

Interessengemeinschaft der Jäger

Lüneburg e. V.

Jagdhundekasse



www.idj-jhk.de

IDJ/JHK Lüneburg e.V., Riecklingerweg 26, 21368 Dahlenburg

Anforderungen an eine Wildkammer

IDJ-JHK Lüneburg e.V.

Riecklingerweg 26

21368 Dahlenburg

Telefon: 05851/1774

Mobil: 0162/7692415

E-Mail: info@idj-jhk.de

Homepage: www.idj-jhk.de

Bankverbindung:

Volksbank Lüneburger Heide

IBAN DE89 2406 0300 7900 1165 00

BIC: GENODEF1NBU

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, LMHVTier) des weiteren muss die TierLMHV und die VO853/2004 berücksichtigt werden.

Die Anforderungen an eine Wildkammer richtet sich nach der Art und Menge des dort angelieferten Wildes – Strecke eines Jagdtages - sowie nach der Art der dort durchgeführten Tätigkeiten wie z.B. Abschwarten, Abziehen des Wildes und der Grobzerlegung bis hin zur Feinzerlegung von Wildfleisch.

So ist 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 verarbeitet werden sollen.

Die nachfolgenden Hinweise sollen erleichtern, die Anforderungen des Lebensmittelhygienerechts an eine Wildkammer 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 im einwandfreiem Zustand sein, z. B. aus glattem Beton bestehen, er muss Wasserundurchlässig, Wasserabstoßend, abriebfest und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Bei Verwendung von Fliesen ist die Rutschgefahr 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 entweder ein Kunststoffrahmen der Fenster und Türen oder aber ein mit abwaschbarer Farbe gestrichener Holzrahmen zu verstehen.

4. Einrichtung

Eine ausreichende und angemessene natürliche und / oder künstliche Belüftung muss gewährleistet sein.

Es muss eine Beleuchtung vorhanden sein, die Veränderungen des Fleisches erkennen lässt. Ein Handwaschbecken mit fließendem, warmem Wasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern ist einzurichten. Empfohlen werden Wasserhähne, die z. B. durch einen Druckknopf bedient werden können, um eine Rekontamination der Hände zu verhindern. Bei Wildkammern, die große Mengen an 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 erforderlich. 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 einzurichten, der räumlich oder zeitlich getrennt vom Abschwarten zu benutzen ist. Der Zerlegetisch muss auch aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; ideal ist ein Edelstahltisch 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. 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, einzusetzen.

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. Bei einer gewährleisteten zeitlichen Trennung von der Einlagerung von Wild in der Decke und von zerlegtem Fleisch ist diese Möglichkeit ebenfalls gegeben. Die Temperaturen beim Zerlegen und Umhüllen des Fleisches dürfen beim Großwild nicht mehr als plus 7° und beim Kleinwild nicht mehr als plus 4°C betragen.

6. Gerätereinigung

Um Arbeitsgeräte nach der Arbeit zu reinigen ist Wasser mit über 82°C erforderlich.

Es wird empfohlen, sich im Einzelfall mit der für den Landkreis Lüneburg zuständigen Veterinärbehörde – Kreistierärztin Frau Knorr Tel.: 04131261413 - in Verbindung zu setzen, um die für die Örtlichkeit und Tätigkeit ausreichenden Anforderungen im Einzelnen festzulegen.

1. Vorsitzender

Reinhard Müller
Riecklingerweg 26
21368 Dahlenburg
Tel.:0162 7692415

2. Vorsitzender

Thorsten Carl
Am Mühlenkamp 4
21397 Barendorf
0173 2089409

Kassenwart

Werner Zerbin
Eichenwinkel 2
21400 Wendhausen
0160 7803181

Schriftführer

Sonja Kirchner
Neetzendorfer Mühle
21368 Dahlenburg
0170 3052427