

**Gut geschossen,
sicher genossen**
Lebensmittelsicherheit
Wildbret

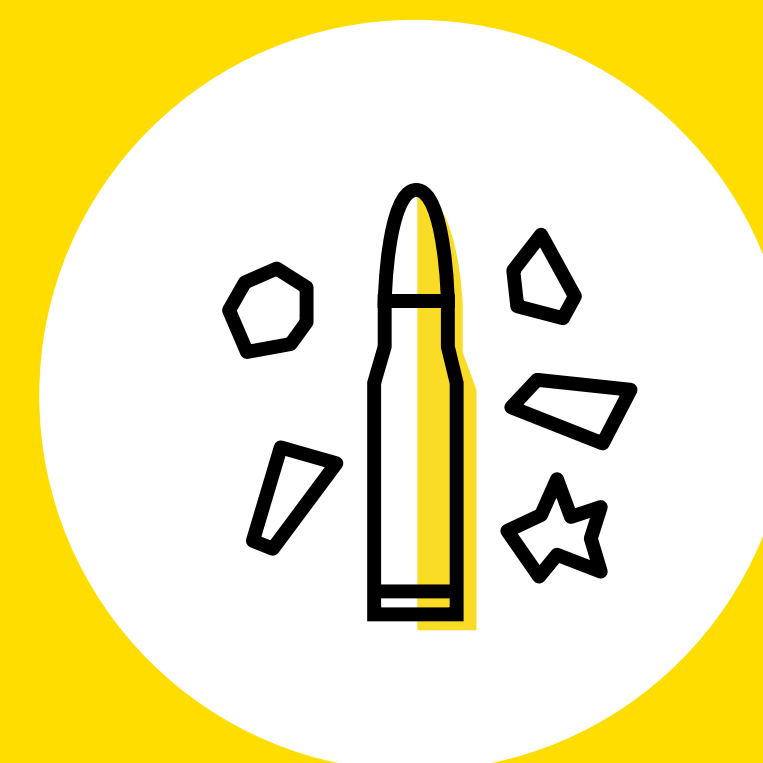


