



Merkblatt

Wildvermarktung durch Jäger

Dieses Merkblatt gilt für die Abgabe von Wild in Decke sowie in geringen Mengen von Wild aus der Decke oder Schwarte geschlagen und zerlegtes Wildbret.

Die Grundvoraussetzung für alle Vermarktungswege ist eine Registrierung gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bei der zuständigen Behörde (im Landkreis Dahme-Spreewald: Amt für Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Landwirtschaft, Hauptstraße 51, 15907 Lübben).

Folgende Vermarktungswege sind vom Gesetzgeber vorgesehen:

1. Abgabe des Wildes in Decke oder in Schwarte an einen EU-Wildverarbeitungsbetrieb durch die kundige Person

Voraussetzungen:

- Qualifikation des Jägers als kundige Person (Lehrgang durch den Landesjagdverband Brandenburg)
- Wildursprungsschein mit Angaben zu bedenklichen Merkmalen
- ggf. Aufbruch bei Vorhandensein von bedenklichen Merkmalen
- eine Wildzelle zum Kühlen auf 7 °C Kerntemperatur und Aufbewahren des Wildkörpers bis zur Abgabe

2. Abgabe des Wildes in Decke oder Schwarte an den Endverbraucher (Privatpersonen) bzw. örtlichen Einzelhandel (Gaststätte, registrierte Fleischerei)

Voraussetzungen:

- Qualifikation des Jägers als geschulte Person (Jagdschein)
- Wildursprungsschein ggf. mit Nachweis der Trichinenuntersuchung bzw. bei Vorhandensein von bedenklichen Merkmalen mit Nachweis der amtlichen Fleischuntersuchung
- Wildzelle zum Kühlen auf 7 °C Kerntemperatur und Aufbewahren des Wildkörpers bis zur Abgabe

3. Abgabe geringer Mengen von Wild aus der Decke oder Schwarte geschlagen und zerlegtem Wildbret

Voraussetzungen:

- Qualifikation des Jägers als geschulte Person (Jagdschein)
- Wildursprungsschein ggf. mit Nachweis der Trichinenuntersuchung bzw. bei Vorhandensein von bedenklichen Merkmalen mit Nachweis der amtlichen Fleischuntersuchung
- Wildzelle zum Kühlen auf 7 °C Kerntemperatur und Aufbewahren des Wildkörpers bis zum Zerwirken.
- Geeignete Räumlichkeit (Wildkammer) zum Zerwirken mit Kühl- und Tiefkühlmöbel zur sachgerechten Lagerung des Wildbrets
- Nachweis der Erstbelehrung nach § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitsspass)

Bauliche Voraussetzungen an die Wildkammer:

- Wände und Decken müssen hell, glatt und abwaschbar gestaltet sein. Als dauerhafte Lösung für den Wandbelag wird das Anbringen von Wandfliesen empfohlen. Im Bereich der Decke ist ein Anstrich mit wasserfester Farbe ausreichend. Schmutzansammlungen im Bereich der Decke und der Deckenkonstruktion sind zu vermeiden.
- Die Oberfläche des Bodens muss leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Es wird ein Fliesenfußboden ggf. mit abgedecktem, geruchssicherem Abfluss empfohlen, der gewährleistet, dass Schädlinge wirksam ferngehalten werden.
- Fenster und Türen müssen leicht zu reinigen sein. Fenster, die geöffnet werden können, sind mit Insektenschutzgittern zu versehen.
- Es muss eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, die Veränderungen des Wildfleisches erkennen lässt. Empfohlen werden Leuchtstoffröhren mit einer entsprechenden Abdeckung, um zu verhindern, dass im Fall eines Röhrenbruchs das Wildfleisch durch Glassplitter beeinflusst wird.
- Ein Handwaschbecken mit fließendem, warmem Wasser, einem Seifenspender und Einmalhandtüchern ist einzurichten.
- Eine Einrichtung zum Reinigen der Arbeitsgeräte mit heißem und kaltem Wasser ist vorzusehen.
- Ein Wasseranschluss mit separatem Schlauchanschluss zum Waschen und Spülen des Wildkörpers und für Reinigungszwecke wird empfohlen.
- Das zu verwendende Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- Für die Zerlegung ist ein Bereich vorzusehen, der räumlich oder zeitlich getrennt vom Abschwarten benutzt werden kann. Der Zerlegetisch muss aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen.

Weitere Voraussetzungen:

- Die beim Abschwarten bzw. bei der Zerlegung erforderlichen Arbeitsgeräte (Messer, Zange, Säge, S-Haken, Zerwirkhilfe, Wildbretwannen, Schneidbrett usw.) müssen so aufbewahrt werden (z.B. durch ein Magnetband für die Lagerung der Messer), dass sie keiner Kontamination ausgesetzt sind.
- Zur Zwischenlagerung von Aufbrüchen bzw. Schwarten/Decken sowie verschmutztem oder blutigem Wildfleisch und Knochen sind entweder separate Behältnisse (Plastiktonne mit Deckel) oder bei kleineren Mengen Müllbeutel, die nach dem Befüllen sofort verschlossen werden, vorzusehen. Neben der sachgerechten Entsorgung der Schlachtabfälle im Revier wird die Entsorgung durch eine Fachfirma empfohlen.
- Die Kühlmöglichkeiten müssen der voraussichtlichen Menge anfallenden Menge von Wild angepasst sein.
- Wild in der Decke darf nicht mit bereits zerwirktem Wildfleisch im gleichen Kühlraum gelagert werden. Eine zeitliche / räumliche Trennung zwischen der Einlagerung von Wild in der Decke/Schwarte und der Lagerung vom zerwirkten Wildfleisch nach gründlicher Reinigung und Desinfektion des Raumes ist möglich.
- Die lückenlose Rückverfolgbarkeit des Wildtierkörpers/des Wildbrets ist in einer Dokumentation (Wildvermarktungsbuch) darzustellen. Zu dokumentieren sind das Erreichen der Kerntemperatur von 7 °C, die Lagertemperaturen und die Reinigung und Desinfektion.
- Verpacktes Wildbret ist zur Darstellung der Rückverfolgbarkeit zu kennzeichnen.
- Bei Abgabe des Wildbrets ist der Verbraucher auf folgende mögliche Gefahren im Lebensmittel hinzuweisen (HACCP):
 - das Vorhandensein von Geschossteilen v.a. bei Abgabe in Decke oder Schwarte
 - den Hinweis: **Nur durchgegart verzehren!** (mikrobiologische Gefahren)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.