

Hygienevorschriften beim Umgang mit Wildbret



Anforderungen an Wild und Wildbret

Der Grundsatz bei der Gewinnung von Wildbret lautet ⇒ sauber – kühl – trocken.

Bei Temperaturen von 0 bis 7 °C wird durch die Fleischreifung ein pH-Wert von 5,8 bis 5,4 erreicht. Dieser Wert ist optimal für die Fleischreifung und bedingt die Zartheit und den typischen Geschmack des Wildbrets.

1. Sachgerechtes Ansprechen des Wildes

- Abnorme Verhaltensweisen und Störungen des Allgemeinbefindens (z.B. Verlust der Scheu, Verlust des Fluchtreflexes, Bewegungsstörungen) bedingen eine amtliche Untersuchung des Wildes

2. Sachgerechte Jagdmethode

- Hetzen und Treiben bedeuten Qualitätsverlust des Wildbrets. Durch Hetzen wird das für die Fleischreifung notwendige Glykogen in der Muskulatur verbraucht ⇒ die Fleischreifung erfolgt nicht oder nicht vollständig

3. Waidgerechter Schuss

- Bei einer Verletzung des Gescheides und Verunreinigung der Körperhöhlen bei gleichzeitiger Verletzung der Venen saugt das Herz verunreinigtes Material an und verteilt es über das Gefäßsystem in alle Organe und Muskeln ⇒ die Haltbarkeit des Wildbrets wird dadurch stark vermindert

4. Unverzögliches und hygienisches Aufbrechen, sachgerechte Entsorgung

- Spätestens 45 Minuten nach dem Erlegen beginnt die Diffusion von Gasen und Bakterien durch den Darm in Körperhöhlen, Organe und Muskulatur ⇒ Bildung giftiger Substanzen, Tiefenfäulnis
- Bei nicht aufgebrochenem Wild beginnt nach ca. 1 Stunde die stickige Reifung durch fehlende Wärmeabgabe („Verhitzung“), Nebenprodukte wie Buttersäure und Schwefelwasserstoff entstehen. Auch bei kalten Außentemperaturen/Frost ist aufgrund des dichten Winterhaares ein Verhitzen möglich.

5. Transport und Lagerung des Wildes

- Kein Übereinanderlagern der Tierkörper ⇒ Gefahr einer weiteren Verunreinigung und der stickigen Reifung
- Wild in der Decke/Schwarte/im Federkleid darf enthäutetes oder zerwirktes Fleisch nicht berühren

6. Kühlung des Wildbrets im Hängen

- Großwild ⇒ Kerntemperatur von max. 7°C
- Kleinwild ⇒ Kerntemperatur von max. 4°C
so schnell wie möglich!
- Die Temperatur in der Kühlkammer ist bei Großwild demnach auf 0-7°C einzustellen

Anforderungen an Räumlichkeiten zur Wildbretgewinnung (aus der Decke geschlagen/zerwirkt)

- Fußboden aus wasserundurchlässigem, nicht verrottbarem, festem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material (gilt auch für Kühleinrichtungen)
- Geruchssicherer und abgedeckter Ablauf für Abwasser, Gefälle beachten
- Glatte und helle Decken, abwaschbare und korrosionsbeständige Oberflächen an Fenstern, Türen und Wänden
- Alle Einrichtungsgegenstände aus glattem, korrosionsbeständigem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, das die Qualität des Fleisches nicht negativ beeinflusst. Holz ist nur in Räucher- und Reiferäumen, bei Hackklötzen oder zum Transport von verpacktem Wildbret zulässig
- Ausreichende Beleuchtung, Be- und Entlüftung, Vorhandensein von heißem und kaltem Wasser in Trinkwasserqualität
- Schutz vor Ungeziefer ⇒ Fliegengaze an Fenstern
- Ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion
- Handwaschbecken mit fließendem warmen Wasser (s.o.), Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände, Einmalhandtücher oder Lufttrockner zum Trocknen der Hände
- Möglichkeit zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte mit mindestens 82°C
- Keine Kontamination des Wildbrets durch unsachgerechte Lagerung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Keine Lagerung der Behältnisse zur Aufbewahrung zerlegten Wildbrets auf dem Fußboden

Anforderungen an die persönliche Hygiene

- Tragen von sauberer Hygienekleidung
- Reinigung und Desinfektion der Hände
- Kein Vorhandensein übertragbarer Krankheiten, z.B. Durchfallerkrankungen. Bei Entzündungen oder Wunden an den Händen Tragen von Einmalhandschuhen
- Auf die Einhaltung der Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes wird hingewiesen.