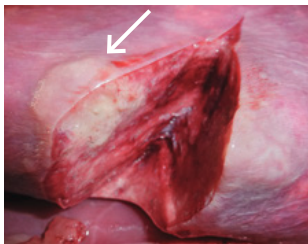
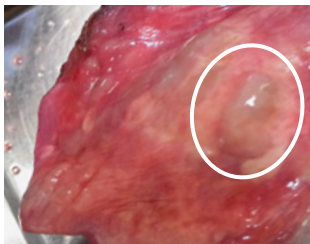
Lunge abnormal (Lungenentzündung): Unebene Oberfläche, dunkelrot-entzündet und fleischig-derbe Beschaffenheit im unteren Teil der Lunge sind deutlich vom gesunden Gewebe (oberer Teil) zu unterscheiden. Im stark entzündeten Gewebe (Anschnitt rechtes Bild) kann Eiter ausgespresst werden.



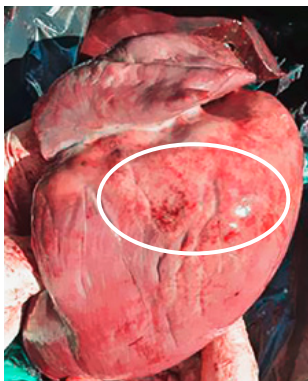
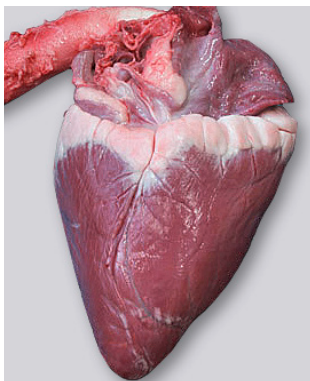
Lunge abnormal: Zahlreiche weisslich-gelbliche Knötchen sind als erhabene Verhärtungen spürbar. Form, Farbe und Beschaffenheit sind deutlich vom gesunden Gewebe abweichend. **Tuberkuloseverdacht – Meldepflicht** ⚠



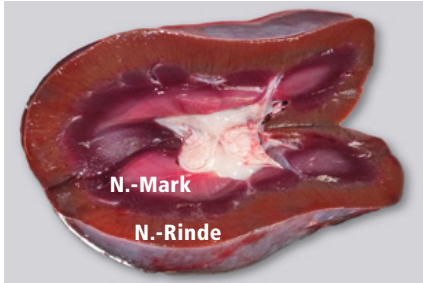
Lunge abnormal (Brutknoten): Gewebsschädigungen («Ver-
narbungen») durch Wanderung kleiner Lungenwürmer
sind als runde, derb-verhärtete Knoten an der Lungen-
oberfläche sichtbar (Bild links, angeschnitten Pfeil rechts).



Herz normal und abnormal: Normale Grösse und einheit-
liche Farbe mit Herzkranzfett (Bild links). Vergrössertes
Herz ohne Herzkranzfett und Punktblutungen eines abge-
magerten Tieres (Bild rechts).



Niere normal: Nach Entfernung von Fett und Nierenkapsel (glatt, hellbraun, elastisch-fest), wie auch aufgeschnitten mit Nierenmark und -Rinde.

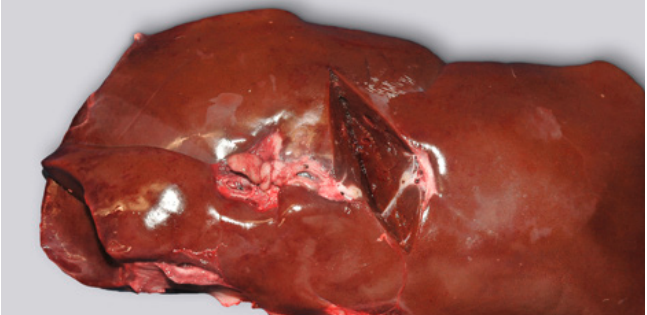


Niere abnormal: Viele Punktblutungen auf der Oberfläche deuten auf eine akute Erkrankung hin. Bei Schwarzwild mit weiteren Organen mit Punktblutungen (z. B. Kehlkopfdeckel, Milz, Darmgekröse) besteht

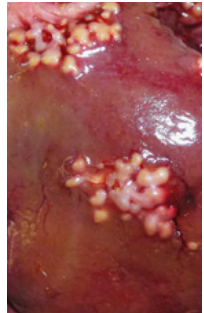
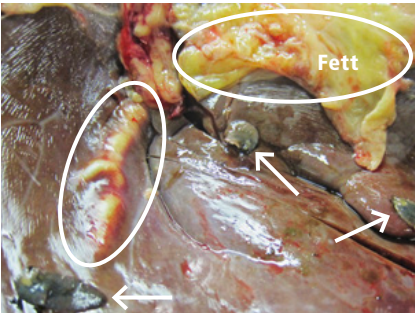
Schweinepest-Verdacht – Meldepflicht ⚠



