

Gedanken und Anregungen zu Hygieneregeln und Jagd

Lebensmittelgewinnung ist die Berechtigung zur Jagdausübung

Mängel bei der Trichinenuntersuchung lassen Zweifel an Kenntnissen und Sorgfaltswille aufkommen

Die Missachtung der Registrierungspflicht als Lebensmittelunternehmer lassen Zweifel an Kenntnissen und Sorgfaltswille Beachtung von Hygieneregeln aufkommen

Die Zweifel verstärken die Vorbehalte und Vorurteile gegen Jäger und damit gegen die Jagd

Die Zweifel verstärken den Ruf nach stärkerer behördlicher Kontrolle und Reglementierung der Vermarktung

Folgerungen, Konsequenzen u. erstrebenswerte Ziele

Der Wille um Beachtung der Hygieneregeln muss deutlicher öffentlich wahrgenommen werden.

Mehr Offenheit und Transparenz („selbst gesetzte Normen werde eingehalten!“)

Eigenmaßnahmen /Eigenkontrollen müssen behördliche Kontrollen ergänzen / entlasten / so entbehrlich erscheinen lassen, dass die Behörde „Berater der Eigenkontrolle“ wird.

Insider müssen Vorbehalte ausräumen, aufklären und zur Zusammenarbeit motivieren.(gemeinschaftl. genutzte Anlagen und Räume bieten sich an)

Die Direktvermarktung aus den „vorbildlichen Betrieben“ muss gefördert werden.

Internet gestützte Vermarktungsförderung mit Informationen zur Herkunft und der Hygiene

Abgabeform	Registrierung	Wildursprungsbe- scheinigung
1. Verwertung im eigenen Haushalt	nein	nein
2. Abgabe kleiner Mengen des Primärerzeugnis Wild (= in der Decke nur aufgebrochen) an Endverbraucher oder Einzelhandel	wird empfohlen	zukünftig geplant bei Abgabe an den End-Verbraucher (?) oder Einzelhandel
3. Abgabe kleiner Mengen Wild aus der Decke geschlagen oder Wildfleisch an Endverbraucher oder Einzelhandel	ja	zukünftig geplant bei Abgabe an Endverbraucher (?) oder Einzelhandel
4. Abgabe an Wildbearbeitungs- betriebe	ja	ja

1. Verfahren der Registrierung

Jeder Jäger, der nicht nur das „Primärerzeugnis Wild“ (Wild in Decke/Schwarte/Balg/Federkleid) in den Verkehr bringen möchte, muss sich bei der für seinen Wohnort zuständigen Veterinärbehörde formlos registrieren lassen,
ob per

- Telefon,
- Mail oder
- auf dem Postweg

bleibt dabei freigestellt.

Diese Registrierung wird auch bei der Vermarktung des Primärerzeugnisses Wild empfohlen.

2. Rückverfolgbarkeit

- Rechtsgrundlagen

VO (EG) 178/2002 Art. 18

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist (...) auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen. (Aufzeichnungen bei der Abgabe von Wild oder Fleisch von Wild über Wildort, Erlegungsdatum, Erlegungsort, Einfrierdatum, Abgabedatum, Teilstück, Empfänger)

Der Jäger als Lebensmittelunternehmer

Anspruch und Wirklichkeit

Thomas Stegmanns, Andrea Stöcklein

Zusammenfassung:

Jäger geben als Lebensmittelunternehmer in erheblichem Umfang empfindliche Lebensmittel an EU-zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe, den Einzelhandel und direkt an den Verbraucher ab. Gemäß dem EU-Hygienepaket sind an diesen Kreis der Lebensmittelunternehmer Anforderungen an das Wissen über die einwandfreie Beschaffenheit der hergestellten, bearbeiteten und in Verkehr gebrachten Lebensmittel zu stellen. Die Praxis zeigt, dass dieses Wissen oft nicht oder nur unzureichend vorhanden ist. Bei näherer Betrachtung der Aus-, Fort- und Weiterbildung der Jäger werden Defizite erkennbar, die im Interesse der Verbraucher abgebaut werden müssen.

