



LANDRATSAMT
SCHWEINFURT

WILDBRETHYGIENE

RECHTLICHE VORGABEN

WILDBRETHYGIENE

THEMENÜBERSICHT

1. Allgemeines

Übernahme amtlicher Tätigkeit

- kundige Person
- Trichinenprobenentnahme

2. Vermarktungswege

- Grundsätzliches
- Primärerzeugnis
- Wildfleisch
- Wildfleischerzeugnis

3. Anforderungen an die Räumlichkeiten

ALLGEMEINES

- Umfasst alle Maßnahmen zur hygienischen Gewinnung von Wildfleisch.
- Sie beginnt bereits vor dem Schuss mit der Planung.
- Das Ziel ist ein sicherer Kammerschuss
- Bei der Versorgung gilt es auf Sauberkeit und Erhalt der Magen-Darm-Barriere zu achten.
- Gleichzeitig wird das Wild auf bedenkliche Merkmale überprüft.
- Rasches Auskühlen ist notwendig.
- Trichinenprobennahme bei empfänglichen Tierarten, die der Lebensmittelgewinnung zugeführt werden sollen

ALLGEMEINES

KUNDIGE PERSON

- Der Jäger als **kundige Person** (Jagdschein nach dem 01.02.1987) ist ausgebildet und entsprechend geschult, um bedenkliche Merkmale am Wildkörper zu erkennen
 - Werden bedenkliche Merkmale (bei Lebend- oder Fleischuntersuchung) festgestellt → Fleischuntersuchung durch amtliches Personal notwendig
 - Amtliche Untersuchung auch dann notwendig, wenn Fleisch nicht direkt an den Endverbraucher abgegeben werden soll
 - **Gaststätten sind Endverbraucher!**
 - **Abgabe an den Einzelhandel (Metzger!)**
- → übernimmt somit die Aufgabe der amtlichen Fleischuntersuchung, um Fleisch an den Endverbraucher abgeben zu dürfen
- Trägt die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit

ALLGEMEINES - TRICHINENPROBENENTNAHME

Trichinenuntersuchung

- Wildschwein, Dachs, Biber und alle anderen Wildtierarten, die Träger von Trichinen sein können, müssen amtlich auf das Vorhandensein dieses Parasiten untersucht werden
- Probennahme durch
 - **amtliches Personal in der TU-Stelle**oder
 - beauftragten Jäger
 - **Nach Schulung**
 - **Beauftragung durch Behörde (Wohnort oder Revier)**
 - **Wildmarke und Wildursprungsschein**
- Erst nach Freigabe weitere Verarbeitung möglich!
- Rückverfolgbarkeit der Tierkörper ist sicherzustellen

VERMARKTUNGSWEGE

GRUNDSÄTZLICHES

= *Direkte Abgabe durch den Jäger **von kleinen Mengen Wild**,
im Umkreis von < 100 km um den Erlegeort oder den Wohnort des Jägers*

VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 2 c); Tier-LMHV §§3, 4

→ kleine Menge Wild = die Strecke eines Jagdtages

Abgabe von

- Wild in der Decke (= Primärerzeugnis)
- Wild aus der Decke geschlagen, zerlegt (= Wildfleisch)
- Herstellung von Wildfleischerzeugnissen

Sobald eine Abgabe größerer Mengen und nicht mehr lokal (> 100 km) oder an Einzelhändler, die nicht selbst ausschließlich an den Endverbraucher abgeben, erfolgen soll → Zulassungspflicht!!

VERMARKTUNGSWEGE

PRIMÄRPRODUKTION

- **In der Decke,**
 - an Endverbraucher oder
 - den Einzelhandel zur direkten Abgabe an Endverbraucher
→ Rückverfolgbarkeit muss sichergestellt werden!

