



Merkblatt Wildbrethygiene "aus der Decke"

Dieses Merkblatt gilt für die Abgabe kleiner Mengen von aus der Decke, aus der Schwarte geschlagenem oder gerupftem, ggf. zerwirktem Wildbret, das an den Endverbraucher und/oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels.

Um hygienisch unbedenkliches Wildbret gewinnen zu können, sind folgende Maßnahmen zu treffen.

Anforderungen an die Wildkammer nach geltendem Lebensmittelrecht:

- ▶ **Wände und Decken** müssen hell, glatt und abwaschbar gestaltet werden. Als dauerhafte Lösung für den Wandbelag wird das Anbringen von Wandfliesen empfohlen. Im Bereich der Decke ist ein Anstrich mit wasserfester Farbe ausreichend. Schmutzansammlungen im Bereich der Decke und der Deckenkonstruktion sind zu vermeiden.
- ▶ Der **Boden** muss leicht zu reinigen sein, ggf. aus glattem, wasserundurchlässigen Beton bestehen. Als dauerhafte Lösung für den Fußbodenbelag wird das Aufbringen von Bodenfliesen empfohlen. Der Boden muss so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann. Es muss ggf. ein abgedeckter, geruchssicherer Abfluss vorhanden sein, der gewährleistet, dass der Zutritt von Schädlingen wirksam verhindert wird.
- ▶ **Fenster und Türen** müssen leicht zu reinigen sein. Fenster, die geöffnet werden können, sind mit Insektenschutzgittern zu versehen. Leicht zu reinigen sind Herstellungen aus Kunststoff oder abwaschbar beschichteten sonstigen Materialien. Dabei ist zu beachten, dass die Oberflächen instand gehalten sind und sich keine Materialien lösen.
- ▶ Es muss eine ausreichende **Beleuchtung** vorhanden sein, die Veränderungen des Wildfleisches erkennen lässt. Empfohlen werden Leuchtstoffröhren mit einer entsprechenden Abdeckung, um zu verhindern, dass im Fall eines Röhrenbruchs das Wildfleisch durch Glassplitter beeinflusst wird.
- ▶ Ein **Handwaschbecken** mit fließendem, warmem Wasser, einem Seifenspender und Einmalhandtüchern ist einzurichten. Empfohlen werden berührungslose Handwascharmaturen, um eine Rekontamination der Hände zu verhindern.
- ▶ Eine **Einrichtung zum Reinigen der Arbeitsgeräte** mit heißem und kaltem Wasser ist vorzusehen. 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. Das zu verwendende Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.
- ▶ Für den Bereich der **Zerlegung** ist ein Bereich vorzusehen, der räumlich **oder** zeitlich getrennt vom Abschwarten zu benutzen ist. Der Zerlegetisch muss aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen; ideal wäre ein Edeltahltisch 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. (Wildspreizer, S-Haken, Zerwirkhilfe, Hängewaage, Wildbretwannen usw.)
- ▶ Die beim Abschwarten bzw. bei der Zerlegung erforderlichen **Arbeitsgeräte** (Messer, Zange, Säge, S-Haken, Zerwirkhilfe, Wildbretwannen, Schneidbrett usw.) 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 ggf. **Zwischenlagerung** von Aufbrüchen bzw. Schwarten/Decken sowie verschmutztem oder blutigem Wildfleisch sind entweder separate Behältnisse (Plastiktonne mit Deckel) bzw. bei kleineren Mengen Müllbeutel, die nach dem Befüllen sofort verschlossen werden, vorzusehen.

Transport:

- ▶ Transportbehälter (Wildbretwannen) zur Beförderung von Wildtierkörpern und dem gewonnen Wildbret müssen so beschaffen sein, dass sie leicht sauber gehalten werden können.

Kühlmöglichkeit:

- ▶ Die Kühlmöglichkeiten müssen der voraussichtlich anfallenden Menge von Wild angepasst sein. Wild in der Decke/Schwarte darf nicht mit bereits zerwirktem Wildfleisch im gleichen Kühlraum zeitgleich aufbewahrt werden. Es bietet sich an, einen kleineren Kühlschrank für die Aufbewahrung von zerlegtem Wildfleisch neben einer Kühlzelle für Wild in der Decke / in der Schwarte oder im Federkleid zu verwenden. Bei einer gewährleistetesten zeitlichen Trennung zwischen der Einlagerung von Wild in der Decke / in der Schwarte oder im Federkleid und der Lagerung von zerwirktem Wildfleisch ist die alleinige Nutzung einer Kühlzelle in Verbindung mit einer Zwischenreinigung ebenfalls möglich.

Für die Bearbeitung des erlegten Wildes gilt zusätzlich Folgendes:

- ▶ Untersuchungspflichtiges erlegtes Wild ist so rechtzeitig der Untersuchung zuzuführen, dass Veränderungen bei der amtlichen Untersuchung erkannt und beurteilt werden können.
- ▶ Erlegtes Großwild ist auf Ersuchen des amtlichen Untersuchers zur Untersuchung zu enthäuten, der Brustkorb zu öffnen. Erlegtes Federwild ist auf Verlangen des Untersuchers zur Untersuchung so herzurichten, dass die nach der fachlichen Beurteilung erforderlichen Untersuchungen durchgeführt werden können.
- ▶ Erlegtes Großwild in der Decke sowie ungerupftes und nicht ausgenommenes Federwild darf nicht eingefroren werden.

Es sind vom verantwortlichen „Lebensmittelunternehmer“ sicherzustellen, dass

- ▶ die für die Behandlung von Wildbret tätigen Personen gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken und in Fragen der Lebensmittelhygiene ausreichend geschult sind,
- ▶ Personen, die mit Wildbret umgehen, ein hohes Maß an persönlicher Hygiene halten und saubere Schutzkleidung tragen,
- ▶ Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren nicht mit Wildbret umgehen, wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass sie mit Wildbret direkt oder indirekt in Berührung kommen.

Beim Erlegen, Aufbrechen, Zerwirken und weiteren Behandeln ist vom Grundsatz her auf Merkmale zu achten, die das Fleisch als gesundheitlich bedenklich erscheinen lassen.

Diese liegen vor bei:

- ▶ abnormen Verhaltensweisen oder Störungen des Allgemeinbefindens;
- ▶ Fehlen von Anzeichen äußerer Gewalteinwirkung als Todesursache (Fallwild);
- ▶ Geschwülsten oder Abszessen, wenn sie zahlreich oder verteilt in inneren Organen oder in der Muskulatur vorkommen;
- ▶ Schwellungen der Gelenke oder Hoden, Hodenvereiterung, Leber- oder Milzschwellung, Darm- oder Nabelentzündungen, bei Federwild Entzündungen des Herzens, des Drüsen- oder Muskelmagens;
- ▶ fremdem Inhalt in den Körperhöhlen, insbesondere Magen- und Darminhalt oder Harn, wenn Brust- oder Bauchfell verfärbt sind;
- ▶ erheblicher Gasbildung im Magen- und Darmkanal mit Verfärbungen der inneren Organe;
- ▶ erheblichen Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz oder Geruch;
- ▶ offenen Knochenbrüchen, soweit sie nicht mit dem Erlegen in Zusammenhang stehen;
- ▶ erheblicher Abmagerung;
- ▶ frischen Verklebungen oder Verwachsungen von Organen mit Brust- oder Bauchfell;
- ▶ Geschwülsten oder Wucherungen im Kopfbereich oder an den Ständern bei Federwild;
- ▶ verklebten Augengliedern, Anzeichen von Durchfall, insbesondere im Bereich der Kloake, sowie Verklebungen und sonstigen Veränderungen der Befiederung, Haut- und Kopfanhänge sowie Ständern bei Federwild;
- ▶ sonstigen erheblichen sinnfälligen Veränderungen außer Schussverletzungen

Hinweise: Bei Feststellungen auffälliger Merkmale muss eine amtliche Fleischuntersuchung vor der Abgabe erfolgen.

Dafür sind Eingeweide, die Veränderungen aufweisen, so zu kennzeichnen, dass die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Wildtierkörper festgestellt werden kann; sie müssen bis zum Abschluss der amtlichen Untersuchung beim Wildtierkörper verbleiben.