



Geflügelschlachtung

Verladen des Transportfahrzeugs

Einladen



Transport



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

Einbringen der Schlachttiere in das Schlachtband



Entladen



Manuelles Einhängen



Automatisches Förderband (Gasbetäubung)



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte



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

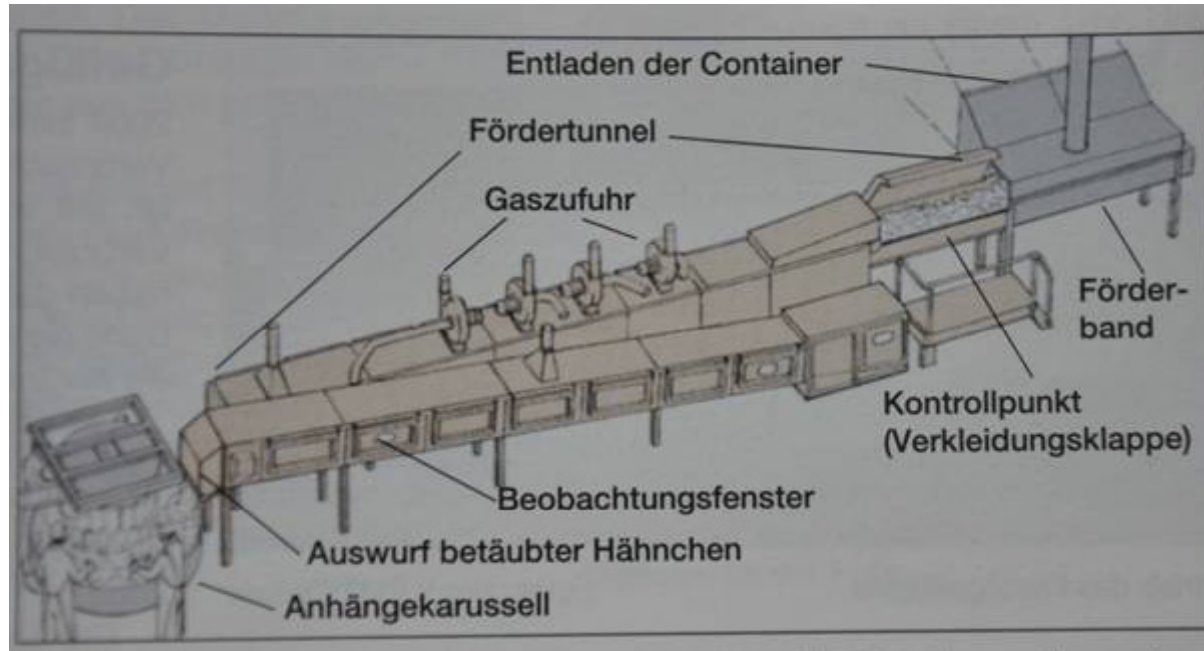
Mechanisch mittels Kopfschlag oder Bolzenschuss

Schuss-Schlag Geräte auf Druckluftbasis

(Enthauptung)



Betäubung mit Gasen



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

Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

Elektrischen Betäubung mittels Kopfdurchströmung



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

Brühen und Rupfen



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte



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



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte



Kühltechniken

Luftkühlung

Luft-Sprühkühlung

Tauchkühlung