

## Stand: Januar 2006 - Infos zur Gesetzeslage Fleischhygiene / Wildbrethygiene

### Merkblatt

Das neue EU-Lebensmittelhygienerecht ist seit dem 1. Januar 2006 in Kraft. Was bedeutet das für die Abgabe von Wildbret durch den Jäger?

#### 1. Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild in der Decke oder im Federkleid direkt an den Endverbraucher oder den örtlichen Einzelhandel (einschließlich Fleischereien und Gaststätten):

- Unterliegt nicht dem EU-Lebensmittelhygienerecht, jedoch dem allgemeinen Lebensmittelrecht (Verordnung (EG) Nr. 178/2002).
- Unter kleiner Menge ist die Strecke eines Jagdtages zu verstehen, bezogen auf den einzelnen Jäger.
- Der Verbleib des Wildbrets (z. B. an welche Gaststätte abgegeben) ist zu dokumentieren (Rückverfolgbarkeit), außer bei der direkten Abgabe an den Endverbraucher.
- Bisherige Vorschriften des nationalen Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienerechts gelten weiter, d. h. Fleischuntersuchung nur bei bedenklichen Merkmalen, Trichinenuntersuchung bei Schwarzwild, Dachs, Sumpfbiber u. a. immer vorgeschrieben.

#### 2. Abgabe kleiner Mengen von Wildfleisch (aus der Decke geschlagen bzw. zerwirkt) direkt an den Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel (einschließlich Fleischereien und Gaststätten):

- Unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.
- Unter kleiner Menge ist die Strecke eines Jagdtages zu verstehen, bezogen auf den einzelnen Jäger.
- Die Abgabe muss der Lebensmittelüberwachungsbehörde grundsätzlich bekannt sein.
- Der Verbleib des Wildbrets (z. B. an welche Gaststätte abgegeben) ist zu dokumentieren (Rückverfolgbarkeit), außer bei der direkten Abgabe an den Endverbraucher.
- Es ist ein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen einzurichten (Festlegung und Überwachung der für den Herstellungsprozess kritischen Punkte z.B. die Kühltemperatur).
- Enthäuten und Zerlegen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen, insbesondere
  - o geeignete Räumlichkeiten, die hygienisches Arbeiten ermöglichen
  - o glatte abwaschbare Oberflächen,
  - o Handwaschgelegenheit, fließendes Wasser
  - o geeignete, leicht zu reinigende Arbeitsgeräte
  - o ausreichende Kühlmöglichkeiten
  - o persönliche Hygiene (saubere Hände und Arme, saubere Arbeitskleidung)Tipps & Tricks zur Einrichtung eines Zerwirkraums erhalten Sie kostenlos vom Experten unter <http://www.landig.com>
- angemessene Entsorgung der Abfälle und tierischen Nebenprodukte Einzelheiten erläutert Ihnen Ihr Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.
- Personen, die an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit, an infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Durchfall leiden, dürfen nicht mit dem Fleisch in Berührung kommen.
- Hinsichtlich der Fleischuntersuchung gelten die nationalen Vorschriften des Fleischhygiene- und Geflügelfleischhygienerechts weiter.

### **3. Abgabe von Wild an zugelassene Betriebe (Wildhändler, Wildbearbeitungsbetriebe, zugelassene Fleischverarbeitungsbetriebe):**

- Unterliegt der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs.
- Jäger müssen auf dem Gebiet der Wildpathologie sowie der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult sein.
- Schulungsinhalte werden durch die EU-Verordnung vorgegeben, Jäger werden zur so genannten kundigen Person.
- Kundige Person muss das Wild (Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide) sobald wie möglich nach dem Erlegen vor Ort einer ersten Untersuchung auf Merkmale, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte, unterziehen.
- Schriftliche Erklärung der kundigen Person, wenn keine auffälligen Merkmale festgestellt werden (auf dem Wildursprungschein).
- Liegt eine Erklärung durch eine kundige Person vor, brauchen das Haupt und die Eingeweide dem Wildkörper nicht beigefügt zu werden (Ausnahme: für die Trichinenuntersuchung sind das Haupt (außer Hauer) und das Zwerchfell dem Wildkörper beizugeben).
- Sofern auffällige Merkmale festgestellt werden, muss dies der für die Fleischuntersuchung zuständigen Veterinärbehörde mitgeteilt und alle Teile des Wildkörpers einschließlich Eingeweide, mit Ausnahme des Magens und der Gedärme, beigefügt werden.
- Steht zur Durchführung der Untersuchung keine kundige Person zur Verfügung, so müssen das Haupt (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) und die Eingeweide, mit Ausnahme von Magen und Darm, beim Wildkörper belassen werden.

**Quelle: Dr. Karin Schindler (Stand: Januar 2006)**



**LANDIG**

**Mehr Infos zum Thema Wildbrethygiene und Zerwirkraumeinrichtung erhalten Sie unter <http://www.landig.com> und <http://www.wildbrethygiene.de>**