

Registrierung als Lebensmittelunternehmer

Grundsätzlich jeder, der Lebensmittel (auch Wild und Wildfleisch) an andere abgibt, ist verpflichtet sich bei der jeweiligen örtlich zuständigen Unteren Lebensmittelüberwachungsbehörde, hier dem Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt des Landkreises Zwickau, als Lebensmittelunternehmer bzw. seinen Betrieb (Ort, an dem mit Lebensmitteln umgegangen wird; HIER: Wildkammer) zum Zwecke der Registrierung zu melden. Ausnahmen hiervon gibt es auch im Bereich der Jagd. Sofern Sie das von Ihnen erlegte Wild entsprechend Vermarktungsweg Nr. 1 (siehe unten) ausschließlich im eigenen Haushalt selbst verbrauchen oder es entsprechend Vermarktungsweg Nr. 2 (siehe unten) abgeben, besteht keine Registrierungspflicht.

Die Registrierung ist eine einfache Meldung unter Angabe der erforderlichen Daten, die bei wichtigen Veränderungen (insbesondere Art und ggf. Umfang der Tätigkeiten) vom Lebensmittelunternehmer gegenüber der Behörde auf aktuellem Stand zu halten ist.

Folgende Fälle im Umgang mit erlegtem Wild sind möglich:

1. Der Jäger gibt selbst kein erlegtes Wild an andere ab. Erlegtes Wild wird als Lebensmittel ausschließlich zum privaten häuslichen Gebrauch verwendet.

In diesem Falle ist der Jäger von fast allen lebensmittelrechtlichen Vorschriften ausgenommen. Es besteht aufgrund der nationalen Hygienevorschriften lediglich eine amtliche Untersuchungspflicht für Wild auf Trichinen (Schwarzwald, Dachse etc.) und wenn Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmale beim Wild vorliegen eine Verpflichtung zur Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt. Es besteht keine Pflicht zur Registrierung.

2. Der Jäger gibt selbst oder durch Dritte in seinem Jagdbezirk erlegtes **Wild in kleinen Mengen** (Strecke eines Jagdtages) ausschließlich in der Decke oder Schwarte direkt an Endverbraucher (nur Privatpersonen) **oder an lokale Einzelhändler** (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, ggf. auch Fleischereien) zur direkten Abgabe an Endverbraucher ab.

Es sind zusätzlich zur Nr. 1 die Vorschriften zur **Rückverfolgbarkeit/Dokumentation** (woher stammt das Wild (Erlegungsort), an welchen Betrieb wurde das Wild abgegeben – Verwendung des Wildursprungsscheines) und nationale Hygienevorschriften (LMHV, Anforderung an Wildkammer) zu beachten. Es besteht keine Pflicht zur Registrierung, trotzdem unterliegt der Jäger hinsichtlich der für ihn geltenden Vorschriften der Lebensmittelüberwachung.

3. Der Jäger gibt selbst oder durch Dritte in seinem Jagdbezirk erlegtes Wild **aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerwirkt in kleiner Menge direkt an den Endverbraucher** (Privatpersonen) **oder an lokale Einzelhandelsunternehmen** (Gaststätten, Wildfleischgeschäfte, ggf. auch Fleischereien) zur direkten Abgabe an Endverbraucher ab.

Es sind zusätzlich zur Nr. 2 Vorschriften über den hygienischen Umgang mit Wild beim Lagern und weiteren Umgang (aus der Decke schlagen/abschwarten, zerwirken) sowie an die dabei benutzte Räumlichkeit zu beachten. Dabei sind die Anlage II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die für den Bereich des Umgangs mit erlegtem Wild konkretisierenden nationalen Vorschriften (LMHV, Tier-LMHV) zu beachten. Es besteht die Pflicht zur Registrierung als Wildkammer.

4. Der Jäger gibt selbst oder durch Dritte in seinem Jagdbezirk erlegtes Wild **in der Decke oder Schwarte an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe** ab.