Lebensmittelsicherheit Wildfleisch

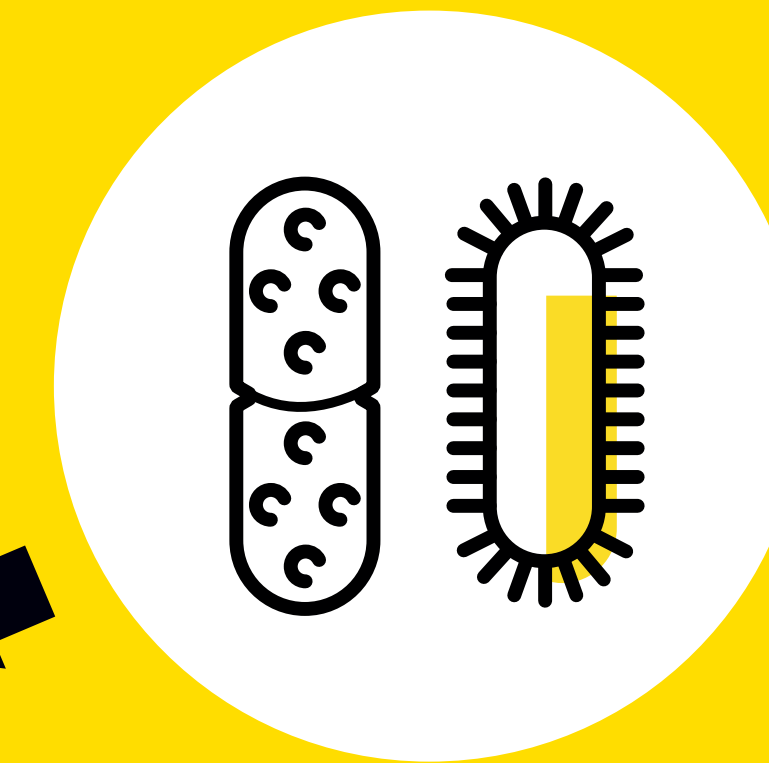
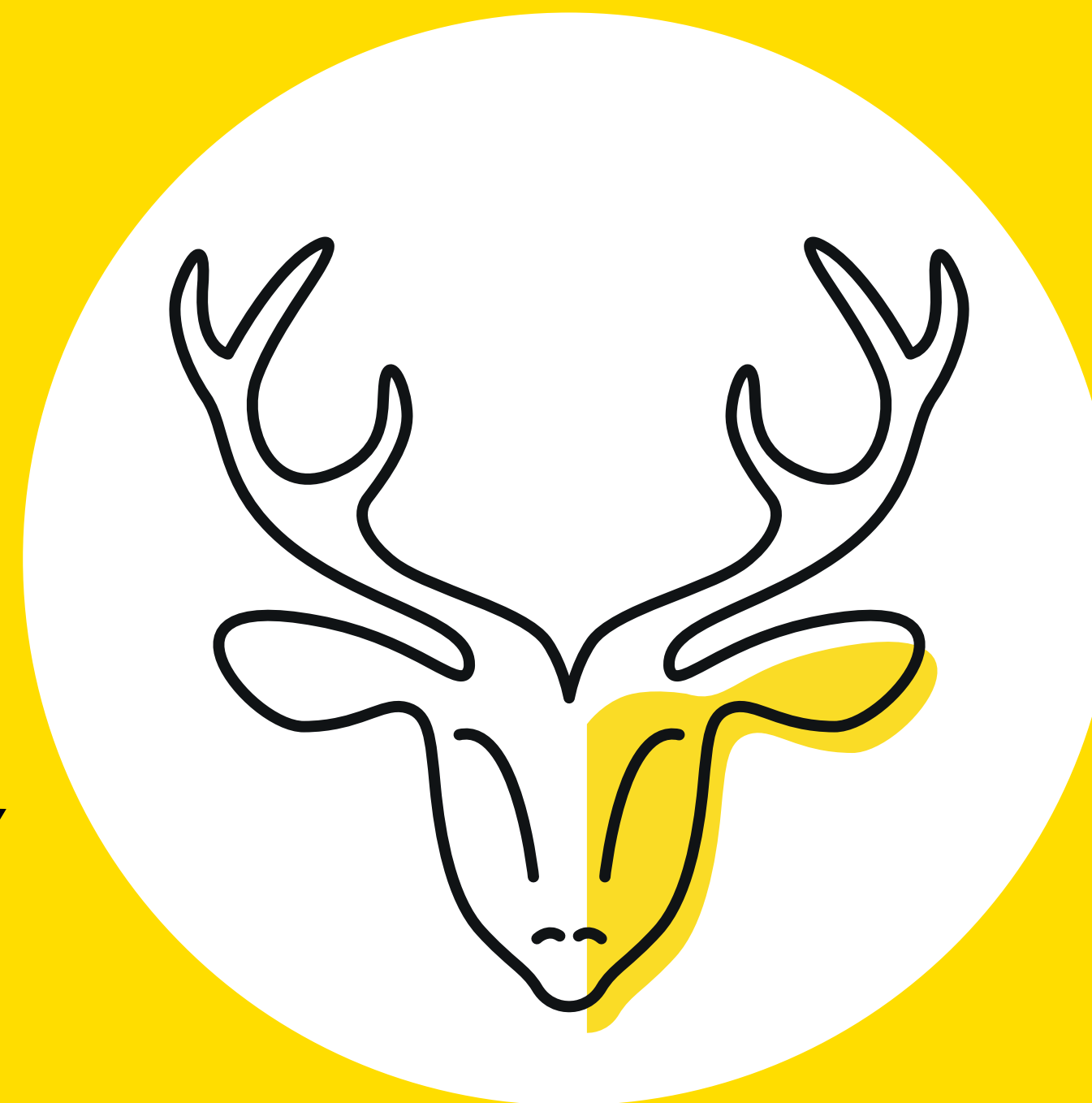
Stoffliche Risiken

