



### **Arbeitshygiene in der Wildkammer**

- Räume in denen Wild aus der Decke geschlagen, zerlegt und verarbeitet wird, müssen vom verantwortlichen Jäger dem zuständigen Veterinäramt zur Besichtigung und Registrierung gemeldet werden, da sie der Lebensmittelüberwachung unterliegen.
- Abgezogenes oder zerlegtes Wild in Teilen, darf ausschließlich über registrierte Räumlichkeiten an Dritte abgegeben werden!
- Werden die Räume zeitweise anderweitig genutzt, müssen diese vor Wiederinbetriebnahme vollständig gereinigt und desinfiziert werden. Während der Nutzung als Wildkammer dürfen keine zweckfremden Gegenstände in diesen vorhanden sein.
- Nach dem Abziehen und Abschwarten der Tiere ist der Raum zu reinigen und zu desinfizieren, erst dann darf die weitere Zerlegung erfolgen. Ebenso ist für die weitere Arbeit mit dem Wildfleisch saubere Arbeitskleidung zu tragen.
- Es sollte für die ausschließliche Nutzung im Produktionsraum helle, saubere, leicht zu reinigende Kleidung getragen werden.
- Vor Beginn der Arbeit in der Wildkammer sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren!
- Ein Verzicht auf Essen, Trinken und Rauchen während der Arbeit in der Wildkammer ist selbstverständlich!
- Eine nachteilige Beeinflussung des Fleisches durch z.B. Staub, Desinfektionsmittel, Gerüche usw. ist zu vermeiden