



KANTON AARGAU

DEPARTEMENT  
GESUNDHEIT UND SOZIALES

# Gesetzliche Vorgaben zur «Fachkundigen Person»

5. Juni 2018

Barbara Thür

# Erneuerung in der Lebensmittelgesetzgebung 1.5.2017

## Für Jagd wichtig:

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (Vhys)

Gesetzgebung **gilt nicht für Eigengebrauch** (in Jagdgesellschaft)

→ dort **Selbstverantwortung**; keine Kontrolle vorgeschrieben

# Fachkundige Person

## Art. 21 VSFK

Als fachkundige Person gilt, wer einen Kurs besucht hat, in dem Kenntnisse erworben werden über:

- a. **Anatomie, Physiologie** und **Verhaltensweisen** von Wild;
- b. **abnorme Verhaltensweisen** und **Veränderungen** beim Wild, Faktoren, die die **menschliche Gesundheit** beim Verzehr des Fleisches **schädigen** können
- c. **Hygiene- und Verfahrensvorschriften** für den Umgang mit erlegtem Wild (Ausweiden, Lagern, Befördern)

Die Kantonstierärztin genehmigt vorgängig die Kursprogramme

# Fachkundige Person

## Art. 63 VSFK

Als fachkundige Personen gelten bereits

Personen, die **Ausbildung** zur Jägerin oder zum Jäger **bis zum 30. April 2018** beendet haben

- Aargau: Jäger werden seit 2017/2018 nach der neuen Gesetzgebung ausgebildet.
- Bereits ausgebildete Jäger sind fachkundig

Aber es wird empfohlen, die Information über die neue Gesetzgebung trotzdem zu besuchen

# Untersuchung durch Fachkundige Person nötig wenn:

## Art. 20 VSFK

Soll Jagdwild direkt an Konsumenten oder an Einzelhandelsbetrieb abgegeben werden, so muss es durch eine **fachkundige Person** auf **Merkmale hin untersucht** werden, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die **menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte**.

In allen **anderen Fällen** ist eine **Fleischuntersuchung durch Tierarzt** in einem Wildverarbeitungsbetrieb nötig (Art. 9 und 29 VSFK)

Das heisst:

- falls verdächtige Merkmale vorhanden
- falls in Grosshandel gegeben

# Untersuchung durch fachkundige Person

## Vhys Anhang 1, 3.2.2

Der **Wildkörper und die Eingeweide**, müssen möglichst bald nach dem Erlegen untersucht werden.

Dabei ist zu achten auf **auffällige Merkmale**:

- vor dem Erlegen
- beim Untersuchen
- die auf **Umweltkontamination** hinweisen

# Kennzeichnung / Bescheinigung

## Art. 20 VSFK

Jagdwild ist durch die Jägerin oder den Jäger mit einer eindeutigen **Kennzeichnung** zu versehen.

Die Jägerin oder der Jäger muss die Punkte **bescheinigen**, die in der vom Bund erstellten **Formularvorlage** erforderlich sind (Vhys Anhang 14).

Die Bescheinigung ist dem **Abnehmer** auszuhändigen  
oder

Die Bescheinigung ist dem **Tierarzt** abzugeben, der die **Fleischuntersuchung** durchführt.

# Fleischuntersuchung durch **Tierarzt** nötig:

Falls:

- Auffällige Merkmale festgestellt werden
- Keine fachkundige Person zur Verfügung steht
- Für Grosshandel; d.h. nicht direkte Abgabe an Verbraucher oder in Einzelhandel
- Abgabe ins Ausland

# Fleischuntersuchung durch Tierarzt:

## Art. 29 VSFK

Die Fleischuntersuchung durch Tierarzt muss in einem Wildbearbeitungsbetrieb stattfinden.

## Vhys Anhang 1, 3.2.2

Es müssen beigefügt werden:

- Körper
- Kopf mit Ausnahme von: Hauer, Geweih, Hörner
- Eingeweide mit Ausnahme von: Magen, Därme

## Art. 29 VSFK

Werden nicht alle nötigen Organe mitgeliefert, muss die fachkundige Person bescheinigen, dass diese Organe in Ordnung waren

# Verunfalltes Jagdwild

## Art. 12 VSFK

Verunfalltes, **noch lebend** vorgefundenes Jagdwild ist nach dem Erlegen durch eine **fachkundige Person** auf auffällige Merkmale hin zu untersuchen, falls das Fleisch in den Verkehr gebracht werden soll.

# Trichinellen

## Art. 20 VSFK

Von **Wildschweinen** ist eine **Probe** zu entnehmen und auf Trichinellen untersuchen zu lassen.

Voraussetzung für die Abgabe als Lebensmittel ist ein **negatives** Untersuchungsergebnis.

Der **Abnehmer** erhält eine **Kopie** des Laborberichts.

→ Vorgehen siehe später