Einleitung

Das „Hygienepaket“, in Form unterschiedlicher europäischer Verordnungen und nationaler Umsetzungsvorschriften weist generell dem Lebensmittelunternehmer, und damit auch dem Jäger, die Verantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels zu. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, bedarf es entsprechender Kenntnisse über Herstellungsverfahren, hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sowie der Gefahren, die ggf. durch das Lebensmittel oder durch den falschen Umgang mit dem Lebensmittel ausgelöst werden können.

Die erforderlichen Kenntnisse können vom Lebensmittelunternehmer entweder im Rahmen einer Ausbildung, z. B. Lehre/ Studium oder durch Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen, z. B. Meisterprüfung erworben werden.

Jäger bringen ein empfindliches Lebensmittel in Verkehr, das im Gegensatz zum Fleisch schlachtbarer Haustiere nicht unter standardisierten bekannten Bedingungen (Lebensmittelketteninformation) und im Wesentlichen ohne eine vorangegangene unabhängige amtliche Fleischuntersuchung gewonnen wird. Da diese, bei vergleichbaren Produkten vom Gesetzgeber vorgeschalteten unabhängigen Sicherungsmaßnahmen fehlen, ist das Fachwissen des Lebensmittelunternehmers Jäger berechtigterweise ein Bereich, dem die Lebensmittelüberwachung Aufmerksamkeit widmen muss. Bei näherer Betrachtung der Aus-, Fort- bzw. Weiterbildung der Jäger sind folgende Feststellungen zu treffen:

Ausbildung

Voraussetzung für die Erlangung des ersten Jagdscheines ist die Teilnahme an einem Ausbildungskurs und das Ablegen einer Prüfung. In der Bundesrepublik Deutschland wird das Ablegen dieser Prüfung länderspezifisch geregelt. Ausbildungskurse werden von gewerblichen Jagdschulen,

Eine Zahl von Unterrichtsstunden oder verpflichtenden Lehrinhalten wurde nicht festgelegt bzw. bestenfalls als Rahmenplan empfohlen. Das verwendete Unterrichtsmaterial setzt sich aus professionellen Lehrbüchern bzw. Präsentationen, sowie von Referenten selbst konstruierten Unterlagen oder privaten Bildsammlungen zusammen.

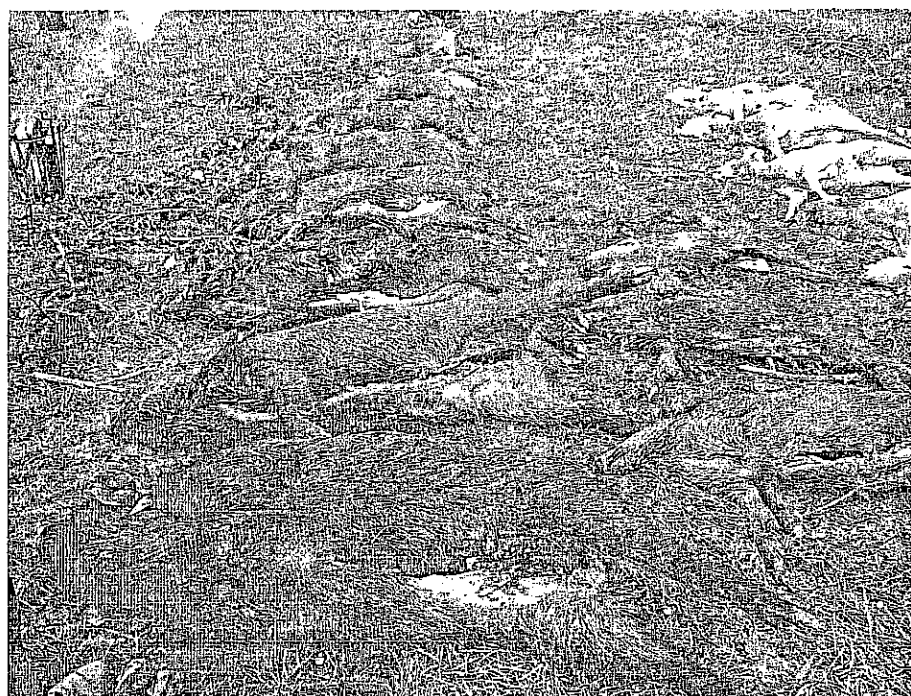


Bild 1: Strecke einer Drückjagd

von Jägervereinigungen oder anderen eingetragenen Vereinen angeboten. Beamte der Forstverwaltung erwerben ihren ersten Jagdschein im Rahmen ihres Fachhochschul- bzw. Universitätsstudiums.