Auch möglich

- **Aus der Decke Schlagen, Zerlegen, Verarbeiten** von Wildfleisch ausschließlich für den eigenen, privaten Bedarf

VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 2 a) b); Tier-LmHV §2

Es gelten die Vorschriften der LMHV und Anlage 4 der Tier-LMHV

KEINE REGISTRIERUNGS- oder ZULASSUNGSPFLICHT

VERMARKTUNGSWEGE

WILDFLEISCH

REGISTRIERUNGSPFLICHT ALS LEBENSMITTELUNTERNEHMER, wenn Abgabe

- **aus der Decke geschlagen, zerlegt**
 - zur Abgabe an den Endverbraucher,
 - über eigenen Marktstand oder
 - Abgabe an den lokalen Einzelhandel (Gaststätte, Metzger, etc.) zur direkten Abgabe an den Endverbraucher
erfolgen soll.
- Eigene oder gemeinschaftlich durch mehrere Jäger genutzte **Wildkammer** muss zur Verfügung stehen. (Vereinbarungen bezüglich Verantwortlichkeiten zur Raumnutzung!)
- Sachkundiger Erfüllungsgehilfe darf hinzugezogen werden, der unter der Verantwortung des Jägers tätig wird.
- Rückverfolgbarkeit ist sicherzustellen VO (EG) Nr. 178/2002, Art. 18
- Korrekte Kennzeichnung der Produkte VO (EG) Nr. 1169/2011 und LMIDV

Es gelten die Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, LMHV und Tier-LMHV

VERMARKTUNGSWEGE

WILDFLEISCHERZEUGNISSE

REGISTRIERUNGSPFLICHT ALS EINZELHANDELSUNTERNEHMER, wenn

- **Verarbeitung, Herstellung von WILDFLEISCHERZEUGNISSE durch den Jäger**
 - zur direkten und ausschließlichen Abgabe an den Endverbraucher,
 - über eigenen Marktstand/eigener Verkaufsautomat bzw. Abgabe am Ort der Herstellungerfolgen soll.
- Die unter „Wildfleisch“ genannten Bedingungen zur Wildkammer, Hygiene, Kennzeichnung der Produkte und Dokumentation sind ebenfalls einzuhalten.
- Zusätzlich Anlage 5 Tier-LMHV
- Einzelhandel → §§ 42 – 43 Infektionsschutzgesetz
- Jäger muss die erforderliche Sachkunde für die Tätigkeiten nachweisen oder sachkundiger Erfüllungsgehilfe hinzuziehen werden, der unter der Verantwortung des Jägers tätig wird.
- Tierische Nebenprodukte (Zerwirkreste, Produktionsabfälle) müssen ordnungsgemäß entsorgt werden VO (EG) Nr. 1069/2009

VERMARKTUNGSWEGE

ABGABE AN ZUGELASSENEN WILDBEARBEITUNGSBETRIEB

REGISTRIERUNGSPFLICHT ALS EINZELHANDELSUNTERNEHMER, wenn

- **WILD IN DER DECKE** durch den Jäger an zugelassenen **WILDBEARBEITUNGSBETRIEB** abgegeben werden soll.
- Es gelten die Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, LMHV und Tier-LMHV
- Vorgaben für Fleisch von freilebendem Wild nach der VO (EG) Nr. 853/2004, Anh. III, Abschn. IV
- Rückverfolgbarkeit durch Wildbegleitschein sicherstellen
- Unbedenklichkeitsbescheinigung (durch den Jäger als kundige Person → Tier hat zum Zeitpunkt des Erlegens keine Auffälligkeiten gezeigt) muss den Tierkörper begleiten
- Amtliche Fleischuntersuchung (inkl. Trichinenprobenentnahme!) im WBB: Organe und Kopf müssen den Tierkörper begleiten und eindeutig zuordenbar sein

