



LANDKREIS LÜNEBURG
DER LANDRAT

Merkblatt für die Wildvermarktung durch Jäger

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

Sie sind damit Fleischkontrolleur der 1. Stufe und Fleisch-Vermarkter in einer Person und mit dem Status als Lebensmittelunternehmer 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), 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 und dem nationalen Recht, die von Ihnen zu beachten sind.

Vermarktungswege:	Was ist zu beachten?
Verwertung im eigenen Haushalt Wild wird als Lebensmittel ausschließlich zum privaten häuslichen Gebrauch verwendet	<ul style="list-style-type: none">– amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs– amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenklichen Merkmalen, wenn das Stück verzehrt werden soll– keine Registrierpflicht
Abgabe kleiner Mengen des Primärerzeugnis Wild an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel selbst erlegtes Wild wird in kleiner Menge ausschließlich in der Decke oder im Federkleid direkt an Privatpersonen oder an Gastronomie, Fleischereien abgegeben	<ul style="list-style-type: none">– Einhaltung der Hygieneanforderungen Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und Anlage 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (TierLMHV)– Jäger ist mindestens geschulte Person– amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs– amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmalen, wenn das Stück abgegeben werden soll– keine Registrierpflicht
Abgabe kleiner Mengen Wildfleisch an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel <u>selbst erlegtes</u> Wild wird in klei-	<ul style="list-style-type: none">– Einhaltung der Hygieneanforderungen Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Anlage 4 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung– Eigenkontrollen der Betriebsabläufe müssen zur Gefahren-

<p>ner Menge aus der Decke geschlagen oder gerupft und zerwirkt direkt an Privatpersonen oder an Gastronomie, Fleischereien abgegeben, die dieses wiederum direkt an Privatpersonen abgeben</p>	<p>beherrschung beschrieben und durchgeführt werden</p> <ul style="list-style-type: none"> - geeignete Räumlichkeiten müssen vorhanden sein - Jäger ist mindestens geschulte Person - amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs - amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmalen, wenn das Stück abgegeben werden soll - Registrierpflicht (mit Wildkammer) als Direktvermarkter
<p>Abgabe an Wildbearbeitungsbetriebe</p> <p><u>selbst erlegtes</u> Wild wird in der Decke an zugelassene Wildhandels- und -bearbeitungsbetriebe abgegeben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Einhaltung der Hygieneanforderungen Anhang III Abschnitt IV Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anlage 2 der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Anlage 4 der 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 <u>keine</u> kundige Person vor Ort oder wenn auffällige Merkmale von kundiger Person festgestellt - Jäger ist mindestens geschulte Person - amtliche Fleisch- und Trichinenuntersuchung im Wildbearbeitungsbetrieb - Registrierpflicht
<p>Herstellung von Wildfleischprodukten und Abgabe an Endverbraucher oder Abnahme von Wild <u>anderer</u> Jäger und Abgabe an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandel</p> <p>es werden Wildfleischprodukte z.B. Wurst und Schinken entweder selbst oder von anderen hergestellt oder auch Wildfleisch von <u>nicht selbst erlegtem Wild</u> gewonnen und diese/s direkt an Privatpersonen abgegeben</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jäger hat den Status eines Einzelhändlers (=Wildfleischgeschäft) - Einhaltung der Hygieneanforderungen Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Anlage 5 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (nicht als Anlage beigefügt). - Eigenkontrollen der Betriebsabläufe müssen zur Gefahrenbeherrschung beschrieben und durchgeführt werden - geeignete Betriebsräume müssen vorhanden sein - Eigenkontrollen durch regelmäßige Probennahmen nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 - amtliche Untersuchung auf Trichinen bei Schwarzwild, Dachs - amtliche Fleischuntersuchung bei Verhaltensstörungen oder bedenkliche Merkmalen, wenn das Stück abgegeben werden soll - Registrierpflicht unter Angabe der Betriebsstätte

Definitionen	
„ Kleine Menge “	= Strecke eines Jagdtages bezogen auf den einzelnen Jäger
„ Örtlich “	= 100 km um den Erlegeort oder Wohnort des Jägers
„ Ausreichend 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 des Landesjagdverbandes, der Landwirtschaftskammer Niedersachsen u.a.) 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.

