

## Anforderungen an das Inverkehrbringen von Wildbret

Mit dem EU-Hygienerecht (insbesondere die EG-Verordnungen Nr. 178/2002, 852/2004, 853/2004), welches zum 01.01.2006 in Kraft getreten ist und der nationalen Durchführungsverordnung vom 8. August 2007 müssen Jäger in Abhängigkeit vom jeweiligen Vermarktungsweg entsprechende rechtliche Bestimmungen beachten.

Nachfolgend werden Begriffsbestimmungen und lebensmittelrechtliche Anforderungen aus vorgenannten Verordnungen, eine Übersicht über die möglichen Vermarktungswege mit Darstellung der jeweiligen lebensmittelrechtlichen Erfordernisse sowie Regeln einer guten Hygienepraxis bei der Gewinnung von Wildbret zusammengetragen.

### Rechtliche Regelungen

#### VO (EG) Nr. 178/2002

Begriffsbestimmung	Bezug zur Jagd und zur Wildbretgewinnung
Definition 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.
Definition Lebensmittelunternehmer	Natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden. (z. B. Jäger)
Rückverfolgbarkeit	Sicherung der Rückverfolgbarkeit bei der Abgabe von Wildbret: Dokumentation der Abgabe (Lieferdatum, Menge, Empfänger); Ausnahme: nicht erforderlich bei der direkten Abgabe an den Endverbraucher

#### VO (EG) Nr. 852/2004

Begriffsbestimmung	Bezug zur Jagd und zur Wildbretgewinnung
Lebensmittelhygiene	Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist
Primärerzeugnisse	Erzeugnisse aus primärer Produktion einschließlich ...Jagderzeugnissen...
Anforderungen an Räume und Ausstattung (Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004)	Räumlichkeiten müssen ein hygienisches Arbeiten ermöglichen (ausreichende Größe einschließlich ausreichende Kühlmöglichkeiten, glatte abwaschbare Oberflächen von Wänden und Fußboden, Bodeneinläufe zum Abfließen des Brauchwassers nach entsprechender Reinigung, Handwaschbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser, Papierhandtücher zum Abtrocknen der Hände, leicht zu reinigende Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände, Einrichtungen zum Reinigen der Geräte, ausreichende Beleuchtung, Fenster mit Insektenschutzgitter, sachgerechte Abfallentsorgung);

Durchführung von Eigenkontrollen durch den Lebensmittelunternehmer (Art. 5)	Gefahrenanalyse (s. unter Nr. 3); Dokumentationen und Aufzeichnungen von Tätigkeiten, wie Temperaturaufzeichnung der Kühlzelle; Reinigungs- und Desinfektionsdaten, Lieferdaten bei Abgabe an andere Betriebe (Datum, Menge, an wen?)-wichtig für Erfüllung der Anforderung zur Rückverfolgbarkeit, von Wildursprungsscheinen und sonstige Belege/ Nachweise
---	--

VO (EG) Nr. 853/2004

Begriffsbestimmung	Bezug zur Jagd und zur Wildbretgewinnung
Huftiere	...sind Haustiere der Gattungen Rind, Schwein, Schaf, Ziege sowie Einhufer
Hasentiere	...sind Kaninchen, Hasen und Nagetiere
Frei lebendes Wild	...sind frei lebende Huf- und Hasentiere sowie andere Landsäugetiere, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden und frei lebende Vogelarten, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden.
Kleinwild	...sind frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere
Großwild	...sind frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter Kleinwild fallen
Wildbearbeitungsbetrieb / Großhandelsbetrieb	...ist ein Betrieb, in dem erlegtes Wild und Wildbret für das Inverkehrbringen zugerichtet wird.
Kundige Person (Anhang III, Abschnitt IV Kapitel 1, Nr. 4)  Hinweis: Die Teilnahme an Schulungen für kundige Personen ist insbesondere für die Jäger erforderlich, die ihre Jägerprüfung vor In-Kraft-Treten des Neuen Lebensmittelhygienerechts abgelegt haben.	Die kundige Person führt die Erstuntersuchung des Tierkörpers und der Eingeweide durch und legt ihr Untersuchungsergebnis in einer zu unterschreibenden Erklärung nieder (Wildursprungsschein). Diese Erklärung ersetzt im Falle eines unauffälligen Befundes die tierärztliche Untersuchung der Eingeweide. Die Abgabe von Wildtierkörpern an zugelassene Betriebe kann nur wie folgt erfolgen: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. durch kundige Personen (Dies ist ein Unterschied zur geschulten Person nach § 4 der Tier-LMHV- Abgabe kleiner Mengen - nach nationalem Recht).</li> <li>2. durch geschulte Personen, nachdem eine tierärztliche Untersuchung des Wildtierkörpers stattgefunden hat und dies durch den Tierarzt bescheinigt wurde oder</li> <li>3. durch geschulte Personen ohne tierärztliche Untersuchung des Wildkörpers unter der Bedingung, dass alle Organe beigefügt werden außer Magen-Darm</li> </ol>
Beförderung (Anhang III, Abschnitt IV)	Während der Beförderung zum Wildbearbeitungsbetrieb muss das Übereinanderlegen von Wildkörpern vermieden werden

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und  
Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Begriffsbestimmung / Sachverhalt	Bezug zur Jagd und zur Wildbretgewinnung/ Anforderungen
Nachteilige Beeinflussung nach der LMHV	Eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und...

Erlegen nach LMHV	Töten von Groß- und Kleinwild nach jagdrechtlichen Vorschriften
Kleine Menge erlegten Wildes nach LMHV	Strecke eines Jagdtages
Örtliche Betriebe des Einzelhandels nach LMHV	Betriebe, die im Umkreis von nicht mehr als 100 km vom Wohnort des Jägers oder dem Erlegeort des Wildes gelegen sind
Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen (aufgebrochenes Wild) nach Anlage 2 LMHV	Vermeidung einer nachteiliger Beeinflussung (bauliche Voraussetzungen, Betriebshygiene, Verwendung von Trinkwasser, sachgerechte Abfallentsorgung); Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene (keine Verunreinigungen beim Lagern, kaltes und warmes Trinkwasser, Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Räume und Geräte, Personalhygiene, Handwaschbecken, Sanitär- und Umkleidemöglichkeiten, Kühleinrichtungen, ordnungsgemäße Lagerung des Verpackungsmaterials);
§ 4 Tier-LMHV: Schulung	Was ist eine geschulte Person? Ein Jäger ist ausreichend geschult, wenn die Jägerprüfung nach dem 1.2.87 abgelegt wurde (= Stichtag des Zeitpunktes des Inkrafttretens des FIHG- erst nach diesem Zeitpunkt waren die einschlägigen Bestimmungen zur Wildbrethygiene Bestandteil der Jägerausbildung). Es wird darauf abgestellt, dass der Jäger als geschulte Person beim Ansprechen und Aufbrechen auf bedenkliche Merkmale zu achten hat. Aufgrund seiner Feststellungen entscheidet er, ob eine amtliche Fleischuntersuchung erforderlich ist. Beachte: Ein geschulter Jäger ist <b>nicht</b> automatisch kundige Person. So können bei Personen, die ihre Jägerprüfung vor Erlass des neuen EU-Lebensmittelhygienerechts absolviert haben, keine Vorkenntnisse zu den seit 2006 anzuwendenden EG- Vorschriften erwartet werden.
	Hinweis: Die Möglichkeit der Übertragung der Trichinenprobenahme auf den Jäger nach § 6 Abs. 2 Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung erfolgt nach vorheriger Schulung mittels Bescheid durch das Veterinäramt. Für Jungjäger, die ihre Jägerprüfung nach In-Kraft-Treten des neuen Lebensmittelhygienerechts abgelegt haben, wird diese Schulung überwiegend bereits angeboten.
Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild an den Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels (Anlage 4 Tier-LMHV)	Als baldige Erreichung von Innentemperaturen bei Wildbret nach dem Erlegen: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wildkörper von Großwild: <math>\leq 7^{\circ}\text{C}</math></li> <li>▪ Wildkörper von Kleinwild (Federwild, Hasen): <math>\leq 4^{\circ}\text{C}</math></li> </ul> Erforderlichenfalls ist das erlegte Wild dazu in eine geeignete Kühleinrichtung mit den o. g. Temperaturen zu verbringen!  Diese Temperaturen sind auch beim Zerlegen und Umhüllen sicher zu stellen.

## Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Rechtsgrundlage	Bezug zur Jagd und zur Wildbretgewinnung
§ 5: Verbote zum Schutz der Gesundheit	Es ist verboten, - Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr gesundheitsschädlich ist. - Stoffe, die keine Lebensmittel sind und deren Verzehr gesundheitsschädlich ist, als Lebensmittel in Verkehr zu bringen - Mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte für andere herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen
§ 11: Vorschriften zum Schutz vor Täuschung	Es ist verboten, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen...
§ 44: Duldungs-, Mitwirkungs- und Übermittlungspflichten	„Die Inhaberinnen oder Inhaber...sind verpflichtet, die [behördlichen] Maßnahmen zu dulden und die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe zu unterstützen,...“

### Anmeldepflicht für die Fleischuntersuchung und die Trichinenuntersuchung bei der für den Erlegeort oder den Wohnort zuständigen Behörde

- Bei gesundheitlich bedenklichen Merkmalen!
- Bei Wild, die Träger von Trichinen sein können (Wildschweine, Sumpfbiber, Dachse), zur Trichinenuntersuchung!
- Bei Abgabe an den Einzelhandel oder anderen Jäger hat die abgebende Person bedenkliche Merkmale mitzuteilen; die Anmeldepflicht geht hierbei auf die verantwortliche Person des Einzelhandels oder den anderen Jäger über.

### Wichtige Verbote und Gebote

- Es ist verboten, vor Abschluss der amtlichen Fleischuntersuchung (bei Wild mit bedenklichen Merkmalen) oder der amtlichen Untersuchung auf Trichinen (bei Wildschweinen, Sumpfbibern, Dachsen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können) erlegtes Wild an den Verbraucher abzugeben. (Ausnahme: Die Übernahme der Veranlassung zur Trichinenuntersuchung durch den sogenannten Einzelhändler (nach Definition VO (EG) Nr. 178/2002) ist bei vorherigem Einverständnis möglich)
- Es ist verboten, Fleisch von Groß- oder Kleinwild, das nicht durch Erlegen getötet worden ist, in Verkehr zu bringen („Unfallwild“).
- Es ist verboten, erlegtes Wild unausgeweidet an den Verbraucher abzugeben.
- Erlegtes Großwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
- Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.
- Großwild in der Decke/Schwarte oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.
- Unverpacktes Fleisch muss immer getrennt von Wild in der Decke/Schwarte, Wild im Federkleid und verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden.
- Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper festgestellt werden kann.

**Möglichkeiten des Inverkehrbringens / der Vermarktung von Wild  
(Vermarktungswege)**

Form des Inverkehrbringens	Art und Umfang der Vermarktung	Anforderungen / Bemerkungen
Hausschlachtung	Primärerzeugnis für den privaten häuslichen Gebrauch oder Verwertung im privaten Haushalt	Untersuchung auf gesundheitlich bedenkliche Merkmale; Trichinenuntersuchung bei Schwarzwild, Dachs,... ; EU-Hygienepaket findet keine Anwendung
Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen	Abgabe von aufgebrochenem / ausgeweidetem Wild in der Decke / Schwarte / Federkleid in kleiner Menge an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsgeschäfte ( $\leq 100$ km), die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben	Untersuchung auf gesundheitlich bedenkliche Merkmale; Trichinenuntersuchung bei Schwarzwild, Dachs,... Beachtung des LFGB, VO (EG) Nr. 178/2002, LMHV Anlage 2; Tier-LMHV Anlage 4; unterliegt nicht der VO (EG) 852/2004; keine Zulassung nach VO (EG) Nr. 853/2004 erforderlich;
Abgabe kleiner Mengen von Wildfleisch	Abgabe von kleinen Mengen von Wildfleisch (zerwirktes Wild) direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsgeschäfte ( $\leq 100$ km) zur direkten Abgabe an den Endverbraucher	Untersuchung auf gesundheitlich bedenkliche Merkmale; Trichinenuntersuchung bei Schwarzwild, Dachs,... Beachtung LFGB, VO (EG) Nr. 178/2002, LMHV Anlage 2; Tier-LMHV Anlage 4; Registrierungsverpflichtung des Jägers beim Veterinäramt; Beachtung der VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II; keine Zulassung nach VO (EG) Nr. 853/2004 erforderlich,
Jäger als Einzelhändler von Wildfleisch-erzeugnissen	Jäger, die selbst hergestellte Erzeugnisse aus Wildfleisch im Rahmen einer Einzelhandelstätigkeit abgeben (nur an den Endverbraucher !)	Untersuchung auf gesundheitlich bedenkliche Merkmale; Trichinenuntersuchung bei Schwarzwild, Dachs,... Beachtung LFGB, VO (EG) Nr. 178/2002, LMHV; Tier-LMHV, Anlage 5; Registrierungsverpflichtung des Jägers beim Veterinäramt, Beachtung der VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II; keine Zulassung nach VO (EG) Nr. 853/2004 erforderlich,

Abgabe von mehr als kleinen Mengen	Jäger, die mehr als kleine Mengen Wild oder Wildfleisch direkt an den Endverbraucher, an den örtlichen Einzelhandel oder an den überörtlichen Einzelhandel (mehr als 100 km) abgeben.	unterliegen den EG-Verordnungen Nr. 178/2002; 852/2004; 853/2004 sowie den nationalen Vorschriften (LFGB, LMHV, Tier-LMHV); EU- Zulassung gemäß VO (EG) 853/2004 erforderlich,
Abgabe an zugelassene Betriebe	Abgabe an Wildhandels- und Wildbearbeitungsbetriebe, welche nach VO (EG) Nr. 853/2004 zugelassen sind	unterliegen den EG-Verordnungen Nr. 178/2002; 852/2004; 853/2004 sowie den nationalen Vorschriften (LFGB, LMHV, Tier-LMHV); Der Jäger muss „kundige Person“ sein.
Vermarktung als zugelassener Wildverarbeitungsbetrieb	Vermarktung von Wildfleisch und Wildfleischprodukten als Betrieb, welcher nach VO (EG) 853/2004 zugelassen ist	unterliegen allen EG-Verordnungen Nr. 178/2002; 852/2004; 853/2004; 854/2004) sowie den nationalen Vorschriften (LFGB, LMHV, Tier-LMHV); EU- Zulassung gemäß VO (EG) 853/2004 erforderlich

### 3. Regeln einer guten Hygienepraxis

#### Mögliche Gefahrenpunkte bei der Wildbrethygiene (Gefahrenanalyse):

<i>Mikrobiologische Gefahren</i>	pathogene Mikroorganismen (Krankheitserreger): Viren und Bakterien Verderbniserreger Toxine (Gifte von Mikroorganismen)
<i>Chemische Gefahren</i>	Rückstände (Pflanzenschutz-, Tierarzneimittel, Desinfektionsmittel,...) Kontaminanten (Dioxin, PCB,...) Strahlenbelastung (Cäsium 134 und Cäsium 137)
<i>Physikalische Gefahren</i>	Fremdkörper (Metall, Glas, Schrot,...)

#### Wildbrethygiene beginnt mit dem Ansprechen des Wildes!

Kenntnisse über normales Verhalten müssen bekannt sein!

Was sind abnorme Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinzustandes?

- Ablegen der natürlichen Scheu
- Abmagerung
- Angriffslust
- Heftiger Juckreiz
- Kreisbewegungen
- Lahmheit
- Unnatürliche Körperhaltung
- Unnatürliche Lautäußerung
- Alte Verletzungen
- Verschmutzungen des Weidloches
- Struppiges Haarkleid

