

Anforderung an die Wildkammer, Vermarktung von Wild

Für die Einrichtung von Wildkammern sowie der Vermarktung von Wild, sind bestimmte Anforderungen zu beachten:

Lebensmittelrecht

Anforderungen an Räume (Wildkammer, Kühlräume, Lagerräume, etc.):

Fußböden, Wände, Decken, Türen und Fenster müssen glatt, abwaschbar und wasserundurchlässig sein. Die Oberflächen müssen leicht zu reinigen und desinfizieren sein. Fenster müssen mit Insektengittern versehen sein. Türen müssen dicht schließen und dürfen nicht dauerhaft zum Lüften offenstehen. Flächen wie z. B. Tische oder Regale müssen glatte, abwaschbare Oberflächen haben, die leicht zu reinigen und desinfizieren sind.

Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein. Lampen aus Glas müssen mit einem Splitterschutz versehen sein. Alternativ können Kunststofflampen/LED-Kunststoffröhren verwendet werden.

Es muss ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss, Seife und Einmalhandtüchern vorhanden sein.

Personalräume (Umskleideräume/Toiletten) können in privaten Räumlichkeiten (z. B. angrenzendes Wohnhaus) verwendet werden, soweit sich diese in unmittelbarer Nähe befinden.

Vermarktungsstufen

Eigenverbrauch

- Erlegtes Wild im eigenen Haushalt
- Keine Abgabe Wildbret an andere Personen
- Verpflichtend: Trichinenuntersuchung
- Wild bedenkliche Merkmale ist amtliche Fleischuntersuchung notwendig

Primärproduktion

- Eigenverbrauch für den privaten Haushalt
- Kleine Mengen in der Decke direkt an den Endverbraucher oder lokale Einzelhändler
- Verpflichtend: Trichinenuntersuchung und Rückverfolgbarkeit
- Wild bedenkliche Merkmale ist amtliche Fleischuntersuchung notwendig
- Keine Meldung bei der Lebensmittelüberwachung erforderlich
- VO EG 852/2004 gilt nicht für Primärproduktion

Registrierter Betrieb

- Jäger gibt Erzeugnis aus Wildfleisch an den Endverbraucher oder lokale Einzelhandel ab
- Jäger muss kundige Person vorweisen können
- Verpflichtend: Trichinenuntersuchung und Rückverfolgbarkeit
- Registrierung bei der Lebensmittelüberwachung erforderlich
- Registrierter Betrieb gemäß Art. 6 VO EG 852/2004 Jäger ist Lebensmittelunternehmer
- Räumliche Anforderung nach *Anhang II der VO EG 852/2004* und *LMHV* sowie *Tier-LMHV*
- Kennzeichnungspflicht bei Fertigpackungen

Zugelassener Betrieb

- Amtliche Fleischuntersuchung und Bescheinigung durch kundige Person des angelieferten Wildes
- Wild wird mit ovalen EU-Stempel versehen
- Produkte sind uneingeschränkt vermarktbar
- Verpflichtend: Trichinenuntersuchung und Rückverfolgbarkeit
- Zulassung durch das Veterinäramt und der Regierung von Mittelfranken
- Hygienevorschriften nach VO EG 853/2004
- Mikrobiologische Eigenkontrollen und Dokumentationspflicht

Abnahme durch die Lebensmittelüberwachung

Bei einer vor Ort Kontrolle durch das Veterinäramt in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung, wird die Einhaltung der Anforderungen überprüft und die Wildkammer abgenommen. Sind alle Anforderungen erfüllt, erhält der Betrieb eine Bescheinigung.

Die Wildkammer wird routinemäßig durch die Lebensmittelüberwachung oder das Veterinäramt kontrolliert.

Kundige Person / Geschulte Person

- Jagdprüfung nach dem 1. Februar 1987 abgelegt hat
- Nachschulung zu den fleischhygienerechtlichen Bestimmungen zur Wildbret Hygiene möglich
- *Tier-LMHV: Abgabe kleinen Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch ...
dürfen nur von Personen abgegeben werden ...
die mit Körperbau, Lebensfunktionen ...
sowie hygienischen Anforderungen im Umgang mit Wild ...
geschult sind ...*

Dieses Merkblatt ist nur ein Auszug aus den gesetzlichen Bestimmungen;
auf die Einhaltung der Vorschriften des allgemeinen Lebensmittelrechts wird hingewiesen.

**Beratung und Auskunft wird durch die Lebensmittelüberwachung und das Veterinäramt
des Landratsamtes Roth unter 09171/81-1650 erteilt.**