



Hygienevorschriften beim Einrichten einer Wildkammer



Christoph Mützel, Weißenhorn, 07.02.2014

Agenda

1. Vorstellung Friedrich Sailer GmbH
2. Wildbretvermarktung - Chancen
3. Hygienevorschriften für Jäger - Überblick
4. Hygienevorschriften für Jäger - Konsequenzen
5. Anforderungen an eine Wildkammer
6. Wildkammer als Festeinbau
7. Wildkammer in Modulbauweise
8. Fragen & Diskussion

1. Friedrich Sailer GmbH

- Gegründet 1926 in Neu-Ulm von Friedrich Sailer
- Metall- und Edelstahlverarbeitung
- Entwicklung, Planung, Produktion und Montage aus einer Hand
- Kundengruppen und Produktspektrum:
 - Fleischerhandwerk, Schlachtbetriebe, Fleischwarenindustrie
 - Lebensmittelindustrie allgemein (Bäckereien, Molkereien, etc.)
 - Lebensmitteleinzelhandel
 - Pharmazeutische Herstellbetriebe und Reinraumbetreiber
 - Jäger und Wildvermarkter
- Premiumpartner des Bundesverbands Deutscher Berufsjäger



2. Wildbret-Vermarktung: Chancen

- „Hochwertiges, gesundes, regionales, saisonales, nachhaltiges Lebensmittel“
- „Besser als Bio oder konventionelle Ware“
- Ertrag durch richtige Vermarktung
- Sonderstellung des Jägers: Fleischkontrolleur- und vermarkter
- Hohe Kaufbereitschaft – Hohe Ansprüche



Gesund und natürlich Rund 28 000 Tonnen heimisches Wildbret von Wildschwein, Hirsch und Reh wurden in der Jagdsaison 2012/2013 in bundesdeutschen Haushalten verzehrt. Ebenfalls auf dem Teller landeten 400 000 Wildenten, 150 000 Fasane, mehr als 300 000 Hasen und 250 000 Wildkaninchen. In einer Erhebung gaben laut Deutschem Jagdverband fast 80 Prozent der Befragten an, dass sie in Wildbret ein gesundes und natürliches Lebensmittel sehen. Verzehrt werde das Wildfleisch von 40 Prozent im Restaurant. Viele Verbraucher wählten aber den direkten Weg zum Produkt: 27 Prozent bezögen ihr Wild vom Jäger, 20 Prozent vom lokalen Metzger und weitere acht Prozent aus Privathand. Nur vier Prozent kauften das Produkt im Supermarkt. Foto: picture-alliance/ZB/Stefan Sauer - atz 2/2014

3. Hygienevorschriften für Jäger - Überblick

- Allgemein:
 - VO (EG) Nr. 178/2002
 - VO (EG) Nr. 931/2011
 - VO (EG) Nr. 1069/2009 (ehem. VO (EG) Nr. 1774/2002 / TierNebG)
 - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Fallweise:
 - LMHV
 - Tier-LMHV
 - VO (EG) Nr. 852/2004
 - VO (EG) Nr. 853/2004

4. Hygienevorschriften für Jäger - Konsequenzen

Vermarktungsweg	Einschränkungen	Gesetz	Hygieneanforderungen
Eigenverbrauch	nur im eigenen Haushalt	nat. Vorschriften	- Sorgfaltspflicht - TU - FU bei bedenklichen Merkmalen
Ganze Stücke in der Decke oder Schwarte (= Primärerzeugnis)	- kleine Menge (Strecke eines Jagdtages)	VO (EU) 931/2011 § 4,5 LMHV i.V. Anl. 1,2	- Dokumentation für Rückverfolgbarkeit - entsprechende Fachkenntnis - Wildkammer - unterliegt Lebensmittelüberwachung
Wildfleisch, aus der Decke geschlagen oder abgeschwartet und ggf. zerlegt	- direkt an Endverbraucher oder - lokale (100 km) Einzelhändler (Gaststätten, Metzger, LEH)	VO (EG) 852/2004 Anl. 2 § 3,4 Tier-LMHV Anl.4	- erweiterte Anforderungen an Wildkammer - "ausreichend geschulte Person" (Jägerprüfung ab 1987) - Registrierung
Wildfleischerzeugnisse (Wurst, Schinken) oder Verkauf von Wildfleisch aus anderen Revieren bzw. Wildbearbeitungsbetrieben	direkt an Endverbraucher	VO (EG) 852/2004 Tier-LMHV Anl. 5 ggfs. Gewerberecht	- ebenfalls Registrierung
Ganze Stücke in der Decke oder Schwarte (= Primärerzeugnis)	Abgabe an zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb (keine Mengenbeschränkung)	VO (EG) 852/2004 Anl. 1	- TU im Betrieb - mit roten Organen und Haupt > FU aTA - ohne rote Organe und Haupt > "kundige Person" & Bescheinigung
Zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb	keine	VO (EG) 852/2004 VO (EG) 853/2004	- Zulassung - Hygieneschleuse