Biologische Risiken

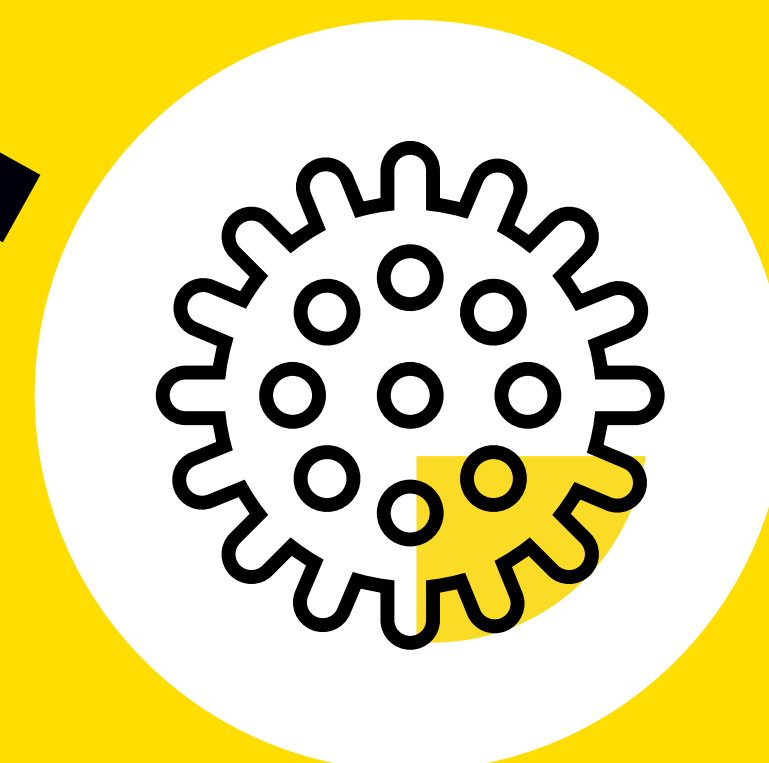
Unerwünschte Stoffe z.B. **PFAS**, **Dioxine** oder **PCB**, die Tiere mit ihrer Nahrung aufnehmen können



Rückstände von Metallen wie **Blei**, **Kupfer** und **Zink** aus Geschossen



Bakterien wie **Salmonellen**, **EHEC** und **STEC** sowie Erreger der auch für den Menschen gefährlichen **Hasenpest**



Viren wie das **Hepatitis-E-Virus**, vor allem in Wildschweinen



Parasiten wie **Trichinellen**, winzige Fadenwürmer, die vor allem im Muskelfleisch von Wildschweinen vorkommen

Durch den Verzehr von **Innereien** wie **Wildschweinleber** können hohe Mengen von bestimmten Umweltkontaminanten (insbesondere **PFAS**) aufgenommen werden.

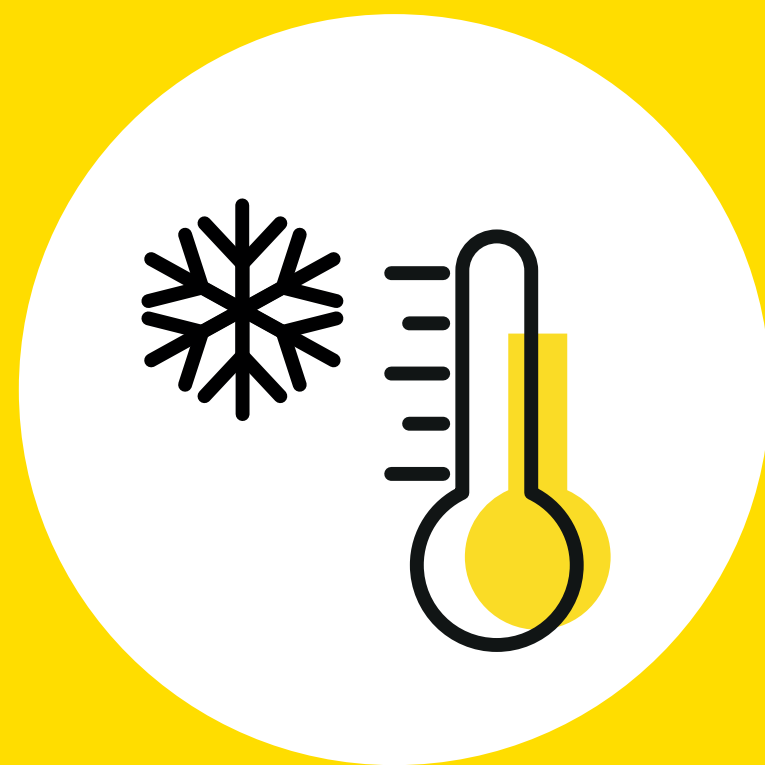
Vor allem Vielverzehrer wie Familien von **Jägerinnen** und **Jägern** haben ein **erhöhtes** gesundheitliches **Risiko** in Bezug auf Blei.

