

## Merkblatt Wildbrethygiene - Informationen für Jagdausübungsberechtigte

Welche Anforderungen ergeben sich nach den Vorschriften des Lebensmittelhygienerechts im jagdlichen Bereich und was muss ein Jagdausübungsberechtigter beim Umgang mit Wildbret und der Vermarktung wissen?

Jagdausübungsberechtigte tragen die Verantwortung für die Sicherheit des von ihnen 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.

Großwild<sup>i</sup> ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild<sup>ii</sup> 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?

Jagdausübungsberechtigte können neben der Eigenverwertung diese Vermarktungswege mit unterschiedlichen Hygieneanforderungen nutzen:

1. Abgabe kleiner Mengen<sup>iii</sup> von erlegtem Wild in der Decke, in der Schwarte, im Federkleid, das an den Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels<sup>iv</sup> 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. Direkte Abgabe von Wilderzeugnissen (z.B. Wurst, Schinken) an den Endverbraucher
4. 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 und hat die Vorschriften des Lebensmittelrechts zu beachten. Im Falle der Vermarktungswege 2. - 4. hat sie sich bei der zuständigen Behörde zwecks Registrierung und bei Änderungen zu melden.

---

i Großwild - freilebende Landsäugetiere, soweit nicht Kleinwild

ii Kleinwild - freilebendes Federwild und freilebende Hasentiere (Hasen, Kaninchen, Nagetiere)

iii kleine Mengen - Strecke eines Jagdtages

iv 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 des Jagdausübungsberechtigten oder dem Erlegeort des Wildes

## Merkblatt Wildbrethygiene - Informationen für Jagdausübungsberechtigte

### **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 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?**

**Jagdausübungsberechtigte müssen 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 Jagdscheininhaber 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

**Jagdausübungsberechtigte müssen 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 freilebenden Großwilds den Körperbau und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Wildfleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.

## Merkmale Wildbrethygiene - Informationen für Jagdausübungsberechtigte

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 *Bescheinigung für die Abgabe von erlegtem Wild*). In dieser **Bescheinigung** (siehe Anlage) 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 Trichinose anfälligen Arten - insbesondere Wildschweine - müssen Haupt (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen.

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 zerwirkt 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. 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.

### Rechtsquellen

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit - (ABl. L 31 S. 1) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene - (ABl. L 139 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 3 und ABl. 2008 L 46 S. 51, ber. ABl. 2009 L 58 S. 3) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs - (ABl. L 139 vom 30.04.2004 S. 55) in der gültigen Fassung

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) - (BGBl. I S. 1469) in der gültigen Fassung

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung-Tier-LMHV) - (BGBl. I S. 480, ber. S. 619) in der gültigen Fassung

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) - (BGBl. I S. 4253, ber. 2022 S. 28) in der gültigen Fassung

Stand: 15.05.2023

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Veterinärbehörde.

## Merkblatt Wildbrethygiene - Informationen für Jagdausübungsberechtigte

Anlage

### Bescheinigung für die Abgabe von erlegtem Wild (dient auch als Nachweis der Rückverfolgbarkeit)

Verantwortliche/r Lebensmittelunternehmer/in					
<b>Name:</b>					
<b>Adresse:</b>					
Angaben zum erlegten Wild					
Laufende Nummer	Wildart	Ggf. Nummer der Wildmarke	Erlegungsdatum	Jagdrevier / Erlegungsort	
Feststellungen der verantwortlichen Person bei der Erstuntersuchung am erlegten Stück:				ja	nein
Bezüglich der oben angegebenen Stücke erlegten Wildes <ul style="list-style-type: none"> <li>• wurden vor dem Erlegen vom Erlegenden <b>keine Verhaltensstörungen</b> beobachtet.</li> <li>• wurden bei der Untersuchung des Wildkörpers und aller Eingeweide von mir <b>keine auffälligen Merkmale</b> beobachtet, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.</li> <li>• besteht <b>kein Verdacht auf Umweltkontaminationen</b>.</li> </ul>				<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Von mir wurden <b>folgende auffällige Merkmale / Verhaltensstörungen / Verdacht auf Umweltkontaminationen festgestellt</b> .				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eine <b>amtliche Fleischuntersuchung ist durchzuführen</b> . Folgende Körperteile sind beigefügt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haupt / Kopf, außer Hauer, Geweih und Hörner</li> <li>• alle Eingeweide, außer Magen und Gedärme</li> </ul>				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Von mir wurde <b>keine</b> amtliche Untersuchung auf Trichinen in Auftrag gegeben.				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Von mir wurde <b>eine</b> amtliche Untersuchung auf Trichinen in Auftrag gegeben. Das Ergebnis wird durch eine separate Bescheinigung mitgeteilt. Das Wildfleisch darf erst nach Vorlage des Untersuchungsergebnisses zum Verzehr oder in den freien Verkehr gelangen.				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\_\_\_\_\_ (Unterschrift der verantwortlichen Person)