

# Jäger als Kontrolleur

## Geflügelfleisch-Hygienegesetz in Kraft

**M**it dem am 3. Mai 1996 durch den Bundesrat verabschiedeten Geflügelfleisch-Hygienegesetz wurden die Jagdscheininhaber verpflichtet, wie schon beim Haarwild auch beim Federwild fleischhygienerechtliche Regelungen zu beachten. Analog zum Fleisch-Hygienegesetz, demzufolge sie den Status eines „Fleischkontrolleurs Haarwild“ innehaben, sind sie jetzt auch bei Wildgeflügel „Fleischkontrolleur Federwild“.

Nachdem die EU-Kommission am 16. Juni 1992 die Richtlinie 92/45/EWG, die fleischhygienerechtliche Regelungen für Haar- und Federwild beinhaltet, erlassen hatte, war ihre Umsetzung in nationalstaatliches Recht nur eine Frage der Zeit. Während die seit 1981/86 geltenden deutschen Fleisch-Hygienevorschriften für Haarwild nach der EU-Richtlinie so gut wie keiner Ergänzung bedurften, dauerte es immerhin vier Jahre für die Novellierung des Geflügelfleisch-Hygienegesetzes (GFIHG). In dieses war das Federwild einzubinden. Dies ist jetzt geschehen.

Bis Ende dieses Jahres, so hofft man beim zuständigen Bundesgesundheitsministerium, wird auch die Novellierung der dieses Gesetz ergänzenden Geflügelfleisch-Hygieneverordnung (GFIHV) abgeschlossen und durch Bundestag und Bundesrat verabschiedet sein.

### Ausnahmeregelung

Wie beim Haarwild hat der Jäger, insbesondere jedoch der Revierinhaber, Berufsjäger und Jagdaufseher – letztere, sofern sie mit der Verwertung erlegten Federwildes betraut sind – auch beim Federwild auf für dessen Verzehr bedenkliche Merkmale zu ach-



*Versorgen von Enten: Oberhalb der Kloake wird die Bauchhaut ein Stück vorsichtig aufgeschärft. Mit zwei Fingern greift man in die Bauchhöhle bis zum Brustkorb hinein, um die Organe samt Magen und Gedärm herauszuziehen. Die Innereien sowie der ganze Vogel werden auf für den Verzehr bedenkliche Merkmale durchkontrolliert. Fotos OGG*



ten. Von ihrem Vorhandensein bzw. Nichtvorhandensein hängt es mit ab, ob das erlegte Federwild einer amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden muß oder nicht. In § 1 GFIHG ist festgelegt, daß alles nach jagdrechtlichen Vorschriften erlegtes und für den menschlichen Verzehr bestimmtes Wildgeflügel (Federwild) der Untersuchungspflicht unterliegt. Ausnahme (Abs. 2 Ziffern 1 und 2 b): Das erlegte Federwild wird vom Aneignungsberechtigten (Revierinhaber, Berufsjäger, Jagdaufseher, Inhaber eines Begehungsscheines mit Aneignungsrecht)

- zum Verzehr im eigenen Haushalt verwendet oder
- von ihm unmittelbar an Verbraucher zur Verwendung im eigenen Haushalt abgegeben.

Für den Jagdbetrieb bedeutet

dies, daß alles Federwild, das im Haushalt des Jägers oder seiner Freunde und Bekannten verwertet wird, von den Bestimmungen des Gesetzes ausgenommen ist. Der Gesetzgeber unterstellt in diesen Fällen, daß der Jäger für sich selbst und seine Freunde und Bekannten nur einwandfreies Wildgeflügel verwertet.

Anders dagegen, wenn der Aneignungsberechtigte erlegtes Federwild in geringen Mengen an nahegelegene be- und verarbeitende Betriebe liefert, die es zum Verzehr an Ort und Stelle (Gastronomie) anbieten oder es zur Verwendung im eigenen Haushalt (Wildeinzelhandel) verkaufen. In diesen Fällen braucht es nur dann keiner Fleischuntersuchung zugeführt werden, wenn sich der Veräußerer (Revierinhaber bzw. die von ihm damit

betraute Person) zuvor davon überzeugt hat, daß keines der Stücke Merkmale aufweist, die den Verzehr seines Fleisches bedenklich erscheinen lassen. Daß der Jagdscheininhaber über die für die Beurteilung der Verzehrfähigkeit von Federwild erforderlichen Kenntnisse verfügt, wird vom Gesetzgeber entsprechend den Bestimmungen des BJJ § 15 unterstellt.

Da sich das Geflügelfleisch-Hygienegesetz in seinen das Federwild betreffenden Bestimmungen an den Vorschriften der EU-Richtlinie 92/45/EWG und dem für Haarwild geltenden Fleisch-Hygienegesetz und Fleisch-Hygieneverordnung orientiert, werden auch die ergänzenden Regelungen der anstehenden Geflügelfleisch-Hygieneverordnung (GFIHV) im Interesse des Verbraucherschutzes diesen weitestgehend entsprechen.

### Für die Praxis bedeutet dies

- Federwild, das an Gastronomie und Einzelhandel verkauft werden soll, ist unmittelbar nach dem Erlegen (spätestens nach dem Ende des Treibens) durch Eröffnen der Bauchhöhle auszuweiden. Ein Aushakeln, wie hin und wieder noch in Jungjägerkursen gelehrt und in der Praxis geübt wird, ist unzulässig, da hierbei der Darm abgerissen und die Bauchhöhle durch Darminhalt verschmutzt wird. Die im Darminhalt enthaltenen Bakterien belasten zugleich das Fleisch. Bei Hühnervögeln und Tauben ist zusätzlich der Kropf mit Inhalt zu entfernen. Hinweis: Ein Ausweiden vor Ort kann nach EU-Richtlinie dann unterbleiben, wenn das Federwild unmittelbar nach dem Erlegen auf + 4 °C heruntergekühlt und innerhalb von zwölf Stunden dem be- oder verarbeitenden Betrieb – hier insbesondere Wildgroßhandel – angeliefert wird.

