



# Aufruf an alle Jäger

**Die Veterinärabteilung der Kreisverwaltung Südliche Weinstraße richtet folgenden Aufruf an alle Jäger:**

Bei der Gewinnung und Verarbeitung von Wildfleisch für die menschliche Ernährung muss der Jäger verschiedene Hygienenormen beachten. Welche Normen einzuhalten sind, bemisst sich daran, ob und in welchem Umfang und an welche Personenkreise das Wildbret abgegeben wird.

So müssen Jäger, die das Wildbret nicht ausschließlich für den eigenen häuslichen Gebrauch verwenden sowie nicht nur kleine Mengen von aufgebrochenem Wild in der Decke an Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgeben, sich bei der Veterinärabteilung **als Lebensmittelunternehmer registrieren lassen**.

Wir fordern daher alle betroffenen Jäger auf, sich mit der Veterinärabteilung schriftlich oder per Mail: [veterinaeramt@suedliche-weinstrasse.de](mailto:veterinaeramt@suedliche-weinstrasse.de) in Verbindung zu setzen.

Landau, den 04.02.2015

gez. Dr. Kirsch

Abt. Veterinärwesen und Landwirtschaft

Kreisverwaltung Südliche Weinstraße

An der Kreuzmühle 2

76829 Landau



## Mitteilungen der KREISVERWALTUNG

### Aufruf an alle Jäger

**Die Veterinärabteilung der Kreisverwaltung Südliche Weinstraße richtet folgenden Aufruf an alle Jäger:**

Bei der Gewinnung und Verarbeitung von Wildfleisch für die menschliche Ernährung muss der Jäger verschiedene Hygienenormen beachten. Welche Normen einzuhalten sind, bemisst sich daran, ob und in welchem Umfang und an welche Personenkreise das Wildbret abgegeben wird.

So müssen Jäger die das Wildbret nicht ausschließlich für den eigenen häuslichen Gebrauch verwenden sowie nicht nur kleine Mengen von aufgebrochenem Wild in der Decke an Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgeben, sich bei der Veterinärabteilung **als Lebensmittelunternehmer registrieren lassen.**



**Aufgaben im Rahmen der Meldepflicht nach der Verordnung (EG) 852/2004  
zur Abgabe von Wild und Wildfleisch**

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Jagdrevier: \_\_\_\_\_

E-Mail-Adresse: \_\_\_\_\_

Standort der Kühlzelle, Wildkammer bzw. des Betriebes (Nichtzutreffendes bitte streichen)

- Ich gehe zur Jagd und gebe Wild in der Decke und Schwarte an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe ab.
- Ich gehe zur Jagd und gebe Wild aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet, ggf. auch zerwirkt in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) unmittelbar an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsunternehmen (Metzgerei, Gaststätte, Restaurant, Wildgeschäft etc.) ab.
- Ich verarbeite Wild oder Wildfleisch zu Fleischerzeugnissen (Wurst, Schinken etc.) und gebe diese direkt an den Endverbraucher ab.
- Ich vermarkte Wild wie folgt:

Werden über die registrierungspflichtigen Tätigkeiten hinaus zusätzliche Tätigkeiten ausgeführt, kann eine Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb erforderlich sein. Nähere Informationen, ob Ihre Tätigkeit der Zulassungspflicht unterliegt oder ob eine Registrierung ausreicht, erhalten Sie bei der Veterinärabteilung des Landkreises Südliche Weinstraße.

Mir ist bekannt, dass ich neben der Registrierung als Lebensmittelunternehmer die Rückverfolgbarkeit des Wildes gem. Art. 18 der Verordnung (EG) 178/2002 sicherzustellen habe, sofern das Wild z. B. an lokale Metzger, Gaststätten abgegeben wird.

Ort, Datum

Unterschrift



## VO (EG) 178/2002

### Artikel 3

Sonstige Definitionen. Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

2. „Lebensmittelunternehmen“ alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen;
3. „Lebensmittelunternehmer“ die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrecht in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden;



## **VO (EG) 852/2004**

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

### **Artikel 1**

Geltungsbereich

Diese Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln und für Ausfuhren sowie unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für

- a) die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch;
- b) die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Verbrauch;
- c) die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben;



## Artikel 6

### Amtliche Kontrollen, Eintragung und Zulassung

(1) Die Lebensmittelunternehmer arbeiten gemäß anderen anwendbaren Gemeinschaftsregelungen oder, wenn solche Regelungen nicht bestehen, gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften mit den zuständigen Behörden zusammen.

