



## **Merkblatt Anforderungen Wildkammer**

(nach VO (EG) Nr. 852/2004, LMHV und Tier-LMHV)

**Grundsatz:** Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

### Bauliche Anforderungen:

ausreichende Platzverhältnisse (entsprechend Wildaufkommen und Tätigkeiten)

Wände: leicht zu reinigen und zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest, bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen

Fußboden: leicht zu reinigen und zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest; ggf. angemessenes Abflusssystem

Decken: Schmutzansammlungen müssen vermieden werden; Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall und das Ablösen von Materialteilchen muss auf ein Mindestmaß beschränkt werden

Fenster und Türen: Schmutzansammlungen müssen vermieden werden, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, glatte und Wasser abstoßende Oberflächen; Insektenschutzgitter bei zu öffnenden Fenstern

Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und v.a. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen: in einwandfreiem Zustand gehalten, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischen Material

Eingangsbereich möglichst befestigt

### Anforderungen an die Einrichtung:

Hygieneschleuse oder Schuhwechsel

ausreichende natürliche und/oder künstliche Be- und Entlüftung; künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich vermeiden

ausreichende Beleuchtung, Lampen mit Splitterschutz

ausreichende Kühlmöglichkeiten (Trennung: in/aus der Decke/Schwarte)

geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen aus korrosionsfestem Material, leicht zu reinigen, Kalt- und Warmwasserzufuhr

ggf. Messersterilisationsbecken

Möglichkeit zur hygienischen Abfalllagerung

Möglichkeit zur Reinigung der Wildkammer und Kühlzelle

Handwaschbecken (Warmwasser, Seifenspender, Einmalhandtücher), optimal: berührungsfreie Armatur)

Wasser: Trinkwasseranforderungen

#### Anforderungen an Arbeitsgeräte und -kleidung:

saubere und leicht zu reinigende Arbeitsgeräte

saubere und leicht zu reinigende Arbeitskleidung

Wechselmesser, hygienische Gefäße etc.

Thermometer zur Kontrolle der Kühltemperatur

erforderliche Temperaturen:      Großwild: max. 7 °C  
   Kleinwild: max. 4 °C  
   Nebenprodukte: max. 3 °C

#### Eigenkontrollen und 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 u.a. eine arbeitstägliche Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen, einen Reinigungs- und Desinfektionsplan und eine Kontrolle des Schädlingsmonitorings.

*Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern soll lediglich eine Hilfestellung zu den häufigsten Fragen bei Haltung von Wildklauentieren in Gehegen liefern*