



Informationen zur Wildvermarktung

Sie sind Jägerin oder Jäger und geben Wild und/oder Wildfleisch ab?

Dann gelten Sie als Lebensmittelunternehmer und sind generell für die Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit des Produktes verantwortlich!

Hierbei ist es unerheblich, ob Sie dies mit oder ohne Gewinnerzielungsabsichten betreiben.

Sie müssen sicherstellen, dass die von Ihnen verbreiteten Produkte die Gesundheit der Menschen nicht schädigen.

Die waidgerechte Bejagung und ordnungsgemäße Versorgung des erlegten Wildes sowie eine sachgerechte Behandlung des Wildbrets (hygienisches ordnungsgemäßes Arbeiten, Kühlung etc.), sind Voraussetzung für eine gute Qualität.

Außer für die Verwertung im eigenen Haushalt gelten immer die Grundsätze der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, nach der nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen und nach der die Rückverfolgbarkeit für ein Lebensmittel gewährleistet sein muss.

Ergänzt werden diese Regelungen durch das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, wonach Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich hergestellt oder irreführend vertrieben werden dürfen.

Je nach Vermarktungsweg ergeben sich dazu noch die jeweiligen lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen aus dem EU-Recht (Verordnungen 852/2004 und 853/2004) und dem nationalen Recht (Verordnungen LMHV und Tier-LMHV), die von Ihnen zu beachten sind.

Definitionen

„**Kleine Menge**“ = Strecke eines Jagdtages bezogen auf den einzelnen Jäger

„**Örtlich**“ *od.* „**lokal**“ = 100 km um den Erlegeort oder Wohnort des Jägers

„**Geschulte Person**“ = ein Jäger gilt in der Regel dann als ausreichend geschult, wenn er die Jägerprüfung nach dem 01.02.1987 abgelegt hat. Dies ist Voraussetzung für die Abgabe von kleinen Mengen erlegten Wildes an örtliche Einzelhandelsunternehmen oder Endverbraucher nach § 4 der Tierischen-LMHV

„**Kundige Person**“ = sie ist aufgrund von besonderer Ausbildung (anerkannte Kurse) in der Lage und berechtigt, erste Untersuchungen des Wildes vorzunehmen. Sie kann auch innerhalb einer Jagdgesellschaft tätig werden. Sie bescheinigt die Erstuntersuchung des Stücks, wenn es ohne Kopf und rote Organe an einen zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb abgegeben werden soll. Wurde die Jägerprüfung nach dem 01.01.2008 abgelegt, gilt die Person als „kundige Person“ und damit auch automatisch als geschult.

Hinweis:

Dieses Informationsschreiben zur Wildvermarktung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit.



Folgende Vermarktungswege sind möglich:

1. Erlegtes Wild wird ausschließlich zum **privaten häuslichen Gebrauch** verwendet.

Was ist zu beachten:

- *amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs, Nutria etc.*
- *amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenklichen Merkmalen, wenn das Stück verzehrt werden soll*
→ *es besteht keine Registrierpflicht*

2. Erlegtes Wild wird lediglich in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) **ausschließlich in der Decke oder Schwarte** direkt an Endverbraucher (nur Privatpersonen) oder an lokale Einzelhändler (Gaststätten etc.) abgegeben.

Was ist zu beachten:

- *Einhaltung der Hygieneanforderungen **Anlage 2** Lebensmittelhygiene-Verordnung und **Anlage 4** Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung*
- *Jäger ist mindestens geschulte Person*
- *amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs, Nutria etc.*
- *amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmalen*
- *Rückverfolgbarkeit*
→ *es besteht keine Registrierungspflicht. Wichtig: Der Jäger als Lebensmittelunternehmer ist für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich.*

3. Erlegtes Wild wird **aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerwirkt** in kleiner Menge direkt an Endverbraucher (Privatpersonen) oder an lokale Einzelhandelsunternehmen (Gaststätten etc.) abgegeben.