(2) Insbesondere haben die Lebensmittelunternehmer der entsprechenden zuständigen Behörde in der von dieser verlangten Weise die einzelnen ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe, die auf einer der Stufen der Produktion, der **Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tätig sind, zwecks Eintragung zu melden.**

Ferner stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass die Kenntnisse der zuständigen Behörde über die Betriebe stets auf dem aktuellen Stand sind, indem sie unter anderem alle wichtigen Veränderungen bei den Tätigkeiten und Betriebsschließungen melden.



## VO (EG) 853/2004

910. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen **Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**.

### Artikel 4

Eintragung und Zulassung von Betrieben

(1) Lebensmittelunternehmer dürfen in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs **nur in Verkehr bringen**, wenn sie ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die

- a) den einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004<sup>2</sup>, denen der Anhänge II und III der vorliegenden Verordnung und anderen einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften genügen und
- b) **von der zuständigen Behörde registriert** oder – sofern dies nach Absatz 2 erforderlich ist – zugelassen worden sind.



## Abschnitt IV: Fleisch von frei lebendem Wild

### Kapitel I:

### Ausbildung von Jägern in Gesundheits- und Hygienefragen

1. Personen, die Wild bejagen, um Wildbret für den menschlichen Verzehr in Verkehr zu bringen, müssen 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.
2. Es genügt jedoch, wenn mindestens eine Person einer Jagdgesellschaft über die in Nummer 1 bezeichneten Kenntnisse verfügt. Der Ausdruck „kundige Person“ im vorliegenden Abschnitt bezeichnet eine solche Person.
3. Die kundige Person könnte auch der Wildheger oder Wildhüter sein, wenn sie Teil der Jagdgesellschaft oder in unmittelbarer Nähe des Gebiets niedergelassen ist, in dem die Jagd stattfindet. Im letztgenannten Fall muss der Jäger das Wild dem Wildheger oder dem Wildhüter vorlegen und ihn über etwaige vor dem Erlegen beobachtete Verhaltensstörungen unterrichten.
4. Die zuständige Behörde muss sich davon überzeugen, dass Jäger ausreichend geschult sind, um als kundige Personen gelten zu können.





**Option I:**

**ausschließliche Verwendung für den eigenen häuslichen Gebrauch**

Der Jäger gibt selbst kein erlegtes Wild an andere ab. Erlegtes Wild wird als Lebensmittel **ausschließlich zum privaten häuslichen Gebrauch** verwendet.

- ⇒ In diesem Falle ist der Jäger von fast allen lebensmittelrechtlichen Vorschriften ausgenommen. Es besteht auf Grund nationaler Hygienevorschriften lediglich eine amtliche Untersuchungspflicht für Wild auf Trichinen (Schwarzwild, Dachse etc.) und wenn Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmale beim Wild vorliegen eine Verpflichtung zur Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt. Es besteht **keine** Pflicht zur Meldung zum Zwecke der Registrierung.



### Option II:

**Abgabe von aufgebrochenem Wild in der Decke in kleiner Menge an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben**

Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild lediglich in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) **ausschließlich in der Decke oder Schwarte** direkt an Endverbraucher (nur Privatpersonen) oder an lokale Einzelhändler (Gaststätte, Wildfleischgeschäfte, ggf. auch Metzgereien) zur direkten Abgabe an Endverbraucher ab.

⇒ Es sind zusätzlich zur Nr. 1 die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit (woher stammt das Wild (Erlegungsort), an welchen Betrieb wurde das Wild abgegeben) und nationale Hygienevorschriften (LMHV, Anforderung an Wildkammer) zu beachten. Es besteht **keine** Pflicht zur Meldung zum Zwecke der Registrierung, trotzdem unterliegt der Jäger hinsichtlich der für ihn geltenden Vorschriften der Lebensmittelüberwachung.

