

Allgemeines

Regeln für Jäger, die kleine Menge (Tagesstrecke) an Endverbraucher (ohne km-Beschränkung, auch am eigenen Marktstand) oder Metzger/ Gastronomie oder Einzelhandel im Umkreis von 100 km um Jagdort oder Wohnort abgeben.
Keine Abgabe an Großhandel!

Selbstverständlichkeiten im Zusammenhang mit dem Erlegen:

- Anerkannte Regeln des „Ansprechens“ (= Lebendbeschau)
- „Jagdliche“ Fleischbeschau (auf Merkmale achten...)
- Trichinenschau (Wildschwein, Dachs usw.). Auch bei Eigenbedarf!
- Bei Bedarf Fleischbeschau (da bedenkliche Merkmale)
- EHEC-Bakterien kommen auch auf Wild vor. Daher dringende Empfehlung auf einen Hinweis auf dem Etikett, einem Schild an der Ware oder auf dem Lieferschein mit folgendem Wortlaut: „Nur in durchgegartem Zustand verzehren“

Vermarktungsformen:

A) Wild in der Decke = Primärproduktion

Rechtsrahmen: Es gilt lediglich die nationale Durchführungs-VO zum EU-Recht.

- Keine Registrierung als LM-Unternehmer beim Landratsamt und keine Routinekontrolle durch Lebensmittelüberwachung. Anlasskontrolle ist aber möglich
- Allgemeine Hygieneregeln: So behandeln, dass keine nachteilige Beeinflussung erfolgt.
- Saubere Betriebsräume und Gegenstände (Kisten, Geräte).
- Trinkwasser zum Reinigen.
- Sauberes Abfallmanagement (Vergraben oder K2-Tonne).
- Saubere Lagerung (Kühlung?!). Nie Wild in Decke und schieres Fleisch gemeinsam kühlen.
- Handwaschgelegenheit.
- Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (IFSG) (empfohlen)
- Saubere Schutzkleidung

Zusätzlich: Anlage 4 der Tier-Lebensmittelhygiene-VO (= Teil der DVO):

- Großwild unverzüglich aufbrechen
- Kleinwild vor der Abgabe, spätestens am Ende des Jagdtages aufbrechen
- Rasches Auskühlen und Austrocknen (+7°C Großwild, +4°C Kleinwild)

B) Wild aus der Decke, zerteilt oder zerwirkt = keine Primärproduktion

Rechtsrahmen: VO (EU) 852/2004, Anlage 2

- Registrierung als Lebensmittelunternehmer und Routinekontrolle durch die Lebensmittelüberwachung
- Saubere Betriebsstätten
- Ausreichende Arbeitsflächen und Geräte, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
- Gute Lebensmittelpraxis.
- Schädlingsbekämpfung (bedarfsangemessen, Fliegengitter)
- Kühlmöglichkeit (+7° bzw. +4°C). Nie schieres Fleisch und Wild in der Decke gemeinsam lagern und kühlen.
- Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Einmalhandtuch und Seife.
- Beleuchtung
- Keine Lagerung von Reinigungs-Desinfektionsmitteln im Lebensmittelbereich.
- Wasserfester Boden (mit Abfluss)
- Glatte, abwaschbare Wände
- Saubere Decken (Holz möglich)
- Saubere, abwaschbare Fenster(rahmen) und Türen.
- Geeignete Flächen für Fleischkontakt: Glatt, sauber abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern der Arbeitsgeräte (82° Wasser, Messerhalter, Schrank, Bürsten usw.).
- Lebensmittelgeeignete Transportbehälter, die vor Kontaminationen schützen
- Kühlkette muss auch beim Transport eingehalten werden (falls Jäger Ware ausliefert)
- Abfälle müssen rasch aus den Lebensmittelräumen entfernt und in verschließbare Behälter oder in abgeschlossene Räume verbracht werden. Abfälle sind K2-Material.
- Wasserversorgung: Trinkwasser zum Reinigen.
- Persönliche Sauberkeit, gute Arbeitshygiene, saubere Arbeitskleidung.
- Gesundheitszeugnis nach IFSG

Vorsicht: Erzeugnisse (z.B. Wildwürste) nur an Endverbraucher abgeben (keine Wildwürste an Gastronomie und Handel...).

C) Vermarktung von Wild, das nicht nur lokal (100 km) vermarktet werden soll, Abgabe an Großhandel, Erzeugnisse an Einzelhandel (auch Gaststätten):

Rechtsrahmen: VO (EU) 853/2004: Auflagen wie Metzgerei, EU-Zulassung

Nähere Informationen bei Ihrem Veterinäramt!

Version 4	Erstellt am 19.04.2016 / UK	Freigegeben durch Sachgebietsleiter 34:  am: 19.04.2016	Seite 2 von 2
-----------	--------------------------------	--	---------------