Leitfaden

für die Gewinnung und Vermarktung von

Wild und Farmwild

Stand: 25.07.2025

Dr. Jens Leps

Abkürzungen:

BJagdG	Bundesjagdgesetz
Tier-LMHV	Tierische Lebensmittel-Hygiene-Verordnung
Tier-LMÜV	Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung
TierNebG	Tierische-Nebenprodukte-Beseitigungs-Gesetz
IfSG	Infektionsschutz-Gesetz
TierSchlV	Tierschutzschlachtverordnung

0. VORWORT UND EINLEITUNG 5
1. ALLGEMEINES 5
1.1 Jäger als Lebensmittelunternehmer 6
1.2 Farmwildhalter als Lebensmittelunternehmer 6
2. „FREI LEBENDES WILD“ 7
2.1 Definitionen 7
Sonderfall: Einstufung von Wild in Gehegen als „frei lebendes Wild“ 7
2.2 Vermarktungswege 8
Beschränkungen für den Jäger 8
Beschränkungen für den Einzelhandel 10
Exkurs: Wildsammelstellen 11
2.3 Abgabe 12
2.3.1 Abgabe an den zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb: 12
Abgabe durch (nicht) kundige Personen 12
2.3.1.1 Großwild 12
2.3.1.2 Kleinwild 13
2.3.2 Abgabe kleiner Mengen an den Einzelhandel bzw. Endverbraucher 13
2.4 Untersuchungsvorschriften 14
2.4.1 Rückstände 14
2.4.1.1 Radionuklide (Caesium) 14
2.4.1.2 Tierarzneimittel 14
2.4.2 Untersuchungen 15
2.4.2.1 Wild ohne bedenkliche Merkmale 15
2.4.2.2 Wild mit bedenklichen Merkmalen 16
Abgabe an Einzelhandel/Endverbraucher 16
Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe 17
Exkurs: Unfallwild/Fallwild 17
2.4.3 Trichinenuntersuchung 18
3. FARMWILD 20
3.1 Definition 20
3.2 Vermarktungswege 20
3.2.1. Vermarktungsmöglichkeiten für Farmwild aus Betrieben mit geringer Produktion 21
3.3 Untersuchungsvorschriften 22
3.3.1 Schlachttieruntersuchung 22
3.3.2 Tötung/Schlachtung des Farmwildes 23
3.3.3 Dokumentation 24

3.3.4 Fleischuntersuchung
244

4. ÜBERWACHUNGSSCHWERPUNKTE IN WILDBEARBEITUNGSBETRIEBEN UND FARMWILDSCHLACHTBETRIEBEN 25

4.1 Wareneingang (Wildbearbeitungsbetrieb) 25

4.1.1 Sensorische Untersuchung 25

4.1.2 Temperaturmessung (Großwild < +7 °C, Kleinwild < + 4°C) 25

4.1.3 Weitere Untersuchungen 25

4.1.4 sonstige Kontrollen 25

4.1.5 Verbringen von Wild in der Decke aus einem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb 26

4.2 Dokumentenprüfung und Kennzeichnung 26

4.2.1 Wildbearbeitungsbetrieb – „frei lebendes Wild“ 26

4.2.2 Schlachtbetrieb für Farmwild 26

4.3 Bearbeitung 27

4.3.1 Enthäutung: Entfernung von Unterfüßen, Kopf, Haut etc. 288

4.3.2 Fleischuntersuchung und Kennzeichnung 28

4.3.3 Verpackung und Kennzeichnung von Farmwildfleisch 29

4.3.4 Mikrobiologische Eigenkontrollen 29

4.4 Tierische Nebenprodukte 30

0. Vorwort und Einleitung

Der vorliegende Leitfaden soll eine Hilfestellung bei der täglichen Arbeit sein. Er entstand in zum Großteil im Rahmen eines Schwerpunkt-Projekts zur Kontrolle von Wildbearbeitungsbetrieben. Aufgrund der sich stetig entwickelnden Rechtsvorgaben, kann leider keine Gewähr für die Richtigkeit übernommen werden, jedoch wird der Anwender und Nutzer höflich aufgefordert, Änderungen gerne mitzuteilen um den Leitfaden auf einem aktuellen Stand zu halten.

1. Allgemeines

Grundsätzlich ist bei Wild und Wildfleisch zwischen Farmwild und „frei lebendem Wild“ zu unterscheiden. Europäische Rechtsvorschriften (insbesondere Verordnung (EG) Nr. 853/2004) regeln das Gewinnen und Inverkehrbringen von Wild/Wildfleisch über Wildbearbeitungsbetriebe und Farmwild/Farmwildfleisch über die für die Schlachtung von Farmwild zugelassenen Schlachtbetriebe. Beim Inverkehrbringen von Wild/Wildfleisch durch den Jäger an den Einzelhandel und/oder Endverbraucher sind insbesondere nationale Rechtsvorschriften (Tier-LMHV) zu beachten. Diesbezüglich sind auch die Vermarktungswege zu differenzieren (Abb. 1).

Der Wildbearbeitungsbetrieb ist gem. Anh. I Nr. 1.18 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Betrieb definiert, in dem erlegtes Wild und Wildbret für das Inverkehrbringen zugerichtet werden. Die Schlachtung von Farmwild wird in für diese Tätigkeit zugelassenen Schlachtbetrieben durchgeführt. Es bestehen Unterschiede bzgl. der Vermarktungsmöglichkeiten von Farmwild und „frei lebendem Wild“ aufgrund der Unterscheidung zwischen dem Erlegen „frei lebenden Wildes“ und der Schlachtung von Farmwild.

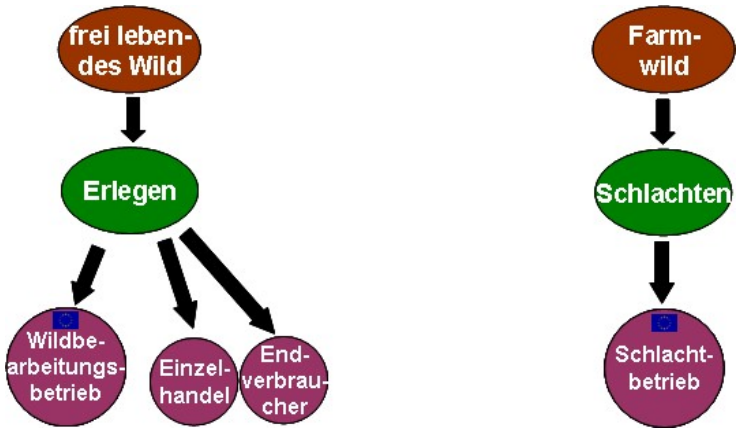

Abb. 1: Unterschiedliche Vermarktungswege bei der Gewinnung von Wild- und Farmwildfleisch

1.1 Jäger als Lebensmittelunternehmer

Lebensmittelunternehmer unterliegen der Registrierungspflicht. Ob es sich bei einem Jäger um einen Lebensmittelunternehmer handelt, ist von der Kontinuität und dem Organisationsgrad seiner Tätigkeit (Jagdausübung) abhängig. Revierinhaber erfüllen grundsätzlich diese Voraussetzungen. Durch das Führen der amtlichen Streckenliste während des Jagdjahres und der Abgabe der Streckenliste an die untere Jagdbehörde am Ende des Jagdjahres können Jäger ihrer Registrierungspflicht genügen (erweiterte Mitteilungspflicht: s. Kap. 2.2 S. 9). Die untere Jagdausübungsbehörde leitet die entsprechenden Mitteilungen an die für Lebensmittelüberwachung zuständige Behörde weiter. Jäger, die keine Revierinhaber sind (z. B. Inhaber von Jagderlaubnisscheinen), aber die o. g. Mindestvoraussetzungen erfüllen, müssen sich als Lebensmittelunternehmer formlos bei der zuständigen Behörde registrieren lassen. Im Falle der Herstellung von Fleischerzeugnissen durch den Jäger als Lebensmittelunternehmer ist eine explizite Mitteilung über die Ausübung dieser Tätigkeit an die für Lebensmittelüberwachung zuständige Behörde erforderlich.

Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln (u. a. Fleisch und Geflügel) umgehen, dürfen diese Tätigkeit erstmalig nur dann ausüben, wenn sie gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutz-Gesetz (IfSG) belehrt wurden. Grundsätzlich sind auch Jäger als mit der Lebensmittelgewinnung befasste Personen entsprechend zu schulen bzw. zu belehren. Eine Ausnahme von der Belehrung ist in Bayern insofern möglich, sofern der den Wildtierkörper versorgende Jäger (Ausweiden und Beschau) zur Vermeidung von direktem Kontakt mit dem Fleisch des Tierkörpers Handschuhe trägt und so die mögliche Übertragung von durch Kontakt verbreiteten pathogenen Erregern verhindert. Bei Durchführung weiterer Tätigkeiten wie Enthäuten (Abschwarten bzw. aus der Decke schlagen) ist die Belehrung gem. IfSG obligatorisch.

1.2 Farmwildhalter als Lebensmittelunternehmer

Die Registrierung von Farmwildhaltern als Lebensmittelunternehmer ist in Bayern analog zur Registrierung von landwirtschaftlichen Primärproduzenten als Lebensmittelunternehmer geregelt. Die Weiterleitung der Meldung erfolgt von den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten an die Veterinärämter.

