

Anforderungen an eine Wildkammer

Die nachfolgenden Empfehlungen beziehen sich auf zu registrierende Wildkammern; EU-zugelassene Wildkammern müssen die Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004 erfüllen. Die Empfehlungen geben den Wortlaut der Rechtstexte nur inhaltlich wieder, sie sollen vorrangig eine Statusfeststellung der vorhandenen Wildkammern erleichtern.

Die Anforderungen an die Einrichtung einer registrierten Wildkammer ergeben sich aus der Anlage 4 Nr. 3 i.V.m. der Anlage 3 Kap. I und II der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Lebensmittelhygiene-Verordnung-tierische Lebensmittel, LMHV-Tier). 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 darüber hinaus zu unterscheiden, ob sich die Wildkammer im oder am Wohnhaus des Besitzers befindet, ob es sich um einen Teil eines Lebensmittelbetriebs, z.B. Metzgerei, handelt oder ob es sich um eine Wildkammer handelt, die im Jagdrevier gelegen ist. Es ist empfehlenswert, im Einzelfall sich mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungs- / Veterinärbehörde 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. **Wände und Decken** müssen hell, glatt und abwaschbar gestaltet werden. Als dauerhafte Lösung für den Wandbelag wird das Anbringen von Fliesen empfohlen. Im Bereich der Decke ist ein Anstrich mit wasserfester Farbe ausreichend.
2. Der **Boden** muss leicht zu reinigen sein, z. B. aus glattem Beton bestehen. Bei Verwendung von Fliesen ist die Rutschgefahr angemessen zu berücksichtigen, um Unfällen vorzubeugen. Der Boden muss so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann. Es muss ein abgedeckter, geruchssicherer Abfluss vorhanden sein, der gewährleistet, dass der Zutritt von Schädlingen wirksam verhindert wird.
3. **Fenster und Türen** müssen ebenfalls leicht zu reinigen sein. Fenster, die geöffnet werden können, sind mit Insektenschutzgittern zu versehen. Unter leicht zu reinigen ist in diesem Fall entweder ein Kunststoffrahmen der Fenster und Türen oder aber ein mit abwaschbarer Farbe gestrichener Holzrahmen zu verstehen.
4. **Einrichtung**

Es muss eine **Beleuchtung** vorhanden sein, die Veränderungen des Fleisches erkennen lässt. Empfohlen werden Neonröhren mit einer entsprechenden Abdeckung, um zu verhindern, dass im Fall eines Röhrenbruchs das Fleisch durch Glassplitter gefährdet wird.

Ein **Handwaschbecken** mit fließendem, warmem Wasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern ist einzurichten. Empfohlen werden Handwaschbecken, die z. B. durch ei-

nen Druckknopf bedient werden können, um eine Rekontamination der Hände zu verhindern. Bei Wildkammern, die große Mengen Wild zerlegen bzw. die auch eine Feinzerlegung vornehmen, sind diese Armaturen, die durch Druckknopf oder Lichtschranke funktionieren, erforderlich.

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.

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, ist vorzusehen.

Für den Bereich der **Zerlegung** ist ein separater Bereich vorzusehen, der räumlich oder zeitlich getrennt vom Abschwarten zu benutzen ist. Der Zerlegetisch muss auch aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; ideal wäre ein Edelstahlstisch mit Plastikschnidbrettern.

Abhängig von Größe und Anzahl des Wildes sind **Gehänge bzw. Aufzüge** vorzusehen, die ebenfalls aus Material bestehen müssen, das leicht zu reinigen ist.

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.

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.

5. Kühlmöglichkeit

Die Kühlmöglichkeiten müssen der voraussichtlich anfallenden Menge von Wild angepasst sein. 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 Kühltank 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.

6. 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, erforderlich, um Arbeitsgeräte nach Kontamination zu reinigen.