Was ist zu beachten:

- *geeignete Räumlichkeiten müssen vorhanden sein*
- *Einhaltung der Hygieneanforderungen **Anhang II** der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Lebensmittelhygiene-Verordnung und **Anlage 4** Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung*
- *Eigenkontrollen der Betriebsabläufe müssen zur Gefahrenbeherrschung beschrieben und durchgeführt werden*
- *Jäger ist mindestens geschulte Person*
- *amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs, Nutria etc.*
- *amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmalen*
- *Rückverfolgbarkeit*
- *IfSG-Belehrung (§ 43 Infektionsschutzgesetz)*
→ *Registrierpflicht (mit Wildkammer) als Direktvermarkter*



4. Erlegtes Wild wird in der Decke oder Schwarte an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe abgegeben.

Was ist zu beachten:

- Einhaltung der Hygieneanforderungen **Anhang III** Abschnitt IV Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, **Anlage 2** Lebensmittelhygiene-Verordnung und **Anlage 4** Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
- durch kundige Personen nur mit **Wildbegleitschein** mit Ergebnis der Begutachtung des Stücks, Erlegungsort, Datum, Zeit, ggf. Identifikationsmarke
- trichinenuntersuchungspflichtiges Wild mit Kopf und Zwerchfell
- alle Eingeweide (außer Magen, Därme) und Kopf, wenn keine kundige Person vor Ort oder wenn auffällige Merkmale von kundiger Person festgestellt
- Jäger ist mindestens geschulte Person
- amtliche Fleisch- und Trichinenuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb
- Rückverfolgbarkeit
→ Registrierpflicht

5. Selbst erlegtes Wild und ggf. zugekauft Wild, wird **zerwirkt und verarbeitet zu Wildfleischerzeugnissen** (z.B. Wurst und Schinken) und an Endverbraucher abgegeben.

Was ist zu beachten:

- Jäger hat den Status eines **Einzelhändlers (= Wildfleischgeschäft)**
- geeignete Betriebsräume müssen vorhanden sein
- Einhaltung der Hygieneanforderungen **Anhang II** der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Lebensmittelhygiene-Verordnung und **Anlage 5** Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
- Eigenkontrollen der Betriebsabläufe müssen zur Gefahrenbeherrschung beschrieben und durchgeführt werden
- Eigenkontrollen durch regelmäßige Probennahmen nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
- amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachsch, Nutria etc.
- amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmalen
- Abgabe ausschließlich am Ort der Herstellung und **nur** direkt an Endverbraucher
- Rückverfolgbarkeit
- IfSG-Belehrung (§ 43 Infektionsschutzgesetz)
→ Registrierpflicht

6. Herstellung von Wildfleischprodukten und Abgabe von **mehr als 1/3 an andere Lebensmittelunternehmen** oder die Abgabe von **mehr als kleiner Mengen** Wild, oder die Abgabe von Wild an nicht örtliche **Lebensmittelunternehmen welche mehr als 100 km entfernt** sind.

Was ist zu beachten:

- **Zulassungspflicht** des Betriebes mit den entsprechenden erweiterten Anforderungen nach Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und 882/2004



Anlage 2 (zu § 5 Absatz 1 Satz1 LMHV) Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen

1. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Primärerzeugnissen sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um
 - a) Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände, Behältnisse, Container und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren,
 - b) hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für die Primärerzeugnisse sowie deren Sauberkeit in angemessener Weise sicherzustellen,
 - c) beim Umgang mit und bei der Reinigung von Primärerzeugnissen Trinkwasser oder, falls angemessen, sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden,
 - d) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.
2. Zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene in Betrieben und Verkaufseinrichtungen gilt zusätzlich Folgendes:
 - a) Bei der Lagerung von Primärerzeugnissen ist das Risiko einer Verunreinigung so weit wie möglich zu vermeiden.
 - b) Erforderlichenfalls muss eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder warmem Trinkwasser oder mit sauberem Wasser vorhanden sein.
 - c) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.
 - d) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
 - e) Erforderlichenfalls müssen zur Säuberung von Primärerzeugnissen geeignete Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise vorhanden sein.
 - f) Erforderlichenfalls müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Einhaltung geeigneter Temperaturbedingungen für die Primärerzeugnisse vorhanden sein.
 - g) Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.
3. Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass
 - a) das für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist,
 - b) Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten sowie geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,
 - c) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.



Anlage 4 (zu § 3 Absatz 1 Satz 1 Nummer 5, § 4 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 und Absatz 2 Satz 1 Tier-LMHV)

Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:

1.1 Großwild ist so schnell wie möglich, Kleinwild spätestens bei der Abgabe aufzubrechen und auszuweiden. Das Enthäuten und eine Zerlegung von Großwild am Erlegeort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.

1.2 Großwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Großwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens + 7 °C, Kleinwild auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C abgekühlt sein; erforderlichenfalls ist das erlegte Wild dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.

1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen vor bei

1.3.1 abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;

1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);

1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;

1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;

1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust oder Bauchfell verfärbt ist;

1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;

1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;

1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;

1.3.9 erheblicher Abmagerung;

1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;

1.3.11 Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;

1.3.12 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;

1.3.13 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen.

