

Merkblatt über Vermarktung von Wild, Wildfleisch und Wildfleischerzeugnissen durch den Jäger

Allgemein

Abhängig vom Vermarktungsweg sind die jeweiligen lebensmittelrechtlichen Anforderungen aus dem EU-Recht und dem nationalen Recht zu realisieren.

Der Jäger ist für die Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit seiner Produkte selbst verantwortlich – nur sicheres Wild darf vermarktet werden!

Dazu gehört die „Untersuchung“ vor und nach dem Erlegen. Aufgrund seiner Ausbildung, Besitz eines gültigen Jagdscheines, ist der „ausreichend geschulte“ Jäger berechtigt, das Wild anzusprechen (entspricht der Lebetieruntersuchung) und nach dem Aufbrechen die Organe einer Untersuchung zu unterziehen, um bedenkliche Merkmale auszuschließen (entspricht der Fleischuntersuchung).

Werden bedenkliche Merkmale festgestellt, muss der Wildkörper immer einem amtlichen Tierarzt zur Untersuchung vorgelegt werden.

Der Jäger ist berechtigt, auf Antrag - nach Schulung und amtlicher Beauftragung -, Proben für die amtliche Trichinenuntersuchung selbst zu entnehmen. Liegt diese Genehmigung nicht vor, hat dies immer der amtliche Tierarzt zu tun!

Bei Verdacht auf Vorliegen einer auf den Menschen übertragbaren und/oder anzeigepflichtigen Erkrankung besteht Entsorgungspflicht bei der Tierkörperbeseitigungsanstalt (TBA).

Folgende Möglichkeiten der Abgabe von selbst erlegtem Wild bestehen für den Jäger:

1. Ausschließliche Verwendung im eigenen Haushalt des Jägers

Anforderungen:

- generelle Untersuchungspflicht für empfängliche Wildarten auf Trichinen (Schwarzwild, Dachs)
- bei Verhaltensstörungen beim Ansprechen des Wildes oder Feststellung bedenklicher Merkmale beim Wild durch den Jäger besteht die Verpflichtung zur Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt
- Wer die vorgeschriebenen Untersuchungen, auch bei Eigenverbrauch unterlässt, macht sich strafbar.
- der Jäger muss mindestens ausreichend geschult sein
- keine Registrierungspflicht beim Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

2. Abgabe von selbst erlegtem Wild in kleiner Menge* **ausschließlich in der Decke oder Schwarte** direkt an Endverbraucher oder an örtliche** Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Endverbraucher

Anforderungen:

- ***kleine Menge** bedeutet die Strecke eines Jagdtages bezogen auf den einzelnen erlegenden Jäger
- ****örtlich** bedeutet 100km um den Wohnort des Jägers oder den Erlegungsort des Wildes

- generelle Untersuchungspflicht für empfängliche Wildarten auf Trichinen (Schwarzwild, Dachs)
- bei Verhaltensstörungen beim Ansprechen des Wildes oder Feststellung bedenklicher Merkmale beim Wild durch den Jäger besteht die Verpflichtung zur Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt
- Wer die vorgeschriebenen Untersuchungen, auch bei Eigenverbrauch unterlässt, macht sich strafbar.
- Bei dem Jäger muss es sich um eine ausreichend geschulte*** oder kundige Person handeln (**Anmerkung: mit Bestehen der Jägerprüfung nach dem 1.2.1987 gilt der Jäger als ausreichend geschulte Person)
- Verpflichtung zur radiologischen Untersuchung des Schwarzwildes, wenn dieses in untersuchungspflichtigen Revieren erlegt wurde
- Beachtung VO (EG) Nr. 178/2002, LMHV, Tier-LMHV
- keine Registrierungspflicht beim Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit des Wildes (z.B. Wildursprungsschein bzw. Lieferschein)

3. Abgabe von selbst erlegtem Wild in kleiner Menge **aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerwirkt direkt an Endverbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Endverbraucher**

Anforderungen:

- Abgabe erfolgt direkt an Privatpersonen, Gastronomie und ggf. an nicht EU-zugelassene Fleischereien - diese geben wiederum direkt an Privatpersonen ab
- Bei dem Jäger muss es sich um eine ausreichend geschulte*** oder kundige Person handeln (**Anmerkung: mit Bestehen der Jägerprüfung nach dem 1.2.1987 gilt der Jäger als ausreichend geschulte Person)
- generelle Untersuchungspflicht für empfängliche Wildarten auf Trichinen (Schwarzwild, Dachs)
- bei Verhaltensstörungen beim Ansprechen des Wildes oder Feststellung bedenklicher Merkmale beim Wild durch den Jäger besteht die Verpflichtung zur Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt
- Wer die vorgeschriebenen Untersuchungen, auch bei Eigenverbrauch unterlässt, macht sich strafbar.
- es müssen geeignete Räumlichkeiten vorhanden sein
- es müssen zur Sicherungsmaßnahmen (frühzeitiges Ausnehmen, Auskühlen des Wildes; kühle Lagerung/Transport) und Eigenkontrollen (Kontrolle Temperaturvorgaben, Arbeits-, Personal- und Betriebshygiene; Schädlingsbekämpfung, Reinigung/Desinfektion, Schulung/Fortbildung) dokumentiert und realisiert werden
- Beachtung VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 852/2004, LMHV Anlage 2; Tier-LMHV Anlage 4
- Registrierungspflicht beim Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit des Wildes (z.B. Wildursprungsschein bzw. Lieferschein)

4. Abgabe von Wild an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe

Anforderungen:

- Im Wildbearbeitungsbetrieb muss eine amtliche Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt erfolgen
- Kundige Person führt nach Erlegen erste Untersuchung durch (Wildkörper und Eingeweide) – Bescheinigung (i.d.R. Wildursprungsschein) begleitet Wildkörper an Wildbearbeitungsbetrieb

- Besonderheit: keine bedenkliche Merkmale festgestellt: Abgabe ohne Kopf und Eingeweide
bedenkliche Merkmale festgestellt: Kopf und rote Organe müssen Wildkörper begleiten
- ACHTUNG: Wenn Jäger keine kundige Person ist – immer Kopf und rote Organe mitführen!
- Beachtung VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 852/2004, VO (EG) Nr. 853/2004, Tier-LMHV
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit des Wildes (z.B. Wildursprungsschein bzw. Lieferschein)

5. Verkauf von Wildfleisch in kleiner Menge auch aus anderen Jagdrevieren direkt an Endverbraucher und/oder Herstellung von Wildfleischerzeugnissen zur Abgabe an den Endverbraucher

Anforderungen:

- Status als Einzelhändler („Wildfleischgeschäft“)
- Wild darf von anderen Jägern oder Wildbearbeitungsbetrieben zur direkten Abgabe an Endverbraucher zugekauft werden
- Bei Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen (z.B. Wurst, Schinken) sind ggf. handwerksrechtliche und gewerberechtliche Bestimmungen zu beachten
- Registrierungspflicht beim Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit des Wildes (z.B. Wildursprungsschein bzw. Lieferscheine)
- ACHTUNG: Je nach Tätigkeit als Einzelhändler kann sich eine Zulassungspflicht nach VO (EG) Nr. 853/2004 ergeben!
- Beachtung VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 852/2004, LMHV Anlage 2; Tier-LMHV Anlage 4 und 5

Rechtsgrundlagen:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - **LMHV**)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – **Tier-LMHV**)

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.

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/innen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes (LÜVA) des Vogtlandkreises, Stephanstr. 9, 08606 Oelsnitz, Tel. 03741 300 3601 / Fax. 03741 300 4075 / E-Mail: veterinaeramt@vogtlandkreis.de jederzeit gerne zur Verfügung.

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)

Anlage 2 (zu § 5 Absatz 1 Satz 1) Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen

(Fundstelle: BGBl. I 2016, 1474)

1. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Primärerzeugnissen sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um
 - a) Wände, Böden und Arbeitsflächen in Betriebsstätten sowie Verkaufseinrichtungen, Anlagen, Ausrüstungsgegenstände, Behältnisse, Container und Fahrzeuge, die mit Primärerzeugnissen in Berührung kommen können, instand zu halten, regelmäßig zu reinigen und erforderlichenfalls in geeigneter Weise zu desinfizieren,
 - b) hygienische Herstellungs-, Transport- und Lagerungsbedingungen für die Primärerzeugnisse sowie deren Sauberkeit in angemessener Weise sicherzustellen,
 - c) beim Umgang mit und bei der Reinigung von Primärerzeugnissen Trinkwasser oder, falls angemessen, sauberes Wasser oder sauberes Meerwasser zu verwenden,
 - d) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern, damit so umzugehen und sie so zu entsorgen, dass eine Kontamination der Primärerzeugnisse verhindert wird.
2. Zur Sicherstellung einer guten Lebensmittelhygiene in Betrieben und Verkaufseinrichtungen gilt zusätzlich Folgendes:
 - a) Bei der Lagerung von Primärerzeugnissen ist das Risiko einer Verunreinigung so weit wie möglich zu vermeiden.
 - b) Erforderlichenfalls muss eine ausreichende Versorgung mit kaltem oder warmem Trinkwasser oder mit sauberem Wasser vorhanden sein.
 - c) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Räumlichkeiten, Arbeitsgeräten und Ausrüstungsgegenständen vorhanden sein.
 - d) Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zur Ermöglichung einer angemessenen Personalhygiene, Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.
 - e) Erforderlichenfalls müssen zur Sauberung von Primärerzeugnissen geeignete Vorrichtungen für eine hygienische Vorgehensweise vorhanden sein.
 - f) Erforderlichenfalls müssen angemessene Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Einhaltung geeigneter Temperaturbedingungen für die Primärerzeugnisse vorhanden sein.
 - g) Umhüllungen und Verpackungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können.
3. Es sind die jeweils angemessenen Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass
 - a) das für die Behandlung von Primärerzeugnissen eingesetzte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult ist,
 - b) Personen, die mit Primärerzeugnissen umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten sowie geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen,
 - c) Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Primärerzeugnissen umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass Primärerzeugnisse direkt oder indirekt kontaminiert werden können.