2. „Frei lebendes Wild“

Im Folgenden werden alle Informationen zusammengefasst, die insbesondere für die amtliche Überwachung zur Beurteilung von „frei lebendem Wild“ notwendig sind. Aufgrund der Zusammenfassung unterschiedlicher Wildarten unter den Begriff „frei lebendes Wild“ muss beachtet werden, dass der Lebensmittelunternehmer entsprechende Vorkehrungen hinsichtlich der räumlichen und technischen Ausstattung zu treffen hat.

2.1 Definitionen

„Frei lebendes Wild“ (Anh. I Nr. 1.5 VO (EG) Nr. 853/2004): frei lebende Huf- und Hasentiere sowie andere Landsäugetiere, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden und nach dem geltenden Recht des betreffenden Mitgliedstaats als Wild gelten, einschließlich Säugetiere, die in einem geschlossenen Gehege unter ähnlichen Bedingungen leben wie frei lebendes Wild und frei lebende Vogelarten, die für den menschlichen Verzehr gejagt werden.

„Kleinwild“ (Anh. I Nr. 1.7 VO (EG) Nr. 853/2004): frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere.

„Großwild“ (Anh. I Nr. 1.8 VO (EG) Nr. 853/2004): frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter die Begriffsbestimmung für Kleinwild fallen.

<u>Sonderfall</u>: Einstufung von Wild in Gehegen als „frei lebendes Wild“

Wild in Gehegen kann lebensmittelrechtlich wie frei lebendes Wild (Anh. I Nr. 1.5 Verordnung (EG) Nr. 853/2004) eingestuft werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

- ausreichende Gehegegröße bzw. Besatzdichte, die gewährleistet, dass grundsätzlich keine Zufütterung erforderlich ist (Ausnahme in Notzeiten entsprechend BJagdG)
- für die Anwendung von Tierarzneimitteln (TAM) werden die Vorschriften herangezogen, die für jagdbares Wild aus dem Arzneimittelgesetz abzuleiten sind *(Anmerkung: Dies bezieht sich nur auf die Kriterien für die lebensmittelrechtliche Einstufung, tierarzneimittelrechtliche Vorschriften bleiben unberührt!)*
- Gehegeanlage mit natürlichen Deckungsmöglichkeiten, so dass die Tiere sich u. a. dem Blick durch den Menschen entziehen können und insbesondere ein Setzen der Jungtiere ohne Beeinträchtigung durch den Menschen möglich ist

Ob die o. g. Haltungsbedingungen vorliegen, kann durch die zuständige Behörde (Veterinäramt) unter Beteiligung der Fachberater für Farmwild (der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) festgestellt werden. Dabei handelt es sich nicht um ein Genehmigungsverfahren, sondern eine behördliche Auskunft.

2.2 Vermarktungswege

Für Wild (Tierkörper inklusive Organe) stehen mehrere Vermarktungswege offen. Grundsätzlich ist die Vermarktung über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe vorgesehen. Ausnahmen sind möglich für die Vermarktung kleiner Mengen (übliche Tagesstrecke gem. § 3 Abs. 2 Nr. 4 Tier-LMHV) an Endverbraucher und örtliche Betriebe des Einzelhandels (im Umkreis von 100 km um den Erlegungs- bzw. Wohnort, vgl. § 3 Abs. 1 Satz 3 Tier-LMHV).

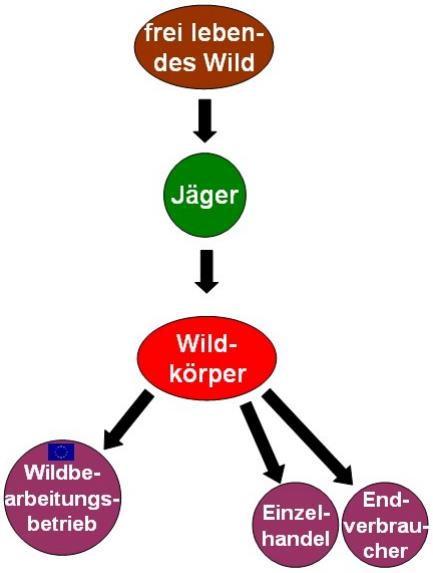

Abb. 2: Vermarktungsmöglichkeiten von Wild durch den Jäger

Für die einzelnen Vermarktungswege gelten Beschränkungen, die durch die Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz – Arbeitsgruppe für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifische Fragen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft (AFFL) gem. Beschluss der 6. Sitzung am 8./9. November 2005 in Erfurt (TOP 24) konkretisiert wurden (s. folgende Abb. 3).

Beschränkungen für den Jäger

Die Abgabe von Wild in der Decke durch den Jäger ist möglich an:

- Endverbraucher (kleine Menge = Tagesstrecke)
- Einzelhandel (inkl. Gastronomie) (in kleinen Mengen an örtliche Betriebe – d. h. Umkreis um Erlege- oder Wohnort max. 100 km), der dieses Fleisch bzw. die daraus hergestellten Erzeugnisse ausschließlich direkt an den Endverbraucher abgibt
- zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe (ohne Beschränkungen)

Die Abgabe von zerwirktem (zerlegtem) Wild durch den Jäger ist beschränkt auf

- Endverbraucher (kleine Menge)
- Einzelhandel (inkl. Gastronomie) (in kleinen Mengen an örtliche Betriebe), der dieses Fleisch bzw. die daraus hergestellten Erzeugnisse ausschließlich direkt an den Endverbraucher abgibt

Die Abgabe von Erzeugnissen aus Wildfleisch durch den Jäger ist auf die direkte Abgabe (kleine Menge) ausschließlich an den Endverbraucher (örtlich) beschränkt.

Als Voraussetzung für die weitere Be-/Verarbeitung (Zerlegen und Herstellung von Fleischerzeugnissen) sind bauliche/räumliche Voraussetzungen gem. Anlage 4 Tier-LMHV zu schaffen.

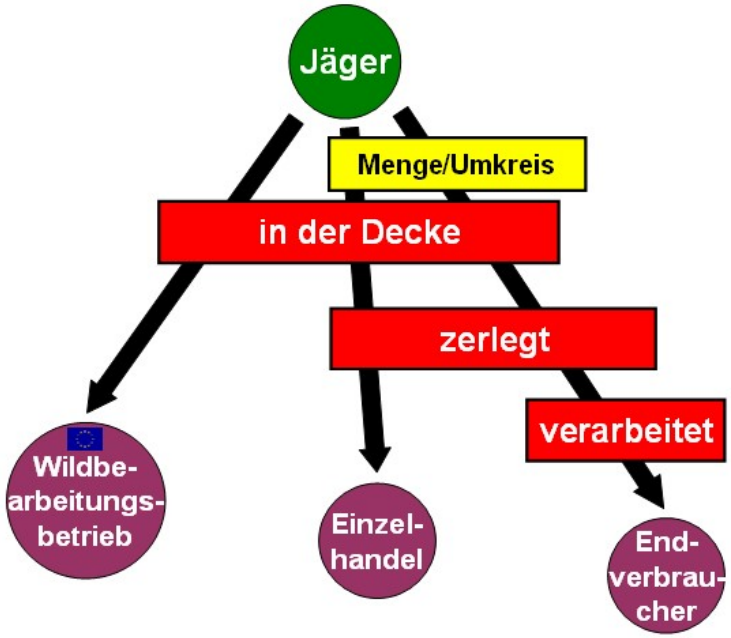

Abb. 3: Vermarktungswege und –möglichkeiten nach Be-/Verarbeitungsgrad

Der Jäger kann sich bei der bei der Zerlegung und Herstellung von Erzeugnissen aus Wildfleisch (Achtung: Registrierung für Herstellung von Fleischerzeugnissen ist als explizite Mitteilung an die Lebensmittelüberwachungsbehörde erforderlich!) unterstützen lassen, sich also eines „Erfüllungsgehilfen“ (z. B. Metzger) bedienen. Desgleichen dürfen geeignete Räume eines anderen Lebensmittelunternehmers (z. B. Metzgerei) genutzt werden, sofern bestimmte Voraussetzungen gegeben sind:

- Lebensmittelrechtliche Verantwortung liegt vollständig beim Jäger
- Tätigkeiten und Waren(-flüsse) sind vollständig getrennt – nachteilige gegenseitige Beeinflussung jeglicher Lebensmittel ist ausgeschlossen
- Lebensmittelunternehmer dessen Räume genutzt werden, darf nicht für Wildbearbeitung zugelassen sein

Beschränkungen für den Einzelhandel

Wild (in der Decke oder zerlegt), das im Einzelhandel nicht vom zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb bezogen wird, sondern direkt vom Jäger („Ausnahmewild“), darf unabhängig von der Verarbeitung als Fleischerzeugnis oder einer sogenannten nebensächlichen Tätigkeit (Drittelregelung gem. § 6 Tier-LMHV) nicht über weitere Filialen in Verkehr gebracht werden. Dies bedeutet, dass der Einzelhandel, der direkt vom Jäger Fleisch annimmt, dieses Fleisch oder daraus hergestellte Erzeugnisse nur direkt an den Endverbraucher abgeben darf. Eine Weitergabe über weitere Filialen oder den Einzelhandel ist nicht zulässig bzw. erlaubt.

