

## Merkblatt

### Frisches Wildbret in Gaststätten

- Es wird vorausgesetzt, dass es sich bei den Jägern, die den Gaststätten erlegtes Wild anbieten, grundsätzlich um **„geschulte Personen“** nach dem Lebensmittel-Hygienerecht handelt.
- Jäger können kleine Mengen von erlegtem Wild unmittelbar nach dem Erlegen an Gaststätten abgeben. Der geschulte Jäger muss zuvor durch Untersuchung ausschließen, dass das Wildfleisch gesundheitlich bedenklich ist.
- Werden keine gesundheitlich bedenklichen Merkmale festgestellt, kann der Jäger das erlegte Haarwild und Federwild direkt an die Gaststätte abgeben, in diesem Fall braucht keine amtliche Fleischuntersuchung durchgeführt zu werden.
- Bei Wildschweinen **muss immer** eine amtliche Trichinenuntersuchung durchgeführt werden.
- Werden ganze Wildtierkörper an Gaststätten abgegeben, so müssen diese
  1. aus der Decke geschlagen bzw. abgeschwartet sein / gerupft sein
  2. Mägen und Gedärme müssen entfernt sein,
  3. die Tierkörper müssen entblutet worden sein.
- Ist in der Gaststätte ein geeigneter separater Raum für das Behandeln von Wild - **nicht Gaststättenküche** - vorhanden, kann das erlegte Wild auch in der Decke bzw. Schwarte / im Federkleid angenommen werden.
- Die Wildtierkörper bzw. die Fleischteile von erlegtem Großwild sind bei nicht mehr als **+ 7 °C** bzw. Kleinwild bei nicht mehr als **+ 4 °C** zu lagern. Temperaturschwankungen sind die häufigste Ursache für vorzeitigen Qualitätsverlust und Einschränkungen der Haltbarkeit. Für Lagerfristen können nur grobe Orientierungswerte angegeben werden, die unter anderem sehr vom Ausgangskeimgehalt des Wildbrets und der Sorgfalt der Behandlung abhängen:
  - Schalenwild → drei Wochen
  - Kaninchen → eine Woche
  - Geflügel → vier Tage

- Im Rahmen ihrer gesetzlichen Verpflichtung zur „**Rückverfolgbarkeit**“ aller eingesetzten Lebensmittel müssen die Gaststätten folgende Nachweise zu Wildfleisch führen:
  1. Datum, an dem das Wild in die Gaststätte verbracht wurde
  2. Name des Jägers und Datum des Erlegen des Wildes
  3. Bezeichnung des Jagdgebietes
  4. Angaben zur Menge und Art des bezogenen Wildfleisches
  5. Temperatur des Wildfleisches bei Anlieferung
  6. Nachweis der amtlichen Trichinenuntersuchung bei Wildschweinen
  7. Wildursprungsschein bzw. Erklärung des Jägers über Unbedenklichkeit
  
- Stellt der Gastwirt im Nachhinein beim Abschwarten / aus der Decke Schlagen oder beim Zerlegen bedenkliche Merkmale fest, so hat er im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht u.U. eine amtliche Untersuchung zu veranlassen bzw. kann dieses Wild gewerbsmäßig nicht in den Verkehr bringen (Mitverantwortung des Gastwirts).
  
- Gesundheitlich bedenkliche Merkmale beim Wild sind insbesondere:
  - Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild)
  - Geschwülste oder Abszesse, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen
  - Schwellungen der Gelenke, Leber- oder Milzschwellung
  - Verfärbungen von Brust- oder Bauchfell
  - Verfärbung der inneren Organe z.B. Niere
  - erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch
  - offene Knochenbrüche, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen
  - erhebliche Abmagerung oder Schwund einzelner Muskelpartien
  - frische Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell
  - sonstige erhebliche sinnfällige Veränderungen außer Schussverletzung, wie z.B. stickige Reifung.

#### Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das:

Landratsamt Bautzen  
 Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
 Bahnhofstraße 7  
 02625 Bautzen  
 Tel.Nr.: 03591 / 5251 39001