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)

Anlage 4 (zu § 3 Absatz 1 Satz 1 Nummer 5, § 4 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 und Absatz 2 Satz 1) Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von erlegtem Wild oder Fleisch von erlegtem Wild

(Fundstelle: BGBl. I 2018, 494)

1. Beim Gewinnen des Fleisches ist Folgendes zu beachten:
 - 1.1 Großwild ist so schnell wie möglich, Kleinwild spätestens bei der Abgabe aufzubrechen und auszuweiden. Das Enthäuten und eine Zerlegung von Großwild am Erlegeort ist nur zulässig, wenn der Transport sonst nicht möglich ist.
 - 1.2 Großwild ist unmittelbar nach dem Aufbrechen und Ausweiden so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen und in den Körperhöhlen abtrocknen kann. Kleinwild ist unmittelbar nach dem Erlegen so aufzubewahren, dass es gründlich auskühlen kann. Großwild muss alsbald nach dem Erlegen auf eine Innentemperatur von höchstens + 7 °C, Kleinwild auf eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C abgekühlt sein, erforderlichenfalls ist das erlegte Wild dazu in eine geeignete Kühleinrichtung zu verbringen.
 - 1.3 Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen. Diese liegen vor bei
 - 1.3.1 abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;
 - 1.3.2 Fehlen von Anzeichen äußerer Gewaltwirkung als Todesursache (Fallwild);
 - 1.3.3 Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
 - 1.3.4 Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Miltschwellung, Darm- oder Nabelentzündung, bei Federwild Entzündung des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
 - 1.3.5 fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfault ist;
 - 1.3.6 erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbung der inneren Organe;
 - 1.3.7 erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
 - 1.3.8 offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht unmittelbar mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
 - 1.3.9 erheblicher Abmagerung;
 - 1.3.10 frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
 - 1.3.11 Geschwülste oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
 - 1.3.12 verklebten Augenlidern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfhänge sowie Ständer bei Federwild;
 - 1.3.13 sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen.
 - 1.4 Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, sind so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchungen beim Wildkörper verbleiben.
 2. Es ist durch geeignete Maßnahmen oder Vorrichtungen sicherzustellen, dass beim Zerlegen und Umhüllen Fleisch von Großwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und Fleisch von Kleinwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten wird.
 3. Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) müssen über
 - 3.1 eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des erlegten Wildes nicht erreicht werden kann;
 - 3.2 einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.
 4. In den Räumen und gegebenenfalls in Wildkammern gilt für die Bearbeitung des erlegten Wildes Folgendes:
 - 4.1 Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.
 - 4.2 Erlegtes Großwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten, der Brustkorb ist zu öffnen. Die Wirbelsäule und der Kopf sind längs zu spalten, wenn nach Feststellung des Untersuchers gesundheitliche Gründe dies erforderlich machen. Erlegtes Großwild in der Decke darf nicht eingefroren werden.
 - 4.3 Erlegtes Federwild ist auf Verlangen des Untersuchers zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können. Ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.
 - 4.4 Großwild in der Decke oder Kleinwild in der Decke oder im Federkleid darf Fleisch von erlegtem Wild nicht berühren.

Anhang II Kapitel 1 852/2004 Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird:

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten werden.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt und konzipiert, gebaut und bemessen sein, dass
 - a. eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
 - b. die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmitteln, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
 - c. gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
 - d. soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, einer Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben, darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
8. Abwasserleitsysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflusssysteme müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.
9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.
10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in den Bereich gelagert werden, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird.

Kapitel V Vorschriften für Ausrüstungen

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen
 - a. Gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;
 - b. So gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;
 - c. Mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und
 - d. so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.
3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstung und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

Kapitel VI Lebensmittelabfälle

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sein denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.
3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass die sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.