Registrierungspflicht
<p>Für die Abgabe von aus der Decke geschlagenem oder zerwirktem Wildbret ist neben der Qualifikation als ausreichend geschulte bzw. kundige Person eine formlose Registrierung bei der für den Wohnort zuständigen Veterinärbehörde (Formular s. u.) notwendig.</p> <p>Sie melden sich und Ihre Wildkammer beim Veterinäramt des Landkreises Lüneburg mit dem beigefügten Meldebogen an und werden damit als Lebensmittelunternehmer registriert.</p> <p>Die Registrierung erfolgt einmalig, das Veterinäramt ist jedoch bei Änderungen der Art und des Umfangs der Tätigkeiten auf aktuellem Stand zu halten. Für die Registrierung werden keine Gebühren erhoben.</p> <p>Sofern Sie Wildfleischprodukte wie Wurst oder Schinken herstellen, ist zusätzlich die Betriebsstätte mitanzugeben!</p>

Wildkammern und weitere Bearbeitungsräume	
<p>Die Anforderungen an die Einrichtung einer Wildkammer und an Räumlichkeiten für die weitere Bearbeitung für das Wild richten sich nach der Art und Menge des dort angelieferten Wildes sowie nach der Art der dort durchgeführten Tätigkeiten.</p> <p>An eine Wildkammer, die regelmäßig größere Stückzahlen von Rot- und Schwarzwild aufnehmen muss, ist eine höhere Anforderung zu stellen, als an eine Wildkammer, in der nur an wenigen Tagen im Jahr einzelne Stücke von Rehwild bzw. Hasen bearbeitet werden.</p> <p>Für die Anforderungen an die Wildkammer ist darüber hinaus entscheidend, welche Tätigkeiten dort durchgeführt werden. Das Spektrum der Tätigkeiten reicht von dem Aufbewahren in der Decke bzw. Schwarte über das aus der Decke schlagen bzw. abschwarten des Wildes und der Grobzerwirkung bis hin zur Feinzerwirkung von Wildfleisch.</p> <p>Allgemein gilt für die Räumlichkeiten für die Wildbearbeitung, dass ihre sonstige Verwendung und die der darin gelagerten Gegenstände das Wildbret nicht nachteilig beeinflussen dürfen.</p>	
<p>Bodenbeläge</p>	<p>müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.</p>

Die Wände	sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem leicht zu reinigenden und ggf. zu desinfizierenden Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Dieser muss wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein.
Decken und Deckenstrukturen/ Dachinnenseiten	müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
Belüftung	Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche und/ oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
Oberflächen	Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Wildbret umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Wildbret in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen.
Insektengitter	Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit Insektengittern versehen sein.
Temperaturkontrolle/ Thermometer	Für kühl oder tiefgefroren zu lagerndes Wildbret müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein (ggf. zwei Kühlkammern, eine für Tierkörper in der Decke, eine für aus der Decke geschlagen).
Spülbecken	Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
Handwaschbecken	Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
Beleuchtung	Es ist für eine angemessene natürliche und/ oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

Sofern Wildfleischerzeugnisse oder Wildfleischzubereitungen hergestellt werden, gelten erweiterte Anforderungen an Räumlichkeiten und Einrichtung (Anlage 5 LMHV)!

Bearbeitung/ Zerlegung
<ul style="list-style-type: none"> - Messergriffe aus Kunststoff - Wasser von Trinkwasserqualität - abwaschbare Schürze und Einweghandschuhe - Haar-/Federseiten sollen nicht in Kontakt mit der Fleischseite kommen - Fleisch nur verpackt einfrieren (am besten vakuumiert) - nach dem Zerwirken gründliche Reinigung und ggf. Desinfektion aller verwendeten Gegenstände und der Räumlichkeit <p>Sofern ein Jäger die Hilfstätigkeit eines Fleischers beim Zerwirken in dessen Räumen in Anspruch nimmt, muss das Zerwirken zeitlich und/ oder räumlich von anderen Tätigkeiten getrennt stattfinden. Es</p>

muss allerdings sichergestellt sein, dass der Jäger stets die ihm als Lebensmittelunternehmer obliegende unmittelbare Verantwortung behält und die Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet werden kann.

