

MERKBLATT

Anforderungen an Wildkammern

Handhabung erlegten Wildes im Revier:

Das Bergen und im Rahmen des Jagdablaufes ggf. notwendige kurzfristige Lagern von erlegtem Wild im Revier bedingt grundsätzlich keine baulichen Einrichtungen.

Anforderungen an Räume (Wildkammern), die ausschließlich zum Sammeln von erlegtem Groß- und Kleinwild dienen:

Erläuterung zu Anlage 4 Nr. 3.1 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung:

- Kleinste geeignete Kühleinrichtung: Kühlschrank (wenn aktive Kühlung erforderlich). Dabei kann der Kühlschrank auch der „Raum“ zum Sammeln selbst sein.
- Raum kann auch einer weiteren Verwendung zugeführt werden. Eine Kontaminationsgefahr muss durch zeitliche Trennung sowie Reinigung und Desinfektion oder andere Maßnahmen ausgeschlossen werden.
- Der Raum muss dem Umfang der Tätigkeit angemessen sein.

Anforderungen an Räume (Wildkammern), in denen außer dem Sammeln von erlegtem Groß- und Kleinwild auch enthäutet und zerlegt wird:

Erläuterung zu Anlage 4 Nr. 3.2 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung:

- Der Raum muss einen geeigneten Platz aufweisen.
- Sonstige Verwendung des Raumes, bzw. darin gelagerte Gegenstände dürfen das Wild oder Wildfleisch nicht nachteilig beeinflussen.
- Der Platz
 - muss mit einem wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und desinfizierbaren Fußbodenbelag ausgestattet sein;
 - Wände müssen mit einer glatten und hellen Oberfläche (z.B. auch Anstrich) bis zu einer angemessenen Höhe versehen sein;
 - Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;
 - Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.

- Das Eindringen von Schmutz und Schädlingen von außen muss durch entsprechende Maßnahmen (z. B. Fliegengitter) verhindert werden.
- Es müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung vorhanden sein, die eine Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden und Decken verhindern.
- Zur Erkennung von abweichenden Fleischqualitäten müssen ausreichende Beleuchtungen vorhanden sein.
- Am Arbeitsplatz muss eine geeignete Handwaschgelegenheit mit Becken und mit fließend kalt-warmen Wasser vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einweghandtüchern) vorhanden sein.
- Es müssen Kühleinrichtungen vorhanden sein, die die vorgeschriebenen Temperaturen erreichen (keine zeitgleiche Lagerung von Wild in der Decke und nicht umhüllten Fleisch in der gleichen Kühleinrichtung).
- Es muss eine Einrichtung vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Wasser zum Reinigen liefert.
- Das Wasser muss den Trinkwasseranforderungen genügen.