

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?
<p>Verwertung im eigenen Haushalt</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>Wild wird als Lebensmittel ausschließlich zum privaten häuslichen Gebrauch verwendet.</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs✓ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenklichen Merkmalen, wenn das Stück verzehrt werden soll✓ <u>keine</u> Registrierpflicht
<p>Abgabe kleiner Mengen des <u>Primärerzeugnis</u> Wild an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>selbst erlegtes Wild wird in kleiner Menge ausschließlich in der Decke oder im Federkleid direkt an Privatpersonen oder an Gastronomie, Fleischereien abgegeben</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ 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 bedenkliche Merkmalen, wenn das Stück abgegeben werden soll✓ <u>keine</u> Registrierpflicht

Vermarktungswege:

was ist zu beachten?

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 bedenkliche 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 an Privatpersonen abgegeben

- ✓ Jäger hat den Status eines **Einzelhändlers (=Wildfleischgeschäft)**
- ✓ Einhaltung der Hygieneanforderungen **Anhang II** der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, 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 Probenahmen nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
- ✓ amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs
- ✓ amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche 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 an andere Lebensmittelunternehmen

oder

Abgabe von mehr als kleiner Mengen Wild

oder

Abgabe von Wild an nicht örtliche Lebensmittelunternehmen

oder

Abgabe von zugekauftem Wild an andere Lebensmittelunternehmen

✓ **Zulassungspflicht** des Betriebes durch den Fachdienst Recht und Veterinärwesen mit den entsprechenden erweiterten Anforderungen nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und 882/2004

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 Tierischen-LMHV

„**Kundige Person**“ = sie ist aufgrund von besonderer Ausbildung (anerkannte Kurse des Landesjagdverbandes, der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein u.a.) 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. Wurde die Jägerprüfung nach dem 01.01.2008 abgelegt, gilt die Person als „kundige Person“ und damit auch automatisch als geschult.

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 Fachdienst Recht und Veterinärwesen im Bereich Fleischhygiene mit dem beigefügten **Meldebogen** an und werden damit als Lebensmittelunternehmer registriert. Die Registrierung erfolgt einmalig, das Veterinäramt 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

zen, 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 für das 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 geschlagen)
- 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 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 sichergestellt sein, dass der Jäger stets die ihm als Lebensmittelunternehmer obliegende unmittelbare 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.

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/ Versenders und Empfängers sowie Eigentümers (sofern dieser nicht mit Empfänger oder Abgebenden/ Versenders identisch ist)
- Beschreibung Lebensmittel (Wildart, Angabe der Teilstücke, wenn nicht als ganzes Stück)
- 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, Sumpfbibern, 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. Diese Aufgabe kann ein Jäger beim selbst erlegtem Wildschwein oder Dachs selbst vornehmen, sofern er dazu vorher einen Antrag beim Fachdienst Recht und Veterinärwesen gestellt hat (s. Merk- und Schulungsblatt für die Trichinenprobenentnahme durch den Jäger und Antragsunterlagen, zu finden auf www.kreis-stormarn.de). Die Erlaubniserteilung zur amtlichen Trichinenprobenentnahme durch den Jäger ist nicht 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 (Information über den Fachdienst Recht und Veterinärwesen) 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 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 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung zu beachten (Etikett mit Produktbezeichnung, Name und Anschrift des Verpackers, Gewicht, MHD: „bei < 7°C mindestens haltbar bis:..“, evt. 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 der 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 Veterinäramt, 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 10/2016):

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. 2075/2005
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 den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

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.

Meldung nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene an

Kreis Stormarn
 Der Landrat
 Fachdienst Recht und Veterinärwesen
 Mommsenstr. 13
 23843 Bad Oldesloe

Fax: 04531-160 1342
 E-Mail: veterinaerwesen@kreis-stormarn.de

Alle Lebensmittelunternehmen sind nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, beide vom 29.04.2004, der zuständigen Behörde durch die Lebensmittelunternehmer zwecks Eintragung **zu melden**.

Lebensmittelunternehmen sind gemäß Artikel 3 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Nicht zu den Lebensmitteln gehören z.B. lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind und Pflanzen vor dem Ernten.

Besteht ein Lebensmittelunternehmen aus mehreren Betriebsstätten hat die Meldung **für jeden Betrieb gesondert** zu erfolgen.

Bei Änderung der Daten sollte innerhalb eines Monats eine Aktualisierungsmeldung erfolgen.

Art der Meldung <small>(Zutreffendes ankreuzen)</small>	<input type="checkbox"/> Anmeldung	<input type="checkbox"/> Aktualisierung	<input type="checkbox"/> Abmeldung
Standort der Wildkammer bzw. Ort des Zerwirkens (sofern Adresse nicht identisch mit der des Jägers s.u.) <small>Sofern Wildkammer von mehreren Jägern genutzt, bitte Hauptverantwortlichen angeben</small>			
Name:	Telefon:		
Straße:	Fax:		
PLZ:	Ort:	E-Mail:	
Art und Ort des Verkaufs (z.B. Hofladen, Verkaufswagen, auf Anfrage, bei speziellen Veranstaltungen)			
Kontaktdaten des Jägers			
Name:	Vorname:		
Straße:			
PLZ:	Ort:		
Telefon:	Fax:		
Handy:	E-Mail:		
Angaben zur Wildart, Abgabeform und Abgabemenge/ Jahr (ganzes Stück aus der Decke geschlagen oder zerwirkt) <small>Wildproduktherstellung (Wurst, Schinken) →zusätzliche Registrierung als Lebensmittelunternehmer mit Betriebsstätte s. Formular auf www.kreis-stormarn.de</small>			
.....			
.....			
Datum der Aufnahme der Tätigkeit / Beendigung der Tätigkeit / Wirkung der Aktualisierung:			
Unterschrift Ich bestätige die Angaben der Meldung mit meiner Unterschrift.			
.....		
Ort / Datum		Unterschrift Lebensmittelunternehmer/ Jäger	

Auszug aus der

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

ANHANG II Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer

Kapitel I Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

...

2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
 - a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
 - b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
 - c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
 - d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwa-

chung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflurrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umge-

gangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Kapitel II Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, ...Die Böden müssen ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;
 - b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen
 - c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden,
 - d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden.

- 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 un-

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.