



LJN e. V. | Schopenhauerstraße 21 | 30625 Hannover

**Verteiler:**  
**Vorsitzende der Jägerschaften**  
**Kreisjägermeister**  
**Hegeringleiter**

**nachrichtlich:**  
Präsidium  
Erweiterter Vorstand

**Landesgeschäftsstelle**

Schopenhauerstraße 21  
30625 Hannover  
Telefon (05 11) 5 30 43-0  
Telefax (05 11) 5 30 43-29  
E-Mail [info@ljn.de](mailto:info@ljn.de)  
Internet [www.ljn.de](http://www.ljn.de)

Datum: 07.07.2022

**Abfrage der Veterinärbehörden zum Status als Lebensmittelunternehmer**


Sehr geehrte Damen und Herren,

seit einiger Zeit gehen Anfragen in der Geschäftsstelle ein, die eine Abfrage zum Status als Lebensmittelunternehmer der Veterinärämter verschiedener Landkreise betreffen. Derzeit sind nur einige Landkreise betroffen, allerdings ist zu erwarten, dass es zukünftig vermehrt zu Abfragen seitens der Fachdienste fürs Veterinärwesen kommt.

Grundsätzlich sind Jäger verpflichtet sich als Lebensmittelunternehmer registrieren zu lassen, sobald sie Wild an Dritte veräußern. Jeder Jäger sollte daher noch einmal kritisch prüfen, ob die Registrierung erforderlich und ggf. auch bereits erfolgt ist. Falls nicht, sollte dies unverzüglich nachgeholt werden.

Zur Klärung der abgefragten Begrifflichkeiten senden wir Ihnen im Anhang noch einmal Hinweise zur Abgabe von Wild oder Wildfleisch aus lebensmittelrechtlicher Sicht. Wir empfehlen diese Informationen an sämtliche Mitglieder der LJN, die jagdausübungsberechtigt sind, kurzfristig weiterzuleiten. Es ist damit zu rechnen, dass die zuständigen Behörden - auch je nach Inhalt der Antwort - unangemeldete Vor-Ort-Kontrollen durchführen werden.

Mit freundlichen Grüßen und Waidmannsheil



Johanshon  
Geschäftsführer



## **Hinweise zur Abgabe von Wild oder Wildfleisch durch Jäger**

### **Grundlagen zur Wildbretvermarktung**

- Lebensmittel-HygieneVO
- Anlage 2 LMHV
- Anlage 4 Tierische LMHV

Der Jäger darf die Strecke eines Jagdtages an Verbraucher oder den Einzelhandel im Umkreis von 100 km vermarkten.

Wenn der Jäger gehäutetes/gerupftes und/oder zerwirktes Wild abgibt, muss er beim zuständigen Veterinäramt als Lebensmittelunternehmer registriert sein (einfache Meldung) und Eigenkontrollen zur Gefahrenbeherrschung durchführen.

In jedem Falle gilt: Es darf nur Fleisch abgegeben werden, wo sowohl vor dem Erlegen als auch am Wildkörper keine auffälligen Merkmale am Tier/Wildkörper festgestellt wurden- Ansonsten ist eine Fleischuntersuchung durch einen Amtsveterinär erforderlich.

### **Verbrauch im eigenen Haushalt**

Für den Verbrauch im eigenen Haushalt gilt die Pflicht zur amtlichen Fleischuntersuchung, wenn vom Jäger bedenkliche Merkmale festgestellt werden. Die Trichenuntersuchung ist bei allen empfänglichen Tierarten durchzuführen. Wer die vorgeschriebenen Untersuchungen - auch bei Eigenverbrauch - unterlässt, macht sich strafbar.

➔ Keine weiteren Anforderungen.

### **Abgabe von Wild an den Großhandel/ Wildbearbeitungsbetriebe**

Vor der Abgabe an den Wildbearbeitungsbetrieb gelten hinsichtlich der hygienischen Behandlung des gestreckten Wildes die nachstehenden Anforderungen aus dem EU-Hygienepaket. Alle weiteren Schritte - auch die Vermarktung - obliegt dem Wildbearbeitungsbetrieb.

### **Umgang mit Großwild**

- Nach dem Erlegen müssen Mägen und Därme so bald wie möglich entfernt werden; erforderlichenfalls müssen die Tiere entblutet werden (z. B. durch Öffnen der Brandadern und der großen Blutgefäße des Trägers).
- Der kundige Jäger muss den Wildkörper und alle ausgenommenen Eingeweide auf Merkmale hin untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.



