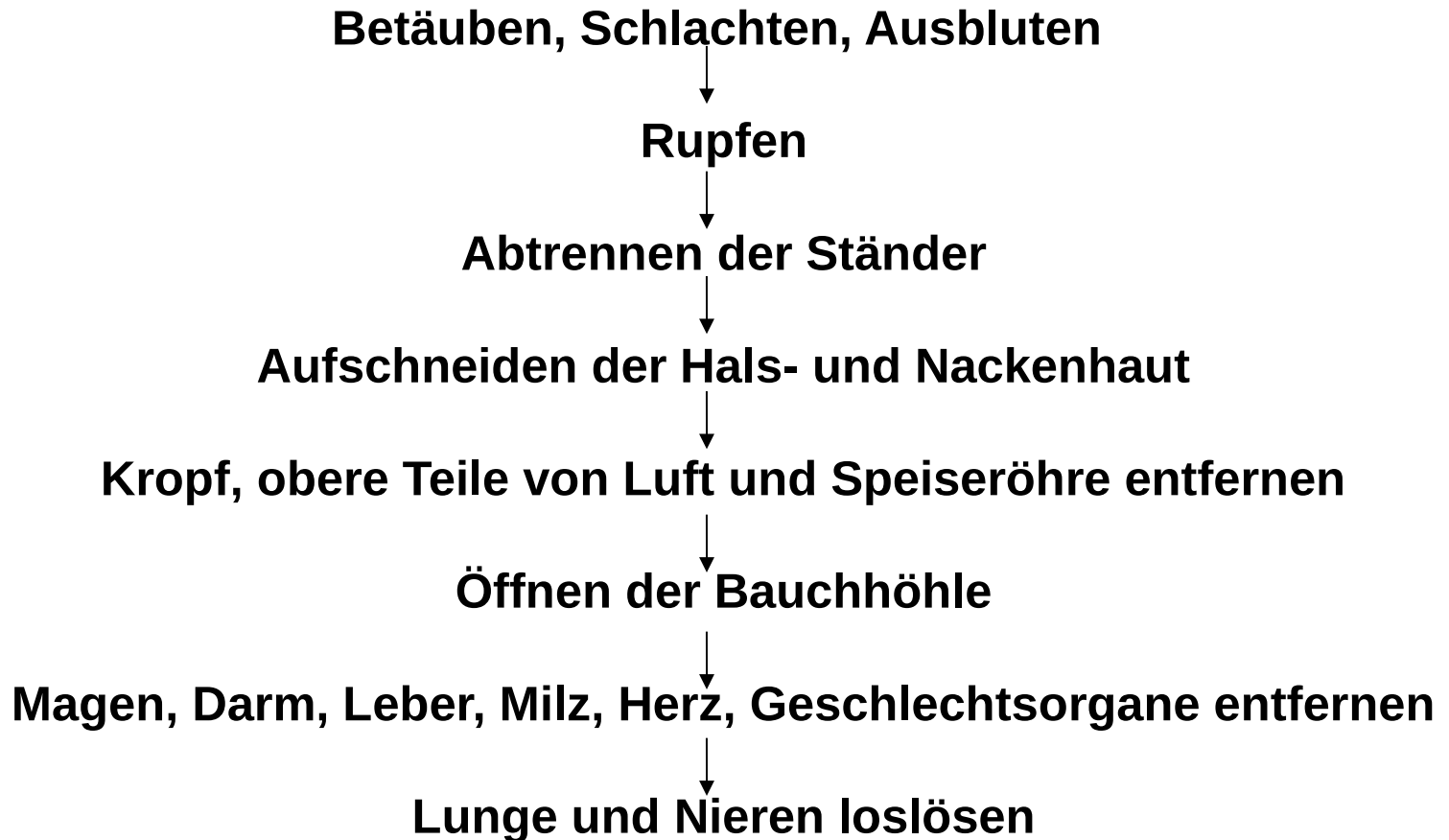


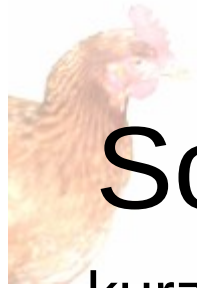
# Technischer Schlachtablauf in Kleinbetrieben





# Arbeitsschritte bei der Geflügelschlachtung





# Einbringen der Tiere in den Schlachtrichter - Transportband

kurzer Transportweg: Schlachtung am Bauernhof  
jedes Tier wird einzeln und händisch eingebracht

Vorteile:

- jedes Tier wird beim Einhängen gesehen – allenfalls können Tiere ausgeschieden werden
- ruhiger Umgang mit den Tieren, weniger Stress
- kein einquetschen, weniger Verletzungen

Nachteil:

- erfordert mehr Zeit



# Einbringen der Tiere in das Transportband





# Einbringen der Tiere in die Schlachtrichter



# Betäubung



- Schlachttiere vor ungerechtfertigten Schmerzen, Leiden und Angst bewahren
- Überprüfen von Geräten, Ausrüstungen und Anlagen → rasche und wirksame Betäubung und Tötung
- für Notfälle Ersatzausrüstungen bereithalten

# Betäubung - Bolzenschuss



- für Geflügel geeignet
- mittels Treibladung oder Federdruck
- Bolzen muss nach jedem Schuss wieder vollständig in den Schaft einfahren



# Betäubung – Stumpfer Schlag



- bei geringer Anzahl von Tieren
  - gezielter Schlag auf die Hinterhauptsregion
  - mittels hartem, stumpfen, schwerem Gegenstand
- Tier ist bis zum Tod empfindungs- und wahrnehmungslos





# Betäubung - Elektrobetäubung

- Gerät zur Impedanzmessung (Mindeststromdurchfluss)
- akustisches oder optisches Signal zur Anzeige der Dauer der Stromeinwirkung
- Anschluss an Spannungs- und Strommesser im Sichtfeld
- zu erreichende Stromstärke (innerh. 1 Sek.) beachten



# Schlachtung und Blutentzug



- Entbluteschnitt, wenn Bewegungen bzw. Lidschlussreflex erloschen
  - durch Anstechen der Halsschlagader/  
Hauptblutgefäße unterhalb der Ohrscheibe
- Entblutung so rasch wie möglich
  - Bolzenschuss (20 Sek.)
  - Elektrobetäubung (10 Sek.)
- rasche und vollständige Entblutung
  - positiv für die Haltbarkeit des Fleisches

# Blutentzug





# Brühen

**Temperatur: 55-70°C**

**Dauer: bis sich Schwanz-  
bzw. Schwungfeder lösen**





# Rupfen



# Wachsen



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

# Schäfte entfernen



# Eviszeration



**händisches Ausnehmen:**

- Kloake umschneiden
- Bauchhöhle eröffnen
- Eingeweide entnehmen
- Darmtrakt nicht verletzen
- Organe händisch reinigen





# Kühlung

- Schlachtkörper so rasch wie möglich auf 4°C Kerntemperatur kühlen
- Zerlegung am Ort der Schlachtung → Zerlegung und anschließend kühlen möglich
  - Nasskühlung: eintauchen in gekühltes Wasser, aufhängen am Hals zum Abtropfen und Trocknen

Vorteil: rasche gleichmäßige Abkühlung

Nachteil: Investition, Hygiene

- Trockenkühlung

Vorteil: günstiger, hygienisch sicherer

(Nachteil: langsamere Abkühlung)

# Kühlung



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte