



## **Wildbretverwertung**

### **– Anforderungen an eine Wildkammer –**

**Gemäß der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung müssen Räume zum Sammeln von Groß- und Kleinwild nach dem Erlegen (Wildkammern) über**

- **eine geeignete Kühleinrichtung verfügen, wenn auf andere Weise eine gründliche Auskühlung des Wildes nicht erreicht werden kann;**
- **einen geeigneten Platz zum Enthäuten und Zerlegen verfügen, wenn diese Arbeiten darin ausgeführt werden.**

**Darüber hinaus gibt es im spezifischen nationalen und EU-Recht diverse Anforderungen an die Ausstattung einer Wildkammer. Nachfolgende Hinweise bieten einen Überblick über diese Anforderungen und Empfehlungen. Ein Vorhaben zur Errichtung einer Wildkammer sollte rechtzeitig mit den Behörden abgestimmt werden, da hier die individuellen Rahmenbedingungen wie Standort, Anzahl der Strecke und das zu verarbeitende Wild ausschlaggebend sind:**

- Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie sollten wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Böden sollten ein geruchssicheres Abflusssystem aufweisen, um das Eindringen von Schädlingen wirksam zu verhindern. Als Bodenbelag können glatter Beton oder Fliesen verwendet werden. Bei Fliesen ist auf die Rutschgefahr hinzuweisen.
- Decken und Wände müssen leicht zu reinigen sein. Sie sollten hell, glatt und abwaschbar sein. Für die Wände wird das Anbringen von Fliesen empfohlen. Die Decke kann mit einem wasserfesten Anstrich versehen werden. Der wasserundurchlässige, abriebfeste Anstrich kann auf einer glatten Oberfläche wie Zement aufgebracht werden. Tapete ist ungeeignet.
- Decken und Deckenstrukturen sowie Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- Es sollte eine ausreichende und angemessene natürliche und/ oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
- Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Wildbret umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Wildbret in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sollten aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie sollten mit Insektengittern versehen sein.
- Die Kühlmöglichkeiten müssen für die Menge der anfallenden Stücke ausgelegt sein. Für kühl oder tiefgefroren zu lagerndes Wildbret empfehlen sich mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen. Stücke in der Decke/Schwarte dürfen nicht gleichzeitig mit abgezogenen bzw. zerwirktem Wild in einer Kühlmöglichkeit gelagert werden. Ggf. bieten sich hier zwei Kühlkammern/Kühlschränke an: eine für Wild in der Decke/Schwarte und eine für verarbeitetes Wild.
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Sollten in der Wildkammer größere Mengen von Wild



aufgebrochen bzw. größere Mengen zerlegt werden, ist ein Sterilisationsbecken, das Wasser mit über 82° C zur Verfügung stellt, notwendig, um Arbeitsgeräte nach Kontamination zu reinigen.

- Handwaschbecken sollten an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese sollten Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln müssen von den Handwaschbecken getrennt sein. Seifenspender und Einweghandtücher mit unmittelbarer Entsorgungsmöglichkeit sind zu empfehlen.
- Ein Wasser- oder Schlauchanschluss für die Reinigung der Oberflächen ist vorzusehen. Dieser sollte Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität haben.
- Die Wildkammer sollte über eine angemessene Beleuchtung verfügen. Die Beleuchtung muss ggf. optische Veränderungen des Fleisches kenntlich machen. Neonröhren mit Abdeckungen können hier empfohlen werden.
- Für Abschnitte, Decken etc. sind verschließbare Behältnisse/Tonnen vorzuhalten. Müllbeutel und andere Verbrauchsmaterialien sollten verfügbar sein.
- Für die Aufbewahrung von Messern, Scheren, Zangen, Haken etc. bietet sich ein Magnetband an, da diese ebenfalls sauber aufbewahrt werden sollten.
- Für das Aufbrechen, Abschwarten etc. und die Zerlegung sollten eigene Bereiche vorgesehen werden. Für das Zerlegen bieten sich Edelstahlische und Schneidbretter aus lebensmittelechtem Kunststoff an, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
- Sollen Seilwinden oder Aufzüge zum Einsatz kommen, müssen diese ebenfalls leicht zu reinigen sein.

(Quellen: Verordnung (EG) Nr. 852/ 2004, Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

Landesjagdverband Schleswig-Holstein e.V.

– Geschäftsstelle –

☎ 04347/9087-0

✉ info@ljb-sh.de

Bönnhusener Weg 6

24220 Flintbek