

Merkblatt

Wildvermarktung durch Jäger

Sie sind Jägerin oder Jäger und geben Wild und/ oder Wildfleisch ab?

Sie sind damit Fleischkontrolleur der 1. Stufe und Fleisch-Vermarkter in einer Person und mit dem Status als Lebensmittelunternehmer für die Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit des Produktes verantwortlich!

Hierbei ist es unerheblich, ob Sie dies mit oder ohne Gewinnerzielungsabsichten betreiben. Sie müssen sicherstellen, dass die von Ihnen verbreiteten Produkte die Gesundheit der Menschen nicht schädigen.

Die waidgerechte Bejagung und ordnungsgemäße Versorgung des erlegten Wildes sowie eine sachgerechte Behandlung des Wildbrets (hygienisches ordnungsgemäßes Arbeiten, Kühlung), sind Voraussetzung für eine gute Qualität.

Außer für die Verwertung im eigenen Haushalt gelten immer die Grundsätze der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, nach der nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen und nach der die Rückverfolgbarkeit für ein Lebensmittel gewährleistet sein muss. Ergänzt werden diese Regelungen durch das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, wonach Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich hergestellt oder irreführend vertrieben werden dürfen.

Je nach Vermarktungsweg ergeben sich dazu noch die jeweiligen lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen aus dem EU-Recht und dem nationalen Recht, die von Ihnen zu beachten sind.

Vermarktungswege:

Was ist zu beachten?

Verwertung im eigenen Haushalt



Wild wird als Lebensmittel ausschließlich zum **privaten häuslichen Gebrauch** verwendet.

- ✓ amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs
- ✓ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenklichen Merkmalen, wenn das Stück verzehrt werden soll
- ✓ keine Registrierpflicht

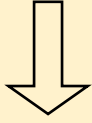
Abgabe kleiner Mengen des Primärerzeugnis Wild an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel



selbst erlegtes Wild wird in kleiner Menge **ausschließlich in der Decke oder im Federkleid direkt an Privatpersonen oder an Gastronomie, Fleischereien abgegeben**

- ✓ Einhaltung der Hygieneanforderungen **Anlage 2** der Lebensmittelhygiene-Verordnung und **Anlage 4** der Tierische Lebensmittel- Hygieneverordnung
- ✓ Jäger ist mindestens geschulte Person
- ✓ amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs
- ✓ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenklichen Merkmalen, wenn es als Lebensmittel verwendet werden soll
- ✓ keine Registrierpflicht

Abgabe kleiner Mengen Wildfleisch an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel



selbst erlegtes Wild wird in kleiner Menge **aus der Decke geschlagen oder gerupft und zerwirkt** direkt an Privatpersonen oder an Gastronomie, Fleischereien abgegeben, die dieses wiederum direkt an Privatpersonen abgeben

- ✓ Einhaltung der Hygieneanforderungen **Anhang II** der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Lebensmittelhygiene-Verordnung und **Anlage 4** der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
- ✓ Eigenkontrollen der Betriebsabläufe müssen zur Gefahrenbeherrschung beschrieben und durchgeführt werden
- ✓ geeignete Räumlichkeiten müssen vorhanden sein
- ✓ Jäger ist mindestens geschulte Person
- ✓ amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs
- ✓ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenklichen Merkmalen, wenn das Stück abgegeben werden soll
- ✓ Registrierpflicht (mit Wildkammer) als Direktvermarkter

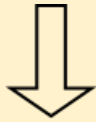
Abgabe an Wildbearbeitungsbetriebe



selbst erlegtes Wild wird in der Decke an **zugelassene Wildhandels- und bearbeitungsbetriebe abgegeben**

- ✓ Einhaltung der Hygieneanforderungen **Anhang III** Abschnitt IV Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, **Anlage 2** der Lebensmittelhygiene-Verordnung und **Anlage 4** der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
- ✓ durch kundige Personen nur mit **Wildbegleitschein** mit Ergebnis der Begutachtung des Stücks, Erlegungsort, Datum, Zeit, ggf. Identifikationsmarke
- ✓ trichinenuntersuchungspflichtiges Wild mit Kopf und Zwerchfell
- ✓ alle Eingeweide (außer Magen, Därme) und Kopf, wenn keine kundige Person vor Ort oder wenn auffällige Merkmale von kundiger Person festgestellt
- ✓ Jäger ist mindestens geschulte Person
- ✓ amtliche Fleisch- und Trichinenuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb
- ✓ Registrierpflicht

Herstellung von Wildfleischprodukten und Abgabe an Endverbraucher oder Abnahme von Wild anderer Jäger und Abgabe an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel



es werden **Wildfleischprodukte z.B. Wurst und Schinken** entweder selbst oder von anderen hergestellt oder auch Wildfleisch von nicht selbst erlegtem Wild gewonnen und diese/s direkt am Ort der Herstellung an Privatpersonen abgegeben

- ✓ Jäger hat den Status eines **Einzelhändlers (=Wildfleischgeschäft)**
- ✓ Einhaltung der Hygieneanforderungen **Anhang II** der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, der Lebensmittelhygiene-Verordnung und **Anlage 5** der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
- ✓ Eigenkontrollen der Betriebsabläufe müssen zur Gefahrenbeherrschung beschrieben und durchgeführt werden
- ✓ geeignete Betriebsräume müssen vorhanden sein
- ✓ Eigenkontrollen durch regelmäßige Probennahmen nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
- ✓ amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs
- ✓ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenklichen Merkmalen, wenn das Stück abgegeben werden soll
- ✓ Registrierpflicht unter Angabe der Betriebsstätte

Vermarktungswege:

Was ist zu beachten?

Herstellung von Wildfleischprodukten und Abgabe von > 1/3 dieser Produkte an andere Lebensmittelunternehmern
oder

Abgabe von mehr als kleiner Menge Wild
oder

Abgabe von Wild an nicht örtliche Lebensmittelunternehmen
oder

Abgabe von zugekauftem Wild an andere Lebensmittelunternehmen

- ✓ **Zulassungspflicht** des Betriebes durch das Landesamt für Verbraucherschutz mit entsprechenden erweiterten Anforderungen nach den Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EU) 2017/625

Definitionen

„**Kleine Menge**“ = Strecke eines Jagdtages bezogen auf den einzelnen Jäger

„**Örtlich**“ = 100 km um den Erlegeort oder Wohnort des Jägers

„**Ausreichend geschulte Person**“ = ein Jäger gilt in der Regel dann als ausreichend geschult, wenn er die Jägerprüfung nach dem 01.02.1987 abgelegt hat. Dies ist Voraussetzung für die Abgabe von kleinen Mengen erlegten Wildes an örtliche Einzelhandelsunternehmen oder Endverbraucher nach § 4 der Tier-LMHV

„**Kundige Person**“ = sie ist aufgrund von besonderer Ausbildung (anerkannte Kurse des Landesamtes für Verbraucherschutz) in der Lage und berechtigt, erste Untersuchungen des Wildes vorzunehmen. Sie kann auch innerhalb einer Jagdgesellschaft tätig werden. Sie bescheinigt die Erstuntersuchung des Stücks, wenn es ohne Kopf und rote Organe an einen zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb abgegeben werden soll.

Registrierungspflicht

Für die Abgabe von aus der Decke geschlagenem oder zerwirktem Wildbret ist neben der Qualifikation als ausreichend geschulte bzw. kundige Person eine formlose Registrierung bei der für den Wohnort zuständigen Veterinärbehörde (Formular s. u.) notwendig.

Sie melden sich und Ihre Wildkammer beim Landesamt für Verbraucherschutz, Fachbereich 4.4 Fleischhygiene/ Lebensmittel mit dem beigefügten **Meldebogen** an und werden damit als Lebensmittelunternehmer registriert. Die Registrierung erfolgt einmalig, das Landesamt ist jedoch bei Änderungen der Art und des Umfangs der Tätigkeiten auf aktuellem Stand zu halten. Für die Registrierung werden keine Gebühren erhoben.

Sofern Sie Wildfleischprodukte wie Wurst oder Schinken herstellen, ist zusätzlich die Betriebsstätte mitanzugeben!

