



### Hygiène générale, entreposage et transport :

Tout gibier abattu doit être éviscéré (Deutsch: ausgenommen) immédiatement après sa mort. Les carcasses doivent être complètement ouvertes, c-à-d sternum ouvert jusqu'à la trachée et bassin ouvert sans rectum et sans anus.

Un rinçage de la cavité interne de la carcasse de gibier avec **de l'eau potable** est conseillé.

Le transport vers l'atelier de traitement de gibier agréé doit se faire :

- dans des conditions hygiéniques,
- un amoncellement (mis en tas) des carcasses doit être évité,
- un refroidissement initial rapide du gibier est à prévoir, idéalement 7°C,
- la température maximale ne peut dépasser 7°C,
- pendre les carcasses de gibier avec la tête vers le sol.

### Contrôle à la réception :

Le gibier sauvage sera contrôlé à la réception :

- sur la présence d'une boucle officielle de chasse,
- sur la présence de la déclaration officielle dûment remplie du chasseur formé,
- sur l'aspect hygiénique général de la carcasse (éviscération, présence de souillures) et l'étendue des dégâts subis,
- sur l'état de réfrigération de la carcasse.

En nos installations, la viande de gibier destinée à la consommation humaine sera systématiquement soumise à une inspection des carcasses (examen post-mortem) par un vétérinaire officiel. Il lui sera loisible de déclasser la carcasse le cas échéant.

### Conditions :

- Le gibier doit être de provenance luxembourgeoise.
- Tout chasseur désirant fournir du gibier doit être référencé\* dans notre établissement. Il devra présenter sa fiche d'ouverture de compte au réceptionniste.
- Pour les livraisons du matin, il faut se présenter directement à la salaison MEYER **tout en ayant prévenu au préalable** de votre passage. Il est interdit de pénétrer sur le site sans autorisation !
- Pour les livraisons du soir, il faut se présenter directement à la réception de la BEIERHAASCHT **tout en ayant prévenu au préalable** de votre passage. Il est interdit de pénétrer sur le site sans autorisation !
- La maison se réserve le droit d'accepter ou de refuser tout gibier.

\*Le référencement se fait préalablement à la première réception. Veuillez nous contacter pendant les heures de bureau en vue d'un rendez-vous afin de vous référencier dans notre système de gestion et de vous remettre une fiche d'ouverture de compte client.



## HORAIRES DE RÉCEPTION DU GIBIER

### HORAIRE D'ÉTÉ

(dernier week-end du mois de mars au dernier weekend du mois d'octobre)

**En semaine :** Lundi au vendredi de 6h00-9h30 et de 19h00-22h30.

**Le week-end\* :** Samedi de 7h00-8h30 et de 19h00-22h30.  
Dimanche 9h00-10h00, pour le soir téléphonez auparavant.

### HORAIRE D'HIVER

(dernier week-end du mois d'octobre au dernier weekend du mois de mars)

**En semaine :** Lundi au vendredi de 6h00-9h30 et de 18h00-20h00.

**Le week-end\* :** Samedi de 7h00-8h30 et de 19h00-22h30.  
Dimanche 9h00-10h00, pour le soir téléphonez auparavant.

\* En période de battues (15/10 au 15/12) : Le week-end uniquement sur rendez-vous entre 17h30 et 19h00.

**VEUILLEZ TOUJOURS CONFIRMER VOTRE PASSAGE PRÉALABLEMENT AU 50 20 71-1**

### SERVICE LOCATION

- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| • Petite remorque frigorifique | Location par jour 75 €  |
| • Grande remorque frigorifique | Location par jour 100 € |
| • Nettoyage remorque           | Forfait 25 €            |
| • Groupe électrogène           | Location par jour 50 €  |