

Direktvermarktung von Wild Allgemein	
Was bedeutet Direktvermarktung?	Die direkte Abgabe von Wild durch den Jäger an Privatpersonen, die lokale Gastronomie oder den örtlichen Einzelhandel (z.B. Supermärkte, Metzgereien). Der Vermarktungsradius erstreckt sich dabei nicht weiter als 100km um den Erlegeort des Wildes oder den Wohnort des Jägers. Die Abgabemenge ist beschränkt auf die Strecke eines Jagdtages . Die Gastronomie oder der Einzelhandel darf aus Wild bzw. Wildfleisch Fleischerzeugnisse (z.B. Wurst, Schinken) herstellen. Das Fleisch bzw. die daraus hergestellten Erzeugnisse dürfen diese aber ausschließlich an den Endverbraucher abgeben.
Welche persönlichen Voraussetzungen muss ein Jäger erfüllen?	Diese Vermarktungsmöglichkeit ist nur dem geschulten Jäger erlaubt (§ 4 Abs.1 Tier-LMHV). Die Schulungsinhalte sind seit 1987 in ganz Deutschland Teil der Jägerprüfung, in Bayern bereits seit 1975.
Welche räumlichen oder hygienischen Voraussetzungen bestehen?	Hier wird unterschieden, in welcher Form das Wild vermarktet werden soll. Die Anforderungen unterscheiden sich je nachdem, ob 1. das Wild in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid abgeben wird. 2. das Wild aus der Decke geschlagen, abgeschwartet, gerupft oder zerwirkt abgegeben wird. 3. aus dem Wild Fleischerzeugnisse (z.B. Wurst, Schinken) hergestellt werden.

Direktvermarktung von Wild in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid: registrierte Wildkammer <u>nicht</u> notwendig	
Grundsatz	Wild in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid ist ein Primärerzeugnis . Eine Registrierungspflicht besteht nicht . Dennoch gibt es gesetzliche Anforderungen bezüglich Einrichtungen und Hygiene. Oberster Grundsatz ist, dass eine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels verhindert werden muss.
Aufbrechen und Ausweiden	U.a. ist auf hygienisches Aufbrechen und Ausweiden sowie einen hygienischen Transport zu achten (z.B. abgedeckte Wildwanne, kein Übereinanderlegen von Wildkörpern). Großwild ist so schnell wie möglich aufzubrechen und auszuweiden. Kleinwild ist spätestens bei der Abgabe aufzubrechen und auszuweiden. Eine Wildkammer ist für diesen Zweck nicht zwingend erforderlich. Wenn eine Wildkammer oder ein geeigneter Raum vorhanden ist und die Möglichkeit besteht Wild nach dem Erlegen zeitnah dorthin zu bringen, wird empfohlen das Ausweiden und das Aufbrechen dort durchzuführen.

Aufbewahrung	Großwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Es muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens + 7 °C abgekühlt sein. Kleinwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C abgekühlt sein. Diese Temperaturen sind bis zur Abgabe einzuhalten. Zum Sammeln von Wild in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid bis zur Abgabe ist ein geeigneter und für den Umfang der Tätigkeit angemessener Raum, - wegen der Temperaturanforderungen handelt es sich dabei um eine Kühleinrichtung (Kühlschrank, Kühlraum) - erforderlich. Nur wenn die Außentemperaturen es erlauben, kann ggf. auf eine aktive Kühlung verzichtet werden. Wird der Raum bzw. die Kühleinrichtung auch für andere Zwecke genutzt, muss eine Kontaminationsgefahr durch zeitliche Trennung sowie Reinigung und ggf. Desinfektion ausgeschlossen werden.
--------------	---