Grundsätze des Erlegens, Aufbrechens und Versorgens

- sachgerechter Sitz des Schusses (Vermeidung von Weidwundschüssen, da Keimbelastung höher)
- geringer Zeitabstand zwischen Schuss und Tod sowie zwischen Tod und Versorgung
- hygienisches Aufbrechen und Versorgen so schnell wie möglich (möglichst nach 30-90 min), verspätetes Aufbrechen bedeutet Gefahr der stickigen Reifung und Fäulnis
- Aufbrechen im Hängen mit Kopf nach unten
- Einmalhandschuhe benutzen (auch zum Eigenschutz!)
- mit dem Messer nicht in das Wildbret stechen
- Messer nicht auf die Erde legen oder hineinstecken
- Mitführen eines Wasserkanisters zu Säuberungszwecken
- Mitführen geeigneter Plastikwannen/ -planen für den Transport
- Verunreinigungen abschärfen, nicht durch Wasser auf und im Wildtierkörper verteilen

Transport von erlegtem Wild

Erfolgt das Aufbrechen und Ausweiden des Tierkörpers am Erlegungsort, ist für einen hygienischen Transport des Tierkörpers zu sorgen. Dieser ist vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen, z.B. abgedeckt in einer Wildwanne oder im Kofferraum. Wild, das nach dem Erlegen unmittelbar in eine Wildkammer verbracht werden kann, sollte dort versorgt werden.

Während der Beförderung muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden, da zum einen die Hitze nicht entweichen kann, zum anderen bei schon aufgebrochenem Wild, die Wildkörper sich gegenseitig verunreinigen können.

Wildkühlung

Nach dem Aufbrechen und Ausweiden muss Wild so aufbewahrt werden, dass es abtrocknen kann und alsbald abkühlt, entweder durch entsprechend kühle Außentemperaturen oder durch aktive Kühlung:

Wildkörper von Großwild: maximal 7°C

Wildkörper von Kleinwild (Federwild, Hasen): maximal 4°C Innereien: maximal 3°C

Diese Temperaturen sind auch beim Zerlegen und Umhüllen und danach bis zur Abgabe sicherzustellen.

Kriterien für Lagerfähigkeit, Reifung und Zartheit von Wildbret

- Je mehr Stress das Wild vor dem Schuss hatte, desto schlechter die Fleischreife
- Nicht direkt nach dem Schuss in die Kühlung
- Abhängen in der Decke, damit das Fleisch nicht austrocknet, Haarwild je nach Größe mindestens drei Tage bei max. 7°C, je größer, desto länger, Federwild und Kleinwild mindestens zwei Tage bei max. 4°C
- Abhängen luftig, Tierkörper nicht eng nebeneinander
- je gleichmäßiger die Lagertemperatur, desto länger die mögliche Lagerungszeit
- Fleischsäuerung (niedriger pH-Wert von pH 5,4-5,8 wirkt hemmend auf Verderbniskeime)
- Einfrieren erst nach abgeschlossener Fleischreifung und nur für privaten Verbrauch

Wildkammer und weitere Bearbeitungsräume

Die Anforderungen an die Einrichtung einer Wildkammer und an Räumlichkeiten für die weitere Bearbeitung von Wild richten sich nach der Art und Menge des dort angelieferten Wildes sowie nach der Art der dort durchgeführten Tätigkeiten.

An eine Wildkammer, die regelmäßig größere Stückzahlen von Rot- und Schwarzwild aufnehmen muss, ist eine höhere Anforderung zu stellen, als an eine Wildkammer, in der nur an wenigen Tagen im Jahr einzelne Stücke von Rehwild bzw. Hasen bearbeitet werden. Für die Anforderungen an die Wildkammer ist darüber hinaus entscheidend, welche Tätigkeiten dort durchgeführt werden. Das Spektrum der Tätigkeiten reicht von dem Aufbewahren in der Decke bzw. Schwarte über das aus der Decke schlagen bzw. Abschwarten des Wildes und der Grobzerwirkung bis hin zur Feinzerwirkung von Wildfleisch. Allgemein gilt für die Räumlichkeiten für die Wildbearbeitung, dass ihre sonstige Verwendung und die der darin gelagerten Gegenstände das Wildbret nicht nachteilig beeinflussen dürfen.