Auch Hilfsleistungen durch den Fleischer, zum Beispiel beim Zerwirken oder Vakuumieren, können nur unter der Verantwortung des Jägers stattfinden. Seiner Verantwortung als Lebensmittelunternehmer muss der Jäger auch durch Aufsicht nachkommen.

Eigenkontrollen und Dokumentation

Der Jäger ist dafür verantwortlich, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Dazu hat er im angemessenen Umfang Eigenkontrollen und deren Dokumentation durchzuführen.

Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- Regelmäßige **Temperaturkontrolle** bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen
- Ein **Reinigungs- und Desinfektionsplan** ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- Im Rahmen der Kontrolle der **Schädlingsbekämpfung** sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.

Sofern Wildfleischerzeugnisse oder Wildfleischzubereitungen hergestellt werden, sind erweiterte Eigenkontrollen und mikrobiologische Untersuchungen notwendig. Erfolgt die Herstellung in einer gewerblichen Fleischerei, so beschränkt sich die erweiterte Eigenkontrolle auf die Chargenkennzeichnung.

Rückverfolgbarkeit

Bei der Abgabe von Wild an Wildbearbeitungsbetriebe oder an lokale Lebensmittelunternehmer (Fleischereien, Restaurants u.a.), müssen seit 2012 die Anforderungen des Artikels 18 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 zur Rückverfolgbarkeit des Wildes eingehalten werden, damit die Herkunft eines Lebensmittels bis zum Erzeuger nachvollziehbar ist:

- Name und Anschrift des Abgebenden/ Versenders und Empfängers sowie Eigentümers (sofern dieser nicht mit Empfänger oder Abgebenden/ Versenders identisch ist)
- Beschreibung Lebensmittel (Wildart, Angabe der Teilstücke, wenn nicht als ganzes Stück)
- Menge (Anzahl der Stücke, ansonsten Anzahl Teilstücke)
- Datum der Abgabe und Versanddatum

Der Jäger muss diese Informationen **schriftlich** weitergeben und solange aufbewahren, bis davon ausgegangen werden kann, dass das Wildbret verzehrt wurde. Jäger können sich einen Vordruck selbst herstellen oder die Informationen ohne Vordruck handschriftlich notieren.

Zudem hat er die Rückverfolgbarkeit von Zutaten und Verpackungsmaterial sicherzustellen.

Untersuchungspflicht

Im Falle von Wildschweinen, Dachsen oder anderen Tieren, die Träger von Trichinen sein können, ist das Wild in jedem Fall zur **amtlichen Untersuchung auf Trichinen** beim für den Bezirk zuständigen amtlichen Tierarzt anzumelden. Diese Aufgabe kann ein Jäger beim selbst erlegtem Wildschwein oder Dachse selbst vornehmen, sofern er dazu vorher einen Antrag beim Fachdienst Veterinärwesen gestellt hat.

Die Erlaubniserteilung zur amtlichen Trichinenprobenentnahme durch den Jäger ist nicht gebührenpflichtig.

Werden am Wild „bedenkliche Merkmale“ vor oder/ und nach dem Schuss durch den Jäger festgestellt

und ist der Jäger unsicher in der Beurteilung, ob das Wild so abgegeben werden kann, ist eine amtliche Fleischuntersuchung durch einen für den Bezirk zuständigen amtlichen Tierarzt (Information über den Fachdienst Recht und Veterinärwesen) erforderlich und darf vorher nicht an Endverbraucher oder Einzelhandel abgegeben werden. Die amtliche Fleischuntersuchung ist gebührenpflichtig.

Bei der Abgabe an einen Betrieb des Einzelhandels oder an einen anderen Jäger kann die Pflicht der Anmeldung zur Fleischuntersuchung und zur Trichinenprobenentnahme von diesem übernommen werden, muss dann aber vom amtlichen Tierarzt gegen Gebühr durchgeführt werden.

Kennzeichnung und Verpackung von Wild

Ganze Wildkörper, die direkt an den Endverbraucher/ Gastronomie abgegeben werden, bedürfen keiner Kennzeichnung.

Bei Abgabe an den Endverbraucher ist jedoch bei Wild mit Trichinenuntersuchungspflicht der Wildursprungsschein mit dem Nachweis der erfolgten Trichinenuntersuchung zu übergeben.

