

Wildfleischvermarktung durch Jäger				
Nr.	Was möchte ich tun?	Voraussetzungen	Rechtsvorschriften	Besonderheiten
1	Verbrauch, Verwertung im eigenen Haushalt	<ul style="list-style-type: none"> geschulte Person (erkennen von krankhaften Veränderung beim Aufbrechen des Tieres) Fleisch, Innereien sind ohne bedenkliche (krankhafte) Merkmale Trichinenuntersuchungspflicht beim Schwarzwild, Dachs und anderen 	Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (insbes. §§ 2 – 4)	Bei bedenklichen Merkmalen → amtlichen Tierarzt hinzuziehen oder → das Wild unschädlich entsorgen
2	Verkauf von Wild in der Decke/Schwarte/Federkleid – direkt an den Endverbraucher – Einzelhandel (z.B. Gaststätten)	Zusätzlich zu Nr. 1: Maximal die Strecke eines Jagdtages und nur im Umkreis von 100 km um den Erlegungsort/Wohnort des Jägers + Verantwortung als Lebensmittelunternehmer + Dokumentation der Abgabe (was, wann, an wen) = Rückverfolgbarkeit + Kühlung des Fleisches (max. + 7°C Großwild, max. + 4°C Kleinwild) + Kontrolle der Kühltemperaturen einschließlich Dokumentation + Saubere, geeignete Räumlichkeiten und Ausrüstungsgegenstände + Verwendung von Trinkwasser + Gesundes und in <u>Hygiene</u> geschultes Personal + Saubere Arbeitskleidung bei der Bearbeitung des Wildes + Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Zusätzlich zu Nr. 1: Lebensmittelhygiene-Verordnung (insbes. § 5 und Anlage 2) Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (insbes. Anlage 4)	Rückverfolgbarkeit Kühltemperaturen müssen dokumentiert werden.

3	<p>Verkauf von Wild aus der Decke/Schwarte geschlagen, ggf. zerwirkt, ggf. eingefroren</p> <ul style="list-style-type: none"> – direkt an den Endverbraucher – Einzelhandel (z.B. Gaststätten) 	<p>Zusätzlich zu Nr. 1 und Nr. 2:</p> <p>+ Eigenkontrolle der Temperaturen einschließlich deren Dokumentation</p> <p>Decke, Schwarte, nicht zu verwertende Abschnitte und nicht verwertete Teile sind bis zur Abholung durch die Tierkörperbeseitigungsanstalt so zu lagern, dass sie die Lebensmittel nicht negativ beeinflussen können = z.B. separate Tonne</p>	<p>Zusätzlich zu Nr. 1 und Nr. 2:</p> <p>Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG)</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte</p> <p>Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)</p>	<p>Schlachtabfälle vom Wild dürfen nicht mehr in das Revier zurückverbracht werden.</p> <p>Kühl- und Gefriertemperaturen müssen dokumentiert werden.</p> <p>Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz</p>
4	<p>Abgabe von Wildfleischerzeugnissen von selbst erlegtem Wild direkt an den Endverbraucher</p>	<p>Zusätzlich zu Nr. 1, 2 und Nr. 3:</p> <p>Herstellung der Wildfleischerzeugnisse nur</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Bei einer Metzgerei b) Durch einen Metzger in eigenen Räumlichkeiten, wenn geeignete Räumlichkeiten und Ausrüstungsgegenstände vorhanden sind 	<p>Zusätzlich zu Nr. 1, 2 und Nr. 3:</p> <p>Lebensmittel- Informationsverordnung ((EU) 1169/2011)</p> <p>Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verantwortung für die Lebensmittel liegt beim Jäger • Nach Rücknahme der hergestellten Erzeugnisse Lagerungsbedingungen (z.B. Kühlung) beachten • Ware muss entsprechend den Vorschriften gekennzeichnet werden (u.a. Allergene, Mindesthaltbarkeitsdatum, ggf. Kühlvorschriften, Mengenangabe, Name, Adresse des Verantwortlichen) • Bei Herstellung durch einen Metzger in eigenen Räumlichkeiten (b): <ol style="list-style-type: none"> 1. Eigenkontrollen, die die Produktsicherheit prüfen: Mikrobiologie (Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, Listerien), müssen vom Jäger selbst veranlasst werden, Beratung durch Metzger vorteilhaft 2. Die Reinigung und Desinfektion der Betriebsstätte muss regelmäßig durch Abklatschproben kontrolliert werden, Beratung durch Metzger vorteilhaft

Werden Tätigkeiten nach Nr. 3 (Verkauf von Wild aus der Decke) oder 4 (Verkauf von Wildfleischerzeugnissen) durchgeführt, ist eine Registrierung nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beim Veterinäramt mit beiliegendem Antrag (siehe auch www.lk-row.de unter Dienstleistungen Veterinärwesen) vorzunehmen.