

**Gut geschossen,  
sicher genossen**  
Lebensmittelsicherheit  
Wildbret

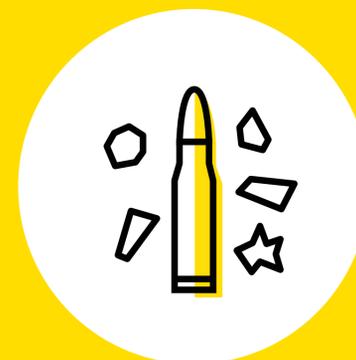


# Lebensmittelsicherheit Wildfleisch

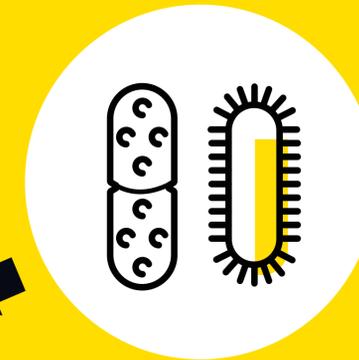
## Stoffliche Risiken

## Biologische Risiken

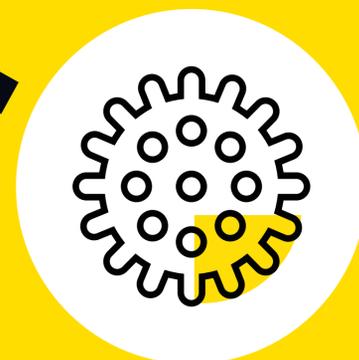
**Unerwünschte Stoffe** z.B. **PFAS**, **Dioxine** oder **PCB**, die Tiere mit ihrer Nahrung aufnehmen können



**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.

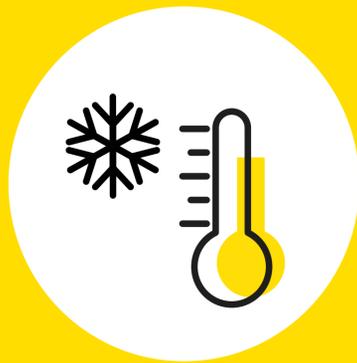
Vor allem Vielverzehrer wie Familien von **Jägerinnen** und **Jägern** haben ein **erhöhtes** gesundheitliches **Risiko** in Bezug auf Blei.

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

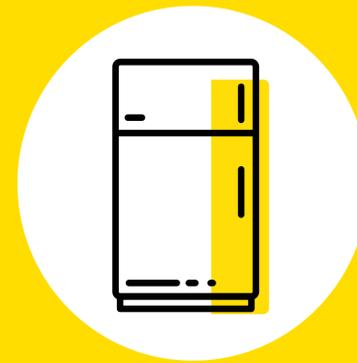
Nach dem Kauf das **Fleisch durchgehend kühlen**, um Vermehrung von Keimen zu verhindern



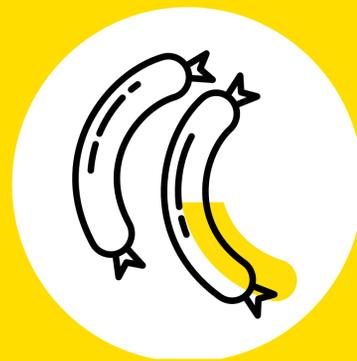
Vor der Zubereitung **Hände waschen**



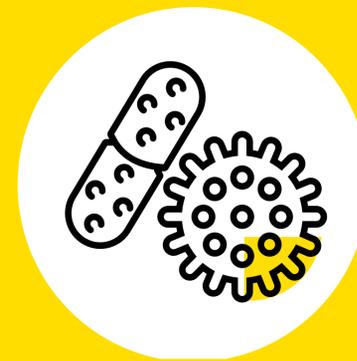
Fleisch im **unteren Fach des Kühlschranks** lagern (ist am kältesten)



