



Geflügelschlachtung Verladen des Transportfahrzeugs





Einbringen der Schlachttiere in das Schlachtband





Manuelles Einhängen



Automatisches Förderband (Gasbetäubung)





Betäubung

Elektrische Betäubung im Wasserbadbetäuber

Elektrische Betäubung mittels Kopfdurchströmung

Betäubung mit CO₂+O₂, CO₂+Argon oder CO₂ +Stickstoff Gemischen

Mechanisch mittels Kopfschlag oder Bolzenschuss Schuss-Schlag Geräte auf Druckluftbasis



Betäubung mit Gasen



CO2+O2, CO2+Argon oder CO2 +Stickstoff Gemischen



Elektrische Betäubung mittels Wasserbad





Brühen und Rupfen





Brühen und Rupfen

Kontamination der Schlachtkörper mit Krankheitserregern wie Salmonellen und Campylobacter

Herden mit stark verschmutztem Gefieder

zu tiefe Temperatur des Brühwassers

schlechte Reinigung und Desinfektion der Tunnel

alte, rissige Gummifinger



Bratfertiglinien

Im Karussell angeordnete Arbeitsgänge





Kühltechniken

Luftkühlung

Luft-Sprühkühlung

Tauchkühlung