Die nachfolgenden Hinweise sollen es dem Jäger, der Wild vermarkten möchte, erleichtern, die Anforderungen des Lebensmittelhygienerechts zu erfüllen:

- Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem leicht zu reinigenden und ggf. zu desinfizierenden Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Dieser muss wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein.
- Decken und Deckenstrukturen/ Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche und/ oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden
- Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Wildbret umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Wildbret in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit Insektengittern versehen sein.
- Für kühl oder tiefgefroren zu lagerndes Wildbret müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein (ggf. zwei Kühlkammern, eine für Tierkörper in der Decke, eine für aus der Decke geschlagene Tierkörper)
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- Es ist für eine angemessene natürliche und/ oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- **Sofern Wildfleischerzeugnisse oder Wildfleischzubereitungen hergestellt werden, gelten erweiterte Anforderungen an Räumlichkeiten und Einrichtung (Anlage 5 Tier-LMHV)!**

Bearbeitung / Zerlegung

- Messergriffe aus Kunststoff
- Wasser von Trinkwasserqualität
- abwaschbare Schürze und Einweghandschuhe
- Haar-/Federseiten sollen nicht in Kontakt mit der Fleischseite kommen
- Fleisch nur verpackt einfrieren (am besten vakuumiert)
- nach dem Zerwirken gründliche Reinigung und ggf. Desinfektion aller verwendeten Gegenstände und der Räumlichkeit. Sofern ein Jäger die Hilfstätigkeit eines Fleischers beim Zerwirken in dessen Räumen in Anspruch nimmt, muss das Zerwirken zeitlich und/ oder räumlich von anderen Tätigkeiten getrennt stattfinden. Es muss allerdings nachvollziehbar sichergestellt sein, dass der Jäger stets die ihm als Lebensmittelunternehmer obliegende unmittelbare lebensmittelrechtliche Verantwortung behält und die Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet werden kann.

Auch Hilfsleistungen durch den Fleischer, zum Beispiel beim Zerwirken oder Vakuumieren, können nur unter der Verantwortung des Jägers stattfinden. Seiner Verantwortung als Lebensmittelunternehmer muss der Jäger auch durch Aufsicht nachkommen. Möglichkeiten und Voraussetzungen zur Inanspruchnahme von Dienstleistungen und anderen Räumlichkeiten werden in den nächsten zwei Abschnitten erklärt.

Dienstleistungen bei der Handhabung von frischem Fleisch für einen Jäger:

Die Nutzung der Betriebsräume eines anderen Lebensmittelunternehmers für **das aus der Decke Schlagen und Zerwirken** und ggf. weiterer Tätigkeiten wie dem Verpacken oder Einfrieren von Ausnahmewild durch den Jäger, ist unter folgenden Voraussetzungen möglich:

- Registrierung inkl. der in Dienstleistung genutzten Räume beim LAV
- Verantwortung bleibt beim Jäger, ein schriftlicher Vertrag wird empfohlen
- strikte Trennung der Warenflüsse (keine Vermischung von untersuchtem Fleisch und Ausnahmewild); **es muss sichergestellt werden, dass Fleisch und Nebenprodukte ohne amtliche Fleischuntersuchung nicht als (bzw. mit) Fleisch mit amtlicher Fleischuntersuchung abgegeben werden oder unzulässigerweise bei der Herstellung von "regulären" Fleischerzeugnissen nach VO(EG) 853/2004 verwendet werden**
- keine gegenseitige nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel
- Abgabe des dort produzierten Fleisches direkt an Endverbraucher oder Einzelhandel zur Abgabe an Endverbraucher unter dem Namen des Jägers möglich
- nicht in zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben möglich!

Der „Jäger“ mit der zusätzlichen Tätigkeit als Einzelhändler darf außerdem für die Tätigkeit **„Herstellen von Erzeugnissen aus Wildfleisch von Ausnahmewild“** geeignete Räume eines anderen Lebensmittelunternehmers unter folgenden Voraussetzungen nutzen:

- Registrierung inkl. der in Dienstleistung genutzten Räume beim LAV
- Verantwortung bleibt beim Jäger, ein schriftlicher Vertrag wird empfohlen
- strikte Trennung der Warenflüsse (keine Vermischung von untersuchtem Fleisch und Ausnahmewild); **es muss sichergestellt werden, dass Fleisch und Nebenprodukte ohne amtliche Fleischuntersuchung nicht als (bzw. mit) Fleisch mit amtlicher Fleischuntersuchung abgegeben werden oder unzulässigerweise bei der Herstellung von "regulären" Fleischerzeugnissen nach VO(EG) 853/2004 verwendet werden**
- **Erzeugnisse, die aus Ausnahmewild zusammen mit amtlich untersuchtem Fleisch anderer Tierarten hergestellt, gekennzeichnet und abgegeben werden sollen, dürfen nur genauso eingeschränkt vermarktet werden, wie Erzeugnisse, die ausschließlich aus Fleisch von Ausnahmewild bestehen**
- Zutaten (wie Gewürze etc.) können vom Dienstleister zur Verfügung gestellt werden
- Erzeugnisse aus Ausnahmewild und beschauten Fleisch, haben den gleichen Status der Vermarktungsfähigkeit wie Erzeugnisse nur aus Ausnahmewild
- keine gegenseitige nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel
- Abgabe der so produzierten Fleischerzeugnisse nur direkt an Endverbraucher; **nicht** an Einzelhandel oder Gastronomie möglich
- nicht in zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben möglich!

Die Möglichkeit der Nutzung von Räumen und Dienstleistungen geht nicht über die bisherige Rechtslage hinaus und ist keine neue Rechtslage.

Die bisherigen Auslegungen der geltenden Rechtsvorschriften zur direkten Vermarktung von Ausnahmewild (incl. Ausnahmewildfleisch und Erzeugnissen daraus) durch den Jäger wurden von den Bundesländern überprüft. Die daraufhin für das Saarland befürwortete Auslegung kann mit dazu beitragen, die Vermarktung von Ausnahmewild und Produkten daraus zu erleichtern bzw. zu verbessern. Sie stellt klar, dass ein Jäger bei der Handhabung kleiner Mengen Ausnahmewild (zur direkten Abgabe an Endverbraucher oder örtliche Einzelhandelsbetriebe) neben der Dienstleistung von sachkundigen Personen zusätzlich - unter der Verantwortung des Jägers - als Dienstleistung auch die Räume und Anlagen anderer Lebensmittelunternehmer nutzen kann.

Die oben genannten Voraussetzungen dafür müssen dem Landesamt für Verbraucherschutz (LAV) als im Saarland zuständiger Lebensmittelüberwachungsbehörde nachgewiesen werden können.

Sollte sich jedoch herausstellen, dass dadurch das Ziel des Inverkehrbringens sicherer Lebensmittel nachvollziehbar gefährdet wird, behält sich die zuständige Behörde, hier Landesamt für Verbraucherschutz, vor, die Nutzung von Fremdräumen in Dienstleistung wieder einzuschränken.

Eigenkontrollen und Dokumentation

Der Jäger ist dafür verantwortlich, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Dazu hat er im angemessenen Umfang Eigenkontrollen und deren Dokumentation durchzuführen.

Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- ✓ Regelmäßige **Temperaturkontrolle** bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen
- ✓ Ein **Reinigungs- und Desinfektionsplan** ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- ✓ Im Rahmen der Kontrolle der **Schädlingsbekämpfung** sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.

Sofern Wildfleischerzeugnisse oder Wildfleischzubereitungen hergestellt werden, sind erweiterte Eigenkontrollen und mikrobiologische Untersuchungen notwendig. Erfolgt die Herstellung in einer gewerblichen Fleischerei, so beschränkt sich die erweiterte Eigenkontrolle auf die Chargenkennzeichnung.

Rückverfolgbarkeit

Bei der Abgabe von Wild an Wildbearbeitungsbetriebe oder an lokale Lebensmittelunternehmer (Fleischereien, Restaurants u.a.), müssen seit 2012 die Anforderungen des Artikels 18 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 zur Rückverfolgbarkeit des Wildes eingehalten werden, damit die Herkunft eines Lebensmittels bis zum Erzeuger nachvollziehbar ist:

- Name und Anschrift des Abgebenden/ Senders und Empfängers sowie Eigentümers (sofern dieser nicht mit Empfänger oder Abgebenden/ Senders identisch ist)
- Beschreibung Lebensmittel (Wildart, Angabe der Teilstücke, wenn nicht als ganzes Stück)
- Menge (Anzahl der Stücke, ansonsten Anzahl Teilstücke)

- Menge (Anzahl der Stücke, ansonsten Anzahl Teilstücke)
- Datum der Abgabe und Versanddatum

Der Jäger muss diese Informationen **schriftlich** weitergeben und solange aufbewahren, bis davon ausgegangen werden kann, dass das Wildbret verzehrt wurde. Jäger können sich einen Vordruck selbst herstellen oder die Informationen ohne Vordruck handschriftlich notieren. Zudem hat er die Rückverfolgbarkeit von Zutaten und Verpackungsmaterial sicherzustellen.

Untersuchungspflicht

Im Falle von Wildschweinen, Dachsen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, ist das Wild in jedem Fall zur **amtlichen Untersuchung auf Trichinen** beim für den Bezirk zuständigen amtlichen Tierarzt anzumelden. Die Probenentnahme kann ein Jäger beim selbst erlegtem Wildschwein oder Dachs selbst vornehmen, sofern er dazu vorher einen Antrag beim Landesamt für Verbraucherschutz gestellt hat. Dazu benötigt er den Nachweis der Teilnahme an einer Sachkundeschulung und muss einen gültigen Jagdschein besitzen. Die Beauftragung zur amtlichen Trichinenprobenentnahme durch den Jäger ist gebührenpflichtig.

Werden am Wild „bedenkliche Merkmale“ vor oder/ und nach dem Schuss durch den Jäger festgestellt und ist der Jäger unsicher in der Beurteilung, ob das Wild so abgegeben werden kann, ist eine amtliche Fleischuntersuchung durch einen für den Bezirk zuständigen amtlichen Tierarzt (Informationen über das Landesamt für Verbraucherschutz) erforderlich und darf vorher nicht an Endverbraucher oder Einzelhandel abgegeben werden. Die amtliche Fleischuntersuchung ist gebührenpflichtig.

Bei der Abgabe an einen Betrieb des Einzelhandels oder an einen anderen Jäger kann die evtl. Pflicht der Anmeldung zur Fleischuntersuchung und zur Trichinenprobenentnahme von diesem übernommen werden, muss dann aber vom amtlichen Tierarzt gegen Gebühr durchgeführt werden.

Kennzeichnung und Verpackung von Wild

Ganze Wildkörper, die direkt an den Endverbraucher/ Gastronomie abgegeben werden, bedürfen keiner Kennzeichnung. Bei Abgabe an den Endverbraucher ist jedoch bei Wild mit Trichinenuntersuchungspflicht der Wildursprungsschein mit dem Nachweis der erfolgten Trichinenuntersuchung zu übergeben. Für die Verpackung von Wildfleisch sind lebensmittelgeeignete Materialien zu verwenden. Die Verpackung sollte eng anliegen und gut verschließen (vor allem beim Tiefgefrieren). Für verpacktes Wildfleisch ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 zu beachten (Etikett mit Produktbezeichnung, Name und Anschrift des Verpackers, Gewicht, MHD: „bei < 7°C mindestens haltbar bis: ...“, evtl. Chargen-Nummer).

Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe

Jeder geschulte Jäger kann sein Wild an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe abgeben. Es müssen dann der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide (außer Magen und Därme) mit abgegeben werden. Ist der Jäger kundige Person, darf er eine erste Untersuchung des Wildkörpers und aller Organe durchführen und bringt an jedem Stück einen **Wildbegleitschein** an, auf dem er Datum, Zeitpunkt und Ort des Erlegens notiert. Er notiert auch, wenn keine auffälligen Merkmale festgestellt, kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht und das Tier vor der Erlegung keine Verhaltensstörungen zeigte. Bestehen Zweifel bei irgendeinem der aufgeführten Merkmale, so hat dies die kundige Person auf der Bescheinigung zu vermerken und dem Wildkörper sind dann (außer den Hauern, Geweih, Hörner, Magen, Därme) alle Organe so beizufügen, dass erkennbar ist, zu welchem Stück sie gehören. Sofern ein Sammelbegleitschein für mehrere Tiere ausgestellt wird, muss dafür an jedem Stück eine Identifikationsnummer angebracht sein und diese Nummern auf dem Schein vermerkt werden. Die Wildbegleitscheine müssen fortlaufend nummeriert sein.

Verbote

- Es ist verboten, Fleisch von Groß- oder Kleinwild, das nicht durch Erlegen getötet worden ist („Unfallwild“), in Verkehr zu bringen.
- Es ist verboten, erlegtes Wild unausgeweidet an den Verbraucher abzugeben.
- Es ist verboten, Wild im Wald aus der Decke zu schlagen, außer, wenn es nicht anders transportiert werden kann.
- Es ist verboten, Wild in der Decke bzw. ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild einzufrieren.
- Es ist verboten, Schwarzwild/ Dachs ohne vorherige Trichinenuntersuchung an Endverbraucher, die keine Jäger sind, abzugeben.
- Es ist verboten, vor Bekanntgabe der Trichinenfreiheit durch das Landesamt bzw. seine Außenstelle, das Stück abzuschwarten, zu zerwirken oder einzufrieren.

Anlagen

Anlage 2 Lebensmittelhygiene-Verordnung

Anlage 4 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung Meldebogen

Auszug Anhang II Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Rechtsvorschriften (Stand 09/2020)

Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011

Verordnung (EG) Nr. 852/ 2004

Verordnung (EG) (Nr. 853/2004)

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005

Verordnung (EG) Nr. 2015/137

Verordnung (EG) Nr. 1169/2011

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an das oben benannte Landesamt unter den angegebenen Kontaktmöglichkeiten.

Anlage 2

(zu § 5 Absatz 1 Satz1)

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen

1. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Primärerzeugnissen sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um

- a) Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände, Behältnisse, Container und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren,
- b) hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für die Primärerzeugnisse sowie deren Sauberkeit in angemessener Weise sicherzustellen,
- c) beim Umgang mit und bei der Reinigung von Primärerzeugnissen Trinkwasser oder, falls angemessen, sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden,
- d) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.

2. Zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene in Betrieben und Verkaufseinrichtungen gilt zusätzlich Folgendes:

- a) Bei der Lagerung von Primärerzeugnissen ist das Risiko einer Verunreinigung so weit wie möglich zu vermeiden.
- b) Erforderlichenfalls muss eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder warmem Trinkwasser oder mit sauberem Wasser vorhanden sein.
- c) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.
- d) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
- e) Erforderlichenfalls müssen zur Säuberung von Primärerzeugnissen geeignete Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise vorhanden sein.
- f) Erforderlichenfalls müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Einhaltung geeigneter Temperaturbedingungen für die Primärerzeugnisse vorhanden sein.
- g) Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.

3. Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass

- a) das für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist,
- b) Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten sowie geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,
- c) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.

Anlage 4

(zu § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5, § 4 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1, Abs. 2 Satz 1 und Abs. 4)

**Anforderungen an die Abgabe
kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild**

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:
 - 1.1 Großwild ist so schnell wie möglich, Kleinwild spätestens bei der Abgabe aufzubrechen und auszuweiden. Das Enthäuten und eine Zerlegung von Großwild am Erlegeort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.
 - 1.2 Großwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Großwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens + 7 °C, Kleinwild auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist das erlegte Wild dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.
 - 1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen vor bei
 - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;
 - 1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
 - 1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - 1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
 - 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Ham, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt ist;
 - 1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
 - 1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - 1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
 - 1.3.9 erheblicher Abmagerung;
 - 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
 - 1.3.11 Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
 - 1.3.12 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;
 - 1.3.13 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen.
 - 1.4 Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Wildkörper verbleiben.
2. Es ist durch geeignete Maßnahmen oder Vorrichtungen sicherzustellen, dass beim Zerlegen und Umhüllen Fleisch von Großwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und Fleisch von Kleinwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten wird.
3. Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über
 - 3.1 eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildes nicht erreicht werden kann;
 - 3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.
4. In den Räumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:
 - 4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.
 - 4.2 Erlegtes Großwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Großwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
 - 4.3 Erlegtes Federwild ist auf Verlangen des Untersuchers zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können. Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.
 - 4.4 Großwild in der Decke oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.

Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben,

e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.

f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und

über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

KAPITEL V Vorschriften für Ausrüstungen

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist

c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und

d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können....

KAPITEL VI Lebensmittelabfälle

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.

2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

KAPITEL VII Wasserversorgung

1. a) Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.