

## Merkblatt für Jäger als Direktvermarkter von Wildbret

Grundsätzlich besteht die Verpflichtung, dass sich jeder, der Lebensmittel (auch Wild und Wildfleisch) an andere abgibt, bei dem zuständigen Fachbereich als Lebensmittelunternehmer zum Zwecke der Registrierung zu melden hat. Die Registrierung ist eine einfache, im Regelfall einmalige Meldung. Diese Meldung ist durch den Lebensmittelunternehmer bei wichtigen Veränderungen (bauliche Veränderungen, Änderungen in Art und ggf. Umfang der Tätigkeiten) gegenüber der Behörde auf dem aktuellem Stand zu halten.

Folgende Punkte sind vor der Direktvermarktung von Wildbret/Wildfleisch zu beachten:

1. Schulung zur kundigen Person einschl. Befähigung zur Trichinenprobennahme
  - Benötigen Sie die Schulung einschl. dem Befähigungsnachweis? Wenden Sie sich bitte an den Fachbereich Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung Tel. 03562/ 986 18 301
2. Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes sind einzuhalten
  - Vorgeschrieben ist ein Belegungsbescheinigungsnachweis. Dieser wird vom zuständigen Fachbereich Gesundheit ausgestellt.
3. Abgabe darf nur an Endverbraucher einschl. Gastronomie und Einzelhandel im örtlichen Umkreis (max. 100 km) erfolgen
4. Hygienekleidung
5. Raumausstattung:
  - abwaschbare Wände und Fußboden
  - glatte, korrosionsbeständige Arbeitsflächen, die leicht zu reinigen sind
  - Handwaschbecken mit fließendem kaltem und warmem Wasser (handbedienungsarme Armatur, Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher)
  - Reinigungs-, Flächen- und Händedesinfektionsmittel, für den Lebensmittelbereich geeignet ist bereitzustellen
  - Verpackungsmöglichkeit
  - ausreichend dimensionierte Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten mit gut sichtbar platzierten Thermometern sind bereitzustellen
  - heißes Wasser (82° C) für Reinigungs- und Desinfektionszwecke
  - Doppelspülbecken (ausreichend dimensioniert) für die Reinigung der Arbeitsgegenstände ist erforderlich
  - Schutz vor Ungeziefer (Gazeeinsätze)
  - ausreichende Raumbelichtung
  - möglichst Ablauf für Abwasser im Fußbodenbereich
  - gute Be- und Entlüftung im Raum
6. Einhaltung der Kühltemperaturen:

Großwild	Kerntemperatur max. 7° C
Kleinwild	Kerntemperatur max. 4° C
Tiefkühlung	mindestens -18° C
7. Etikettierung der Fleischpackungen gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) in der geltenden Fassung
8. nur gesundheitlich unbedenkliches Fleisch darf in den Verkehr gebracht werden
9. für die Sicherheit der Produkte trägt der Lebensmittelunternehmer die Verantwortung durch Eigenkontrollmaßnahmen (u.a. Temperaturüberwachung)
10. Dokumentationspflichten, Rückverfolgbarkeit der Produkte ist zu gewährleisten

Landkreis Spree-Neiße  
Fachbereich Landwirtschaft, Veterinär-  
und Lebensmittelüberwachung  
Heinrich-Heine-Straße 1  
03149 Forst (Lausitz)

---

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit.

---