Beim Umgang mit dem **Verzehr von Wildfleisch** können sich Menschen mit diesen **Erregern infizieren**. Durch eine Hepatitis-E-Infektion sind vor allem Schwangere gefährdet.

Küchenhygiene Wildfleisch

Vermeidung von Infektionen mit eventuell vorhandenen Krankheitserregern

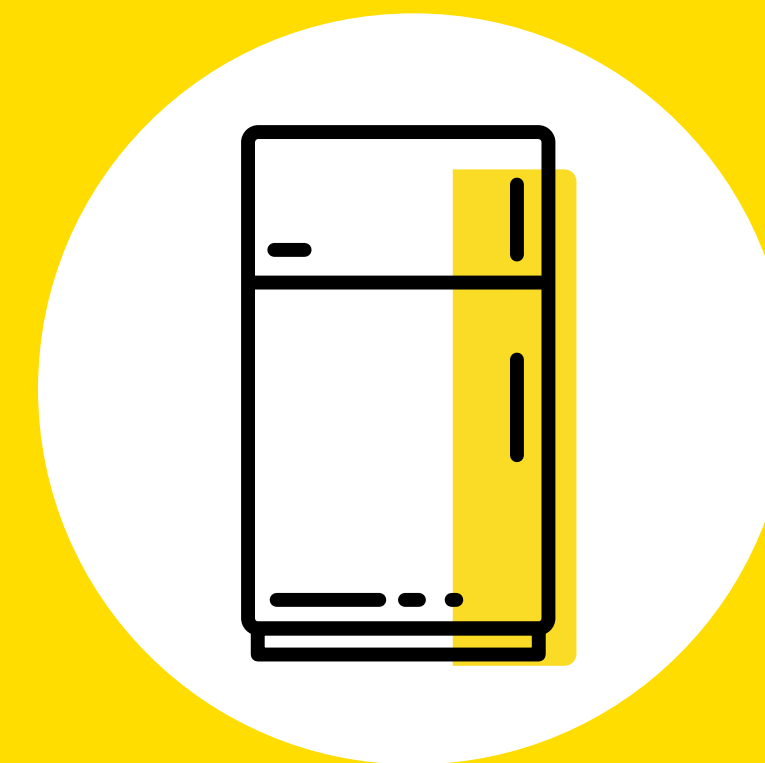
Nach dem Kauf das **Fleisch durchgehend kühlen**, um Vermehrung von Keimen zu verhindern



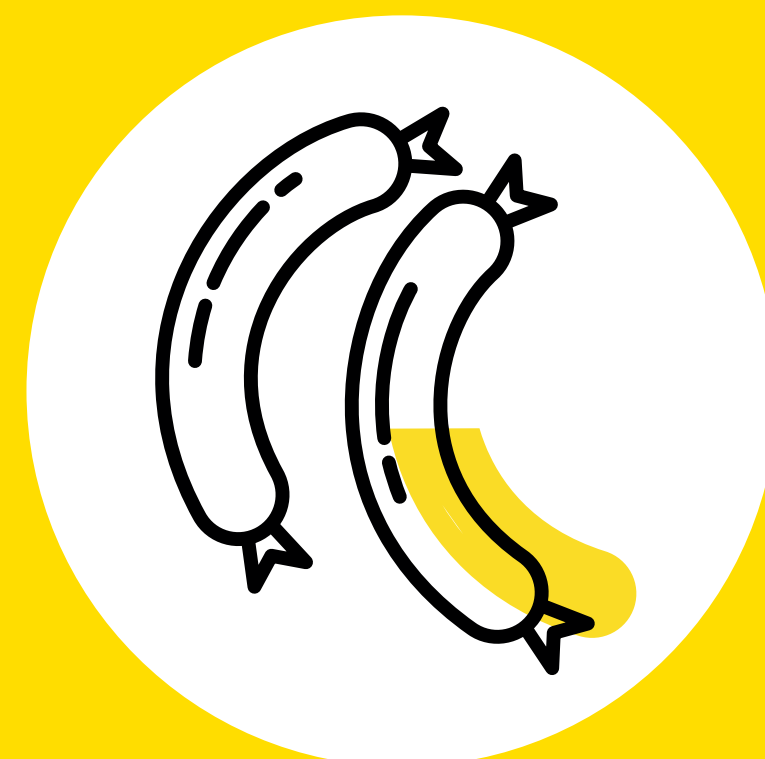
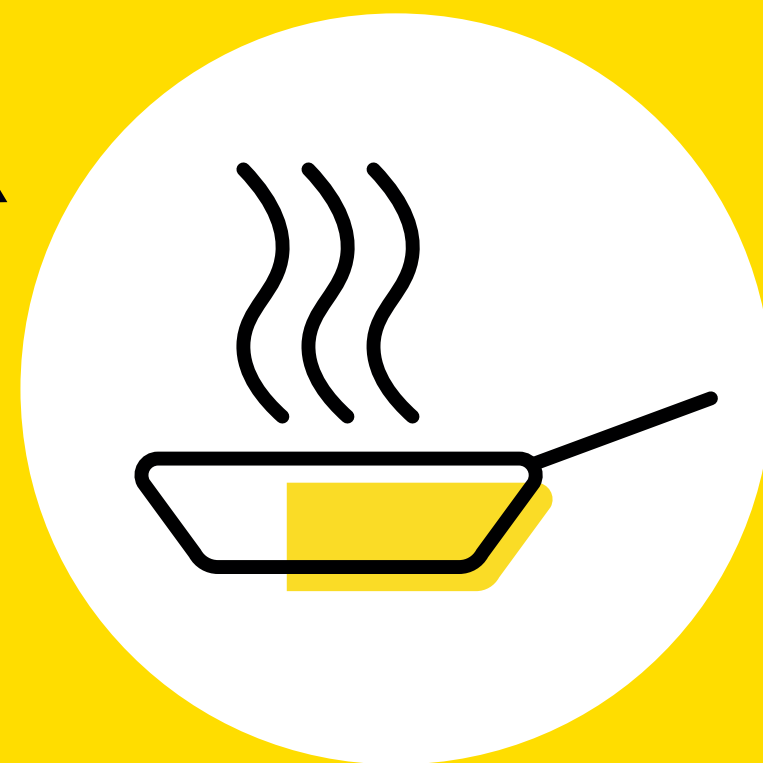
Vor der Zubereitung **Hände waschen**



