

Anforderungen an eine registrierte Wildkammer

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 (Anlage 4 Nr. 3 i.V.m. der Anlage 5 Kap. I und II Lebensmittelhygiene-Verordnung tierische Lebensmittel, Tier-LMHV).

Grundsätzlich ist festzustellen, dass sich die Anforderungen an eine Wildkammer nach der Art und Menge des dort angelieferten Wildes sowie nach der Art der dort durchgeführten Tätigkeiten richten muss.

So ist sicherlich 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. Für die Anforderungen an die Wildkammer ist darüber hinaus entscheidend, welche Tätigkeiten dort durchgeführt 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 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 Fachbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung in Verbindung zu setzen, um die für die Örtlichkeit und Tätigkeit ausreichenden Anforderungen im Einzelnen festzulegen.

Die nachfolgenden Hinweise sollen es dem Jäger erleichtern, die Anforderungen des Lebensmittelhygienerechts 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. Günstig ist, wenn die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen, andernfalls 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 und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte 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. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie 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.
- 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 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. Ein Handwaschbecken mit fließendem, warmem Wasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern ist einzurichten.
- 2.3. In Wildkammern, in denen mehr als die Strecke eines Jagdtags 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.
- 2.4. 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 zu benutzen ist. Der Zerlegungstisch muss aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; ideal wäre ein Edelstahltisch mit Plastikschnidbrettern.
- 2.7. Abhängig von Größe und Anzahl des Wildes sind Aufhängevorrichtungen bzw. Aufzüge vorzusehen, die ebenfalls aus Material bestehen müssen, das leicht zu reinigen ist.
- 2.8. 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.

- 2.9. 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.

3. Kühlmöglichkeit

- 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.
- 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. 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. Die **Registrierung als Wildkammer** ist erforderlich, wenn Sie erlegtes Wild oder Wildfleisch in **kleinen Mengen** (Wild von nicht mehr als der Strecke eines Jagdtages) bearbeitet (aus der Decke geschlagen, zerlegt) an den regionalen Einzelhandel oder andere Endverbraucher abgeben.
6. Eine **Zulassung als Wildverarbeitungsbetrieb** ist nur erforderlich, wenn Sie
- 6.1. größere Mengen Wild (Wild von mehr als der Strecke eines Jagdtages) und / oder
 - 6.2. in einem Umkreis über 100 km und / oder
 - 6.3. an einen zugelassenen Betrieb abgeben wollen.
7. Zahlreiche Beispielbilder zur Einrichtung einer Wildkammer finden sich in der Broschüre "Wildbrethygiene, Begleitheft zur landeseinheitlichen Schulung „Kundige Person nach EU-Recht“, S. 63 - 72, Download:
<http://www.landesjagdverband.de/?dispatch=43&24=84&34=501065&44=500059&72=501065#501065>