VERMARKTUNGSWEGE

WEITERE REGELUNGEN

ZULASSUNGSPFLICHT, wenn

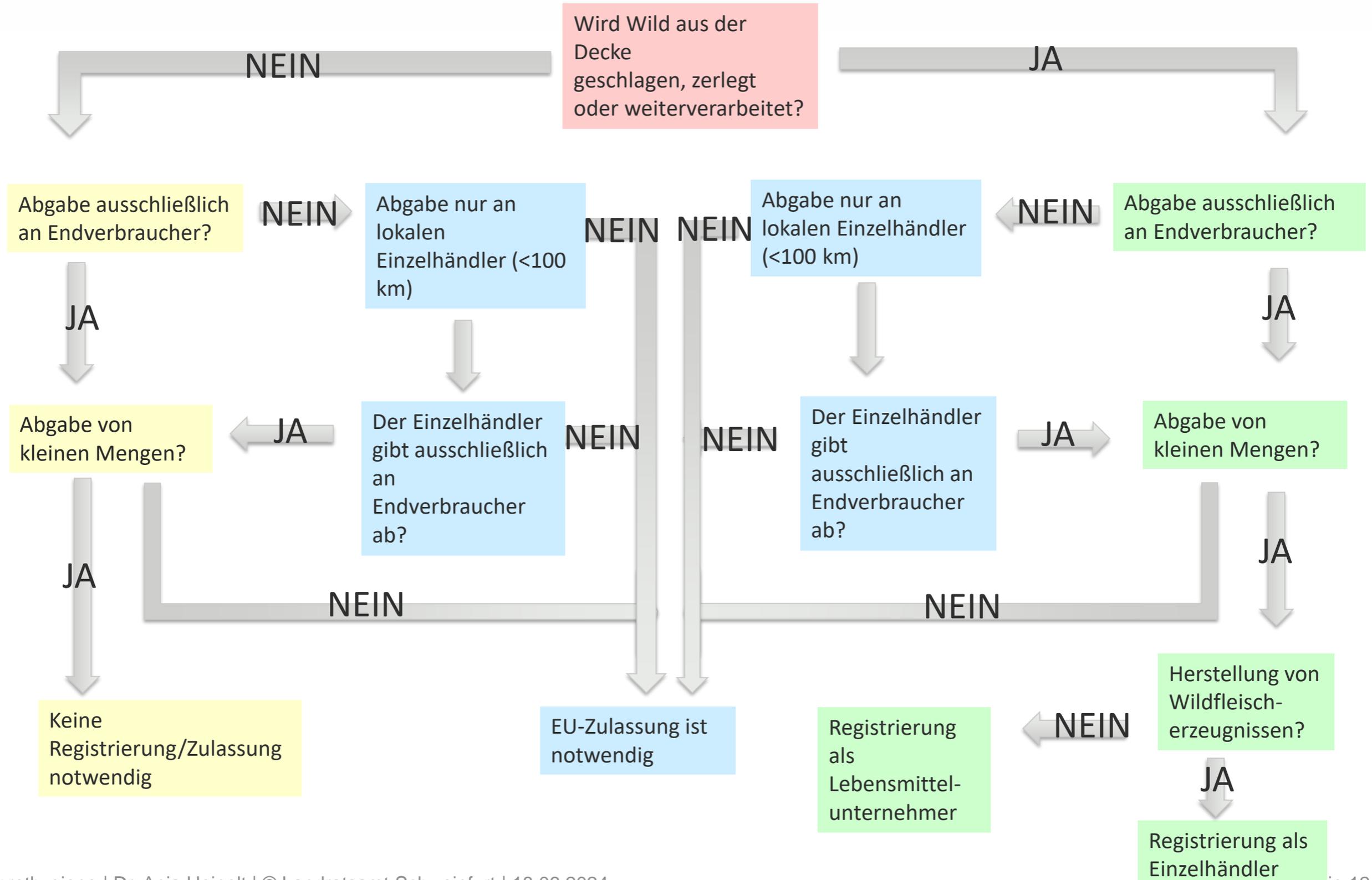
- **GRÖßERE MENGEN** Wild und Wildfleisch bzw. in einem **UMKREIS von > 100 km um Wohn- oder Erlegeort abgegeben werden sollen**,
oder
- Abgabe an **WIEDERVERKÄUFER**,
oder
- Herstellung und Abgabe von **Wildfleischerzeugnissen** nicht ausschließlich an den Endverbraucher („Wiederverkäufer“ = Gastronomie, Metzger)

DANN:

Antrag auf Zulassung bei der örtlichen Veterinärbehörde zur Weiterleitung an die Zulassungsbehörde (Regierung von Unterfranken) stellen → Tätigkeit darf vor der Zulassung nicht ausgeübt werden!