Für die Verpackung von Wildfleisch sind lebensmittelgeeignete Materialien zu verwenden. Die Verpackung sollte eng anliegen und gut verschließen (vor allem beim Tiefgefrieren). Für verpacktes Wildfleisch ist die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung zu beachten (Etikett mit Produktbezeichnung, Name und Anschrift des Verpackers, Gewicht, MHD: „bei < 7°C mindestens haltbar bis: ...“, evtl. Chargen-Nummer).

Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe

Jeder geschulte Jäger kann sein Wild an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe abgeben. Es müssen dann der Kopf (ausgenommen Hauer, Geweih und Hörner) sowie alle Eingeweide (außer Magen und Därme) mit abgegeben werden.

Ist der Jäger kundige Person, darf er eine erste Untersuchung des Wildkörpers und aller Organe durchführen und bringt an jedem Stück einen **Wildbegleitschein** an, auf der er Datum,

Zeitpunkt und Ort des Erlegens notiert. Er notiert auch, wenn keine auffälligen Merkmale festgestellt, kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht und das Tier vor der Erlegung keine Verhaltensstörungen zeigte. Bestehen Zweifel bei irgendeinem der aufgeführten Merkmale, so hat dies die kundige Person auf der Bescheinigung zu vermerken und dem Wildkörper sind dann (außer den Hauern, Geweih, Hörner, Magen, Därme) alle Organe so beizufügen, dass erkennbar ist, zu welchem Stück sie gehören. Sofern ein Sammelbegleitschein für mehrere Tiere ausgestellt wird, muss dafür an jedem Stück eine Identifikationsnummer angebracht sein und diese Nummern auf dem Schein vermerkt werden. Die Wildbegleitscheine müssen fortlaufend nummeriert sein.

Verbote

- Es ist verboten, Fleisch von Groß- oder Kleinwild, das nicht durch Erlegen getötet worden ist („Unfallwild“), in Verkehr zu bringen.
- Es ist verboten, erlegtes Wild unausgeweidet an den Verbraucher abzugeben.
- Es ist verboten, Wild im Wald aus der Decke zu schlagen, außer, wenn es nicht anders transportiert werden kann.
- Es ist verboten, Wild in der Decke bzw. ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild einzufrieren.
- Es ist verboten, Schwarzwild/ Dachs ohne vorherige Trichinenuntersuchung an Endverbraucher, die keine Jäger sind, abzugeben.
- Es ist verboten, vor Bekanntgabe der Trichinenfreiheit durch das Veterinäramt, das Stück abzuschwarten, zu zerwirken oder einzufrieren.

Anlagen

Anlage 1 - Meldebogen für die Registrierung/ Erfassung der Jäger
Anlage 2 – Muster Bescheinigung für die Abgabe von erlegtem Wild
Anlage 3 – Muster Nachweis über Rückverfolgbarkeit an Betriebe abgegebenes Wild und Wildbret

Rechtsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 178/2002
Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011
Verordnung (EG) Nr. 852/ 2004
Verordnung (EG) Nr. 853/2004
Verordnung (EG) Nr. 2073/2005
Verordnung (EG) Nr. 2075/2005
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Ausgehändigt durch:

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung * Auf dem Michaeliskloster 4 * 21335 Lüneburg,
Telefon: 04131 26-1413 * Telefax: 04131 26-1633 * E-Mail: veterinaeramt@landkreis.lueneburg.de

Anlage 1:

Landkreis Lüneburg
Veterinärwesen
Auf dem Michaeliskloster 4
21335 Lüneburg

**Formblatt für die Registrierung¹ / Erfassung² der Jäger,
die erlegtes Wild oder Fleisch von erlegtem Wild in den Verkehr bringen**

Art der Meldung	<input type="checkbox"/> Anmeldung	<input type="checkbox"/> Aktualisierung	<input type="checkbox"/> Abmeldung
Kontaktdaten der Jägerin / des Jägers			
Name:		Vorname:	
PLZ		Ort:	
Straße:		Nr.:	
Telefon:		Fax:	
Handy:		E-Mail:	
Angaben zur Tätigkeit			
<input type="checkbox"/> Abgabe kleiner Mengen von Erzeugnissen (aus der Decke / aus dem Federkleid u. ggf. zerwirkt) an Endverbraucher oder Betriebe des örtlichen Einzelhandels ³			
<input type="checkbox"/> Abgabe an Wildhandels- oder Wildbearbeitungsbetriebe			
Angaben zu den Wildarten			
<input type="checkbox"/> Rotwild	<input type="checkbox"/> Damwild	<input type="checkbox"/> Rehwild	
<input type="checkbox"/> Wildschwein, Dachs	<input type="checkbox"/> Federwild	<input type="checkbox"/> _____	
Angaben zur ggf. genutzten Wildkammer im Landkreis Lüneburg			
Bezeichnung:		Ansprechperson:	
PLZ:/ Ort/ ggf. Ortsteil:			
Straße/ Nr.:		Tel.:	
Erklärung			
Ich bestätige die Angaben der Meldung mit meiner Unterschrift.			
_____/_____ Ort/ Datum		_____ Unterschrift des Inverkehrbringers	

¹ Artikel 6 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

² § 7 Abs. 1 AVV RÜb

³ z. B.: Gaststätten, Einzelhandel, Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (bis 100km Entfernung ab Wohnort des Jägers/Erlegeort)

Anlage 2:

Bescheinigung für die Abgabe von erlegtem Wild
(dient auch als Nachweis der lückenlosen Rückverfolgbarkeit)

Verantwortliche/r Lebensmittelunternehmer/in (Name und Anschrift)

Angaben zum erlegten Wild:				
Laufende Nummer	Wildart	Ggf. Nummer der Wildmarke	Erlegungsdatum	Jagdrevier/ Erlegungsort

Feststellungen der verantwortlichen Person bei der Erstuntersuchung am erlegten Stück:	
<input type="checkbox"/>	Bezüglich der o.a. Stücke erlegten Wildes <ul style="list-style-type: none">- wurden vor dem Erlegen vom Erleger keine Verhaltensstörungen beobachtet.- wurden bei der Untersuchung des Wildkörpers und aller Eingeweide von mir keine auffälligen Merkmale beobachtet, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte.- besteht kein Verdacht auf Umweltkontaminationen.
<input type="checkbox"/>	Von mir wurden folgende auffällige Merkmale / Verhaltensstörungen / Verdacht auf Umweltkontaminationen festgestellt. (jeweils Nr. und genaue Bezeichnung des erlegten Wildes). <hr/> <hr/> <hr/> Eine amtliche Fleischuntersuchung ist durchzuführen . Folgende Körperteile sind beigefügt: Haupt – Kopf, außer Hauer, Geweih und Hörner, sowie alle Eingeweide außer Magen und Gedärme ¹
<input type="checkbox"/>	Von mir wurde keine amtliche Untersuchung auf Trichinen in Auftrag gegeben.
<input type="checkbox"/>	Von mir wurde eine amtliche Untersuchung auf Trichinen in Auftrag gegeben. Das Ergebnis wird durch eine separate Bescheinigung mitgeteilt. Das Wildfleisch darf erst nach Vorlage des Untersuchungsergebnisses zum Verzehr oder in den freien Verkehr gelangen.

Unterschrift der verantwortlichen Person

¹ Nicht zutreffende bitte durchstreichen

Anlage 3:

Nachweis der Rückverfolgbarkeit über an Betriebe abgegebenes Wild und Wildbret
(im Sinne Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002)

Die Jägerin / der Jäger hat bei der Abgabe von erlegtem Wild in der Decke, in der Schwarte oder im Federkleid sowie bei der Abgabe von aus der Decke bzw. der Schwarte geschlagenem oder gerupftem Wildbret, das an örtliche Betriebe des Einzelhandels im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometern um den Wohnort des Jägers oder den Erlegeort des Wildes gelegen sind, geliefert werden, ein System und Verfahren einzuführen, das die Rückverfolgbarkeit des Wildes ermöglicht. Diese Verpflichtung besteht auch bei der Abgabe von erlegtem, nicht zerwirkttem Wild an einen Wildhandels- oder Wildbearbeitungsbetrieb.

Verantwortliche/r Lebensmittelunternehmer/in

Wildtierart	Revier (Erlegeort)	Erlege-datum	Ggf. Nummer der Wildmarke	Gewicht	Abgabe-datum	Empfänger ggf. Anschrift