

Anforderungen an die Einrichtung einer registrierten Wildkammer

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. Boden

Dieser 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 einen 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 Doppelspülle, 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 Abschwartzen zu benutzen ist. Der Zerlegetisch muss auch aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; ideal wäre ein Edelstahltisch mit Plastikschniedbrettern.

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/Schwarze 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.

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.