



Vorgaben für den Zerwirkraum

Anforderungen an die Wildkammer/ den Zerwirkraum, in dem außer dem Sammeln von erlegtem Groß- und Kleinwild auch enthäutet und zerlegt wird:

Erläuterung zu Anlage 4 Nr. 3.2 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung:

- Wird der Raum außer als Wildkammer sonst noch verwendet oder lagern darin Gegenstände, dürfen die das Wild oder Wildfleisch nicht nachteilig beeinflussen
- Der Raum muss einen geeigneten Platz aufweisen
- Der Platz
 - muss mit einem wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und desinfizierbarem Fußbodenbelag ausgestattet sein
 - die Wände müssen mit einer glatten und hellen Oberfläche (z.B. auch Anstrich) bis zu einer angemessenen Höhe versehen sein
 - die Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden
 - Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben
- Das Eindringen von Schmutz und Schädlingen von außen muss durch entsprechende Maßnahmen (z. B. Fliegengitter) verhindert werden
- Es müssen ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung vorhanden sein, die eine Kondenswasserbildung an Flächen wie Wänden und Decken verhindern
- Zur Erkennung von abweichenden Fleischqualitäten müssen ausreichende Beleuchtungen vorhanden sein
- Am Arbeitsplatz muss eine geeignete Handwaschgelegenheit mit Becken und mit fließend kalt-warmen Wasser vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einweghandtüchern) vorhanden sein.
- Es müssen Kühleinrichtungen vorhanden sein, die die vorgeschriebenen Temperaturen erreichen (keine zeitgleiche Lagerung von Wild in der Decke und nicht umhüllten Fleisch in der gleichen Kühleinrichtung)
- Es muss eine Einrichtung vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Wasser zum Reinigen liefert
- Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben