

Merkblatt

Wildgehegebesitzer

Verwertung / Vermarktung

In Gehegen gehaltenes Damwild, das durch Schuss getötet wird, ist fleischhygienerechtlich den schlachtbaren Haustieren (Schwein, Rind) gleichgesetzt.

Ist das Fleisch für den menschlichen Verzehr bestimmt, besteht die Verpflichtung zur amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung (Tier-LMHV, VO 853/2004, VO 854/2004).

1. Verbrauch im eigenen Haushalt oder Verkauf des noch lebenden Wildes an Privatpersonen

Amtliche Schlachtieruntersuchung (Untersuchung des lebenden Tieres):

- Pflicht besteht nur, wenn vor der Tötung eine Störung des Allgemeinbefindens festgestellt wird

Amtliche Fleischuntersuchung:

- ist immer Pflicht
- Anmeldung vor der Schlachtung bei dem für die Gemeinde zuständigen amtlichen Tierarzt/amtlichen Fachassistent (Auskunft gibt Ihnen das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis)

2. Abgabe des ausgebluteten Wildes in der Decke an EU - zugelassene Betriebe

Amtliche Schlachtieruntersuchung:

- ist immer Pflicht
- erfolgt durch den amtlichen Tierarzt 24 Stunden vor der Schlachtung (Anmeldung beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis)
- Transport erfolgt hängend und innerhalb von 2 Stunden
- Dauert der Transport länger als 1 Stunde ist der Tierkörper bei max. + 4 °C zu kühlen

Amtliche Fleischuntersuchung:

- erfolgt im zugelassenen Betrieb

3. Abgabe des aus der Decke geschlagenen Wildes an Privatpersonen, Gaststätten, Einzelhandel

→ dafür wird eine EU-Zulassung benötigt !

Amtliche Schlacht tieruntersuchung:

- ist immer Pflicht
- erfolgt durch den amtlichen Tierarzt 24 Stunden vor der Schlachtung (Anmeldung beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis)

Amtliche Fleischuntersuchung:

- ist immer Pflicht
- erfolgt nach dem das Wild aus der Decke geschlagen ist durch amtlicher Tierarzt/ amtlichen Fachassistent (Anmeldung beim zuständigen amtlichen Tierarzt/beim Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis)

Anforderungen an einen zugelassenen Betrieb (siehe auch VO EG Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene)

- **Räume in denen mit Fleisch umgegangen wird:**

Schlachtraum:

- Fußboden: wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren mit Abfluss
- Wände: bis zu einer angemessenen Höhe abwaschbar, hell und glatt
- Decke: helle, glatte Oberfläche
- Allgemein: ausreichende Beleuchtung
Handwaschbecken mit berührungsloser Armatur
- Einrichtung: glatte, korrosionsbeständige, leicht zu reinigende Oberflächen

Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Falls das Wild noch zerlegt werden soll, wird ein 2. Raum mit den oben genannten Anforderungen gefordert.

- **Anforderungen an das Kühlen, Lagern und Befördern von Fleisch**

- unverzügliches Kühlen des Tierkörpers bei max. + 7 °C ;
- Beförderungsmittel für Fleisch müssen so beschaffen sein, dass Fleisch nicht nachteilig beeinflusst werden kann. Sie sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren;
- Kühlräume müssen ebenfalls aus glattem, abwaschbarem Material bestehen;

- **Tierkörperbeseitigungsrechtliche Vorschriften**

Beim Ausschachten, Zerlegen und Verarbeiten fallen Tierkörperteile an, die nicht zum Genuss für den Menschen geeignet sind. All diese Teile sind entsprechend den Vorschriften des Tierischen Nebenprodukte Beseitigungsgesetzes (TierNebG) zu entsorgen.

