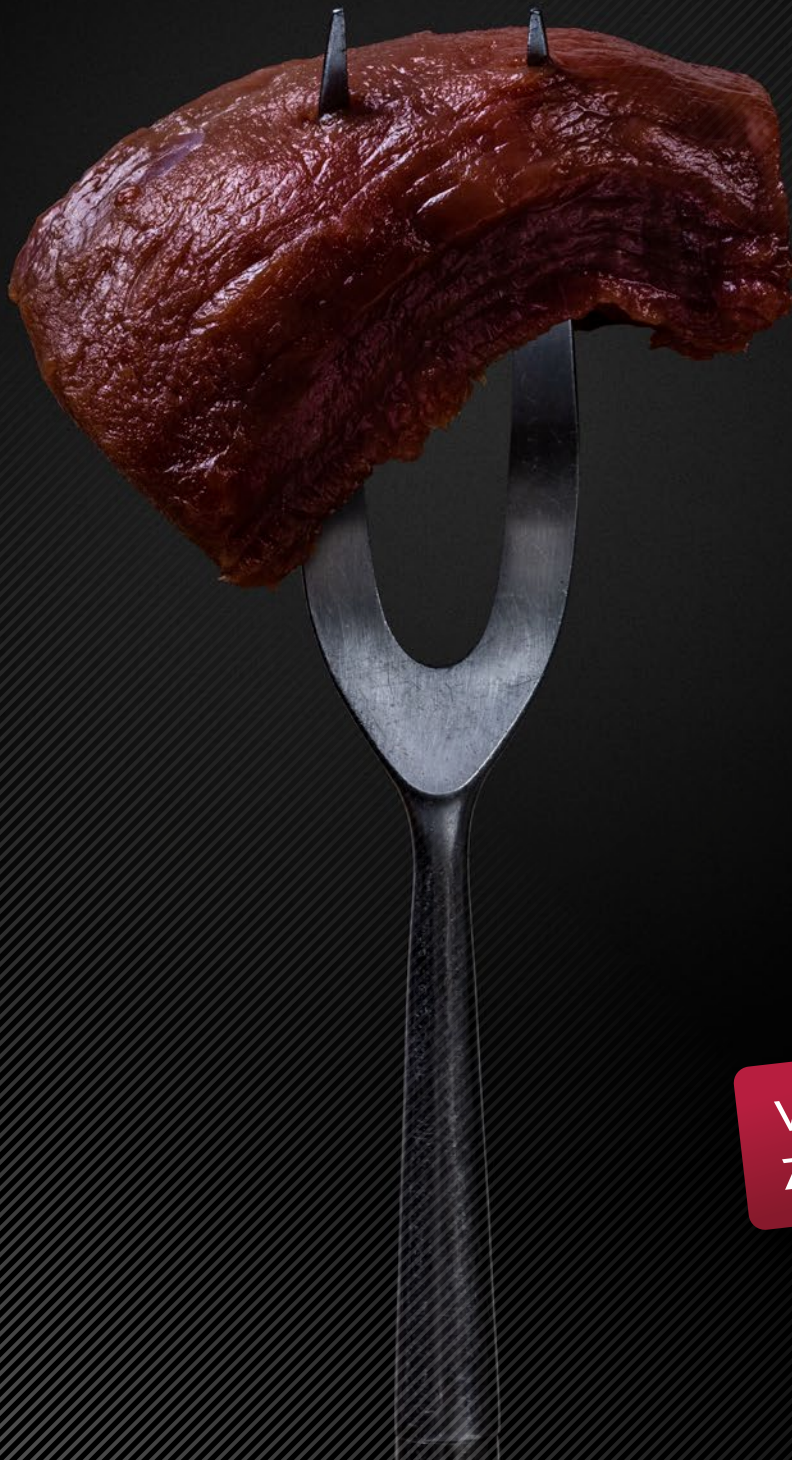




Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

WILDBRET HYGIENE



VOM REVIER BIS
ZUM SERVIEREN





Katrin Eder
Staatsministerin für Klimaschutz,
Umwelt, Energie und Mobilität
Rheinland-Pfalz

Liebe Leserinnen und Leser, sehr geehrte Jägerinnen und Jäger,

die Jagd als eine legitime Nutzung natürlicher Ressourcen ist in unserer Gesellschaft ein hohes Kulturgut. Insbesondere zum Erhalt unserer Ökosysteme spielt die Jagd als ein wirksames Instrument des Wildtiermanagements eine bedeutende Rolle. Das auf diesem Wege gewonnene Wildfleisch – das sogenannte Wildbret – stellt ein hochwertiges Lebensmittel dar und sollte möglichst in regionale und nachhaltige Vermarktungsketten überführt werden.

Das Wildbret gilt als Bestandteil einer gesunden, tierwohlgerechten sowie CO₂-neutralen Ernährung und rückt in gesellschaftlichen Diskursen über ausgewogene Ernährungsweisen immer weiter in den Fokus.

Die Verarbeitung sowie die Vermarktung des Wildfleisches liegen primär in den Händen der Jägerinnen und Jäger, die verantwortungsvoll unter Beachtung der hierfür geltenden Rechtsvorschriften das Wildbret für den Eigenverbrauch, für die Direktabgabe oder auch für den Wildhandel in den Verkehr bringen.

Die Broschüre „Wildbrethygiene – vom Revier bis zum Servieren“ soll anhand verschiedener in der Praxis relevanter Fallgestaltungen die Vorschriften im Bereich Lebensmittelhygiene den Jägerinnen und Jägern näherbringen und sie dabei unterstützen, das wertvolle Wildfleisch rechtskonform und mit höchsten Qualitätsansprüchen zu gewinnen.

Katrin Eder



6



10



40



42

INHALT

18



Einführung in die Wildbrethygiene	6
Untersuchung auf bedenkliche Merkmale	10
Wildbrethygiene in neun Fallgestaltungen	18
Die Wildkammer	40
Trichinenuntersuchung	42
Kennzeichnung von Wild	46



46





Einführung in die Wildbrethygiene



Nach einer international vereinbarten Definition umfasst die Lebensmittelhygiene „alle Bedingungen und Maßnahmen, die für die Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Distribution von Lebensmitteln erforderlich sind, um ein gesundheitlich unbedenkliches (sicheres), gesundes und bekömmliches Produkt zu erhalten, das zum menschlichen Verzehr geeignet ist“.

Im Bereich der Wildbrethygiene sind folgende mögliche Gefahrenpunkte zu beachten:

Mikrobiologische Gefahren („Hazards“)

- Krankheitserreger – Viren und Bakterien
- Verderbniserreger
- Toxine

Sonstige biologische Gefahren

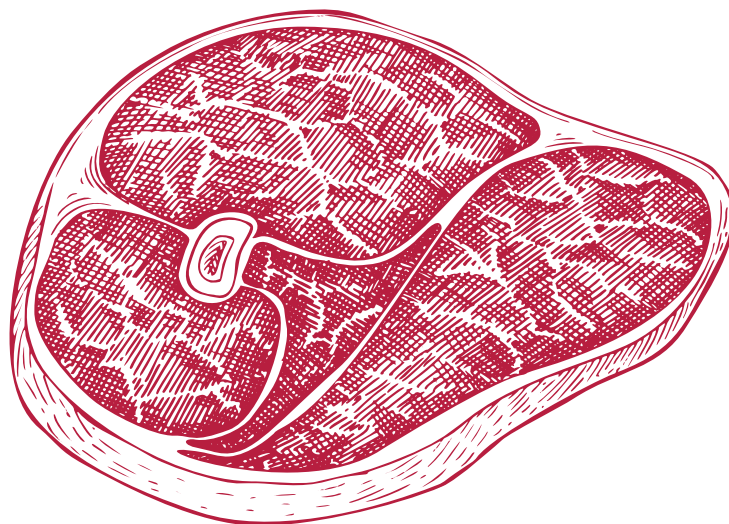
- Parasiten
- Übertragbare spongiforme Enzephalopathien (TSE)

Chemische Gefahren

- Rückstände und Verunreinigungen (Schwermetalle, Pflanzenschutzmittel, Dioxine etc.)
- Strahlenschutzvorsorge (Cäsium-134 und Cäsium-137)

Physikalische Gefahren

- Fremdkörper (Metall, Glas etc.)

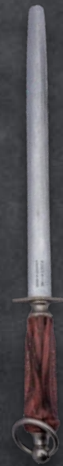




Schnittschutzhandschuh



Messer (verschiedene Größen)



Schleifstab



Schärfegerät

GOOD



Schneidbrett



Elektrischer Messerschärfer



PVC-Schürze



Weißer Stiefel



Desinfektionsmittel



Haken



Aufbrech- und Zerwirkzange



Wildspreizer



Aufbrechsäge



Knochensäge

TO HAVE

Für die Tätigkeiten, die im weiteren Verlauf unter den Fallgestaltungen I-IX aufgeführt werden, sind verschiedene Werkzeuge und diverses Zubehör notwendig.



Kennzeichnungsnummern



Plastikbeutel



Probenröhrchen



Mundschutz



Einmalhandschuhe



Transportkisten



Untersuchung auf bedenkliche Merkmale

Mit der Untersuchung auf bedenkliche Merkmale beginnt die wildbrethygienische Verantwortung. Hier sollten sich die Jagenden laufend fortbilden und ihr Wissen aus der Jägerprüfung auffrischen.



Generell und in jeder Fallgestaltung ist das Wild vor dem Erlegen sowie nach dem Schuss auf bedenkliche Merkmale zu untersuchen.

Bei Wild, das dem EU-Recht unterliegt und als EU-Wild bezeichnet wird, ist immer eine amtliche Fleischuntersuchung zu veranlassen, unabhängig von dem Vorhandensein bedenklicher Merkmale. Sofern von der jagenden Person bedenkliche Merkmale festgestellt wurden, ist auch bei Wild, welches für den privaten Verzehr gedacht ist, sowie bei sogenanntem Ausnahmewild eine amtliche Fleischuntersuchung verpflichtend. Wann von Ausnahmewild oder EU-Wild gesprochen wird, finden Sie in den Erläuterungen zu den Fallgestaltungen.

In jedem Fall gilt: Werden von der jagenden Person bedenkliche Merkmale vor oder nach dem Schuss festgestellt, so sind diese der amtlichen Tierärztin bzw. dem amtlichen Tierarzt oder dem aufnehmenden zugelassenen Betrieb mitzuteilen.

Verunfalltes Wild und Fallwild gelten als Wild mit bedenklichen Merkmalen, das jedoch nicht mehr durch eine Fleischuntersuchung „geheilt“ werden kann und demnach für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist.

Gibt es ein Formblatt für die Informationsweitergabe zu bedenklichen Merkmalen?

Es ist den Jagenden freigestellt, auf welche Weise die schriftliche Weitergabe der Informationen erfolgt. Das Landesuntersuchungsamt stellt auf seiner Homepage eine Vorlage zur Rückverfolgbarkeit von Wildbret zum Download zur Verfügung, die hinsichtlich der Informationen zu bedenklichen Merkmalen erweitert werden kann. Dieses Dokument kann sowohl für die Abgabe von Wild an EU-zugelassene Betriebe (= Erklärung der kundigen Person) als auch für die Abgabe von Wild, das nur dem nationalen Recht unterliegt (vom EU-Recht ausgenommen, „Ausnahmewild“), verwendet werden.

Siehe hierzu Rubrik „Wildbret“ unter:

lua.rlp.de/de/service/downloads/lebensmittel-co/



BEDENKLICHE MERKMALE VOR DEM SCHUSS: DAS ANSPRECHEN

Auf dem Ansitz beginnt die wildbrethygienische Verantwortung der jagenden Person bereits vor dem Schuss – nämlich beim Ansprechen und genauen Beobachten des lebenden Wildes. Die Jägerin bzw. der Jäger nimmt hier quasi eine „Lebendbeschau“ vor und achtet gewissenhaft auf das Auftreten sogenannter bedenklicher Merkmale.

Abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinzustandes gehören zu den bedenklichen Merkmalen vor dem Schuss:

- Ablegen der natürlichen Scheu
- Abmagerung
- Angriffslust
- Haarkleid
- Heftiger Juckreiz
- Kreisbewegungen
- Lahmheit
- Manegebewegungen
(zwanghafte Kreis- oder Pendelbewegungen)
- Unnatürliche Körperhaltung
- Unnatürliche Lautäußerung
- Verletzungen
- Verschmutzung des Weidloches



BEDENKLICHE MERKMALE NACH DEM SCHUSS

Beim Aufbrechen und Versorgen des Wildes findet eine Untersuchung der Merkmale nach dem Schuss statt, indem der Wildkörper von innen auf folgende Merkmale untersucht wird:

- Geschwülste, Abszesse (zahlreich, verteilt oder in der Muskulatur)
- Normabweichung der Organe
- Entzündung von Organen (z. B. Herz)
- Schwellungen (z. B. Hoden)
- Knotige Durchsetzung (z. B. der Leber mit weißen Gebilden)
- Wuchernde Veränderung
- Verfärbungen
- Verklebungen
- Fremder Inhalt in Körperhöhlen (z. B. Darminhalt bei Waidwundschüssen)
- Auffälliger Geruch
- Abweichung der Muskulatur in Farbe, Konsistenz oder Geruch
- Gasbildung des Darms mit Verfärbung der inneren Organe

Das Erkennen von bedenklichen Merkmalen nach dem Schuss wird in den Jägerprüfungen gelehrt und muss von jeder Jägerin und jedem Jäger in der Praxis angewandt werden können. Zur Weiterbildung und fortlaufenden Auffrischung wird empfohlen, sich mit der vielfältigen Literatur zu diesem Thema zu befassen.

Repräsentativ wird auf folgende Literatur verwiesen:



PIRSCH
Sonderheft „Innere Organe“
 Normalzustand – Bedenkliche Merkmale



Heintges Lehr- und Lernsystem GmbH
Wildkrankheiten, Versorgen und Verwerten von Wild
 Sicher durch die Jägerprüfung

DAS RICHTIGE VERSORGEN

- So bald wie möglich aufbrechen oder ausweiden unter geeigneten Lichtverhältnissen
- Ringelmethode sollte angewandt werden
- Aufbrechen im Hängen mit dem Haupt nach unten
- Aufbrechen sollte mit Einweghandschuhen durchgeführt werden
- Aufbrechwerkzeug muss gereinigt und desinfiziert sein
- In jedem Fall Verunreinigungen vermeiden
- Ein- und Ausschussbereich sowie verunreinigte Teile großzügig herausschärfen
- Anschärfen der Brandadern (Venen an den Innenseiten der Keulen des Schalenwildes)
- Entfernen der äußeren Geschlechtsorgane
- Brunftfleck, Inguinaldrüsen des Wildkaninchens und die haarlosen Hauttaschen des Feldhasen an der Innenseite der Hinterläufe sind zu entfernen
- Organe anschauen, durchtasten und ggf. anschärfen
- Ausspülen bzw. Auswaschen mit Trinkwasser immer nur am hängenden Tier
- Hasen, Kaninchen und Federwild ebenfalls so bald wie möglich ausweiden





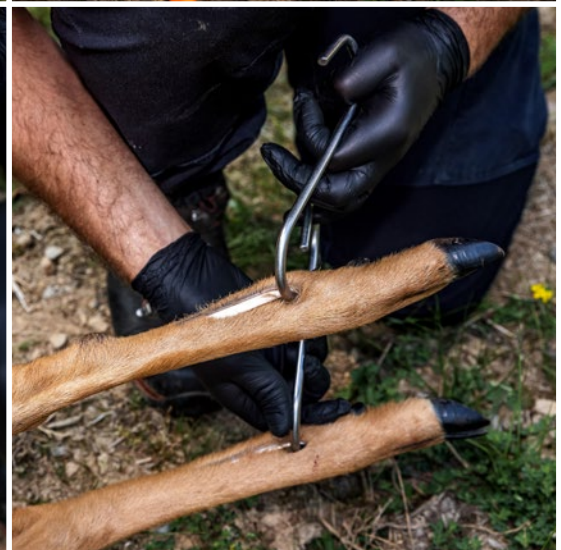
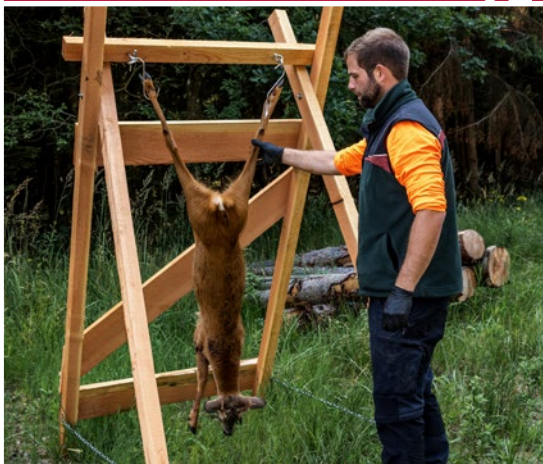
Für die richtige Wildbrethygiene ist es wichtig, dass erlegtes Wild effektiv, wildbretschonend und hygienisch einwandfrei < aufgebrochen wird. Dies gelingt am besten in einer Wildkammer, ist aber auch mit entsprechender Ausrüstung unter Anwendung der Ringelmethode im Wald möglich.

01



Zum Aufhängen des Wildes werden die Hinterläufe zwischen der Achillessehne und dem Hinterlaufknochen eingeschräft > und die S-Haken eingespannt.

02



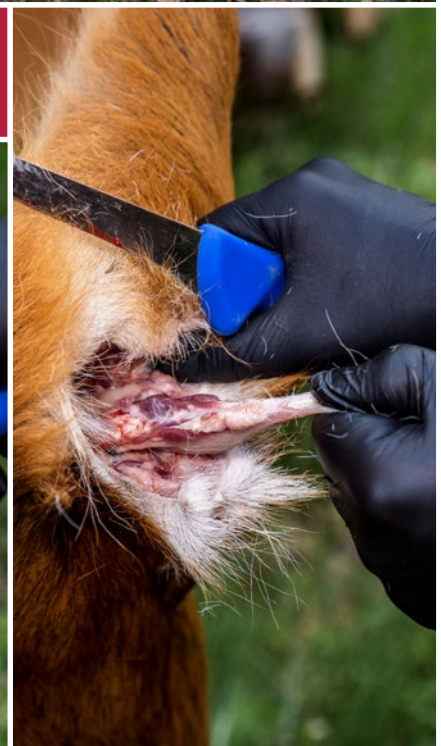
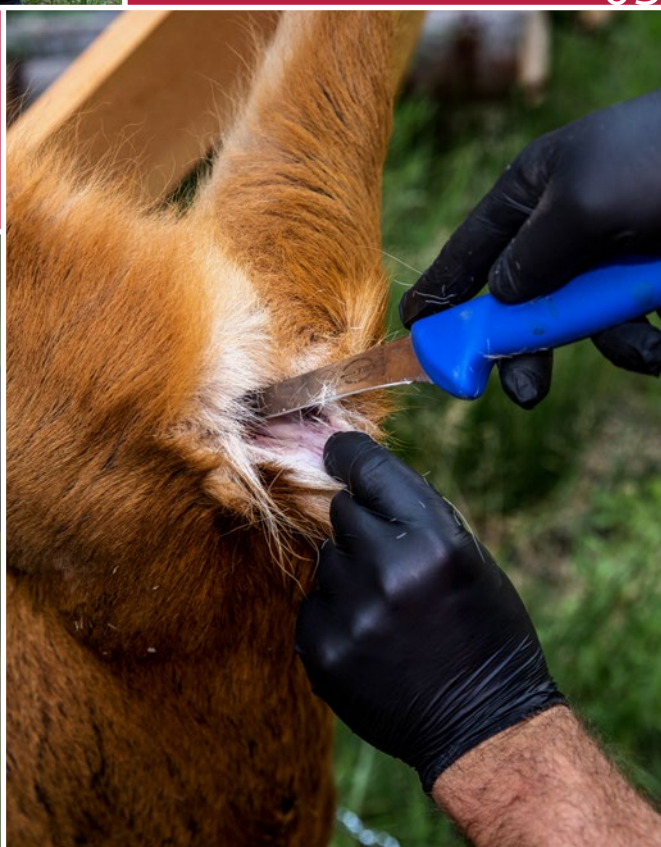
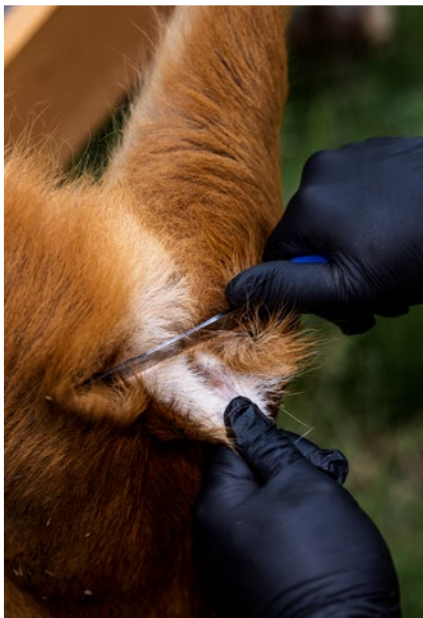
< Zum Ringeln das Wild an der Vorrichtung mit dem Rücken zur Person aufhängen.

03

Durch das Anziehen des Wedels wird der Waidarm mit einem spitzen, scharfen Messer vom Waidloch gelöst.

∨

04



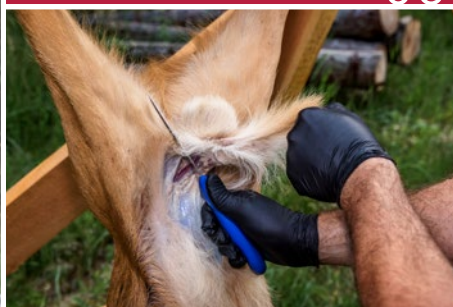
^ In der Beckenhöhle wird der Darm final gelöst. Darm vorsichtig herausziehen und ggf. Losung herausdrücken.

05

Als Alternative zum Messer eignet sich der Waidlochzieher. Dieser wird vollständig bis zum Griff in das Waidloch eingeführt und so lange gedreht, bis sich der Darm löst und kein Widerstand mehr zu spüren ist. ➤

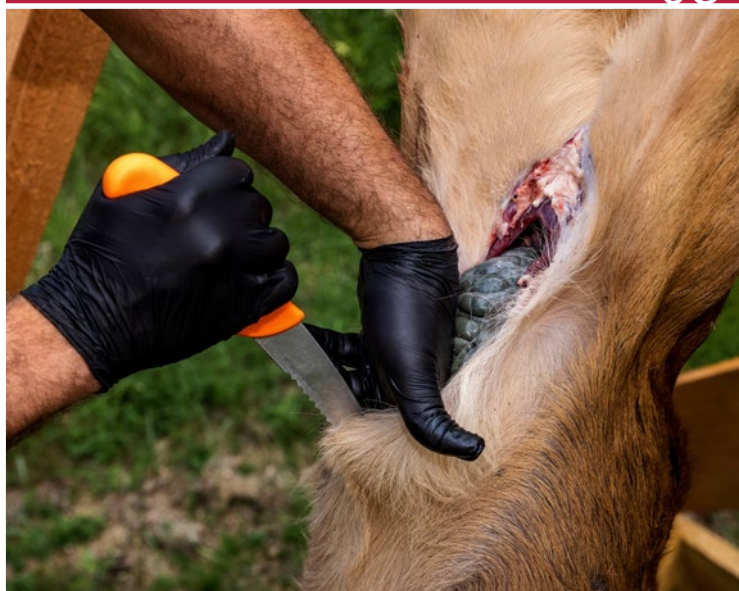


➤ Für alle weiteren Arbeiten wird das Wild nun mit der Bauchdecke zur Person aufgehängt. 06



^ Das Kurzwildbret wird so entfernt, dass die Keulen weitgehend in der Decke bleiben, um vor dem Austrocknen geschützt zu sein. 07

➤ Um den Wildkörper in Längsrichtung öffnen zu können, braucht es einen kleinen Querschnitt zum Einstieg in die Bauchdecke. Der Schnitt ist sehr vorsichtig vorzunehmen, um die Gedärme nicht hinter der Bauchdecke zu verletzen. 08



➤ Mit einem Messer, welches eine stumpfe Spitze und eine Wellenzahnung besitzt, wird die Bauchdecke in Längsrichtung geöffnet.