Obwohl gewisse Rahmenbedingungen für Ausbildungsstätten vorhanden sein müssen, existieren bundesweit keine definierten Anforderungen an Referenten oder Lehrpläne. Die Fächer Wildbrethygiene und Wildkrankheiten, in denen das erwähnte Fachwissen vermittelt werden soll, werden von einem unbestimmten Personenkreis unterrichtet. Anforderungen an dessen Eignung werden weder in fachlicher noch in didaktischer Art gestellt, Qualifikation und Fortbildung werden nicht eingefordert.

Die Prüfung der Fächer Wildbrethygiene und Wildkrankheiten wird durch landesspezifische Vorgaben geregelt. Wildbrethygiene und Wildkrankheiten sind zum Teil separate Prüfungsfächer, zum Teil wird aber diese Thematik auch im Rahmen anderer Prüfungsfächer mitgeprüft, d. h., für einen Prüfling besteht unter Umständen die Möglichkeit, mangelndes Wissen in Hygienefragen durch gute Kenntnisse im Jagdbetrieb (Hochsitzbau, Hundepflege) auszugleichen.

Inwieweit Prüfer selbst über das erforderliche Fachwissen verfügen, um z. B. aktuelle Rechtslagen abprüfen zu können, sei dahin gestellt.

Aufgrund der geschilderten Verhältnisse muss festgestellt werden, dass die erfolgreiche Vermittlung des entsprechenden

Fachwissens durch fehlende Anforderungen an die Ausbildung nicht sichergestellt ist. Weder das von den Referenten vermittelte Fachwissen noch eine Überprüfung des Kenntnisstandes in der Thematik Wildbrethygiene und Wildkrankheiten durch die Prüfungsordnung ist gewährleistet.

Fort- und Weiterbildung

Grundsätzlich können in der Fort- und Weiterbildung drei große Bereiche unterschieden werden:

- die Schulung zur „Kundigen Person“
- die Vermittlung der Sachkunde im Sinne des Lebensmittelrechts
- die Schulung durch die zuständige Behörde zur Entnahme von Trichinenproben

Schulung zur Kundigen Person

Durch die VO (EG) Nr. 853/2004 werden in Anhang III, Abschnitt IV die Maßgaben zur „Kundigen Person“ erläutert. Hier muss sich die zuständige Behörde davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind. Die Lehrgänge selbst werden üblicherweise durch die Jagdverbände angeboten. Das in der Regel in den einzelnen Bundesländern einheitliche Fortbildungsmaterial ist meist unter Mitwirkung von Tierärzten entstanden und umfasst mindestens folgende Wissensgebiete: Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von freilebendem Wild, abnorme Verhaltensweisen und patholo-

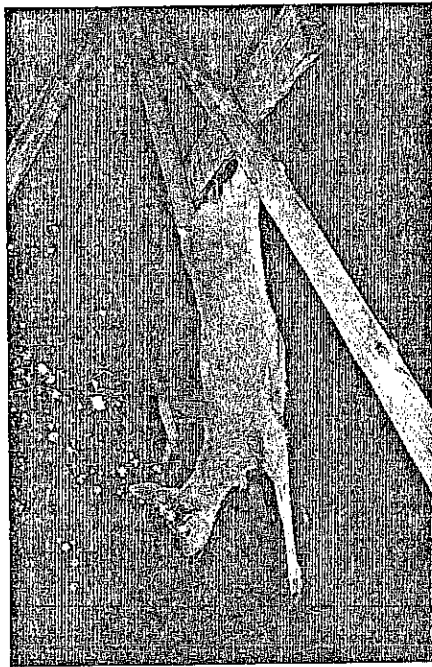


Bild 2: Rehbock in der Decke, im Fellwechsel

gische Veränderungen beim Wild. Ebenso werden Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit erlegtem Wild und für das Inverkehrbringen von Wildbret erfasst.

