

Merkblatt

Hygieneanforderungen an Wildkammern

Grundsätzlich müssen sich die Anforderungen an eine Wildkammer nach der Art und Menge des dort angelieferten Wildes sowie nach der Art der dort durchgeführten Tätigkeiten richten. So ist an eine Wildkammer, die regelmäßig größere Stückzahlen von Rot- und Schwarzwild aufnehmen muss, eine höhere Anforderung zu stellen, als an eine Wildkammer, in der nur an wenigen Tagen im Jahr einzelne Stücke von Rehwild bzw. Hasen angeliefert werden. Das Spektrum der Tätigkeiten reicht von dem Aufbewahren in der Decke bzw. Schwarte über das Abziehen des Wildes und der Grobzerlegung bis hin zur Feinzerlegung von Wildfleisch. Die Herstellung von Fleischerzeugnissen, wofür die Anforderungen noch weitreichender sind, wird an dieser Stelle nicht berücksichtigt, da unter gewerblichen und handwerksrechtlichen Gesichtspunkten dieser Bereich zu vernachlässigen sein dürfte.

Es ist empfehlenswert, sich im Einzelfall mit dem Veterinäramt in Verbindung zu setzen (Tel.: 04791/930-2135, veterinaeramt@landkreis-osterholz.de), um die für die Örtlichkeit und Tätigkeit ausreichenden Anforderungen im Einzelnen festzulegen. Die nachfolgenden Hinweise sollen es Ihnen erleichtern, einen Überblick über die wichtigsten Anforderungen des Lebensmittelhygienerechts an Wildkammern zu gewinnen:

1. Raum

- 1.1. Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Günstig ist, wenn die Böden hell sind und ein angemessenes Abflusssystem aufweisen, denn es darf sich kein Schmutzwasser ansammeln.
- 1.2. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte, möglichst helle Flächen aufweisen.
- 1.3. 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.
- 1.4. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Fenster, die geöffnet werden können, müssen mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen bleiben.
- 1.5. Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
- 1.6. Alle anderen Flächen (insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen) sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen. Es wird empfohlen helle Oberflächen zu wählen, damit Verunreinigungen leicht erkannt werden können.
- 1.7. Es ist zu verhindern, dass Schädlinge (z.B. Mäuse, Ratten, Insekten) in die Wildkammer eindringen. Auch Haustiere (z.B. Hunde) dürfen nicht in die Wildkammer gelassen werden.

2. Einrichtung

- 2.1. Es muss eine Beleuchtung vorhanden sein, die Veränderungen des Fleisches erkennen lässt. Die Lampen sind mit einer Abdeckung zu versehen, um zu verhindern, dass im Fall eines Bruchs das Fleisch durch Glassplitter gefährdet wird.
- 2.2. In Wildkammern, in denen Wild aus der Decke geschlagen, abgeschwartet, zerlegt usw. wird, ist ein Handwaschbecken mit fließendem, warmem Trinkwasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern einzurichten. In Wildkammern, in denen mehr als die Strecke eines Jagdtages Wild zerlegt wird, sind Armaturen vorgeschrieben, durch die eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann, das heißt, dass hier berührungslose Armaturen (Lichtschranke, Knie- oder Fußbedienung) vorgeschrieben ist.



