Jägerprüfung in Mecklenburg-Vorpommern

Fragenkatalog

(Stand: 1. Oktober 2024)





Fach 4: Lebensmittelrecht, insbesondere Anforderungen an die kundige Person im Sinne des Anhangs III, Abschnitt IV, Kapitel I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABI. L 139 vom 30.4.2004, S. 55), die zuletzt durch die Delegierte Verordnung (EU) 2023/166 der Kommission vom 26. Oktober 2022 (ABI. L24 vom 26.01.2023, S. 1) geändert worden ist, insbesondere Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen des Wildes, Untersuchung des Wildes vor und nach dem Schuss, Kennzeichnung und Behandlung des erlegten Wildes, Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern, Rechts- und Verwaltungsvorschriften für das Inverkehrbringen von Wildbret, Trichinenprobenahme und Wildtierkrankheiten

1. Welche wesentlichen Rechtsvorschriften muss der Jäger auf den Gebieten der Wildkrankheiten und Wildbrethygiene im Sinne der EU- und nationalen Verordnungen beachten? Nennen Sie vier. AHL (EU-Tiergesundheitsrecht), Tiergesundheitsgesetz, Verordnung über anzeigepflichtige Tierseuchen, Bundesjagdgesetz, EU-Hygienepaket und nationale Vorschriften, wie Lebensmittelund Futtermittelgesetzbuch, Lebensmittelhygiene-Verordnung LMHV, Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung Tier-LMHV, Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung Tier-LMÜV, Produkthaftungsgesetz, Infektionsschutzgesetz, Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz TierNebG 2. Die Wildbrethygiene beginnt mit dem Ansprechen des Wildes. Worauf ist hierbei zu achten? Nennen Sie sechs Faktoren. -Ernährungszustand (z.B. Abmagerung) -Beschaffenheit des Haar- bzw. Federkleides -Unzeitgemäßes Verfärben -Artuntypisches Verhalten (z.B. Verlust der Scheu, zielloses Umherirren, Drehbewegung -Kopfschütteln, übersteigerte Aggressivität, selbstzerstörerisches Verhalten) -Art der Fortbewegung (z.B. Schonen eines Laufes, schwankender Gang) -Unnatürliche Körperhaltung -Unnatürliche Lautäußerungen (z.B. Husten, Rasselgeräusche, heisere Lautäußerungen, Klagen) -Verschmutzte/ veränderte Körperöffnungen, z.B. bei Augenentzündungen, Durchfall -Verletzungen jedweder Art, die nicht mit der Erlegung in Verbindung stehen -Umfangsvermehrungen der Gelenke, Brunftkugeln u.a. Körperteile -Sonstige von der Norm abweichende Veränderungen 3. Welche Faktoren haben bei der Erlegung einen Einfluss auf die Qualität des Wildbrets? Nennen Sie vier Faktoren! -Sitz des Geschosses (Kammer-, Weidwund-, Wildbretschuss) -Umfang der Wildbret- und Organzerstörung -Zeitpunkt des Verendens (im Schuss, Flucht, Nachsuche) -Art des Geschosses (Bleifrei-, Blei-, Mantel-, Voll- oder Massivgeschoss, Zerlegungsgeschoss) -Jagdart (Einzelansitz oder Drückjagd) 4. Was bezeichnet man als erlegtes Wild? Was ist Fallwild? Was ist Unfallwild? Erlegtes Wild ist Wild, das nach jagdrechtlichen Vorschriften getötet wurde. Als Fallwild bezeichnet man Wild, das durch Alter, Krankheit, Hunger oder Kälte zu Tode gekommen ist (also nicht durch Schuss oder eine andere äußere Gewalteinwirkung). Unfallwild gilt nicht als erlegt, sondern als Unfallopfer (KFZ oder Bahn). Muss ein Fangschuss gesetzt werden, geschieht das aus Tierschutzgründen. 5. Was ist ein Weidwundschuss und wie wirkt sich dieser auf die Wildbretqualität aus? Ein Weidwundschuss bedeutet das Antragen des Schusses auf die Gescheidekammer des Wildes. Hierbei wird das Gescheide verletzt, sodass Gescheideinhalt mit den darin enthaltenen Bakterien des Verdauungstrakts das Wildbret massiv verunreinigt. Als Folge setzt unmittelbar Fäulnis als Prozess des Verderbs unter optimalen Lebens- und Vermehrungsbedingungen für die Bakterien ein, es kommt rasch zu Tiefenfäulnis und damit zur vollständigen Entwertung des Wildbrets für den menschlichen Verzehr.

6.	Beschreiben Sie das Aufbrechen eines Stück Rehwildes!
	Träger vom Unterkiefer bis zum Brustbein aufschärfen – Drossel oberhalb des Kehlkopfes
	abschärfen – Verknoten der Speiseröhre – (beim Rehbock Pinsel umschärfen und nach hinten
	wegziehen, nicht abschärfen) – zwischen den Keulen auftrennen und Schloss öffnen – Bauch- und
	Brusthöhle komplett öffnen, dabei Messer zwischen den Fingern führen und sämtliche Innereien
	herausnehmen – Pinsel abschärfen – Brandadern öffnen und das Stück so bald wie möglich zum
	Ausschweißen aufhängen.
7.	Welche Faktoren sind unbedingt zu beachten, wenn Sie ein Stück Wild aufbrechen?
	Nennen Sie vier.
	-Unverzüglich
	-Sauberer Untergrund, Haupt ggf. höher gelagert oder im Hängen aufbrechen
	-Sehr gute Lichtverhältnisse
	-Arbeitsgeräte: ausreichende Anzahl, intakt, sauber, einfach zu reinigen und zu desinfizieren
	-Hygienisch gelagert vor und während des Aufbrechens
	-Wasser in Trinkwasserqualität verwenden
	-Grundsätzlich auf Arbeitssicherheit achten
	-Großzügiges Ausschärfen von Ein- und Ausschuss sowie verunreinigter Muskelpartien,
_	-Innenliegendes Fett und Flomen (Feist und Weißes) sollten grundsätzlich entfernt werden
8.	Was ist nach Erlegung eines Hasen zu tun?
9.	Ausdrücken der Harnblase, danach ausweiden. In welchem Zeitraum soll man ein Stück Schalenwild nach der Erlegung aufbrechen und warum?
9.	Sobald wie möglich ohne schuldhafte Verzögerung nach der Erlegung, spätestens innerhalb von
	max. 2 Stunden auch in Abhängigkeit von den Umgebungsverhältnissen (Licht, Außentemperatur,
	Witterung) weil dann die Magen-Darm-Schranke bricht und das Wildbret mit Bakterien aus dem
10	Gescheide überschwemmt wird. Ab diesem Zeitpunkt beginnt der Verderb durch Fäulnis
10.	An welchem Organ und an welcher Stelle ist die Gallenblase zu finden und welche Wildarten des jagdbaren Wildes haben keine Gallenblase?
	Die Gallenblase liegt an der Unterseite der Leber.
	Keine Gallenblase besitzen Cerviden (Geweihträger) und Tauben.
11.	Was versteht man unter dem Begriff "Zerwirken"?
	Das Zerlegen des Wildkörpers in seine Einzelteile.
12.	Was sind die Brandadern? Wo verlaufen sie? Was ist nach dem Aufbrechen zu beachten, damit
	das Stück gut ausschweißen kann?
	Große Blutgefäße, die von der Unterseite des Rückens zu den Keulen verlaufen. Sie müssen längs
	aufgeschärft werden, damit das Stück gut ausschweißen kann.
13.	Was verstehen Sie unter einem Kammerschuss?
	Schuss in den Brustraum. Der Kammerschuss wird auch Blattschuss genannt. Erreicht wird die
	Zerstörung von Lunge und Herz und somit ein schnelles Ausschweißen sowie ein weid- und
	tierschutzgerechtes Töten des Wildes.
14.	Welche Organe bezeichnet der Jäger als "Kleines Gescheide", welche als "Großes Gescheide"?
	Wie bezeichnet man das große Gescheide für die Wildart Schwarzwild in der Weidmannssprache?
	Kleines Gescheide: Dick- und Dünndarm
	Großes Gescheide: der Magen/die Mägen
	Das große Gescheide des Schwarzwildes bezeichnet man als Weidsack
15.	Welche Teile des Aufbruchs des Schalenwildes gehören zum "kleinen Jägerrecht"? Wem steht
	dieses zu?
	Alle essbaren inneren Organe (Lecker, Lunge, Herz, Leber, Milz und Nieren).
	Demjenigen, der das Stück aufgebrochen hat.
16.	Erklären Sie kurz das große Gescheide bei den Wildwiederkäuern in der anatomisch richtigen
	Reihenfolge. Welche funktionellen Besonderheiten finden sich bei den Wildwiederkäuern?
	Das große Gescheide der Wildwiederkäuer besteht aus drei Vormägen – Pansen, Netzmagen und
	Blättermagen – sowie dem Labmagen. In den Vormägen findet eine mikrobielle Verdauung der

17.	Was verstehen Sie unter Lüften und wozu dient es?
	Aufschärfen der Bauchdecke und ggf. Auslagern der inneren Organe, wenn kurzfristig Zeit zum Aufbrechen
	fehlt, z.B. während einer "Aufbrechpause" bei einer Drückjagd, oder Einschärfen zwischen den
	Schulterblättern und dem Brustkorb. Dient dem besseren und schnelleren Auskühlen des Wildkörpers. Zu
	beachten ist, dass beim Lüften der Blätter durch das Durchtrennen der Schwarte/der Decke Schmutz von
	außen an das Wildbret gelangt.
18.	Die inneren Organe des Schalenwildes sind durch das Zwerchfell getrennt. Welche Organe befinden sich
	in der Kammer (Brusthöhle) vor dem Zwerchfell?
	Herz und Lunge
19.	Besitzt das Federwild ein Zwerchfell? Welche Funktion erfüllt das Zwerchfell?
	Nein, ein Zwerchfell gibt es nur beim Haarwild.
	Das Zwerchfell unterstützt die Atmung (größter Atemmuskel).
20.	Weshalb wird erlegtes Wild auf dem Wildwagen nebeneinandergelegt oder aufgehängt und nicht
	übereinandergelegt?
	Damit die Stücke schneller auskühlen und nicht verhitzen. Des Weiteren wird einer Verschmutzung der
	eröffneten Wildkörper vorgebeugt.
21.	Welche Organe gehören zum Geräusch?
	Lunge, Herz, Nieren, Leber
22.	Wie tötet man noch nicht verendetes Flugwild weidgerecht?
	Durch einen Schlag auf den Kopf zum Betäuben und sofort im Anschluss Genickbruch oder Durchtrennen
	des Halses mit den dort verlaufenden großen Blutgefäßen.
23.	Was versteht man unter der Lebendbeschau und unter der Totbeschau? Wann macht der Jäger diese?
	Unter der <u>Lebend- und der Totbeschau</u> versteht man die Untersuchung des Wildes auf bedenkliche
	Merkmale/sinnfällige Veränderungen. Sie wird vom Jäger als kundige Person bei jedem Teilschritt
	der Gewinnung von Wildbret durchgeführt.
	Die <u>Lebendbeschau</u> auf äußere bedenkliche Merkmale wird beim Ansprechen des Wildes vor dem Schuss
	durchgeführt.
	Die <u>Totbeschau</u> wird am erlegten Stück zunächst auf äußere und, mit dem Aufbrechen (Versorgen), auf
	innere bedenkliche Merkmale des Wildkörpers und des gesamten Aufbruchs/der Organe (Nachversorgen)
	durchgeführt.
	Auch beim Abschwarten/aus der Decke Schlagen und Zerwirken ist stets auf bedenkliche Merkmale zu achten.
24.	Wie trägt man Haarniederwild?
24.	An den Hinterläufen, luftig außen am Rucksack oder an der Jagdtasche.
25.	Wie wird Federwild getragen?
23.	Hängend, am Kopf oder am Hühnergalgen.
26.	Was versteht man unter "Aufbruch"?
20.	Alle inneren Organe eines Stückes.
27.	Was versteht man unter "bedenklichen Merkmalen"? Wie werden sie eingeteilt?
۷,	Alle erkennbaren krankhaften Veränderungen an einem Stück Wild. Es gibt sowohl äußere als auch innere
	bedenkliche Merkmale.
28.	Nennen Sie sechs äußerlich erkennbare bedenkliche Merkmale!
26.	-Ganganomalien
	-Orientierungslosigkeit, Blindheit
	-Verklebte Körperöffnungen wie z.B. bei Augenentzündungen, vermehrtem Speichelfluss oder
	Durchfall
	-Abmagerung
	-Unnatürliche Lautäußerungen, z.B. Klagen, Röcheln/Atemnot, Husten, heisere Lautäußerungen
	-Unnatürliches Verhalten wie z.B. Verlust der natürlichen Scheu, Teilnahmslosigkeit, Appetitlosigkeit,
	vermehrtes Schöpfen oder Scheu vor Wasser, Übererregbarkeit, gesteigerte Aggressivität,
	selbstzerstörerisches Verhalten usw.
	-Alle Verletzungen, die nicht direkt mit der Erlegung in Zusammenhang stehen, z.B. offene Knochenbrüche
	-Alle Verletzungen, die nicht direkt mit der Erlegung in Zusammenhang stehen, z.B. offene Knochenbrüche -Unnatürliche Körperhaltung/Körperproportionen
	-Unnatürliche Körperhaltung/Körperproportionen

