

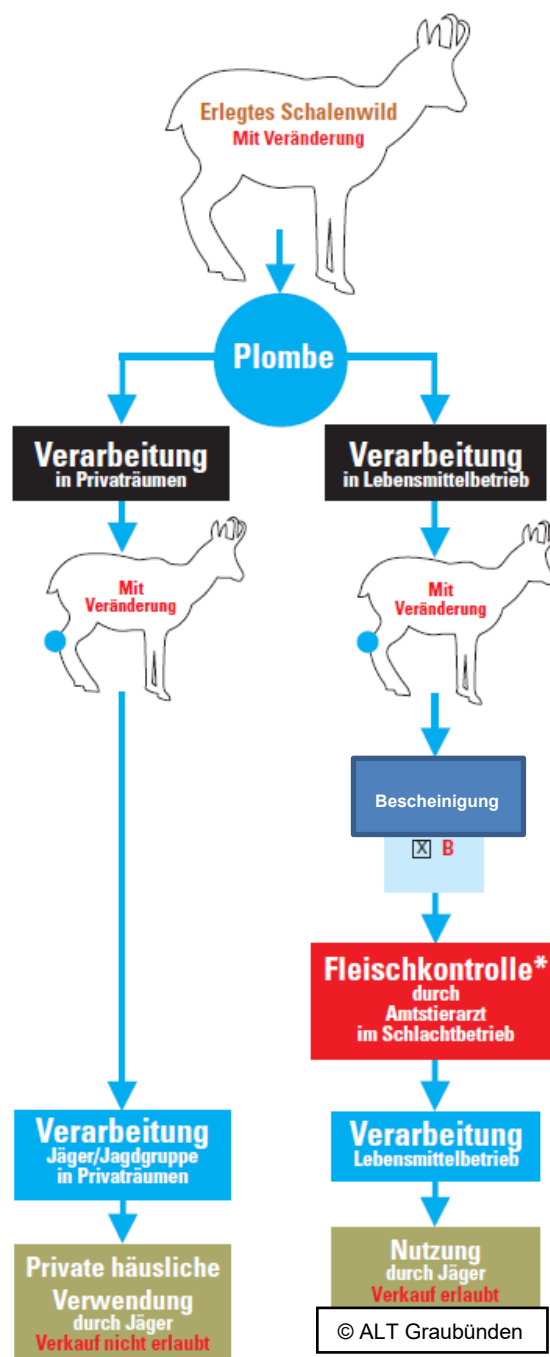
Merkblatt Fleischuntersuchung beim Schalenwild

Schlachttierkörper in „öffentlichen“ Kühlzellen und bewilligten Schlachtbetrieben müssen die Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung erfüllen. Zur Rückverfolgbarkeit muss jeder Schlachttierkörper eine eindeutige **Kennzeichnung (Marke)** und eine vollständig ausgefüllte **Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel** (Bescheinigung) haben. Die Marken werden mit dem Patent oder beim Vorzeigen durch die Wildhut abgegeben. Bescheinigungen liegen bei „öffentlichen“ Kühlzellen auf oder können auf der Homepage des Veterinäramts heruntergeladen werden.

Die wichtigsten Fleischuntersuchungsvorschriften beim Schalenwild sind in den Jagdvorschriften aufgeführt.

Richtiges Vorgehen durch die Jägerin oder den Jäger:

1. **Kennzeichnung** Wild mit **Marke**
(eine Marke pro Stück Schalenwild)
2. **Ausfüllen der Bescheinigung – Erlegeprotokoll**
Marken-Nr. und Angaben zur Jagd sind nach dem Erlegen einzutragen.
3. **Ausfüllen der Bescheinigung – Untersuchung**
Die fachkundige Person (kann Jägerin oder Jäger sein) untersucht den Wildkörper auf Auffälligkeiten und bestätigt die Feststellungen.
4. **Bescheinigung mit Schlachttierkörper**
Die Bescheinigung begleitet das Wildbret sauber und trocken (z.B. Sack) am Schlachttierkörper (oder definierter Ablage) bis zum Abnehmer.
5. **Schlachttierkörper mit Auffälligkeiten**
(z.B. Krankheit, schlechter Schuss, Nachsuche): Es ist eine gebührenpflichtige **Fleischkontrolle** in einem bewilligten Schlachtbetrieb **zwingend**. Die Fleischkontrolle entscheidet über die Genussstauglichkeit. Eine private häusliche Verwendung (Eigengebrauch) ist bei genussuntauglichem Wildbret nicht mehr möglich.



**Bewilligte Schlachtbetriebe in Appenzell Ausserrhoden und Appenzell Innerrhoden mit der Möglichkeit zur Fleischkontrolle:**

Schlachtbetriebe	Kontakt	Schlachtstage (bis Mittags)
Fleischgewinnung Appenzell	071 780 01 60	Montag, Donnerstag
Säntis Metzgerei, Hundwil	071 367 12 27	Montag
Metzgerei Ochsen Signer, Schöngengrund	071 361 11 04	Donnerstag
Metzgerei Fuchs, Grub	071 891 12 32	Montag

Die Fleischkontrolle beim Wild kostet pro Stück Fr. 8.- und pro zusätzlichen Gang (ausserhalb der Schlachtstage) Fr. 20.- und werden über den Schlachtbetrieb in Rechnung gestellt.

Kontaktliste:

Amtsstelle	Homepage
Veterinäramt beider Appenzell veterinaeramt@ar.ch 071 353 67 55	www.ar.ch/va
Lebensmittelinspektorat beider Appenzell christian.wagner@ar.ch 071 352 34 44	www.interkantlab.ch
Jagd- und Fischereiverwaltung AI heike.summer@bud.ai.ch 071 788 92 89 Wildhut rolf.baumann@bud.ai.ch 079 554 56 32	www.ai.ch/themen/natur-und-umwelt/jagd
Amt für Raum und Wald, Abteilung Natur und Wildtiere andres.scholl@ar.ch 071 353 67 71 Wildhut silvan.eugster@ar.ch 079 698 19 16	www.ar.ch/jagd