- 2.3. Eine Einrichtung zum Reinigen der Arbeitsgeräte mit heißem und kaltem Trinkwasser ist vorzusehen. Diese kann in Verbindung mit dem Handwaschbecken, z. B. durch eine Doppelspüle, eingerichtet werden.
- 2.4. Ein Trinkwasseranschluss für die Reinigung der Kühlzelle bzw. des Bodens und der Wände (z.B. ein separater Schlauchanschluss oder aber ein an den Wasserhahn anschließender Schlauchanschluss) wird empfohlen.
- 2.5. Für den Bereich der Zerlegung ist ein separater Bereich vorzusehen, der räumlich oder zeitlich getrennt vom Abschwarten zu benutzen ist. Der Zerlegungstisch muss aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; ideal wäre ein Edeltahltisch mit Kunststoffschneidbrettern.
- 2.6. Abhängig von Größe und Anzahl des Wildes sind ggf. Aufhängevorrichtungen bzw. Aufzüge vorzusehen, die ebenfalls aus Material bestehen müssen, das leicht zu reinigen ist.
- 2.7. Die beim Abschwarten bzw. bei der Zerlegung erforderlichen Arbeitsgeräte (Messer, Zange, Säge, Haken) müssen so aufbewahrt werden, dass sie keiner Kontamination ausgesetzt sind, z.B. durch ein Magnetband für die Aufbewahrung der Messer bzw. ein sauberes Gefäß für die anderen Arbeitsgeräte. Das saubere Aufhängen der Geräte ist ebenfalls denkbar.
- 2.8. Zur Zwischenlagerung von Aufbrüchen bzw. Schwarten/Decken sowie verschmutztem oder blutigem Fleisch sind entweder separate Behältnisse (Plastiktonne mit Deckel) bzw. bei kleineren Mengen Müllbeutel, die nach Befüllen sofort verschlossen werden, vorzusehen.
- 2.9. Die Wildkammer, insbesondere ist mit sauberer Kleidung und sauberen Schuhen zu betreten, damit hierüber kein Schmutz in die Kammer getragen wird. Es wird empfohlen eine Hygieneschleuse, eine Sauberlaufzone oder einen Umkleideraum einzurichten, um dies bestmöglich zu gewährleisten.

3. Kühlung

- 3.1. Die Kühlmöglichkeiten müssen der voraussichtlich anfallenden Menge von Wild angepasst sein. Es muss gewährleistet sein, 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. Alle Kühleinrichtungen sind deshalb mit Thermometern auszustatten.
- 3.2. Wild in der Decke/Schwarte darf nicht mit Fleisch, das von der Zerlegung stammt, im gleichen Kühlraum zeitgleich aufbewahrt werden. Es bietet sich an, einen kleineren Kühlschrank für die Aufbewahrung von zerlegtem Fleisch neben einer Kühlzelle für Wild in der Decke zu verwenden. Bei einer gewährleisteten zeitlichen Trennung von der Einlagerung von Wild in der Decke und von zerlegtem Fleisch ist diese Möglichkeit ebenfalls gegeben.

4. Reinigung

- 4.1. Alle Oberflächen, einschließlich der Fußböden, Wände und Decken, und alle Arbeitsgeräte müssen selbstverständlich sauber und intakt sein. Es muss gewährleistet werden, dass das Fleisch nicht durch Verschmutzungen, Fremdkörper oder Keime für den Verzehr ungeeignet wird.
- 4.2. Werden in einer Wildkammer größere Mengen von Wild aufgebrochen bzw. größere Mengen von Wild zerlegt, ist ein Sterilisationsbecken, das Wasser mit über 82° C zur Verfügung stellt, sinnvoll, um Arbeitsgeräte nach Kontamination zu reinigen. Bei geringeren Mengen reicht es, genügend saubere Messer zur Hand zu haben (die z.B. zu Hause in der Spülmaschine gereinigt wurden), so dass ein Messerwechsel möglich ist, wenn das Messer durch Schmutz, Haut, Haare, Abszesse etc. verunreinigt wurde.

5. Dokumentation

Der Jäger ist dafür verantwortlich, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Dazu hat er in angemessenem Umfang Eigenkontrollen und deren Dokumentation durchzuführen. Dies beinhaltet ggf. eine arbeitstägliche Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen, einen Reinigungs- und Desinfektionsplan und eine Kontrolle der Schädlingsbekämpfung. Weiterhin ist ggf. die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel sicherzustellen.

Rechtsgrundlagen

Verordnung (EG) 178/2002

Anhang II der Verordnung (EG) 852/2004)

Anlage 4 und 5 Tier-LMHV