Die Schulung der Jäger erfolgt in der Fläche durch Multiplikatoren. Eine Erfolgskontrolle findet meist nicht statt. Aufgrund der Vielzahl der zu schulenden Jäger kommt es vor, dass in einer Veranstaltung 100 und mehr Teilnehmer über vier Stunden an einem Abend geschult werden und die Teilnehmer anschließend eine Bescheinigung

über die erfolgreiche Schulung zur kundigen Person erhalten.

Eine zentrale Registrierung der zur „Kundigen Person“ fortgebildeten Jäger existiert nicht. Die zuständige Behörde, in Person des amtlichen Tierarztes, der auf Basis von vorgelegten Bescheinigungen einer kundigen Person eine Fleischuntersuchung vornehmen soll, hat realistischer Weise kaum eine Möglichkeit zu überprüfen, ob die kundige Person überhaupt über das notwendige Fachwissen verfügt, um die Organe und den Tierkörper beurteilen zu können.

Schulung zur Sachkunde im Sinne des Lebensmittelrechts

Grundsätzlich haben Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen eine Belehrung des Gesundheitsamtes im Sinne des Infektionsschutzgesetzes nachzuweisen. Darüber hinaus müssen diese Personen nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung i. V. m. Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entsprechend ihrer Tätigkeit geschult werden und über ihrer Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse verfügen.

In einigen Fällen wurde per Erlass festgestellt, dass die Jäger durch Ablegen der Jägerprüfung sachkundig im Sinne der Lebensmittelhygieneverordnung sind. In Betracht der eingangs gemachten Ausführungen zur Durchführung der Jägerprüfung erscheint diese Unterstellung, Jäger seien grundsätzlich sachkundig, wenn sie vor 30 oder 40 Jahren eine Jägerprüfung abgelegt haben, mehr als zweifelhaft.

Fortbildungen zur Wildbrethygiene und Wildkrankheiten finden sich in den entsprechenden Jagdzeitschriften und Angeboten der Landesjagdschulen außerordentlich selten. Fortbildungskonzepte zur konsequenten Weiterbildung der Jäger werden nicht diskutiert.

Schulung durch die zuständige Behörde zur Trichinenprobenentnahme

Im Sinne des § 6 Abs. 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung – Tier-LMÜV kann die zuständige Behörde einem Jäger, der Inhaber eines gültigen Jagdscheines ist, die Entnahme von Proben zur Untersuchung auf Trichinen übertragen, wenn er seine Zuverlässigkeit nachgewiesen hat und von der Behörde für die Wahrnehmung dieser Tätigkeit geschult worden ist.

Diese Regelungen sind seit dem 21. November 2010 anzuwenden. Bis dahin galten die Vorschriften aus § 22 a Abs. 1 Satz 2 und 3 des Fleischhygienegesetzes und §