5. Anforderungen an eine Wildkammer (nach VO (EG) 852/2004, LMHV & Tier-LMHV)

Bauliche Anforderungen:

- Ausreichende Platzverhältnisse (Wildaufkommen / Tätigkeiten)
- Wände und Decken und sonstige Oberflächen müssen hell, glatt und abwaschbar sein
- Fußboden muss wasserundurchlässig, desinfizierbar, (rutschhemmend) und leicht zu reinigen sein
- (Bodenablauf / Bodengefälle)
- Fenster mit Insektenschutzgitter, ausreichende Be- und Entlüftung
- Ausreichende Beleuchtung (220-540 lux, Splitterschutz)
- Ausreichende Kühlmöglichkeit (Trennung in Decke / aus der Decke)

5. Anforderungen an eine Wildkammer (nach VO (EG) 852/2004, LMHV & Tier-LMHV)

Anforderungen an die Einrichtung:

- Möglichkeit zur Reinigung der Arbeitsgeräte (KW & WW)
- (Messerdesinfektionsbecken, 82°C)
- Hygienische Arbeits- und Lagerbereiche (Lagerung Reinigungsmittel)
- Möglichkeit zur Hygienischen Abfalllagerung
- Wasseranschluss & Schlauch zur Reinigung der Wildkammer & Kühlzelle
- Handwaschbecken (Warmwasser, Seifenspender und hygienische Händetrocknung), optimal: berührungsfreie Armatur
- Einrichtung zur Schädlingsbekämpfung
- (Hebezeuge)

5. Anforderungen an eine Wildkammer (nach VO (EG) 852/2004, LMHV & Tier-LMHV)

Anforderungen an Arbeitsgeräte und -kleidung:

- Stets saubere und leicht zur reinigende Arbeitsgeräte
- Wechsellmesser
- Saubere und leicht zu reinigende Arbeitsschürze
- Einweghandschuhe / Kettenhandschuhe
- Hygienische Gefäße und Folien
- Thermometer zur Kontrolle der Kühltemperatur

5. Anforderungen an eine Wildkammer (nach VO (EG) 852/2004, LMHV & Tier-LMHV)

Kühlung von Tierkörpern und Wildbret:

- Luftumwälzung / Umluft (auch bei Erreichen der Zieltemperatur)
- Temperaturen:
 - Großwild max. +7°C
 - Kleinwild max. +4°C
 - Nebenprodukte max. +3°C
- Option: UV-C
- Lösungsmöglichkeiten:
 - Kühlschränke
 - Kühlzellen
 - Kühlräume
- Wartung (Reinigung / Abtauen)
- (Temperaturaufzeichnung / Datenlogger)



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 1



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 1



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 2



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 2



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 2



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 3



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 3



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 3



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 4



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 4



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 4



6. Wildkammer als Festeinbau: Beispiel 4



7. Wildkammer in Modulbauweise: Konzept



7. Wildkammer in Modulbauweise: Konzept



7. Wildkammer in Modulbauweise: Konzept



7. Wildkammer in Modulbauweise: Beispiel 1



7. Wildkammer in Modulbauweise: Beispiel 2



7. Wildkammer in Modulbauweise: Beispiel 3



7. Wildkammer in Modulbauweise: Beispiel 4



8. Fragen & Diskussion

Vielen Dank für Ihr Interesse!

Friedrich Sailer GmbH

Memminger Str. 55

D-89231 Neu-Ulm

www.friedrich-sailer.de

www.sailer-wildkammer.de

Ihr Kontakt:

Christoph Mützel

c.muettel@friedrich-sailer.de

Fon: 0731 98 59 0-10

Mobil: 0171 93 48 755

