

Merkblatt

Lebensmittelhygienische Anforderungen für die Wildlagerung und -bearbeitung

1. Bauliche Anforderungen

Die Räumlichkeiten zur Wildlagerung und –bearbeitung sind in einem einwandfreien Zustand zu halten. Decken und Wände müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Flächen von Ausrüstungen/Arbeitsmaterialien, die mit dem Wild in Berührung kommen, müssen zusätzlich aus korrosionsfestem und für Lebensmittel ungiftigem Material bestehen.

Der Boden muss leicht zu reinigen und so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann. Vorhandene Abflüsse sind abgedeckt und geruchssicher zu gestalten, um zu gewährleisten, dass der Zutritt von Schädlingen wirksam verhindert wird.

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

Für die Reinigung der Räumlichkeiten sowie Arbeitsmaterialien muss eine ausreichende Menge heißes Wasser verfügbar sein. Für die Gewährleistung einer hygienischen Händereinigung sind das Vorhandensein eines Handwaschbeckens mit fließend warmem und kaltem Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher erforderlich. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.

2. Zerwirken

Zum Enthäuten und Zerlegen ist ein separater Bereich außerhalb der Kühleinrichtung vorzusehen. Eine Berührung von Wild in Decke/Schwarte/Federkleid und aus-der-Decke/Schwarte/Federkleid ist zu vermeiden.

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

Der Zerlegetisch muss auch aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. 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. Vermeidung nachteiliger Beeinflussung

Die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung setzt die Sicherstellung der allgemeinen Sauberkeit bereits beim Zerwirken (möglichst im Hängen) des Wildes voraus. Um den Schutz vor Ungeziefer gewährleisten zu können, sind Türen verschlossen zu halten und die Fenster mit Fliegengaze zu versehen. Auch die sachgerechte Lagerung und Entsorgung der Abfälle ist sicherzustellen.

4. Kühlung

Die Kühlmöglichkeiten müssen der voraussichtlichen anfallenden Menge von Wild angepasst sein, sodass ein Hängen der Tierkörper ohne gegenseitige Berührung möglich ist.

Gemäß Anlage 4 der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung ist **Großwild** unmittelbar nach dem Erlegen auf eine **Kerntemperatur von 7°C** und **Klein- /Federwild** auf eine **Kerntemperatur von 4°C** abzukühlen. **Wild in Decke/Schwarte/Federkleid darf nicht tiefgefroren werden.**

5. Verpackung und Kennzeichnung

Zum Verpacken von Fleisch ist **nur für Lebensmittel geeignetes Verpackungsmaterial** (z. B. Gefrierbeutel) zu verwenden. Die Verwendung von Müllbeuteln/-säcken oder „Gelben Säcken“ ist nicht zulässig!

Wird Fleisch in Fertigpackungen (im Sinne des § 6 Abs. 1 des Eichgesetzes) abgegeben, muss dieses gekennzeichnet werden. Das trifft in jedem Fall auf tiefgefrorenes verpacktes Fleisch zu.

Gemäß der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (§ 3 Abs. 1) sind Fertigpackungen mindestens mit folgenden Angaben zu kennzeichnen:

- Verkehrsbezeichnung
→ Wildart und Teilstück, z.B. Rehrücken

Merkblatt

Lebensmittelhygienische Anforderungen für die Wildlagerung und -bearbeitung

- Name und Anschrift des Herstellers
- Mindesthaltbarkeitsdatum in Verbindung mit der einzuhaltenden Kühl- bzw. Tiefkühltemperatur
 - Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist vom Hersteller selbst festzulegen.
Der Wortlaut „mindestens haltbar bis“ ist vorgeschrieben.
 - Die angegebene Temperatur darf die für das Fleisch gesetzlich vorgeschriebene Temperatur nicht überschreiten.
 - Bei gekühltem Fleisch vom Reh z.B. lautet die Angabe:
„ bei max. +7°C mindestens haltbar bis“.
 - Bei eingefrorenem Fleisch sind neben der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums
„bei -18°C mindestens haltbar bis“ noch folgende Hinweise notwendig:
„tiefgefroren“ sowie „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“.

In Verbindung mit einem Etikett sind diese Angaben gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Nachweise über die Einhaltung der Kühltemperatur (Kühlzelle, Kühlschrank, Gefriertruhe) sowie der regelmäßigen Reinigung und erforderlichenfalls Desinfektion und über den „Wareneingang bzw. -ausgang“ sind auch im Sinne der Produkthaftung in einfacher schriftlicher Form zu führen.

Für Rückfragen steht Ihnen Herr Dr. Kroschewski 03391 - 688 3921 zur Verfügung.