

Wildhygiëne in de praktijk, op bezoek bij een wildhandelaar

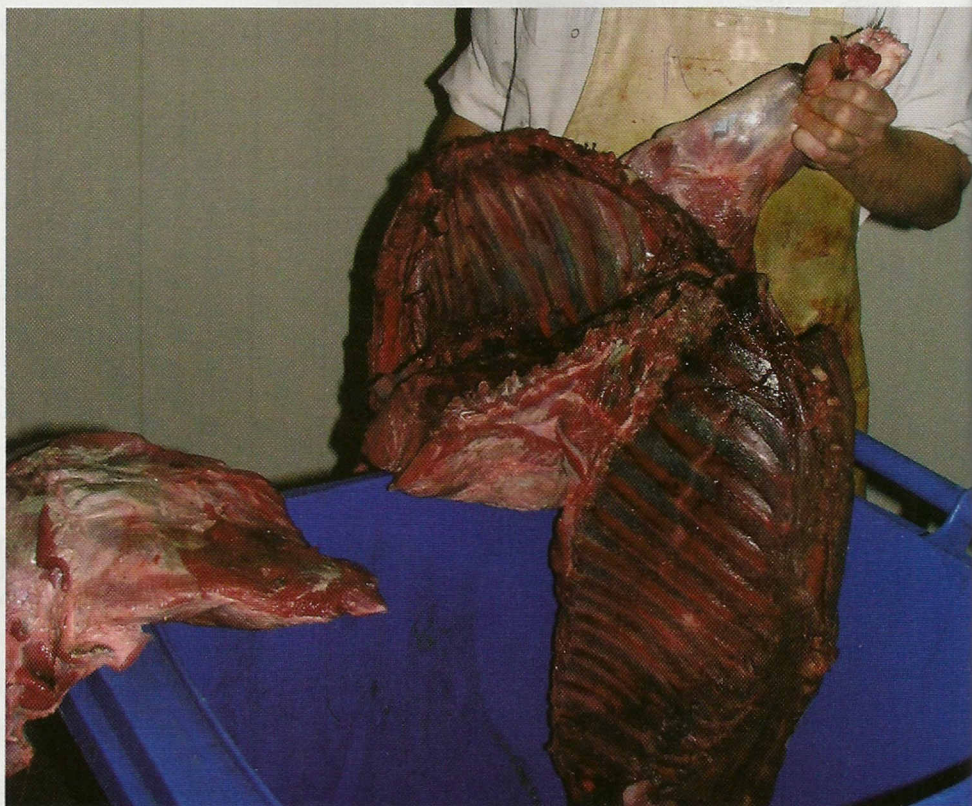
In Nederland zijn intussen zo'n 900 personen die de cursus Wildhygiëne met succes hebben gevolgd. Zij mogen zich Gekwalificeerde Persoon (GP) noemen. Het meeste grofwild dat verkocht wordt, wordt nu door een GP beoordeeld. Daarmee is het gesleep van organen die voorheen bij de verkoop meegeleverd moesten worden, bijna voltooid verleden tijd. Ook het kleinwild dat wordt verhandeld, is grotendeels voorzien van de 'Verklaring te onderzoek'. De voorkant van deze Verklaring vult de jager in; de achterkant wordt ingevuld door de GP.

De cursus Wildhygiëne gaat niet alleen over normale en abnormale organen. Ook aan het ontweiden en hygiënisch werken wordt aandacht besteed. De GP's verrichten niet alleen het eerste onderzoek, maar hebben ook een voorlichtende taak wat betreft het verzorgen van het wild. Als het te beoordelen wild niet juist behandeld is, kunnen zij de jager daarop aanspreken zodat hij het de volgende keer wel goed aanlevert.

Het eerste onderzoek door jager en GP is niet alleen voor de jagers nieuw, maar ook voor de wildhandelaren en de medewerkers van de Voedsel en Waren Autoriteit. Vaak gaat een nieuwe regeling gepaard met aanloopproblemen, die om een gezamenlijke oplossing vragen. Om een indruk te krijgen van eventuele aanloopproblemen zijn medewerkers van de Voedsel en Waren Autoriteit en de KNJV een kijkje gaan nemen bij de EG-erkende wildhandelaar Van der Cruisen. Het grootste deel van het grofwild wordt goed en netjes verzorgd aangeleverd, maar helaas blijken er nog steeds jagers te zijn die te gemakkelijk denken over het gebruik van messen, het koelen en het openen van het slot (schaambeenvbinding).

Als bij het ontweiden de darmen of de maag geraakt worden of wanneer het mes op een andere manier bevuild raakt en dit niet tussentijds schoon gemaakt wordt, dan is dit goed te zien en te voe-

len. De snijrand ziet er ongewoon uit en als je met je vingers langs de binnenkant van de ontweidsnede voelt, dan plakt het. Dit is een duidelijk teken van bacteriegroei, het voorstadium van bederf.



Een groenige gloed op het vlees en in de borstkast duidt op bedorven vlees. Dit is het gevolg van niet tijdig of onjuist koelen.

Tekst en foto's: Margriet Montizaan



Het meeste wild wordt goed aangeleverd en kan worden verwerkt, zoals deze biggen. In de hals is de lymfeknoop nog duidelijk te zien.

Koeling

Tijdige koeling is van groot belang. Bij rechtstreekse levering aan de wildhandelaar wordt wild dat niet tijdig gekoeld is, niet aangenomen. Onlangs werd een stuk grofwild aangeboden dat een kerntemperatuur had van maar liefst 27°C in plaats van de voorgeschreven 7°C. Dergelijk wild krioelt van miljoenen, voor de mens onzichtbare, bacteriën en is niet meer geschikt voor de verkoop. De bacteriën zijn op dat moment nog niet met het blote oog waarneembaar, maar openbaren zich wel na enige tijd in de koelcel. Het wildbraad krijgt een groenige kleur, het karkas ziet er nat/slijmerig uit, het vlees voelt kleverig aan of er is een wittig laagje te zien. Dit laatste kan ook ontstaan als koud wild met water is gespoeld en nog nat in de koeling is gehangen. Bij directe koop wordt dergelijk wild dan ook niet aangenomen, maar soms komt het via een tussenhandelaar binnen.

Zo was het toch mogelijk dat we groen uitgeslagen wilde zwijnen zagen. Bij een ander wild zwijn kropen de maden uit de uitschotplek. Deze werden dan ook meteen naar de afvalton verwezen. Gelukkig waren dit uitzonderingen.

Ontweiden

Helaas weten nog niet alle grofwildjagers hoe je vakkundig het slot opent. Hierdoor raken de mooiste delen van de bout bezoedeld of drogen uit en moeten dus weggesneden worden: doodzonde van een stuk mooi vlees. Het advies van Van der Cruijns is dan ook om het slot dicht te laten en de endeldarm te ringen. Hierbij wordt de aarsopening met een scherp mes rondom losgesneden. Een methode die gebruikelijk is in de slachthuizen van landbouwhuisdieren en nu ook in het kader van de wildhygiëne onder de aandacht van de jager wordt gebracht.

Evenals andere poeliers gaf ook Van der Cruijns het signaal af dat er behoefte is aan meer voorlichting over ontweiden. Nu leren jagers dit veelal van oudere jagers, maar daarmee worden ook achterhaalde, of niet geheel juist toegepaste technieken doorgegeven.

Tip van de wildhandelaar: bevestig het wildmerk niet aan de achterloper maar aan het buikvel van het dier, direct naast de snede waarmee de buikholte is geopend.

Dit vergemakkelijkt het villen.

Certificaatnummer

Iedere GP heeft een uniek certificaatnummer gekregen dat op de 'Verklaring te onderzoeken' vermeld moet worden. Hiermee kan de GP getraceerd worden, indien dat nodig mocht zijn. Traceerbaarheid is belangrijk in het kader van de volksgezondheid. Met het invullen van een dergelijke verklaring moet dan ook niet lichtzinnig omgesprongen worden. Van der Cruijns heeft er zelf veel energie in gestoken om zijn leveranciers duidelijk te maken dat de bijgeleverde informatie correct moet zijn.

Voor alle duidelijkheid, ook bij het leveren van wild aan bijvoorbeeld een restaurant moet de 'Verklaring te onderzoeken' worden bijgeleverd en door de restauranthouder worden bewaard in de administratie.

Administratie

Uit de aangeleverde uitslagen van het trichinenonderzoek bij wilde zwijnen bleek dat in niet alle gevallen deze uitslagen waren te herleiden naar het wildmerk. Dit zal met het VWA - laboratorium worden besproken. De jagers moeten bij de verkoop van zwartwild altijd een kopie van de uitslag meeleveren. Indien een jager zes wilde zwijnen aan dezelfde persoon verkoopt en de wilde zwijnenmonsters in dezelfde partij zijn onderzocht, hoeft er uiteraard maar één kopie van de uitslag met een relatie naar de onderzochte wildmerknnummers te worden bijgeleverd. ■