

Professionelle Wildkammern für Jäger - Basis für eine erfolgreiche Vermarktung

Die Anforderungen an eine Wildkammer richten sich grundsätzlich nach der Art und Menge des dort angelieferten Wildes sowie nach der Art der dort durchgeführten Tätigkeiten. Für die Anforderungen an die Wildkammer ist darüber hinaus entscheidend, welche Tätigkeiten (Aufbewahren, Aus der Decke schlagen, Grobzerlegung, Feinzerlegung) dort durchgeführt werden und welche Formen der Inverkehrbringung des Wildbrets gewählt werden.



Ein großes Vordach mit Synchron-Aufzug erleichtert hygienisches Arbeiten

Bei professionell eingesetzten Wildkammern ist davon auszugehen, dass die Erzeugnisse mindestens aus der Decke geschlagen an Einzelhändler (Gaststätten, Metzger, Lebensmitteleinzelhandel) und / oder direkt an Endverbraucher abgegeben werden. Damit ist die Registrierung der Wildkammer Pflicht.

Sollen Wildfleischerzeugnisse über den lokalen Rahmen hinaus vertrieben werden, muss die EU-Zulassung für eine Wildkammer erreicht werden.

Spezielle Anforderungen an eine zu registrierende / EU-zugelassene Wildkammer (nach VO (EG) 852/2004, VO (EG) 853/2004 LMHV & Tier-LMHV)

Bauliche Anforderungen:

- Ausreichende Platzverhältnisse müssen vorhanden sein (abhängig von Wildaufkommen / Tätigkeiten).
- Wände und Decken und sonstige Oberflächen müssen hell, glatt und abwaschbar sein. Die Versiegelung sämtlicher Stoßfugen stellen eine einfache Reinigung sicher.
- Der Fußboden muss wasserundurchlässig, rutschhemmend und leicht zu reinigen sein. Wasser muss leicht ablaufen können. Je nach Raumgröße empfiehlt sich ein Bodengefälle. Ein abgedeckter, geruchssicherer Bodenablauf, in dem der Zutritt von Schädlingen wirksam verhindert wird, muss zur sicheren Raumreinigung vorhanden sein. Ist kein Bodenablauf vorhanden, müssten alle Flüssigkeiten aufwendig durch alle Räume und am Ende durch die Tür nach außen geschoben werden.

Eine sichere Reinigung wäre damit unmöglich. Der Bodenablauf muss zum Schutz des Abwassers vor Schlachtabfällen mit einem Schmutzfang mit Lochdurchmesser < 5mm ausgestattet sein und über eine rutschhemmende Oberfläche (z.B. Gitterrost) verfügen.

- Arbeitsräume, in denen gewerblich an Tierkörpern gearbeitet wird, müssen mit einer Fußbodenoberfläche ausgestattet sein, die den Rutschsicherheitswert R13 erfüllen. Dieses ist in der Berufsgenossenschaftlichen Regel (BGR) 181 verankert. Ist dieses nicht gegeben, besteht die Gefahr durch Feuchtigkeit, Blut oder Fett auf der Fußbodenoberfläche auszurutschen und sich ernsthaft zu verletzen. Da mit teils schweren Tierkörpern und auch mit Messern hantiert wird, ist diese Gefahr als besonders gravierend einzustufen.
- Die Erfüllung der gesetzlichen Vorschriften und praktischen Anforderungen lassen sich z.B. durch einen im Gefälle verlegten Fußbodenaufbau mit R13-rutschhemmender Epoxydharzbeschichtung sicherstellen. Diese Lösung wird zum Beispiel bei Sailer Wildkammern in Modulbauweise oder Wildkammern im Festeinbau gewährleistet. Alternativ kann ein Edelstahlboden mit entsprechendem Rutschhemmungswert R13 zum Einsatz kommen, wie er beim Sailer Wildmeister eingesetzt wird. Fliesen mit entsprechenden Rutschhemmungswerten sind ebenso denkbar, werden aber durch ggf. herabfallende Haken leicht beschädigt.
- Nicht über eine Fußbodenoberfläche mit einem Rutschsicherheitswert von R13 verfügt ein Alu-Riffelblech. Auch das Grundmaterial Aluminium ist für den vorgesehenen Einsatzzweck nicht geeignet. Die im Hinblick auf den ASP-Erreger gelisteten Desinfektionsmitteln sind besonders aggressiv. Aluminium wird von diesen bereits nach kurzer Einwirkzeit angegriffen und irreparabel beschädigt. Die gründliche Reinigung eines eben verlegten Bodens aus Riffelblech ist in der Praxis so gut wie nicht möglich, da weder Kehren, Wischen oder Ausspritzen den gewünschten Reinigungseffekt erzielt. Ein Boden aus Aluminium sollte daher auf keinen Fall eingesetzt werden.
- Fenster bzw. eine ausreichende Be- und Entlüftung z.B. über Lüftungsanlage zur Vermeidung von Schimmelbildung durch zu viel Feuchtigkeit im Raum sollten vorhanden sein. Dabei ist ein Insektenschutzgitter zum Schutz vor Schädlingen Pflicht.
- Eine wichtige Rolle für hygienisches Arbeiten spielt die Beleuchtung. Für beste Lichtverhältnisse sorgen Leuchten mit 220-540 lux. Zum Zwecke der Lebensmittelsicherheit sollten die Leuchtmittel mit einem Splitterschutz versehen sein.
- Es muss genügend Kühlmöglichkeit vorhanden sein. Wild in der Decke und aus der Decke geschlagenes Wildbret dürfen nicht gleichzeitig in einem Raum gelagert werden.