- Untersuchung durch amtlichen Tierarzt zwingend erforderlich → Genusstauglichkeitsstempel

WILDBRETVERMARKTUNG - FLIESSSCHEMA



WILDKAMMER

EINE SAUBERE WILDKAMMER MIT FLIESSENDEM WASSER...



WILDKAMMER

EINE SAUBERE WILDKAMMER MIT FLIESSENDEM WASSER...



...ermöglicht hygienisch
optimales Arbeiten.

WILDKAMMER

RÄUMLICHKEITEN UND EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE

- Wände, Türen, Fenster, Böden (ggf. Decken) aller Räumlichkeiten (inkl. Kühleinrichtungen) sowie Oberflächen von Einrichtungsgegenständen (Tische etc.), in denen mit Wild umgegangen wird, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- Insektenschutzgitter an den Fenstern
- Helle, glatte und wasserabweisende Oberflächen erleichtern die Reinigung und Desinfektion (Arbeitsschutz ggf. beachten → Rutschfestigkeit!)
- Ausreichende Beleuchtung, durch die Abweichungen in der Fleischfarbe erkannt werden kann

WILDKAMMER

RÄUMLICHKEITEN UND EINRICHTUNGSGEGENSTÄNDE

- Handwaschbecken mit handwarmem, fließendem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Handhygiene
- Hygienisches Händetrocknen (bspw. Einmalhandtücher, entsprechendes Abfallbehältnis)
- Einrichtungsgegenstände und Werkzeuge sowie Verpackungsmaterial müssen lebensmittelgeeignet sein (u.a. abrieb- und korrosionsfest, ungiftig,...)
- Grundsätzliche Sicherstellung der Produktions-, Transport- und Lagerungshygiene
- Verwendung von Trinkwasser für Reinigung und Desinfektion etc.
- Ordnungsgemäße Lagerung und Entsorgung von Abfällen

WILDKAMMER

PRODUKTIONSHYGIENE

- Trennung von **unreinen** (Enthäuten etc.) und **reinen** (Zerwirken etc.) Tätigkeiten räumlich oder zeitlich (mit entsprechender Zwischenreinigung und –desinfektion)
- Messer mit Kunststoffgriffen
- Schürzen und Gummistiefel (helle Farbe!)
- Vermeidung des Berührens von Haar-/Federseite mit Fleischseite des Wildbrets
- Raum- und Gerätereinigung nach Beendigung der Tätigkeit umgehend
- Vermeidung von Schmutzansammlungen und Kondenswasserbildung
- Verpacken, Kühlen, ggf. Einfrieren nur ausreichend gekennzeichnet (Datum! → first-in-first-out) und ordnungsgemäß (Gefrierbrand!)

WILDKAMMER

KÜHLEINRICHTUNGEN

- Thermometer zur Kontrolle der Temperatur (Dokumentation als Nachweis der Kontrolle)
- Schalenwild max. + 7°C
- Federwild max. + 4°C



Copyright © 2021 by Rudolf Fehrmann GmbH & Co. KG All rights reserved

RECHTSGRUNDLAGEN

NICHT ABSCHLIESSENDE AUFZÄHLUNG

- EU-Verordnungen mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
 - VO (EG) Nr. 852/2004
 - VO (EG) Nr. 853/2004
- Durchführungsverordnung über die Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
- Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

Ggf. weiterführende Verordnungen bzgl. Kennzeichnung von Lebensmitteln, Entsorgung von Abfällen etc.

Andere Rechtsbereiche (Gewerberecht, Finanzrecht..) ggf. ebenfalls zu beachten

VIELEN DANK FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT.

