

Infoblatt für Jäger

(Stand 9/08)

Regeln für Jäger, die kleine Menge (Tagesstrecke) an Endverbraucher oder Metzger/ Markt oder Gastronomie im Umkreis von 100 km um Jagdort oder Wohnort abgeben.

A. Wild in der Decke

Rechtsrahmen:

- Es gilt lediglich die nationale **DurchführungsVO** zum EU-Recht.
- Registrierung als LM-Unternehmer beim Landratsamt, aber noch keine Routinekontrolle durch das Veterinäramt.
- allgemeine Hygieneregeln: so behandeln, dass keine nachteilige Beeinflussung...
- Saubere Betriebsräume und Gegenstände (Kisten, Werkzeug)
- Trinkwasser zum Reinigen
- Sauberes Abfallmanagement
- Saubere Lagerung (Kühlung!), nie Wild in Decke und schieres Fleisch gemeinsam kühlen (Wild in Decke plus vakuumiertes Fleisch zulässig)
- Handwaschgelegenheit
- Gesundheitsbescheinigung nach IfSG
- Saubere Schutzkleidung
- Fachwissen im Rahmen der Jägerprüfung

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

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

Zusätzlich:

- Anerkannte Regeln des Ansprechens (= Lebendbeschau)
- „Jagdliche“ Fleischbeschau (auf bedenkliche Merkmale achten...)
- Trichinenschau (Wildschwein, Dachs usw.)
- Bei Bedarf Fleischbeschau (bedenkliche Merkmale)

B. Wild aus der Decke, zerteilt oder zerwirkt

Damit verlässt man den Bereich der Primärproduktion. Das Wild/Wildfleisch darf aber lediglich in kleinen Mengen und örtlich an Endverbraucher, Metzger/Markt oder Gastronomie abgegeben werden.

Registrierung als Lebensmittelunternehmer und nun auch Routinekontrolle durch das Veterinäramt.

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

- Saubere Betriebsstätten
- Ausreichende Arbeitsflächen und Geräte, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
- Gute LM-Praxis,

- Schädlingsbekämpfung
- Kühlmöglichkeit (+7° bzw. +4°C). Auch hier gilt: nie schieres Fleisch und Wild in der Decke gemeinsam ungeschützt kühlen. Lösung: Fleisch vakuumieren.
- Toiletten (ggf. auch im Privatbereich)
- Handwaschbecken mit berührungsfreier Armatur, Warm- und Kaltwasser, Einmalhandtuch und Seife/Desinfektionsmittel
- Ausreichende natürliche oder künstliche Lüftung
- Beleuchtung
- Keine offenen Abflussrinnen
- Umkleideraum bzw. Möglichkeit, beim Betreten des Zerwirkraums, saubere Schutzkleidung anzuziehen
- Keine Lagerung von Reinigungs-Desinfektionsmitteln im LM-Bereich
- Wasserfester Boden (mit Abfluss)
- Glatte, abwaschbare Wände
- Saubere Decken ohne Schimmelbildung (Material kann auch glattes Holz sein)
- Saubere Fenster(rahmen) mit Fliegengitter, falls zu öffnen.
- Abwaschbare, glatte Türen
- Geeignete Flächen für Fleischkontakt: glatt, sauber abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern der Arbeitsgeräte

Beförderung:

- Lebensmittelgeeignete Transportbehälter, die vor Kontaminationen schützen, d.h. nicht offen im PKW!
- Kühlkette muss auch beim Transport eingehalten werden.

Abfälle:

- Abfälle müssen rasch aus den LM-Räumen entfernt werden
- Verschließbare Behälter oder in abgeschlossenen Räumen
- Ordentliche Entsorgung

Wasserversorgung

- Trinkwasser zum Reinigen

Personalhygiene:

- Persönliche Sauberkeit
- Geeignete saubere Arbeitskleidung (hell und leicht zu reinigen) mit Kopfbedeckung
- Gesundheitszeugnis nach IfSG
- Lebensmittelhygieneunterweisung (Sachkunde)

Vorsicht: Erzeugnisse nur noch am Ort der Herstellung verkaufen. Tiere an den Metzger ohne EU-Zulassung abgegeben mit der Bitte um Herstellung von Bratwürsten, Salami usw. zum Weiterverkauf durch den Jäger geht nicht mehr!!!

C. Vermarktung von zugekauftem Wild, oder Wild, das nicht nur lokal (100 km) vermarktet werden soll usw.

Rechtsrahmen: VO (EU) 853/2004: Auflagen wie Metzgerei
Nähere Informationen bei Ihrem Veterinäramt, Tel. 09371-501532