

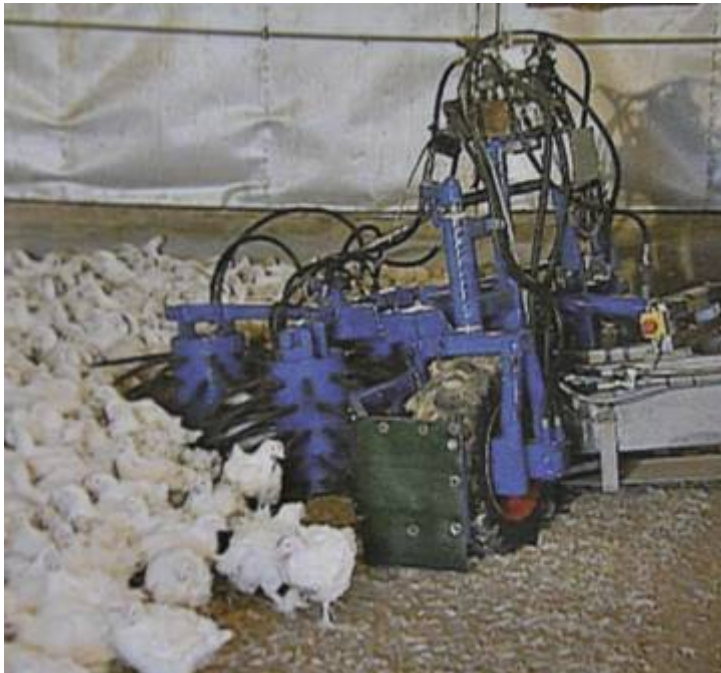


# Geflügelschlachtung

## Verladen des Transportfahrzeugs

Verladen

Transport



# Einbringen der Schlachttiere in das Schlachtband



Entladen



Manuelles Einhängen



Automatisches Förderband (Gasbetäubung)





# Betäubung

**Elektrische Betäubung im Wasserbadbetäuber**

**Elektrischen Betäubung mittels Kopfdurchströmung**

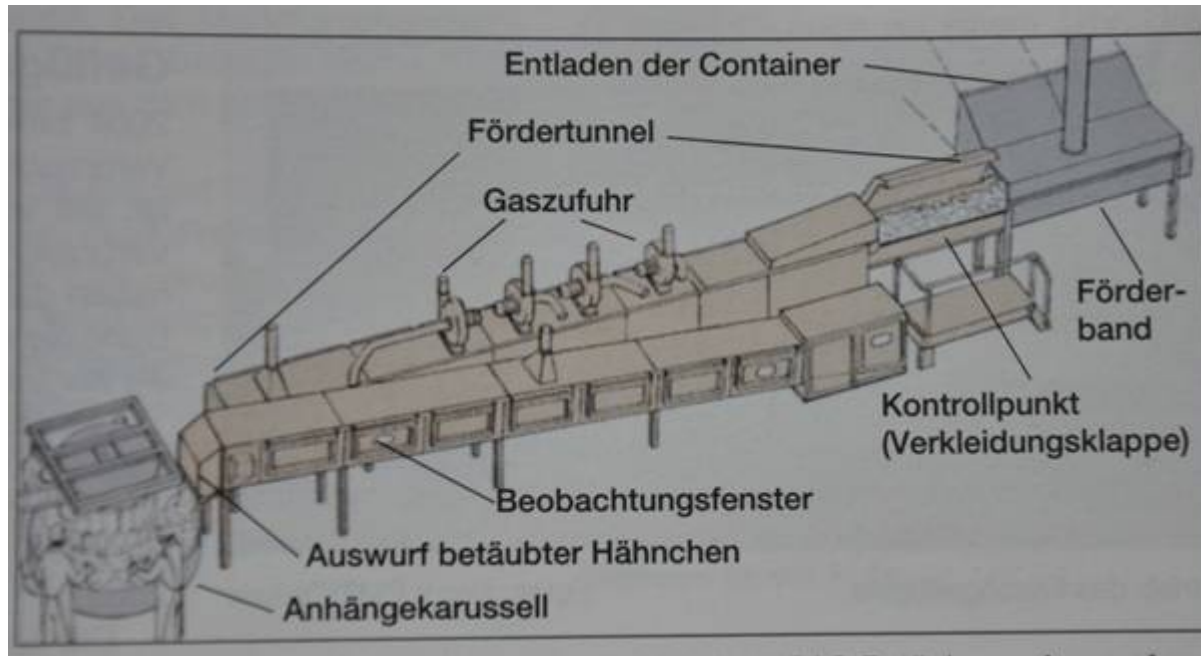
**Betäubung mit  $\text{CO}_2 + \text{O}_2$ ,  $\text{CO}_2 + \text{Argon}$  oder  $\text{CO}_2 + \text{Stickstoff}$  Gemischen**

**Mechanisch mittels Kopfschlag oder Bolzenschuss**

**Schuss-Schlag Geräte auf Druckluftbasis**



# Betäubung mit Gasen



**CO<sub>2</sub>+O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>+Argon oder CO<sub>2</sub> +Stickstoff Gemischen**

# Elektrischen Betäubung mittels Kopfdurchströmung



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

# 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