

## Informationsblatt für die räumlichen und hygienischen Anforderungen für die Einrichtungen einer Wildkammer

### • Der Raum

- muss dem Umfang der Tätigkeit angemessen sein
- muss mit einem wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und desinfizierbaren Fußbodenbelag ausgestattet sein;
- Wände müssen mit einer glatten und hellen Oberfläche (z.B. auch Anstrich) bis zu einer angemessenen Höhe versehen sein, ebenfalls leicht zu reinigen und ggfs. zu desinfizieren.
- 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 zu öffnen sind, müssen sie 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 (z.B. ausreichend große Fenster).

• Zur Erkennung von abweichenden Fleischqualitäten müssen ausreichende Beleuchtungen vorhanden sein (Fenster, Lampen). Lampen müssen mit einem Bruchschutz ausgestattet werden.

• Am Arbeitsplatz muss eine geeignete Handwaschgelegenheit mit

- berührungsloser Armatur,
- Handwaschbecken,
- fließend kaltem und warmen Wasser,
- Mittel zum Händewaschen (z.B. Flüssigseife) und
- Einweghandtücher vorhanden sein.

- Als Werkstatteinrichtung empfiehlt sich
  - Tisch und Arbeitsplatte aus leicht zu reinigenden Materialien (z.B. Edelstahl / Kunststoff),
  - separates Becken zur Reinigung der Arbeitsutensilien
  - Messermagnet,
  - mehrere Messer, die gewechselt werden können,
  - Vorrichtung zum Aufhängen des Wilds (z.B. Edelstahlhaken) und
  - Vorrichtung zum Reinigen der Messer (Messersteri / Geschirrspüler [Geschirrspüler muss nicht am Arbeitsort 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
  - kleinste geeignete Kühleinheit: Kühlschrank
  
- Es muss eine Einrichtung vorhanden sein, die in ausreichender Menge heißes Wasser zum Reinigen liefert (z.B. Heißwasserboiler).
  
- Das Wasser muss den Trinkwasseranforderungen entsprechen.
  
- Sämtliche Personen, die mit dem Lebensmittel „Wild“ umgehen, müssen eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können (Erstbelehrungen werden beim Hausarzt oder im Gesundheitsamt durchgeführt).
  
- Kühlraumtemperaturen, Schädlingsbekämpfung, und Reinigungs- und Desinfektion müssen dokumentiert werden (Vordrucke bei uns erhältlich).
  
- Die Wildkammer muss im Veterinäramt gemeldet werden und bekommt – je nach Umfang der dort durchgeführten Tätigkeiten – eine Registriernummer. Bitte füllen Sie dazu den Vordruck „Meldung nach Artikel 6 der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene“ aus und senden Sie ihn zurück an Landratsamt Bamberg, Fachbereich Veterinärwesen und Lebensmittelsicherheit, Ludwigstraße 23, 96052 Bamberg; gerne können Sie den Antrag auch per Fax (0951 / 85753) oder eingescannt per Mail ([veterinaeramt@lra-ba.bayern.de](mailto:veterinaeramt@lra-ba.bayern.de)) zurücksenden.
  
- Es erfolgt eine Begehung und Abnahme der Wildkammer durch das Veterinäramt Bamberg. Bitte setzen Sie sich daher wegen einer Terminvereinbarung mit dem Fachbereich Veterinärwesen des Landratsamtes Bamberg (0951 / 85751) in Verbindung.