

# Gesundheits- und Umweltaspekte bei der Verwendung von Bleimunition bei der Jagd

BfR-Forum Spezial • Berlin • 3. – 4. November 2011

## Aus der Sicht des Fleischerhandwerks

Dr. Wolfgang Lutz  
Deutscher Fleischer-Verband Frankfurt



# Zahlen Fleischerhandwerk

---



15.496

Fleischer-Fachgeschäfte

10.511

Filialen

15,9 Mrd. €

Gesamtumsatz

148.750

Beschäftigte



# Besonderheiten Fleischerhandwerk



## Tätigkeiten

- Schlachten
- Zerlegen
- Wurst, Schinken
- Verkauf über Theke
- Imbiss
- Partyservice / Catering / Schulverpflegung
- Lieferungen an Großverbraucher (Gaststätten, Kantinen, Heime ...)
- Lieferungen an Großhandel / LEH



## Tierarten

- Schwein, Rind, Geflügel (Schaf)
- spezialisierte Betriebe: Wild



# Erfahrungen

---

- Bleipartikel
  - i. d. Regel Durchschüsse bei Schalenwild : keine (sichtbaren) Bleipartikel
  - Enten, Kaninchen, Hasen: Bleischrot
- saisonales Geschäft, spezielle Kunden
  - meist: Kenntnis über Wild
  - nur Edelstücke: Rücken, Keule, (Blatt/Schulter)
  - keine Reklamationen



# bewährte Maßnahmen

---

- **Eingangsprüfung**
  - langfristige Zusammenarbeit mit Jägern
  - nur gute Stücke werden angenommen (Qualität, Hygiene)
- **zerwirken / häuteln**
  - kontaminierte Teile und Partikel werden entfernt
  - Facien werden entfernt
  - Entsorgung i. d. R. als K3
  - Verkauf nur von einwandfreien Edelstücken (Rücken, Keule, ggf. Blatt)
- **Wurst / Schinken: nur aus einwandfreiem Fleisch**







## Eingangsprüfung



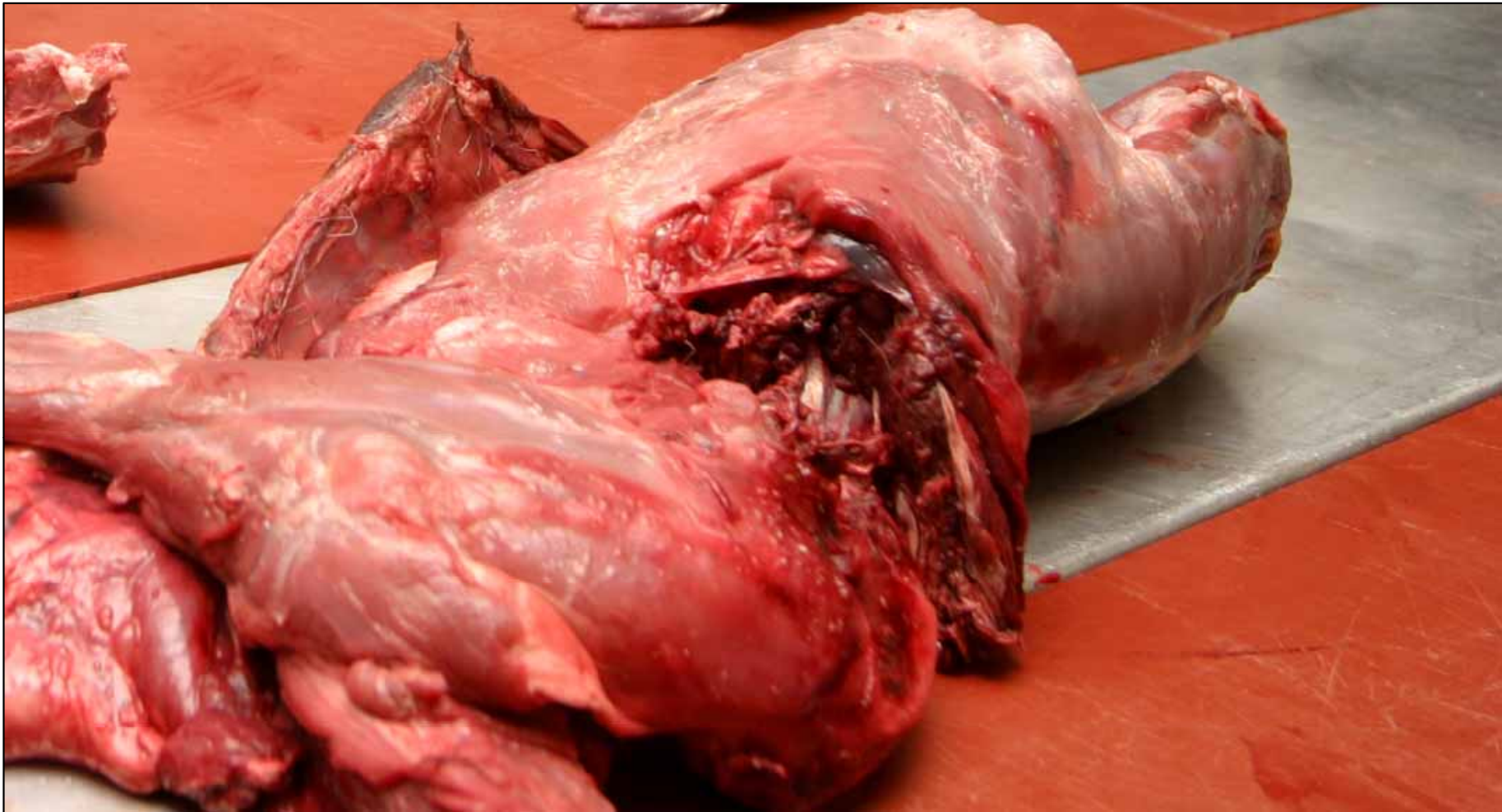






## Zerlegen und „Häuteln“





Ausschuss: Stück wird verworfen





„Schulung“ mit Jäger



# zusätzliche Maßnahmen

---

- Datenerhebung?
  - 90 % < 1 mg/kg ↔ max. 900 mg/kg
  - Median = 0,02 mg/kg ↔  $\bar{x}$  = 4,7 mg
  - Probenahme aus „guten“ / „schlechten“ Teilstücken?
- Information: Betriebe
  - über Pb-Problematik  
erforderliche Maßnahmen wie großzügiges Ausschneiden, Häuteln, Verwendung schußferner Teile (Gute Hygienepraxis)
  - Fachzeitschriften, direkte Information (z. B. Rundschreiben), Internet, Informationsveranstaltungen
- Information: Kunden / Verbraucher
  - Merkblatt: Zubereitung



# Zusammenfassung

---

1. Ursachen für hohe Bleigehalte z. T. unklar
2. bei Schalenwild: keine (sichtbaren) Bleifragmente in verzehrsfertigem Fleisch
3. für „Normalverzehrer“: kein (signifikantes) gesundheitliches Risiko





Karl-Josef Laumann (NRW-Arbeitsminister), Jochen Borchert (Präsident der Jagdschutz-Verband),  
Olaf Offers (Präsident DEHOGA NRW), Frank-Dietmar Richter (Leiter Landesbetrieb Wald und Holz NRW)  
Karl-Gustav Sprenger, Innungsmeister des Fleischerverbandes NRW





## 6. Wildwurst-Qualitätsprüfung: 13. November 2011 Fleischerinnung Bonn-Rhein-Sieg