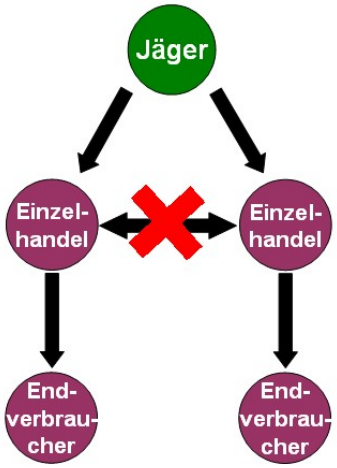

Abb. 4: Einschränkung der Vermarktung von Wild das direkt vom Jäger bezogen wird

Diese Einschränkung gilt jedoch nicht für Wild(-fleisch), welches von einem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb bezogen wurde. Dieses bzw. die daraus hergestellten Erzeugnisse dürfen über weitere Filialen abgegeben werden. Hier ist dann die Drittelregelung bzgl. der Zulassungspflicht zu beachten.

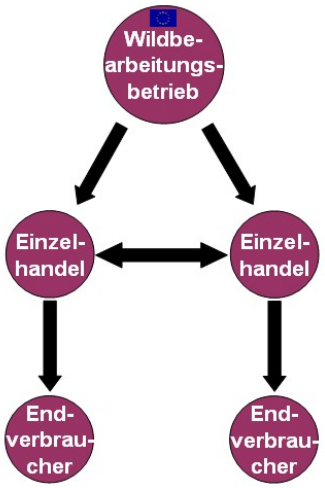

Abb. 5: Uneingeschränkte Vermarktung von Wild aus zugelassenen Betrieben

Die Abgabe des Wildes kann prinzipiell direkt vom Jäger an die genannten Betriebe erfolgen. Sie wird jedoch meist über Wildkammern bzw. Wildsammelstellen vorgenommen. Wildkammern sind gem. Anlage 4 Nr. 3 Tier-LMHV Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen, die bestimmte, dort genannte Anforderungen erfüllen müssen und in denen dann ggf. auch Wild zerwirkt (zerlegt) werden kann.

Grundsätzlich kann auch ein Jäger als Einzelhändler tätig sein. Er hat dementsprechend die Möglichkeit unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben Wild von anderen Jägern zu erwerben und seine Erzeugnisse in den Verkehr zu bringen. Aus dieser registrierten Tätigkeit kann ggf. eine Zulassungspflicht gem. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 resultieren.

Exkurs: Wildsammelstellen

Unter dem Begriff „Sammelstelle“ ist laut Verordnung (EG) 853/2004 ein Betrieb zu verstehen, der dazu dient, Körper und Eingeweide von frei lebendem Wild vor der Beförderung zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu lagern. Gemäß der genannten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Kap. II Nr. 10 dürfen Körper und Eingeweide von Großwild vor dem Transport zu einem Wildbearbeitungsbetreib zu einer Wildsammelstelle befördert und dort gelagert werden. Hierzu muss die Wildsammelstelle als Lebensmittelunternehmen der Primärproduktion registriert sein, sofern sie die Tierkörper als erste Wildsammelstelle aufnimmt. Die baulichen bzw. lebensmittelhygienischen Voraussetzungen entsprechen denen der Wildkammer, da es sich bei beiden um registrierte Lebensmittelbetriebe handelt. Allerdings besteht für Wildsammelstellen, die Tierkörper aus anderen Wildsammelstellen aufnehmen eine Zulassungspflicht und somit auch erhöhte lebensmittelhygienische Anforderungen – dies betrifft u. a. die baulichen Voraussetzungen zu Warenwegen, Personalhygiene oder Anforderungen an Dokumentation. Eine Abgabe von Tierkörpern aus zulassungspflichtigen Wildsammelstellen an Jäger ist h. E. nach nicht zulässig, da es sich hier nicht mehr um kleine Mengen und evtl. auch örtliche Begrenztheit handelt. Die Abgabe ist ausschließlich über einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb möglich (Fleisch- und ggf. Trichinenuntersuchung!) (siehe hierzu Grundsatz V, Banz AT 16.05.2019 S.6 v 8).

2.3 Abgabe

2.3.1 Abgabe an den zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb:

Für zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe gelten die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Abgabe durch (nicht) kundige Personen

Kundige Personen sind gem. Anh. III Abschn. IV Kap. 1 Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf dem Gebiet der Wildpathologie und der Produktion und Behandlung von Wildbret ausreichend geschult, um das Wild vor Ort einer ersten Untersuchung unterziehen zu können.

Trotz der umfangreichen Ausbildung der Jäger in Deutschland waren in vor dem 01.01.2006 durchgeführten und abgeschlossenen Jägerkursen nicht alle in der o. g. Verordnung aufgeführten Anforderungen abgedeckt. Damit Jäger als kundige Personen gelten können, müssen sie in den entsprechenden Bereichen nachgeschult werden. Jäger, die nach dem 01.01.2006 die Ausbildungslehrgänge bzw. Jägerkurse abgeschlossen haben, gelten als kundige Personen. Jäger, die die genannten Voraussetzungen nicht erfüllen, gelten nicht als kundige Personen.

Wird Wild im zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb von einer kundigen Person angeliefert, sind Nachweise vorzulegen, aus denen hervorgeht, dass es sich bei der bescheinigenden Person um eine kundige Person handelt.

Handelt es sich bei dem Jäger, der das Wild an den zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb abgibt, nicht um eine kundige Person bzw. wurde die erste Untersuchung nach dem Erlegen nicht durch eine kundige Person durchgeführt, so sind dem Tierkörper die Organe (Haupt und Eingeweide ohne Magen und Gedärme) für die im Betrieb durchzuführende amtliche Fleischuntersuchung beizufügen – unabhängig davon, ob verändertes Verhalten bei der Lebenduntersuchung oder veränderte Gewebe/Organe bei der Fleischuntersuchung durch den Jäger festgestellt wurden (s. Nr. 2.4.3.2 Abb. 6).

2.3.1.1 Großwild

Großwild ist eine Bescheinigung gem. Anh. III Abschn. IV Kap. II Nr. 4 lit. a Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beizufügen. Diese beinhaltet den Namen der kundigen Person, das Datum, den Zeitpunkt und den Ort des Erlegens sowie die Erklärung, dass keine bedenklichen Merkmale vor dem Schuss, keine auffälligen Merkmale bei der Untersuchung und kein Verdacht auf Umweltkontamination vorliegen bzw. vorlagen. Die Zuordnung des Tierkörpers und

ggf. der Eingeweide zu der betreffenden Bescheinigung (Nämlichkeitsprüfung) muss möglich sein.

Für mehrere Tierkörper kann eine einzige Erklärung ausgestellt werden, jedoch müssen alle Tierkörper, die auf der betreffenden Erklärung aufgeführt sind, in denselben Wildbearbeitungsbetrieb gebracht werden.

2.3.1.2 Kleinwild

Im Fall von Kleinwild ist eine Bescheinigung gem. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht erforderlich. Die Abgabe von Kleinwild durch nicht kundige Personen ist nur an Einzelhandelsbetriebe und Endverbraucher möglich. Die Abgabe von Kleinwild an einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb ist somit ausschließlich von einer kundigen Person möglich. Werden bei der Untersuchung auffällige Merkmale oder vor dem Erlegen Verhaltensstörungen festgestellt, so ist die zuständige Behörde zu unterrichten. Die Mitteilung der auffälligen Merkmale hat dann ggf. in Form einer zu Großwild analogen Bescheinigung zu erfolgen (s. 2.3.1.1).

2.3.2 Abgabe kleiner Mengen an den Einzelhandel bzw. Endverbraucher

Bei der Abgabe von Wild an den Einzelhandel oder Endverbraucher sind Wildursprungsscheine zumindest in Bayern nicht erforderlich (Hinweis: In anderen Bundesländern können diesbezüglich andere Regelungen gelten). Eine Ausnahme bildet die Bescheinigung über das Ergebnis der Trichinenuntersuchung im Falle von untersuchungspflichtigem Wild, sofern die Entnahme der Trichinenprobe durch den Jäger erfolgt. Um die Zuordenbarkeit dieser Bescheinigung zum Tierkörper zu gewährleisten, ist die Kennzeichnung des Tierkörpers mittels Wildmarke an Bauch oder Brustkorb anzubringen. Wird die Probenentnahme durch amtliches Personal durchgeführt, erfolgt die Kennzeichnung mittels „Stempel“.

Die Rückverfolgbarkeit der Abgabe von Wild/Wildfleisch an den Einzelhandel (Gastronomie = Einzelhandel) ist unabhängig von der Verwendung von Wildursprungsscheinen sicherzustellen (z. B. durch Lieferscheine).