### **Begriffsbestimmungen:**

„**kleine Menge**“ (§ 5 Abs. 2 Nr. 2 LMHV und § 3 Abs. 2 Nr. 4 Tier-LMHV): **die Strecke eines Jagdtages** „**lokale Einzelhandelsgeschäfte / örtliche Betriebe des Einzelhandels**“ (§ 5 Abs. 1 LMHV und § 3 Abs. 1 Nr. 5 Tier-LMHV): **Betriebe des Einzelhandels, die im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern um den Wohnort des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes gelegen sind.**



### Option III:

**Abgabe von kleinen Mengen von Wildfleisch (zerwirktes Wild) direkt an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte zur direkten Abgabe an den Endverbraucher**

Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild **aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerwirkt in kleiner Menge direkt an Endverbraucher (Privatpersonen) oder an lokale Einzelhandelsunternehmen** (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, auch Metzgereien) zur direkten Abgabe an Endverbraucher ab.

- ⇒ Es sind zusätzlich zur Nr. 2 Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Wild beim Lagern und weiteren Umgang (aus der Decke schlagen/abschwarten, zerwirken) sowie an die dabei benutzte Räumlichkeit zu beachten. Dabei sind die Anlage II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die diese für den Bereich des Umgangs mit erlegtem Wild konkretisierenden nationalen Vorschriften (LMHV, Tier-LMHV) zu beachten. **Es besteht die Pflicht zur Meldung zum Zwecke der Registrierung.**

Ab dieser Option muss sich der Jäger als Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registrieren lassen.



### Option IV:

#### **Abgabe von Wild an zugelassene Wildverarbeitungsbetriebe**

Der Jäger gibt selbst erlegtes Wild **in der Decke oder Schwarte an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe ab.**

- 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.
- Die kundige Person muss in besonderer Weise qualifiziert sein und dies der zuständigen Behörde nachweisen können.
- 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 beigefügt werden, die auf Trichinen untersucht werden.
- 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. Dies gilt auch für Wildkörper, bei denen Verhaltensstörungen / bedenkliche Merkmale / Verdacht auf Umweltkontamination festgestellt wurden bzw. bestehen.

Es findet immer eine amtliche Fleischuntersuchung ggf. einschließlich einer Trichinenuntersuchung im zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb statt.

Hier besteht **die Pflicht zur Meldung** zum Zwecke der Registrierung.



**Option V:**

**Abgabe von mehr als einer kleinen Menge Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher oder an den örtlichen Einzelhandel**

- Der Betrieb des Jägers muss als Wildbearbeitungs- und -zerlegebetrieb zugelassen sein.

**Option VI:**

**Abgabe von Wild oder Wildfleisch an den überörtlichen Einzelhandel (über 100 km)**

- Der Betrieb des Jägers muss als Wildbearbeitungs- und -zerlegebetrieb zugelassen sein.

**Option VII:**

**Herstellung von Fleischerzeugnissen aus Wildfleisch und Abgabe an Dritte**

- Der Betrieb des Jägers muss als Wildbearbeitungs- und -zerlegebetrieb zugelassen sein.



### Option VIII:

## **Abgabe von Wild an einen beauftragten Metzger zur Herstellung von Erzeugnissen und Rücknahme durch den Jäger zur Vermarktung an den Endverbraucher**

- Auf Grund der Bestimmungen des Art. 1 Abs. 3 Buchst. e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf in dieser Option eine Abgabe von Wild oder Wildfleisch an örtliche Einzelhandelsunternehmer nur zur direkten Abgabe an den Endverbraucher erfolgen. Eine Rücknahme von derartigem Wildfleisch durch den erlegenden Jäger zur Abgabe an den Endverbraucher ist hiernach ausgeschlossen. Sollte es sich bei der Metzgerei allerdings um einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb handeln, so ist eine Rücknahme durch den Jäger zur weiteren Abgabe möglich, falls er sich als Lebensmittelunternehmer und Einzelhändler nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hat registrieren lassen. Der Metzger muss dann in jedem Fall zugelassen sein.

Der Jäger verkauft Wildfleisch in kleiner Menge aus anderen Jagdrevieren oder vom zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb direkt an Endverbraucher und/oder **stellt Wildfleischerzeugnisse wie z. B. Wurst und Schinken** her und gibt diese direkt an den Endverbraucher ab.

