

## ANLAGE 3

### Wildkammer

**Zu registrierende Wildkammern müssen die Anforderungen der VO (EG) 852/2004, der LMHV und der LMHV-Tier erfüllen.**

Die Anforderungen richten sich nach den dort auszuführenden Tätigkeiten und der Häufigkeit der Nutzung.

Die Aufzählung erfolgt auszugsweise. Es wird empfohlen, die Detailplanung mit dem Veterinäramt abzustimmen.

#### I. Räume

- Wände und Decken hell, glatt und abwaschbar
- Boden leicht zu reinigen
- Fenster und Türen leicht zu reinigen
- Ausreichende Belüftung, Zu öffnende Fenster mit Insektenschutzgitter
- Bodenabfluss für einfache Reinigung oder Schmutzwasserausguss

#### II. Installationen

- Ausreichende Beleuchtung, um Veränderungen rechtzeitig erkennen zu können, Splitterschutz bei Neonröhren
- Handwaschgelegenheit mit Warmwasseranschluss, Seife, Handtuchspender
- Einrichtung zum Reinigen der Arbeitsgeräte, 2. Becken einer Doppelspüle, Wechsellmesser und Reinigung zuhause in der Spülmaschine. Steribecken sind nur bei größeren Mengen Wild erforderlich
- Schlauchanschluss

#### III. Einrichtung

- Kunststoff- oder Edeltahlstisch und Kunststoffschneidbretter
- Gehänge für Aufbewahrung der Arbeitsgeräte, beispielsweise Magnetband für Messer
- Abfallbehälter mit Deckel

#### IV. Kühlung:

- Wild in der Decke und Wildfleisch dürfen nicht gemeinsam aufbewahrt werden. Entweder strikte zeitliche Trennung oder zwei Kühlmöglichkeiten, z. B. Kühlzelle für Wild in der Decke und Kühlschrank für Wildfleisch