2.4 Untersuchungsvorschriften

2.4.1 Rückstände

Jeder Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich für das von ihm in Verkehr gebrachte Lebensmittel, unabhängig von Vermarktungsweg und Vermarktungsstufe. Daraus ergeben sich Pflichten hinsichtlich erforderlicher Untersuchungen. In diesem Zusammenhang sind in erster Linie die Lebenduntersuchung, das sogenannte Ansprechen des Wildes, sowie die Untersuchung durch den Jäger und die amtliche Fleischuntersuchung zu nennen (siehe Nr. 2.5). Der Lebensmittelunternehmer muss jedoch alle ggf. erforderlichen Untersuchungen, die zum Schutz des Verbrauchers notwendig sind, veranlassen.

2.4.1.1 Radionuklide (Caesium)

Das Radionuklid Caesium 137, das durch den Reaktorunfall in Tschernobyl 1986 in großen Mengen in die Umwelt gelangte, ist aufgrund der Halbwertszeit von 30 Jahren auch heutzutage noch regional bedeutsam. Es wird vom Wild mit der Nahrung aufgenommen, weshalb die Untersuchungen weiterhin erforderlich sind. Mittels Zählkammerverfahren sind die Untersuchungen innerhalb weniger Minuten durchführbar. Die Verantwortung liegt beim Lebensmittelunternehmer. In Bayern gibt es mehr als 100 Stellen zur Strahlungsmessung in Wildbret. Messstellen der näheren Umgebung sind in der Regel dem Bayerischen Jagdverband bekannt. Weitere Informationen sind unter folgenden LINKs abrufbar:

Überwachung der allgemeinen Umweltradioaktivität in Bayern - LfU Bayern

Bayerische Staatsforsten | Radiocäsium-Untersuchung (baysf.de)

Radioaktivität in Böden: Cäsium 137 Belastung in Deutschland (umweltanalysen.com)

2.4.1.2 Tierarzneimittel

In den vergangenen Jahren wurden in der Tschechischen Republik Entwurmungsaktionen für Wild durchgeführt. Aufgrund der eingesetzten Entwurmungsmittel (Tierarzneimittel) unterliegt das lebende Wild einer Wartezeitenregelung. Insbesondere in grenznahen Revieren kann es zum Wildwechsel „behandelter Tiere“ kommen. Die Wartezeit ist von den verwendeten Arzneistoffen abhängig. Im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht obliegt es dem Lebensmittelunternehmer bzw. Jäger, durch geeignete Maßnahmen (z. B. Laboruntersuchung) sicherzustellen, dass kein Wildfleisch in den Verkehr gebracht wird, das unzulässigerweise Arzneimittelrückstände aufweist.

2.4.2 Untersuchungen

Hinsichtlich der Untersuchungen bestehen differenzierte Anforderungen, je nach Vermarktungsweg oder dem Auftreten von Merkmalen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte (bedenkliche Merkmale).

2.4.2.1 Wild ohne bedenkliche Merkmale

Im zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb sind alle Tierkörper amtlich zu untersuchen. Ausnahmen bestehen ausschließlich für andere Vermarktungswege (Abb. 4). Die amtliche Fleischuntersuchung von „frei lebendem Wild“ ist gem. der aus Art. 28 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2019/627 durchzuführen.

Bei „frei lebendem Wild“, bei dem sowohl bei der „Lebenduntersuchung“ als auch bei der Untersuchung des erlegten Tieres durch den Jäger keine bedenklichen Merkmale vorliegen, ist im Falle der Vermarktung durch den Jäger an den Einzelhandel oder an Privatpersonen (s. Punkt 2.3.2) keine amtliche Fleischuntersuchung erforderlich.

Vorgaben zur Untersuchung des Wildes bzw. der Wildtierkörper – solange keine bedenklichen Merkmale vorliegen – bei Vermarktung des Wildes vom Jäger an:

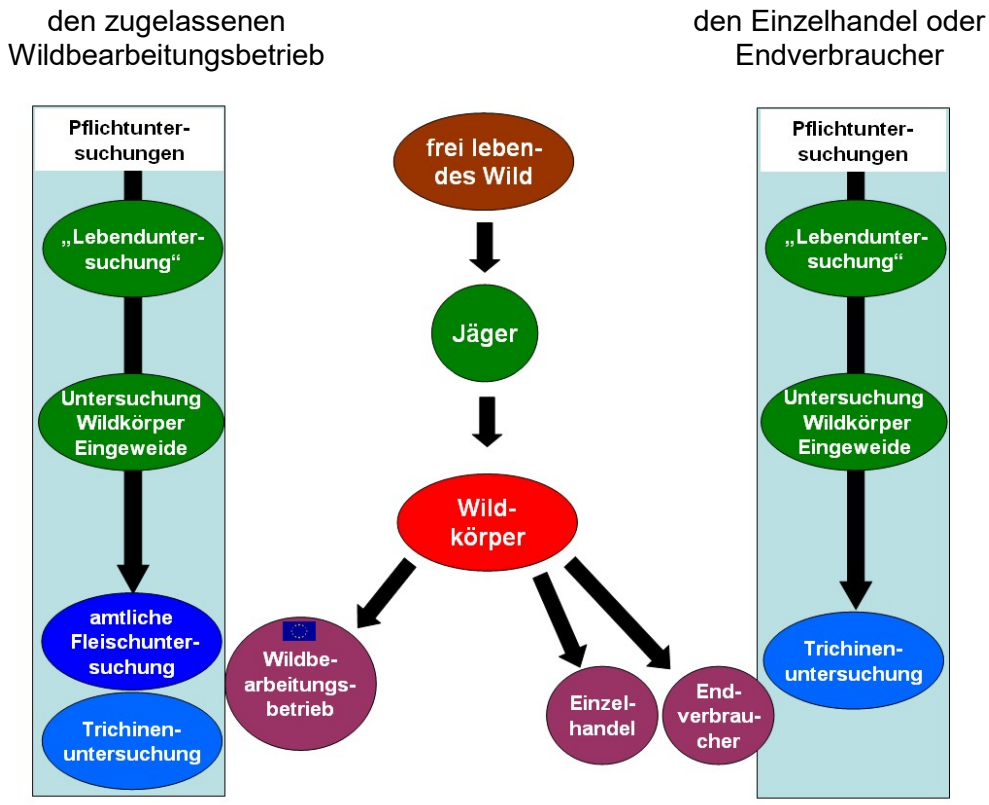

Abb. 4: Mindestuntersuchungsvorgaben, wenn keine bedenklichen Merkmale vorliegen, bei unterschiedlichen Vermarktungswegen

Legende:

Untersuchungen durch den Jäger:

amtliche Fleischuntersuchung:

amtliche Trichinenuntersuchung:

2.4.2.2 Wild mit bedenklichen Merkmalen

Mindest- bzw. Pflichtuntersuchungen bei „frei lebendem Wild“, bei dem verändertes Verhalten und/oder Veränderungen an den Organen und Geweben durch den Jäger festgestellt wurden, sind in den Abbildungen 5 und 6 dargestellt.

Abgabe an Einzelhandel/Endverbraucher

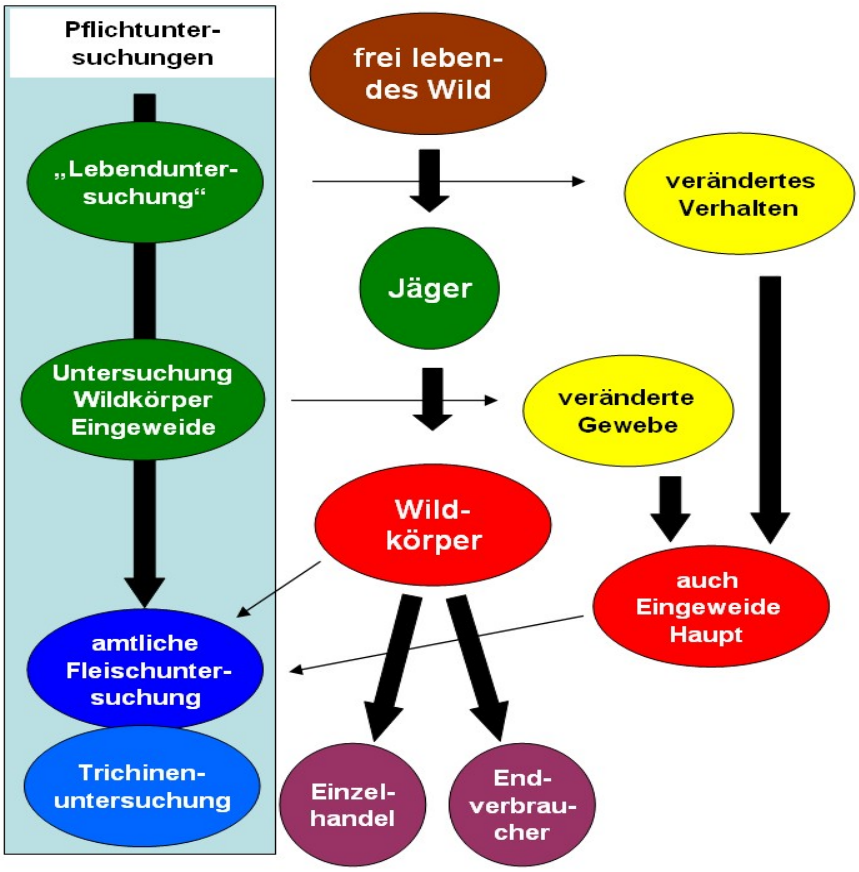

Abb. 5: Mindestuntersuchungsvorgaben beim Vorliegen bedenklicher Merkmale und Vermarktung an Einzelhandel und Endverbraucher

Stellt der Jäger bei der „Lebenduntersuchung“ verändertes Verhalten des Tieres und/oder im Rahmen seiner Untersuchungen des erlegten Tieres Veränderungen an Organen und Geweben fest, so hat er auch bei der Abgabe an den Einzelhandel bzw. Endverbraucher eine

amtliche Fleischuntersuchung zu veranlassen. Dazu sind die Organe und der Tierkörper vorzulegen. Wird das Fleisch als „genusstauglich“ beurteilt, ist die Kennzeichnung von Großwild durch Stempelung des Tierkörpers gem. Stempelmuster Anlage 1 Nr. 3 Tier-LMÜV vorzunehmen.

Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe

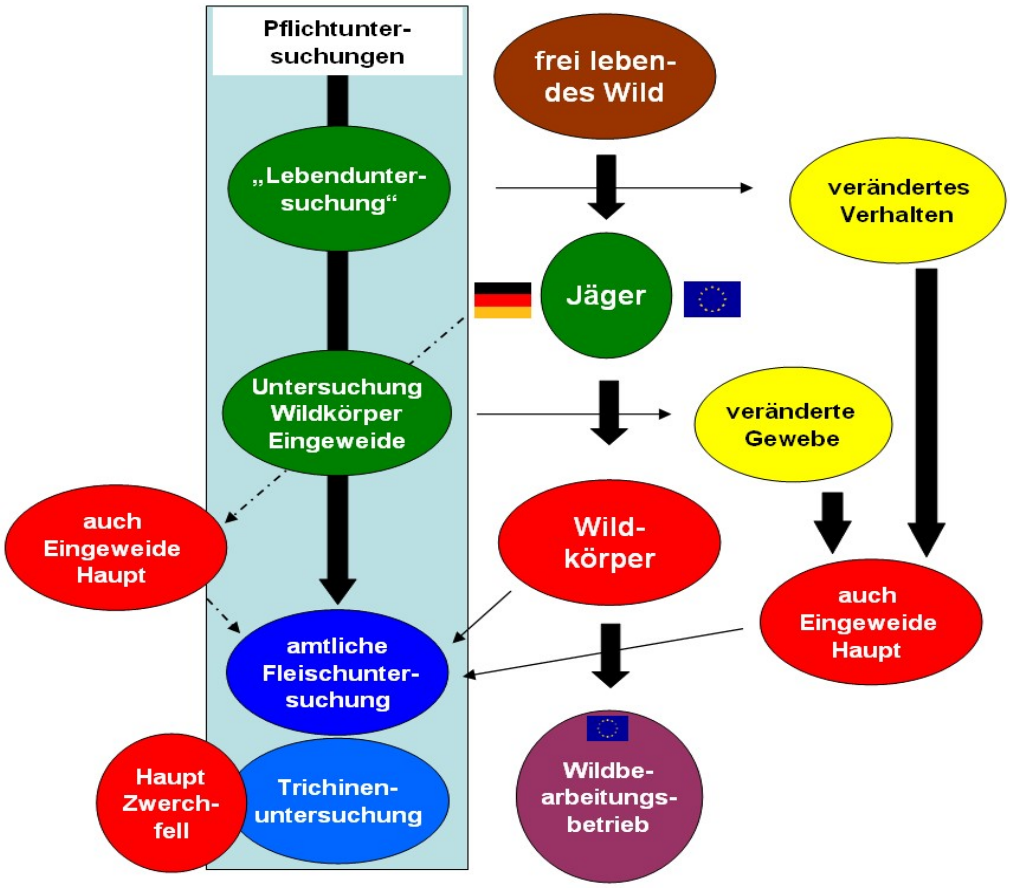

Abb. 6: Mindestuntersuchungsvorgaben, wenn bedenkliche Merkmale vorliegen, bei Vermarktung an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe - unterschiedliche Anforderungen für kundige und nicht kundige Personen

Legende:

Untersuchungen durch den Jäger:
amtliche Fleischuntersuchung:
amtliche Trichinenuntersuchung:

nicht kundige Person:
kundige Person:

Bei der Vermarktung über zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe (Abb. 6) erfolgt zwingend eine amtliche Fleischuntersuchung. Bei verändertem Verhalten des Tieres und/oder Veränderungen an Organen und Geweben sind Eingeweide ohne Magen und Gedärme und Haupt zur Untersuchung vorzulegen. Zur Abgabe von Wild durch nicht kundige Personen an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe siehe Nr. 2.3.1.

Exkurs: Unfallwild/Fallwild

Eine eigene Definition für Fallwild existiert in Rechtsvorschriften nicht, jedoch handelt es sich nach allgemeinem Verständnis dabei um Wild, dass auf andere Weise als durch ´Erlegen` zu Tode kam – auch bei einem Unfall getötetes Wild. Fleisch solcher Tiere darf jedoch auf keinen Fall in den Verkehr gebracht werden (§ 22 (1) TierLMHV). Wild das infolge eines Unfalls mit einem KFZ verletzt aber nicht getötet wird, welches aber letztlich durch einen Jäger ´erlöst´ wird, ist rechtlich gesehen jagdlich erlegtem Wild gleichgesetzt. Da hier allerdings eine Lebenduntersuchung in Form des Ansprechens durch den Jäger nicht vorher erfolgen konnte und das verletzte Tier keine normale Verhaltensweise mehr zeigen kann bzw. konnte, ist hier eine Untersuchung gem. 2.4.2.2 erforderlich (Beschluss der 1. AFFL-Sitzung am 25. und 26. März 2003 in Erfurt TOP 26). Es ist besonders darauf hinzuweisen, dass hierzu der entsprechende Vorbericht an den amtlichen Untersucher weitergegeben wird.

2.4.3 Trichinenuntersuchung

Bei für Trichinose (syn. Trichinellose) empfänglichen Tierarten (z. B. Schwarzwild, Sumpfbiber, Dachs) besteht unabhängig vom Vermarktungsweg (einschließlich dem eigenen häuslichen Verbrauch) die **Untersuchungspflicht**. Beim Schwarzwild und anderen für Trichinellose anfälligen Arten **sind** Kopf (ohne Trophäen) und Zwerchfell am Tierkörper **zu belassen** bzw. **müssen** dem Tierkörper beigefügt werden.

Die Trichinenuntersuchung ist gem. VO (EG) Nr. 2015/1375 an einer behördlichen Trichinenuntersuchungsstelle durchzuführen. Sie ist nur nach der Verdauungsmethode zulässig. Ausnahmen von der Untersuchungspflicht sowie die Möglichkeit der Trichinoskopie („Quetschmethode“) bestehen für Wild nicht. Beprobungsstellen sind z. B. beim Schwarzwild: Antebrachium, Zwerchfell oder Zunge mit einer Gesamtmenge von mindestens 10 g.

Bei der Vermarktung über einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb ist die Trichinenuntersuchung *einschließlich der Probenentnahme* im Wildbearbeitungsbetrieb ausschließlich durch amtliches Personal durchzuführen.

Bei der Verwendung des Fleisches im häuslichen Bereich oder der Abgabe kleiner Mengen erlegten Wildes bzw. des Fleisches von erlegtem Wild an den Endverbraucher oder Einzelhandel kann die zuständige Behörde (KVB) die Probenentnahme gemäß § 6 Abs. 2 Tier-LMÜV auf dafür amtlich geschulte und zuverlässige Jäger übertragen. Der Tierkörper ist dann jedoch gemäß § 2b Abs. 2 bzw. § 4 Abs. 2 Tier-LMHV mit einer Wildmarke zu kennzeichnen. Zusätzlich ist ihm ein Wildursprungsschein beizufügen. Bei der Trichinenproben-

entnahme durch den Jäger wird die Kennzeichnung durch die Wildmarke zusammen mit dem Wildursprungsschein sichergestellt. Die Kennzeichnung von Großwild, das der Trichinenuntersuchung unterzogen wurde und an den Einzelhandel oder Endverbraucher abgegeben wird, erfolgt bei amtlicher Probenentnahme gemäß § 8 Abs. 2 i. V. m. Anlage 1 Nr. 2 Tier-LMÜV durch Stempelung. Abweichend kann die Pflicht zur Anmeldung der Trichinen- und amtlichen Fleischuntersuchung übertragen werden, wenn das Wild an einen Betrieb des Einzelhandels oder an einen Jäger abgegeben wird.

3. Farmwild

Auch unter Farmwild sind unterschiedlichste „Wildtierarten“ zusammengefasst - z. B. Laufvögel, Wildwiederkäuer und Wildschweine. Bezüglich der Anforderungen an die Haltung von Farmwild wird auf die Gehegewild-Richtlinien verwiesen:
http://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/tier/000790/index.php

3.1 Definition

„Farmwild“ (VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. I Nr. 1.6): Zuchtlaufvögel und andere als die in Nummer 1.2 genannten Landsäugetiere aus Zuchtbetrieben (d. h. Strauße etc. sind Farmwild).