29.	Nennen Sie sechs innerlich erkennbare, bedenkliche Merkmale! -Abweichung der Organe und der Muskulatur in Farbe, Form, Konsistenz, Größe, Oberfläche und Geruch
	-Hodenvereiterung, Hodenschwellung
	-Stickige Reifung (verhitztes Wild) oder Fäulnis des Wildbrets bzw. der Organe
	-Erhebliche Gasbildung mit Verfärbung der inneren Organe
	-Graugelbe Herde in Organen, andere Zubildungen/Geschwülste/Wucherungen
	-Finnen
	-(Ein-)Blutungen (Organe, Bauch- und Brustfell, Körperhöhlen, Schleimhäute)
	-Veränderte (geschwollene, eitrige, blutige, verfärbte) Lymphknoten
	-Schwellungen von Gelenken
	-Eiter-frei oder in Abszessen
	-Fremdkörper
	-Verklebungen und/oder Verwachsungen von Organen
	-Freie Flüssigkeit in Körperhöhlen
	-Sonstige erhebliche sinnfällige Veränderungen außer Schussverletzungen
30.	Was muss beim Auftreten von bedenklichen Merkmalen geschehen?
	Das Stück (mit Haupt und Aufbruch) muss, sofern es als Lebensmittel verwertet werden soll, zur amtlichen
	Fleischuntersuchung beim zuständigen amtlichen Tierarzt angemeldet werden. Ansonsten sachgerechte
	Entsorgung über die Tierkörperbeseitigungsanlage. Bei Verdacht auf eine anzeigepflichtige Wildseuche ist
24	unverzüglich das Veterinäramt zu verständigen und entscheidet über das weitere Vorgehen.
31.	Welche Möglichkeiten hat der Jäger, Wildkörper/Aufbrüche rechtlich einwandfrei unschädlich zu beseitigen? Erläutern Sie diese kurz.
	-Eingraben im Revier: mit mindestens 50 cm Erde überdecken zum Schutz vor Ausgraben durch Raubwild
	mit Löschkalk o.ä. bestreuen, zur Desinfektion und zum Vergrämen von Raubwild
	-Nicht im Wasserschutzgebiet, Trinkwassereinzugsgebiet oder unter Beeinträchtigung des Grundwassers
	-Nicht an öffentlichen Wegen und Plätzen
	-Nicht dort, wo allgemein durch das Eingraben der Abfälle die öffentliche Sicherheit und Ordnung gefährdet
	werden kann
	-Abgabe in der Tierkörperbeseitigungsanlage, ist seuchenhygienisch die beste Möglichkeit
32.	Was versteht man unter "Verhitzen" und welches sind die erkennbaren sensorischen
	Novindant page /Maulus ala
	Veränderungen/Merkmale?
	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern,
	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des
	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot
	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend.
33.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich?
	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich.
33. 34.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb?
34.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt.
	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt?
34. 35.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken)
34.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht?
34. 35.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis
34. 35.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr
34. 35.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht.
34. 35. 36.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr
34. 35. 36.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet?
34. 35. 36.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet? Für alle Schalenwildarten. Sofern eine amtliche Untersuchung (amtliche Fleischuntersuchung und/oder
34. 35. 36.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet? Für alle Schalenwildarten. Sofern eine amtliche Untersuchung (amtliche Fleischuntersuchung und/oder amtliche Trichinenuntersuchung bei Dachs und Waschbär, wenn sie für den menschlichen Verzehr
34. 35. 36.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet? Für alle Schalenwildarten. Sofern eine amtliche Untersuchung (amtliche Fleischuntersuchung und/oder amtliche Trichinenuntersuchung bei Dachs und Waschbär, wenn sie für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind) erforderlich ist, ist nach nationalem Lebensmittelrecht jedes betreffende Stück mit einer
34. 35. 36.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet? Für alle Schalenwildarten. Sofern eine amtliche Untersuchung (amtliche Fleischuntersuchung und/oder amtliche Trichinenuntersuchung bei Dachs und Waschbär, wenn sie für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind) erforderlich ist, ist nach nationalem Lebensmittelrecht jedes betreffende Stück mit einer Wildmarke zu kennzeichnen. Beschreiben Sie einen Wildursprungsschein! Ein Dokument, auf dem wichtige Angaben zum erlegten Wild vermerkt werden (Herkunft, Erlegungsdatum,
34. 35. 36.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet? Für alle Schalenwildarten. Sofern eine amtliche Untersuchung (amtliche Fleischuntersuchung und/oder amtliche Trichinenuntersuchung bei Dachs und Waschbär, wenn sie für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind) erforderlich ist, ist nach nationalem Lebensmittelrecht jedes betreffende Stück mit einer Wildmarke zu kennzeichnen. Beschreiben Sie einen Wildursprungsschein! Ein Dokument, auf dem wichtige Angaben zum erlegten Wild vermerkt werden (Herkunft, Erlegungsdatum, geschätztes Alter, Geschlecht, Gewicht, Erleger, beobachtete gesundheitlich bedenkliche Merkmale und
34. 35. 36.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet? Für alle Schalenwildarten. Sofern eine amtliche Untersuchung (amtliche Fleischuntersuchung und/oder amtliche Trichinenuntersuchung bei Dachs und Waschbär, wenn sie für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind) erforderlich ist, ist nach nationalem Lebensmittelrecht jedes betreffende Stück mit einer Wildmarke zu kennzeichnen. Beschreiben Sie einen Wildursprungsschein! Ein Dokument, auf dem wichtige Angaben zum erlegten Wild vermerkt werden (Herkunft, Erlegungsdatum, geschätztes Alter, Geschlecht, Gewicht, Erleger, beobachtete gesundheitlich bedenkliche Merkmale und Umweltkontaminanten, Wildbretgüteklasse, Nachsuche, ggf. Anmeldung zur Trichinenuntersuchung und
34. 35. 36. 37.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet? Für alle Schalenwildarten. Sofern eine amtliche Untersuchung (amtliche Fleischuntersuchung und/oder amtliche Trichinenuntersuchung bei Dachs und Waschbär, wenn sie für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind) erforderlich ist, ist nach nationalem Lebensmittelrecht jedes betreffende Stück mit einer Wildmarke zu kennzeichnen. Beschreiben Sie einen Wildursprungsschein! Ein Dokument, auf dem wichtige Angaben zum erlegten Wild vermerkt werden (Herkunft, Erlegungsdatum, geschätztes Alter, Geschlecht, Gewicht, Erleger, beobachtete gesundheitlich bedenkliche Merkmale und Umweltkontaminanten, Wildbretgüteklasse, Nachsuche, ggf. Anmeldung zur Trichinenuntersuchung und Ergebnis der Trichinenuntersuchung).
34. 35. 36.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet? Für alle Schalenwildarten. Sofern eine amtliche Untersuchung (amtliche Fleischuntersuchung und/oder amtliche Trichinenuntersuchung bei Dachs und Waschbär, wenn sie für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind) erforderlich ist, ist nach nationalem Lebensmittelrecht jedes betreffende Stück mit einer Wildmarke zu kennzeichnen. Beschreiben Sie einen Wildursprungsschein! Ein Dokument, auf dem wichtige Angaben zum erlegten Wild vermerkt werden (Herkunft, Erlegungsdatum, geschätztes Alter, Geschlecht, Gewicht, Erleger, beobachtete gesundheitlich bedenkliche Merkmale und Umweltkontaminanten, Wildbretgüteklasse, Nachsuche, ggf. Anmeldung zur Trichinenuntersuchung und Ergebnis der Trichinenuntersuchung).
34. 35. 36. 37.	Einen ungewollten Zersetzungsprozess des Fleisches meist im noch warmen Wildkörper. Aus den Zuckern, die als Energievorrat in der Muskulatur vorhanden sind, entstehen durch mangelhafte Auskühlung des Wildkörpers Buttersäure und weitere Zersetzungsprodukte. Das Wildbret wird brüchig und teigig, kupferrot verfärbt, erhält eine schmierige Oberfläche und riecht übel-stechend. Wodurch wird die stickige Reifung hervorgerufen und ist verhitztes Wild genusstauglich? Durch mangelndes Auskühlen des Wildkörpers. Verhitztes Wildbret ist nicht genusstauglich. Welche Wildart verhitzt besonders schnell und weshalb? Schwarzwild, weil die Wärmeisolation der Feistschicht das Auskühlen verlangsamt. In welche Teile wird Schalenwild zerwirkt? Blätter, Keulen, Rücken, Rippen mit Bauchlappen, Träger (Nacken) Was ist eine Wildmarke und wo wird sie angebracht? Eine Kennzeichnung (Plastikmarke) des Wildkörpers. Die Marke ist ein Herkunfts- und Identitätsnachweis und wird bei verwertbaren Stücken am Rippenbogen, bei nicht verwertbaren Stücken am Ohr (Teller/Lauscher) angebracht. Für welche Wildarten wird in Mecklenburg-Vorpommern eine Wildmarke verwendet? Für alle Schalenwildarten. Sofern eine amtliche Untersuchung (amtliche Fleischuntersuchung und/oder amtliche Trichinenuntersuchung bei Dachs und Waschbär, wenn sie für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind) erforderlich ist, ist nach nationalem Lebensmittelrecht jedes betreffende Stück mit einer Wildmarke zu kennzeichnen. Beschreiben Sie einen Wildursprungsschein! Ein Dokument, auf dem wichtige Angaben zum erlegten Wild vermerkt werden (Herkunft, Erlegungsdatum, geschätztes Alter, Geschlecht, Gewicht, Erleger, beobachtete gesundheitlich bedenkliche Merkmale und Umweltkontaminanten, Wildbretgüteklasse, Nachsuche, ggf. Anmeldung zur Trichinenuntersuchung und Ergebnis der Trichinenuntersuchung).

40.	Auf jeweils welche Temperatur müssen Großwild, Kleinwild und Aufbruch/Innereien gekühlt werden und warum?
	Großwild auf max. +7°C, Wachstum der meisten Bakterien gehemmt.
	Kleinwild auf max. +4°C, Schrotschuss schafft viele kleine tiefe Wunden im Wildbret, damit erhöhte
	Verderbanfälligkeit durch Fäulnis.
	Aufbruch/Innereien +3°C, da durch ihre Struktur sehr verderbanfällig, Hemmung spezieller kältetoleranter
	Bakterien.
41.	Warum soll mit Schrot geschossenes Wild nicht länger als 24 Stunden abhängen?
	Weil durch die vielen eingedrungenen Schrote Schmutz (mit Bakterien) von außen ins Stück transportiert
	wurde, und es dadurch zum früheren Verderben neigt (deshalb auch niedrigere Temperaturen beim
43	Abhängen notwendig).
42.	Womit muss eine Wildkammer ausgestattet sein und wozu dient sie? Mit fließend warmem und kaltem Wasser, Abfluss, abwaschbaren Oberflächen (Wände, Decke, Fußboden),
	Aufhängevorrichtungen inklusive Winde, mit Waage, sehr gute Beleuchtung, Schutz vor Ungeziefer,
	Kühlmöglichkeit für berührungsloses Hängen der Wildkörper (Kühlzelle bzw. Wildkühlschrank) sowie
	rostfreien Tischen und Geräten. Sie dient zur Be- und Verarbeitung des Wildes.
43.	Wie muss eine Kühlzelle ausgestattet sein und wozu dient sie?
73.	Mit Kühlaggregat, abwaschbaren Oberflächen (Wände, Decke und Fußboden) und Aufhängevorrichtungen.
	Sie dient zur Aufbewahrung (abhängen lassen) und zum Auskühlen des Wildes.
44.	Woran erkennt der Jäger, dass die Totenstarre bei einem erlegten Stück eingesetzt hat und an welchem
	Körperteil äußerlich feststellbar beginnt sie?
	Der Tierkörper wird komplett steif beginnend am Haupt.
45.	Welches sind die Ziele/Vorteile einer vollständig abgeschlossenen Fleischreifung?
	Nennen Sie Vorteile.
	Ein artspezifischer Geschmack, zartes und saftiges Wildbret, Schutz vor Verderb durch Absenken des pH-
	Wertes damit längere Haltbarkeit.
46.	Wie lange lässt man Schalenwild abhängen und wovon ist dies abhängig?
	Zwei bis fünf Tage, je nach Gewicht und Alter der Stücke, starke Stücke z.B. Rotwild bei sachgemäßer
	Handhabung bis zu zehn Tage.
47.	Wie macht man Schwarten, Decken und Bälge haltbar, bis sie zum Gerben gebracht werden?
	Möglichst Einfrieren oder: Bälge kann man auf ein Spannbrett ziehen und trocknen, Schwarten werden
	eingesalzen, Decken werden gespannt und getrocknet.
48.	Was versteht man beim Wild unter einem "Primärerzeugnis"?
	Erlegtes Wild in Decke, Schwarte oder Federkleid aufgebrochen bzw. ausgeweidet.
49.	Welche rechtliche Stellung hat der Jäger nach dem Lebensmittelrecht?
	Der Jäger ist Lebensmittelunternehmer und somit für das Lebensmittel, welches er in den Verkehr bringt,
	haftbar.
50.	Wer führt die Lebendbeschau und die Totbeschau am Wild durch?
	Der Jäger als kundige oder auch geschulte Person.
51.	Darf man Wild im Haar- oder Federkleid einfrieren, wenn es für den menschlichen Genuss vorgesehen ist?
	Begründen Sie. Nein, da dies unhygienisch ist. Ahndung als Ordnungswidrigkeit nach nationalem Lebensmittelrecht.
52.	Ist das Aushakeln des Federwildes noch erlaubt? Begründen Sie!
52.	Nein, wegen unhygienischer Folgen für das Wildbret (es führt zum Austritt von Darminhalt, weil der Darm
	vom Magen abreißt).
53.	Welche Wildarten müssen, sofern sie vom Menschen verzehrt werden sollen, einer amtlichen
55 .	Trichinenuntersuchung zugeführt werden?
	Gemäß geltendem Lebensmittelrecht Schwarzwild und andere Tiere, die Träger von Trichinen sein können.
	Dies sind alle Wildarten, welche Fleisch- oder Allesfresser sind (z.B. Schwarzwild, Dachse, Waschbären,
	Krähenvögel, auch Exoten wie Bären, Meeressäuger und Reptilien).
54.	Unter welchen Umständen schreibt der Gesetzgeber eine amtliche Fleischuntersuchung bei Wild vor?
	Sobald ein gesundheitlich bedenkliches Merkmal vorliegt und das Stück dem menschlichen Verzehr
	zugeführt werden soll.
55.	Worauf muss beim Öffnen des Schlosses (Beckenknochen) geachtet werden?
	Dass die darunter liegende Harnblase und der Weiddarm nicht verletzt werden.

