

Informationen zu Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei Farmwild und zu Wildgehegen im Rhein-Hunsrück-Kreis

nachfolgend informieren wir die Betreiber eines Geheges für Farmwild über die geltenden Bestimmungen zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung.

Schlachttieruntersuchung

Grundsätzlich ist eine Untersuchung des noch lebenden Tieres durch den zuständigen amtlichen Tierarzt innerhalb von **höchstens 72 Stunden vor der Schlachtung** durchzuführen.

Es gibt zwei **Ausnahmen**:

a) **Eigenverwertung des geschlachteten Tieres im eigenen Haushalt:**

In diesem Fall kann die Schlachttieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt unterbleiben, sofern der Tierhalter keine Störung des Allgemeinbefindens des Tieres festgestellt hat. Eine Fleischuntersuchung ist immer durchzuführen.

b) **Betriebe mit geringem Produktionsvolumen von unter 50 Stück Schalenwild pro Jahr:**

In diesem Fall hat die Schlachttieruntersuchung durch den amtlichen Tierarzt eine Gültigkeit von **28 Tagen**. Sofern von der Untersuchung bis zur Schlachtung aber mehr als 72 Stunden vergehen, muss unmittelbar vor der Schlachtung eine „**kundige Person**“ (z.B. Jäger) nochmals feststellen, dass keine Verhaltensstörungen und kein Verdacht auf Umweltkontamination vor der Schlachtung vorliegen. Die Vermarktung derartiger Tiere darf nur national an Endverbraucher oder an den Einzelhandel (z.B. Gaststätten) erfolgen.

Schlachtung

Bei Schlachtung im eigenen Betrieb muss der Schlachtraum/Zerlegeraum entsprechend den EU-Vorgaben zugelassen sein. Sofern diese Räume nicht vorhanden sind, muss das geschlachtete Tier nach Tötung und Entblutung in der Decke zur weiteren Bearbeitung in einen zugelassenen Schlachtbetrieb befördert werden. Dauert die Beförderung länger als 2 Stunden, ist eine Kühlung erforderlich.

Fleischuntersuchung

Im Gegensatz zu erlegtem Wild gibt es bei Farmwild keine Ausnahmen von der **Pflicht** zur Fleischuntersuchung durch den zuständigen amtlichen Tierarzt. Diese ist also auch bei Eigenverwertung des geschlachteten Tieres im eigenen Haushalt durchzuführen.

Dem amtlichen Untersuchungspersonal sind dabei folgende **Unterlagen**¹⁾ vorzulegen:

1. Bescheinigung über die durchgeführte Schlachttieruntersuchung, sofern diese nicht durch dieselbe amtliche Person durchgeführt wurde
2. Sofern zwischen Schlachttieruntersuchung und Schlachtung mehr als 72 Stunden liegen, auch eine Bestätigung durch die kundige Person in den Fällen mit geringem Produktionsvolumen (siehe Schlachttieruntersuchung Buchstabe b), dass keine Verhaltensänderungen oder Umweltkontaminationen festgestellt wurden und das Tier ordnungsgemäß getötet und entblutet wurde
3. Erklärung zur Lebensmittelkette durch den Tierhalter

Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
 - Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vom 29.04.2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
 - Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) vom 08.08.2007
 - Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung (Tier-LMÜV) vom 08.08.2007
- in den derzeit gültigen Fassungen.