1.4 Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Wildkörper verbleiben.

2. Es ist durch geeignete Maßnahmen oder Vorrichtungen sicherzustellen, dass beim Zerlegen und Umhüllen Fleisch von Großwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und Fleisch von Kleinwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten wird.

3. Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über

3.1 eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildes nicht erreicht werden kann;

3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.

4. In den Räumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:

4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.

4.2 Erlegtes Großwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten; der Brustkorb ist zu öffnen. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Großwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.

4.3 Erlegtes Federwild ist auf Verlangen des Untersuchers zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können.

Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.

4.4 Großwild in der Decke oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.



Anforderungen der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

KAPITEL I

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN, IN DENEN MIT LEBENSMITTELN UMGEGANGEN WIRD
(AUSGENOMMEN DIE ANLAGEN GEMÄSS KAPITEL III)

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
 - a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
 - b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
 - c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
 - d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.
3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.
9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.
10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

KAPITEL II

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR RÄUME, IN DENEN LEBENSMITTEL ZUBEREITET, BEHANDELT ODER VERARBEITET WERDEN
(AUSGENOMMEN ESSBEREICHE UND DIE BETRIEBSSTÄTTEN GEMÄSS KAPITEL III)

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;
 - b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
 - c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;
 - d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben;
 - e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind und
 - f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.



KAPITEL III

VORSCHRIFTEN FÜR ORTSVERÄNDERLICHE UND/ODER NICHTSTÄNDIGE BETRIEBSSTÄTTEN (WIE VERKAUFSZELTE, MARKTSTÄNDE UND MOBILE VERKAUFSFAHRZEUGE), VORRANGIG ALS PRIVATE WOHNGEBÄUDE GENUTZTE BETRIEBSSTÄTTEN, IN DENEN JEDOCH LEBENSMITTEL REGELMÄSSIG FÜR DAS INVERKEHRBRINGEN ZUBEREITET WERDEN, SOWIE VERKAUFSAUTOMATEN

1. Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.
2. Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes:
 - a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist;
 - b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;
 - c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein;
 - d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen;
 - e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein;
 - f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;
 - g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;
 - h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.

KAPITEL IV **BEFÖRDERUNG**

1. Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.
2. Transportbehälter und/oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.
3. Werden in Transportbehältern und/oder Containern neben Lebensmitteln zusätzlich auch andere Waren befördert oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.
4. Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, werden in Transportbehältern und/oder Containern/Tanks befördert, die ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Die Container sind in einer oder mehreren Sprachen der Gemeinschaft deutlich sichtbar und dauerhaft als Beförderungsmittel für Lebensmittel auszuweisen, oder sie tragen den Aufdruck "Nur für Lebensmittel".
5. Wurden Transportbehälter und/oder Container für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit kein Kontaminationsrisiko entsteht.
6. Lebensmittel sind in Transportbehältern und/oder Containern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich ist.
7. Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen.

KAPITEL V **VORSCHRIFTEN FÜR AUSTRÜSTUNGEN**

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
 - a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;
 - b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;
 - c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und
 - d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.
3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

KAPITEL VI **LEBENSMITTELABFÄLLE**

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.



KAPITEL VII **WASSERVERSORGUNG**

1. a) Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
- b) Sauberes Wasser kann für unzerteilte Fischereierzeugnisse verwendet werden. Sauberes Meerwasser kann für lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken verwendet werden; sauberes Wasser kann auch zum äußeren Abwaschen verwendet werden. Wird solches Wasser verwendet, so müssen hierfür ausreichende Versorgungseinrichtungen zur Verfügung stehen.
2. Brauchwasser, das beispielsweise zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat durch ordnungsgemäß gekennzeichnete Leitungen zu leiten. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.
3. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss den Trinkwassernormen entsprechen, es sei denn, die zuständige Behörde hat festgestellt, dass die Wasserqualität die Genussfähigkeit des Lebensmittels in seiner Fertigform in keiner Weise beeinträchtigen kann.
4. Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder Lebensmittel kontaminieren kann, muss
 - aus Trinkwasser oder – bei der Kühlung von unzerteilten Fischereierzeugnissen – aus sauberem
 - Wasser hergestellt werden. Es muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.
5. Dampf, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine potenziell gesundheitsgefährdenden oder kontaminationsfähigen Stoffe enthalten.
6. Werden Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältnissen hitzebehandelt, so ist sicherzustellen, dass das nach dem Erhitzen zum Kühlen verwendete Wasser keine Kontaminationsquelle für die Lebensmittel darstellt.