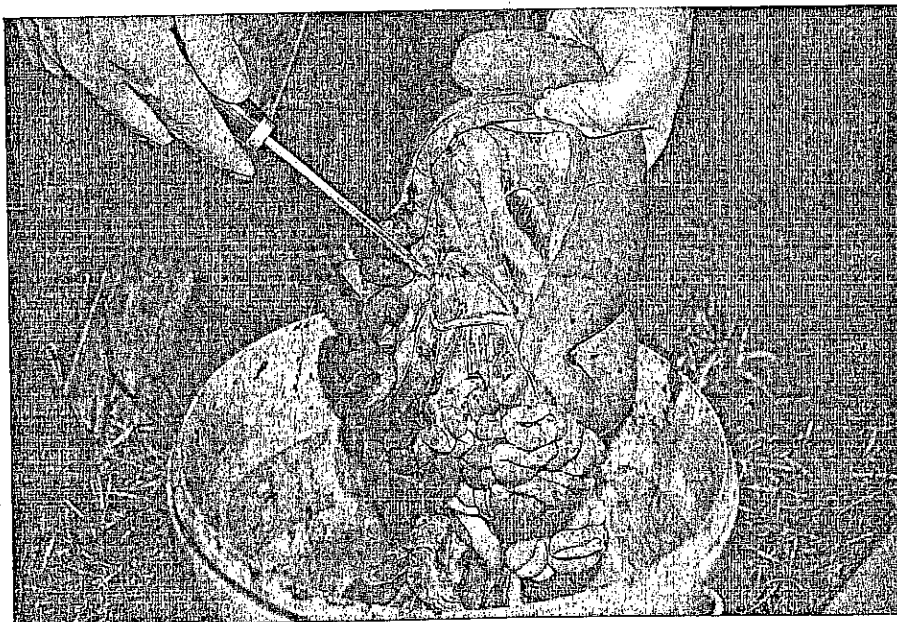


Bild 3: Rehgescheide. Demonstration während der Ausbildung.



Bild 4: Reh aus der Decke geschlagen, Kontaminationen durch Panseninhalt

4 Abs. 2 i. V. m. Anlage 2 Kapitel VI Nr. 5 der Fleischhygieneverordnung.

Es handelt sich um eine amtliche Schulung durch die zuständige Behörde, bei der i. d. R. landeseinheitliches Schulungsmaterial verwendet wird. Diese Schulung wird üblicherweise nicht mit einer Erfolgskontrolle abgeschlossen. Die Auswirkungen dieses Verfahrens werden besonders deutlich bei der Betrachtung der ausgefüllten Wildursprungsscheine. Fehlerquoten im zweistelligen Prozentsatzbereich beim Ausfüllen des Formulars lassen vermuten, dass entweder das entsprechende Fachwissen nicht vorhanden ist oder die Bereitschaft, die erforderlichen Angaben zu machen fehlt.

Die Unterschiede zwischen der Schulung zur „Kundigen Person“, der Sachkunde im Sinne der Lebensmittelhygieneverordnung sowie der amtlichen Schulung zur Trichinenprobenentnahme sind bei vielen Jägern nicht bekannt bzw. werden verwechselt. Es ist immer wieder festzustellen, dass Jäger, die sich für eine kundige Person halten, Trichinenproben „vorbeibringen“ ohne dazu beauftragt zu sein. Der Wildtierkörper ist in diesen Fällen nicht gekennzeichnet bzw. eine entsprechende Bescheinigung wurde nicht ausgefüllt. Handelt es sich bei der „Trichinenprobe“ dann um ein Stück Speicheldrüse oder gar einen Brocken Leber, ist zur „geschulten“ und „Kundigen“ Person nicht mehr viel zu sagen.

Erforderliche Maßnahmen

1. Es muss sichergestellt werden, dass in der Ausbildung das erforderliche Wissen zur

Wildbrethygiene bzw. zu Wildkrankheiten vermittelt wird. Dazu sind entsprechende Rahmenlehrpläne zu erstellen, die Ausbilder fortzubilden und der Wissensstand durch ein separates Prüfungsfach mit qualifizierten Prüfern festzustellen.

2. Durch entsprechende Fortbildungsangebote muss die Sachkunde im Sinne des Lebensmittelrechtes vermittelt werden

können und ist durch entsprechende Teilnahmebescheinigungen zu belegen.

3. Die Weiterbildung zur kundigen Person muss nachvollziehbar werden, beispielsweise durch die von manchen Bundesländern praktizierte Eintragung in den Jagdschein oder eine zentrale Erfassung. Durch die „amtliche Vorbescheinigung“ der kundigen Person im Rahmen der Fleischuntersuchung von Wildtierkörpern und der damit verbundenen Verantwortung ist eine Erfolgskontrolle bei der Ausbildung zur kundigen Person und eine regelmäßige Fortbildung, vergleichbar den Anforderungen an die amtlichen Fachassistenten, zu fordern.

4. Bei festgestellten Mängeln im Rahmen der Trichinenprobenentnahme sind Nachschulungen erforderlich. Dazu muss der Dialog zwischen Veterinäramt und Untersuchungsstelle intensiviert werden.

5. Die amtlichen Tierärzte, die in der Fleischuntersuchung von Wild tätig sind, müssen entsprechend der Vorgaben für Untersuchungspersonal auch in diesem Bereich intensiver fortgebildet werden.

6. Die Probenplanung und Probenentnahme im Rahmen der Lebensmittelüberwachung sollte auch einen Schwerpunkt auf Wildproben legen. Dazu ist Wild aus lokaler Jagd, z. B. in Gastronomie und lokalem Einzelhandel (Metzgerei), zu beproben.



Bild 5: Präsentation der roten Organe zur Jägerprüfung unter Praxisverhältnissen

Die oben genannten Feststellungen sind sicherlich nicht bei allen Ausbildern, Prüfern und Jägern zutreffend. Viele tierärztliche Kollegen bringen ihr Engagement und ihr Fachwissen in die Aus- und Weiterbildung ein und der Kenntnisstand der Jäger in Fragen der Wildbrethygiene und Wildkrankheiten hat sich in den letzten Jahrzehnten sicherlich deutlich verbessert. Im Hinblick auf die veränderten Vermarktungs- und Verarbeitungswege von Wildprodukten, aber auch der geänderten kritischen Erwartung der Verbraucher, sind jedoch Verbesserungen in der Aus-, Fort- und Weiterbildung der Jäger dringend erforderlich, um sicherzustellen, dass der Jäger seiner Verantwortung als Lebensmittelunternehmer gerecht werden kann.

Verwendete Rechtsvorschriften:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.4.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt der Europäischen Union ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1-54)

VO (EG) Nr. 853/2004 des Parlaments und des Rates vom 29.4.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt der Europäischen Union ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55-205)

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20.7.2000 (BGBl. I S. 1045)

Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Über-

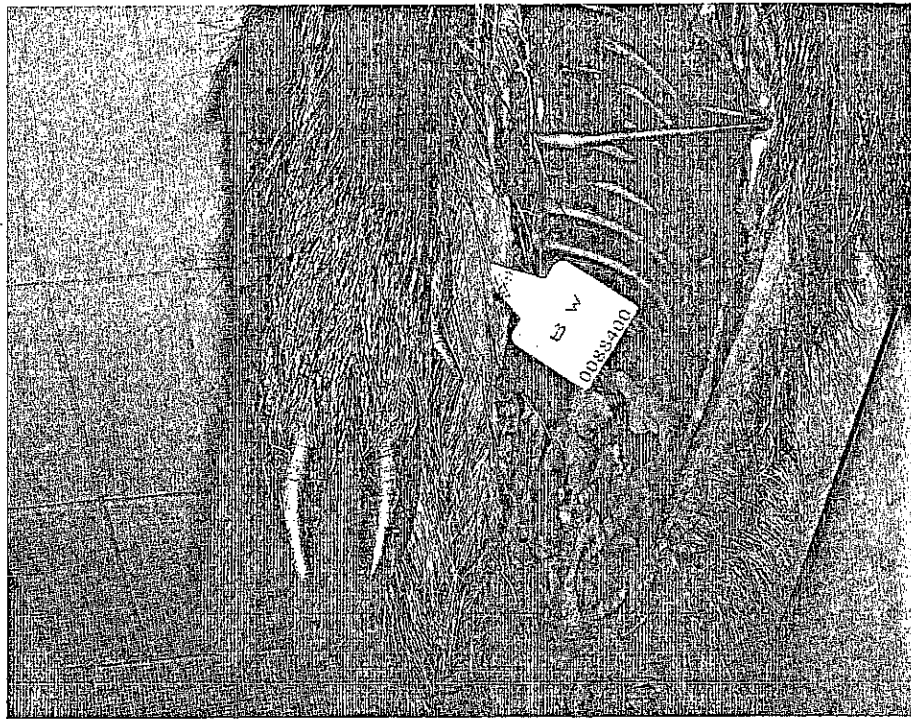


Bild 6: Wildschwein mit Wildmarke als Kennzeichnung der Trichinenprobenahme durch den Jäger

wachungsverordnung – Tier-LMÜV) vom 8.8.2007 (BGBl. I S. 1816, 1864)