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

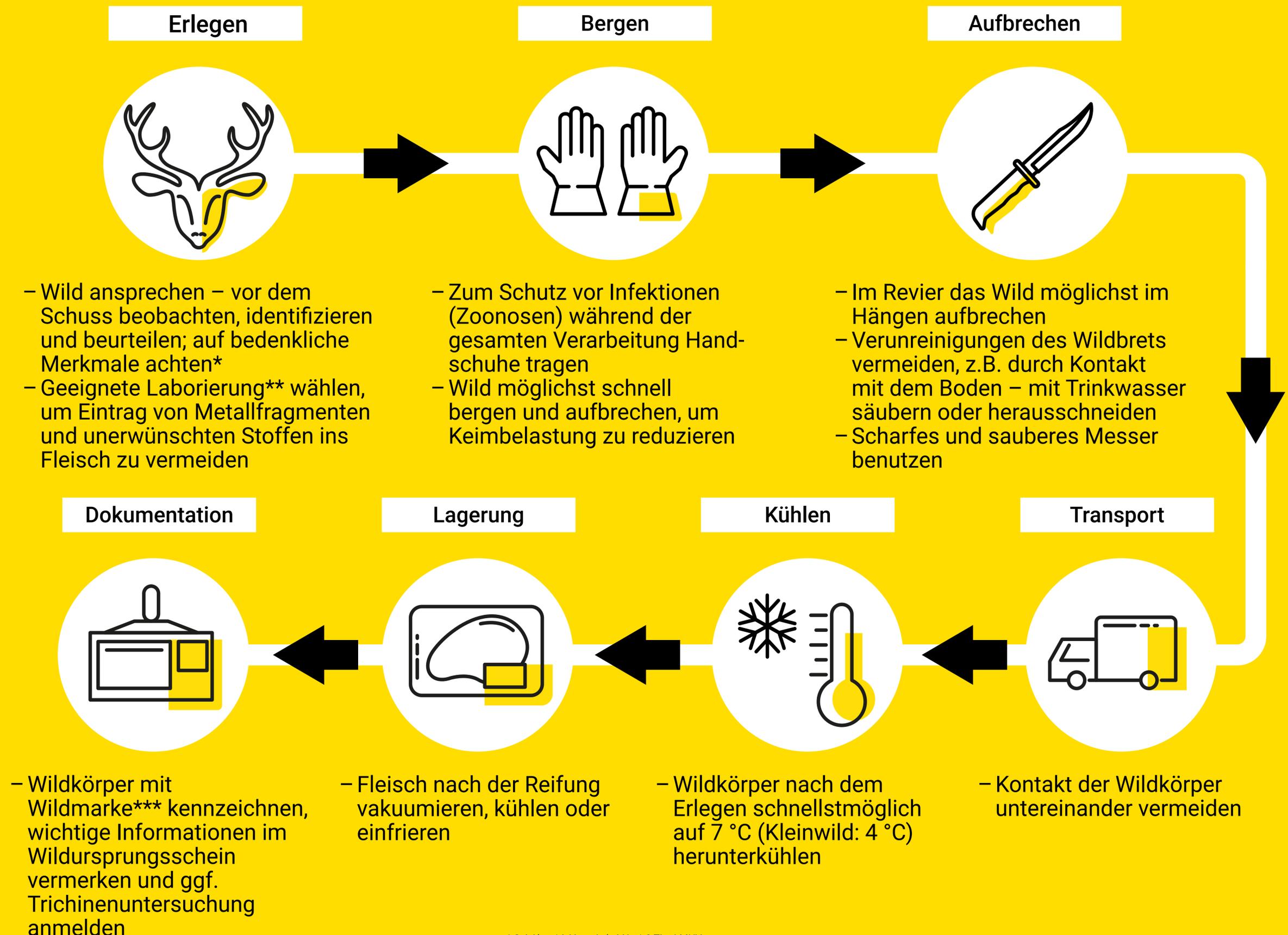


Keine Übertragung von Erregern von (rohem) Fleisch auf andere Lebensmittel, z.B. über Hände, Arbeitsflächen oder Küchenutensilien: **Kreuzkontamination vermeiden**

# 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