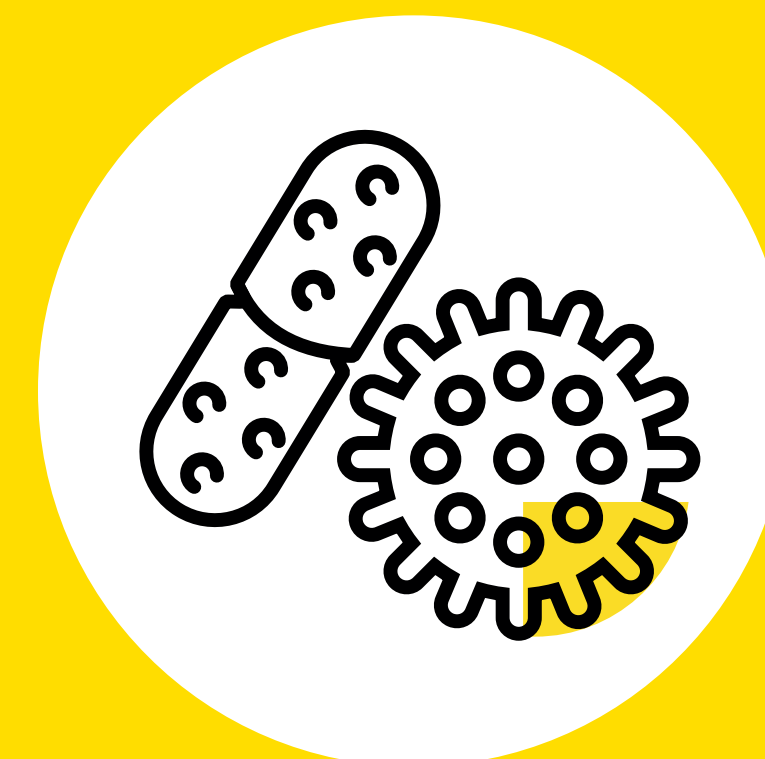
Fleisch im **unteren Fach des Kühlschranks** lagern (ist am kältesten)



Fleisch **zwei Minuten bei mindestens 70 °C vollständig durcherhitzen**; dafür gefrorenes Wildfleisch vor der Zubereitung im Kühlschrank auftauen



Vorsicht bei **Rohwürsten** (z.B. Salami) aus Wildfleisch: Kinder, Schwangere und Menschen mit geschwächtem Immunsystem sollten diese **vor dem Verzehr durcherhitzen** oder ganz verzichten