KAPITEL VIII **PERSÖNLICHE HYGIENE**

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

KAPITEL IX **VORSCHRIFTEN FÜR LEBENSMITTEL**

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.
2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).
5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.
6. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.
7. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Taupflichkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.
8. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

KAPITEL XII **SCHULUNG**

- Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass:
1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;
 2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP- Grundsätze angemessen geschult werden und
 3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.



Anlage 5 (zu § 7 Satz 1 Tier-LMHV)

Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel

Kapitel I Anforderungen an die Zerlegung und Behandlung von Fleisch Bei der Zerlegung und Behandlung von Fleisch sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung

1.1 Die Zerlegung von Fleisch muss in einem Raum erfolgen, der so ausgerüstet ist, dass die Anforderungen an die Zerlegungs- und Entbeinungshygiene nach den Nummern 2.1 und 2.2 eingehalten werden.

1.2 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

1.3 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

1.4 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert werden, sofern das Fleisch nicht zu verschiedenen Zeiten oder in einer Weise gelagert wird, dass das unverpackte Fleisch durch Verpackungsmaterial oder die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.

2. Zerlegungs- und Entbeinungshygiene

2.1 Das zur Zerlegung bestimmte Fleisch darf nur der Zerlegungskapazität entsprechend in den Raum nach Nummer 1.1 verbracht werden, wobei sicherzustellen ist, dass

2.1.1 die Zerlegung als Bandzerlegung ununterbrochen vorangeht oder

2.1.2 während der Zerlegung eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.

2.2 Beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen oder Verpacken von Fleisch müssen vorbehaltlich der Nummern 2.3 und 2.4

2.2.1 Nebenprodukte der Schlachtung von Huftieren, Farmwild und Großwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.2, 1.6 und 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als + 3 °C,

2.2.2 anderes Fleisch der in Nummer 2.2.1 genannten Tiere auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und

2.2.3 Fleisch von Geflügel, Hasentieren und Kleinwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.3, 1.4 und 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten werden.

2.3 Abweichend von Nummer 2.2 darf Fleisch warm zerlegt und entbeint werden, wenn der Zerlegungsraum räumlich unmittelbar an den Schlachthof angeschlossen ist. In diesem Fall muss das Fleisch entweder auf direktem Wege vom Schlachthof in den Zerlegungsraum oder zunächst in einen Kühlraum oder eine andere geeignete Kühleinrichtung verbracht werden. Das Fleisch muss nach der Zerlegung und gegebenenfalls Umhüllung und Verpackung auf die entsprechende in Nummer 2.2 genannte Temperatur abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert oder befördert werden.

2.4 Die Nummern 2.2.1 und 2.2.2 gelten nicht, sofern das Fleisch auf Grund einer Genehmigung nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 befördert worden ist.

2.5 Soweit Fleisch verschiedener Tierarten zerlegt wird, müssen Kreuzkontaminationen durch geeignete Vorkehrungen wie z. B. durch zeitlich oder räumlich getrennte Bearbeitung des Fleisches vermieden werden.

3. Behandlung, Lagerung und Beförderung von Fleisch

3.1 Großwild in der Decke darf nicht tief gefroren werden. Es ist vor dem Inverkehrbringen zu enthäuten. Wildkörper von Kleinwild sind unverzüglich nach der Anlieferung auszuweiden.

3.2 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von Wild in der Decke, Wild im Federkleid und verpacktem Fleisch gelagert oder befördert werden. Dies gilt nicht, sofern die Lagerung oder Beförderung zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise erfolgt, dass das unverpackte Fleisch auf Grund der Art der Lagerung oder Beförderung nicht kontaminiert werden kann.



