

Merkblatt Wildbrethygiene „in der Decke“

Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild in der Decke, in der Schwarte, im Federkleid, das an den Endverbraucher und/oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels abgegeben wird.

Um hygienisch unbedenkliches Wildbret gewinnen zu können, sind folgende Maßnahmen zu treffen.

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

- ▶ eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildtierkörpers nicht erreicht werden kann. Die Kühlmöglichkeiten müssen der voraussichtlichen Menge von Wild angepasst sein.
- ▶ eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder warmem Trinkwasser verfügen, um Wände, Böden, Arbeitsflächen, Ausrüstungsgegenstände (Wildspreizer, Messer usw.), Behältnisse (Wildwannen) und Fahrzeuge, die mit erlegten Wildtierkörpern in Berührung kommen könnten, regelmäßig reinigen zu können.
- ▶ geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände mit fließend Kalt- und Warmwasser verfügen.

Beim Erlegen und Aufbrechen ist vom Grundsatz her auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen vor bei:

- ▶ abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;
- ▶ Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
- ▶ Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
- ▶ Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündungen, bei Federwild Entzündungen des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
- ▶ fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust oder Bauchfell verfärbt sind;
- ▶ erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
- ▶ erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
- ▶ offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
- ▶ erheblicher Abmagerung;
- ▶ frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
- ▶ Geschwülsten oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
- ▶ verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständer bei Federwild;
- ▶ sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen

Lückenlose Rückverfolgbarkeit des Wildtierkörpers / des Wildbrets

Bei der Abgabe von Wildtierkörpern und zerwirktem Wild an den Lebensmitteleinzelhandel und an die Gastronomie, hat die verantwortliche Person für die **Rückverfolgbarkeit** nachzuweisen, was, wann und in welcher Menge wohin geliefert worden ist (z. B. mit dem Formular Rückverfolgbarkeit Wild und Wildbret). Diese Verpflichtung gilt nicht bei der Abgabe an den Endverbraucher.

Ist die Rückverfolgbarkeit eines Lebensmittels nicht gegeben, so gilt dies als ein nicht sicheres Lebensmittel. Wer ein nicht sicheres Lebensmittel in Verkehr bringt begeht eine Ordnungswidrigkeit.

Hinweise:

Bei Feststellungen auffälliger Merkmale muss eine amtliche Fleischuntersuchung vor der Abgabe erfolgen. Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildtierkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchung beim Wildtierkörper verbleiben.