➤ Das Messer wird beim Schneiden gegen die Bauchdecke gedrückt, sodass eine Verletzung der Gedärme vermieden wird. Mit den Fingern wird nachgeholfen und die Schnittführung bestimmt. 09





Durch die Schwerkraft lösen
 < sich die Gedärme weitest-
 gehend automatisch aus der
 Bauchhöhle und bewegen sich
 in Richtung Haupt.

Weiddarm und Blase vorlösen
 und nach unten ziehen. Dabei >
 mit dem Messer nacharbeiten.

10



Die Bauchhöhle wird nun vollständig von
 den Organen durch Ziehen oder Aus-
 schärfen befreit. Die Sehne am Zwerch-
 felpfeiler wird abgetrennt.

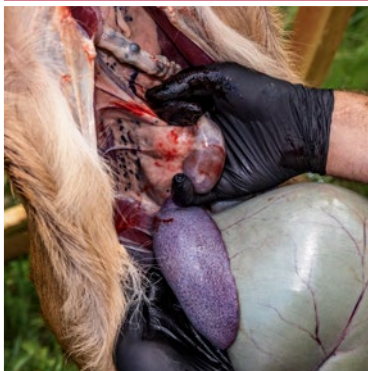
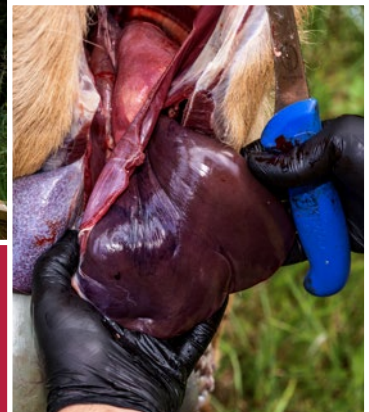


12



Der Schnitt wird durch
 < das Brustbein bis zum
 Äser geführt.

11



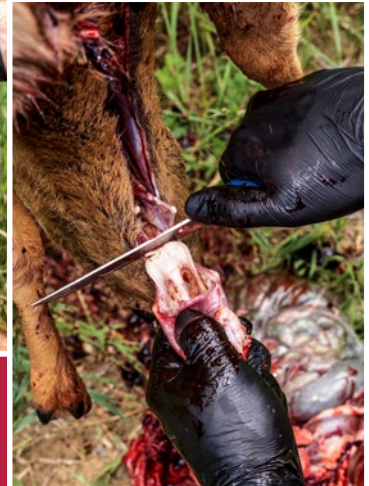
Ein erster Blick auf die Organe
 ermöglicht das Feststellen von >
 möglichen Auffälligkeiten.

13



< Schlund und Drossel
 werden herausgezogen.

14



Der Schlund wird in der Höhe des
 Drosselkopfes abgeschärft. >

15



Zum Schluss werden
 nochmals alle Organe
 auf bedenkliche
 Merkmale untersucht.

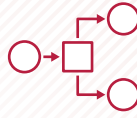
16



Wildbrethygiene in neun Fallgestaltungen



Die Vermarktungsketten von Wildbret sind vielfältig. Jägerinnen und Jäger können diese nutzen, um das wertvolle Wildfleisch der Bevölkerung auf diversen Wegen schmackhaft zu machen.

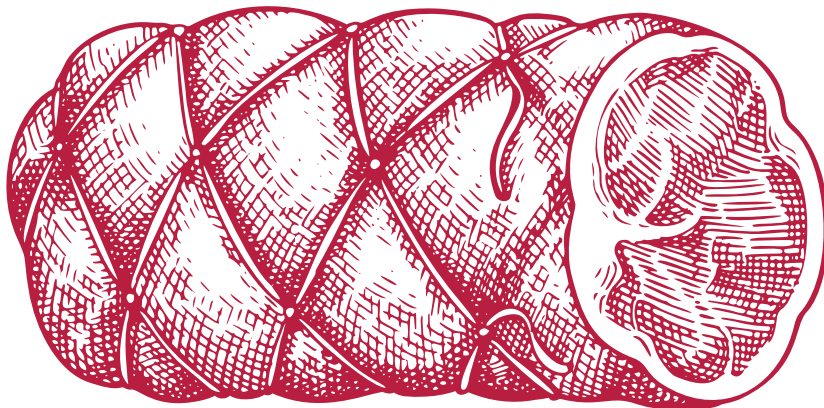


Die geltenden Rechtsvorschriften im Bereich Lebensmittelhygiene bei der Erlegung von Wild und der Gewinnung von Wildbret sind komplex. Im Folgenden sollen die geltenden Bestimmungen anhand verschiedener in der Praxis relevanter Fallgestaltungen erläutert werden.

Zur besseren Lesbarkeit wird auf detaillierte Rechtsverweise verzichtet, die jeweils einschlägigen Bestimmungen werden in einer Tabelle dargestellt. Verweise zu den Fundstellen der genannten Verordnungen finden sich am Ende der Broschüre.

Was ist für jede Fallgestaltung zu beachten?

- Grundsätzlich möglich ist die gemeinsame Nutzung geeigneter Räume durch mehrere Jägerinnen und Jäger (z. B. ehemalige Räume von Metzgereien, Gemeindschlachthäuser, Wildkammern). Hierfür müssen die Verantwortlichkeiten im Betrieb klar geregelt sein. Jede Person meldet ihre Tätigkeiten der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde zwecks Registrierung.
- In jeder Fallgestaltung sind die unter Kapitel „Untersuchung auf bedenkliche Merkmale“ aufgelisteten Maßnahmen (Transport, Zubehör) zu beachten.



FALLGESTALTUNG I:

Jagende verwenden das Wild ausschließlich für den eigenen häuslichen Verbrauch.

GENERELLES

Im Falle von Wildschweinen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, muss das Wild amtlich auf Trichinen untersucht werden (Trichinenschau).

Werden von der jagenden Person vor oder nach dem Erlegen bedenkliche Merkmale festgestellt, muss eine amtliche (tierärztliche) Fleischuntersuchung durchgeführt werden.

Verunfalltes Wild und Fallwild gelten als nicht erlegt und sind in allen Fallgestaltungen vom Verzehr ausgeschlossen.



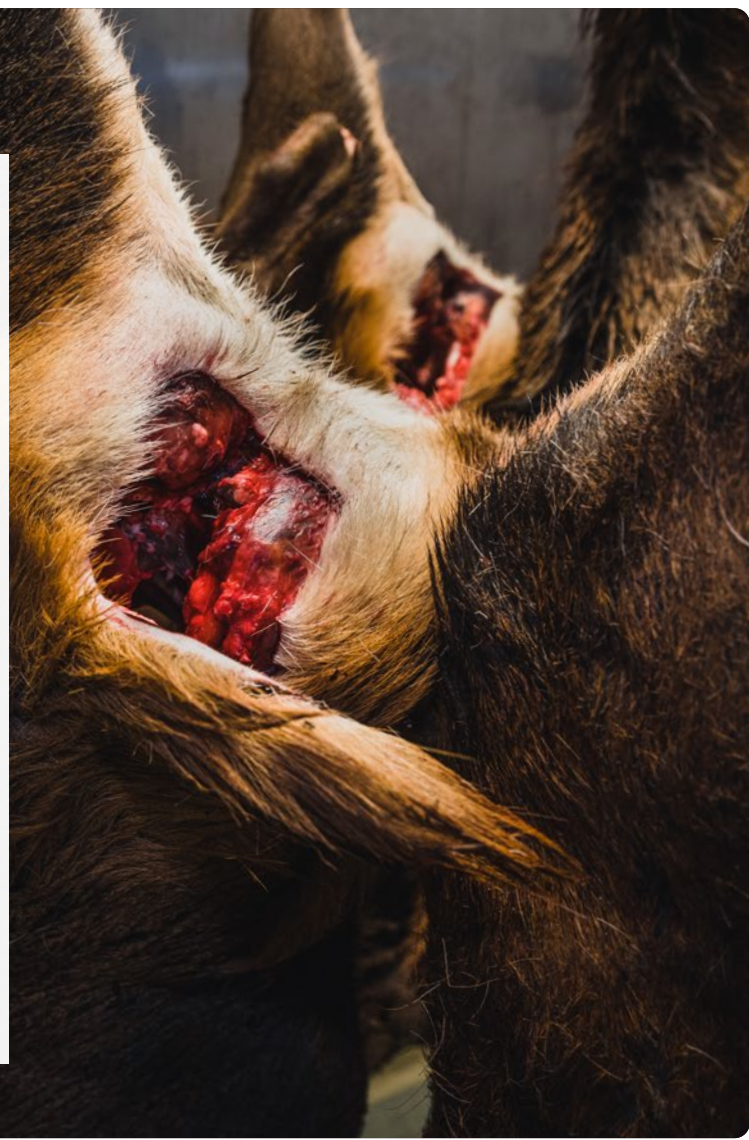


RECHTSVORSCHRIFT

- ☒ Tier-LMHV (national)
- ☐ VO (EG) Nr. 178/2002
- ☐ VO (EG) Nr. 852/2004
- ☐ VO (EG) Nr. 853/2004

Für Fallgestaltung II und III sind folgende Begriffsbestimmungen bedeutsam:

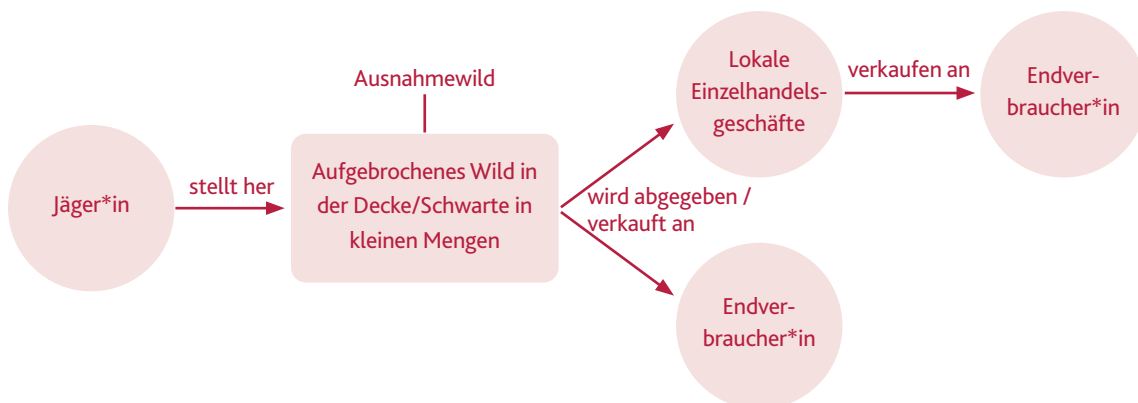
- „**kleine Menge**“: die Strecke eines Jagdtages (Gesellschaftsjagden mit inbegriffen)
- „**örtliche Betriebe des Einzelhandels**“: Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern um den Wohnort der jagenden Person oder den Erlegeort des Wildes gelegen sind. In der Regel versteht man darunter die lokalen Einzelhandelsgeschäfte, zu denen auch Metzgereien und Gaststätten zählen.
- „**Ausnahmewild**“: Wild oder Wildfleisch, das die jagende Person in kleinen Mengen direkt an Endverbrauchende oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe (das heißt: ohne Zwischenhandel) an Endverbrauchernde abgibt. Das Ausnahmewild unterliegt lediglich dem nationalen Recht und ggf. den EU-Verordnungen Nr. 178/2002 und 852/2004, nicht aber der VO (EG) Nr. 853/2004. Es ist somit von den mit einer EU-Zulassung verbundenen Anforderungen „ausgenommen“.



FALLGESTALTUNG II:

Jagende geben aufgebrochenes Wild in der Decke/Schwarte in kleiner Menge an die Endverbrauchenden oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte ab, die die Erzeugnisse unmittelbar an die Endverbrauchenden abgeben.

PROZESS



GENERELLES

Untersuchung auf bedenkliche Merkmale vor und nach dem Schuss

Werden von den Jagenden vor oder nach dem Erlegen bedenkliche Merkmale festgestellt, muss eine amtliche (tierärztliche) Fleischuntersuchung durchgeführt werden.

Im Falle von Wildschweinen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, muss das Wild amtlich auf Trichinen untersucht werden (Trichinenschau).

Die jagende Person muss folgende Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachten:

- › Gem. den **Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit** dürfen nur Lebensmittel, die sicher sind, in Verkehr gebracht werden. „Sicher“ bedeutet, dass das Wildbret für den Verzehr durch den Menschen geeignet und nicht gesundheitsschädlich ist.
- › **Rückverfolgbarkeit:** Die jagende Person muss in der Lage sein nachzuweisen, wo das Wild erlegt wurde und an welche Lebensmittelunternehmen (z.B. Metzgerei, Gaststätte, Einzelhandelsgeschäft) es abgegeben wurde. Diese Angaben können beispielsweise in Form der Streckenliste dokumentiert werden.
- › **Verantwortung für Lebensmittel:** Die jagende Person als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unternehmer muss unverzüglich Maßnahmen einleiten, um ein Lebensmittel zurückzurufen, wenn sie erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass das Lebensmittel nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Hierzu zählt die wirksame Information der infrage kommenden Abnehmerinnen und Abnehmer der Ware sowie der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Anforderungen an die Räumlichkeit/den Betrieb:

- › Siehe Verweis auf das Versorgen von Ausnahmewild in der häuslichen Küche (Seite 26–27)

Anforderungen an die Qualifikation der jagenden Person:

- › **Die Jägerin bzw. der Jäger muss als geschulte Person gelten:** Kleine Mengen von erlegtem Wild oder von Fleisch von erlegtem Wild dürfen nur von Personen abgegeben werden, die auf den Gebieten des Körperbaus, der Lebensfunktionen, des normalen und abnormen Verhaltens und krankhafter Veränderungen des Wildes sowie der hygienischen Anforderungen im Umgang mit Wild ausreichend geschult sind. Bei Personen, die nach dem 1. Februar 1987 die Jägerprüfung bestanden haben, wird unterstellt, dass sie ausreichend geschult sind. Jagende mit erstem Jagdschein vor dem 1. Februar 1987 müssen ihre Kenntnisse anders nachweisen oder sich nachschulen lassen. Jede jagende Person muss sich zumindest so weit fortbilden, dass sie als „geschulte Person“ gelten kann und Wildbret z.B. an Privathaushalte abgeben darf.

RECHTSVORSCHRIFT

☒ Tier-LMHV (national)

☒ VO (EG) Nr. 178/2002

☐ VO (EG) Nr. 852/2004

☐ VO (EG) Nr. 853/2004

FALLGESTALTUNG III:

Jagende geben kleine Mengen zerwirktes Wild (Wildfleisch) direkt an die Endverbrauchenden oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte zur direkten Abgabe an die Endverbrauchenden ab.

PROZESS



GENERELLES

Untersuchung auf bedenkliche Merkmale vor und nach dem Schuss

Werden von der jagenden Person vor oder nach dem Erlegen bedenkliche Merkmale festgestellt, muss eine amtliche (tierärztliche) Fleischuntersuchung durchgeführt werden.

Im Falle von Wildschweinen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, muss das Wild amtlich auf Trichinen untersucht werden (Trichinenschau).

Die jagende Person muss folgende Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachten:

- › Gem. den **Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit** dürfen nur Lebensmittel, die sicher sind, in Verkehr gebracht werden. „Sicher“ bedeutet, dass das Wildbret für den Verzehr durch den Menschen geeignet und nicht gesundheitsschädlich ist.
- › **Rückverfolgbarkeit:** Die jagende Person muss in der Lage sein nachzuweisen, wo das Wild erlegt wurde und an welche Lebensmittelunternehmen (z.B. Metzgerei, Gaststätte, Einzelhandelsgeschäft) es abgegeben wurde. Diese Angaben können beispielsweise in Form der Streckenliste dokumentiert werden.
- › **Verantwortung für Lebensmittel:** Die jagende Person als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unternehmer muss unverzüglich Maßnahmen einleiten, um ein Lebensmittel zurückzurufen, wenn sie erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass das Lebensmittel nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Hierzu zählt die wirksame Information der infrage kommenden Abnehmerinnen und Abnehmer der Ware sowie der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Anforderungen an die Räumlichkeit/den Betrieb:

- › Die jagende Person hat sich als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unternehmer bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registrieren zu lassen.
- › Es gelten die Anforderungen an eine Wildkammer (siehe Kapitel „Wildkammer“ auf Seite 40).
- › Siehe Verweis auf das Versorgen von Ausnahmewild in der häuslichen Küche (Seite 26–27)
- › Die Tätigkeiten des „Aus-der-Decke-Schlagens“ und des „Zerwirkens“ sollen räumlich oder zeitlich getrennt sein, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

Anforderungen an die Qualifikation der jagenden Person:

- › **Die Jägerin bzw. der Jäger muss als geschulte Person gelten:** Kleine Mengen von erlegtem Wild oder von Fleisch von erlegtem Wild dürfen nur von Personen abgegeben werden, die auf den Gebieten des Körperbaus, der Lebensfunktionen, des normalen und abnormen Verhaltens und krankhafter Veränderungen des Wildes sowie der hygienischen Anforderungen im Umgang mit Wild ausreichend geschult sind. Bei Personen, die nach dem 1. Februar 1987 die Jägerprüfung bestanden haben, wird unterstellt, dass sie ausreichend geschult sind. Jagende mit erstem Jagdschein vor dem 1. Februar 1987 müssen ihre Kenntnisse anders nachweisen oder sich nachschulen lassen. Jede jagende Person muss sich zumindest so weit fortbilden, dass sie als „geschulte Person“ gelten kann und Wildbret z.B. an Privathaushalte abgeben darf.

RECHTSVORSCHRIFT

☒ Tier-LMHV (national)

☒ VO (EG) Nr. 178/2002

☒ VO (EG) Nr. 852/2004

☐ VO (EG) Nr. 853/2004

Das Versorgen von Ausnahmwild in der häuslichen Küche

Das Hygienerecht ermöglicht grundsätzlich auch die gewerbliche Nutzung von ansonsten privat genutzten Räumlichkeiten. Die Trennung gewerblich – privat erfolgt dann nicht räumlich, sondern zeitlich. Die Überwachungsbehörde besitzt für diesen Fall und in dieser Zeit dann ein Betretungsrecht.

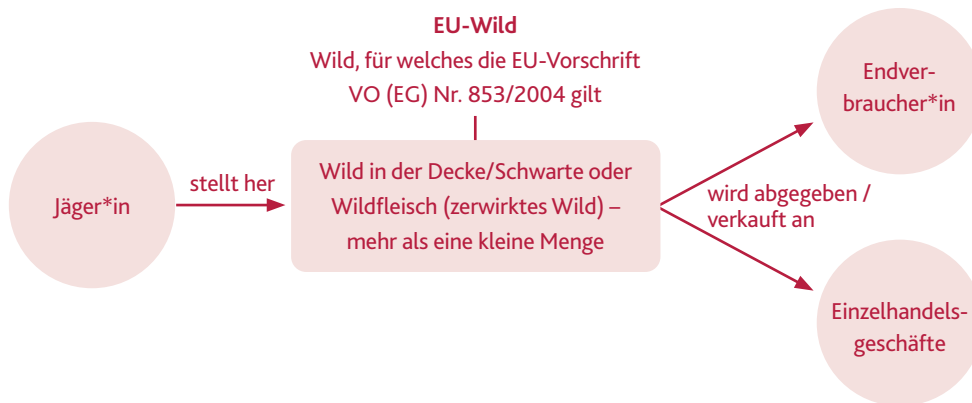




FALLGESTALTUNG IV:

Jagende geben mehr als eine kleine Menge Wild in der Decke/Schwarte oder zerwirktes Wild direkt an die Endverbrauchenden oder an den überörtlichen Einzelhandel ab.

PROZESS



GENERELLES

Untersuchung auf bedenkliche Merkmale vor und nach dem Schuss

Trichinenuntersuchung bei den hierfür vorgesehenen Wildarten muss durch eine amtliche Tierärztin bzw. einen amtlichen Tierarzt (einschließlich Probenentnahme) durchgeführt werden.

Pflicht zur amtlichen Fleischuntersuchung unabhängig von dem Vorhandensein bedenklicher Merkmale

Die jagende Person muss folgende Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachten:

- › Gem. den **Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit** dürfen nur Lebensmittel, die sicher sind, in Verkehr gebracht werden. „Sicher“ bedeutet, dass das Wildbret für den Verzehr durch den Menschen geeignet und nicht gesundheitsschädlich ist.
- › **Rückverfolgbarkeit:** Die jagende Person muss in der Lage sein nachzuweisen, wo das Wild erlegt wurde und an welche Lebensmittelunternehmen (z. B. Metzgerei, Gaststätte, Einzelhandelsgeschäft) es abgegeben wurde.
- › **Verantwortung für Lebensmittel:** Die jagende Person als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unternehmer muss unverzüglich Maßnahmen einleiten, um ein Lebensmittel zurückzurufen, wenn sie erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass das Lebensmittel nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Hierzu zählt die wirksame Information der infrage kommenden Abnehmerinnen und Abnehmer der Ware sowie der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Anforderungen an die Räumlichkeit/den Betrieb:

- › Der Betrieb der jagenden Person, der einem (selbst schlachtenden) Metzgereibetrieb gleichzusetzen ist, muss mindestens vom zuständigen Veterinäramt als Wildbearbeitungsbetrieb zugelassen werden.
- › Der Betrieb hat über die räumlichen (Produktionsräume, Kühllagerräume, Umkleideräume etc.) und die technischen Voraussetzungen (Wolf, Kutter etc.) zu verfügen.
- › Erzeugnisse dürfen nur aus Fleisch von zugelassenen Betrieben hergestellt werden.

Anforderungen an die Qualifikation der jagenden Person:

- › Die jagende Person hat über ausreichende Kenntnisse und Fähigkeiten bzgl. der jeweiligen Tätigkeit zu verfügen, die der zuständigen Behörde im Einzelfall nachzuweisen sind, beispielsweise durch Berufsabschlüsse, Seminare und andere Qualifikationen. Sollten keine ausreichenden Kenntnisse und Fähigkeiten z.B. in der Herstellung von Fleischerzeugnissen vorhanden sein, ist eine Fachkraft/eine sachkundige Person (z. B. Metzgerin oder Metzger) hinzuzuziehen.

RECHTSVORSCHRIFT

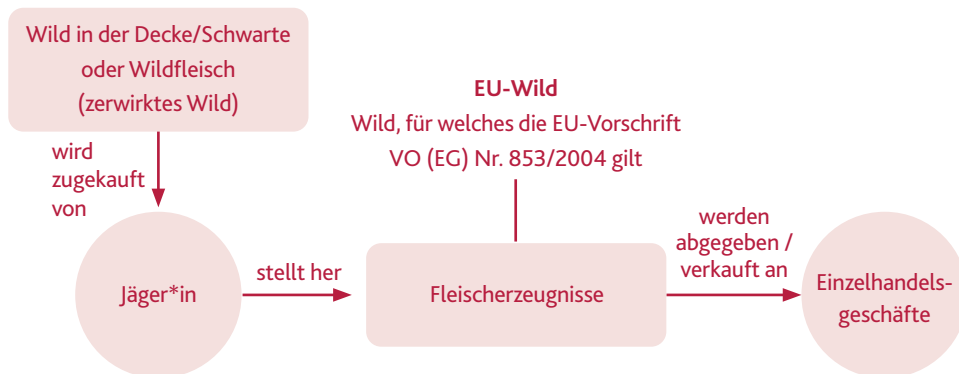
- ✓ Tier-LMHV (national)
- ✓ VO (EG) Nr. 178/2002
- ✓ VO (EG) Nr. 852/2004
- ✓ VO (EG) Nr. 853/2004



FALLGESTALTUNG V:

Jagende stellen Fleischerzeugnisse her, kaufen hierfür ggf. Wildfleisch von Jagenden (auch aus anderen Jagdrevieren) zu, und geben diese auch an Einzelhandelsgeschäfte ab.

PROZESS



GENERELLES

Untersuchung auf bedenkliche Merkmale vor und nach dem Schuss

Trichinenuntersuchung bei den hierfür vorgesehenen Wildarten muss durch eine amtliche Tierärztin bzw. einen amtlichen Tierarzt (einschließlich Probenentnahme) durchgeführt werden.