Hier gelten für die Jagd und den Umgang mit dem Wild bis zur Abgabe an den Wildbearbeitungsbetrieb auch die Vorschriften Anhang I der EU-Lebensmittel-hygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Es findet immer eine amtliche Fleischuntersuchung, ggf. einschließlich einer

Trichinenuntersuchung im zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb statt. Falls die „roten“ Organe und der Kopf (ohne Hauer, Geweih oder Hörner) nicht mit abgegeben werden, muss eine Bescheinigung über das Ergebnis einer Begutachtung durch eine „**kundige Person**“ (ausreichende Schulung muss nachgewiesen werden) vorhanden sein. Dabei dürfen keine Verhaltensstörungen und gesundheitlich bedenkliche Merkmale festgestellt worden sein. Wurde das erlegte Wild nicht durch eine „kundige Person“ begutachtet oder lagen Verhaltensstörungen bzw. bedenkliche Merkmale vor, so sind diese zu vermerken. Zusätzlich sind mit dem Wildkörper die roten Organe und das Haupt (Kopf) jedoch ohne Trophäen (Gewaff, Geweih, Gehörn, Schnecken) anzuliefern.

Hier besteht die Pflicht zur Registrierung.

5. Der Jäger **verkauft Wildfleisch** in kleiner Menge aus anderen Jagdrevieren oder vom zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb direkt an Endverbraucher und/oder stellt **Wildfleischerzeugnisse**, wie z. B. Wurst und Schinken, her und gibt diese direkt an den Endverbraucher ab.

Der Jäger hat einen Status wie ein Einzelhändler (Wildfleischgeschäft). Es besteht die Pflicht zur Registrierung als Wildkammer und als Wildverarbeitung unter Angabe der Betriebsstätte. Es gelten ebenfalls die Bestimmungen der LMHV und der Tier-LMHV sowie die Verordnung (EG) 852/2004. Für die Herstellung von Wildfleischerzeugnissen ist zusätzlich die Anlage 5 der Tier-LMHV zu beachten. Darüber hinaus greift ggf. das Gewerberecht, die Verarbeitung muss durch einen Metzger erfolgen. Eigenkontrollmaßnahmen sind durchzuführen und zu dokumentieren. Eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz ist erforderlich. Bei der Verarbeitung von Wildfleisch aus zugelassenen Betrieben ist die Abgabe an andere Einzelhändler in begrenztem Umfang möglich.

Falls die von Ihnen ausgeübten oder vorgesehenen Tätigkeiten bzw. Vermarktungswege unter die Nummern 3, 4 oder 5 fallen oder Sie weitere Fragen haben (z. B. Abgabe an Endverbraucher über Marktstand oder Verkaufswagen), so wenden Sie sich bitte an Ihr Veterinäramt und teilen dies unter Angabe der konkreten Tätigkeiten mit.

Zur Erleichterung wird ein Formular angefügt, welches Sie für die Meldung verwenden können.

Sollten aus Ihrem Revier weitere Jäger, die z. B. Begehungsscheininhaber sind, Wild oder Wildfleisch als Lebensmittel nach Ziffer 3, 4 oder 5 abgeben, so unterliegen diese Jäger ebenfalls der Registrierungspflicht.

Im Falle weiterer Fragen zur Thematik (z.B. zum Vorgehen bei Vermarktung von Wildfleisch oder von Wildfleischerzeugnissen direkt an den Endverbraucher über einen Marktstand oder einen Verkaufswagen oder ggf. zu sonstigen darüber hinausgehenden Tätigkeiten) wenden Sie sich bitte an Ihr zuständiges Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt.

Anforderungen an eine Wildkammer

- ausreichende Kühlmöglichkeit (maximal + 7° C bei Schalenwild, + 4°C bei Federwild und Hasenartigen, + 3° C bei Innereien) mit Thermometer + Temperaturdokumentation (stichprobenartig)
- eine Kühlung von Wildkörpern ohne Decke/Schwarte bzw. offenem/zerlegtem Wildbret muss ausreichend abgetrennt von Wild in der Decke erfolgen (z. B. durch Extra-Kühlschrank oder Wildbret wird allseits umschlossen verpackt im gleichen Raum gelagert)
- Fußboden und Wände abwaschbar und leicht zu desinfizieren (geflieste Wände/Böden sind gut, andere abwaschbare Oberflächen genügen auch)
- Fenster und Türen abwaschbar (lackiert)
- gut zu lüften, Fenster mit Fliegengitter ausgestattet
- Raumdecke sauber, ohne ablösende Teile
- Handwaschgelegenheit mit Warmwasseranschluss (Trinkwasserqualität) und Desinfektionsspender, Seifenspender, Einmalhandtücher
- künstliche Beleuchtung min. 200 LUX (gut geeignet z.B. Leuchtstoffröhre mit Plastikschutzwanne)
- leicht zu reinigender, korrosionsfester Zerlegetisch mit glatter Oberfläche
- Messersterilisation: Einlegen in Desinfektionsmittel, alternativ in Haushaltsspülmaschine reinigen und im Dampfdrucktopf > 70° C sterilisieren
- kein Zugang für Schädlinge und zusätzlich Schädlingsmonitoring
- verschließbarer Abfalleimer oder Abfallsäcke
- Trennung „unreiner“ (aufbrechen, abschwarten/aus der Decke schlagen) und „reiner“ (zerwirken, verpacken) Arbeitsabläufe ist erforderlich. Eine zeitliche Trennung mit Zwischenreinigung ist ausreichend, es müssen nicht zwingend zwei Räume eingerichtet werden.

Die obenstehenden Ausführungen gelten für Wildkammern, in denen Wild zur Direktvermarktung zerwirkt wird (registrierpflichtige Betriebsstätte). Für das Inverkehrbringen von Wild in der Decke/Schwarte (als Primärerzeugnis) mit vorheriger Kühlung ist ein Wildkühlschrank/Wildkühlraum i.d.R. ausreichend.

Landratsamt Zwickau
Lebensmittelüberwachungs- und
Veterinäramt
Postfach 10 01 76
08067 Zwickau

Fax: +49 (0) 375 4402-32600
e-Mail: lueva@landkreis-zwickau.de

Registrierung des Jägers als Lebensmittelunternehmer

Angaben im Rahmen der Meldepflicht nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Abgabe von Wildfleisch und Wildfleischerzeugnissen

Name: _____ Telefon: _____

Anschrift: _____

E-Mail: _____

Jagdbezirk: _____

Standort Wildkammer/Wildkühlschrank:

Anschrift: _____

Fassungsvermögen in t oder Stücken: _____

Meldepflicht nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 im Rahmen der Tätigkeit als Jäger

- Ich gehe nicht mehr zur Jagd.
- Ich gehe zur Jagd und verwende das Wild als Lebensmittel nur zum privaten häuslichen Gebrauch (siehe Nr. 1*).
- Ich gehe zur Jagd und gebe Wild ausschließlich in der Decke oder Schwarte in kleinen Mengen unmittelbar an Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsunternehmen ab (siehe Nr. 2*).
- Ich gehe zur Jagd und gebe Wild aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet, ggf. auch zerwirkt in kleinen Mengen unmittelbar an Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsunternehmen ab (siehe Nr. 3*).
- Ich gehe zur Jagd und gebe Wild in der Decke oder Schwarte an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe ab (siehe Nr. 4*).
- Ich verarbeite Wild oder Wildfleisch zu Fleischerzeugnissen (Wurst, Schinken etc.) und gebe diese direkt an Endverbraucher ab (siehe Nr. 5).

Weitere Meldepflichten nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004

- Ich nehme zur Kenntnis, dass folgende Tätigkeiten ebenfalls meldepflichtig sind nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004:
 - Zukauf von Wild oder Wildfleisch aus anderen Jagdrevieren und Abgabe von diesem direkt an den Endverbraucher (siehe Nr. 5*)
 - Vermarktung von Wildfleisch oder von Wildfleischerzeugnissen direkt an den Endverbraucher über einen Marktstand oder einen Verkaufswagen
 - ggf. sonstige darüber hinausgehende Tätigkeiten

* siehe Infoblatt

Datum

Unterschrift