

Anforderungen an die Hygiene bei der Wildbretgewinnung

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Hygieneanforderungen, die ein Jäger, der Wildbret gewinnen und ausschließlich

- in kleinen Mengen (Strecke eines Jagdtages),
- in der Decke, aus der Decke geschlagen oder zerwirkt und
- an den Endverbraucher (Privatpersonen) oder an lokale Einzelhändler (Gaststätten sowie Wildfleischgeschäfte und Metzgereien, die nicht ausdrücklich für die Wildbearbeitung zugelassen sind)

abgeben möchte.

☞ Dem Jäger, der Wild nur für den privaten häuslichen Gebrauch verwendet, wird empfohlen, die nachstehenden Anforderungen ebenfalls zu erfüllen. Für ihn gelten verpflichtend nur die Vorgaben für die Fleisch- und Trichinenuntersuchung.

☞ Für den Jäger, der Wild in großen Mengen oder an für die Zerlegung von Wild oder die Wildbearbeitung zugelassene Betriebe abgeben möchte, gelten zusätzliche Anforderungen, die am Ende dieses Merkblatts unter Nummern 8 und 9 aufgeführt sind.

Nach den Bestimmungen des Hygienepakets der EU ist ein Jäger, der Wildbret abgibt, als Lebensmittelunternehmer anzusehen. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können.

Betriebsstätten, in denen mit Wildbret umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussungen vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Registrierungspflicht

Jäger, die erlegtes Wild abgeben wollen, das aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet, ggf. auch zerwirkt wurde, müssen sich als Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Veterinärbehörde registrieren lassen. Die Registrierungspflicht besteht nicht, wenn das erlegte Wild ausschließlich in der Decke oder Schwarte (Primärerzeugnis) abgegeben wird.

2 Transport von erlegtem Wild zur Wildkammer

Erfolgt das Aufbrechen des Tierkörpers am Erlegungsort, so ist für einen hygienischen Transport des Tierkörpers zu sorgen. Dieser ist vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen, z.B. abgedeckt in einer Wildwanne oder im Kofferraum. Ein offener Transport auf einem auf der Anhängerkupplung befestigten Gepäckträger ist nicht zulässig. Wild, das nach dem Erlegen unmittelbar in eine Wildkammer verbracht werden kann, kann dort versorgt werden.

3 Wildkammer

- 3.1 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 3.2 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 3.3 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 3.4 Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden
- 3.5 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Wildbret umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Wildbret in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 3.6 Für kühl oder tiefgefroren zu lagerndes Wildbret müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden.
- 3.7 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 3.8 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

3.9 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

4 Wildkühlschrank oder -kühlraum

4.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.

4.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein

4.3 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.

4.4 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.

4.5 Wildbret darf sich bei der Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen.

5 Eigenkontrollen

Der Jäger ist dafür verantwortlich, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Dazu hat er im angemessenen Umfang Eigenkontrollen durchzuführen. Zudem hat der die Rückverfolgbarkeit von Wildbret, Zutaten und Verpackungsmaterial sicherzustellen.

6 Untersuchungspflicht

Wer kleine Mengen von erlegtem Wild abgeben will, hat das Wild nach dem Aufbrechen und Ausweiden, aber vor der weiteren Bearbeitung oder vor der Abgabe bei der für den Erlegeort oder den Wohnort zuständigen Behörde zur amtlichen Fleischuntersuchung anzumelden, wenn vor oder nach dem Erlegen des Wildes eines oder mehrere Merkmale, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen, festgestellt worden sind. Diese liegen vor bei:

- abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;
- Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild*);
- Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
- Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
- fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt ist;
- erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
- erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
- offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;

- erheblicher Abmagerung;
- frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
- Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
- verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;
- sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen.

Fallwild kann fleischhygienerechtlich nicht tauglich werden, so dass bei diesem eine amtliche Fleischuntersuchung unnötig ist. Als Fallwild gilt auch Wild, das durch einen (Verkehrs-)Unfall zu Tode gekommen ist.

Im Falle von Wildschweinen, Sumpfbibern, Dachsen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, ist das Wild zur amtlichen Untersuchung auf Trichinen anzumelden.

Bei der Abgabe an einen Betrieb des Einzelhandels oder an einen anderen Jäger kann die Pflicht zur Anmeldung von diesem übernommen werden.

7 Kennzeichnung von Wild und Verbraucherhinweis

Wildkörper, die direkt an den Endverbraucher abgegeben werden, bedürfen keiner Kennzeichnung. Ausnahme hiervon ist untersuchungspflichtiges Wild, z.B. Schwarzwild, bei dem im Hinblick auf die Trichinenuntersuchung eine Rückverfolgbarkeit gewährt sein muss. Die Kennzeichnung kann hier durch eine Wildmarke im Zusammenhang mit dem Trichinenuntersuchungsschein erfolgen.

Bei der Abgabe an ortsansässige Fleischereien ist Wild stets zu kennzeichnen. Das Wild ist bei der Anlieferung an einen für die Zerlegung von Wild oder für die Bearbeitung von Wild zugelassenen Betrieb durch eine kundige Person im Sinne von Anhang III Abschnitt IV der Verordnung (EG) 853/2004 mit einem Begleitschein zu versehen.

Bei der Abgabe von Wildbret ist stets zu beachten, dass die Kennzeichnung Rückschluss auf den Wildkörper zulässt.

Wildfleisch kann durch pathogene Mikroorganismen wie z.B. VTEC (Verotoxin bildende E. Coli) kontaminiert sein. Um den Verbraucher vor Gesundheitsgefährdungen zu schützen, sollte er gemäß Art. 14 Abs. 3 der Verordnung (EU) 178/2002 über diese Gefahren informiert werden. Es wird empfohlen, einen Hinweis über die erforderliche Durcherhitzung des Wildfleisches gut sichtbar in der Abgabestelle anzubringen.

- *Wildbret durcherhitzen.....*

8 Zusätzliche Anforderungen an die Eigenkontrollen

Zusätzliche Anforderungen an Eigenkontrollen durch einen Jäger, der Wild aus der Decke schlägt, entschwartet oder es in großen Mengen abgibt oder es an für die Zerlegung von Wild oder die Wildbearbeitung zugelassene Betriebe abgibt

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom

hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 8.1 Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- 8.2 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 8.3 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.
- 8.4 Erweiterte Eigenkontrollen bei der Herstellung von Wildbreterzeugnissen wie z.B. Wildschweinwurst oder Schinkenprodukten
 - Erfolgt die Herstellung in einer gewerblichen Fleischerei, so beschränkt sich die weitere Eigenkontrolle auf die Chargenkennzeichnung.
 - Werden die o.g. Produkte in eigenen Räumen selbst hergestellt, so sind weitere Anforderungen an Räumlichkeiten und mikrobiologische Untersuchungen zu erfüllen.
- 8.5 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:
 - Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
 - Hygieneschulung
 - nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich)
 - erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.
- 8.6 Die erweiterten Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (Roh- oder Bratwurst etc.) sowie über regelmäßige Produktuntersuchungen sind einzuhalten.

9 Untersuchungspflicht bei Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe

Eine kundige Person hat im Rahmen der Abgabe von erlegtem Wild an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe eine erste Untersuchung des Wildkörpers und aller Organe durchzuführen. Werden bei der Untersuchung keine auffälligen Merkmale festgestellt, besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination und zeigte das Tier vor der Erlegung keine Verhaltensstörungen, so müssen die Eingeweide und der Kopf (außer den zur Untersuchung auf Trichinen notwendigen Teilen) dem Tierkörper bei der Abgabe nicht beigefügt werden, wenn die kundige Person das Ergebnis ihrer Untersuchung in einer schriftlichen Erklärung dem Wildkörper beifügt. Bestehen Zweifel bei irgendeinem der aufgeführten Merkmale, so hat dies die kundige Person auf dem Begleitpapier zu vermerken und dem Wildkörper sind dann (außer den Hauern, Geweihen, Hörnern, dem Magen nebst Därmen) alle Organe der jeweiligen Wildtiere beizufügen. Das Begleitpapier muss nummeriert sein und muss dem entsprechenden

Wildkörper eindeutig zu geordnet werden können. Das bedingt eine Kennzeichnung auch des Wildkörpers.

Im Wildbearbeitungsbetrieb findet stets eine amtliche Fleischuntersuchung und ggf. Trichinenuntersuchung statt.

Ein möglicher Text für ein Begleitpapier ist als Anhang beigefügt. Auch andere Lieferscheine, z. B. die des Landesbetriebs Hessen-Forst können verwendet werden, wenn die notwendigen Angaben gemacht werden. Zur Kennzeichnung der Wildkörper können die gleichen Marken verwendet werden, die von den Veterinärämtern auch zur Kennzeichnung der Wildschweinkörper bei der Probennahme zur Trichinenuntersuchung durch die Jäger ausgegeben werden, aber auch die vom Landesbetrieb Hessen-Forst benutzten Marken. Dabei gilt, dass eine schriftliche Erklärung derzeit nur bei der Abgabe an für die Zerlegung oder die Bearbeitung von Wild zugelassene Betriebe zu fordern ist.

Die vorstehenden Angaben basieren auf:

- VO (EG) Nr. 178/2002,
- VO (EG) Nr. 852/2004
- VO (EG) Nr. 853/2004,
- VO (EG) Nr. 854/2004,
- VO (EG) Nr. 2073/2005,
- Tierische Lebensmittel Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/Rechtsgrundlagen.html.

Anhang

Bescheinigung nach Anhang III Abschnitt IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004:

Untersuchende kundige Person (Name, Anschrift)

.....
.....
.....

Bescheinigungs- und Wildmarkennummer:.....

Wildart:.....

Erlegungsdatum:.....Uhrzeit.....

Jagdrevier:.....

Feststellungen (zutreffende ankreuzen):

- Es wurden vor dem Erlegen vom Erleger keine Verhaltensstörungen des Tieres beobachtet.
- Es wurden bei der Untersuchung des Wildkörpers und aller Eingeweide von mir keine auffälligen Merkmale beobachtet, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte
- Es besteht kein Verdacht auf Umweltkontamination.
- Folgende auffällige Merkmale / Verhaltensstörung / Verdacht auf Umweltkontamination wurden von mir festgestellt (ggf. auf gesondertem Blatt):

.....
.....
.....

- Folgende Teile sind beigelegt:
 - Kopf (außer Hauer, Geweih und Hörner)
 - alle Eingeweide (außer Magen und Gedärme)
 - weitere (eintragen):.....

Ort Datum Unterschrift

Stadt Kassel
Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit
Stegerwaldstraße 26a
34123 Kassel
Telefon 0561 787 3336
Fax: 0561 787 3335
veterinaer@kassel.de

Sprechzeiten nach Vereinbarung