

## MERKBLATT

# Lebensmittelrechtliche Vorgaben für Jagdwild

---

## 1 Eigengebrauch

Unter Eigengebrauch wird die private häusliche Verwendung von erlegtem Jagdwild verstanden. Eine Abgabe an Dritte wie Nachbarn, Verwandte, Metzgerei, Restaurant etc. gehört nicht dazu.

Auch bei Eigengebrauch gelten die unter der Ziffer 4.3. „Meldepflicht bei Seuchenverdacht“ aufgeführten Vorschriften. Zudem empfiehlt sich die Einhaltung der unter der Ziffer 4.4 aufgeführten Vorgaben betreffend der Trichinellenuntersuchung.

Wichtiger Hinweis: Wird erlegtes Jagdwild zur Verarbeitung in einen Schlachtbetrieb/ Metzgerei verbracht, müssen auch bei Eigengebrauch sämtliche Vorschriften gemäss Ziffer 4 eingehalten werden.

## 2 Abgabe an Private und an den Einzelhandel

Bei erlegtem Jagdwild, das direkt an Konsumentinnen oder Konsumenten bzw. an Einzelhandelsbetriebe wie z.B. Metzgereien oder Restaurants abgegeben/verkauft wird, müssen die allgemeinen Vorschriften gemäss Ziffer 4 eingehalten werden.



---

## 3 Allgemeine Vorschriften

### 3.1 Hygienischer Umgang mit erlegtem Jagdwild

Jagdwild muss möglichst rasch nach dem Erlegen aufgebrochen und der Magen-Darmtrakt herausgelöst werden. Bereits 30 bis 45 Minuten nach dem Verenden beginnt der Darm eines erlegten Tieres für Bakterien durchlässig zu werden.

Bei Federwild können Magen und Därme erst am Ort der weiteren Bearbeitung entfernt werden (möglichst zeitnah).

Jagdwild muss nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als 7°C abgekühlt werden. Federwild auf nicht mehr als 4°C. Beim Transport an den Ort der weiteren Bearbeitung muss das Übereinanderlegen von Wildtierkörpern vermieden werden (Verunreinigung, Gefahr der stickigen Reifung). Der Transport hat auf direktem Weg zu erfolgen. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, kann auf eine aktive Kühlung während des Transports verzichtet werden.

### 3.2 Kennzeichnung, Untersuchung und Wildbegleitschein

Erlegtes Jagdwild muss auf die Jägerin oder den Jäger zurückgeführt werden können und muss daher eindeutig gekennzeichnet werden (Rückverfolgbarkeit).

Im Kanton Bern sind bei Reh und Gämse die Wildmarke bzw. das Bracelet zu verwenden. Rothirsche und Steinwild werden bei der Kontrolle durch den Wildhüter mit einer Plombe versehen, welche die gleiche Funktion erfüllt. Bei Wildschwein und Murreltier wird anstelle einer Wildmarke bzw. Plombe der „Wildbegleitschein“ als Kennzeichnung dem erlegten Stück beigelegt.

Vor der Abgabe an Dritte muss die Jägerin oder der Jäger das erlegte Jagdwild untersuchen und bestätigen, dass der Tierkörper und die Organe keine Merkmale aufweisen, die für die menschliche Gesundheit bedenklich sein können. Die Bestätigung erfolgt auf dem Formular „Wildbegleitschein“ des Veterinärdienstes des Kantons Bern. Das Dokument kann unter [www.be.ch/jagdhygiene](http://www.be.ch/jagdhygiene) ausgedruckt werden.

Bei jeglicher Abweichung von der Norm muss das erlegte Jagdwild in der Decke mit Haupt sowie mit den inneren Organen (ohne Magen und Därme) in einen Wildbearbeitungs- oder Schlachtbetrieb überführt und der/dem für die Fleischkontrolle zuständigen Tierärztin oder Tierarzt vorgestellt werden. Diese/ dieser entscheidet über die Genusstauglichkeit.

### **3.3 Meldepflicht bei Seuchenverdacht**

Jägerinnen und Jäger sind verpflichtet, den Ausbruch einer Seuche bei freilebenden Wildtieren und jede verdächtige Erscheinung, die den Ausbruch einer solchen vermuten lässt, unverzüglich dem Veterinärdienst des Kantons Bern zu melden.

### **3.4 Trichinellenuntersuchung**

Die Trichinellenuntersuchung ist bei Wildschweinen obligatorisch. Für die Untersuchung müssen Muskelproben von Zwerchfell, Zunge oder Vorderlauf durch die Jägerin oder den Jäger oder den Metzger entnommen und in ein Labor geschickt werden. Für Wildschweine, die als Lebensmittel verwertet werden sollen, muss ein negatives Trichinellen-Untersuchungsergebnis vorliegen. Der Abnehmerin oder dem Abnehmer des erlegten Wildschweins ist eine Kopie des Laborberichts auszuhändigen.

### **3.5 Ausnahmen für Federwild**

Die Vorschriften betreffend Kennzeichnung, Untersuchung durch eine fachkundige Person, Bescheinigung für die Abgabe als Lebensmittel sowie amtliche Fleischuntersuchung gelten für Federwild nicht.

## **4 Rechtliche Grundlagen**

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 16. Dezember 2016 (VSFK, SR 817.190)

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten vom 23. November 2005 (VHyS, SR 817.190.1)

Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV, SR 916.401)

### **Kontakt**

Veterinärdienst des Kantons Bern  
Herrengasse 1  
3011 Bern  
Tel: 031 633 52 70  
Fax: 031 633 52 65  
[info.ved@vol.be.ch](mailto:info.ved@vol.be.ch)