Anforderungen an Statik und Rohrbahnanlage:

- Rohrbahnanlagen in Wildkammern stellen ein Tragsystem dar, das nach §7 Abs. 1 Betriebssicherheitsverordnung so ausgeführt sein muss, dass es den betriebsmäßig auftretenden Beanspruchungen durch ruhende und bewegte Lasten standhält. Bei Wildkammern muss von einer betriebsmäßig auftretenden Last von mindestens 350 kg je Laufmeter Rohrbahnanlage ausgegangen werden. Dementsprechend muss die Tragkon-

struktions nach dieser Last statisch bemessen sein. Die Statik muss vom Hersteller nachgewiesen werden können, auch und insbesondere, wenn es sich um eine Container-Konstruktion handelt. Diese Statik muss zum Beispiel auch in der Lage sein, jeweilig auftretende Schneelasten oder die Nutzlasten (Rohrbahnanlage) im Gebäude zu bewältigen.

- Die Rohrbahnanlage ist von sachkundigem Personal zu montieren und der ordnungsgemäße Zustand ist vor Inbetriebnahme durch ein Rohrbahnprüfbuch zu dokumentieren.
- In Wildkammern finden Arbeiten am hängenden Tierkörper statt. Dies macht geeignete Einrichtungen zur Abhängesicherung von Rohrbahnhaken im Arbeitsbereich erforderlich.



Die Rohrbahn muss statisch berechnet sein und regelmäßig gewartet werden

Anforderungen an die Einrichtung:

- Grundvoraussetzung für eine hygienische Einrichtung nach den gesetzlichen Vorgaben ist, dass nur als lebensmitteltauglich, zugelassene Materialien zum Einsatz kommen dürfen.
- Es muss die Möglichkeit zur Reinigung der Arbeitsgeräte (Kaltwasser & Warmwasser) vorhanden sein.
- Idealerweise steht Messerdesinfektionsbecken (82°C) zur Verfügung. Alternativ kann mit Messerwechsel gearbeitet werden, was bei größerem Umfang aber schnell an die Grenzen der Verfügbarkeit stößt.
- Hygienische Arbeits- und Lagerbereiche müssen vorhanden sein. Auch Reinigungsmittel müssen sicher und getrennt gelagert werden können.
- Abfälle müssen sicher gelagert werden können. Idealerweise erfolgt dies in gekühlten Behältern wie z.B. in Konfiskatkühlern.
- Ein Wasseranschluss mit Trinkwasserqualität sowie ein Schlauch zur Reinigung der Wildkammer und Kühlzelle muss vorhanden sein. Lebensmitteltaugliche Materialien sind auch hier maßgebend. Handelsübliche Gartenschläuche dürfen in einer Wildkammer nicht zum Einsatz kommen, da keine Lebensmitteltauglichkeit gegeben ist.
- Für die Handhygiene müssen Handwaschbecken mit Warmwasser, Seifenspender und hygienische Händetrocknung z.B. mit Papierhandtüchern vorhanden sein. Optimal ist der Einsatz einer berührungsfreien Armatur.

- Einrichtung zur Schädlingsbekämpfung wie Insektenvernichter unterstützen, insbesondere in den warmen Monaten, ein hygienisches Arbeitsumfeld.
- Wird die EU-Zulassung angestrebt, werden zusätzlich, zu oben genanntem, noch Sozialräume sowie eine Hygieneschleuse gefordert.