### **Grundsätze des Erlegens/ Aufbrechens und Versorgens**

- sachgerechter Sitz des Schusses (Vermeidung von Waidwundschüssen),
- geringer Zeitabstand zwischen Schuss und Tod sowie zwischen Tod und Versorgung,
- verspätetes Aufbrechen bedeutet die Gefahr der stickigen Reifung und Fäulnis,
- Hygienisches Aufbrechen und Versorgen so schnell wie möglich
- (möglichst nach 60-90 min)!
- Mit dem Messer nicht in das Wildbret stechen! Messer nicht auf die Erde legen! Mitführen eines für Trinkwasser geeigneten, und mit Trinkwasser befüllten Behältnisses zu Säuberungszwecken!
- Verunreinigungen abschärfen, nicht durch Wasser Verunreinigungen auf Wildtierkörper verteilen!
- Kein Übereinanderlegen der Tierkörper beim Transport!

### **Gesundheitlich bedenkliche Merkmale**

- Geschwülste, Abszesse in Organen oder in der Muskulatur
- Fremder Inhalt in Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt
- Brust- und Bauchfellverfärbungen
- Schwellungen der Gelenke, Hoden, Hodenvereiterung, Leber- Milzschwellung,
- Darm- oder Nabelentzündung
- Erhebliche Gasbildungen im Magen-Darm-Trakt mit Verfärbung innerer Organe
- Erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch
- Offene Knochenbrüche, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen
- Erhebliche Abmagerung (Parasitenbefall!)
- Frische Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell

### **Verunfalltes Wild / verendet gefundenes Wild**

- verendet aufgefundenes Wild ist grundsätzlich untauglich (Owi, ggf. Straftat), da nicht nach jagdrechtlichen / lebensmittelrechtlichen Vorschriften getötet / untersucht.
- für Unfallwild, das noch lebend aufgefunden wird, und mittels Fangschuss/ kalter Waffe erlegt wird, bestehen Bedenken gegen das Fleisch und damit ist eine tierärztliche Untersuchung zwingend durchzuführen, es sei denn der Verfügungsberechtigte entscheidet sich zur Entsorgung des Stückes.

### **Probenahmen erfolgen:**

- Strahlenschutzvorsorge Cs-134, Cs-137; Höchstwert Schwarzwild: 600 Bq/kg (Teilgebiete im Freistaat Sachsen, Landkreis Leipzig nicht betroffen)
- Feststellung des Tierseuchenstatus, z. B. afrikanische Schweinepest: Schweiß- und Milzprobe
- für die Trichinenuntersuchung durch Jäger, die durch Bescheid die Übertragung der Probenahme übertragen bekommen haben: Zwerchfells-, Unterarm- oder Zungenmuskulatur

### **Kriterien für Lagerfähigkeit, Reifung und Zartheit von Wildbret**

- fachgerechtes Herunterkühlen (Einhaltung der Lagertemperatur – Optimum 0-5 °C)
- Fleischsäuerung (niedriger pH-Wert – pH 5,4 - 5,8 – wirkt hemmend auf Verderbniskeime)
- Einfrieren erst nach abgeschlossener Fleischreifung

### **Grundsätze bei der Umhüllung und Kennzeichnung**

- Lebensmittel geeignete Verpackungsmaterialien verwenden
- enges Anliegen der Umhüllung, gut verschließen - vor allem beim Tiefgefrieren
- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) beachten (Verkehrsbezeichnung, Name und Anschrift des Verpackers, Gewicht, MHD: „bei  $\leq 7^{\circ}\text{C}$  mindestens haltbar bis: ...“, Preis, ev. Los-Nummer)

### **Fazit**

Die waidgerechte Bejagung und ordnungsgemäße Versorgung des erlegten Wildes sowie eine sachgerechte Behandlung des Wildbrets (hygienisches ordnungsgemäßes Arbeiten, Kühlung!) sind Voraussetzungen für eine hohe Qualität des Wildbrets!

Je nach Vermarktungsweg ergeben sich die jeweiligen lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen, die zu beachten sind.

Für Rückfragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des Sachgebiet Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt, des Landratsamtes Landkreis Leipzig zur Verfügung.

### **Kontakt:**

Landratsamt Landkreis Leipzig  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Stauffenbergstraße 4  
04552 Borna

Tel.: 03433 241-2501  
Fax: 03433 241-7104  
E-Mail: lueva@lk-l.de