56.	Was muss bei der Lagerung und Beförderung von unverpacktem und verpacktem Wildbret sowie Wild in der Decke bzw. im Federkleid beachtet werden?
	Unverpacktes Wildbret muss getrennt von Wild in der Decke bzw. im Federkleid und von verpacktem Wildbret gelagert und befördert werden.
57.	Ein Reh kam mit Weidwundschuss zu Strecke. Panseninhalt ist in die Bauchhöhle ausgetreten. Muss das
	Reh zur amtlichen Fleischuntersuchung angemeldet werden?
	Prinzipiell nein, wenn das Versorgen sobald wie möglich nach dem Erlegen erfolgt, verschmutzte Partien des
	Wildkörpers (Ein- bzw. Ausschuß) sauber und vollständig weiträumig ausgeschärft wurden und ggf. die
	Bauchhöhle mit Trinkwasser ausgespült wurde. Liegen aber bereits Verfärbungen des Bauchfells,
	Geruchsabweichungen und/oder andere bedenkliche Merkmale vor, muss die amtliche Fleischuntersuchung
	eingeleitet werden.
58.	Ein Hirschkalb wird im letzten Büchsenlicht krank geschossen. Die Nachsuche am nächsten Morgen ergibt
	einen Blattschuss. Das Kalb ist lediglich 30 Meter geflüchtet und liegt stark aufgebläht im Gebüsch. Beim
	Aufbrechen des Stückes stellen Sie Verfärbungen der Leber und der Milz fest. Müssen Sie es bei geplanter
	Verwendung als Lebensmittel der amtlichen Fleischuntersuchung zuführen? Erläutern Sie.
	Ja, weil mit der erheblichen Gasbildung in Verbindung mit Verfärbungen der inneren Organe ein gesundheitlich bedenkliches Merkmal vorliegt. Bei der langen Zeit, die das Stück unversorgt und ungekühlt
	gelegen hat, ist überdies von der Möglichkeit des Verderbs durch Verhitzen und fortgeschrittene Fäulnis des
	Wildkörpers auszugehen.
59.	Sie erlegen einen Frischling, der einen vereiterten Gebrechschuss aufweist. Was ist zu tun bei der
3 3.	geplanten Verwendung als Lebensmittel?
	Anmeldung zur amtl. Fleischuntersuchung, es ist ein bedenkliches Merkmal.
60.	Was ist die Fleischreifung? Welche Prozesse laufen dabei ab?
	Die Fleischreifung ist ein natürlicher und erwünschter Zersetzungsprozess der Skelettmuskulatur und
	beginnt äußerlich erkennbar mit dem Eintritt der Totenstarre. Dabei führt zunächst der Abbau von Glykogen
	(Zucker, Energievorrat in den Muskelzellen) zu Milchsäure zu einer Säuerung, pH- Wert Senkung. Diese
	hemmt einerseits eine bakterielle Besiedelung und damit den Verderb durch Fäulnis und führt zum Eintritt
	der Totenstarre. Andererseits werden durch das saure Milieu Eiweiß auflösende Enzyme in den Zellen
	aktiviert, die für die Lösung der Totenstarre, zunehmende Zartheit des Fleisches und Aromabildung
	ausschlaggebend sind.
61.	Wo muss erlegtes Wild, das bedenkliche Merkmale aufweist und verwertet werden soll, zur amtlichen
	Fleischuntersuchung angemeldet werden?
	Beim zuständigen amtlichen Tierarzt.
62.	Beschreiben Sie das Ausdrücken der Harnblase bei Kaninchen/Hasen!
	Dem Kaninchen/Hasen wird mit der Hand auf der Bauchseite in Richtung Keulen mit leichtem Druck entlanggefahren und dabei die Harnblase entleert.
63.	Welche Teile des Wildes müssen bei der amtlichen Fleischuntersuchung vorgestellt werden?
03.	Der Tierkörper inkl. Haupt und alle inneren Organe.
64.	Auf wessen Veranlassung muss die Untersuchung auf Trichinen durchgeführt werden? Ist die
	Verpflichtung der Veranlassung der Untersuchung übertragbar und wenn ja, auf wen?
	Verantwortlich ist der Jagdausübungsberechtigte; es sei denn, der Abnehmer (Betrieb des Einzelhandels
	oder ein anderer Jäger) hat die Verpflichtung zur Veranlassung der Trichinenuntersuchung mit Unterschrift
	auf dem Wildursprungsschein übernommen.
65.	Darf ein Jäger einem Treiber (der keine kundige Person ist) ein unaufgebrochenes Stück Wild überlassen?
	Begründen Sie! Wie kann eine vorsätzliche Zuwiderhandlung geahndet werden?
	Nein, da der Treiber keine Kenntnisse über gesundheitlich bedenkliche Merkmale besitzt. Der Vorgang wird
	als Straftat geahndet. Anders verhält es sich, wenn der Treiber auch Jäger und kundige Person ist.
66.	Welche Proben sind für die Trichinenuntersuchung vom Jäger zu entnehmen?
	Gesamt 2 Proben von je. Mindestens 10 g (wallnussgroß) vom Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen) und von der
	Muskulatur des Vorderlaufes ("Unterarm"), ersatzweise aus der Muskulatur des Zungengrundes, Nachprobe
67	bei positivem Untersuchungsergebnis auf Trichinen 50 g.
67.	Was ist eine Kundige Person? Welche Vermarktungswege neben dem Eigenverzehr kann sie verfolgen?
	Ein Jäger, der nach den Vorgaben des EU-Hygienepaketes aus dem Jahre 2004 im Rahmen der Ausbildung geschult wurde, erwirbt diese Qualifikation durch das Bestehen der Jagdprüfung. Ältere Jäger erwerben
	diese durch eine Nachschulung. Eine kundige Person erkennt bedenkliche Merkmale des Wildes vor und
	nach dem Schuss. Der Jäger ist berechtigt, neben dem Eigenbedarf Wild oder Wildfleisch in kleinen Mengen
	(Strecke eines Jagdtages) an Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels (z.B. Gastronomie)
	oder an Wildbearbeitungsbetriebe abzugeben.

68.	Was versteht man beim Wildhandel unter dem Begriff "örtliche Betriebe des Einzelhandels"?
00.	Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern vom Wohnort des Jägers
	oder dem Erlegungsort des Wildes gelegen sind (z.B. Gaststätten, Restaurants, Fleischereien)
69.	Wann ist laut Gesetz das Zerlegen von Wild ausnahmsweise am Erlegungsort zulässig?
05.	Das ist nur dann zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist (z.B. im Hochgebirge).
70.	Bei welchen Wildarten weist das Wildbret der männlichen Stücke in der Paarungszeit starken,
70.	artspezifischen Geschlechtsgeruch auf?
	Rotwild, Damwild, Schwarzwild
71	
71.	Wie wird Federwild nach dem Erlegen versorgt?
	Fachgerechte Entfernung des Kropfes unmittelbar nach dem Erlegen und Entnahme der inneren Organe
70	(nicht Aushakeln!) beginnend mit dem Umschärfen der Kloake.
72.	Darf ein Wildhandelsbetrieb, der Haarwild ganz oder zerwirkt an Gaststätten oder andere Betriebe liefert,
	dies ohne vorherige amtliche Fleischuntersuchung tun?
	Nein, nur nach vorheriger amtlicher Fleischuntersuchung.
73.	Beschreiben Sie das Untersuchen einer Leber!
	Besichtigung der Oberfläche (z.B. Verfärbungen, Schwellungen, Einschlüsse, herdförmige Veränderungen),
	dann Durchtasten des Organs (z. B. auf Knoten, verdickte Gallengänge), zuletzt Organ
	einschneiden/aufschärfen (ermöglicht die Sicht auf die Gallengänge, Leberegel?)
74.	Was darf mit dem Wild geschehen, solange das Ergebnis der amtlichen Fleischuntersuchung dem
	Antragsteller noch nicht bekannt ist? Wie wird eine Zuwiderhandlung geahndet?
	Das Wild muss kühl und luftig aufbewahrt werden. Vor der Weiterbearbeitung muss das
	Untersuchungsergebnis vorliegen. Eine Zuwiderhandlung ist eine Straftat.
75.	Wie untersucht man die Lunge?
	Besichtigung der Oberfläche auf Verfärbungen, entzündliche Veränderungen,
	dann Durchtasten der Lunge (z.B. auf Knoten), anschließend Eröffnen der Luftröhre und der großen
	Bronchien (u. a. Lungenwürmer, Fremdkörper wie Bestandteile der Äsung).
76.	Die Nachsuche auf ein Stück Rehwild war erst am nächsten Morgen möglich. In der Nacht hatte Raubwild
	das Stück bereits angeschnitten. Wie ist das Wildbret zu beurteilen?
	Das Wildbret ist genussuntauglich.
77.	Darf ein Stück Schwarzwild abgeschwartet werden, sobald es in der Wildkammer hängt? Begründen Sie.
	Wie wird eine Zuwiderhandlung geahndet?
	Nein, es muss erst das Ergebnis der Trichinenuntersuchung vorliegen. Bei Zuwiderhandlung ist es eine
	Straftat.
78.	Was ist beim Aufbrechen des Schwarzwildes bei der Entnahme der Leber zu beachten? Warum?
	Schwarzwild hat eine Gallenblase. Es besteht die Gefahr, dass diese bei der Entnahme beschädigt wird und
	die extrem bitter schmeckende Gallenflüssigkeit Wildbret Partien kontaminiert. Betroffene Teile des
	Wildbrets sind genussuntauglich.
79.	Wie untersucht man das Gescheide beim Aufbrechen?
	Besichtigung der Oberflächen (z.B. auf Veränderungen und Blutungen). Besonders intensiv müssen die
	Lymphknoten des Darmes angesehen werden (Vergrößerung, Blutungen). Gekröse und Netz sind auf
	Bandwurmfinnen anzusehen.
80.	Bei welcher zuständigen Stelle erfährt der Jäger, wo der nächste amtliche Tierarzt praktiziert?
	Beim zuständigen Veterinäramt.
81.	Nennen Sie vier Gründe, warum Kenntnisse über Wildkrankheiten für den Jäger erforderlich sind!
	Erhaltung gesunder Wildbestände, Schutz des Wildes vor Krankheiten, Schutz der Haustiere vor vom Wild
	ausgehenden Krankheiten, Erkennung und Bekämpfung von Zoonosen, Selbstschutz, Schutz der
	Endverbraucher
82.	Was haben Sie beim Herrichten der Trophäe eines Muffelwidders in Bezug auf dessen "Haltbarmachung"
	besonders zu beachten?
	Nach dem Abkochen ist die gallertartige Masse aus den Schläuchen zu entfernen und das obere Drittel der
83.	Stirnzapfen ist abzusägen. Nennen Sie fünf Erregergruppen von Wildtierkrankheiten.
03.	
84.	Bakterien, Viren, Parasiten, Pilze, Prionen.
04.	Wie erkennt man den Befall mit Magen- und Darmwürmern am lebenden Stück?
	Die befallenen Stücke haben meistens Durchfall und sind oft abgemagert.

85.	Nennen Sie vier Maßnahmen, mit denen der Jäger die Bekämpfung von Wildkrankheiten im Revier
	unterstützen kann (z.T. werden diese Maßnahmen behördlich angeordnet).
	-Gewinnung von Untersuchungsmaterial (Organe, Blut),
	-Impfköder auslegen (z.B. Tollwut, Schweinepest),
	-Parasitenbekämpfung (über Fütterung),
	-Gezielter Abschuss kranker Stücke, zu hohe Wilddichten minimieren,
	-Meldung seuchenverdächtigen Wildes,
	-Keine Gesellschaftsjagden in Sperrbezirken (z.B. Schweinepest),
	-Jagdhunde impfen (z.B. gegen Tollwut)
86.	Was verstehen Sie unter einer Wildseuche und nennen Sie Beispiele!
00.	Eine sich schnell ausbreitende Infektionskrankheit, die massenhaft beim Wild auftreten und wirtschaftliche,
	gesellschaftliche und/oder gesundheitliche Krisen hervorrufen kann, z. B. Europäische Schweinepest (ESP),
	Afrikanische Schweinepest (ASP), Vogelgrippe/Geflügelpest.
87.	Was verstehen Sie unter einer Zoonose?
67.	
00	Krankheiten bzw. Parasiten, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden bzw. umgekehrt.
88.	Nennen Sie vier Beispiele für Zoonosen!
	Tollwut, Geflügelpest, FSME, Hepatitis E, Newcastle Disease, Pseudotuberkulose/Nagerseuche,
	Tularämie/Nagerpest, Brucellose, Botulismus, Salmonellose, Tuberkulose, Borreliose, Milzbrand, Ornithose,
	Listeriose, Q-Fieber, Rotlauf, Pasteurellose, Leptospirose, Staphylokokkose, Kleiner Fuchsbandwurm,
	Trichinellen, Duncker'scher Muskelegel, einige Sarcosporidien, verschiedene Band- und Rundwürmer,
	Hautpilze, systemische Pilzkrankheiten
89.	Welche Möglichkeiten der Ansteckung gibt es für den Menschen beim Umgang mit Wild? Nennen Sie vier
	Möglichkeiten!
	Durch Berührung, Biss, Kratzer, Kot (Bandwürmer), durch Einatmen, beim Aufbrechen und Zerwirken, bei
	der Zubereitung und dem Verzehr von Wildbret, beim Präparieren
90.	Nennen Sie vier Wildkrankheiten die anzeigepflichtig sind!
	Tollwut, Europäische Schweinepest, Afrikanische Schweinepest, Vogelgrippe/Geflügelpest,
	Blauzungenkrankheit, Maul- und Klauenseuche (MKS), Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut), Brucellose,
	Milzbrand, Tuberkulose, Chronische Auszehrkrankheit der Hirsche
91.	Was verstehen Sie unter der Inkubationszeit?
	Die Zeit zwischen der Ansteckung und ersten Krankheitserscheinungen.
92.	Nennen Sie vier Parasiten des Schalenwildes!
	Trichinellen, Duncker'scher Muskelegel, Sarcosporidien, Leberegel, Milben, Lungenwürmer, Magen- und
	Darmwürmer, Bandwürmer/Finnen, Zecken, Flöhe, Hirschlausfliegen, Stechmücken, Rachenbremsen- und
	Dassellarven
93.	Nennen Sie vier häufige, durch Viren hervorgerufene Krankheiten sowie die Wildarten, bei denen sie
	häufig vorkommen!
	Tollwut (Raubwild, Schalenwild), Europäische Schweinepest und Afrikanische Schweinepest (Wildschwein),
	Myxomatose (Kaninchen), EBHS (Feldhase), RHD (Kaninchen), Geflügelpest (Federwild), Maul- und
	Klauenseuche (Schalenwild), Aujeszkysche Krankheit (Schwarzwild), Blauzungenkrankheit
	(Wildwiederkäuer)
94.	Nennen Sie vier häufige, durch Bakterien hervorgerufene Krankheiten sowie die Wildarten, bei denen sie
	vorkommen!
	Strahlenpilzerkrankung (Rehwild, andere Cerviden), Moderhinke (Muffelwild),
	Pseudotuberkulose/Nagerseuche (Hasenartige), Tularämie/Nagerpest (Hasenartige), Staphylokokkose
	(Hasenartige), Brucellose (Schwarzwild und Hasen), Botulismus (Wasserflugwild), andere Clostridiosen (bes.
	Wildwiederkäuer), Borreliose (Wildsäuger), Salmonellose (Federwild (Tauben!), Schwarzwild, alle),
	Gamsblindheit (Gamswild u.a. Wildwiederkäuer), Tuberkulose (Rotwild), Pasteurellose/ Wild- und
	Rinderseuche (Damwild u.a.), Ornithose (Federwild), Leptospirose (Hasenartige, Bisam u.a. Nager,
	Federwild, Schalenwild, Raubwild, Hund!), Listeriose (Muffel-, Rehwild u.a.), Paratuberkulose
	(Wildwiederkäuer), Rotlauf (Hasenartige, Füchse, Reh-, Schwarz-, Federwild (Tauben!) u.a.)
95.	Nennen Sie vier häufige Ektoparasiten!
JJ.	Zecken, Grabmilben, Haarlinge, Federlinge, Läuse, Flöhe, Hirschlausfliegen, Hautdassellarven,
	Rachenbremsenlarven
96.	Welcher Erreger verursacht die Tollwut und welche Wildarten können sich mit diesem Erreger infizieren?
30.	
	Das Tollwutvirus. Damit können sich alle Säugetiere, so auch der Mensch infizieren sowie Fledermäuse und
	im Einzelfall auch Vögel.

07	Names Ciavias häufiga Endonosasitan I
97.	Nennen Sie vier häufige Endoparasiten! Große Lungenwürmer, Kleine Lungenwürmer, Trichinellen, Magen, und Darmwürmer, Bandwürmer
	Große Lungenwürmer, Kleine Lungenwürmer, Trichinellen, Magen- und Darmwürmer, Bandwürmer, Kokzidien, Sarcosporidien, Großer Leberegel, Kleiner Leberegel, Duncker'scher Muskelegel, Kleiner
	Fuchsbandwurm, Rachendassellarven
98.	Welche Symptome zeigen sich bei Tollwut am lebenden Tier?
	Tiere werden zutraulich oder aggressiv, Verlust der Scheu, Bewegungsstörungen, Lähmung der Kopf- und
	Atemmuskulatur, veränderte Stimme, Speichelfluss, Schluckbeschwerden, Wasserscheu, Beißwut,
	selbstzerstörerisches Verhalten wie Rehwild: Aufschlagen seines Hauptes, Fuchs: Aufnahme von Unrat, Tod
	durch Atemstillstand.
99.	Welche Maßnahmen ergreifen Sie bei Tollwutverdacht? Nennen Sie vier Maßnahmen!
	Lebendes Wild erlegen, bei totem Wild (Fallwild) auf Kopf- und Hautverletzungen, sowie Speichelfluss
	achten. In beiden Fällen: Sicherstellung (Fernhalten von Menschen und Tieren), Veterinäramt informieren,
	Einwegschutzhandschuhe und auslaufsichere Verpackungen verwenden, um das Stück nach Anweisung des
	Veterinäramtes im Ganzen als Probe zur Untersuchung auf die Wildseuche einzusenden.
100.	Dürfen die Trophäen von seuchenverdächtigen Tieren vor Abschluss der Laboruntersuchung entfernt
	werden? Wo verbleiben diese?
	Nein, die Trophäe muss am Stück verbleiben.
101.	Welche Erreger verursachen die Afrikanische und die Europäische Schweinepest und welche Wildart wird
	davon betroffen?
	Beides sind Viren, betroffen sind Wildschweine (und Hausschweine).
102.	Nennen Sie vier Symptome, die sich bei Europäischer bzw. Afrikanischer Schweinepest am lebenden
	Stück zeigen!
	Verlust der Scheu, Absonderung von der Rotte, Durchfall, Abgeschlagenheit, unkoordinierte Bewegungen,
	Nachhandschwäche (Hinterläufe), Fieber und Durst (verenden oft in oder am Wasser), Husten und Atemnot
103.	Welche typischen Anzeichen kann man bei Europäischer bzw. Afrikanischer Schweinepest am verendeten
	Stück finden?
	Punktförmige Blutungen an Kehldeckel (Drosselknopf), in Nieren, Harnblasenschleimhaut, Magen- und
	Darmschleimhaut, Brust- und Bauchfell, massive Blutaustritte an der Milz, geschwollene, blutige
	Lymphknoten, Schaum in der Drossel (Lungenödem)
104.	Nennen Sie vier Maßnahmen der Bekämpfung der Europäischen und der Afrikanische Schweinepest!
	Bekämpfung erfolgt ausschließlich nach Anweisung der zuständigen Behörde (Veterinäramt), z.B.:
	Verstärkter Abschuss (bes. Frischlinge), Auslage von Impfködern (nur bei Europäischer Schweinepest),
	unschädliche Fallwildbeseitigung, Reinigung und Desinfektion von Mensch, Hund, Kleidung und Ausrüstung
	nach Kontakt, kein Betreten von Hausschweinbeständen für mindestens 72 Stunden nach Kontakt, Auflagen
	bezüglich der Vermarktung von Schwarzwild und Schwarzwildprodukten beachten, keine Jagdreisen in
	betroffene Gebiete unternehmen, Untersuchung von erlegtem, Fall- und Unfallwild auf ASP und KSP nach
	Anweisung der Behörde in zuständigem Landeslabor.
105.	Nennen Sie typische Symptome der Myxomatose!
	Schwellungen im Bereich der Seher (Löwenkopf), Löffel, Lippen und Geschlechtsorgane sowie Gesäuge,
	Entzündung der Seher, Fieber, Teilnahmslosigkeit, Inappetenz
106.	Welcher Erreger verursacht die Aujeszkysche Krankheit (Pseudowut) und bei welchen Wildarten kommt
	die Erkrankung vor?
	Viruserkrankung bei Haus- und Wildschweinen, Raubwild, gelegentlich wiederkäuendes Schalenwild.
107.	Wie kann sich der Jäger vor einer Infektion mit dem Kleinen Fuchsbandwurm schützen? Nennen Sie vier
	Maßnahmen!
	-Erlegte Füchse nur mit Schutzkleidung anfassen und transportieren (Handschuhe)
	-Beim Balgen Mund- und Nasenschutz verwenden
	-Noch sicherer ist das vorherige Tauchen der noch nicht abgebalgten Tiere in Wasser
	-Den Balg aufspannen und trocknen lassen (Eier des Fuchsbandwurmes vertragen Trockenheit schlecht)
	-Den Hund mindestens 4-mal pro Jahr mit Antiparasitikum vom Tierarzt entwurmen
	-Beeren, Pilze u.a. vor Verzehr waschen, noch sicherer ist Erhitzen
400	-Einfrieren tötet die Eier des Kleinen Fuchsbandwurmes nicht ab
108.	Bei welchen Vogelarten tritt Botulismus hauptsächlich auf und zu welcher Jahreszeit?
460	Häufig bei Wasservögeln (z.B. Entenarten, Schwäne), im Sommer
109.	Mit welchen Krankheiten kann sich ein Hund insbesondere infizieren, wenn er rohes Fleisch oder
	Aufbruch von Schwarzwild oder Hausschweinen frisst?
	Es besteht Ansteckungsgefahr mit der Aujeszkyschen Krankheit (Pseudowut) und Trichinellen.

110.	Nennen Sie durch Zecken auf den Menschen übertragbare Krankheiten
111	FSME/Frühsommer-Meningoenzephalitis (Gehirn- und Gehirnhautentzündung), Borreliose
111.	Wie kann sich ein Jäger vor einem Zeckenbefall schützen?
	Geschlossene, lange Kleidung tragen, abweisende Chemikalien einsetzen, Absuchen des eigenen Körpers und ggf. des Jagdhundes
112.	Wo parasitieren Bandwürmer und wie schädigen sie ihren Wirt?
112.	Im Darm, Nahrungsentzug, Darmwandschädigung, ggf. Darmverschluss
113.	Nennen Sie die Zwischenwirte des Kleinen Leberegels sowie des Großen Leberegels
113.	Kleiner Leberegel: landlebende Gehäuseschnecken und Ameisen,
	Großer Leberegel: Zwergschlammschnecke
114.	Beschreiben Sie den Kreislauf des Kleinen Fuchsbandwurmes (Echinococcus multilocularis)!
	Endwirte sind Füchse, Marderhunde, Hunde, seltener Katzen. Erwachsene Fuchsbandwürmer leben im
	Dünndarm des Raubwildes. Ausscheidung der mikroskopisch kleinen Eier mit dem abgeschnürten Endglied
	des Bandwurmes über den Kot dieser Tiere. Aufreißen der Hülle des Endglieds durch Eintrocknen,
	Verteilung der Eier durch Umwelteinflüsse (Witterung, Insekten etc.) in der Umgebung. Aufnahme der Eier
	durch Kleinsäuger (z.B. Mäuse) als Zwischenwirte. Im Darm der Kleinsäuger schlüpfen Larven, die über das
	Blut in die Leber gelangen und dort Finnen bilden. Dadurch Vergrößerung und tumoröse Zerstörung der
	Leber. Erkrankte und dadurch geschwächte Kleinsäuger werden von Endwirten gefressen, in deren
	Darmtrakt sich wieder Bandwürmer entwickeln.
115.	Was wissen Sie über die Strahlenpilzerkrankung?
	Erreger: Bakterien; Wildart: Rehwild; Entstehung: meist Einzeltiererkrankung, Eindringen der Bakterien in
	Wunden im Äser, (Zahnwechsel, Verletzungen durch spitze Äsung); bedenkliche Merkmale: i.d.R.
	Unterkieferknochen porös aufgetrieben, später Äsung erheblich erschwert bis unmöglich, daher
	Abmagerung, Ausgang tödlich, Verlauf über Monate/Jahre, Genusstauglichkeit: im früheren
116	Krankheitsstadium gegeben, wenn keine anderen bedenklichen Merkmale (z.B. Abmagerung) vorliegen.
116.	In welchem Monat ist ein Befall mit Rachenbremsenlarven zu hören und bei welchen Wildarten tritt diese
	Erkrankung häufig auf? Im Mai, beim Rehwild und Rotwild.
117.	Bei welchen Wildarten ist Brucellose von Bedeutung und welche Symptome kann man am
	erlegten/verendeten Tier finden?
	Schwarzwild und Feldhasen, vergrößerte und eitrige Hoden, Abszesse an den weiblichen inneren
	Geschlechtsorganen
118.	Nennen Sie vier bei Feldhasen und/oder bei Wildkaninchen auftretende Erkrankungen!
	Welche davon sind Zoonosen?
	Kokzidiose, Myxomatose, EBHS/RHD;
	Zoonosen: Brucellose, Pasteurellose/Hasenseuche, Pseudotuberkulose/Nagerseuche, Tularämie/Nagerpest,
	Staphylokokkose
119.	Wie erfolgt der Befall mit Rachenbremsenlarven?
	In den Sommermonaten legt die hummelähnliche Fliege im Flug Larven in den Windfang –
	lebendgebärendes Insekt. Die Larven wandern sofort in die Nasennebenhöhlen und dann auch in den
	Rachenraum mit dem Ziel, dort geschützt zu überwintern und zu reifen.
120.	Welche Wildkrankheiten dezimieren regelmäßig die Fuchs- und Marderhundvorkommen?
454	Räude (Grabmilbe) und Staupe (Virus)
121.	Bei welcher Wildart tritt die Moderhinke bevorzugt auf und welche bedenklichen Merkmale zeigen sich
	bei dieser Erkrankung? Wildert: Muffelwild: bedenkliche Merkmale: Erkrankung der Schalen Lahmheiten. Äsen auf
	Wildart: Muffelwild; bedenkliche Merkmale: Erkrankung der Schalen, Lahmheiten, Äsen auf
	Vorderfußwurzelgelenken oder in Brust-Bauch-Lage, Schalen deformieren, werden weich, brüchig, fauliger Geruch, Abmagerung
122.	Wie erfolgt der Befall mit Hautdassellarven? Beurteilen Sie befallenes Wild hinsichtlich der
122.	Genusstauglichkeit.
	Dasselfliegen legen Eier an den Haaren oder auf der Haut von Schalenwild im Bereich der Flanken oder der
	Hinterläufe ab (Mai bis August). Aus den Eiern schlüpfen nach ca. 4 Tagen Larven. Diese bohren sich durch
	die Haut, wandern in der Unterhaut bis in die Rückenregion, bohren ein Atemloch und bleiben dort bis zum
	nächsten Frühjahr. Genusstauglichkeit: wenige oder noch sehr kleine Larven, nur Decke betroffen –
	Wildkörper tauglich. Bei hochgradigem Befall bzw. tiefere Gewebeschichten betroffen – amtliche
	Fleischuntersuchung bzw. Untauglichkeit.