3.2 Vermarktungswege

Die Vermarktung ist ausschließlich über einen für die Schlachtung von Farmwild zugelassenen Schlachtbetrieb möglich (Abb. 7). Gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 Anh. III Nr. 3 kann Farmwild unter bestimmten Voraussetzungen im Herkunftsbetrieb geschlachtet (getötet und ausgeweidet) werden und ist anschließend in einen für Farmwild zugelassenen Schlachtbetrieb zu verbringen. Die direkte Abgabe vom Tierhalter an den Endverbraucher ist nur in Form lebender Tiere erlaubt. Die Hausschlachtung für den privaten, ausschließlich eigenen Verbrauch, die eine weitere Vermarktung (In-Verkehr-bringen) somit ausschließt, bleibt unberührt.

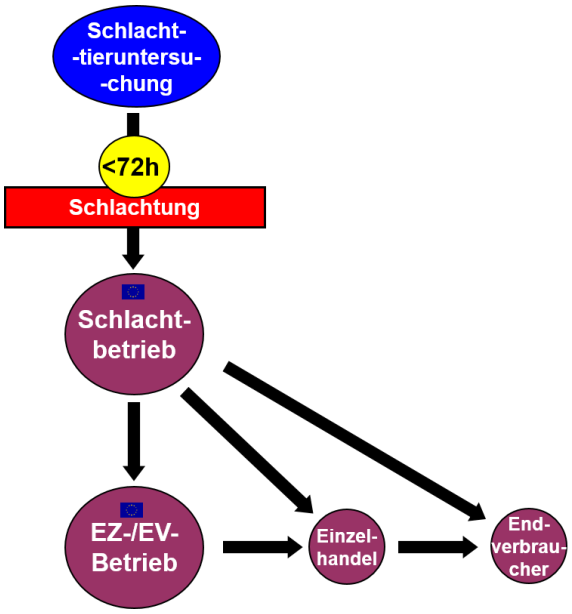

Abb. 7: Vermarktungsmöglichkeiten bei Schlachttieruntersuchung innerhalb 72 Stunden (72h) vor der Schlachtung

3.2.1 Vermarktungsmöglichkeiten für Farmwild aus Betrieben mit geringem Produktionsvolumen

Bei Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen an Schalenwild - d. h. weniger als 50 Stück Wild/Jahr - kann die zuständige Behörde gemäß § 7b Tier-LMÜV auf Antrag genehmigen, dass die Schlachtung oder Tötung der Tiere durchgeführt werden kann, wenn innerhalb von 28 Tagen (28d Regel) vor der Schlachtung eine amtliche Gesundheitsbescheinigung (Schlachttieruntersuchung) durch einen amtlichen Tierarzt ausgestellt wurde. Dies ist allerdings gem. Art. 6 Abs. 5 VO (EU) Nr. 624/2019 nur für die Farmwildbetriebe zulässig, in denen weniger als 50 Tiere pro Jahr erzeugt bzw. geschlachtet werden.

Durch die Regelungen gem. Art. 6 Abs. 5 der Verordnung (EU) 2019/624 ergeben sich Einschränkungen bzgl. der Vermarktungsmöglichkeiten für solche Betriebe mit geringem Produktionsvolumen – sofern die Ausdehnung des Zeitraums von der Schlachttieruntersuchung bis zur Schlachtung (bis zu 28 Tage (d)) in Anspruch genommen wird. In diesen Fällen ist trotz der Durchführung der Schlachtung im EU-zugelassenen Schlachtbetrieb die Vermarktung der Tierkörper bzw. des Fleisches nur an registrierte Betriebe des Einzelhandels bzw. an den Endverbraucher zulässig. Der Tierkörper / das Fleisch müssen also zwingend nach der EU-Schlachtung die „EU-Schiene“ verlassen. Eine weitere Verwendung in EU-zugelassenen Betriebe ist nicht zulässig.

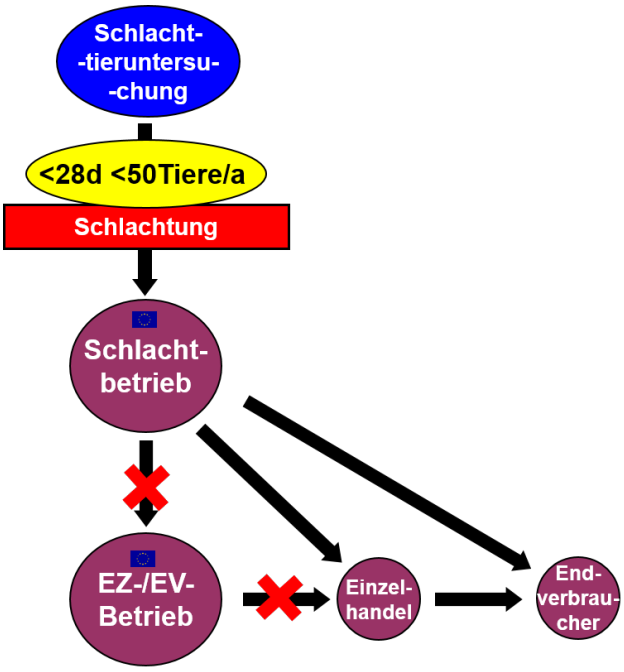

Abb. 8: Vermarktungsmöglichkeiten bei Schlachttieruntersuchung innerhalb von 28 Tagen (28d) vor der Schlachtung für Farmwild aus Betrieben mit geringen Produktionsvolumen (<50 Schlachttiere/Jahr)

Die bisherige Verfahrensweise, dass eine Person mit den Kenntnissen einer kundigen Person unmittelbar vor dem Schuß bzw. der Schlachtung bescheinigen muss, dass vor der Schlachtung oder Tötung bei dem zu schlachtenden oder zu tötenden Tier keine Verhaltensstörungen zu beobachten sind und kein Verdacht auf schädliche Einwirkungen durch die Umwelt besteht bzw. bestehen, ist hinfällig. Hieraus ergibt sich für den für Farmwild zugelassenen Schlachtbetrieb, dass aufgrund dieses Unterschiedes bei den Vermarktungswegen eine Trennung der Tierkörper, -teile von solchem Farmwild (< 28d) von „normal“ (< 72h) untersuchtem Farmwild sicherzustellen ist.

3.3 Untersuchungsvorschriften

Als Vorschriften für die Untersuchung von Farmwild sind die entsprechenden Untersuchungsvorschriften für „Huftiere“ bzw. „Geflügel“ anzuwenden.

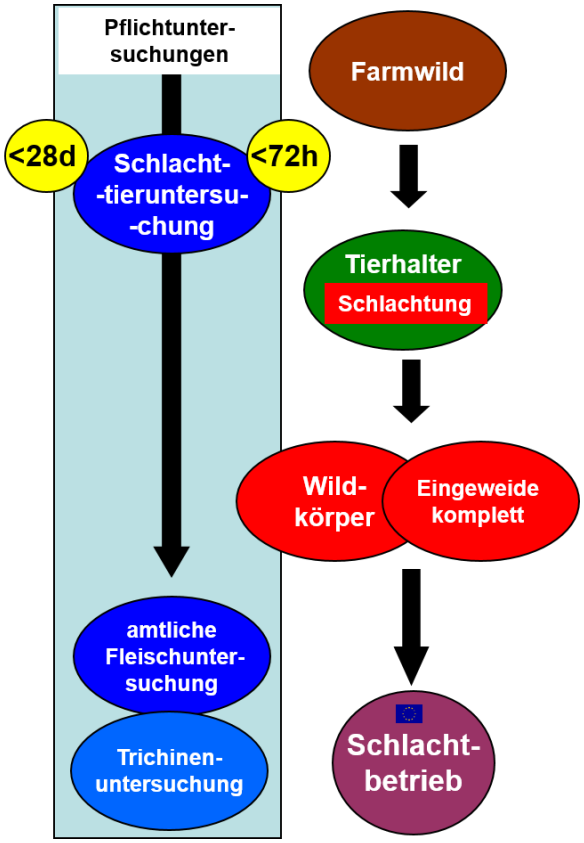

Abb. 8: Ablaufschema und Mindestuntersuchungsvorgaben für Farmwild

3.3.1 Schlachttieruntersuchung

Die Untersuchung ist durch den amtlichen Tierarzt im Herkunftsbetrieb durchzuführen, sofern die Anforderungen des Anh. III Abschn. III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt sind. Die

zeitliche Vorgabe für die Durchführung der Schlachttieruntersuchung vor der Schlachtung bzw. Tötung ergibt sich aus Art. 5 Abs. 4 der Verordnung (EU) 2019/624 und beträgt maximal 72 Stunden (Abb. 8). Hierbei ist die Musterbescheinigung gem. Anh. IV Kap. III Verordnung (EU) 2020/2235 zu verwenden. Eine Ausnahme besteht für:

Wildfarmen mit geringem Produktionsvolumen (<50 Schlachttier/Jahr) an Schalenwild s. Kap. 3.2.1

