

Hygiëneopleiding personeel 62

Het wildseizoen komt er aan en daarom achten wij het nuttig om het artikel "Weetjes over wild" zoals verschenen in de nieuwsbrief nr.52 van het FAVV te publiceren.

WEETJES OVER WILD

In de winter pakken vele slagers graag uit met hun aanbod aan wild.

Maar wat is "wild" nu eigenlijk? Is wild altijd veilig om te eten? We zetten enkele feiten op een rijtje. Velen denken dat wild altijd uit de vrije natuur komt, maar de vlag "wild" dekt meerdere ladingen.

Vrij of gekweekt?

"Vrij wild" zijn wilde hoefdieren, konijnen, hazen en andere dieren die voor menselijke consumptie bejaagd worden. Hierbij horen ook zoogdieren die in een gesloten gebied leven met dezelfde vrijheid als vrij wild en voor menselijke consumptie bejaagde niet-gedomesticeerde vogels.

Er is "grof" vrij wild zoals herten en everzwijnen, en "klein" vrij wild: vrij vederwild en in vrijheid levende konijnen en hazen.

Maar er is ook "gekweekt wild": gekweekte loopvogels (bijvoorbeeld struisvogels) en zoogdieren (herten, everzwijnen, ...).

Pluimvee is géén wild: gekweekte vogels, met inbegrip van vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd: fazanten, patrijzen, parelhoenders en kwartels, ...

Ook hoefdieren die als landbouwhuisdier gehouden worden zoals runderen (met inbegrip van buffels en bizons), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen vallen niet onder de noemer "wild".

Wordt wild gecontroleerd?

Alle vlees dat in de voedselketen wordt gebracht, dus het vlees dat zal worden verkocht in restaurants, slagerijen, winkels, bij poeliers, enz., moet een keuring ondergaan.

Hoe gebeurt deze keuring?

Een eerste controle van het wild gebeurt in het veld door een jager die is opgeleid en gediplomeerd als gekwalificeerd persoon (GP). Deze GP heeft de taak om in een eerste keuring, zo snel mogelijk na het doden, een onderzoek te doen op het dier, o.a. op de ingewanden. Tot dat onderzoek behoort ook, indien mogelijk, het gedrag van het dier voor het doden om zo abnormaal gedrag te kunnen opmerken.

Deze GP is ook verantwoordelijk voor een aantal verplichte verrichtingen zoals het verwijderen van de ingewanden (het ontwijden) in het geval van grof vrij wild, de nodige hygiënemaatregelen, de juiste manier van vervoer, een staalname voor onderzoek op trichines (parasitaire rondwormen)

en de identificatie van de dieren.

Het gedode dier moet dan zo snel mogelijk worden vervoerd naar een "wildverwerkingsinrichting", dat is een inrichting waar het vrij wild en het vlees ervan klaargemaakt wordt om in de handel gebracht te worden. Wild dat aan een wildverwerkingsinrichting wordt afgeleverd moet aan het FAVV ter keuring worden aangeboden.

De ontwijding van klein vrij wild gebeurt in de wildverwerkingsinrichting.

De jager mag zijn jachtbuit of een deel ervan voor eigen consumptie behouden zonder controle maar dit is op zijn eigen risico.

Ook gekweekt wild wordt uiteraard gekeurd. Deze keuring komt in grote mate overeen met de keuring die landbouwhuisdieren ondergaan na slachting in een slachthuis.

Bewaring in de wildverwerkingsinrichting

Na aankomst in deze inrichting en na het verwijderen van de ingewanden bij het klein wild moet het wild worden gekoeld, zo kan het vlees besterven en malser en zachter worden.

Wat is "adellijk" wild?

Als het gedode dier met de ingewanden gedurende 10 à 14 dagen aan een temperatuur van 8 à 10 °C heeft gehangen dan spreekt men van adellijk worden of "faisandage". Dit geeft een typische "adellijkheidssmaak" die dan weer moet worden afgezwakt door het marineren van het vlees.

Omwille van de duidelijke risico's voor voedselintoxicatie wordt dit niet meer toegepast. Sommige jagers passen dit misschien nog toe voor de eigen consumptie, maar dit is dan volledig op eigen risico.

Wordt ingevoerd wild ook gecontroleerd?

Uiteraard moet het ingevoerde wild, van om het even welke oorsprong, zowel vrij of gekweekt, beantwoorden aan dezelfde normen als het Belgische.

Voor producten uit andere lidstaten van de Europese Unie geldt dezelfde Europese wetgeving en deze kunnen vrij ingevoerd worden als ze beschikken over een erkenning in het eigen land. Producten van buiten de EU moeten vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat van de bevoegde diensten in het land van herkomst en worden aan de buitengrenzen van de EU steekproefgewijze gekeurd.

Meer info over de hygiëneregels bij de jacht en over de gekwalificeerde persoon vindt u in de brochure "Wildhygiëneregels in de Benelux" op www.favv.be >Publicaties > Thematische publicaties.

Bron: FAVV

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/ verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.