



Merkblatt Wildbrethygiene Informationen für Jäger

Welche Anforderungen ergeben sich nach den Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts im jagdlichen Bereich und was muss jede Jägerin / jeder Jäger beim Umgang mit Wildbret und der Vermarktung wissen?

Die Jägerin / der Jäger trägt die Verantwortung für die Sicherheit des von ihr / ihm abgegebenen Wildbrets. Die Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts gelten nicht, wenn das Wildfleisch für den privaten häuslichen Gebrauch oder für eine häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung zum häuslich privaten Verbrauch bestimmt ist.

Großwild¹ ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild¹ 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.

Eigenverwertung oder Vermarktung?

Die Jägerin / der Jäger kann neben der Eigenverwertung drei Vermarktungswege mit unterschiedlichen Hygieneanforderungen nutzen:

1. Abgabe kleiner Mengen¹ von erlegtem Wild in der Decke, in der Schwarte, im Federkleid, das an den Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels¹ abgegeben wird (siehe Merkblatt *Wildbrethygiene in der Decke*).
2. Abgabe kleiner Mengen von aus der Decke, aus der Schwarte geschlagenem oder gerupftem, ggf. zerwirktem Wildbret, das an den Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels abgegeben wird (siehe Merkblatt *Wildbrethygiene aus der Decke*).
3. Abgabe von Wild an Wildhandels- oder Wildbearbeitungsbetriebe (siehe Merkblatt *Abgabe an Wildhandels- Wildbearbeitungsbetriebe*).

Wer ist lebensmittelrechtlich der verantwortliche „Lebensmittelunternehmer“?

Die Person, die auf eigene Rechnung Wild abgibt oder Wildbret zerwirkt vermarktet, ist verantwortlicher Lebensmittelunternehmer, hat sich beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt zwecks Registrierung und bei Änderungen zu melden (Formular) und die Vorschriften des Lebensmittelrechts zu beachten.

Amtliche Fleischuntersuchung

Die amtliche Fleischuntersuchung kann bei der Abgabe von Wild nur dann entfallen, wenn keine Merkmale festgestellt wurden, die darauf schließen lassen, dass das gewonnene Wildfleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte (siehe auch Merkblatt *Wildbrethygiene in der Decke*).

Es ist verboten, erlegtes Wild unausgeweidet an den Verbraucher abzugeben.

Trichinenuntersuchung

Bei der Verwertung von Schwarzwild, Dachs usw. besteht **immer** die Verpflichtung zur **Trichinenuntersuchung**. Das Wildfleisch darf erst dann an den Verbraucher abgegeben werden, wenn das negative Untersuchungsergebnis vorliegt.

Eine Ausnahme besteht nur bei der Abgabe an andere Jäger, örtliche Betriebe des Einzelhandels oder an Wildbearbeitungsbetriebe. Die Verpflichtung zur Untersuchung auf Trichinen geht in diesem Fall auf die für den Betrieb des örtlichen Einzelhandels verantwortliche Person, den Jäger oder den Wildhandels- oder Wildbearbeitungsbetrieb über. Bei der Abgabe müssen Kopf und Zwerchfell immer mitgeliefert werden.

Zudem hat die abgebende Person festgestellte Merkmale, die darauf schließen lassen, dass das Wildfleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte, bei der Abgabe des erlegten Stückes zu bescheinigen und auf die noch nicht durchgeführte Trichinenuntersuchung hinzuweisen (z. B. mit Formular *Bescheinigung Abgabe erlegtes Wild*).

Unfallwild

Es ist verboten, Fleisch von Groß- und Kleinwild, das nicht durch Erlegen getötet worden ist, in den Verkehr zu bringen.

Stücke die durch einen KFZ - Unfall getötet worden oder anderweitig verendet sind, müssen verworfen werden. Stücke, die nach einem Unfall vom Jäger mit einem Fangschuss gestreckt wurden, dürfen nur nach amtlicher Fleischuntersuchung verwertet werden. Das gilt auch für verletzte Stücke, die erst nach Stunden oder Tagen bei der Nachsuche gestreckt wurden.

