



# Wild in der Metzgerei

## Das Bermudadreieck zwischen Veterinär, Jäger und Metzger

**Dr. Thomas Stegmanns**

# Frei lebendes Wild





# VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 ANHANG I

## 1.5. "frei lebendes Wild"

- 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



# Frei lebendes Wild





# Frei lebendes Wild

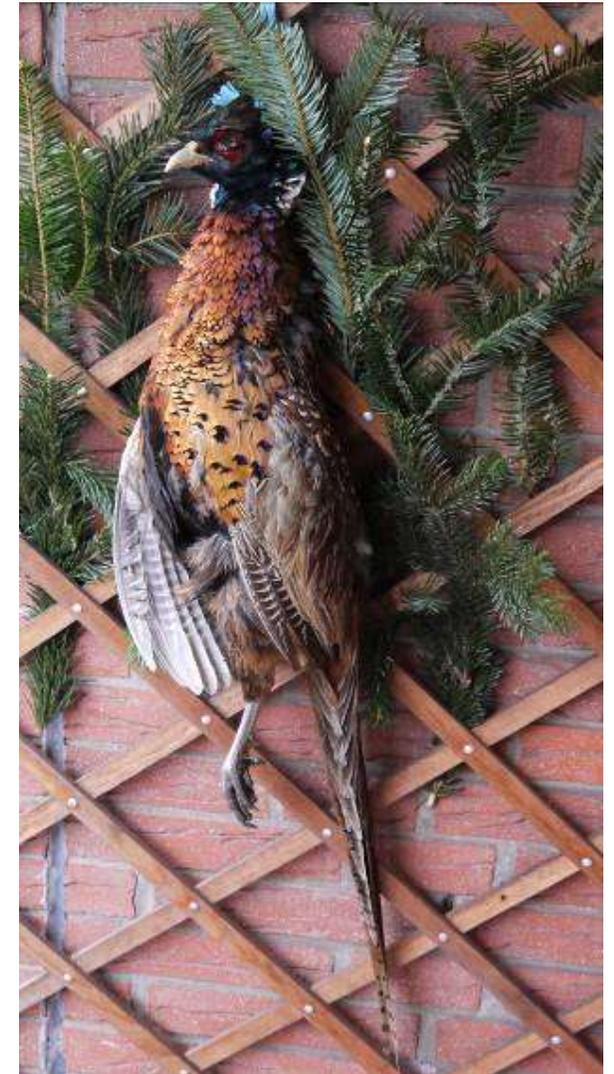




# VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 ANHANG I

- 1.7. **"Kleinwild"** frei lebendes Federwild und frei lebende Hasentiere (1.4. **"Hasentiere"** *Kaninchen, Hasen und Nagetiere*)
  
- 1.8. **"Großwild"** frei lebende Landsäugetiere, die nicht unter die Begriffsbestimmung für Kleinwild fallen

# Frei lebendes Wild





# VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 ANHANG I

1.6. "**Farmwild**" Zuchtlaufvögel und andere  
als die in Nummer 1.2\* genannten  
Landsäugetiere aus Zuchtbetrieben

\* "Huftiere" Haustiere der Gattungen Rind  
(einschließlich Bubalus und Bison),  
Schwein, Schaf und Ziege sowie als  
Haustiere gehaltene Einhufer

# Farmwild





Durch einen  
Schuss getötete,

ausgebrochene  
Haustiere,  
wie Rinder, Pferde,  
Schafe oder Ziegen

≠ erlegtes  
Wild



# Erlegtes Wild

# Trichinenuntersuchung

## Amtliche Probenahme durch Beauftragten Jäger

**Wildursprungsschein**  
Für Untersuchungen auf Trichinen im Falle der Trichinenprobenahme durch den Jäger § 6 Absatz 2 der Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung

Zuständige Behörde: \_\_\_\_\_

Nummer der Wildkarte: \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_

Wildschwein\*  Dachs\*

Jagdbezirk, Erlegort, Eigenjagdbezirk: \_\_\_\_\_

Erlegungsdatum: \_\_\_\_\_

Jäger und Probennehmer:  
Name: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_ PLZ, Wohnort: \_\_\_\_\_  
Tel: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Probenmaterial\*  Zwerchfell-gewebe  Vorderlauf  Einsatzprobe \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift des Jägers: \_\_\_\_\_

Abgabe an: \_\_\_\_\_

(Jahr) Prüfvertragsnummer und/oder Trichinenlaboratorium:  
Zustelle: Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Probenart Nr.: \_\_\_\_\_

Empfangsdatum: \_\_\_\_\_ Prüfdatum: \_\_\_\_\_

Methode Trichinenbestimm. nach VO (EG) Nr. 2075/2005\*  Referenzverfahren  Trichinascop

Ergebnis der Untersuchung auf Trichinen\*  
 negativ  zweifelhaft oder nicht untersuchbar, daher Nachprüfung  positiv  
oder Zeitpunkt, zu dem über das obige untersuchungspflichtige Wild verfügt werden darf.

Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Unterschrift Untersucher (Trichinenlaboratorium) Datum (amtlicher Stempel)

\* zu erfüllen bis 2010: Der Wildursprungsschein ist 2 Jahre lang aufzubewahren.  
1. Wild nach Untersuchungsprotokoll der Methode 41, 50a, Methode  
2. Wild nach Jagdprotokoll (Jagdgesetz)  
3. Bei gelb-weißen Jäger-Prüfverträgen





**Amtliche Probenahme  
durch  
Tierarzt/ Fachassistent**



# Trichinenprobenahme durch den

# Jäger



# kundige Person



**Durch den Jäger:** Wildschwein und Dachshund

**Amtliches Personal:** alle Tiere, insbesondere Krähen, Marderhunde und Waschbären



# Abgabe von Wild vor dem Ergebnis der Trichinenuntersuchung

Tier-LMHV (§4 Abs. 3 Satz 3)

→ **Straftat** nach §23 Abs. 2 Nr.1 Tier-LMHV



**Vermarktung an  
Endverbraucher  
nur in  
ausgenommenem  
Zustand!**

§5 Abs. 3 Nr. 2 Tier-LMHV

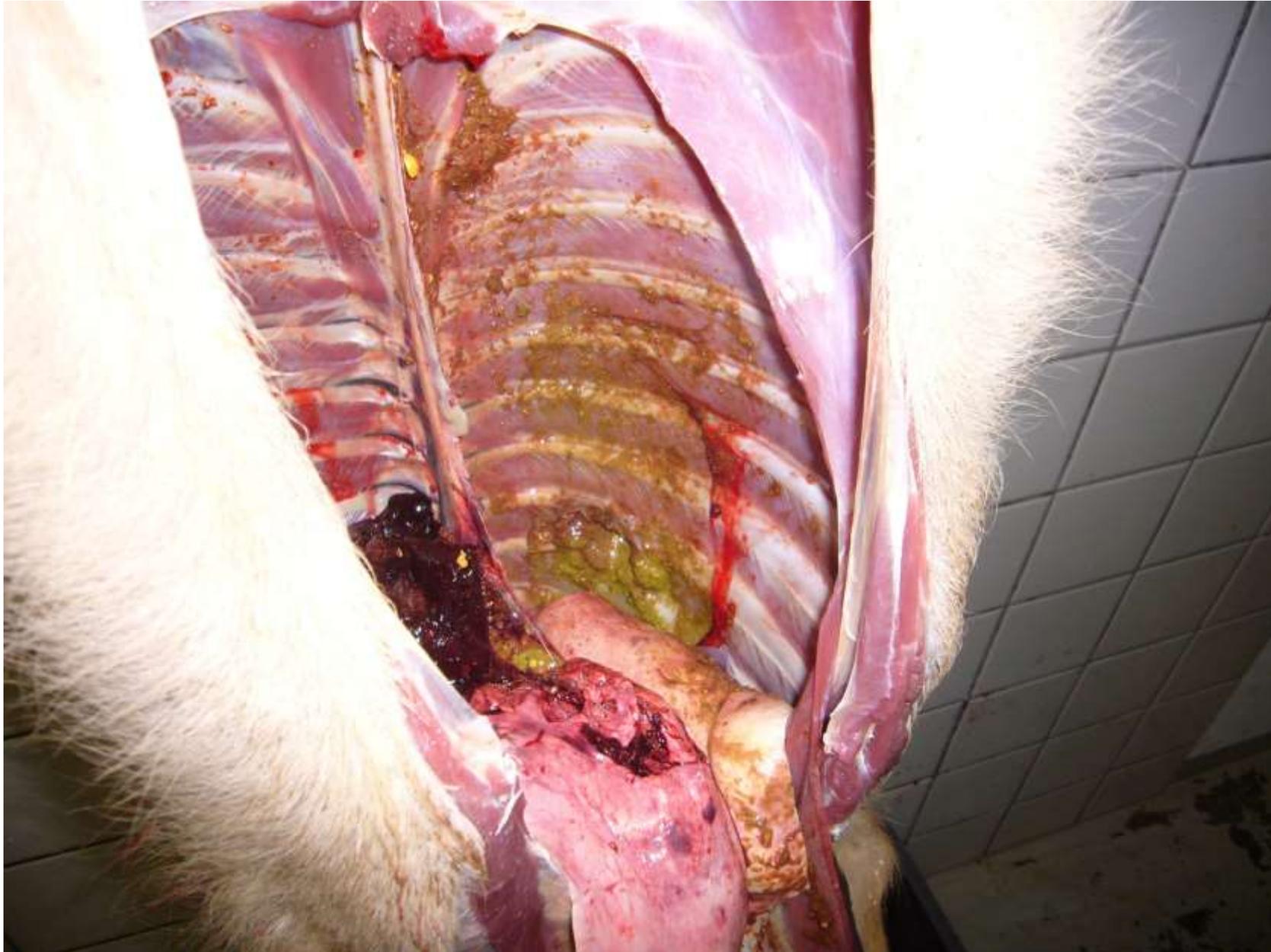
→ **Straftat** nach §23 Abs. 1 Nr. 2 Tier-LMHV



**Vermarktung  
nur von  
erlegtem Wild!**

# Keine Schlachthofbedingungen!









**Nicht sichere  
Lebensmittel!**



**Nicht sichere  
Lebensmittel!**



Nicht sichere  
Lebensmittel!



**Räumliche** bzw.  
**zeitliche Trennung**  
vom Abziehen/ aus der  
Decke schlagen zu  
anderen Tätigkeiten  
innerhalb der Metzgerei

→ **getrennte Lagerung!**

# Bedenkliche Merkmale?





# Bedenkliche Merkmale?

# Bedenkliche Merkmale?



# Bedenkliche Merkmale?





# Bedenkliche Merkmale?



# Bedenkliche Merkmale?



## Bedenkliche Merkmale?









# 3 Möglichkeiten/ Kategorien

- Metzgerei als Einzelhandelsgeschäft
- Metzgerei als **zugelassener**

Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb

- Metzgerei als **zugelassener Wild**bearbeitungsbetrieb



# Metzgerei als Einzelhandelsgeschäft

- Ankauf von Wild, zeitliche oder räumliche Trennung beim Abziehen
  - Verzicht auf Annahme von Wild mit zerstörter Muskulatur oder Verschmutzungen
- **nicht sicheres Lebensmittel**
- Gute Hygiene Praxis (GHP)!



# Metzgerei als **Einzelhandelsgeschäft**

- Tätigkeiten: Abziehen, Zerlegen, Bearbeiten
  - Ausgenommene, saubere Wildtierkörper dürfen im Kühlhaus **getrennt** von anderen Tierkörpern hängen
- analog zum Geflügelfleisch



# Metzgerei als Einzelhandelsgeschäft

- Der Metzger stellt dem Jäger als Dienstleister Räumlichkeiten, technische Ausstattung und Sachverstand (GHP, HACCP, Kennzeichnung bei vorverpackten LM) zur Verfügung
- Fleisch oder Erzeugnisse gehen an den Jäger zurück oder werden über die Theke verkauft



# Metzgerei als **Einzelhandelsgeschäft**

Die lebensmittelrechtliche Verantwortung für die  
**Sicherheit und Verkehrsfähigkeit** der hergestellten  
Produkte bleibt **beim Jäger!!**

→ Am besten schriftlich vereinbaren!

→ „Hergestellt für....“

# Metzgerei als **zugelassener** Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb



Wie Metzgerei als Einzelhandelsgeschäft, jedoch

**räumliche** bzw. **zeitliche** Trennung von sonstiger Produktion

Es bedarf dem Einvernehmen mit der zuständigen

Veterinärbehörde zur Durchführung von Dienstleistungen für Jäger

mit **Ausnahmewild** vor der Aufnahme der Tätigkeit



# Metzgerei als **zugelassener** **Wildbearbeitungsbetrieb**

- Ausschließliche Bearbeitung von Wild,  
das von einem Tierarzt untersucht wurde  
(**Fleischuntersuchung**)

entweder

- mit Organen und Haupt oder
- begleitet von einer Bescheinigung einer kundigen Person, dass keine bedenklichen Merkmale vorlagen



# Metzgerei als **zugelassener** Wildbearbeitungsbetrieb

- Bearbeitung des Wildfleisches erst **nach**  
der Fleisch- und Trichinenuntersuchung!
- **Keine** Einschränkung bei der Vermarktung



## Bratwurst

- Bio
- Regional
- Wild



**„Grade ein Reh  
überfahren, muss das  
erstmal verarbeiten“**

Dieter, 57, Metzger



**Vielen Dank  
für Ihre  
Aufmerksamkeit!**