3.3.2 Tötung/Schlachtung des Farmwildes

In Bayern erfolgt die Schlachtung der Tiere bzw. deren Tötung im Haltungsbetrieb, um den Tieren den Transportstress zu ersparen (Abb. 8). Die Vorgaben der Tierschutz-Schlachtverordnung sind einzuhalten. Dementsprechend ist die Betäubung/Tötung gemäß Art. 4 Abs. 1 i. V. m. Anh. I Kap. I der Verordnung (EG) 1099/2009 konkretisiert durch § 12 Abs. 3 i. V. m. § Anlage 1 Nr. 2.2 TierSchlV durch Kugelschuss vorzunehmen. Danach erfolgt der Kugelschuss auf Gatterwild (Wildwiederkäuer und Wildschweine) auf den Kopf (Haupt) mit einer die folgenden Voraussetzungen erfüllenden Schusswaffe (mind. 6,5 mm Kaliber und mind. 2000 J Auftreffenergie auf 100 m; bei Fangschuss mittels Pistole o. Revolver mind. 200 J Mündungsenergie). Eine Ausnahme besteht ausschließlich hinsichtlich des Kugelschusses auf Damwild im Falle einer maximalen Entfernung von höchstens 25 m von einem Hochsitz (bis zu 4 m hoch) in einem Gehege, das von einem mindestens 1,8 m hohen Zaun umgeben ist. Hier darf mit einer Waffe geschossen werden, die abweichend mindestens 5,6 mm Kaliber und mind. 300 J Mündungsenergie besitzt (Anl. 3 Teil II Nr. 2.2 Tierschutz-Schlachtverordnung). Für das Anbringen eines Kugelschusses in einem Gatter (befriedeter Bezirk) ist eine amtliche Schießerlaubnis erforderlich. In diesem Zusammenhang sind die Vorschriften des Waffenrechts zu beachten.

Die Tötung mittels Bolzenschuss ist lediglich erlaubt, wenn eine Nottötung oder Notschlachtung vorgenommen werden muss oder wenn aus Sicherheitsgründen eine Schießerlaubnis nicht erteilt werden kann.,

Entsprechende Fachkenntnisse zur Schlachtung und Entblutung sind erforderlich (Sachkundenachweise gem. Tierschutz-Schlachtverordnung bzw. gem. Verordnung (EG) Nr. 1099/2009). Der Jagdschein ist nicht als gleichwertige Qualifikation anerkannt. Gegensätzlich ist Farmwild, das wie frei lebendes Wild gehalten wird, ausschließlich von einem Jäger zu Erlegen.

Das Ausweiden der Tiere kann an Ort und Stelle unter Aufsicht des amtlichen/zugelassenen Tierarztes erfolgen (Abb. 8). Anschließend erfolgt das Verbringen der Schlachttierkörper in einen für Farmwild zugelassenen Schlachtbetrieb.

Die Anwesenheit des Tierarztes bei der Schlachtung und Entblutung ist unter bestimmten Voraussetzungen (siehe folgender Punkt 3.3.3. Dokumentation) nicht erforderlich.

3.3.3 Dokumentation

Den Tierkörpern liegt eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers bei der Beförderung zum Schlachthof bei. Auf dieser Erklärung gem. Anh. III Abschn. III Nr. 3 lit. i der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sind alle verabreichten Tierarzneimittel mit dem Datum der Verabreichung und den Wartezeiten, sowie Behandlungen aufzuführen (erweiterte Lebensmittelketteninformation).

Gem. Art. 6 der Delegierten Verordnung (EU) 624/2019 gibt es unterschiedliche amtliche Bescheinigungen, die verwendet werden können um den Tierkörper vom Herkunfts- zum Schlachtbetrieb zu begleiten. Dies ist

1.: gem. Art. 6 Abs. 3 o.g. Verordnung die amtl. Bescheinigung gem. Anh. IV Kap. 3 der Verordnung (EU) 2020/2235 in der neben der Schlachttieruntersuchung auch die ordnungsgemäße Schlachtung und Entblutung bescheinigt wird.

2.: gem. Art. 6 Abs. 4 o.g. Verordnung die amtl. Bescheinigung gem. Anh. IV Kap. 4 der Verordnung (EU) 2020/2235 in der die Überwachung der Schlachtung und Entblutung nicht eingeschlossen ist. Voraussetzung in diesem Fall ist, dass der amtl. Tierarzt regelmäßig die ordnungsgemäße Durchführung der Schlachtung und des Ausblutens überprüft.

3.3.4 Fleischuntersuchung

Die Beurteilung der Organe durch eine „kundige Person“ ist nicht möglich. Die Organe sind zur amtlichen Fleischuntersuchung vorzulegen (Abb. 8). Die Fleischuntersuchung ist gem. Art. 27 der Durchführungsverordnung (EU) 627/2019 entsprechend durchzuführen. Dies bedeutet insbesondere, dass beim Fehlen von Organen (auch dem Magen-Darmtrakt) das Fleisch für genussuntauglich zu erklären ist (Art. 45 b der Durchführungsverordnung (EU) 627/2019).

Die unter Kapitel 3.3.3 genannte Bescheinigung ist dem Tierkörper beizufügen.

4. Überwachungsschwerpunkte in Wildbearbeitungsbetrieben und Farmwildschlachtbetrieben

Um die Überwachung zugelassener Wildbearbeitungsbetriebe zu vereinfachen, werden nachfolgend die wesentlichen Prozesse und Aufgaben eines Wildverarbeitungsbetriebes dargestellt. Diese Liste ist nicht abschließend und zeigt besondere Problembereich auf, die sich bei Betriebskontrollen ergeben haben. Gleichzeitig wird die übliche Praxis der Prozessschritte wiedergegeben, die von Betrieb zu Betrieb abweichen kann.

4.1 Wareneingang (Wildbearbeitungsbetrieb)

4.1.1 Sensorische Untersuchung

- Stickigkeit / Fäulnis / Beschlagen/Bereifen (Befall mit Hefen/Schimmelpilzen) / Geruchsabweichungen / Farbabweichungen / Schädlingsbefall (v. a. Insektenbefall) / Verunreinigungen / Fettverderb

Vgl. Leitfaden für die sensorische Untersuchung und Beurteilung von Wild Stellungnahme Nr. 047/2006 des BfR vom 28.06.2006 (http://www.bfr.bund.de/cm/208/leitfaden_fuer_die_sensorische_untersuchung_und_beurteilung_von_wild.pdf)

4.1.2 Temperaturmessung

- Großwild: < +7 °C
- Kleinwild: < +4 °C
- kann bei frisch erlegtem Wild entfallen (vgl. Erlegedatum)

4.1.3 Weitere Untersuchungen

- mikrobiologische Untersuchung
- pH-Wert-Messung
- Koch-/Bratprobe
- Ausblutungsgrad (entfällt bei Wild, da mangelhafte Ausblutung kein Beanstandungsgrund ist!)

4.1.4 sonstige Kontrollen

Zustand von Transportmittel, -behälter, Verpackungen etc.

4.1.5 Verbringen von Wild in der Decke aus einem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb

Wild darf aus einem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es einer Fleischuntersuchung unterzogen wurde. Die Fleischuntersuchung darf wiederum erst nach dem Enthäuten durchgeführt werden. Die Belieferung eines zugelassenen Wildbearbeitungsbetriebes aus einem anderen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb mit Wild in der Decke ist deshalb nicht möglich. Die Belieferung mit Wild in der Decke ist nur aus der Primärproduktion, also z. B. aus einer (primären) Sammelstelle heraus erlaubt (vgl. 2.2 Exkurs: Wildsammelstellen S. 11). Sammeln und Kühlen gehören zur Primärproduktion.

4.2 Dokumentenprüfung und Kennzeichnung

4.2.1 Wildbearbeitungsbetrieb – „frei lebendes Wild“

Die Art der Kennzeichnung des Tierkörpers ist zumindest in Bayern nicht vorgegeben. Meist wird eine Kennzeichnung mittels Wild(-Ursprungs-)marken aus Plastik oder Papier (häufig an der Sammelstelle durch den Wildbetrieb organisiert) oder auch mittels Plomben (z. B. beim innergemeinschaftlichen Verbringen) angebracht.

Dokumentation siehe Kapitel 2.3.

4.2.2 Schlachtbetrieb für Farmwild

Dokumentation siehe Kapitel 3.3.3.

4.3 Bearbeitung

Die Bearbeitung von Wild im Wildbearbeitungsbetrieb unterscheidet sich naturgemäß nicht von der Tätigkeit in Schlachtbetrieben, die für die Schlachtung von Farmwild zugelassen sind, wenn die Schlachtung/Tötung und das Ausweiden der Tiere bereits im Herkunfts- bzw. Haltungsbetrieb stattgefunden haben. Der wesentliche Unterschied besteht in der Heterogenität der angelieferten Tierkörper bei der Wildbearbeitung.

Bei der Bearbeitung wird im Wesentlichen unterschieden zwischen:

- der Enthäutung (vor der Fleischuntersuchung) und
- der Zerlegung (nach der Fleischuntersuchung) (Abb. 9).