Geschulte oder kundige Person?

Die Jägerin / der Jäger muss bei der Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Wildfleisch an Endverbraucher oder des örtlichen Einzelhandels auf dem Gebiet der Wildpathologie ausreichend **geschult sein**. Alle Jagdscheinhaber die nach dem 01. Februar 1987 die Jägerprüfung bestanden oder an einer Fortbildung zur geschulten Person teilgenommen haben, gelten als geschulte Person.

Dieses umfasst

- den Körperbau des Wildes
- die Lebensfunktion des Wildes
- das normale bzw. abnormale Verhalten des Wildes
- krankhafte Veränderungen des Wildes

Die Jägerin / der Jäger muss bei der Abgabe unbegrenzter Mengen von erlegtem Wild an Groß- oder Einzelhandel zusätzlich zur geschulten Person **als sog. kundige Person Kenntnisse** über

- Umweltkontaminationen
- Hygiene- und Verfahrensvorschriften
- Rechts- und Verwaltungsvorschriften

verfügen, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können. Bei einer Jagdgesellschaft muss mindestens eine Person kundig sein. Als kundige Person gilt, wer ausreichend geschult ist und an einer Fortbildung durch den Jagdverband teilgenommen hat.

Die kundige Person muss nach dem Erlegen des frei lebenden Großwilds den Körperbau und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Wildfleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.

Die Untersuchung durch die kundige Person muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden. Wurden bei der Untersuchung durch die kundige Person keine auffälligen Merkmale festgestellt, so muss die kundige Person dem Wildkörper eine mit einer Nummer versehene Erklärung begeben, in der dies bescheinigt wird (z. B. mit Formular *Bescheinigung Abgabe erlegtes Wild*). In dieser **Bescheinigung** müssen auch das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens aufgeführt werden.

In diesem Fall brauchen das Haupt und die Eingeweide dem Wildkörper mit folgender Ausnahme nicht beigefügt werden. Bei Tieren der für Trichinellose anfälligen Arten - insbesondere Wildschweinen - müssen Haupt (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden.

Steht zur Durchführung der Untersuchung keine kundige Person zur Verfügung, so müssen das Haupt (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide mit Ausnahme des Magens und der Gedärme beim Wildkörper belassen werden.

Lückenlose Rückverfolgbarkeit des Wildtierkörpers / des Wildbrets

Bei der Abgabe von Wildtierkörpern und zerwirktem Wild an den Lebensmitteleinzelhandel und an die Gastronomie, hat die verantwortliche Person für die **Rückverfolgbarkeit** nachzuweisen, was, wann und in welcher Menge wohin geliefert worden ist (z. B. mit dem Formular *Rückverfolgbarkeit Wild und Wildbret*). Diese Verpflichtung gilt nicht bei der Abgabe an den Endverbraucher.

Mögliche Konsequenzen für die lebensmittelrechtlich verantwortliche Person

Verstöße gegen die Ge- oder Verbote können mit Geldbuße geahndet werden. Hierunter fallen z. B. Verstöße gegen die Kühltemperaturvorgaben, Nichtausweiden vor der Abgabe, Einfrieren in der Decke, Mängel beim Aufbrechen, Versorgen und Untersuchen oder fehlende Rückverfolgbarkeit.

Wer die Trichinenuntersuchung unterlässt (auch bei Selbstverwertung) macht sich strafbar.

¹ Großwild – frei lebende Landsäugetiere, soweit nicht Kleinwild

¹ Kleinwild – frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere (Hasen, Kaninchen, Nagetiere)

¹ kleine Mengen – Strecke eines Jagdtages

¹ örtliche Betriebe des Einzelhandels – Lebensmitteleinzelhändler, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt- Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen - im Umkreis von 100 km um den Wohnort der Jägerin / des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes