

Der Oberbürgermeister

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 23
Postanschrift: Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454
Fax: 04321 / 942-2082

Merkblatt

zu Anforderungen an die Einrichtung einer registrierten Wildkammer (gemäß LMHV, TierLMHV, VO (EG) Nr. 852/2004)

Die Anforderungen an die Einrichtung einer registrierten Wildkammer ergeben sich aus der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

Die Ausstattung und Anforderung der Wildkammer richten sich nach Art und Umfang der dort durchgeführten Tätigkeiten sowie der Menge des verarbeiteten Wildes.

Somit ist an eine Wildkammer, die regelmäßig größere Stückzahlen von Rot-, Dam- und Schwarzwild aufnehmen muss, eine höhere Anforderung zu stellen, als an eine Wildkammer, in der nur an wenigen Tagen im Jahr einzelne Stücke Rehwild, Hasen oder Flugwild aufbewahrt und verarbeitet werden.

Die **Registrierung als Wildkammer** bei der zuständigen Veterinärbehörde ist erforderlich, wenn Sie erlegtes Wild oder Wildfleisch in kleinen Mengen (Strecke eines Jagdtages) bearbeitet (abgeschwartet, abgezogen oder zerwirkt) an den regionalen Einzelhandel, an die Gastronomie oder an andere Endverbraucher abgeben.

Eine **Zulassung als Wildbearbeitungsbetrieb** ist nur erforderlich, wenn Sie größere Mengen Wild (Wild von mehr als die Strecke eines Jagdtages) und/ oder in einem Umkreis von mehr als 100 km abgeben wollen. In diesem Falle sind weitere Anforderungen zu erfüllen.

Nachfolgende Hinweise sollen es dem Jäger erleichtern, die Anforderungen des Lebensmittelrechtes zu erfüllen.

1. Raumausstattung

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. Ein angemessenes Wasserabflusssystem ist günstigenfalls vorhanden, alternativ muss das anfallende Wasser auf andere Weise aufgenommen werden können.

1.2 Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, abriebfest und leicht zu reinigen sein sowie aus nichttoxischem Material bestehen und bis zu einer angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.

1.3 Decken, ggf. 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. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie mit Insektenschutzgittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
- 1.5** Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
- 1.6** Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und 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.

2. Einrichtung

- 2.1** Es muss eine ausreichende Beleuchtung vorhanden sein, die Veränderungen des Fleisches erkennen lässt. Die Lampen sind mit einer Abdeckung zu versehen, um zu verhindern, dass im Falle eines Bruches das Fleisch durch Glassplitter gefährdet wird.
- 2.2** Ein Handwaschbecken mit fließendem warmem Wasser in Trinkwasserqualität, Seifenspender und Einmalhandtüchern ist einzurichten.
- 2.3** In Wildkammern, in denen mehr als die Strecke eines Jagdtages 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.
- 2.4** Eine Einrichtung zum Reinigen der Arbeitsgeräte mit heißem bzw. kaltem Wasser ist vorzusehen. Diese kann in Verbindung mit dem Handwaschbecken, z.B. durch eine Doppelspüle, eingerichtet werden.
- 2.5** Ein Wasseranschluss, mit dem Kühlzelle bzw. Boden und Wände gereinigt werden können, z.B. ein separater Schlauchanschluss, oder aber ein an den Wasserhahn anschließender Schlauchanschluss wird empfohlen.
- 2.6** Für den Bereich der Zerlegung ist ein separater Bereich vorzusehen, der räumlich oder zeitlich getrennt vom Abschwarten/ Abziehen zu benutzen ist. Der Zerlegungstisch muss aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; ideal wäre ein Edelstahltisch mit Plastikschnidebrettern.
- 2.7** Abhängig von Größe und Anzahl des Wildes sind Aufhängevorrichtungen bzw. Aufzüge (Winden) vorzusehen, die ebenfalls aus leicht zu reinigenden / zu desinfizierendem Material bestehen müssen.
- 2.8** Die beim Abschwarten/ Abziehen sowie bei der Zerlegung erforderlichen Arbeitsgeräte (Messer, Spreizer, Sägen, Haken) müssen so aufbewahrt werden, dass sie keiner Kontamination ausgesetzt sind.

2.9Zur Zwischenlagerung von Aufbrüchen, Zerwirkresten bzw. Schwarten/ Decken sind entweder verschließbare Behältnisse zu verwenden oder, bei kleinen Mengen, verschlossene Müllbeutel.

3. Kühlung

3.1Die Kühlmöglichkeiten müssen der voraussichtlich anfallenden Menge von Wild angepasst sein. Die Einhaltung der Kühltemperaturen ist mittels Thermometer zu kontrollieren. Weiterhin muss gewährleistet sein, dass beim Zerlegen und Umhüllen Fleisch von Großwild auf eine Temperatur von nicht mehr als + 7° C und Fleisch von Kleinwild auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4° C gehalten wird.

3.2Wild in der Decke/ in der Schwarte bzw. im Federkleid darf nicht mit Fleisch, das von der Zerlegung stammt, im gleichen Kühlraum zeitgleich aufbewahrt werden.

3.3Großwild in der Decke/ Schwarte sowie Kleinwild im Balg und Federwild im Federkleid darf nicht eingefroren werden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die für Sie zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.