- Anschließend ist das Wild so bald wie möglich zu einem Wildbearbeitungsbetrieb zu befördern. Bei mehreren Stücken muss das Übereinanderlegen des Wildes vermieden werden.
- Werden bei der Untersuchung durch den Jäger **keine** auffälligen Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen **keine** Verhaltensstörungen beobachtet, und besteht **kein** Verdacht auf eine Umweltkontamination, muss der Jäger dies durch eine mit einer Nummer versehene Erklärung bescheinigen. Haupt und Gescheide brauchen dem Wildkörper nicht beigefügt werden, außer bei Stücken der für Trichinose anfälligen Wildarten, deren Haupt (ausgenommen Hauer) und Zwerchfell dem Wildkörper beigefügt werden müssen.
- Hat der Jäger dagegen **bedenkliche Merkmale festgestellt, Verhaltensstörungen beobachtet, oder ist Umweltkontamination nicht auszuschließen**, müssen die Eingeweide (mit Ausnahme des Magens und der Därme) dem Wildkörper so beigefügt werden, dass erkennbar ist, zu welchem Stück sie gehören. Das Haupt (ausgenommen Hauer, Geweih oder Hörner) ist ebenfalls dem Wildbearbeitungsbetrieb anzuliefern. Außerdem hat der Jäger die auffälligen Merkmale mitzuteilen.
- Die Überwachungsbehörde, im Regelfall das Veterinäramt, kann die Beifügung des Hauptes und aller Eingeweide zur Anlieferung an den Wildbearbeitungsbetrieb **anordnen**, wenn Untersuchungen zu Rückständen und Zoonosen (wie z. B. nach dem nationalen Rückstandskontrollplan oder dem Zoonosen-Monitoring) erfolgen müssen.
- Steht zur Untersuchung kein kundiger Jäger zur Verfügung, so müssen das Haupt (mit Ausnahme von Hauern, Geweih und Hörnern) sowie alle Eingeweide (mit Ausnahme des Magens und der Därme) ebenfalls beim Wildkörper belassen werden.
- Die Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als + 7° C abgekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

### **Umgang mit Kleinwild (Niederwild außer Rehwild)**

Der kundige Jäger muss das Wild auf Merkmale untersuchen, die darauf schließen lassen, dass das Fleisch gesundheitlich bedenklich sein könnte. Die Untersuchung muss so bald wie möglich nach dem Erlegen stattfinden.

Werden bei der Untersuchung auffällige Merkmale festgestellt, vor dem Erlegen Verhaltensstörungen beobachtet oder besteht ein Verdacht auf Umweltkontamination, so muss der Jäger die zuständige Behörde davon unterrichten.

Fleisch von freilebendem Kleinwild darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn das Wild so bald wie möglich nach der Untersuchung durch den Jäger zu einem Wildbearbeitungsbetrieb befördert wird.



Die Wildkörper müssen nach dem Erlegen innerhalb einer angemessenen Zeitspanne auf nicht mehr als + 4° C gekühlt werden. Soweit es die klimatischen Verhältnisse erlauben, ist eine aktive Kühlung nicht erforderlich.

### **Direktvermarktung in kleinen Mengen**

Die direkte Abgabe von Wild oder Wildfleisch ist nur unter folgenden Voraussetzungen möglich:

- Es dürfen keine gesundheitlich bedenklichen Merkmale vorliegen. Anderenfalls muss die dann erforderliche amtliche Fleischuntersuchung (gegebenenfalls nach Beseitigung von veränderten Tierkörperteilen) zur Beurteilung "genusstauglich" geführt haben.
- Es darf nur die Strecke eines Jagdtages abgegeben werden (so genannte kleine Menge).
- Das Wild darf nur direkt an Endverbraucher (z. B. andere Jäger, Treiber, Bekannte) oder den örtlichen Einzelhandel, der an Endverbraucher direkt abgibt (etwa Gaststätten, Metzgereien), weitergegeben werden.
- Die Direktvermarktung über den Einzelhandel darf nur im Umkreis von nicht mehr als 100 Kilometer um den Wohnort des Jägers oder den Erlegungsort des Wildes erfolgen.
- Rückverfolgbarkeit muss gegeben sein
- Bei Abgabe in der Decke/Schwarte (Primärerzeugnisse)
  - Keine weiteren Anforderungen an die Wildkammer, außer einhalten der Kühltemperatur
- Bei Abgabe von zerlegtem Wild (Erzeugnisse aus der Decke/ Schwarte geschlagen)
  - geeignete Räumlichkeiten zum Zerlegen des Wildes müssen vorhanden sein (siehe Anlage 2 LMHV)



### **Direkte Abgabe verarbeiteter Wilderzeugnisse (Wurst etc.)**

- Neben der Registrierung als Lebensmittelunternehmer, ist die Anmeldung einer Einzelhandelstätigkeit (Gewerberecht) erforderlich
- Weitreichendere Anforderungen an die Räumlichkeiten und Geräte für die Wildverarbeitung

Erleichterung durch einen Erlass des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom 13.05.2020:

- Der Jäger kann sich einer Hilfsperson bedienen, wenn diese sachkundig ist (Metzger, Fleischer o.ä.)
- Der Jäger darf in eigener Verantwortung Räumlichkeiten und Anlagen anderer zugelassener oder registrierter Lebensmittelunternehmen nutzen. Dafür muss
  - die Herkunft und der Verantwortliche für das Fleisch nachvollziehbar bleiben
  - eine vollständige, nachvollziehbare Trennung der verschiedenen Warenflüsse gegeben sein  
Zutaten (Gewürze, anderes Fleisch) dürfen vom anderen Lebensmittelunternehmer zur Verfügung gestellt werden
- Die so gewonnenen Wildprodukte darf der Jäger nur direkt an den Endverbraucher abgeben



## **Anlage 2 (zu §5 Abs.1 Satz 1 Lebensmittelhygieneverordnung)**

---

### 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. 1821 Bundesgesetzblatt Jahrgang 2007 Teil I Nr. 39, ausgegeben zu Bonn am 14. August 2007