- **Gesundheitliche Anforderungen an das Personal**

- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz, zuständig für die Erstbelehrung ist das Gesundheitsamt
- jährliche Nachbelehrung für Arbeitnehmer erfolgt durch den Arbeitgeber

- **Personalhygiene**

- helle, saubere Arbeitskleidung, Kopfbedeckung
- das Tragen von Schmuck ist nicht erlaubt
- separater Umkleidebereich mit Schwarz-Weiß-Bereich (z. B. getrennte Spinde)
- Einrichtung zur hygienischen Reinigung und Desinfektion der Schuhsohlen

- **Betriebseigene Kontrollen und Nachweise**

Tierschutz

Auszug aus den Leitlinien für eine tierschutzgerechte Haltung von Wild in Gehegen vom 27.05.1995, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rothirsch: mindestens 3000 m² pro erwachsenes Tier, mindestens 1 männliches und 4 weibliche Tiere, Damwild: mindestens 1000 m² pro erwachsenes Tier, mindestens 1 männliches und 4 weibliche Tiere, Mufflon: mindestens 1000 m² pro erwachsenes Tier, mindestens 1 männliches und 4 weibliche Tiere, Schwarzwild: mindestens 2000 m² pro erwachsenes Tier, mindestens 1 männliches und 4 weibliche Tiere. Das vollständige Gutachten ist einzusehen, abrufbar unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Tier/Tierhaltung/HaltungWild.html>

Nach § 11 Absatz 6 Tierschutzgesetz hat wer gewerbsmäßig Gehegewild halten will, dies 4 Wochen vorher der zuständigen Behörde (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis) anzuzeigen. In der Anzeige sind anzugeben: Art, Zahl und Geschlecht der zuhaltenden Tiere; die für die Tätigkeit verantwortliche Person, Angaben über Größe und Ausstattung des zu errichtenden Geheges, Angaben über die Sachkunde der verantwortlichen Person.

Tierseuchenrecht

Entsprechend § 45 Viehverkehrsverordnung haben Halter von Gehegewild Ihren Betrieb bei der zuständigen Behörde (Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Saalekreis) unter Angabe ihres Namens der Anschrift und der Anzahl der im Jahresdurchschnitt voraussichtlich gehaltenen Tiere, der Nutzungsart und des Standortes vor Beginn der Tätigkeit anzuzeigen. Sie haben ein Bestandsregister zu führen, in das die Gesamtzahl der am 1. Januar eines jeden Jahres vorhandenen Tiere und die Zu- undgänge einzutragen sind. Zusätzlich sind Name und Anschrift des Vorbesitzers und des Erwerbers sowie das Zugangs- und Abgangsdatum einzutragen.

Tierarzneimittelrecht

Entsprechend der Tierhalter-Arzneimittel-Nachweisverordnung haben Gehegewildhalter Nachweise über Erwerb und Anwendung von Tierarzneimitteln zu führen. Die Nachweise sind 5 Jahre aufzubewahren. Jede Anwendung von Arzneimittel ist zu dokumentieren unter Angabe der Anzahl und Identität der behandelten Tiere, Bezeichnung des Arzneimittels, Belegnummer des tierärztlichen Anwendungs- und Abgabebeleges, verabreichte Menge des Arzneimittels, Datum der Anwendung, Wartezeit in Tagen, Name des Anwenders.

Futtermittelrecht

Gemäß Artikel 9 der VO (EG) 183/2005 müssen sich Futtermittelunternehmer, bei der zuständigen Behörde (VLÜA SK) registrieren lassen.

Fundstellen

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. L 139/1), ber. durch ABl. L 226/3 vom 25.6.2004 i.d.g.F.

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004 (ABl. Nr. L 139/55) i. d. g. F.

Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs vom 29. April 2004 (ABl. Nr. L 226/126) i. d. g. F.

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828) i.d.g.F.

Tierische Nebenprodukte Beseitigungsgesetz (TierNebG) vom 25. Januar 2004 (BGBl. I S. 1934) i.d.g.F.

Tierschutzgesetz vom 18. Mai 2006 (BGBl. I S. 1206, ber.S.1313) i.d.g.F.

Verordnung zum Schutz gegen die Verschleppung von Tierseuchen im Viehverkehr (Viehverkehrsverordnung-ViehVerkV) vom 03. März 2010 (BGBl. I S. 203) i.d.g.F.

Verordnung über Nachweispflichten der Tierhalter für Arzneimittel, die zur Anwendung bei Tieren bestimmt sind (Tierhalter-Arzneimittel-Nachweisverordnung) vom 20. Dezember 2006 (BGBl. I S. 3450) i.d.g.F.

Verordnung (EG) Nr. 183/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene i.d.g.F.