Checkliste zur Errichtung einer Wildkammer

Nr.	Anforderungen	ja	nein
1	Wildkammer		
	Ist ein geeigneter Standort / Platz vorhanden?		
	Wird der Raum auch anderweitig verwendet oder befinden sich darin gelagerte betriebsfremde Gegenstände die das Wild nachteilig beeinflussen können?		
	Ist der Fußboden wasserundurchlässig?		
	Ist der Fußboden leicht zu reinigen und erforderlichenfalls desinfizierbar?		
	Haben die Wände eine glatte und helle Oberfläche?		
	Sind die Wände leicht zu reinigen und erforderlichenfalls desinfizierbar?		
	Sind die Decken so beschaffen, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt ist?		
	Sind Fenster und andere Öffnungen so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden?		
	Sind Fenster die nach außen öffnen können, mit Insektengitter versehen?		
	Lassen sich alle Flächen und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen leicht reinigen?		
	Werden Vorkehrungen getroffen, um das Eindringen von Schmutz und Schädlingen von außen auf ein Mindestmaß beschränken zu können?		
	Ist eine ausreichende Be- und Entlüftung vorhanden?		
	Ist die Beleuchtung ausreichend, um eine abweichende Fleischqualität erkennen zu können?		
	Ist am Arbeitsplatz ein geeignetes Handwaschbecken mit fließend kalt-warmen Wasser vorhanden?		
	Sind am Handwaschbecken Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalhandtücher) vorhanden?		
	Hat das vorhandene Wasser Trinkwasserqualität?		
	Ist eine Einrichtung vorhanden, die in ausreichender Menge heißes Wasser zum Reinigen liefert?		
	Werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt (z. B. verschlossener Schrank) aufbewahrt?		
2	Kühlung		
	Sind geeignete Kühleinrichtungen mit Temperaturanzeige (evtl. auch externer Thermometer möglich) vorhanden?		
	Ist die vorhandene Kühleinrichtung dem Umfang der Tätigkeit angemessen?		
	Ist die Kontaminationsgefahr durch die zeitliche Trennung (Wild in der Decke und bereits zerwirktes Wild) sowie durch die Reinigung und Desinfektion ausgeschlossen?		
3	Dokumentation		
	Eine Aufzeichnung der Temperatur bei den kühlpflichtigen Lebensmitteln ist vorhanden?		
	Reinigungsnachweise der einzelnen Teilbereiche (Tisch, Boden, Wände, Decke, Gegenstände etc.) sind vorhanden?		
	Abklatschproben (1 x jährlich z. B. mittels Schnelltest auf Wand, Arbeitsfläche und Bedarfsgegenstand mit Lebensmittelkontakt) werden durchgeführt?		
	Ein Schädlingsmonitoring ist vorhanden? (z. B. monatliche Sichtkontrolle mit Aufzeichnung von Maßnahmen bei Befall)		
	Eine Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz ist vorhanden?		



Registrierung als Jäger gemäß Art. 6 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004

Art der Meldung	<input type="checkbox"/> Anmeldung	<input type="checkbox"/> Änderung	<input type="checkbox"/> Abmeldung
Name, Anschrift, Telefon, ggf. Email		Betriebsstätte, falls abweichend	

Revier:

Eigen- Staats- Gemeinschafts-Jagdrevier Jäger mit Begehungsschein

Name des Reviers / Jagdbezirks:.....

ja	nein	Frage bzw. Auskunft (mehrfaches Ankreuzen ist ggf. möglich)
		Erlegtes Wild wird <u>ausschließlich</u> zum privaten häuslichen Gebrauch verwendet.
		Erlegtes Wild wird lediglich in kleiner Menge (Strecke eines Jagdtages) ausschließlich in der Decke oder Schwarte direkt an Endverbraucher (nur Privatpersonen) oder an lokale Einzelhändler (Gaststätten etc.) abgegeben.
		Erlegtes Wild wird <u>in der Decke oder Schwarte</u> an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe (z.B. Wild and more) abgegeben.
		Erlegtes Wild wird aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerwirkt in kleiner Menge direkt an Endverbraucher (Privatpersonen) oder an lokale Einzelhandelsunternehmen (Gaststätten etc.) abgegeben.
		Selbst erlegtes Wild und ggf. zugekauftes Wild, wird zerwirkt und verarbeitet zu Wildfleischerzeugnissen (z.B. Wurst und Schinken) und nur an Endverbraucher abgegeben.
		Anderweitige von mir ausgeübte oder vorgesehene evtl. Zulassungsrelevante Tätigkeiten bzw. Vermarktungswege welche oben nicht genannt werden.
		Ich besitze eine eigene Wildkammer für erlegtes Wild
		Ich nutze folgende Wildkammer für mein erlegtes Wild: Name, Anschrift

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung: 09181/470-205

E-Mail: lebensmittelueberwachung@landkreis-neumarkt.de

Landratsamtes Neumarkt i.d.OPf.
Lebensmittelüberwachung
Nürnberger Str. 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.

Ort, Datum

Unterschrift Lebensmittelunternehmer

Stand Mai 2020

Seite 11 von 11