	Merkblatt **Lebensmittelhygienische Anforderungen für die Lagerung und Gewinnung von Wildfleisch** **LM-218-OPR** **Stand: 04.09.2025**	Landkreis Ostprignitz-Ruppin Amt für Verbraucherschutz und Landwirtschaft Virchowstr. 14/16, 16816 Neuruppin Tel.: 03391 688-3901, Fax: 688-3904 Email: veterinaeramt@opr.de

Folgende Punkte sind beim Umgang mit Wild und Wildfleisch bei Abgabe kleiner Mengen (= maximal Strecke eines Jagdtages) an den Endverbraucher und den örtlichen Einzelhandel zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher mindestens zu beachten und gelten ausschließlich für Jäger:

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, u. a. durch Schließen der Türen und Anbringen von Fliegengaze an den Fenstern
- ausreichende Menge heißes Wasser für die Reinigung der Räumlichkeiten sowie Arbeitsmaterialien

2. Kühlung

- Kühlmöglichkeiten müssen ausreichend für die anfallende Menge an Wild sein und ein Hängen der Tierkörper ohne gegenseitige Berührung muss gegeben sein
- Großwild muss unmittelbar nach dem Erlegen auf eine Kerntemperatur von ≤ 7°C abgekühlt werden, Klein- /Federwild auf eine Kerntemperatur von ≤ 4°C
- Wild in Decke/Schwarte/Federkleid darf nicht tiefgefroren werden

3. 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 zu 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

4. Vermeidung nachteiliger Beeinflussung

- Sicherstellung der allgemeinen Sauberkeit bereits beim Zerwirken (möglichst im Hängen)
- saubere Arbeitskleidung beim Zerlegen (keine Jagdbekleidung)
- sachgerechte Lagerung und Entsorgung der Abfälle

5. Dokumentation

Nachweise über

- Einhaltung der Kühltemperatur (Kühlzelle, Kühlschrank, Gefriertruhe),
- regelmäßige Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion,
- Wareneingang bzw. -ausgang und
- Kontrolle auf Schädlingsbefall und ggf. Gegenmaßnahmen sind in einfacher schriftlicher Form zu führen

6. 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 (z.B. eingeschweißt / vakuumiert) abgegeben,
muss dieses gekennzeichnet werden.
Vorverpacktes Fleisch ist mindestens mit folgenden Angaben zu kennzeichnen:

- Bezeichnung des Lebensmittels mit Angabe der Wildart
- Nettofüllmenge
- Name und Anschrift des Inverkehrbringers
- tagesgenaues Mindesthaltbarkeitsdatum (vom Inverkehrbringer selbst festzulegen) in Verbindung mit der einzuhaltenden Kühl- bzw. Tiefkühltemperatur
- Angaben sind gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen
- angegebene Temperatur darf für das Fleisch gesetzlich vorgeschriebene Temperatur nicht überschreiten

- bei gekühltem Fleisch lautet die Angabe:
- „bei max. +4°C / +7°C mindestens haltbar bis ...“

- bei eingefrorenem Fleisch lautet die Angabe:
- „bei -18°C mindestens haltbar bis …“, zusätzlich:
- „eingefroren am …“ jeweils mit tagesgenauer Angabe sowie
- „tiefgefroren“ und „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ und
- Angabe zur Feststellung der Partie (Empfehlung: Wildmarkennummer)

Beispiel:

Name und Adresse	**Wildart:** *Hirsch* **Teilstück:** *Filet*	
Max Mustermann *Musterstraße 1* *16816 Neuruppin*	**bei: ☐-18°C tiefgefroren** **mindestens haltbar bis:** *TT.MM.JJJJ* **eingefroren am:** *TT.MM.JJJJ* **nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**	**bei: ☐+4°C** **☐+7°C** **mindestens haltbar bis:** *TT.MM.JJJJ*
Gewicht: ____ Preis / kg: ___€ Gesamtpreis: ___€ Wildmarkennummer:_____		

Rechtsgrundlagen in der jeweils gültigen Fassung:

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

Hinweis: rechtliche Anforderungen für die Herstellung von Wurstwaren und / oder gepökelten oder geräucherten Erzeugnissen sind in diesem Merkblatt nicht ausgeführt.

Dieses Merkblatt enthält praxisbezogene Ausführungsbeispiele und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit und ersetzt nicht die Kenntnis rechtlicher Vorgaben. Nur Originaltexte sind rechtsverbindlich.