Helle und leicht zu reinigende Wände sowie Entwässerungsrinnen und -abläufe sind Grundbedingung für eine gute Hygienepraxis

Anforderungen an Arbeitsgeräte und -kleidung:

- Wer Lebensmittel verarbeitet, muss stets über saubere und leicht zu reinigende Arbeitsgeräte verfügen. Dazu gehören z.B. Wechsellmesser, eine saubere und leicht zu reinigende Arbeitsschürze sowie Einweghandschuhe bzw. Kettenhandschuhe.
- Die hergestellten / verarbeiteten Produkte müssen in lebensmitteltauglichen, hygienischen Gefäßen und Folien verpackt werden.
- Thermometer zur Kontrolle der Kühltemperatur stellen sicher, dass Vorgaben eingehalten werden.

Anforderung zur Kühlung von Tierkörpern und Wildbret:

- Als Lösungsmöglichkeiten zur Kühlung von Wildbret kommen Kühlschränke, Kühlzellen und Kühlräume in Frage.
- Um ideale Kühlungsverhältnisse zu erreichen, ist eine Luftumwälzung / Umluft auch bei Erreichen der Zieltemperatur notwendig. Idealerweise wird dies umgewälzte Luft mit UV-C Einrichtungen entkeimt.
- Die vorgegebenen Lagerungstemperaturen lauten:
 - Großwild max. +7°C
 - Kleinwild max. +4°C
 - Nebenprodukte max. +3°C
- Insbesondere bei Kühleinrichtungen muss die Wartung beachtet werden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Eine regelmäßige Reinigung mit Abtauen ist wichtig.
- Die notwendige Temperaturaufzeichnung erfolgt z.B. durch Datenlogger, um den Dokumentationsaufwand zu erleichtern.

Wir richten Ihre Wild- kammer ein.



Entdecken Sie unser umfangreiches Angebot mit praktischen Produkten für Jäger sowie Projektbeispiele individuell geplanter Wildkammern unter www.sailer-wildkammer.de



SAILER

Ihr innovativer Partner
mit jagdlichem Sachverstand
und Hygienekompetenz.

Memminger Str. 55
89231 Neu-Ulm
Telefon: +49 (0) 731 98 59 0-0

Katalog unter:
friedrich-sailer.de/kontakt

- Wichtig ist, die Vorgabe zu beachten, dass keine Lagerung von Wildbret in der Decke zusammen im Raum mit Aus der Decke geschlagenem Wildbret erfolgen darf. Der gleiche Raum darf für die verschiedenen Zwecke nur genutzt werden, wenn eine zeitliche Trennung mit Zwischenreinigung erfolgt.

Besondere Hygieneanforderungen aufgrund der Afrikanischen Schweinepest (ASP):

Aufgrund des hohen Infektionspotentials der ASP sollte die Wildkammer mit Kühlzelle hinsichtlich ihrer Materialbeschaffenheit und Konstruktion so gestaltet sein, dass eine gründliche Reinigung und vollständige Desinfektion jederzeit möglich ist. Dies spielt für alle baulichen Aspekte und alle Einrichtungselemente eine Rolle. Da es sich bei dem ASP-Virus um einen besonders stabilen, umhüllten Virus handelt, kommen sehr aggressive Desinfektionsmittel zum Einsatz, so dass bei der Materialwahl genau darauf geachtet werden muss, dass dieses gegen derartige Desinfektionsmittel beständig ist. Sämtliches Montage- und Befestigungsmaterial muss konsequent aus Edelstahl (mindestens Werkstoff 1.4301) sein. Nicht zum Einsatz kommen darf z.B. Aluminium, das bereits nach kurzer Einwirkzeit von den Desinfektionsmitteln angegriffen und irreparabel beschädigt wird. Liegt einmal eine Beschädigung der Materialien wie des Bodens vor, kann die Wildkammer nicht mehr die geforderten Hygienemaßgaben erfüllen.

Ihr professioneller Partner – Sailer Wildkammern

Egal ob Wildkammer im Festeinbau oder als Modulbauweise: Sailer-Wildkammern bieten eine professionelle und zukunftssichere Lösung, entsprechend allen gesetzlichen Vorgaben, die beim Verarbeiten und in Verkehr bringen von Wild und Wildbret zu beachten sind. Eine Erreichung einer EU-Zulassung mit diesen Wildkammern ist problemlos möglich. Sehr gern unterstützt die Friedrich Sailer GmbH ihre Kunden bei der entsprechenden Kommunikation mit ihren lokalen Zulassungsbehörden.

Weitere Informationen, Videos und Projektbeispiele sowie den Spezialkatalog „Technik für Jäger und Wildvermarkter“ erhalten Sie unter www.sailer-wildkammer.de sowie telefonisch unter 0731 98 59 0-0. Unter www.zerwirkraum-einrichtung.de finden Sie eine Vielzahl von hochwertigen und bewährten Produkten für Ihre Wildkammer. Die erfahrenen Projektleiter der Friedrich Sailer GmbH beraten Sie gern.