



# MERKBLATT

## zur Entnahme und Behandlung von Blutproben vom Wildschwein

1. Beim Aufbrechen von erlegtem Wild sind Blutproben am günstigsten aus den Brandadern (vor Entfernung der Leber!), ggf. auch aus dem Herzen oder der Brusthöhle (Kammer) zu entnehmen. Die Blutprobe sollte möglichst sauber und sofort nach dem Erlegen entnommen werden.
2. Von dem bereitgestellten Röhrchen (Kabevette) ist die Verschlusskappe abzuziehen; die Öffnung (Konus) wird in das Blut getaucht und mit der Kolbenstange langsam bis zum hinteren Anschlag zurückgezogen, bis dass er im Kabevettenboden einrastet; aufgezoogene Luft sowie Verstopfungen sind durch die nach oben gehaltene Öffnung durch leichten Kolbendruck zu entfernen. Nach dem Füllvorgang wird die Kolbenstange an der Sollbruchstelle am Kabevettenboden abgebrochen. Die Kabevette ist mit der Verschlusskappe wieder gut zu verschließen; durch mehrmaliges leichtes Kippen der Kabevette wird der Inhalt vermischt.

Die Röhrchen bitten wir mit Name und Datum auf dem Beschriftungsfeld zu kennzeichnen. Ein Barcode ist vom Röhrchen abzureißen und auf den Begleitschein an der dafür vorgesehenen Stelle aufzukleben.

3. Die Probe nach Möglichkeit nicht schütteln und insbesondere vor Gefrieren und direkter Sonneneinstrahlung schützen, bis zum Versand Probe möglichst kühl (im Kühlschrank, aber über 0° C) lagern.
4. Die Blutprobe sollte umgehend zusammen mit dem ausgefüllten Begleitschein beim zuständigen Veterinäramt (oder bei einer der hierfür benannten Rücklaufstellen) abgegeben werden. Festgestellte oder vermutete Krankheitserscheinungen sind auf dem Begleitschein zu vermerken.

**Begleitschein**

Anlage 3

## für die Untersuchung von Proben bei Wildschweinen

An das  
Landesuntersuchungsamt  
für das Gesundheitswesen

.....  
Registriernummer des Veterinäramts

(.....) .....

.....  
Eingangsstempel Veterinäramt

## Angaben zur Herkunft des Probenmaterials

(bitte sorgfältig ausfüllen, zutreffendes bitte ankreuzen)

1. Wildschwein:  Frischling  Bache  Keiler .....  
(ungefähres Alter)
2. das Tier wurde  erlegt  überfahren  tot aufgefunden
3. Verhalten des Tieres vor dem Erlegen  normal  leicht verändert  stark verändert
4. Fund-/Erlegeort: .....  
(Gemeinde) (Landkreis)

5. Fund-/Erlegedatum: .....

6. Beschreibung der Umstände, unter welchen das tote Tier aufgefunden wurde bzw. Art der Veränderungen beim Aufbrechen

.....

## Angaben zum Probenmaterial (zutreffendes bitte ankreuzen)

- Probenmaterial Blut: Vollblut  Körperhöhlenflüssigkeit
- Organe: Mandeln  sonstige
- Tierkörper

Anzahl der beigelegten  
Probengefäße

.....  
(Kennzeichnung der Probengefäße bitte hier angeben)  
Barcode

Einsender .....  
Name

.....  
Anschrift

# Infoblatt für Jäger

(Stand 9/08)

Regeln für Jäger, die kleine Menge (Tagesstrecke) an Endverbraucher oder Metzger/Markt oder Gastronomie im Umkreis von 100 km um Jagdort oder Wohnort abgeben.

## A. Wild in der Decke

### **Rechtsrahmen:**

- Es gilt lediglich die nationale **DurchführungsVO** zum EU-Recht.
- Registrierung als LM-Unternehmer beim Landratsamt, aber noch keine Routinekontrolle durch das Veterinäramt.
- allgemeine Hygieneregeln: so behandeln, dass keine nachteilige Beeinflussung...
- Saubere Betriebsräume und Gegenstände (Kisten, Werkzeug)
- Trinkwasser zum Reinigen
- Sauberes Abfallmanagement
- Saubere Lagerung (Kühlung!), nie Wild in Decke und schieres Fleisch gemeinsam kühlen (Wild in Decke plus vakuumiertes Fleisch zulässig)
- Handwaschgelegenheit
- Gesundheitsbescheinigung nach IfSG
- Saubere Schutzkleidung
- Fachwissen im Rahmen der Jägerprüfung

Zusätzlich Anlage 4 der Tier-LmHV (= Teil der DVO):

- Großwild unverzüglich aufbrechen
- Kleinwild vor der Abgabe, so bald wie möglich, spätestens am Ende des Jagdtages aufbrechen
- Rasches Auskühlen und Austrocknen (+7°C Großwild, +4°C Kleinwild)

Zusätzlich:

- Anerkannte Regeln des Ansprechens (= Lebendbeschau)
- „Jagdliche“ Fleischbeschau (auf bedenkliche Merkmale achten...)
- Trichinenschau (Wildschwein, Dachs usw.)
- Bei Bedarf Fleischbeschau (bedenkliche Merkmale)

## B. Wild aus der Decke, zerteilt oder zerwirkt

Damit verlässt man den Bereich der Primärproduktion. Das Wild/Wildfleisch darf aber lediglich in kleinen Mengen und örtlich an Endverbraucher, Metzger/Markt oder Gastronomie abgegeben werden.

Registrierung als Lebensmittelunternehmer und nun auch Routinekontrolle durch das Veterinäramt.

### **Rechtsrahmen: VO (EU) 852/2004, Anlage 2**

- Saubere Betriebsstätten
- Ausreichende Arbeitsflächen und Geräte, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
- Gute LM-Praxis,

- Schädlingsbekämpfung
- Kühlmöglichkeit (+7° bzw. +4°C). Auch hier gilt: nie schieres Fleisch und Wild in der Decke gemeinsam ungeschützt kühlen. Lösung: Fleisch vakuumieren.
- Toiletten (ggf. auch im Privatbereich)
- Handwaschbecken mit berührungsfreier Armatur, Warm- und Kaltwasser, Einmalhandtuch und Seife/Desinfektionsmittel
- Ausreichende natürliche oder künstliche Lüftung
- Beleuchtung
- Keine offenen Abflussrinnen
- Umkleieraum bzw. Möglichkeit, beim Betreten des Zerwirkraums, saubere Schutzkleidung anzuziehen
- Keine Lagerung von Reinigungs-Desinfektionsmitteln im LM-Bereich
- Wasserfester Boden (mit Abfluss)
- Glatte, abwaschbare Wände
- Saubere Decken ohne Schimmelbildung (Material kann auch glattes Holz sein)
- Saubere Fenster(rahmen) mit Fliegengitter, falls zu öffnen.
- Abwaschbare, glatte Türen
- Geeignete Flächen für Fleischkontakt: glatt, sauber abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern der Arbeitsgeräte

#### Beförderung:

- Lebensmittelgeeignete Transportbehälter, die vor Kontaminationen schützen, d.h. nicht offen im PKW!
- Kühlkette muss auch beim Transport eingehalten werden.

#### Abfälle:

- Abfälle müssen rasch aus den LM-Räumen entfernt werden
- Verschießbare Behälter oder in abgeschlossenen Räumen
- Ordentliche Entsorgung

#### Wasserversorgung

- Trinkwasser zum Reinigen

#### Personalhygiene:

- Persönliche Sauberkeit
- Geeignete saubere Arbeitskleidung (hell und leicht zu reinigen) mit Kopfbedeckung
- Gesundheitszeugnis nach IfSG
- Lebensmittelhygieneunterweisung (Sachkunde)

**Vorsicht:** Erzeugnisse nur noch am Ort der Herstellung verkaufen. Tiere an den Metzger ohne EU-Zulassung abgegeben mit der Bitte um Herstellung von Bratwürsten, Salami usw. zum Weiterverkauf durch den Jäger geht nicht mehr!!!

#### **C. Vermarktung von zugekauftem Wild, oder Wild, das nicht nur lokal (100 km) vermarktet werden soll usw.**

Rechtsrahmen: VO (EU) 853/2004: Auflagen wie Metzgerei  
Nähere Informationen bei Ihrem Veterinäramt, Tel. 09371-501532