Pflicht zur amtlichen Fleischuntersuchung unabhängig von dem Vorhandensein bedenklicher Merkmale

Die jagende Person muss folgende Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachten:

- › Gem. den **Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit** dürfen nur Lebensmittel, die sicher sind, in Verkehr gebracht werden. „Sicher“ bedeutet, dass das Wildbret für den Verzehr durch den Menschen geeignet und nicht gesundheitsschädlich ist.
- › **Rückverfolgbarkeit:** Die jagende Person muss in der Lage sein nachzuweisen, wo das Wild erlegt wurde und an welche Lebensmittelunternehmen (z.B. Metzgerei, Gaststätte, Einzelhandelsgeschäft) es abgegeben wurde.
- › **Verantwortung für Lebensmittel:** Die jagende Person als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unternehmer muss unverzüglich Maßnahmen einleiten, um ein Lebensmittel zurückzurufen, wenn sie erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass das Lebensmittel nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Hierzu zählt die wirksame Information der infrage kommenden Abnehmerinnen und Abnehmer der Ware sowie der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Anforderungen an die Räumlichkeit/den Betrieb:

- › Der Betrieb der jagenden Person, der einem (selbst schlachtenden) Metzgereibetrieb gleichzusetzen ist, muss vom zuständigen Veterinäramt als Wildbearbeitungsbetrieb zugelassen werden.
- › Der Betrieb hat über die räumlichen (Produktionsräume, Kühllagerräume, Umkleideräume etc.) und die technischen Voraussetzungen (Wolf, Kutter etc.) zu verfügen.
- › Fleisch darf nur aus zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben zugekauft werden.
- › Bei der Abgabe von mehr als einem Drittel (Jahresdurchschnitt) seiner Erzeugnisse an andere Betriebe, dazu zählen auch die eigenen Filialbetriebe, ist der Betrieb auch als Verarbeitungsbetrieb (Herstellen von Wurst und Schinken) zuzulassen.

Anforderungen an die Qualifikation der jagenden Person:

- › Die jagende Person hat über ausreichende Kenntnisse und Fähigkeiten bzgl. der jeweiligen Tätigkeit zu verfügen, die der zuständigen Behörde im Einzelfall nachzuweisen sind, beispielsweise durch Berufsabschlüsse, Seminare und andere Qualifikationen. Sollten keine ausreichenden Kenntnisse und Fähigkeiten z.B. in der Herstellung von Fleischerzeugnissen vorhanden sein, ist eine Fachkraft/eine sachkundige Person (z. B. Metzgerin oder Metzger) hinzuzuziehen.

RECHTSVORSCHRIFT

- ✓ Tier-LMHV (national)
- ✓ VO (EG) Nr. 178/2002
- ✓ VO (EG) Nr. 852/2004
- ✓ VO (EG) Nr. 853/2004

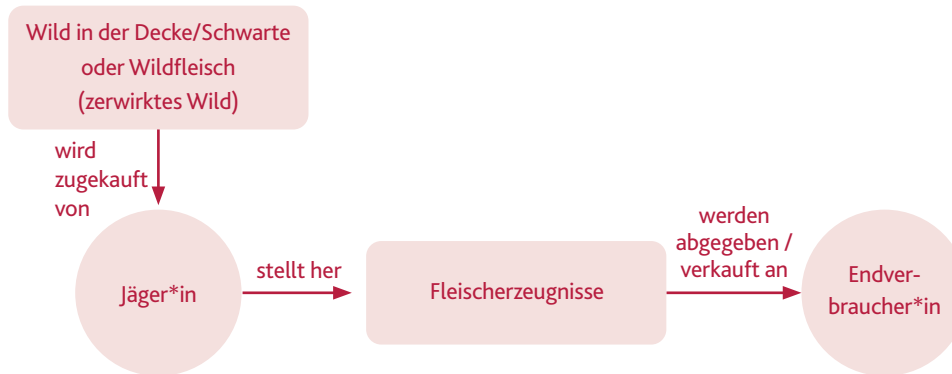
Auf S. 30 steht „mindestens vom zuständigen Veterinäramt“. Ist es richtig, dass „mindestens“ hier fehlt?



FALLGESTALTUNG VI:

Jagende stellen Fleischerzeugnisse her, kaufen hierfür Wildfleisch von Jagenden (auch aus anderen Jagdrevieren) zu, und geben diese an Endverbrauchende ab.

PROZESS



GENERELLES

Untersuchung auf bedenkliche Merkmale vor und nach dem Schuss

Werden von der jagenden Person vor oder nach dem Erlegen bedenkliche Merkmale festgestellt, muss eine amtliche (tierärztliche) Fleischuntersuchung durchgeführt werden.

Im Falle von Wildschweinen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, muss das Wild amtlich auf Trichinen untersucht werden (Trichinenschau).

Die jagende Person muss folgende Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachten:

- › Gem. den **Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit** dürfen nur Lebensmittel, die sicher sind, in Verkehr gebracht werden. „Sicher“ bedeutet, dass das Wildbret für den Verzehr durch den Menschen geeignet und nicht gesundheitsschädlich ist.
- › **Rückverfolgbarkeit:** Die jagende Person muss in der Lage sein nachzuweisen, wo das Wild erlegt wurde und an welche Lebensmittelunternehmen (z.B. Metzgerei, Gaststätte, Einzelhandelsgeschäft) es abgegeben wurde. Diese Angaben können beispielsweise in Form der Streckenliste dokumentiert werden.
- › **Verantwortung für Lebensmittel:** Die jagende Person als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unternehmer muss unverzüglich Maßnahmen einleiten, um ein Lebensmittel zurückzurufen, wenn sie erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass das Lebensmittel nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Hierzu zählt die wirksame Information der infrage kommenden Abnehmerinnen und Abnehmer der Ware sowie der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Anforderungen an die Räumlichkeit/den Betrieb:

- › Grundsätzlich gilt, dass die Herstellung von Erzeugnissen durch die jagende Person und deren Abgabe an die Endverbrauchenden eine Zulassungspflicht begründet.
- › Jedoch kann auch der Weg gewählt werden, dass die jagende Person den Status als Einzelhändlerin bzw. Einzelhändler erhält. Sie ist Betreiberin bzw. Betreiber eines örtlichen Einzelhandelsgeschäftes, das Fleischerzeugnisse (z. B. Wurst und Schinken) herstellt.
 - Das Wildfleisch muss von einer jagenden Person (vgl. Fallgestaltung II und III) zugekauft werden. Es darf nicht von einer Metzgerin oder einem Metzger stammen, die bzw. der dieses als „Ausnahmewild“ schon von einer jagenden Person bekommen hat.
 - Die jagende Person hat über die räumlichen (Produktionsraum, Kühlageraum etc.) und die technischen Voraussetzungen (Wolf, Kutter etc.) zu verfügen.
 - Die Produkte sind nur zur direkten Abgabe an die Endverbraucherin und den Endverbraucher bestimmt und dürfen nicht an andere Betriebe, einschließlich deren Filialbetriebe oder Verkaufswagen, abgegeben werden.
 - Die Tätigkeiten des Einzelhandels sind der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde zwecks Registrierung mitzuteilen. Eine Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb ist nicht erforderlich.

Anforderungen an die Qualifikation der jagenden Person:

- › Die jagende Person hat über ausreichende Kenntnisse und Fähigkeiten bzgl. der jeweiligen Tätigkeit zu verfügen. Sollten keine ausreichenden Kenntnisse und Fähigkeiten z. B. in der Herstellung von Fleischerzeugnissen vorhanden sein, kann eine sachkundige Person (z. B. Metzgerin oder Metzger) als Dienstleisterin bzw. Dienstleister hinzugezogen werden.

RECHTSVORSCHRIFT

- ☒ Tier-LMHV (national)
- ☒ VO (EG) Nr. 178/2002
- ☒ VO (EG) Nr. 852/2004
- ☐ VO (EG) Nr. 853/2004



Jagende geben Wild an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe ab.

PROZESS



Generelles, Anforderungen an den Betrieb und an die Qualifikation der jagenden Person:

- › Untersuchung auf bedenkliche Merkmale vor dem Schuss
- › Nach dem Erlegen des Schalenwildes und dem Aufbrechen sollte eine **kundige Person** den Wildkörper und alle Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.
- › **„Kundige Person“:** Bei der kundigen Person handelt es sich um eine Anforderung aus dem EU-Recht. Die kundige Person muss auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können. Sie hat neben den praktischen hygienischen Kenntnissen auch Wissen über die Rechtsvorgaben nachzuweisen. Die Kenntnisse sollen mindestens folgende Gebiete umfassen:
 - Normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von frei lebendem Wild
 - Abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit bei Verzehr von Wildbret schädigen können
 - Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw.
- Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.
- Seit 2006 deckt dies in Rheinland-Pfalz die Jägerprüfung ab. Personen, welche zuvor die Prüfung abgelegt haben, können dieses Wissen über eine gesonderte Fortbildung erwerben.
- › Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.
- › Der Wildkörper muss so bald wie möglich nach der Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert werden.
- › Werden bei der Untersuchung durch die kundige Person keine auffälligen Merkmale festgestellt, muss die kundige Person dem Wildkörper eine Erklärung beifügen, in der das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens eingetragen sind.

Eine entsprechende Vorlage finden Sie hier:
<http://lua.rlp.de/de/service/downloads/lebensmittel-co/>



- › Steht zur Durchführung der Untersuchung keine kundige Person zur Verfügung, müssen das Haupt sowie alle Eingeweide, mit Ausnahme des Magens und der Gedärme, beim Wildkörper verbleiben.

- › Bei Wild bzw. Wildkörpern, bei denen Verhaltensstörungen und/oder bedenkliche Merkmale festgestellt wurden und/oder der Verdacht auf Umweltkontamination besteht, sind ebenfalls das Haupt sowie alle Eingeweide, mit Ausnahme des Magens und der Gedärme, mit dem Wildkörper zur amtlichen Untersuchung zu verbringen.
- › Da der aufnehmende Betrieb zugelassen ist, muss auch beim Wild zwingend eine amtliche Fleischuntersuchung inkl. Trichinenuntersuchung (bei empfänglichen Tierarten) stattfinden. Die amtliche Untersuchung findet im aufnehmenden Wildbearbeitungsbetrieb statt.
- › Für die jagende Person besteht die Pflicht zur Meldung bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde zwecks Registrierung.

Die jagende Person muss folgende Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachten:

- › Gem. den **Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit** dürfen nur Lebensmittel, die sicher sind, in Verkehr gebracht werden. „Sicher“ bedeutet, dass das Wildbret für den Verzehr durch den Menschen geeignet und nicht gesundheitsschädlich ist.
- › **Rückverfolgbarkeit:** Die jagende Person muss in der Lage sein nachzuweisen, wo das Wild erlegt wurde und an welche Lebensmittelunternehmen (z. B. Metzgerei, Gaststätte, Einzelhandelsgeschäft) es abgegeben wurde.
- › **Verantwortung für Lebensmittel:** Die jagende Person als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unternehmer muss unverzüglich Maßnahmen einleiten, um ein Lebensmittel zurückzurufen, wenn sie erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass das Lebensmittel nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Hierzu zählt die wirksame Information der infrage kommenden Abnehmerinnen und Abnehmer der Ware sowie der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.



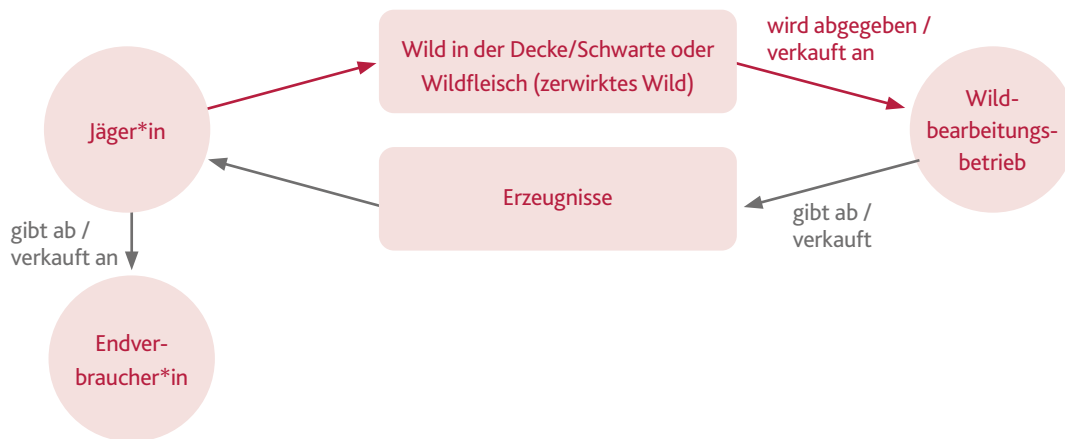
RECHTSVORSCHRIFT

- ✓ Tier-LMHV (national)
- ✓ VO (EG) Nr. 178/2002
- ✓ VO (EG) Nr. 852/2004
- ✓ VO (EG) Nr. 853/2004

FALLGESTALTUNG VIII:

Jagende geben Wild an eine Metzgerei zur Herstellung von Erzeugnissen, die dann für die jagende Person zur weiteren Vermarktung an die Endverbrauchernden bestimmt sind.

PROZESS



Generelles und Anforderungen an die Qualifikation der jagenden Person:

- › Untersuchung auf bedenkliche Merkmale vor dem Schuss
- › Nach dem Erlegen des Schalenwildes und dem Aufbrechen sollte eine **kundige Person** den Wildkörper und alle Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.
- › „**Kundige Person**“: Bei der kundigen Person handelt es sich um eine Anforderung aus dem EU-Recht. Die kundige Person muss auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können. Sie hat neben den praktischen hygienischen Kenntnissen auch Wissen über die Rechtsvorgaben nachzuweisen. Die Kenntnisse sollen mindestens folgende Gebiete umfassen:
 - Normale Anatomie, Physiologie und Verhaltensweisen von freilebendem Wild
 - Abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit bei Verzehr von Wildbret schädigen können
- › Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit Wildkörpern nach dem Erlegen, ihr Befördern, Ausweiden usw.
- › Rechts- und Verwaltungsvorschriften auf dem Gebiet der Gesundheit von Mensch und Tier und auf hygienerechtlichem Gebiet, die für das Inverkehrbringen von Wildbret von Belang sind.
- › Seit 2006 deckt dies in Rheinland-Pfalz die Jägerprüfung ab. Personen, welche zuvor die Prüfung abgelegt haben, können dieses Wissen über eine gesonderte Fortbildung erwerben.
- › Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.
- › Der Wildkörper muss so bald wie möglich nach der Untersuchung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert werden.
- › Werden bei der Untersuchung durch die kundige Person keine auffälligen Merkmale festgestellt, muss sie dem Wildkörper eine Erklärung beifügen, in der das Datum, der Zeitpunkt und der Ort des Erlegens eingetragen sind. In dem Fall müssen das Haupt und die Eingeweide nicht beigefügt werden. Das Haupt muss jedoch bei

Tieren beigelegt werden, die auf Trichinen untersucht werden.

Eine entsprechende Vorlage finden Sie hier:

<http://lua.rlp.de/de/service/downloads/lebensmittel-co/>



- › Steht zur Durchführung der Untersuchung keine kundi-ge Person zur Verfügung, müssen das Haupt sowie alle Eingeweide, mit Ausnahme des Magens und der Gedär-me, beim Wildkörper verbleiben.
- › Bei Wild bzw. Wildkörpern, bei denen Verhaltensstö-rungen und/oder bedenkliche Merkmale festgestellt wurden und/oder der Verdacht auf Umweltkontamina-tion besteht, sind ebenfalls das Haupt sowie alle Ein-geweide, mit Ausnahme des Magens und der Gedärme, mit dem Wildkörper zur amtlichen Untersuchung zu verbringen.
- › Da der aufnehmende Betrieb zugelassen sein muss, muss auch beim Wild zwingend eine amtliche Fleisch-untersuchung inkl. Trichinenuntersuchung (bei emp-fänglichen Tierarten) stattfinden. Die amtliche Unter-suchung findet im aufnehmenden Wildbearbeitungs-betrieb statt.
- › Für die jagende Person besteht die Pflicht zur Meldung bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde zwecks Re-gistrierung.

Die jagende Person muss folgende Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachten:

- › Gem. den **Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit** dürfen nur Lebensmittel, die sicher sind, in Verkehr gebracht werden. „Sicher“ bedeutet, dass das Wild-bret für den Verzehr durch den Menschen geeignet und nicht gesundheitsschädlich ist.
- › **Rückverfolgbarkeit:** Die jagende Person muss in der Lage sein nachzuweisen, wo das Wild erlegt wurde und an welche Lebensmittelunternehmen (z. B. Metzge-ri, Gaststätte, Einzelhandelsgeschäft) es abgegeben wurde.
- › **Verantwortung für Lebensmittel:** Die jagende Per-son als Lebensmittelunternehmerin bzw. -unterneh-mer muss unverzüglich Maßnahmen einleiten, um ein Lebensmittel zurückzurufen, wenn sie erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass das Lebensmittel

nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht. Hierzu zählt die wirksame Information der infrage kommenden Abnehmerinnen und Abnehmer der Ware sowie der zuständigen Lebensmittelüberwa-chungsbehörde.

Anforderungen an den be- und verarbeitenden Be-trieb/die be- und verarbeitende Metzgerei:

- › Wenn die jagende Person die Erzeugnisse wieder zu-rücknehmen will, benötigt der be- und verarbeitende Betrieb/die be- und verarbeitende Metzgerei eine Zu-lassung als Wildbearbeitungsbetrieb, da es sich hier nicht mehr um eine direkte Abgabe von Wild oder Wildfleisch an die Endverbraucherin bzw. den Endver-brucher handelt.



RECHTSVORSCHRIFT

- ✓ Tier-LMHV (national)
- ✓ VO (EG) Nr. 178/2002
- ✓ VO (EG) Nr. 852/2004
- ✓ VO (EG) Nr. 853/2004

FALLGESTALTUNG IX:

Gemeinsame Nutzung geeigneter Räume eines anderen Lebensmittelunternehmens

Jagende in der Funktion einer örtlichen Einzelhändlerin bzw. eines örtlichen Einzelhändlers, die bereits für die „Herstellung von Wildfleischerzeugnissen“ registriert sind (wie bspw. in Fallgestaltung VI), können unter folgenden Voraussetzungen auch geeignete Räume eines anderen Lebensmittelunternehmens nutzen:

- › Die genutzten Räume dürfen nicht für die Wildbearbeitung, also für die Zurichtung von erlegtem Wild/Wild-

RECHTSVORSCHRIFT

- ☒ Tier-LMHV (national)
- ☒ VO (EG) Nr. 178/2002
- ☒ VO (EG) Nr. 852/2004
- ☐ VO (EG) Nr. 853/2004

bret durch Ausschlagen aus der Decke, Dressing, Halbieren/Vierteln u. Ä., zugelassen sein (Ziel ist die klare Trennung der Bereiche „zugelassen“ und „registriert“).

- › Die lebensmittelrechtliche Verantwortung liegt nachvollziehbar bei der jagenden Person. Hierfür sind die Verantwortlichkeiten im Betrieb klar zu regeln (schriftliche Vereinbarung), damit auch das Lebensmittelunternehmen, das die Räumlichkeiten zur Verfügung stellt (z. B. eine Metzgerei) seinen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit weiterhin gerecht werden kann.
- › Tätigkeiten und Warenflüsse der beteiligten Unternehmen (z. B. Jägerin bzw. Jäger und Metzgerei) sind vollständig räumlich oder zeitlich getrennt.
- › Die von der Jägerin bzw. vom Jäger hergestellten Erzeugnisse dürfen nur direkt an die Endverbrauchenden abgegeben werden – auch über Marktstände.
- › Vorverpackte von der jagenden Person hergestellte Erzeugnisse sind mit deren Namen als verantwortliche Lebensmittelunternehmerin bzw. verantwortlicher Lebensmittelunternehmer zu kennzeichnen.





DER RICHTIGE TRANSPORT

- Beim Transport aufgebrochener Wildkörper ist zu beachten, dass keine Verunreinigungen in die Körperhöhle gelangen. Die Wildkörper sollten möglichst im Hängen transportiert werden, in keinem Fall aufeinanderliegend, um ein Verhitzen und eine Verschmutzung zu verhindern. Wenn es die Witterungsverhältnisse und/oder die Transportdauer erforderlich machen, ist eine aktive Kühlung beim Transport erforderlich.
- Verwendung von Wildwannen
- Der Transport von Wild auf dem Wildanhänger ist nur mit unaufgebrochenem Wild durchzuführen, um eine Kontaminierung des Wildkörpers durch Abgase zu vermeiden.

Die Wildkammer



Eine sauber geführte Wildkammer ist nicht nur aus rechtlichen Gründen essenziell, sondern gibt der Herstellung von Wildfleisch auch ein professionelles Image.



Die Vorgaben zur Wildkammer sind ab Fallgestaltung II zu beachten, gelten also für alle Räume, in denen Wildfleisch zur Abgabe an andere gewonnen und zerwirkt wird.

- Der Fußbodenbelag muss wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und desinfizierbar sein.
- Die Wände müssen mit einem hellen, leicht zu reinigenden und desinfizierbaren, glatten Belag oder Anstrich versehen sein.
- Die Decken müssen hell und glatt sowie leicht zu reinigen sein.
- Die Türen und Fensterrahmen müssen korrosionsbeständig oder mit einem korrosionsbeständigen, hellen und abwaschbaren Anstrich versehen sein.
- An nach außen zu öffnenden Fenstern sind Insektenschutzgitter anzubringen. Ggf. ist auch die Tür des Zutritts zur Wildkammer so zu gestalten, dass beim Öffnen keine Insekten eindringen können.
- Es müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und ggf. zur gründlichen Entnebelung der Räume vorhanden sein, die eine Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden und Decken verhindern, sofern die natürliche Be- und Entlüftung über Fenster nicht ausreicht. Die Be- und Entlüftung über Türen ist nicht statthaft.
- Zur Erkennung von abweichenden Fleischqualitäten muss eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein.
- Am Arbeitsplatz müssen Handwaschbecken mit fließend warmem Wasser, Seife und hygienische Mittel zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtücher) sowie Desinfektionsmittelspender vorhanden sein.
- Es müssen Vorrichtungen oder Behältnisse vorhanden sein, die sicherstellen, dass Fleisch nicht unmittelbar mit dem Boden oder den Wänden in Berührung kommt.
- Es müssen Vorrichtungen oder Behältnisse für die Aufnahme von untauglichem oder nicht für den menschlichen Genuss bestimmtem Fleisch vorhanden sein. Die Behältnisse müssen wasserdicht, korrosionsbeständig und mit einem dicht schließenden Deckel versehen sein, sodass eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird und taugliches Fleisch nicht nachteilig beeinträchtigt wird.

- Es müssen Kühleinrichtungen vorhanden sein, mit denen die rechtlich vorgeschriebenen Temperaturen (bei Großwild (d. h. Schalenwild) eine Kerntemperatur von höchstens +7 °C, bei Kleinwild eine Kerntemperatur von höchstens +4 °C, bei Innereien eine Kerntemperatur von höchstens +3 °C) eingehalten werden können.
- Es muss eine ausreichende Anzahl an Kühleinrichtungen vorhanden sein, wenn Wild in der Decke und aus der Decke geschlagenes Wild bzw. zerwirktes Wildbret gleichzeitig gelagert werden müssen, um eine getrennte Lagerung von Wild in der Decke/Schwarte und Wildfleisch gewährleisten zu können (mindestens zwei Kühleinrichtungen).
- Das Kondenswasser der Kühleinrichtungen ist hygienisch einwandfrei abzuleiten, z. B. durch Anschluss an das Wasserableitungssystem (geschlossenes System).
- Eine ausreichende Versorgung mit fließendem Wasser von Trinkwasserqualität ist sicherzustellen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Geräte zur Reinigung und Wartung müssen in abgetrennten Betriebsbereichen abgestellt werden können.

Für die weitere Bearbeitung des Wildbrets und die Herstellung von Erzeugnissen gelten darüber hinausgehende Anforderungen.

Die Tätigkeiten des „Aus-der-Decke-Schlagens“ und des „Zerwirkens“ sollen räumlich oder zeitlich getrennt sein, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Ggf. ist für ausreichend getrennte Räumlichkeiten zu sorgen.

Zur Herstellung von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen ist der Betrieb so zu gestalten, dass separate Räumlichkeiten, die der VO (EG) Nr. 852/2004 und ggf. der VO (EG) Nr. 853/2004 voll umfänglich entsprechen, für diese Tätigkeiten zur Verfügung stehen.

Trichinenuntersuchung



Trichinen sind kleine, lange Fadenwürmer, die als Parasiten in der Skelettmuskulatur von Säugetieren, Vögeln und Reptilien leben. Die Übertragung auf einen neuen Wirt – so auch auf den Menschen – erfolgt ausschließlich durch den Verzehr von rohem Fleisch, welches die infektiösen Muskellarven enthält.



Wann und von wem muss die Trichinenuntersuchung durchgeführt werden?

Eine Trichinenuntersuchung ist in Rheinland-Pfalz grundsätzlich beim Dachs und Wildschwein durchzuführen. Die Trichinenuntersuchung muss durch die zuständige Veterinärbehörde vor Abgabe des Wildes an Dritte bzw. vor der Verwendung im Haushalt der jagenden Person durchgeführt werden. Zuständig ist entweder die Veterinärbehörde, in deren Zuständigkeitsbereich das Revier liegt, oder die Veterinärbehörde, die für den Wohnort der Jägerin bzw. des Jägers verantwortlich ist. Das Wild verbleibt bis zum Abschluss der Untersuchung vollständig im jeweiligen Kreisgebiet bzw. dem Gebiet der kreisfreien Stadt, muss jedoch nicht in einer bestimmten Wildkammer lagern. Es dürfen in der Zeit bis zum Abschluss der Untersuchung weder Stücke vom Wildkörper noch Teile der Eingeweide aus dem Kreis-/Stadtgebiet verbracht werden (auch nicht bspw. die Leber im Rahmen des „Kleinen Jägerrechts“).

Kann Wild von einer Jägerin bzw. einem Jäger an eine andere jagende Person auch ohne Trichinenuntersuchung abgegeben werden?

Bei der Abgabe an andere Jagende oder auch, wenn Wild an Betriebe des Einzelhandels abgegeben wird, muss die Trichinenuntersuchung nicht bereits bei der abgebenden Jägerin bzw. dem abgebenden Jäger erfolgen. In diesem Fall müssen jedoch Informationen über eventuell festgestellte bedenkliche Merkmale weitergegeben werden. Die Pflicht, eine Trichinen- und ggf. eine Fleischuntersuchung durchführen zu lassen, geht auf die das Wild erhaltende jagende Person oder im Einzelhandel tätige Person über.

Kann einer Jägerin oder einem Jäger die Trichinenprobenahme übertragen werden?

Die zuständige Veterinärbehörde kann einer jagenden Person im Falle von Wildschweinen oder Dachsen die Entnahme von Proben zur Untersuchung auf Trichinen übertragen, in diesem Fall spricht man von einer Beleihung. Die Jägerin bzw. der Jäger hat dann das Wild zur Untersuchung auf Trichinen unter Verwendung eines Wildursprungsscheines nach Form und Inhalt des Musters der Anlage 8a der Tier-LMHV anzumelden.

Darf die Jägerin oder der Jäger als beliehene Person die Trichinenproben entnehmen, wenn er das Wild an einen nach der VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb abgibt? (Fallgestaltungen IV, V, VII und VIII)

Nein, in diesem Fall ist die Probenentnahme und Untersuchung auf Trichinen im zugelassenen Unternehmen im Rahmen der Fleischuntersuchung durchzuführen.

Gilt die Beleihung für alle Vermarktungsmöglichkeiten von Wild?

Nein, die Beleihung der jagenden Person, die Trichinenproben zu entnehmen, bezieht sich ausschließlich auf Wild für den privaten Gebrauch sowie Wild und Wildfleisch, welches im Rahmen der kleinen Menge an Endverbrauchende oder den lokalen Einzelhandel zur unmittelbaren Abgabe an Endverbrauchende bestimmt ist (=Ausnahmewild). Die Beleihung gilt ausdrücklich nicht für Wild, das in für die Wildbearbeitung zugelassene Betriebe verbracht werden soll.

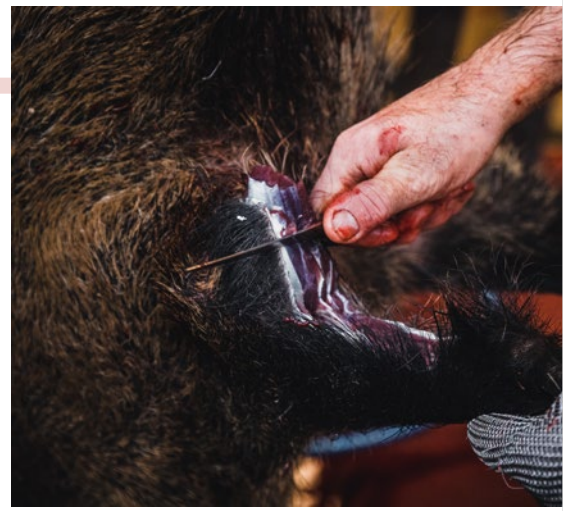
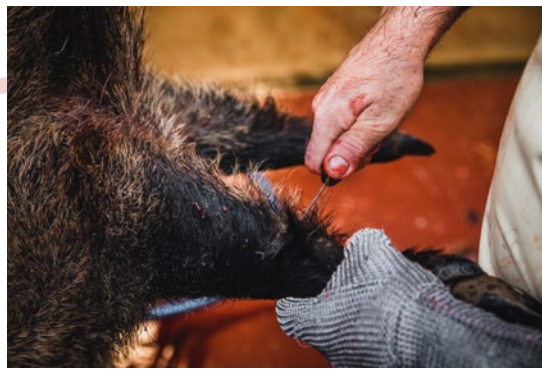
Werden aus selbst erlegtem Wild Fleischzubereitungen oder -erzeugnisse hergestellt oder wird das Wild weitergehandelt, so muss die Beprobung im Rahmen der Fleischuntersuchung im zugelassenen Betrieb erfolgen.

Aus wie vielen Proben besteht die Trichinenprobe und aus welcher Muskulatur wird sie entnommen?

Bei Schwarzwild und Dachsen ist die Trichinenprobe aus der Unterarmmuskulatur, der Zunge oder dem Zwerchfell zu entnehmen. Vorzugsweise sind die Zwerchfellpfeiler zu beproben. Die Probe besteht aus einer einzelnen Probe von mindestens 10 Gramm. Entscheidend und maßgeblich ist die entsprechende Vorgabe der zuständigen Veterinärbehörde bei der Übertragung

Darf die beliehene jagende Person auch nicht selbst erlegtes Wild beproben?

Jagende dürfen nicht als Dienstleistende bei der Probenahme auftreten. Sie dürfen außerdem ausschließlich bei Wild Proben entnehmen, wenn sie es selbst verwerten, an



die Endverbraucherin bzw. den Endverbraucher oder an den lokalen Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Endverbraucherin bzw. den Endverbraucher abgeben möchten. Bei Wild, welches weitergehandelt werden soll, muss eine Fleisch- mit Trichinenuntersuchung im zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb erfolgen.

Jedoch dürfen sie auch bei nicht selbst erlegtem Wild Proben nehmen, wenn sie eine Mitverantwortlichkeit oder die alleinige Verantwortung für dieses Stück Wild besitzen und sich die Beleihung auf das Revier der Erlegung erstreckt. Die Verantwortlichkeiten werden unter anderem dadurch deutlich, dass die beliebte jagende Person jederzeit Zugang zum erlegten Stück hat.

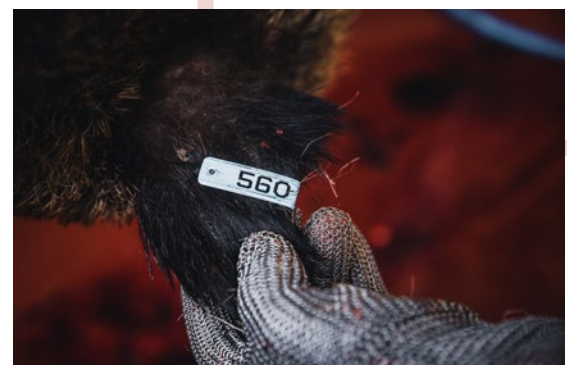
Bei welcher Veterinärbehörde kann eine Jägerin oder ein Jäger den Antrag auf Beleihung stellen?

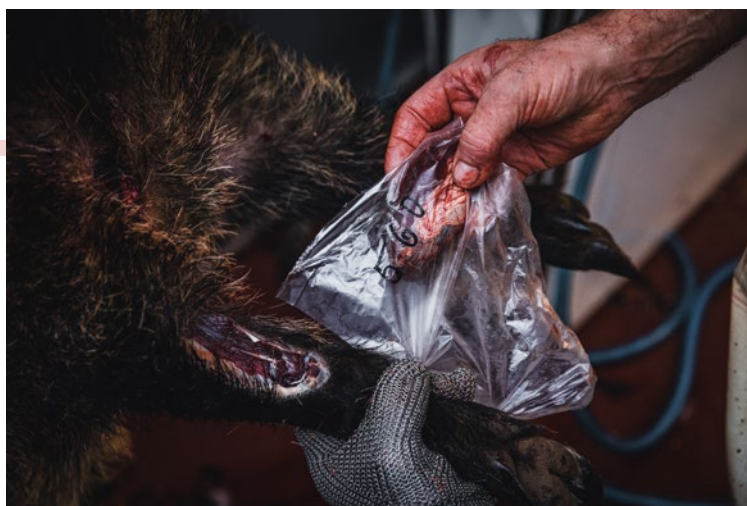
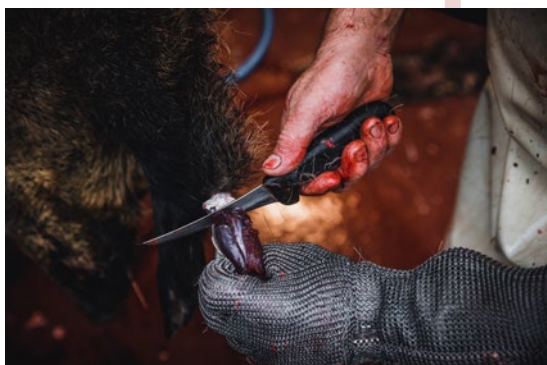
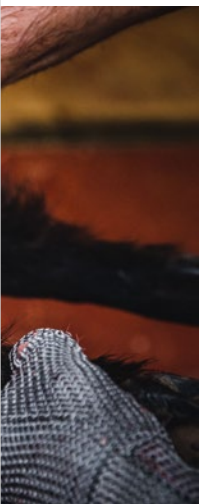
In Rheinland-Pfalz kann die jagende Person den Antrag auf Beleihung entweder bei der Veterinärbehörde, in deren Zuständigkeitsbereich ihr Revier oder ihr Wohnort liegt, oder bei beiden stellen. Die Veterinärbehörde legt bei der Übertragung der Aufgabe der Trichinenprobenentnahme, also bei der Stattgabe des Antrags, fest, in welches Untersuchungslabor die Proben zu bringen sind.



Können bei einer Drück- oder Treibjagd die Trichinenprobenahmen und -untersuchungen zentral erfolgen?

Dies ist dann möglich, wenn die Probenehmerin bzw. der Probenehmer eine beliebte jagende Person ist, die Mitverantwortung über das erlegte Wild und somit jederzeit Zugang zur Jagdstrecke hat (z.B. Wildkammer), sowie keine Teile von Wild oder Aufbruch aus dem Zuständigkeitsbereich der zuständigen Veterinärbehörde verbracht werden. Es ist daher nicht möglich, dass einzelne Jagende bereits beprobte Wildkörper an ihren jeweiligen Wohnort mitnehmen. In diesem Fall müssen sie die Untersuchung auf Trichinen an ihrem Wohnort eigenverantwortlich veranlassen.





Kennzeichnung von Wild



Die Jägerin und der Jäger sind verpflichtet,
die Rückverfolgbarkeit des Wildes in der
Vermarktungskette zu gewährleisten.

In Rheinland-Pfalz ist, anders als in anderen Ländern, eine explizite Kennzeichnung von Wild in Form eines Wildbegleitscheins mit Wildmarke nicht verpflichtend vorgeschrieben. Wildkörper müssen jedoch immer zuverlässig rückverfolgbar sein, eine Wildmarke oder ein Wildbegleitschein kann hierbei natürlich dienlich sein.

Wann und wo muss die Wildmarke befestigt werden?

Die Wildmarke wird bei bzgl. Trichinen untersuchungspflichtigen Tieren (also hauptsächlich Wildschweinen und Dachsen)) an Bauch oder Brustkorb befestigt. Sie dient der Identifizierung des Tierkörpers und der Zuordnung des Wildursprungsscheins und des Trichinenuntersuchungsergebnisses. Sie wird im Zuge der Erstellung des Wildursprungsscheins am Tierkörper angebracht.

Wo sind Wildmarken und Wildursprungsscheine zu erhalten?

Beides wird der jagenden Person im Zuge der Beleihung der Trichinenprobenentnahme von der zuständigen Veterinärbehörde ausgehändigt. Erlischt die Beleihung, so sind die Marken und Scheine der Veterinärbehörde zurückzugeben. Der Wildursprungsschein ist in Form und Inhalt in den §§ 4 und 4a Tier-LMHV in Verbindung mit Anlage 8a Tier-LMHV festgelegt.

Wie ist der Weg des Wildursprungsscheins?

Sofern seitens der beleihenden Veterinärbehörde keine andere Regelung getroffen wird oder keine digitale Lösung möglich ist, füllt die jagende Person den Wildursprungsschein aus und gibt diesen zusammen mit der Probe bei der zuständigen Untersuchungsstelle ab. Nach der Untersuchung erhält sie die beiden Durchschläge mit der Mitteilung des Untersuchungsbefundes zurück. In Fällen, in denen Wild nach Ablauf einer festgelegten Frist automatisch freigegeben wird, erhält sie die Durchschriften unmittelbar bei der Übergabe der Probe. Das Original verbleibt bei der Untersuchungsstelle und wird durch diese der zuständigen Veterinärbehörde übermittelt.

Gibt die jagende Person das Wild als Ganzes an die Endverbraucherin bzw. den Endverbraucher oder den lokalen Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Endverbraucherin bzw. den Endverbraucher ab, so wird ein Durchschlag an die abnehmende Person zum Nachweis der Untersuchung übergeben. Dies ist jedoch nicht erforderlich, wenn Teilstücke oder Fleisch abgegeben werden.

Der zweite Durchschlag verbleibt generell bei der Jägerin bzw. dem Jäger und muss mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

Wie ist der Verbleib der Wildmarken durch die jagende Person zu dokumentieren?

Die Aufzeichnungen müssen leicht nachvollziehbar und vollständig sein. Sie enthalten mindestens Angaben über das Datum des Empfangs der Wildmarke und das Datum der Verwendung der Wildmarke (also den Tag, an dem die Wildmarke am Tierkörper befestigt wurde). Wenn ganze Stücke Wild abgegeben werden, müssen weiterhin die Empfängerin bzw. der Empfänger des Stücks und das Datum der Abgabe vermerkt werden. Ggf. kann diese Dokumentation mit den Streckenlisten kombiniert werden. Die Unterlagen sind wie die Durchschläge der Trichinenuntersuchung mindestens zwei Jahre aufzubewahren.

Gibt es einen Wildbegleitschein?

In einigen Ländern wird ein Wildbegleitschein als Nachweis über die Rückverfolgbarkeit gefordert. Dies ist in Rheinland-Pfalz nicht der Fall.

Dessen ungeachtet steht die Jägerin bzw. der Jäger in der Pflicht, die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Hierzu kann beispielsweise das Formblatt entsprechend dem folgenden Muster (Rubrik „Wildbret“) genutzt werden:

<http://lua.rlp.de/de/service/downloads/lebensmittel-co/>







HALTBARKEIT

Nach dem Aufbrechen ist das Wild schnellstmöglich auf eine Temperatur von +7 °C (Kleinvild auf +4 °C) zu kühlen sowie luftig und hängend zu lagern. Hierbei darf enthäutetes Wild nicht zusammen mit dem Wild in der Decke oder im Federkleid im gleichen Kühlraum gelagert werden.

Beim Abhängen findet die Fleischreifung statt, die für die Fleischqualität von entscheidender Bedeutung ist. Rehwild sollte mindestens 36 bis 48 Stunden abhängen, Rot- und Schwarzwild je nach Gewicht 48 bis 96 Stunden. Bei jungen Stücken kann das Abhängen verkürzt werden. In Fällen, in denen die Begleitumstände beim Erlegen (Nachsuche, Weidwund, „schlechte Schüsse“) kritisch waren, hat die Reifung zugunsten einer raschen Verarbeitung zurückzustehen. Bei Wild über 25 Kilogramm erscheint es empfehlenswert, die Blätter zu lüften, um das Auskühlen zu beschleunigen. Das Gleiche bewirken Wildspreizer aus Edelstahl, die in das aufgeschärfte Brustbein eingesetzt werden.

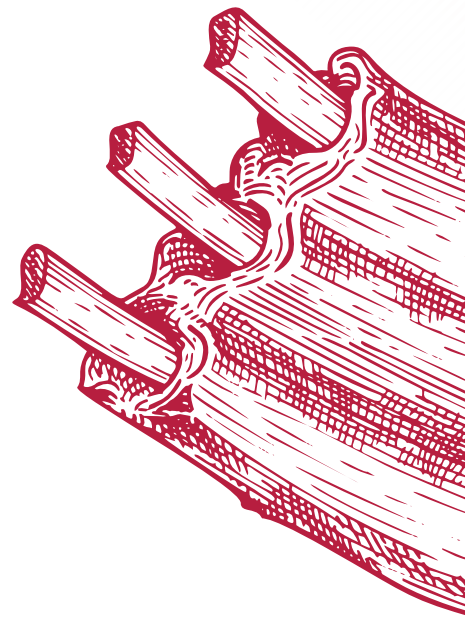
Wild, das man nicht einfrieren, sondern frisch verzehren möchte, sollte maximal 2 bis 3 Tage aufbewahrt werden. Vakuumiertes Wildfleisch kann bis zu einer Woche im Kühlschrank gelagert werden, wobei es nach dem Öffnen unmittelbar zubereitet werden sollte.

Vakuumiert und bei –18 °C kann Wild ohne Qualitätsverluste je nach Wildart über einen bestimmten Zeitraum gelagert werden.

Es werden folgende Lagerdauern empfohlen:

Rot-, Dam-, Reh- und Muffelwild	bis 12 Monate
Schwarzwild	6 bis 10 Monate
Feldhase und Wildkaninchen	bis 9 Monate
Federwild (z. B. Fasan, Stockente, Wildtaube)	bis 6 Monate

Das Wild sollte im Kühlschrank aufgetaut werden. Es ist darauf zu achten, dass der ausgetretene Fleischsaft zu entsorgen ist und mit keinem anderen Lebensmittel in Berührung kommen sollte.





Wir Jägerinnen und Jäger in RLP erzielen Jahr für Jahr sehr hohe Strecken bei unseren heimischen Schalenwildarten: insbesondere das Schwarz-, Rot- und Rehwild erfreut sich bei Verbraucherinnen und Verbrauchern sehr großer Beliebtheit. Das hochwertige Lebensmittel Wildbret (Wildfleisch) ist sehr eiweißreich und fettarm – damit entspricht es den hohen Anforderungen der Konsumentinnen und Konsumenten. Wildbret ist ein Garant für eine abwechslungsreiche Ernährung: ob im Sommer als Steak in der mediterranen Küche, bewährter Braten mit Rotkohl und Knödeln oder schnelle Lasagne mit Rehack. Es gibt nichts, was man mit Wild nicht zaubern kann.

Die Verbrauchenden wissen „ihren Jäger oder ihre Jägerin“ zu schätzen, werden sie schließlich von uns mit diesem regionalen und nachhaltigen Spitzenprodukt versorgt.

Wir Jägerinnen und Jäger haben eine intensive Ausbildung durchlaufen und unsere Befähigung, u. a. die Qualität des Fleisches vor dem Inverkehrbringen des erlegten Wildes bewerten und verantworten zu können, durch das Ablegen der staatlichen Jägerprüfung bestätigt.

„Vom Revier bis zum Servieren“ verdeutlicht anhand von Fallbeispielen sehr anschaulich, welche Vielfalt an Chancen uns diese rechtlichen Vorschriften an Verarbeitungs- und Vermarktungsmöglichkeiten bieten. Die Broschüre dient als Leitfaden, um die umfangreichen Rechtsvorschriften im Bereich des Lebensmittelhygienerechts stets im Blick zu behalten.

Wir begrüßen es daher sehr, dass das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität diese sehr anschauliche, moderne und sehr informative Broschüre auf den Weg gebracht hat. **Waidmannsheil!**

Dieter Mahr
Präsident des Landesjagdverbandes
Rheinland-Pfalz e.V.



Gerne hat sich der ÖJV an der Broschüre zur Wildbrethygiene beteiligt, da die Wildversorgung nach dem Schuss und der sichere Umgang mit dem Wildbret als Lebensmittel außerordentlich wichtig für die Außendarstellung der Jagd sind. Es muss dabei zum professionellen Handwerkszeug einer jeden jagenden Person gehören, die wesentlichen Wildbrethygienevorschriften zu kennen und zu beachten. Nur so wird Wildfleisch seinem guten Ruf bei Verbraucherinnen und Verbrauchern gerecht.

Jagdliche Traditionen sind zu überdenken, wenn sie der Wildbrethygiene widersprechen. So ist jede Verunreinigung zu vermeiden und das Wild auf dem kürzesten Wege zu versorgen und in die Kühlung zu bringen. Was man nicht selbst essen würde, sollte nie im Wildhandel landen. Beherzigt man diesen Grundsatz, wird auch kein Wild vermarktet, das Kundinnen und Kunden für ewig vertreibt. Nutzen Sie Schulungsangebote, um Wild sachgerecht zu versorgen und zu zerlegen. Übung macht dabei die Meisterin bzw. den Meister.

Die Nachfrage nach gesunden Fleischprodukten nimmt in der Gesellschaft deutlich zu. Wild genießt dabei einen hohen Stellenwert, da es in freier Wildbahn aufwächst. Nutzen wir dieses Alleinstellungsmerkmal und liefern einen triftigen Grund für die Nutzung von Wildtierbeständen!

Ob als Weihnachtsbraten, Wildgericht im Erdofen, im Dutch Oven, auf dem Grill im Sommer oder auch für die schnelle Küche zwischendurch – Wildbret ist ein Genuss und Werbung für eine sinnvolle Jagd.

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Wir brauchen die gesellschaftliche Akzeptanz für die Jagd und haben hier ein Ass im Ärmel, das wir noch zu selten ausspielen. Sorgen wir für angepasste Wildbestände in Wald und Flur, dann ist das Essen von Wild nicht nur ein Genuss, sondern ein sinnvoller Beitrag für die Gesellschaft.

Thomas Boschen
Vorsitzender des Ökologischen
Jagdverbandes Rheinland-Pfalz e.V.



Herausgeber:

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität
Kaiser-Friedrich-Straße 1, 55116 Mainz
www.mkuem.rlp.de

Redaktion:

Dr. Sven Gierse
Lea Lorscheider
Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität

Zuständige Veterinärbehörden der Landkreise:

<https://bus.rlp.de/behoerdenverzeichnis?nodelid=200725006>

**Zuständige Behörden in den kreisfreien Städten Mainz,
Kaiserslautern, Ludwigshafen, Koblenz und Trier:**

<https://bus.rlp.de/behoerdenverzeichnis?nodelid=200724891>

Gestaltung:

Jonathan Fieber, igreen media (www.igreen.de)

Bildnachweis:

Landesforsten.RLP.de/Jonathan Fieber
S. 42: AdobeStock/Carolina K Smith MD
S. 73 D. Mahr: Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e. V.
Fleisch-Grafiken: AdobeStock/lubovchipurko

Quellen für Rechtstexte:

Tier-LMHV (national)

<https://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/>
<https://www.gesetze-im-internet.de>

VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 852/2004 und VO (EG)
Nr. 853/2004:

Aufgrund der regelmäßigen Aktualisierungen/Änderungen dieser
Verordnungen wird auf die Suchmaske des Rechtsdienstes der Euro-
päischen Kommission verwiesen. Bei der Suche Jahr (z. B. „2002“)
und Dokumentennummer (z. B. „178“) eingeben:

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de#>

Januar 2023 – 1. Auflage





RheinlandPfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Kaiser-Friedrich-Straße 1
55116 Mainz

www.mkuem.rlp.de