123.	Nennen Sie vier mögliche Ursachen für Durchfall (verschmutzte Spiegel) bei den Wildarten!
	Befall mit Magen-Darm-Würmern, Kokzidiose, Salmonellose, Rapsvergiftung beim Rehwild, Pansenazidose,
124.	Aufnahme verdorbener Äsung, Dysbakterie, Paratuberkulose, Schweinepest Wie äußert sich die Kokzidiose beim Hasen, um welchen Erreger handelt es sich und wann tritt die
124.	Erkrankung bevorzugt auf?
	Kokzidien sind einzellige Parasiten (Endoparasiten), die überwiegend den Darm befallen. Feuchte Witterung
	fördert das Auftreten. Die befallenen Tiere magern ab, haben Durchfall und aufgeblähte Bäuche.
	Hauptsächlich verenden Jungtiere. Am erlegten Hasen fallen am Darm dicke gelbe Knoten auf.
125.	Wie hat sich der Jäger beim Auftreten anzeigepflichtiger Wildkrankheiten zu verhalten?
	Nennen Sie vier wesentliche Aspekte und Maßnahmen.
	-Unverzügliche Anzeige des Verdachts beim Veterinäramt
	-Sicherstellung von Fallwild, erlegtem Wild, Aufbruch, und Untersuchungsmaterial nach Anweisung der
	zuständigen Behörde (Veterinäramt)
	-Dabei Einwegschutzhandschuhe sowie ggf. weitere Schutzausrüstung und auslaufsicheres
	Verpackungsmaterial verwenden
	-Jäger verfügt nicht über den Wildkörper – keine Entnahme von Trophäen o.ä.
	-Ggf. Fernhalten von Menschen und Tieren
	-Verschleppung vermeiden: gründliche Desinfektion und Reinigung aller kontaminierter Gegenstände,
	Wechsel von Schuhwerk und Kleidung, Duschen, auf keinen Fall Haustierbestände betreten oder bei leicht
	übertragbaren Seuchen Jagdreisen unternehmen
	-Weitere Anweisungen der Behörde befolgen (z. B. Allgemeinverfügungen hinsichtlich Jagdausübung,
126	Vermarktung von Wild etc.) bzw. Mitwirkung bei Bekämpfung
126.	Welcher Innenparasit des Schwarzwildes ist für den Menschen besonders gefährlich und warum? Die Trichine. Es ist eine Zoonose (Trichinellose).
127.	Was sind Trichinen und wie erfolgt die Ansteckung z.B. des Menschen?
127.	Es sind Parasiten (Rundwürmer). Über die Nahrungsaufnahme trichinösen Fleisches von infizierten Haus-
	oder Wildschwein gelangen Larven in den menschlichen Darmtrakt, wo sie sich zu geschlechtsreifen
	Würmern entwickeln, die neue Larven produzieren (Darmphase), welche sich über Blut und Lymphbahnen
	im Körper verteilen und in die Skelettmuskulatur gelangen (Muskelphase).
128.	Welche Untersuchung muss bei Schwarzwild, Raubwild und Bären geschehen, bevor diese als
	Nahrungsmittel verwendet werden dürfen?
	Die Stücke müssen vom amtlichen Tierarzt mit negativem Ergebnis auf Trichinen untersucht werden
	("trichinenfrei").
129.	Was ist beim Umgang mit seuchenverdächtigem Wild zu beachten?
	Nennen Sie vier Maßnahmen!
	Unverzügliche Anzeige beim Veterinäramt. Tierkörper bzw. das vom Amtstierarzt verlangte
	Untersuchungsmaterial so sicherstellen, dass keine Tiere und unbefugten Personen herankommen können.
	Wild nur mit Einweghandschuhen anfassen und auslaufsicher verpacken. Nach Kontakt gründliche Reinigung und Desinfektion von Kleidung und Gegenständen, um Verschleppung zu vermeiden.
130.	Sie sehen im Mai ein Stück Rehwild, das häufig hustet, niest und das Haupt schüttelt. Welche Erkrankung
130.	liegt höchstwahrscheinlich vor und ist dies ein Grund für einen Hegeabschuß?
	Offensichtlich ein Befall mit Rachenbremsenlarven. Nein, es ist kein Grund.
131.	Was muss grundsätzlich beachtet werden, wenn Untersuchungsmaterial beim
	Veterinäramt/Landesuntersuchungsamt abgegeben wird?
	Stabile, auslaufsichere Verpackung verwenden, gut lesbare Anschrift (Untersuchungsstelle), deutliche
	Aufschrift (z.B. "Untersuchungsmaterial"), Erleger und Telefonnummer (für Rückfragen), Erlegungs-
	/Fundort, Erlegungs-/Funddatum, Untersuchungsgrund (z.B. Verdacht auf Tollwut), beobachtete
	Krankheitserscheinungen auf Begleitschreiben beifügen.
132.	Wie infiziert sich das Wild mit Magen- und Darmwürmern?
	Über die Aufnahme der Wurmeier mit der Äsung.
133.	Nennen Sie Gründe bzw. Ursachen, welche die Ausbreitung von Wildseuchen und Wildkrankheiten
	fördern und begünstigen!
	Fallwild oder Aufbruch nicht oder nicht ordnungsgemäß entsorgt; Gesellschaftsjagd im
	Schweinepestsperrbezirk, zu hohe Wilddichten, ungünstige Witterung, unsachgemäße Kirrungen
46.	A 11 100 10 10 11 - 11 - 10 1 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1
134.	An welcher Körperstelle und in welchem Zeitfenster hat die Kennzeichnung des erlegten Wildes mit der
134.	Wildmarke zu erfolgen?
134.	

135.	Nennen Sie vier Straftatbestände der Tier-LMHV (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung) hinsichtlich des Gewinnens, der Be- oder Verarbeitung, des Transportes oder des Inverkehrbringens von Wild!
	-Wild unaufgebrochen an Verbraucher abzugeben
	-Fallwild an Verbraucher abzugeben
	-Unfallwild an Verbraucher abzugeben
	-Wild vor Abschluss der amtlichen Fleischuntersuchung oder der amtlichen Trichinenuntersuchung zu be-
	oder verarbeiten
	-Wildbret von hunde- oder katzenartigen als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen
136.	Wie definiert der Gesetzgeber in der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung die Begriffe
	a) "kleine Menge erlegten Wildes" und b) "Hasentiere"?
	a) Strecke eines Jagdtages b) Hasen und Kaninchen
137.	Nennen Sie wesentliche Funktionen der Leber!
	Gallenbildung, Speicher- und Stoffwechselorgan, Schadstofffilter
138.	Nennen Sie wesentliche Funktionen der Nieren!
	Ausscheidungsorgan, Bildung des Harns, Regulation des Wasser- sowie des Säuren-Basenhaushaltes
139.	Nennen Sie wesentliche Funktionen der Milz!
	Blutspeicherorgan, Immunabwehr
140.	Nennen Sie Ursachen für eine Verfärbung des Wildbrets oder der Organe!
	Verhitzen, Weidwundschuss, austretende Gallenflüssigkeit, Krankheiten, Verwesung, Fäulnis
141.	Wo ist das Vergraben von Wildtierkörpern oder deren Teilen verboten?
	In Trinkwasserschutz- und Einzugsgebieten und an öffentlichen Wegen und Plätzen.
142.	Wie kann der Jäger beim Auftreten der Europäischen bzw. der Afrikanischen Schweinepest die Seuche im
	Revier durch die Jagdausübung eindämmen und bekämpfen? Nennen Sie vier Maßnahmen!
	- Alle Tätigkeiten in Sperrbezirken nur nach Anweisung der zuständigen Behörde (Veterinäramt)
	- Probenahme nach amtlicher Vorgabe
	- Keine Gesellschaftsjagden durchführen
	- Kirrungen beschicken, um Schwarzwild im Revier zu halten
	- Impfköder ausbringen (nur bei Europäischer Schweinepest möglich)
	- Fallwild entsorgen
	- Sichtbar kranke Stücke erlegen- Desinfektion und Reinigung von Kleidung, Ausrüstung, Auto, Jagdhund sowie eigener Person
	- Keine Hausschweinbestände betreten
143.	Nennen Sie Faktoren, die Einfluss auf die stickige Reifung (Verhitzen) haben!
143.	Außentemperatur (warm, schwül), Zeit bis zum Aufbrechen, Lage und Umfang der Schussverletzung, Größe
	des Stückes, Temperatur der Kühleinrichtung. Verhitzen auch im Winter möglich (Winterdecke, Feist) beim
	Schwarzwild
144.	Nennen Sie vier Utensilien, die mit Bezug zur Wildbrethygiene in einen
	Jagdrucksack/zur Jagdausrüstung gehören!
	Einweghandschuhe, Jagdmesser, Taschenlampe, Plastiktüten, Wildmarke, Bergehilfe, Trinkwasser
145.	Was ist beim Transport von Wild zu beachten? Nennen Sie vier erforderliche Maßnahmen.
	Wild nicht übereinander stapeln, saubere Unterlage (Wildwanne), Wild nicht luftdicht abdecken, optimal ist
	der Transport der Wildkörper hängend und kontaktfrei/luftig, Schutz gegen Verschmutzung und direkte
	Sonneneinstrahlung
146.	Unter welchen Umständen bzw. Zuständen ist Wildbret als genussuntauglich zu beurteilen? Nennen Sie
	vier Umstände/Sachverhalte.
	Wildbret von Fallwild und Unfallwild, Wildbret mit wesentlichen Veränderungen, Wildbret von Tieren mit
	Tierseuchen oder Trichinenbefall, verhitztes Wildbret, angeschnittenes Wild, starker Geschlechtsgeruch
	bzwgeschmack
147.	Beschreiben Sie das Aussehen und die Farbe einer gesunden Leber eines Stückes Schwarzwild!
	Die Leber ist rotbraun gefärbt, scharfrandig, hat eine glatte Oberfläche, eine Gallenblase auf der Unterseite
	und besteht aus vier Lappen.
148.	Welche persönliche Schutzausrüstung sollte man beim Streifen von Raubwild verwenden?
	Einweghandschuhe und Mund-Nasenschutz tragen.
149.	Nennen Sie mögliche Gründe für eine Geruchsabweichung des Wildbrets!
	Verhitztes Wild, Fäulnis, starker Geschlechtsgeruch (z.B. rauschiger Keiler oder brunftiger Hirsch),
	Verwesung, Weidwundschuss, Eiter, Kontamination, Krankheiten

	T
150.	Ab welcher Be- bzw. Verarbeitungsstufe des Wildes besteht für den Jäger eine Registrierungspflicht bei
	dem zuständigen Veterinäramt hinsichtlich der Abgabe an Dritte?
	Ab der Stufe 3, d.h. Abgabe des Wildes aus der Decke/Schwarte geschlagen ggf. zerwirkt an den
4=4	Endverbraucher oder Betriebe des Einzelhandels sowie Abgabe an Wildhändler/Wildbearbeitungsbetriebe.
151.	Nennen Sie wichtige Bekämpfungsmaßnahmen gegen die Tollwut!
	Intensive Fuchsbejagung, Impfköder ausbringen, Beseitigung von Fallwild, Beprobung seuchenverdächtiger
452	Stücke, Impfung der Jagdhunde
152.	Was wissen Sie über Tularämie (Nagerpest/Hasenpest)? Die Krankheit wird durch Bakterien hervorgerufen. Infizierte Nagetiere sind als Reservoir anzusehen. Es
	erkranken vor allem Hasen und Wildkaninchen. Die Infektion erfolgt i. R. über infizierte Äsung und durch
	Kontakt. Anfangs fallen kleine weißliche Herde in der Leber auf. Im weiteren Verlauf bilden sich in allen
	Organen bis walnussgroße Abszesse, Leber und Milz sind geschwollen. Erkrankte Tiere sind
	geschwächt und meistens abgemagert. Die Tularämie ist eine Zoonose.
	Bekämpfung: Abschuss erkrankter Hasenartiger, unschädliche Beseitigung der Tierkörper
	(Einweghandschuhe, auslaufsichere Verpackung!). Das Wildbret ist genussuntauglich.
153.	Was wissen Sie über Afrikanische Schweinepest?
	Die Afrikanische Schweinepest (ASP) ist eine anzeigepflichtige Tierseuche, von der Haus- und Wildschweine
	betroffen sind. In Mitteleuropa erfolgt eine Übertragung durch direkten Kontakt mit infizierten Tieren
	(Sekrete, Blut, Sperma), die Aufnahme von Speiseabfällen oder Schweinefleischerzeugnissen bzw
	zubereitungen sowie andere indirekte Übertragungswege (Fahrzeuge, kontaminierte
	Ausrüstungsgegenstände einschl. Jagdausrüstung, landwirtschaftlich genutzte Geräte und Maschinen,
	Kleidung). Nach einer Infektion entwickeln die Tiere sehr schwere, aber unspezifische Allgemeinsymptome.
	Ein Impfstoff steht noch nicht zur Verfügung.
154.	Was ist (erworbene) Immunität?
	Als erworbene Immunität bezeichnet man die erlernte Widerstandsfähigkeit des Körpers gegenüber
	artfremden Stoffen. Dabei sind Infektionserreger von besonderer Bedeutung. Ausgelöst durch eine
	Infektion bildet der Körper Schutzstoffe (Antikörper), die vor einer erneuten Erkrankung mit dem gleichen Erreger schützen. Diese Fähigkeit nutzt man bei Schutzimpfungen (Impfköder gegen Tollwut, Europäische
	Schweinepest).
155.	Nennen Sie vier belebte bzw. unbelebte Ursachen bzw. Faktoren von Wildtierkrankheiten!
	-Infektionen mit Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten; Prionen - belebte Ursachen
	-Verletzungen (Rangkämpfe, Verkehr, Jagd, Landwirtschaft, Raubwild)
	-Umweltkontaminationen/Vergiftungen (Radioaktivität, Blei, Pflanzenschutz-, Dünge- und
	Schädlingsbekämpfungsmittel)
	-Erbkrankheiten, Tumore und Missbildungen
	-Mangelerkrankungen
	-Klimatische Veränderungen (Kälte, Hitze, Trockenheit, Überflutungen, Staunässe, Brände)
156.	Was wissen Sie über die Blauzungenkrankheit?
	Die Blauzungenkrankheit ist eine durch Viren verursachte Tierseuche der Wiederkäuer (Wild und Nutztier),
	die durch Gnitzen übertragen wird. Sie führt zu Entzündungen an Maul (Äser), Zunge (Lecker) und Geschlechtsorganen sowie zu Blasen an Zunge (Lecker), Maul (Äser) und Klauen (Schalen). Typisch ist die
	blaurote Färbung der Zunge. Das Wildbret ist genussuntauglich. Es besteht Anzeigepflicht.
157.	Nennen Sie vier auf Haus- und Nutztiere übertragbare Wildkrankheiten!
257.	Brucellose, Botulismus, Leptospirose, Salmonellose, Tuberkulose, Europäische und Afrikanische
	Schweinepest, Vogelgrippe/ Geflügelpest, Aujeszkysche Krankheit, Myxomatose, RHD, Maul- und
	Klauenseuche, Tollwut, Befall mit Fuchsbandwurm, Magen-Darm-Würmern, Bandwürmern, Räude,
	Trichinellen u.v.m.
158.	Wann beginnt die Wildbrethygiene?
	a) Vor dem Schuss x
	b) Nach dem Schuss
	c) Mit Ansetzen des ersten Schnittes
159.	Wie transportieren Sie erlegtes Schalenwild zur Kühlzelle?
	a) Auf dem offenen Wildträger, der an der Anhängerkupplung des Jagdwagens befestigt ist
	b) In offener, sauberer Wildwanne (Unterlage), nicht übereinandergestapelt,
	nicht abgedeckt, offene Fahrzeuge sollten mit Plane ausgerüstet sein x
	c) Es gibt keine Vorschriften

160.	Zur Verminderung der Restblutmenge sollen die Brandadern aufgeschärft werden.	
	Sie verlaufen:	
	a) Am Brustbein	
	b) Im Trägerbereich	
	c) Vom Rücken in die Keulen	X
161.	Kommen Finnen auch im Muskelfleisch vor?	
	a) Nein	
	b) Ja	X
	c) Nur bei Allesfressern	
161.	Wann ist der Reifeprozess des Wildbrets beendet?	
	a) Nach 2 bis 3 Stunden	
	b) Unverzüglich	
	c) Nach Lösen der Totenstarre	X
162.	Worauf ist beim Aufbrechen des Schlosses zu achten?	
	a) Dass die Nieren nicht verletzt werden	
	b) Dass die Blase und der Weiddarm nicht verletzt werden	Х
	c) Dass die Milz nicht verletzt wird	
163.	Bei welcher Temperatur wird Wildfleisch eingefroren?	
	a) +7° C	
	b) -6° C	
	c) –18° C	X
164.	Welche amtliche Untersuchung hat bei Schwarzwild generell zu erfolgen?	
	a) Untersuchung auf Trichinen und Schweinepest (ESP/ASP Monitoring)	X
	b) Untersuchung auf Tollwut	
	c) Untersuchung auf Myxomatose	
165.	Welchen Einfluss haben Hetze und anderer Stress auf die Wildbretqualität?	
	a) Keine Bedeutung	
	b) Verbesserung der Wildbretqualität	
	c) Die Wildbretqualität verschlechtert sich	X
166.	Was versteht man unter "Verhitzen"?	
	a) Das Nichtaufnehmen einer Hündin nach dem Deckakt	
	b) Durch mangelhafte Auskühlung verursachte Zersetzung des Wildbrets	X
	c) Wesensmangel eines Vorstehhundes	
167.	Wie sieht das Wildbret (Muskelfleisch) eines verhitzten Stück Wildes aus?	
	a) Weißgraue Färbung	
	b) Grünlich-bläuliche Färbung	
	c) Kupferrote Färbung	X
168.	Womit ist die mit Panseninhalt verschmutzte Bauchhöhle zu reinigen?	
	a) Mit Moos	
	b) Mit sauberem Trinkwasser	X
	c) Mit Gras	
169.	Welches Wild ist in Mecklenburg-Vorpommern nach dem Erlegen mit	
	einer Wildmarke zu kennzeichnen?	
	a) Schalenwild	X
	b) Federwild	
	c) Raubwild	
170.	Wie lange sollte erlegtes Schalenwild in der Kühlzelle maximal abhängen?	
	a) 6 Stunden	
	b) 1 Stunde	
	c) 5 Tage	X
171.	Welche Wildarten gehören zum Kleinwild?	
	a) Hasen, Kaninchen und Federwild	X
	b) Fasan und Dachs	
	c) Mauswiesel und Federwild	
172.	Welche Maßnahme sollte beim Feldhasen gleich nach dem Erlegen erfolgen?	
	a) Lüften	
	a) Lüften b) Ausdrücken der Blase	X

	_	
173.	Welche Organe können beim herkömmlichen Aufbrechen eines Rehbockes	
	erst nach dem Auftrennen des Schlosses entfernt werden?	
	a) Weiddarm und Blase	Х
	b) Weiddarm und Pansen	
	c) Nieren und Blase	
174.	Welchen Einfluss hat der Frost auf den Beginn des Aufbrechens bei erlegtem Schalenwild?	
	a) Keinen, es ist in jedem Fall baldmöglichst mit dem Aufbrechen zu beginnen	Х
	b) Bei Frösten ab –5° C hat man mindestens einen halben Tag Zeit,	
	bevor man mit dem Aufbrechen beginnt	
	c) Man kann sich mit dem Aufbrechen mehrere Stunden Zeit lassen.	
	Nur Stücke mit Weidwundschüssen sind sofort zu versorgen	
175.	Welcher Schnitt wird beim Aufbrechen des Schalenwildes zweckmäßig zuerst ausgeführt?	
	a) Schnitt an den Hinterläufen	
	b) Schnitt am Träger	X
	c) Schnitt innen an den Keulen	
176.	Wodurch kann Wildbret von stark rauschigen Keilern für den	
	menschlichen Genuss tauglich gemacht werden?	
	a) Durch ausgiebiges Abhängen im Kühlraum	
	b) Durch Tiefgefrieren über 6 Monate	
	c) Das Wildbret bleibt genussuntauglich	X
177.	Bei welchem Schuss gelangen Magen- und Darmbakterien in das Wildbret?	
	a) Kammerschuss	
	b) Laufschuss	
	c) Weidwundschuss	X
178.	Bei welcher Fleischtemperatur wird das Wachstum der meisten Bakterien gehemmt?	
	a) +7° C	x
	b) +20° C	
	c) +25° C	
179.	Darf man einen Dachs ohne Einschränkung verzehren?	
	a) Ja	
	b) Ja, aber nur nach erfolgter Trichinenuntersuchung	x
	c) Nein, da das Wildbret ungenießbar ist	
180.	Was wird bei einer amtlichen Fleischuntersuchung untersucht?	
	a) Die inneren Organe	
	b) Der Wildtierkörper, wie er zum Verkauf angeboten wird	
	c) Der komplette Wildtierkörper mit Haupt und allen inneren Organen	X
181.	Welche Faktoren begünstigen das Verhitzen des Wildkörpers?	
	a) Zu schnelles Auskühlen	
	b) Aufbrechen des noch warmen Tierkörpers	
	c) Zu spätes Aufbrechen	х
182.	Welche Kühltemperatur muss Schalenwild in der Kühlzelle	
	so schnell wie möglich erreichen?	
	a) 0° C	
	b) +7° C	x
	c) –18° C	
183.	Sie brechen ein Stück Schalenwild auf und stellen bedenkliche Merkmale fest.	
	Muss das Stück zur amtlichen Fleischuntersuchung angemeldet werden?	
	a) Ja, jedoch nur dann, wenn es verkauft werden soll	
	b) Ja, immer wenn es zum menschlichen Verzehr bestimmt ist	x
	c) Nein, da Sie die bedenklichen Merkmale erkannt haben.	
184.	Was müssen Sie während des Zerwirkens des Schalenwildes beachten?	
	a) Das Zerwirken darf nur in einem dafür geeigneten Kühlraum erfolgen	
	b) Das Stück darf nur von einem Fleischer zerwirkt werden	
	c) Während des Zerwirkens ist ständig auf Merkmale zu achten,	
	die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen	х

185.	Wann soll man bei einem erlegten Stück Schalenwild mit dem Aufbrechen beginnen?		
	a) Sobald wie möglich	X	
	b) Nach einer Stunde		
	c) Nach zwei Stunden		
186.	Wie werden die Blätter gelüftet?		
	a) Man führt einen Schnitt zwischen der Innenseite der Vorderläufe und dem Brustkorb	Х	
	b) Man legt das Stück so auf den Rücken, dass beide Blätter frei liegen		
	und der Luftzirkulation ausgesetzt sind		
	c) Man bewegt mehrmals beide Vorderläufe so, dass evtl. entstandene		
	Luftblasen aus dem Raum zwischen Brustkorb und Blatt herausgedrückt werden		
187.	Wer ist für das ordnungsgemäße Aufbrechen des Wildes verantwortlich?		
	a) Der zuständige Amtstierarzt		
	b) Die Treiber		
	c) Der Erleger	Х	
188.	Darf ein beim Verkehrsunfall getötetes Reh dem betroffenen Autofahrer		
	vom örtlich zuständigen Jagdpächter überlassen werden?		
	a) Das ist eine freundliche Geste und zu empfehlen		
	b) Das ist nur erlaubt, wenn das Stück noch in der Küche zu verwerten ist		
	c) Nein, weil das Wild nicht nach jagdrechtlichen Vorschriften getötet worden ist;		
	die vorgeschriebene Lebendbeschau durch eine kundige Person hat nicht stattgefunden	Х	
189.	Ein Schmalreh hat an der Keule eine wahrscheinlich von einem Streifschuss verursachte finge	erlange,	
	eiternde Wunde. Muss das erlegte Stück zur amtlichen Fleischuntersuchung angemeldet wer	den, wenn es	
	zum menschlichen Verzehr gelangen soll?		
	a) Nein, es genügt, wenn die Wundränder großzügig ausgeschärft werden		
	b) Ja, es handelt sich um eine Wunde, die nicht mit der Erlegung im Zusammenhang steht;		
	die Verletzung kann zur Ausbreitung von Bakterien im gesamten Körper geführt haben	X	
	c) Nein, es muss nur die betroffene Keule entfernt werden		
190.	Ein Jagdgast hat auf einer Gesellschaftsjagd ein Stück Rotwild erlegt und aufgebrochen.		
	Er meldet das seinem Anstellschützen, als ihn dieser wieder von seinem Stand abholt.		
	Worüber muss sich der Anstellschütze bzw. der Revierinhaber unbedingt beim Erleger informieren, bevor		
	er den Wildursprungsschein ausfüllt?		
	a) Wie viele Stück Rotwild der Gast gezählt hat		
	b) Ob der Gast vor dem Erlegen bzw. beim Aufbrechen bedenkliche Merkmale festgestellt hat	X	
	c) Ob der Gast beobachtet hat, dass die Nachbarschützen auch Erfolg hatten		
191.	Wo befinden sich beim Schalenwild die Filets?		
	a) Innen, rechts und links der Lendenwirbelsäule	х	
	b) Innen, rechts und links der Brustwirbelsäule		
	c) Innen, rechts und links neben dem Brustbein		
192.	Warum muss man beim Aufbrechen das Schloss öffnen?		
	a) Damit das Stück besser auskühlen kann		
	b) Damit man den Weiddarm und die Harnblase herauslösen kann	X	
	c) Damit die Brandadern entfernt werden können		
193.	Bei welcher der genannten Wildarten müssen Sie den Schlund verknoten		
	um zu verhindern, dass Panseninhalt ausläuft?		
	a) Damwild	x	
	b) Schwarzwild		
	c) Hasen/Wildkaninchen		
194.	Welche Viruserkrankung ist auf den Menschen übertragbar?		
	a) Tollwut	x	
	b) Myxomatose		
	c) Schweinepest		
195.	Welches Anzeichen deutet beim Rehwild auf Tollwut hin?		
=20.	a) Verschmutzter Spiegel		
	b) Häufiges Nässen		
	c) Speichelfluss und Scheuerstellen am Haupt	x	
	1 of operations and senedersteinen am mage	^	

196.	Bei welcher Wildart kommt der Leberegel vor?	
	a) Rehwild	X
	b) Fasan	
	c) Ringeltaube	
197.	Durch welche Parasiten wird die Räude verursacht?	
	a) Milben	Х
	b) Flöhe	
	c) Läuse	
198.	Durch welche Erreger wird die Myxomatose hervorgerufen?	
	a) Parasiten	
	b) Viren	X
	c) Bakterien	
199.	Welche Erkrankung kann durch Zecken übertragen werden?	
	a) Moderhinke	
	b) Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME)	X
	c) Strahlenpilzerkrankung	
200.	Ist der Befall mit Rachenbremsenlarven ein Abschussgrund?	
	a) Nein	X
	b) Ja	
	c) Nur im April	
201.	Ist der Befall mit Rachenbremsenlarven ein Abschussgrund?	
	a) Nein	X
	b) Ja	
	c) Nur im April	
202.	Welche Hauptkennzeichen zeigt Schwarzwild bei der Schweinepest?	
	a) Aggressivität	
	b) Auffällige Schwäche und ein schwankender Gang	X
	c) Die Borsten fallen aus	
203.	Welche Erkrankung kann durch Zecken übertragen werden?	
	a) Tollwut	
	b) Borreliose	X
	c) Maul- und Klauenseuche	
204.	Woran ist die Myxomatose beim Kaninchen zu erkennen?	
	a) Schwellungen um Seher, Äser, Geschlechtsorganen	X
	b) An dem aufgeblähten Bauch	
	c) An blutigem Nasenausfluss	
205.	In welchem Monat kann man einen Rachenbremsenlarvenbefall hören?	
	a) Im Dezember	
	b) Im Mai	X
	c) Im Oktober	
206.	Worauf ist ein Perückengehörn zurückzuführen?	
	a) Auf eine Laufverletzung	
	b) Auf einen zu hohen Wildbestand	
	c) Auf eine Hormonstörung	X
207.	Bei welcher Wildart siedeln sich die Trichinen bevorzugt an?	
	a) Bei Hasen	
	b) Beim Schwarzwild	X
	c) Bei Tauben	
208.	Auf welche Krankheit können vergrößerte Hoden des Feldhasen	
1	oder des Schwarzwildes hinweisen?	
	a) Tollwut	
	b) Brucellose	X
	c) Vogelgrippe	
209.	Welche der folgenden Erkrankungen werden durch Viren verursacht?	
	a) Brucellose, Botulismus	
1	b) Schweinepest, Tollwut	X
	c)Trichinen, Leberegel	

210.	Welche der folgenden Erkrankungen werden durch Bakterien verursacht?	
	a) Borreliose	Х
	b) Tollwut	
	c) Räude	
211.	Was hat mit Fallwild zu geschehen?	
	a) Ein Tierarzt muss die Genusstauglichkeit prüfen	
	b) Das Stück muss dem Ordnungsamt gemeldet werden	
	c) Das Stück ist genussuntauglich und unschädlich zu beseitigen	Х
212.	Welche Krankheit kann auf den Menschen übertragen werden (Zoonose)?	
	a) Kokzidiose	
	b) Myxomatose	
	c) Tollwut	Х
213.	Welche Wildart hat eine Gallenblase?	
	a) Schwarzwild	Х
	b) Rehwild	
	c) Rotwild	
214.	Zu welcher Gruppe von Parasiten gehören Leberegel?	
	a) Zu den Bandwürmern	
	b) Zu den Saugwürmern	X
	c) Zu den Rundwürmern	
215.	Worauf ist die Strahlenpilzerkrankung zurückzuführen?	
	a) Auf ein Bakterium	X
	b) Auf einen Pilz	
	c) Auf ein Virus	
216.	Welche Erkrankung entsteht durch den Verzehr von finnenhaltigem Wildbret?	
	a) Trichinose	
	b) Bandwurmbefall	х
	c) Hirnhautentzündung	
217.	Bei welcher Schalenwildart tritt Moderhinke verstärkt auf?	
	a) Muffelwild	X
	b) Rehwild	
	c) Damwild	
218.	Vom "Zerwirken" spricht man, wenn	
	a) Dem Stück das Haupt entfernt wird	
	b) Das Stück in Einzelteile zerlegt wird	X
	c) Dem Stück die Trophäe entfernt wird	
219.	Der Jäger hat ein Reh erlegt. Beim Aufbrechen des Schlosses muss er darauf achten, dass	
	a) Die Lunge nicht verletzt wird	
	b) Die Harnblase und der Weiddarm nicht zerstochen werden	X
	c) Die Leber nicht beschädigt wird	
220.	Welche der folgenden Aussagen ist richtig?	
	a) Endoparasiten kommen im Inneren des Körpers vor	X
	b) Endoparasiten befallen nur Nase, Augen, Ohren und Maul	
	c) Zu den Endoparasiten zählen Zecken, Haarlinge und Hirschlausfliegen	
221.	Bei welchen dieser Erkrankungen besteht Seuchenverdacht und damit Anzeigepflicht?	
	a) Lungenwurmbefall	
	b) Europäischer und Afrikanischer Schweinepest	Х
	c) Rachenbremsenbefall	
222.	Wie erfolgt die Übertragung der Europäischen bzw. Afrikanischen Schweinepest?	
	a) Indirekt über den Zwischenwirt Maus	
	b) Über direkten Kontakt oder die Nahrung	X
	c) Nur durch die Übertragung von Kühen auf Schwarzwild	
223.	Wer erlässt beim Auftreten einer Wildseuche die notwendigen Anweisungen?	
	a) Der Amtstierarzt	х
	b) Das Ordnungsamt	
	c) Die Untere Jagdbehörde	

224.	Darf Wild in der Decke/Schwarte eingefroren werden, wenn es verzehrt werden soll?	
	a) Nein	Х
	b) Ja	
	c) Nur nach Absprache mit dem Erleger	
225.	Welche Umstände begünstigen die Ausbreitung von Wildseuchen?	
	a) Zu trockenes Wetter	
	b) Zu hohe Wilddichte	X
	c) Zu wenig Kirrungen im Revier	
226.	Bei einem Trichinenbefall ist der Wildkörper wie folgt zu beurteilen:	
	a) Nach Abhängen tauglich	
	b) Nur der Rücken ist verwertbar	
	c) Grundsätzlich untauglich	Х
227.	Welches Wildtier ist in Deutschland der hauptsächliche Verbreiter der Tollwut?	
	a) Fuchs	X
	b) Rothirsch	
	c) Schnecke	
228.	Was ist zu tun, wenn man ein tollwutverdächtiges Tier erlegt hat?	
	a) Sofort den Amtstierarzt verständigen	X
	b) Erst mal die Trophäe sichern	
	c) Nichts	
229.	Welche Anzeichen am lebenden Tier lassen auf Tollwut schließen?	
	a) Starker Parasitenbefall	
	b) Ständiges nässen	
	c) Speichelfluss und aggressives Verhalten	X
230.	Wie werden die Erreger der Tollwut ausgeschieden?	
	a) Mit der Losung	
	b) Mit dem Speichel	X
	c) Durch die Haut	
231.	Welche Anzeichen am lebenden Stück deuten auf Europäische bzw. Afrikanische Schweir	nepest?
	a) Verlust der Scheu	X
	b) Haarausfall	
	c) Hautekzeme	
232.	Wie erfolgt die Infektion mit Myxomatose?	
	a) Über Ameisen	
	b) Mit der Äsung	
	c) Durch stechende Insekten, wie z.B. Flöhe oder Mücken	X
233.	Welche Aussage über die Strahlenpilzerkrankung ist richtig?	
	a) Der Erreger ist ein Bakterium	X
	b) Die Krankheit kommt ausschließlich bei Tauben vor	
	c) Die Krankheit kommt ausschließlich bei Enten vor	
234.	Welche dieser Wildkrankheiten wird durch Parasiten verursacht?	
	a) Maul- und Klauenseuche	
	b) Kokzidiose	X
	c) Tollwut	Α
235.	Welche dieser Krankheiten zählt zu den Zoonosen?	
233.	a) Trichinose	x
	b) Schweinepest	^
	c) Aujeszkysche Krankheit	
226		
236.	Welche Maßnahme sollte unmittelbar nach der Erlegung eines Hasen	
	durchgeführt werden?	
	a) Abschneiden des Kopfes	
	b) Aushakeln	
25-	c) Ausdrücken der Harnblase	X
237.	Welche dieser Wildkrankheiten ist anzeigepflichtig?	
	a) Tollwut	Х
	b) Myxomatose	
	c) Strahlenpilzerkrankung	

238.	Was sind Trichinen?	
	a) Bakterien	
	b) Viren	
	c) Parasiten	X
239.	Welche dieser Wildarten kann Trichinenträger sein?	
	a) Schwarzwild	X
	b) Rehwild	
	c) Tauben	
240.	Welche Tiergruppen sind Verursacher des Dassellarvenbefalls?	
	a) Bandwürmer	
	b) Lungenwürmer	
	c) Fliegen	Х
241.	Wo parasitieren Bandwürmer?	
	a) In der Lunge	
	b) In der Leber	
	c) Im Darm	X
242.	Eine typische Krankheit des Fuchses ist die:	
	a) Aktinomykose	
	b) Brucellose	
	c) Räude	Х
243.	Bei welcher Wildkrankheit kann man sich beim Umgang mit dem erlegten	
	Wild nicht mit dem Erreger infizieren?	
	a) Schweinepest	Х
	b) Brucellose	
	c) Tollwut	
244.	Für welche Erkrankung des Schwarzwildes sind im Revier belassene	
	Fuchskerne verantwortlich?	
	a) Moderhinke	
	b) Tollwut	
	c) Trichinose	х
245.	Wer ist der obligatorische Zwischenwirt des Fuchsbandwurmes?	
	a) Der Fasan	
	b) Die Maus	X
	c) Das Reh	
246.	Bei welcher Wildart ist das Verknoten des Schlundes nicht erforderlich?	
	a) Schwarzwild	X
	b) Rotwild	
	c) Rehwild	
247.	Welche Erkrankung kann durch den Verzehr von finnenhaltigem Wildbret entstehen?	
	a) Trichinose	
	b) Lungenwurmbefall	
	c) Bandwurmbefall	Х
248.	Welche Körperteile bzw. Organe werden beim Schwarzwild zur Feststellung	
	eines möglichen Trichinenbefalls untersucht?	
	a) Bauchspeicheldrüse und Milz	
	b) Zwerchfellpfeiler und Unterarmmuskulatur	X
	c) Leber und Lunge	
249.	In welchem Parasitenkreislauf fungieren Schnecken als Zwischenwirt?	
	a) Hundebandwurm	
	b) Leberegel	х
	c) Schweinepest	
250.	Bei welcher Schalenwildart treten häufig Schalenauswachsungen auf?	
	a) Schwarzwild	
	b) Rotwild	
	c) Muffelwild	Х
_		·

