

Merkblatt für JägerInnen zur Abgabe von selbst erlegtem Wild



Möchten Jäger das von ihnen erlegte Wild abgeben, so sind lebensmittelrechtlich einige Vorgaben zu beachten, die wir im Folgenden für Sie zusammengefasst haben. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Gesetzliche Definitionen:

- **kleine Menge:** nicht mehr als die Strecke eines Jagdtages
- **direkte Abgabe:** vom Jäger an den Endverbraucher
- **lokale Einzelhandelsbetriebe:** ansässig im Umkreis von maximal 100 km um den Wohnort des Jägers oder den Erlegeort des Wildes
- **Primärerzeugnis aus der Jagd:** ausgenommenes, unzerwirktes Wild in der Decke bzw. im Federkleid
- **Registrierter Betrieb** [nach Art. 6 der VO (EG) Nr. 852/2004]: auf Antrag, durch die Stadt Würzburg, gebührenfrei
- **Zugelassener Betrieb** [gem. VO (EG) Nr. 853/2004]: auf Antrag, durch die Regierung von Unterfranken, gebührenpflichtig

Hinweis:

Unabhängig davon, ob eine Weitergabe des Wildes an Dritte erfolgt oder das Wild ausschließlich selbst verzehrt wird, ist die **amtliche Trichinenuntersuchung** bei Wildschweinen und anderen Tieren, welche Träger von Trichinen sein können, **zwingend erforderlich**.

Abgabe- / Vermarktungsmöglichkeiten

1. Direkte Abgabe einer kleinen Menge jagdlicher Primärerzeugnisse (in der Decke/Federkleid)

- Abgabe an **Endverbraucher und lokale Einzelhandelsbetriebe** (inkl. Gastronomie), die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben
- **keine Registrierung- oder Zulassungspflicht** für den Jäger
- Großwild so schnell wie möglich aufbrechen und ausweiden, Kleinwild spätestens bei der Abgabe; beim Bearbeiten der Tierkörper sind ggf. Einmalhandschuhe zu tragen
- nach dem Erlegen/Aufbrechen so aufbewahren, dass Körperhöhlen abtrocknen können und gründliches Auskühlen möglich ist
 - ⇒ Kleinwild kühlen auf max. +4°C, Großwild auf max. +7°C Innentemperatur, anschließend diese Temperaturgrenzen unbedingt einhalten
- amtliche Untersuchung nur bei Feststellung von bedenklichen Merkmalen
 - ⇒ beim Erlegen und Aufbrechen des Tierkörpers auf Anzeichen achten, die gesundheitlich bedenklich sind, so z. B.
 - abnorme Verhaltensweisen, gestörtes Allgemeinbefinden, sinnfälligen Veränderungen
 - Fallwild
 - Geschwülste / Wucherungen / Abszesse: zahlreich und verteilt in inneren Organen / Muskulatur, im Kopfbereich; an den Ständern bei Federwild
 - Schwellungen an Gelenken, Hoden, Leber oder Milz
 - Entzündungen an Darm, Nabel, Herzen oder Magen
 - fremder Inhalt in den Körperhöhlen oder erhebliche Gasbildung, ggf. in Verbindung mit Verfärbungen
 - erhebliche Abweichungen (Farbe, Konsistenz, Geruch) an Muskulatur / Organen
 - offene Knochenbrüche (nicht vom Erlegen)
 - erhebliche Abmagerung
 - Verklebungen / Verwachsungen von Organen mit Brust-/Bauchfell, Augenlidern, der Befiederung, Haut-/Kopfanhängen, Ständern (Federwild)
- liegen bedenkliche Merkmale an Eingeweiden vor, sind diese so zu kennzeichnen, dass sie bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen dem entsprechenden Wildkörper eindeutig zuzuordnen sind (Rückverfolgbarkeit)
- gesetzliche Grundlagen: **Tier-LMHV, LMHV**

2. Direkte Abgabe von aus der Decke geschlagenem / zerwirkttem Wild durch Jäger

- Abgabe an **Endverbraucher** (auch über Marktstand des Jägers) und **lokale Einzelhandelsbetriebe** (inkl. Gastronomie), die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben
- **keine Zulassungspflicht, aber Registrierungspflicht als Lebensmittelunternehmer**
- Vorgaben zu Temperatur und bedenklichen Gesundheitsmerkmalen wie unter 1.
- Rückverfolgbarkeit des Wildes muss sichergestellt werden

- **Wildkammer notwendig** mit folgenden Anforderungen:
 - baulich:
 - geeignete Kühleinrichtung, wenn geforderte Temperaturen sonst nicht eingehalten werden können
Hinweis: händische Aufzeichnung der Kühltemperaturen empfehlenswert
 - geeigneter Platz zum Enthäuten und Zerwirken
 - ⇒ Ausweiden, aus der Decke Schlagen bzw. Abschwarten und Zerwirken des erlegten Wildes in der Wildkammer (räumlich oder zeitlich getrennt)
 - einwandfreier baulicher Zustand der Wände, Böden und Decken
 - Einrichtungen müssen glatt, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein
 - Handwaschbecken in unmittelbarer Nähe zur Wildkammer mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Warmwasser, Flüssigseife & idealerweise Papierhandtücher) sowie geeignete Vorrichtung zum hygienischen Reinigen der Gerätschaften
 - angemessene Beleuchtung
 - sonstige Anforderungen:
 - Wild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren (rein/unrein Trennung)
 - größtmögliche Sauberkeit & Hygiene
 - nachteilige Beeinflussung durch Schädlinge o. a. Tiere, zu hohe Temperaturen und gefährliche Stoffe sind zu vermeiden
 - zur Umhüllung, Lagerung und Beförderung des Wildbrets dürfen nur saubere, lebensmittelechte (Gabel-Glas-Symbol) Behälter und Verpackungen verwendet werden

- gesetzliche Grundlagen: **VO (EG) Nr. 178/2002** Lebensmittel-RahmenVO, **VO (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene, **Tier-LMHV, LMHV**

3. Direkte Abgabe von Wildfleischerzeugnissen, vom Jäger hergestellt (z. B. Schinken, Salami, Konserven)

- Abgabe **ausschließlich direkt an Endverbraucher** am Ort der Herstellung (nur unter dieser Bedingung greift die **Zulassungspflicht nicht!**)
- **Registrierungspflicht als Lebensmittelunternehmer**
- Vorgaben zu Temperatur und bedenklichen Gesundheitsmerkmalen wie unter Punkt 1 beschrieben; Vorgaben bezüglich Hygiene, bauliche Voraussetzungen, Rückverfolgbarkeit und Überwachung durch die Lebensmittelkontrolle wie unter Punkt 2 beschrieben
- gesetzliche Grundlagen: **VO (EG) Nr. 178/2002** Lebensmittel-RahmenVO, **VO (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene, **Tier-LMHV, LMHV**

Hinweis:

Für die Registrierung als Lebensmittelunternehmer werden durch die Stadt Würzburg keine Gebühren erhoben, das notwendige Formular finden Sie unter

<https://www.wuerzburg.de/themen/gesundheit-soziales/verbraucherschutz/lebensmittelueberwachung/22200.Registrierungspflicht-und-Erfassung-von-Lebensmittel-Unternehmen.html>



Die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben wird im Rahmen der vorgeschriebenen Routinekontrollen durch die Lebensmittelüberwachung der Stadt Würzburg geprüft. Die Festlegung der Art, des Umfangs und der Häufigkeit der Kontrollen erfolgt risikobasiert.

Häufig gestellte Fragen:

Welche Anforderungen werden an einen Jäger gestellt, der Wild in der Decke bzw. im Federkleid an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb abgeben möchte?

Wer als Jäger Wildkörper an einen Wildbearbeitungsbetrieb abgibt, hat auf Anweisung der zuständigen Behörde den Kopf oder die Eingeweide beizufügen, soweit dies zur Untersuchung erforderlich ist.

Kopf und Eingeweide müssen den Tierkörper jedoch nicht in den Wildverarbeitungsbetrieb begleiten, außer bei Tieren der für Trichinose anfälligen Arten (Schweine, Einhufer und andere), deren Kopf (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell sind dem Wildkörper beizufügen.

Darf sich ein als Lebensmittelunternehmer registrierter Jäger beim Zerlegen / Verarbeiten helfen lassen?

Ja, es ist zulässig, dass der Jäger sich helfen lässt.

Darf ein Jäger, der nicht über eine geeignete Wildkammer o.ä. verfügt, die Räumlichkeiten eines anderen Lebensmittelbetriebes nutzen?

Ja, jedoch mit folgenden Einschränkungen:

- lebensmittelrechtliche Verantwortung muss klar nachvollziehbar sein
- die vollständige Trennung der Lebensmittel (zeitlich/räumlich) ist zu gewährleisten
- die genutzten Räumlichkeiten dürfen nicht nach der VO (EG) 853/2004 für die Wildbearbeitung zugelassen sein

Sie haben noch Fragen? Kontaktieren Sie uns gern:



Fachbereich Verbraucherschutz, Veterinärwesen,
Lebensmittelüberwachung
Veitshöchheimer Str. 1b
97080 Würzburg
Tel. 0931/37-2826
verbraucherschutz@stadt.wuerzburg.de

Stand: 07.04.2022