



ÜBERSICHT

Anforderungen an die Wildkammer oder Zerwerkstätte

- › Ausstattung zum Reinigen der Hände und Werkzeuge mit fließend kaltem und warmem Trinkwasser
- › leicht zu reinigende Arbeitsflächen und Arbeitsmaterialien sowie die Einhaltung der persönlichen Hygiene (Schürze, Einweghandschuhe)
- › Beim Bearbeiten des Wildes ist die Berührung von Haar-/Federseite mit der Fleischseite zu vermeiden.
- › Eine Temperatur von +4 bis +7 °C darf nicht überschritten werden (bei ausreichend gekühltem Wild und zügiger Verarbeitung sollte das bei normaler Raumtemperatur zu schaffen sein).
- › Nach dem Verarbeiten des Wilds, der nachfolgenden Vakuumierung, Beschriftung mit Zerlegedatum etc. müssen alle Gerätschaften gereinigt und desinfiziert werden.
- › Die Dokumentation, was wann zerlegt und an wen vermarktet worden ist, rundet schließlich den Prozess der Lebensmittelgewinnung ab.