

Beim Zerlegen und Umhüllen von Wildpret ist sicherzustellen, dass die geforderten Temperaturen -7°C (Großwild) beziehungsweise $+4^{\circ}\text{C}$ (Kleinwild) eingehalten werden. Es ist daher empfehlenswert, vor dem Zerwirken das Wildpret stärker als gefordert herunterzukühlen.

Wildkammern sind als Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen definiert. Sie müssen über eine geeignete Kühleinrichtung und einen Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Tätigkeiten darin ausgeführt werden.

Es besteht ein generelles Einfrierverbot für Haarwild in der Decke und für ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild. Das enthäutete Wildpret darf nicht mit dem Haarkleid oder dem Federkleid anderer Wildkörper in Berührung kommen.

Lagerung und Transport von Wildkörpern erlegten Wildes haben keine Änderungen erfahren. Wie bisher gilt für Großwild eine Temperatur von nicht mehr als $+7^{\circ}\text{C}$, für Kleinwild von nicht mehr als $+4^{\circ}\text{C}$.

Anmeldepflicht für die Fleischuntersuchung nach Feststellung von gesundheitlich bedenklichen Merkmalen und für die Trichinenuntersuchung besteht für den Eigenbesitzer im Sinne des § 872 BGB; das ist in der Regel der Jagdausübungsberechtigte; aber auch andere Jagdscheininhaber können anmeldepflichtig sein, wenn das Wild an sie abgegeben worden ist. Nicht anmeldepflichtig ist die Fleischuntersuchung für Jagdausübungsberechtigte im Falle der

- Eigenbesitznahme für den privaten häuslichen Bereich oder
- Abgabe an einen Betrieb des Einzelhandels oder an einen Jäger. Hier geht die Anmeldepflicht auf die für den Betrieb verantwortliche Person oder den Jäger über.

Die Mitteilungspflicht über die Feststellung gesundheitlich bedenklicher Merkmale besteht für den Jagdausübungsberechtigten bei der Abgabe an einen Betrieb des Einzelhandels oder an einen Jäger.

Trichinenuntersuchung

Die Trichinenuntersuchung ist bei potenziellen Trichinenträgern (insbesondere Wildschweinen) immer Pflicht, auch wenn der Tierkörper ohne bedenkliche Merkmale ist. Die Übertragung der Trichinenprobenentnahme von der zuständigen Behörde auf einen eigens vorher geschulten Jagdausübungsberechtigten ist weiter möglich. Die geltende Rechtslage besteht weiter fort. Im Laufe des Jahres 2008 ist geplant, dass nicht nur Jagdausübungsberechtigte, sondern



▲ **Großer Wert wird auf ein schnelles Runterkühlen auf die geforderten Temperaturwerte gelegt. Dieser für bis zur vier Stück Rehwild ausgelegte, moderne Liebherr Wildkühlschrank LU 9000 E mit hoher Kälteleistung dank leistungsfähigem Luftumwälzsystem und exakter elektronischer Temperaturregelung wird diesen Anforderungen mehr als gerecht.**

Ankündigung

Sonderbeilage „Die neue Wildprethygiene“

Die Rechtsvorschriften der EU wie auch die nationale Umsetzung bei der Thematik Wildprethygiene verlangen vom Jäger eine intensive Auseinandersetzung mit der Materie. Die Vorschriften sind sehr umfassend, Verstöße sind in der Regel sogar Straftaten. Was der Jäger nun bei der Abgabe von Wildpret alles beachten muss, wollen wir Ihnen im Rahmen einer Sonderbeilage vorstellen und erläutern. In der Beilage werden unter anderem die nun möglichen Vermarktungswege wie auch die Anforderungen an Räumlichkeiten zur Wildfleischgewinnung und zudem auch die einschlägigen Textfundstellen der Rechtsvorschriften enthalten sein. Diese kostenlose Sonderveröffentlichung wird der **PIRSCH 17/2007**, Erscheinungstag 5. September, beiliegen.

auch alle anderen Jäger die Schulung für die Trichinenprobenentnahme machen dürfen. Eine Gesetzesänderung wird hierzu folgen. Den Landesjagdverbänden wird empfohlen, die Schulungen zur „Kundigen Person“ auf die Trichinenprobenentnahmen auszudehnen.

Auch die Praxis, wonach im Falle der Entnahme von Proben eine Wildmarke am Wildkörper anzubringen und die Nummer der Wildmarke auf einem Wildursprungsschein einzutragen ist, wird fortbestehen. Achtung: Wer zum Beispiel die Trichinenuntersuchung – auch bei Selbstverwertung – unterlässt, macht sich auch künftig strafbar.

Anforderungen

Die hygienischen Mindestanforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen (Jagderzeugnissen) haben die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des Wildes zum Ziel. Verpflichtet ist derjenige, der kleine Mengen direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Endverbraucher abgibt. Er hat in jedem Fall angemessene Maßnahmen zu treffen für

- die Instandhaltung, die Reinigung und die Desinfektion der Räume und Einrichtungen, die mit den Jagderzeugnissen in Berührung kommen,
- die Sicherstellung der Produktions-, Transport- und Lagerungshygiene,
- die Trinkwasserhygiene,
- die Lagerung und Entsorgung von Abfällen und gefährlichen Stoffen.

Für den Jagdbetrieb könnten beispielsweise solche Mindestanforderungen sein:

- ein Zerlegeraum oder befestigter Platz zum Zerwirken,
- leicht zu reinigende Tische und Einrichtungsgegenstände aus korrosionsfreiem Material, Messer mit Kunststoffgriffen, Schürzen u. ä.
- Wasser von Trinkwasserqualität,
- Vermeidung der Berührung von Haar-/Federseite mit Fleischseite des Wildprets,
- Raum- und Gerätereinigung nach dem Zerwirken,
- Verpacken, Kühlen und Einfrieren von Wildpret-Teilstücken,
- Verwendung von Einweghandschuhen.

Hygienedefizite werden unter Umständen mit Bußgeldern geahndet, wenn sie fahrlässig oder vorsätzlich verursacht werden. Hierunter können Temperaturverstöße, Einfrieren in der Decke, Nichtausweiden von Kleinwild, Lagern oder Befördern von Wild mit unverpacktem Fleisch, Mängel beim Aufbrechen, Versorgen, Untersuchen, Kühlen und Kennzeichnen fallen. ■