Erste Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (1. EULMRDVÄndV) V.v. 11.5.2010 BGBl. I S. 612 (Nr. 23); Geltung ab 21.5.2010

Fleischhygienegesetz vom 30.6.2003 (BGBl. I S. 1242, 1585)

Anschrift der Verfasser:

Dr. Thomas Stegmanns

Dr. Andrea Stöcklein

Landeshauptstadt Stuttgart

Amt für öffentliche Ordnung

Dienststelle Lebensmittelüberwachung

Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Hauptstätter Straße 58

70178 Stuttgart

E-Mail: poststelle32-23@stuttgart.de

Nachweis von Antibiotikarückständen in Milch

(Bg) Der bisherige mikrobiologische Nachweis von Antibiotika in Milch ist immer noch langwierig und kostspielig. Vor allem, wenn die Medikamentenspuren erst spät im Produktionsprozess entdeckt werden, es entstehen teure Produktionsausfälle und höhere Kosten für die Entsorgung.

Nach einer Pressemitteilung der Technischen Universität München vom 6.5.2010 (Ernährungsumschau, 57. Jahrgang (September 2010) Heft 9, S. 461)) entwickelten Wissenschaftler der Technischen Universität ein Mikroarray. Dabei handelt es sich um eine Glasplatte auf der Punkte mit

den unterschiedlichen Antibiotika fixiert sind.

In die zu untersuchende Milchprobe wird ein Cocktail aus spezifisch auf diese Antibiotika reagierenden Antikörper gemischt. Ist ein Antibiotikum in der Milch, so reagieren die Antikörper mit diesem. Je höher die Konzentration des Antibiotikums, desto weniger Antikörper bleiben übrig. Die restlichen Antikörper binden an die entsprechenden Antibiotikapunkte auf der Platte.

Durch eine nachfolgende Chemolumineszenzreaktion, wie sie z.B. auch in der Kriminalistik zum Nachweis von Blutspuren verwendet wird,

leuchten danach die Punkte am hellsten auf, an denen viele Antikörper gebunden sind. War ein Antibiotikum in der Milch, stehen wenig Antikörper zur Verfügung und der entsprechende Punkt erscheint dunkler. Mit einer elektronischen Kamera wird die Leuchtintensität gemessen und liefert so nicht nur den Nachweis, ob ein Antibiotikum in der Milch vorhanden ist, sondern auch gleichzeitig quantitative Aussagen.

Eine Messung dauert nur knapp sechs Minuten und der Glas-Chip (MikroLA) lässt sich bis zu 50mal regenerieren. Damit wäre das System schnell und kostengünstig. Bis Ende dieses Jahres soll dieses „Minilabor“ bis zur Marktfähigkeit entwickelt sein.

Wildursprungsschein

Nordrhein-Westfalen
Stadt/Kreis:

Nummer der Wildmarke

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Jagdbezirk, Erlegeort

Jagdausübungsberechtigte/r

Anschrift, Telefon, Fax, E-Mail

Erlegedatum

Zeitpunkt

Uhr

Wildart

Geschlecht

 m w

Gewicht

kg

Alter

ca.

Jahre

- Vor dem Erlegen wurden vom Erleger/von der Erlegerin keine Verhaltensstörungen des Tieres beobachtet.
- Es wurden bei der Untersuchung des Tieres keine auffälligen Merkmale beobachtet, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.
- Sonstiges

Datum

Unterschrift d. Jagdausübungsberechtigten oder der von ihm/ihr beauftragten kundigen Person

Amtliche Untersuchung auf Trichinen nach § 6 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 der Tierischen Lebensmittel-Überwachungsverordnung:

Antragsteller/in (wenn nicht Jagdausübungsberechtigte/r)
Name, Anschrift, Telefon, Fax, E-Mail:

Untersucher/in
Name, Anschrift, Telefon, Fax, E-Mail

Frühester Zeitpunkt, zu dem über das Wildbret verfügt werden darf:

am

um

Uhr

Ergebnis der amtlich Untersuchung

Unterschrift Untersucher/in

amtlicher Stempel