

## Geflügelschlachtung Verladen des Transportfahrzeugs





#### Einbringen der Schlachttiere in das Schlachtband





Manuelles Einhängen



Automatisches Förderband (Gasbetäubung)





Elektrische Betäubung im Wasserbadbetäuber

Elektrischen Betäubung mittels Kopfdurchströmung

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

Mechanisch mittels Kopfschlag oder Bolzenschuss Schuss-Schlag Geräte auf Druckluftbasis

(Enthauptung)



### Betäubung mit Gasen



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



# Elektrischen 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