

Informationen zu den Anforderungen an eine Wildkammer als Wildsammelstelle in der Sperrzone II im Rahmen der Afrikanischen Schweinepest (ASP)

Wildkammer

- Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
- Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Wildbret umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Wildbret in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- Für kühl oder tiefgefroren zu lagerndes Wildbret müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden.
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- Es ist für eine angemessene natürliche und / oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

Wildkühlschrank oder -kühlraum

- Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- Wildbret darf sich bei der Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen.

Informationen zu den Möglichkeiten zur Verbringung von in der **Sperrzone II** erlegten Wildschweinen

Nur national **innerhalb von Sperrzone II**:

1. Für den privaten häuslichen Gebrauch des Jägers (eine Abgabe an Dritte ist nicht zulässig)
2. Unter amtlicher Aufsicht (verplombt) in einen Verarbeitungsbetrieb auf Einzelhandelsebene (z.B. Metzger) zur risikomindernden Behandlung (innerhalb der SZ II gelegen)
3. Unter amtlicher Aufsicht (verplombt) in einen zugelassenen benannten Wildbearbeitungs- und -verarbeitungsbetrieb mit anschließender risikomindernder Behandlung (innerhalb der SZ II gelegen).

Aus dem zugelassenen und benannten Verarbeitungsbetrieb können Verbringungen von Fleischerzeugnissen, die von Wildschweinen aus Betrieben in einer Sperrzone II gewonnen wurden, nach einer risikomindernden Behandlung auch in andere Sperrzonen I, II oder III, in Gebiete außerhalb von Sperrzonen und in andere Mitgliedstaaten und Drittländer genehmigt werden.

Der Verarbeitungsbetrieb auf EZH-Ebene (z. B. Metzger) benötigt keine Benennung. Der Verarbeitungsbetrieb auf EZH-Ebene, welcher im Rahmen der „kleinen Menge“ verarbeitet benötigt zudem keine Zulassung, eine Registrierung ist ausreichend.

Wenn der Jäger eine Registrierung als LM-Unternehmer auf Einzelhandelsbasis hat, kann er theoretisch auch verarbeiten und im Rahmen der „kleinen Menge“ direkt an den Endverbraucher innerhalb der Sperrzone II abgeben, wenn er alle Voraussetzungen erfüllt und eine **risikomindernde Behandlung** gemäß Anhang VII der Verordnung (EU) 2020/687 mit allen Auflagen sicherstellen kann.

Da es in der derzeitigen SZ II keinen Wildbearbeitungs- oder -verarbeitungsbetrieb gibt, kommen somit nur die Optionen unter Nr. 1 und 2 in Frage. Wichtig ist, dass Wildschweinfleisch ohne risikomindernde Behandlung die Sperrzone II nicht verlassen darf. Dies darf nur nach Behandlung in einem zugelassenen Betrieb erfolgen. Auch Erzeugnisse, die einer risikomindernden Behandlung in einem lediglich registrierten Betrieb unterzogen wurden, dürfen die SZ II nicht verlassen.