- Wie beim Haarwild sind auch beim Federwild die Innereien auf für dessen Verzehr bedenkliche Merkmale durchzukontrollieren. In Anbetracht der bei Federwild möglichen Erkrankungen erfordert

dies beim Jäger entsprechende Kenntnisse.

• Außerdem hat der Verfügungsberechtigte erlegtes Federwild auf sonstige, für den Verzehr bedenkliche Veränderungen zu untersuchen. Dies wären die Verfärbung der Bauchhaut bei auf der Nachsuche aufgenommenem Federwild, der Geruch und die Beschaffenheit des Fleisches. Geruchsveränderungen ergeben sich bei verspätetem Ausweiden von durchgeschossenes Gedärm aufweisendem Federwild, schmieriges, wäßriges Fleisch bei krankem oder ver-

spätet aufgefundenem Federwild.

• Letztlich hat der Verfügungsberechtigte das Federwild auf eine Kerntemperatur von + 4 °C herunterzukühlen, es also in eine Kühlung zu verbringen, bevor es weiterveräußert oder verarbeitet wird. Bestehende und nachfolgende fleischhygienerechtlichen Regelungen dienen letztlich dazu, dem Verbraucher wie beim Haarwild so auch beim Federwild ein optimal gewonnenes und behandeltes Lebensmittel zu liefern.

*Olgierd Graf Kujawski*

*Olgierd E. J. Graf Kujawski*

## Wildprethygiene – Fleischuntersuchung

Versorgen, Verwerten, Trophäenbehandlung



72 Seiten, 318 Farbfotos, Format 14,8 x 21 cm, Preis 36 Mark, öS 281,-, sFr. 37,-, ISBN 3-405-15037-X  
BLV Verlagsgesellschaft mbH München Wien Zürich

In der Bundesrepublik erlegtes und für den Verzehr bestimmtes Haarwild unterliegt – bis auf genau festgelegte Ausnahmen – seit dem 1. Januar 1981 der amtlichen Fleischuntersuchung. Es ist in erster Linie der Jäger, der vom Gesetz her die Verantwortung dafür trägt, daß das von ihm der Familie zugeführte wie an Wildhandel, Gastronomie und Privatpersonen abgegebene Wildpret für den menschlichen Genuß tauglich ist. Das jetzt im BLV-Verlag, dem

Verlag der **PIRSCH**, in dritter, überarbeiteter und erweiterter Auflage erschienene Buch „Wildprethygiene – Fleischuntersuchung“ von Olgierd E. J. Graf Kujawski informiert jetzt auch über die neuen EG-Richtlinien und notwendigen Maßnahmen zur Gewinnung einwandfreien, genußtauglichen Wildprets. Einführend werden die für den Jäger, den Wildhandel und den Verbraucherschutz gleichermaßen wichtigen Gesetzesbestimmungen erläutert. Leichtverständliche Texte und farbige Bildserien stellen dann den Ablauf des richtigen Versorgens von Haar- und Federwild dar. Farbige Bildbeispiele helfen beim Erkennen der häufigsten Wildkrankheiten. Ebenso zeigen Bildserien bewährte Techniken für die Wildpretgewinnung sowie die Zurichtung aller Schalenwildtrophäen und Raubwildbälge. Der Anhang enthält die für den Jäger wichtigen Bestimmungen der EG-Richtlinien vom 16. Juni 1992 des Fleisch-Hygienegesetzes in seiner Fassung vom 22. Januar 1992 und der dazu ergangenen Fleisch-Hygieneverordnung sowie anderer einschlägiger Rechtsbestimmungen.



# ROCKY

Shoes & Boots  
– Made in USA –

Outback mit  
**Gore-Tex. Mod. 7523**  
2x2 1000 DNR Cordura und gewachstes Leder, handgenäht. Gepolsterter Komfort-Oberschaft. Gummisohlen mit Stollenprofil  
Gewicht ca. 640 g.  
Größen 40–48



**279,-\***

\* Unv. Preisempfehlung



**Draußen zu Hause und immer trockene Füße ...  
... Ihrer Gesundheit zuliebe!**

Fordern Sie den kostenlosen ROCKY-Prospekt mit Bezugsquellennachweis bei uns an.

**NEUMANN GmbH**

Postfach 10  
D-97575 Langenzenn

# ALLJAGD

JAGD - SPORT - MODE

## Ruckzuck-Rucksack

Blitzschnell auf und zu in einem Zug.  
**Das Besondere, er schließt sich selbst beim Tragen!** Gebrauchsmuster geschützt!

mit 3 Außentaschen, herausnehmbarer Schweißeinlage, Taschen und Deckel mit Einfassung, Schaumstoffeinlage als Polster im Rücken. Größe ca. 55 x 65 cm

aus bestem imprägnierten Segeltuch, olivgrün Art.-Nr. 103328 **149,-**

Lodenrucksack (80% Wolle, 20% Polyamid) dunkelgrün Art.-Nr. 103327 **189,-**

aus geschmeidigem Vollrindleder dunkelbraun Art.-Nr. 103329 **398,-**

**Ruckzuck zu**

**Ruckzuck auf**

In Ihrem Alljagd Fachgeschäft oder bei Alljagd Versand  
Postfach 1145, 59521 Lippstadt. Telefon 02941 / 59055 Fax 3428.