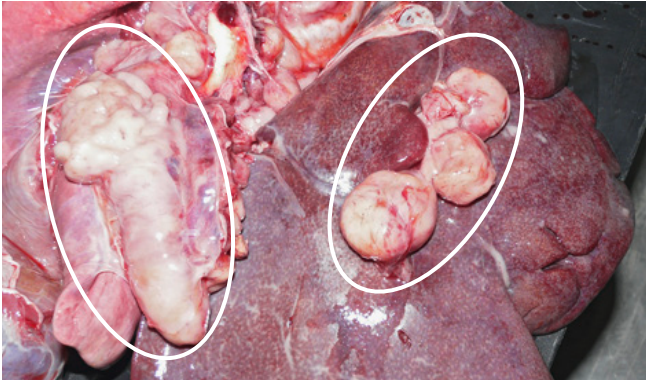
Leber normal: Glatte und einheitlich gefärbte dunkelbraune Oberfläche mit scharfen Rändern. Keine Gallenblase bei Rot- und Rehwild.



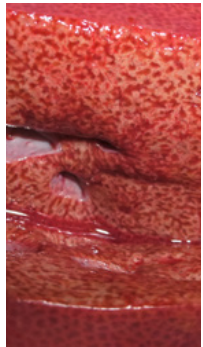
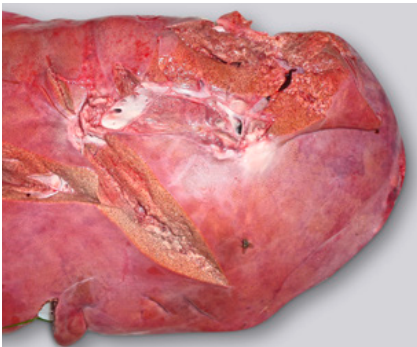
Leber abnormal: Auf der Leberoberfläche können verdickte und verkalkte Gallengänge (Kreis, Bild links), sowie parasitäre Veränderungen (Bild rechts) sichtbar sein. Durch Anschneiden und Ausdrücken der Gallengänge kommen die Leberegel (hier grosser Leberegel, Pfeile) zum Vorschein.



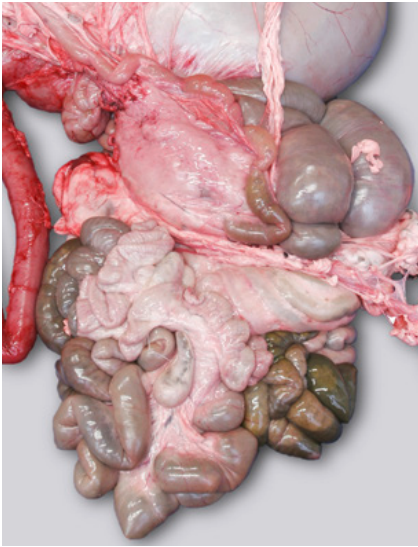
Leber abnormal: Aufgedunsene Leber mit vergrößerten Lymphknoten (umrandet rechts und Lunge links).



Leber abnormal: Aufgedunsen mit Fetteinlagerungen (hormonell bei Brunftleber Hirsch, vergrößerter Ausschnitt rechts).



Magen-Darmtrakt normal: Das weisse Gewebe zwischen den Darmschlingen ist normales Fett und Lymphknoten.



Magen-Darmtrakt abnormal: Baumnuss-grosse Finnenzyste kann auf dem Gerkröse der Mägen, auf der Leber oder dem Bauchfell anhaften. Um den Zyklus über Fleischfresser (s. Fuchsbandwurm) zu unterbrechen – Aufbruch entsorgen!

Magen-Darmtrakt abnormal: Zahlreiche kugelige Erhebungen (vergrößerte Lymphknoten, Abszesse) im Gewebe zwischen den Dünndarmschlingen.

Tuberkulose-Verdacht – Meldepflicht ⚠



Magen-Darmtrakt abnormal: Viele knotenartige Auflagerungen (evtl. Tumor, Tuberkulose) auf Pansen und grossem Netz des Magen-Darmtrakts. **Meldepflicht** ⚠



Milz normal: Eine scharfrandig, derb-gräuliche Kapsel mit dunkelrot-fleischig-körnigem Milzgewebe (im Anschnitt).




Milz abnormal (Rückseite mit Netz): Aufgeschwollene runde Ränder (dunkelrot-schwarz) mit diversen Abszessen, im Anschnitt fließt Blut ab.