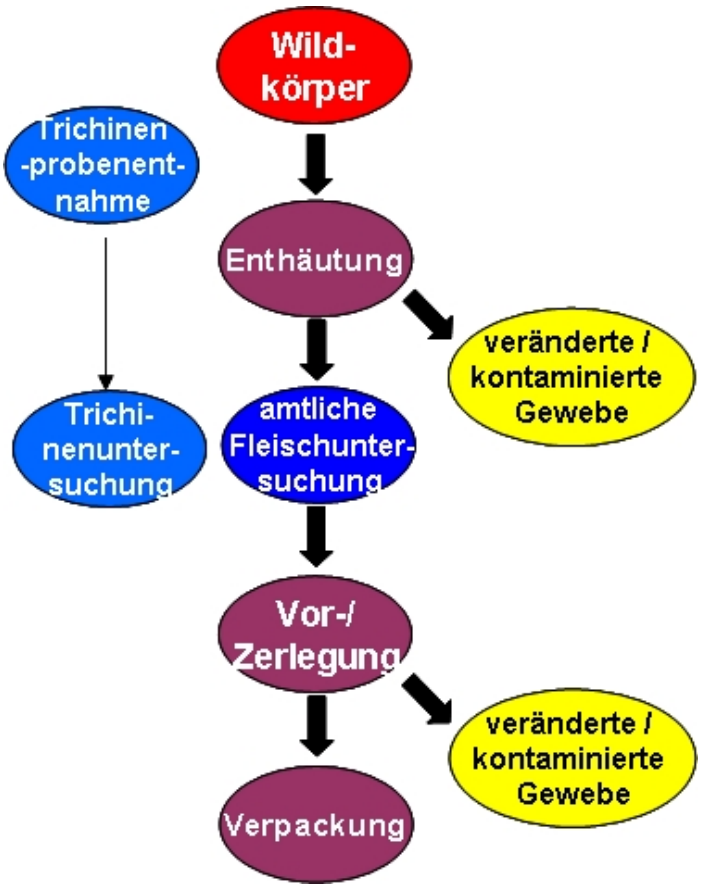

Abb. 9: Ablaufschema im Wildbearbeitungsbetrieb

Die Zerlegung kann dabei – insbesondere bei großen Betrieben – nochmals in Vorzerlegung und Zerlegung unterteilt sein:

Enthäutung:	Entfernung von Unterfüßen, Wedel, Haupt, Decke/Schwarte
Vorzerlegung:	Entfernung kontaminierter, veränderter Tierkörperteile
Zerlegung:	Entfernung kontaminierter, veränderter Fleischabschnitte

4.3.1 Enthäutung: Entfernung von Unterfüßen, Kopf, Haut etc.

Vor der eigentlichen Enthäutung werden in der Regel die Unterfüße („Läufe“) im Tarsal- bzw. Karpalgelenk abgetrennt. Auch hierbei ist die sogenannte „2-Messertechnik“ anzuwenden. Bei Verzicht auf diese Maßnahme ist jedoch sicherzustellen, dass die am Tierkörper verbleibenden proximalen Trennflächen im Nachgang an die Enthäutung oder ggf. im Zerlegebereich vor der weiteren Bearbeitung z. B. mittels Bandsäge abgetrennt und als tierische Nebenprodukte entsorgt werden.

Die Entfernung des Kopfes (Haupt) und des Wedels (Rot-, Dam-, Sikawild s. u.) erfolgen ebenso vor der Enthäutung. Die Entfernung der Haut (Decke, Schwarte) wird meist am hängenden Tier, jedoch in einigen Betrieben mit geringerem Produktionsaufkommen auf dem Schragen durchgeführt. Je nach Durchführung (Können, Geschwindigkeit, Hilfsmittel etc.) kann es dabei zur Kontamination des Tierkörpers (Haare, Erdpartikel etc.) kommen. Im Anschluss an die Enthäutung wird deshalb häufig vor der Fleischuntersuchung eine „Reinigung“ des Tierkörpers in Form einer Wasserspülung (Abbrausen) durchgeführt. Dies führt zu einer großflächigen Verteilung von Mikroorganismen. Der erhöhte a_w-Wert schafft zusätzlich ideale Vermehrungsbedingungen. Da ein kalter Tierkörper nur langsam abtrocknet, sollte ein Abspülen aus mikrobiologisch-hygienischer Sicht auf warme Tierkörper beschränkt und mit hohem Luftdurchsatz zur raschen Abtrocknung und Kühlung verbunden werden. Dem mechanischen Abtragen verunreinigter Oberflächen ist stets der Vorzug zu geben.

4.3.2 Fleischuntersuchung und Kennzeichnung

Die Untersuchung erfolgt gemäß Art. 28 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 entsprechend der Untersuchungsvorgaben für die den Huftieren und Geflügel entsprechenden Spezies nach der Enthäutung.

Grundsätzlich sind Kontaminationen (kontaminiertes Fleisch) vor Abschluss der Fleischuntersuchung zu entfernen. Im Unterschied zur Schlachtung und Zerlegung von Schwein, Rind und Geflügel ist es bei frei lebendem Wild oftmals nicht vermeidbar, dass bis zum Ende der Zerlegung/Bearbeitung kontaminierte oder veränderte Abschnitte bzw. Tierkörperteile entfernt werden. Die Kennzeichnung mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen erfolgt im großen Wildbearbeitungsbetrieb somit zwangsläufig häufig schon vor abschließender Entfernung kontaminierter/veränderter Tierkörperteile/Fleischabschnitte.

Eine pauschale Verfahrensanleitung, wie z. B. „weidwundgeschossene“ Tierkörper (Tierkörper, bei denen aufgrund der Schussverletzung im Bauchraum Magen-/Darminhalt in die Bauchhöhle ausgetreten ist) zu beurteilen sind, kann nicht gegeben werden. Es handelt sich um Einzelfallentscheidungen, inwieweit Teile (z. B. Rückenmuskulatur) noch verwertbar sind.

Eine Spaltung der Tierkörper von „frei lebendem Wild“ und Farmwild ist nicht generell zu fordern. Der amtliche Tierarzt kann jedoch, sofern er es für notwendig erachtet, eine Spaltung des Tierkörpers von „frei lebendem Wild“ und von Farmwild gemäß Art.15 Nr. 3 der Verordnung (EU) Nr. 627/ 2019 verlangen.

Die Kennzeichnung erfolgt durch dreifache Stempelung des „frei lebenden Großwildes“ bzw. des Säugetier-Farmwildes gem. Art. 48 der Verordnung (EU) Nr. 627/2019.

4.3.3 Verpackung und Kennzeichnung von Farmwildfleisch

Es ist darauf zu achten, dass die Kennzeichnung des Fleisches als „Farmwildfleisch“ erfolgt (vgl. Beschluss des Arbeitskreises der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der vom Tier stammenden Lebensmittel tätigen Sachverständigen (ALTS) vom 9.-11. Juni 2008). Eine Kennzeichnung als „Wildfleisch“ ist als Irreführung des Verbrauchers gem. § 11 LFGB zu werten und deshalb nicht zulässig.

4.3.4 Mikrobiologische Eigenkontrollen

Mikrobiologische Grenzwerte bei der Prozesshygiene sind im Bereich „Wild“ nicht vorgesehen. Deshalb geben mikrobiologische Eigenkontrollen insbesondere Hinweise über die Güte des angelieferten Wildes. Die Lebensmittelsicherheitskriterien gelten uneingeschränkt.

4.4 Tierische Nebenprodukte

Grundsätzlich sind ganze Körper oder Teile von getötetem Wild tierische Nebenprodukte im Sinn der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009.

Ausgenommen sind gem. Art. 2 Abs. 2 Buchstaben a-c der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009:

a) ganze Tierkörper oder Teile von Wildtieren, ausgenommen von frei lebendem Wild, bei denen kein Verdacht auf Vorliegen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit besteht.

b) ganze Körper oder -teile von frei lebendem Wild, die nach der Tötung gemäß der guten Jagdpraxis nicht eingesammelt werden (d.h. im Revier verbleiben).

c) tierische Nebenprodukte aus Jagdwild und Jagdwildfleisch für kleine Mengen, die vom Jäger direkt an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen zur direkten Abgabe an den Endverbraucher abgegeben werden.

Die Regelfälle, in denen Wildtiere vom Anwendungsbereich der o. g. Verordnung erfasst werden, sind daher gegeben, wenn

- der Verdacht auf Vorliegen einer übertragbaren Krankheit vorliegt,
- das Material aus einem Wildbearbeitungsbetrieb stammt oder
- es sich um Jagdtrophäen handelt.

Das Nebenproduktmanagement im zugelassenen Betrieb (Farmwild und „frei lebendes Wild“) hat analog zum Nebenproduktmanagement im Schlacht-/Zerlegebetrieb zu erfolgen:

- Behältermanagement/Trennung von Behältern tierischer Nebenprodukte und Lebensmittelbehältern
- Kennzeichnung der Behältnisse gem. Art. 21 Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und Verwendung gem. Anh. VIII Kap. I Abschn. I der Verordnung (EG) Nr. 142/2011 (Transportbehältnisse)
- Aufbewahrung/Entsorgung entsprechend den Regelungen des Rechts tierischer Nebenprodukte
- Aufzeichnungen/Handelspapiere
- Aufbewahrung der Behälter gem. § 10 TierNebG geschützt vor Witterungseinflüssen und vor dem Zugriff durch Personen und Tiere.