



**Merkblatt**  
**Lebensmittelhygienische**  
**Anforderungen für die Wildlagerung**  
**und -bearbeitung**

Landkreis Ostprignitz-Ruppin  
Amt für Verbraucherschutz und  
Landwirtschaft  
Virchowstr. 14/16, 16816 Neuruppin  
Tel.: 03391 688-3901, Fax: 688-3904  
Email: veterinaeramt@opr.de

LM-218-OPR

Stand: 14.04.2023

**Folgende Punkte sind bei der Lagerung und Bearbeitung von Wildbret/Wildfleisch zu beachten:**

**1. Bauliche Anforderungen**

- Decken und Wände müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- glatte, korrosionsfeste Ausrüstungen und Arbeitsmaterialien aus ungiftigem Material
- leicht zu reinigender Boden, der so beschaffen ist, dass das Wasser leicht ablaufen kann
- ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung (Empfehlung: Neonröhren mit einer Abdeckung, die bei Röhrenbruch Fleisch vor Glassplittern schützt)
- ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung
- Handwaschbecken mit fließendem warmem und kaltem Wasser erforderlich sowie Flüssigseife, Händedesinfektion und Papierhandtücher in geeigneten Spendern
- Wasser mit Trinkwasserqualität
- Schutz vor Ungeziefer ist zu gewährleisten
- ausreichende Menge heißes Wasser für die Reinigung der Räumlichkeiten sowie Arbeitsmaterialien

**2. Zerwirken**

- separater Bereich zum Enthäuten und Zerlegen außerhalb der Kühleinrichtung
- Berührung von Wild in Decke/Schwarte/Federkleid und aus der Decke/Schwarte/Federkleid ist zu vermeiden
- Gehänge bzw. Aufzüge, die leicht zu reinigen sind (abhängig von Größe und Anzahl des Wildes)
- Zerlegetisch muss aus leicht zu reinigendem und desinfizierendem Material bestehen
- separate Behältnisse (Plastiktonne mit Deckel) bzw. bei kleineren Mengen Müllbeutel, die nach Befüllen sofort verschlossen werden zur Zwischenlagerung von Aufbrüchen bzw. Schwarten/Decken sowie verschmutztem oder blutigem Fleisch

**3. Vermeidung nachteiliger Beeinflussung**

- Sicherstellung der allgemeinen Sauberkeit bereits beim Zerwirken (möglichst im Hängen)
- Schutz vor Ungeziefer durch Schließen der Türen und Anbringen von Fliegengaze an den Fenstern
- sachgerechte Lagerung und Entsorgung der Abfälle

**4. Kühlung**

- an voraussichtliche Menge anfallendes Wild angepasste Kühlmöglichkeiten, sodass ein Hängen der Tierkörper ohne gegenseitige Berührung möglich ist
- Großwild muss unmittelbar nach dem Erlegen auf Kerntemperatur von  $\leq 7^{\circ}\text{C}$  abgekühlt werden, Klein- /Federwild auf eine Kerntemperatur von  $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Wild in Decke/Schwarte/Federkleid darf nicht tiefgefroren werden

## 5. Verpackung und Kennzeichnung

Jedes erlegte, zum menschlichen Verzehr vorgesehene Stück Wild ist sofort nach der Erlegung noch im Jagdbezirk mit einer Wildmarke zu kennzeichnen, um eine eindeutige Zuordnung zu gewährleisten!

Zum Verpacken von Fleisch ist nur für Lebensmittel geeignetes Verpackungsmaterial (z. B. Gefrierbeutel) zu verwenden. Die Verwendung von Müllbeuteln/-säcken ist nicht zulässig!

Wird das Fleisch vorverpackt abgegeben, muss dieses gekennzeichnet werden. Vorverpacktes Fleisch ist mindestens mit folgenden Angaben zu kennzeichnen:

- Wildart und Teilstück, z.B. Rehrücken
- Name und Anschrift des Herstellers
- tagesgenaues Mindesthaltbarkeitsdatum (vom Hersteller selbst festzulegen) in Verbindung mit der einzuhaltenden Kühl- bzw. Tiefkühltemperatur
  - Wortlaut „mindestens haltbar bis“ ist vorgeschrieben
  - angegebene Temperatur darf für das Fleisch gesetzlich vorgeschriebene Temperatur nicht überschreiten
  - bei gekühltem Fleisch lautet die Angabe:  
„ bei max. +7°C mindestens haltbar bis ...“
  - bei eingefrorenem Fleisch  
„bei -18°C mindestens haltbar bis ...“ sowie die Hinweise  
„tiefgefroren“ und „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“.
- Nettofüllmenge
- Angaben sind gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

## 6. Dokumentation

Nachweise über

- Einhaltung der Kühltemperatur (Kühlzelle, Kühlschrank, Gefriertruhe),
- regelmäßige Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion,
- „Wareneingang bzw. -ausgang“

sind in einfacher schriftlicher Form zu führen.

### **Rechtsgrundlagen in der jeweils gültigen Fassung:**

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV

**Dieses Merkblatt enthält praxisbezogene Ausführungsbeispiele und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit und ersetzt nicht die Kenntnis rechtlicher Vorgaben.**

**Nur Originaltexte sind rechtsverbindlich.**