- ⇒ Der Jäger hat einen Status wie ein Einzelhändler (Wildfleischgeschäft). Es **besteht die Pflicht** zur Meldung zum Zwecke der Registrierung unter Angabe der Betriebsstätte. Es gelten ebenfalls die Bestimmungen der LMHV und der Tier-LMHV sowie die Verordnung (EG) 852/2004. Für die Herstellung von Wildfleischerzeugnissen ist jedoch zusätzlich die Anlage 5 der Tier-LMHV beachtlich. Darüber hinaus ist ggf. das Gewerberecht zu beachten.



## Die Wildkammer

Für Wildkammern gelten die Hygieneanforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Weitere Anforderungen sind in Anlage 4 Nummern 3 und 4 der Tier-LMHV aufgelistet.

Es gibt drei verschiedene Arten von Wildkammern mit den folgenden Kriterien:

1. Wildkammern **ohne weitere Bearbeitung des Wildes in der Decke**. Sie müssen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 **registriert sein**. Sie werden nicht zugelassen.
2. Wildkammern, in denen kleine Mengen von Wild zerlegt und direkt an den Endverbraucher oder nahegelegene Betriebe des Einzelhandels zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgegeben werden. Sie müssen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 **registriert sein**. Sie werden nicht zugelassen.
3. Wildkammern, in denen die Sammlung und die Zerlegung **nur für den Eigengebrauch** erfolgen. Sie müssen **nicht registriert** werden.

Wildkammern können einen oder mehreren Privatpersonen oder verschiedenen Landesforstämtern gehören.





### Wie müssen die unter 1 und 2 genannten Wildkammern beschaffen sein?

Für Wildkammern gelten die Grundforderungen an Räume, in denen Fleisch gewonnen, zubereitet oder behandelt wird:

- Räume müssen mit einem wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und desinfizierbaren Fußbodenbelag ausgestattet sein.
- Wände müssen mit einem leicht zu reinigenden und desinfizierbaren glatten und hellen Belag oder Anstrich versehen sein, der bis zu einer Höhe von mindestens 2 m reicht.
- Decken müssen hell und glatt sein. Die Decken müssen leicht zu reinigen sein und sauber gehalten werden. Ecken und Kanten sind so auszuarbeiten, dass eine einwandfreie Reinigung leicht möglich ist (z. B. Hohlkehlen).
- Türen und Fensterrahmen müssen aus Kunststoff oder Metall, glatt, hell, korrosionsbeständig oder mit einem korrosionsbeständigen Anstrich geschützt sein oder aus Holz mit einem hellen abwaschbaren, glatten (wasserundurchlässigen) Anstrich oder einer entsprechenden Schutzschicht versehen sein.



- Das Eindringen von Schmutz und Schädlingen von außen muss durch entsprechende Maßnahmen (z. B. Fliegengitter) verhindert werden.
- 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.
- Zur Erkennung von abweichenden Fleischqualitäten muss ausreichende Beleuchtung möglich sein.
- Am Arbeitsplatz müssen Handwaschbecken und Desinfektionsmittelspender in ausreichender Zahl vorhanden sein, mit fließend kalt-warmen Wasser und hygienischen Mitteln zum Händetrocknen (z. B. Einweghandtüchern).
- Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetische, Tische mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen, müssen aus korrosionsbeständigem, leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material beschaffen sein, das die Qualität des Fleisches nicht beeinflusst. Die Verwendung von Holz ist nur in Räucher- oder Reiferäumen, bei Hackklötzen oder dem Transport von verpacktem Fleisch zulässig.



- Es müssen Vorrichtungen oder Behältnisse vorhanden sein, die sicherstellen, dass das 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. Entsprechende Behältnisse müssen wasserdicht, korrosionsbeständig und mit einem dicht schließenden Deckel versehen sein, sodass eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird.
- Es müssen Kühleinrichtungen vorhanden sein, die die vorgeschriebenen Temperaturen erreichen.
- Abwässer von Kühleinrichtungen müssen an die Abwasserleitung angeschlossen sein oder anders hygienisch abgeleitet werden können (geschlossenes System).
- Es muss eine Anlage vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Wasser mit ausreichendem Druck zum Reinigen liefert.
- Das Wasser muss den Trinkwasseranforderungen genügen.