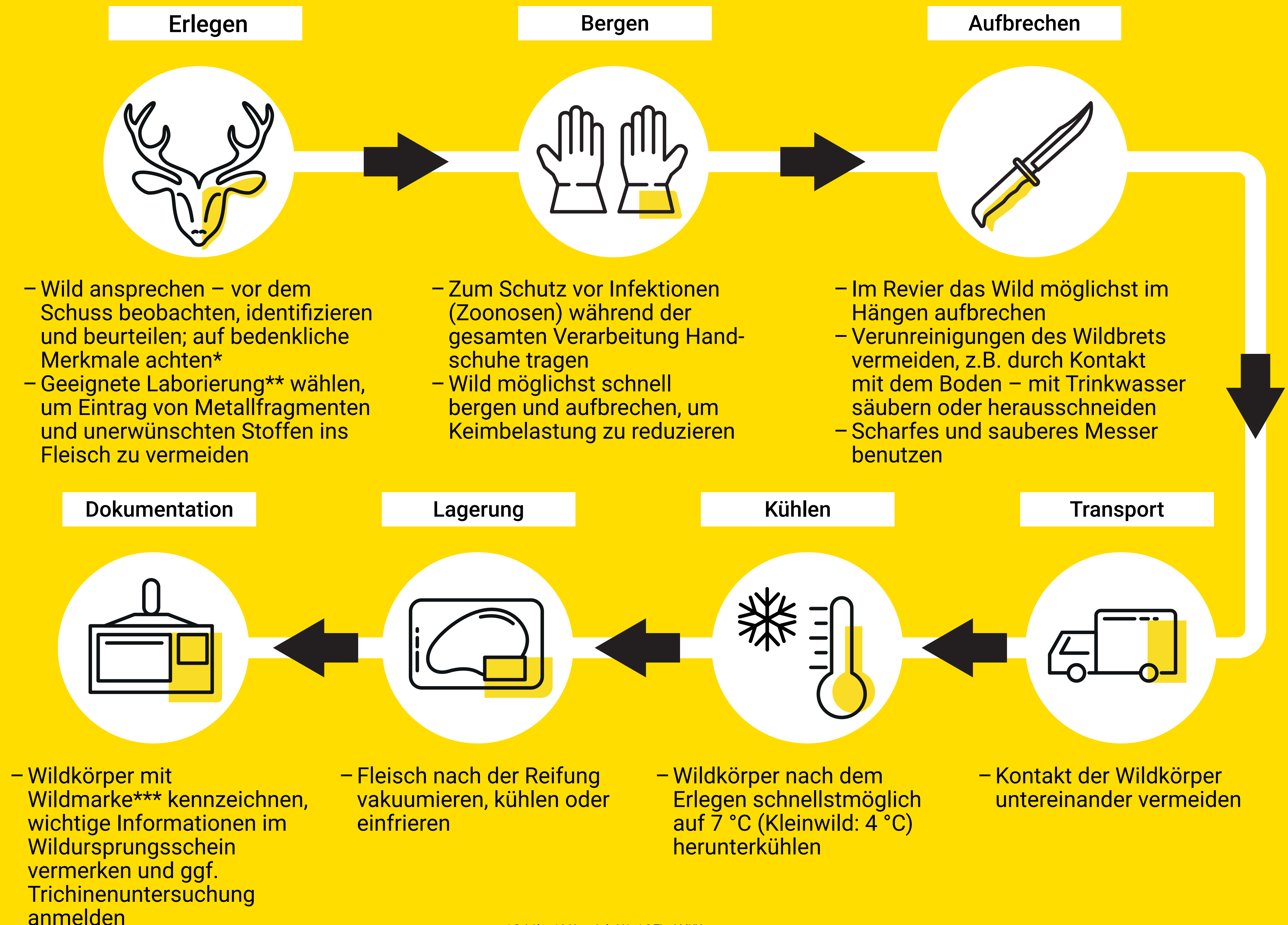


Keine Übertragung von Erregern von (rohem) Fleisch auf andere Lebensmittel, z.B. über Hände, Arbeitsflächen oder Küchenutensilien: **Kreuzkontamination vermeiden**

Lebensmittelhygiene

Wildfleisch

Jägerinnen und Jäger sind als Lebensmittelunternehmer für die Sicherheit von Wildfleisch verantwortlich



* § 4 Abs. 1 i. V. m. Anl. 4 Nr. 1.3 Tier-LMHV

**Waffentechnische Bezeichnung: Zusammensetzung wie Pulvermenge, Pulverart, Geschossform, Geschossgewicht und Geschossmaterial einer bestimmten Patrone

***Herkunfts- und Identitätsnachweis von Wildfleisch; von Veterinäramt an die Reviere ausgegeben und dort angebracht

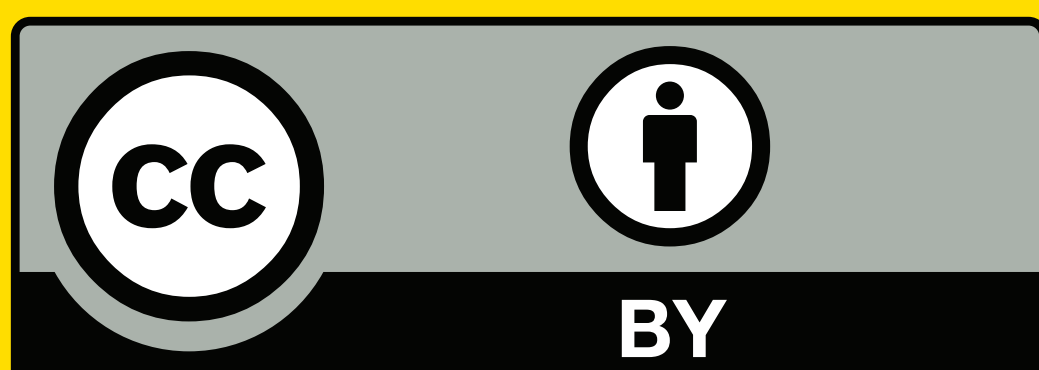


Impressum

Herausgeber:
Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10
10589 Berlin
T +49 30 18412-0
F +49 30 18412-99099
bfr@bfr.bund.de
bfr.bund.de

Anstalt des öffentlichen Rechts
Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h.c. Andreas Hensel
Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
USt-IdNr: DE 165 893 448
V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen