



Technischer Schlachtablauf in Kleinbetrieben

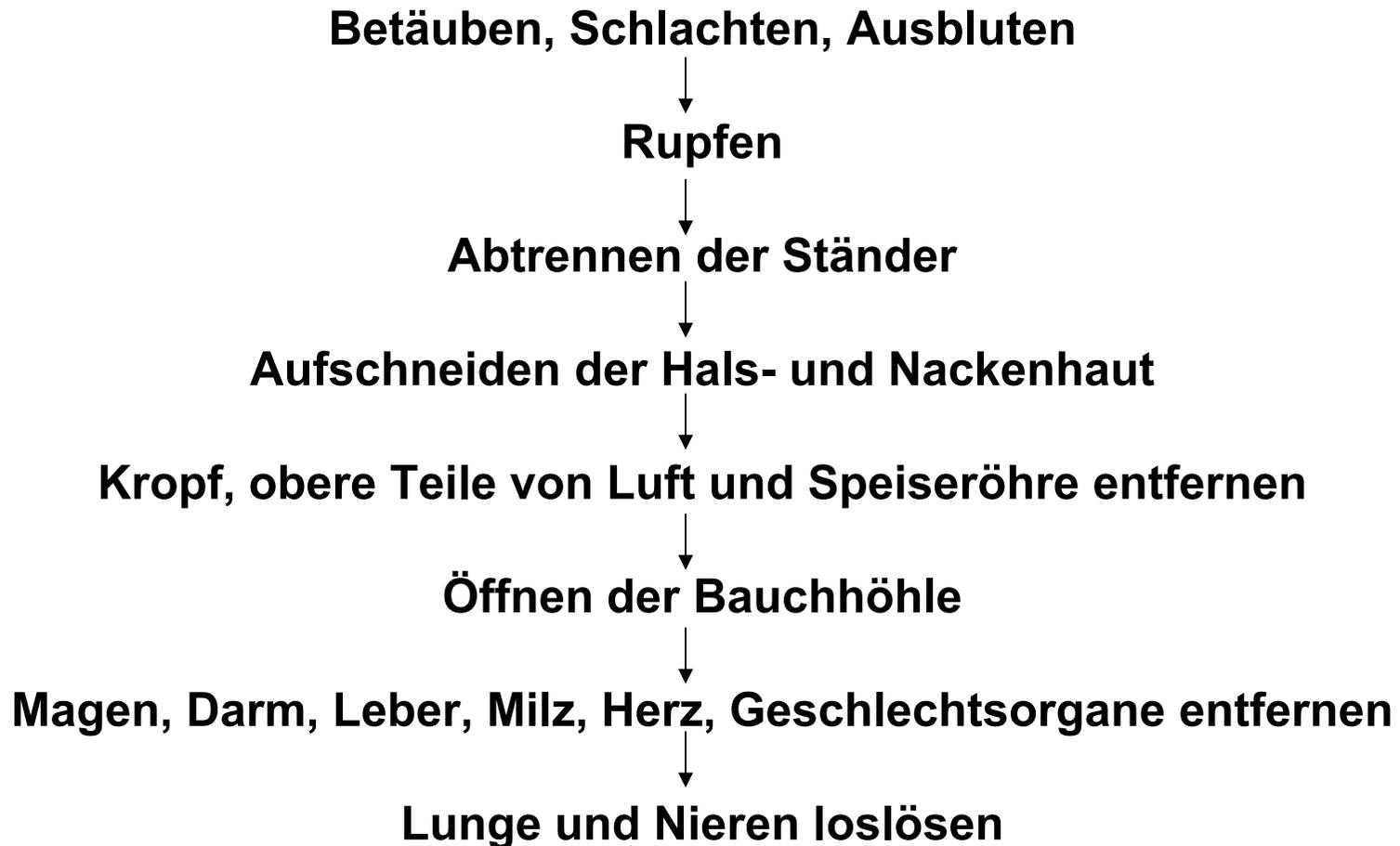


Dr. Martina Ortner

Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte



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



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte



Einbringen der Tiere in die Schlachtrichter



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

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



Abtrennen des Kopfes und Genickbruch

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



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte



Brühen

Temperatur: 55-70°C

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



Rupfen



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

Wachsen



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

Schäfte entfernen



Ausbildung betriebseigener Hilfskräfte

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