251.	Was versteht der Gesetzgeber unter einer "kleinen Menge"?	
	a) Wenig Rotwild im Revier	
	b) Wenig Hasen im Revier	
	c) Die Strecke erlegten Wildes eines Jagdtages	Х
252.	Wie transportieren Sie erlegtes Schalenwild zur Kühlzelle?	
	a) Übereinandergestapelt, damit das Wild nicht zusammenfriert	
	b) In sauberer, offener Wildwanne, nebeneinander gelegt	Х
	c) Auf dem Bauch liegend	Λ
253.	Wann sollte erlegtes Federwild gerupft werden?	
233.	a) Nach 2 Tagen	
	b) Nach 5 Tagen	
	c) Je eher, desto besser	V
254.		X
254.	Dürfen Sie erlegtes, aber noch nicht versorgtes Wild an einen Nichtjäger abgeben?	
	a) Ja	
	b) Nein	Х
	c) Nur Hühnervögel	
255.	Was gilt als "Erstversorgung" bei erlegten Wildtauben?	
	a) Das Rupfen	
	b) Das Aushakeln	
	c) Das Entfernen des Kropfes	Х
256.	Welche Wildkrankheit kann auch Hunde befallen?	
	a) Schweinepest	
	b) Gamsblindheit	
	c) Aujeszkysche Krankheit	Х
257.	Das Wildbret welchen Raubwildes wird auch in Deutschland verzehrt?	
	a) Iltis	
	b) Dachs	X
	c) Steinmarder	
258.	Zu welchen Krankheitserregern zählen Kokzidien?	
	a) Parasiten	Х
	b) Bakterien	
	c) Viren	
259.	Zu den Innenparasiten zählen	
	a) Flöhe	
	b) Trichinen	х
	c) Zecken	
260.	Welche Parasiten gehören zu den Insekten?	
	a) Trichinen	
	b) Haarlinge	Х
	c) Kokzidien	Α
261.	Bei welcher Wildkrankheit ist der Erreger ein Virus?	
201.	a) Botulismus	
	b) Trichinose	
	c) Schweinepest	V
262		X
262.	Ist das Wildbret eines von Lungenwürmern befallenen Rehes genusstauglich?	
	a) Nein	
	b) Ja	Х
262	c) Nur nach amtlicher Fleischuntersuchung	
263.		
	Mit welchem Organ ist der Schlund verwachsen?	
	a) Mit der Leber	
	a) Mit der Leber b) Mit der Lunge	
	a) Mit der Leber b) Mit der Lunge c) Mit der Drossel	x
264.	a) Mit der Leber b) Mit der Lunge	x
264.	a) Mit der Leber b) Mit der Lunge c) Mit der Drossel	x x
264.	a) Mit der Leber b) Mit der Lunge c) Mit der Drossel Welche Wildart wird nicht von Leberegeln befallen?	

265.	Welche Tiere sind keine Zwischenwirte für den Kleinen Fuchsbandwurm?	
	a) Hunde	
	b) Katzen	
	c) Fasan	Х
266.	Welche Parasiten gehören zur Klasse der Spinnentiere?	
	a) Borrelien	
	b) Zecken	X
	c) Lungenwürmer	
267.	Welche Parasiten schmarotzen nicht in den Atemwegen ihrer Wirtstiere?	
	a) Grabmilben	X
	b) Große Lungenwürmer	
	c) Rachenbremsenlarven	
268.	Welches Tier kann man als Überträger der Tollwut ausschließen?	
	a) Fuchs	
	b) Fledermaus	
	c) Stockente	X
269.	Welche Parasiten haben Regenwürmer als Zwischenwirt?	
	a) Kleiner Fuchsbandwurm	
	b) Kleiner Lungenwurm des Schwarzwildes	X
	c) Großer Leberegel	
270.	Wie wird die Aujeszkysche Krankheit noch bezeichnet?	
	a) Raserei	
	b) Nagerpest	
	c) Pseudowut	x
271.	Welches Organ befindet sich beim Haarwild hinter dem Zwerchfell?	
	a) Herz	
	b) Lunge	
	c) Leber	x
272.	Für welche Jäger besteht eine Registrierungspflicht als Lebensmittelunternehmer?	
	a) Bei ausschließlicher Verwendung des Wildbrets für den Eigenbedarf	
	b) Abgabe von Wild, das aus der Decke geschlagen bzw. abgeschwartet ist,	
	oder Abgabe von zerwirktem Wild	X
	c) Ausschließlich Abgabe von Wild in der Decke/Schwarte an den Einzelhandel	
273.	Wo wird die Registrierung der Jäger als Lebensmittelunternehmer vorgenommen?	
	a) Bei der Unteren Jagdbehörde	
	b) Beim Ordnungsamt	
	c) Beim Veterinäramt (Veterinärbehörde)	x
274.	Welches Organ ist beim Wiederkäuer mit dem Pansen verwachsen?	
	a) Die Milz	x
	b) Die Lunge	
	c) Die Gallenblase	
275.	Welche Parasiten wirken sich auf die Genusstauglichkeit des Wildbrets	
	besonders negativ aus?	
	a) Flöhe	
	b) Zecken	
	c) Grabmilben	x
276.	Welche Kombination (Krankheit/Wildart) stimmt überein?	
	a) Strahlenpilz/Fasan	
	b) Botulismus/Stockente	x
	c) Schweinepest/Feldhase	
277.	Wie lange muss der Jagdausübungsberechtigte den Wildursprungsschein aufbewahren?	
	a) Zwei Jahre	x
	b) Vier Jahre	^
	c) Acht Jahre	
278.	Bei welcher Schalenwildart ist die Verwertung des Wildbrets in der Paarungszeit nicht einge	eschränkt?
270.	a) Damwild	. Jemankt:
	b) Rehwild	X
	c) Rotwild	^
	o _f notwind	

279.	Wie hoch ist der Anteil der inneren Organe am Lebendgewicht eines Rehbockes?	
	a) Etwa ein Drittel	Х
	b) Etwa die Hälfte	
	c) Etwa 80 Prozent	
280.	Was passiert bei der Fleischreifung?	
	a) Es entsteht Buttersäure	
	b) Der pH-Wert verschlechtert sich	
	c) Glykogen wird zu Milchsäure abgebaut	Х
281.	Was trennt die Brust- von der Bauchhöhle?	
	a) Die Lappen	
	b) Das Zwerchfell	х
	c) Das Netz	
282.	Welches Wildbret ist generell nicht genusstauglich?	
	a) Vom Raubwild	
	b) Von Rabenvögel	
	c) Vom Unfallwild	Х
283.	In welchem Funktionsbereich übernimmt das Zwerchfell eine entscheidende Aufgabe?	
	a) Bei der Verdauung	
	b) Bei der Atmung	X
	c) Im Hormonhaushalt	
284.	Wann beginnt die stickige Reifung bei nicht aufgebrochenem Wild?	
	a) Nach ca. 1 Stunde	х
	b) Nach ca. 5 Stunden	
205	c) Nach ca. 24 Stunden	
285.	Stickige Reifung des Wildbrets bedeutet	
	a) Die erwünschte Fleischreifung geschieht in einem kürzeren Zeitraum	
	b) Die Konsistenz des Wildbrets wird teigig-mürbe, der Geruch stechend	.,
	und die Farbe in der Tiefe kupferrot	Х
200	c) Das Wildbret bekommt den erwünschten zarten und typischen Geschmack	
286.	Erlegtes Wild ist das	
	a) Durch äußere gewaltsame Einwirkung getötete Wild	
	b) Nach einer Jagd bei der Nachsuche zufällig gefundene Wild	v
287.	c) Nach jagdrechtlichen Vorschriften getötete Wild Wildbret ist nach dem Fleischhygienerecht verwertbar, wenn	Х
207.	a) Es nach jagdrechtlichen Vorschriften getötet worden ist	
	b) Mit gutem Schuss gestreckt, aufgebrochen und zerwirkt worden ist	
	c) Keine gesundheitlich bedenklichen Merkmale vorliegen.	V
288.	Die amtliche Fleischuntersuchung kann unterbleiben, wenn	X
200.	a) Keine gesundheitlich bedenklichen Merkmale festgestellt wurden	V
	b) Das Wild an eine Gaststätte abgegeben werden soll	X
	c) Das Wild alsbald in eine vorschriftsmäßige Kühlzelle gebracht wird	
289.	Was ist eine ekelerregende Beeinträchtigung im Hinblick auf die	
205.	Genusstauglichkeit von Wildbret?	
	a) Am Träger eines erlegten Rehes finden sich zwei vollgesogene Zecken	
	b) Ein Jagdhund frisst sich an der Keule des soeben aufgebrochenen Frischlings satt	X
	c) Beim Aufbrechen findet der Jäger Lungenwürmer in der Lunge	^
290.	Welche Vorschrift gilt für die Behandlung von seuchenverdächtigem Wild?	
230.	a) Seuchenverdächtiges Wild soll am Fund- bzw. Erlegungsort verbleiben	
	b) Der Transport von seuchenverdächtigem Wild erfolgt zusammen mit	
	anderen erlegten Stücken auf dem Wildwagen	
	c) Bei Seuchenverdacht muss das Veterinäramt (Amtstierarzt) informiert werden	X
291.	Darf die Leber eines erlegten Wildschweins gleich nach der Jagd verschenkt werden?	^
2 31.	a) Am Ende einer Gesellschaftsjagd kann die Leber einem Treiber als Dank überlassen werden	
	b) Die Leber kann einem Jagdhelfer überlassen werden, wenn sie keinen Befall mit	
	Leberegeln aufweist	
	c) Die Leber darf erst dann verschenkt werden, wenn bei der amtlichen	
	Trichinenuntersuchung des Wildschweins keine Trichinen gefunden wurden.	Х
	monimentationality des with sellie monimen genuituen wurden.	^

292.	Gesundheitsschädliche Lebensmittel in Verkehr zu bringen	
	a) Wird mit Geldstrafe geahndet	
	b) Wird mit Freiheitsstrafe bis zu 3 Jahren oder mit Geldstrafe geahndet	Х
	c) Wird mit Freiheitsstrafe bis zu 10 Jahren geahndet	
293.	Was versteht der Gesetzgeber unter der "Strecke eines Jagdtages" örtlich betrachtet?	
	a) Das erlegte Wild an einem Jagdtag im Landkreis	
	b) Das erlegte Wild an einem Jagdtag im Gebiet einer Hegegemeinschaft	
	c) Das erlegte Wild an einem Jagdtag im Jagdgebiet eines Jagdausübungsberechtigten	Х
294.	Örtliche Betriebe des Einzelhandels, an die geringe Mengen von erlegtem Wild abgegeben	werden
	dürfen, sind	
	a) Einzelhandelsbetriebe, die nicht mehr als 100 km vom Wohnort des Jägers oder	
	dem Erlegungsort des Wildes entfernt liegen	X
	b) Einzelhandelsbetriebe, die nicht mehr als 50 km vom Wohnort des Jägers entfernt liegen	
	c) Einzelhandelsbetriebe, die nicht mehr als 20 km vom Erlegungsort des Wildes entfernt lieg	
295.	Welche Pflichten hat der Jäger, wenn er das Wild nicht zur amtlichen Fleisch- oder Trichine	nuntersuchung
	angemeldet hat, sondern das Wild an einen Einzelhandelsbetrieb abgibt?	
	a) Der Jäger muss darauf achten, dass er das Wild zeitnah abgibt	
	b) Keine	
	c) Der Jäger muss vor der Übergabe darauf achten, dass der Wildursprungsschein	
	vollständig ausgefüllt ist, dass keine bedenklichen Merkmale festgestellt wurden	
	und dass die Übernahme der Trichinenuntersuchung durch Unterschrift erklärt wurde	X
296.	Welche Organe liegen zwischen Hals und Zwerchfell (im Brustbereich)?	
	a) Lunge und Herz	X
	b) Lunge und Leber	
	c) Leber und Nieren	
297.	Wann ist eine amtliche Fleischuntersuchung bei einem erlegten Reh nicht notwendig?	
	a) Das Reh verhielt sich vor dem Schuss natürlich und es wurden beim Aufbrechen	
	keine bedenklichen Merkmale festgestellt.	X
	b) Die Bewegungen des Rehes waren unharmonisch, nach dem Erlegen wurde festgestellt,	
	dass das Reh eine noch nicht verheilte Laufverletzung hat.	
	c) Das Verhalten des Rehes vor dem Schuss war normal, beim Aufbrechen	
	wurden aber Verwachsungen und Verklebungen der Lunge festgestellt	
298.	Wozu braucht der Jäger einen Behälter mit Trinkwasser für die Wildbrethygiene auf der Jag	d?
	a) Nach dem Aufbrechen wäscht man sich gerne die Hände	
	b) Mit Trinkwasser reinigt man Wildbret, dass durch Weidwundschuss verunreinigt ist	X
	c) Mit dem Wasser sind Schweißflecken am Auto zu entfernen, um dem Verdacht	
	einer kriminellen Handlung vorzubeugen	
299.	Was ist notwendig, wenn beim Erlegen und Aufbrechen keine Kundige Person anwesend ist	und das Wild
	über zugelassene Betriebe vermarktet werden soll?	
	a) Neben dem Zwerchfell müssen für jedes Stück alle Organe mitgeliefert werden,	
	auch Haupt und Gescheide	X
	b) Der Jagdherr gibt eine Ehrenerklärung ab, dass alles Wildbret genusstauglich ist	
	c) Der zugelassene Betrieb darf das Wild nur im örtlichen Bereich vermarkten	
300.	Wie lautet ein Grundsatz für die Gewinnung von Wildbret?	
	a) Je mehr Wild auf einmal erlegt werden kann, desto besser für den Jäger	
	b) Wild weidgerecht erlegen, schnell und sauber aufbrechen	X
	c) Wild muss mit Kopfschuss oder Weidwundschuss getötet werden	
301.	Welcher Grundsatz trifft für die Tierkörperbeseitigung zu?	
	a) Gewässer, Boden und Futtermittel dürfen nicht verunreinigt werden	x
	b) Der Jäger kann nach Gutdünken verfahren	
	c) Zur unschädlichen Beseitigung soll in jedem Revier ein Luderplatz vorhanden sein	