Direktvermarktung von aus der Decke geschlagenem/abgeschwartetem/gerupftem oder zerwirktem Wild: registrierte Wildkammer <u>notwendig</u>	
Grundsatz	Für die Tätigkeit muss eine Wildkammer vorhanden sein. Diese muss beim zuständigen Veterinäramt registriert werden. Die Wildkammer muss geeignet sein und eine für den Umfang der Tätigkeit angemessene Größe und Ausstattung aufweisen. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel muss verhindert werden. Eine Wildkammer besteht mindestens aus einem Zerwirkraum und einer Kühleinrichtung.
Fußboden	Der Fußbodenbelag der Wildkammer muss wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und ggf. desinfizierbar sein. Diese Eigenschaften weisen z.B. Bodenfliesen oder spezielle Beschichtungen (z.B. Epoxidharz) auf. Offenporiger Betonboden ist in der Regel nicht geeignet. Für z.B. bei der Reinigung anfallendes Wasser muss ein geeigneter Bodenabfluss vorhanden sein. Dieser sollte abgedeckt und geruchssicher (Siphon) sein. Das Wasser sollte leicht abfließen können, weshalb auf ein entsprechendes Gefälle zum Bodenabfluss hin zu achten ist. Ein Wasserabzieher sollte in der Wildkammer vorhanden sein.
Wände	Die Wände sollten bis zur Decke, müssen aber mindestens bis Arbeitshöhe glatt, hell und abwaschbar sein. Diese Eigenschaften können durch Fliesen, Paneele (Kunststoff, Edelstahl) oder in weniger beanspruchten Bereichen auch durch einen abwaschbaren Anstrich erreicht werden.
Decke	Eine von der Decke z.B. durch Schmutz, Schimmel, Kondenswasser oder Materialablösung ausgehende Kontaminationsgefahr muss vermieden werden. Unter Bereichen von denen eine Kontaminationsgefahr ausgeht, dürfen keine Lebensmittel bearbeitet bzw. gelagert werden, bis die Gefahr beseitigt ist.
Fenster und Türen	Fenster und Türen müssen leicht zu reinigen sein. Daher sollte bei Fenstern und Türen auf geeignetes Material (z.B. Edelstahl oder Kunststoff) geachtet werden. Holzfenster oder -türen müssen zumindest einen abwaschbaren Anstrich aufweisen. Außentüren müssen bündig schließen.
Belüftung	Es muss eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung vorhanden sein, um Kondenswasserbildung zu vermeiden. Fenster und Türen, welche zum Lüften geöffnet werden, müssen mit einem Insektenschutzgitter ausgestattet sein. Zur Reinigung sollte dieses leicht abnehmbar sein. Unter Bereichen mit Kondenswasserbildung dürfen keine Lebensmittel gelagert werden. Diese Bereiche sind außerdem regelmäßig abzusaugen. Eine ausreichende Abdeckung von Lebensmitteln ist generell zu empfehlen.
Beleuchtung	Die Wildkammer muss ausreichend hell ausgeleuchtet sein. Die Leuchtmittel müssen eine Abdeckung oder einen Splitterschutz aufweisen.
Zerwirkraum	Wild in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid darf mit Wildfleisch nicht in Berührung kommen. Wurde im Zerwirkraum der Wildkammer Wild aus der Decke geschlagen, abgeschwartet oder gerupft, so ist dieser vor dem Zerwirken zu reinigen (Zwischenreinigung).

	Der Zerwirtsch muss leicht zu reinigen sein (z.B. Edelstahltisch oder Aluminium). Zum Zerwirken sind geeignete Bretter aus Kunststoff zu verwenden. Bretter aus Holz sind hierfür nicht geeignet. Damit die Bretter eine glatte Oberfläche behalten, ist darauf zu achten diese bei Bedarf glatt zu schleifen oder zu erneuern. Zum Zerwirken sollten ausreichend geeignete Gerätschaften vorhanden sein: • ausreichend saubere Messer (rostfrei, mit Kunststoffgriff) • Zerwirschere bzw. Knochensäge (rostfrei, mit Kunststoffgriff) • Haken (rostfrei) • Messersterilisationsbecken oder Wasserkocher zur Zwischendesinfektion der Messer • Magnet- bzw. Hakenleiste o.Ä. zur Aufbewahrung der Gerätschaften • ggf. Vakuumiergerät
Kühl- und Gefriereinrichtungen	Es muss mindestens eine Kühleinrichtung (Kühlschrank, Kühlraum) vorhanden sein. Wild in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid darf sich nicht zeitgleich mit aus der Decke geschlagenem, abgeschwartetem, gerupftem oder unverpacktem zerwirktem Wild in der Kühleinrichtung befinden. Kommt Wildfleisch in eine Kühleinrichtung, in der sich zuvor Wild in der Decke/Schwarte bzw. im Federkleid befunden hat, so ist die Kühleinrichtung vorher zu reinigen (Zwischenreinigung). Ebenso dürfen verpacktes und unverpacktes Fleisch nicht miteinander in Berührung kommen. Aus diesen Gründen kann es vorteilhaft sein mehrere Kühleinrichtungen zu verwenden. Gefrieren: Es ist verboten, Wild in der Decke/Schwarte bzw. ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild einzufrieren. Das Einfrieren sollte erst nach abgeschlossener Fleischreifung und nur verpackt (am besten vakuumiert) erfolgen.
Lagerung	Die Lagerung von Lebensmitteln und Verpackungsmaterial sollte so erfolgen, dass diese nicht nachteilig beeinflusst werden, d.h. in geeigneten Behältern (z.B. Fleischerkisten) oder Beuteln (Lebensmittelecht), möglichst verschlossen bzw. abgedeckt. Private Lebensmittel sollten grundsätzlich nicht in der Wildkammer aufbewahrt werden, müssen aber auf jeden Fall getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert bzw. als solche gekennzeichnet werden. Behälter wie z.B. Fleischerkisten dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Es sind geeignete Untergestelle (Regal, Rollwagen, Bodenkiste) zu verwenden.
Handwaschbecken	Ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser muss vorhanden sein. Dieses muss mit Flüssigseife, Papierhandtüchern und ggf. Desinfektionsmittel ausgestattet sein. Eine Bedienung mit Knie, Fuß, Ellbogen bzw. Handgelenk oder über einen Sensor muss möglich sein. Griffe, die nur mit der Hand bedient werden können, sind nicht geeignet.
Reinigung	Es müssen Vorrichtungen vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Wasser zum Reinigen des Raumes und der Arbeitsgeräte liefern. Schläuche sollten Lebensmittelqualität haben. Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für die Anwendung im Lebensmittelbereich geeignet sein. Um eine gute Reinigung zu gewährleisten, sollte die Anwendung nach Herstellerangaben erfolgen. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht offen in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Sie sollten daher möglichst so gelagert werden, dass eine Kontaminationsgefahr sicher ausgeschlossen wird (z.B. in auslaufsicheren Behältern oder verschließbaren Schränken). Reinigungsutensilien und -geräte (Schrubber, Abzieher etc.) müssen sauber gehalten werden und daher auch leicht zu reinigen sein. Holzstiele eignen sich daher nicht. Für eine bessere Abtrocknung sollten diese nicht am Boden stehen, sondern aufgehängt werden (z.B. an Hakenleiste). Die Reinigung sollte in angemessenen Abständen erfolgen, d.h. mindestens nach Benutzung sowie vor erneuter Benutzung, wenn die Wildkammer länger leer steht.

Wasserqualität	In der Wildkammer verwendetes Wasser (z.B. zum Händewaschen, Reinigen) muss Trinkwasserqualität aufweisen.
Arbeitskleidung	Für die Wildkammer sollte separate Arbeitskleidung (z.B. Schürze, Kopfbedeckung, Schuhe/Stiefel, Hose, Oberteil, ggf. Einmalhandschuhe) verwendet werden, welche leicht zu reinigen ist und bei der man Verunreinigungen gut erkennen kann (helle Farbe). Die Arbeitskleidung ist regelmäßig zu reinigen.
Eigenkontrollen	• Infektionsschutzbelehrung gem. § 43 IFSG • Reinigungsplan • Arbeitstägliche Temperaturüberwachung (ggf. Doku bei Abweichung mit getroffenen Maßnahmen) • Geeignetes Schädlingsmonitoring (mindestens arbeitstägliche Sichtkontrolle; ggf. auch für den Lebensmittelbereich geeignete Köder; ggf. Doku und Bekämpfung bei Befall) • Rückverfolgbarkeit
Nutzung der Wildkammer	Grundsätzlich sollte die Wildkammer nur für die Bearbeitung von Wild genutzt werden. Wird die Wildkammer außerhalb der Nutzungszeiten für andere Zwecke verwendet, so müssen betriebsfremde Gegenstände vor erneuter Benutzung entfernt werden. Unter Umständen muss vor erneuter Nutzung eine Reinigung erfolgen. Alle Gegenstände, die sich während der Nutzung in der Wildkammer befinden, müssen die Hygieneanforderungen erfüllen.

Direktvermarktung von Wildfleischerzeugnissen: registrierte Wildkammer <u>notwendig</u>	
Grundsatz	Für die Tätigkeit (Herstellung von Wildfleischerzeugnissen) müssen je nach Produkt geeignete Räumlichkeiten, Einrichtungen und Gerätschaften vorhanden sein. Die Tätigkeit muss beim zuständigen Veterinäramt als Einzelhandelstätigkeit (Direktvermarktung von Wildfleischerzeugnissen) registriert werden. Es sind zudem umfassende Kenntnisse und Fertigkeiten in Fleischverarbeitung nötig.
Dokumentation und Eigenkontrollen	Es sind je nach Produkt bestimmte Eigenkontrollen der Betriebsabläufe zur Gefahrenbeherrschung durchzuführen, insb. sogenannte kritische Kontrollpunkte (z.B. Erhitzungstemperaturen) und regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen nach Verordnung (EG) Nr. 2073/2005. Die Dokumentation ist insgesamt umfassender.
Abgabe	Vom Jäger hergestellte Fleischerzeugnisse dürfen nur direkt an Endverbraucher (auch über einen Marktstand) abgegeben werden, nicht aber an die Gastronomie und den Einzelhandel.