Schwarzwild: **Schweinepest-Verdacht – Meldepflicht** ⚠️



Übersicht über einige Wildtierkrankheiten

(Auszug aus Lehrmittel «Jagen in der Schweiz»)

	Viren	Bakterien	Parasiten	Situation Schweiz	Umgang mit dem Wildbret
Aujeszkyische Krankheit (Pseudowut)!	x			+	Wildschweine: Schädel nur ausgekocht importieren. Wildbret genussuntauglich, entsorgen in Kadaversammelstelle.
Aviäre Influenza (Klassische Geflügelpest, Vogelgrippe)*!	x			+	Wildbret genussuntauglich, entsorgen in Kadaversammelstelle.
Klassische und afrikanische Schweinepest (KSP, ASP)!	x			- 	Wildbret genussuntauglich, entsorgen in Kadaversammelstelle. Bei Jagden in Ländern mit ASP: Reinigung von Kleidung und Jagdtrophäen, resp. nur ausgekocht importieren.
Lippengrind (Winterräude)*	x			++	Veränderte Organteile in Kadaversammelstelle entsorgen, übriges Wildbret genussauglich.
Tollwut*!	x			-	Wildbret genussuntauglich, entsorgen in Kadaversammelstelle.
Aktinomykose (Strahlenpilz)		x		+	Veränderte Organteile in Kadaversammelstelle entsorgen, übriges Wildbret genussauglich.
Brucellose*!		x		+	Wildbret genussuntauglich, entsorgen in Kadaversammelstelle.
Infektiöse Konjunktivitis (Gamsblindheit)		x		++	Veränderte Organteile in Kadaversammelstelle entsorgen, übriges Wildbret genussauglich.
Moderhinke (Klauenfäule)		x		++	Veränderte Organteile in Kadaversammelstelle entsorgen, übriges Wildbret genussauglich.
Paratuberkulose*		x		+	Wildbret genussuntauglich, entsorgen in Kadaversammelstelle.
Pseudotuberkulose*		x		+	Wildbret genussuntauglich, entsorgen in Kadaversammelstelle.
Tuberkulose*!		x		-	Wildbret genussuntauglich, entsorgen in Kadaversammelstelle.
Tularämie (Hasenpest)*!		x		+	Wildbret genussuntauglich, entsorgen in Kadaversammelstelle.

	Viren	Bakterien	Parasiten	Situation Schweiz	Umgang mit dem Wildbret
Fuchsbandwurm*!			x	+++	Handschuhe und Atemmaske beim Abbalgen von Füchsen, restlichen Tierkörper entsorgen in Kadaversammelstelle.
Dasselfliegen!			x	+	Veränderte Organteile in Kadaversammelstelle entsorgen, übriges Wildbret <u>genussuntauglich</u> .
Kokzidiose!			x	+	Wildbret <u>genussuntauglich</u> , entsorgen in Kadaversammelstelle.
Leberegel			x	+++	Veränderte Organteile in Kadaversammelstelle entsorgen, übriges Wildbret <u>genussuntauglich</u> .
Lungenwürmer			x	+++	Veränderte Organteile in Kadaversammelstelle entsorgen, übriges Wildbret <u>genussuntauglich</u> .
Magen-Darm-Parasitosen			x	+++	Veränderte Organteile in Kadaversammelstelle entsorgen, übriges Wildbret <u>genussuntauglich</u> .
Nasenrachenbremsen-Krankheit			x	++	Veränderte Organteile in Kadaversammelstelle entsorgen, übriges Wildbret <u>genussuntauglich</u> .
Räude*			x	++	Wildbret <u>genussuntauglich</u> ; entsorgen in Kadaversammelstelle.
Trichinellose*!			x	+	Wildbret <u>genussuntauglich</u> ; entsorgen in Kadaversammelstelle.

- Die Schweiz gilt als frei von diesem Erreger oder dieser konnte in der letzten Zeit nicht nachgewiesen werden.

+ Die Erreger kommen sporadisch vor.

++ Die Erreger kommen vor.

+++ Die Erreger kommen häufig vor.

* Zoonose

! Beim amtlichen Tierarzt meldepflichtige Tierseuche.

Der jährliche Zoonosen- und Seuchenbericht des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, BLV, informiert über den aktuellen Stand (www.blv.admin.ch).

Weitere Informationen und Bilder zu Wildkrankheiten und Organen finden sich im Lehrmittel «Jagen in der Schweiz» www.jageninderschweiz.ch oder via QR-Code.



Weitere Informationen zur aktuellen Tierseuchenlage in der Schweiz finden Sie unter www.blv.admin.ch unter Tiere → Tiergesundheit → Früherkennung (Gesundheitsmonitoring Wild, ASP Wildschwein, Radar Bulletin) oder unter Tiere → Tierseuchen → Übersicht Tierseuchen.