

Den Schlachtprozess optimieren

Handwerkliche Schlachtstätten müssen strengen Hygiene- und Tierschutzvorschriften gerecht werden. Die Fleischerei stellt Lösungen vor, die für einen reibungslosen Schlacht- ablauf unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften sorgen.

► Um hochwertige Fleischereiprodukte herzustellen, ist ein Höchstmaß an Sauberkeit und Hygiene notwendig. Wer leckere Würstchen, Aufschnitt oder zarte Filets anbieten will, muss bereits bei der Verarbeitung darauf achten, dass Keimen keine Chance zur Vermehrung geboten wird. Voraussetzung für handwerkliche Fleischereiqualität sind dabei einwandfreie Arbeitsgeräte, Arbeitsflächen und Entwässerungsabläufe, die bereits anhand des gewählten Materials Hygienestandards setzen.

Die eigene Schlachtung ist vor allem für Direktvermarkter und Landschlachter interessant, denn lange Tiertransporte entfallen und die Fleischqualität ist durch das stressfreie Schlachten besser. Außerdem kann der Fleischer die Herkunft des Fleisches garantieren. Nach der EU-Verordnung Nr. 854/2004 müssen Rind- und Schweineschlachtungen den neuen Richtlinien entsprechen. Schwerpunkt hierbei bilden die exakte Schwarz/Weiß-Trennung und die Erfassung der Kontrollpunkte, in Anlehnung an die industrielle Schlachtung mit Stetigförderung am Ausschaltband.

Die individuelle Konzeption und Ausstattung jeder handwerklichen Schlachtstätte richtet sich nach der notwendigen Schlachtkapazität und dem geplanten Personaleinsatz sowie den vorhandenen oder geplanten Gebäuden. Auch weitere Verarbeitungsschritte und sonstige Betriebsabläufe finden Beachtung. Je nach Betriebsgröße besteht zum Beispiel die Möglichkeit, statt einer getrennten Schweine- und Rinderschlachtung eine Kombischlachtenanlage einzubauen. Hier-

durch ergeben sich klare Vorteile bei den Investitionskosten und beim Flächenbedarf. Außerdem wird die Kosteneffizienz der Schlachtstätte verbessert, da sowohl Bestandteile der Schlacht-, Hygiene- als auch der Fördertechnik für die Rinder- und die Schweineschlachtung eingesetzt werden können.

Kombischlachtenanlage bietet Vorteile

Bei der Lösung von Hornickel, Breitung, beispielsweise werden in einem Raum in getrennter Zeitfolge die Rinder- und Schweineschlachtung vorgenommen. Dabei ist die Schlachtstrecke (schwarz/weiß) über eine Profiltrageschiene mit Konsolfahrwerk, Aufzug und Spreizbalken das Kernstück im technologischen Ablauf der Schlachtung.

■ Rinderschlachtung – Schlachten I: Zuführung der Tiere aus der Wartebox oder dem Stall in die Betäubungsanlage (eigene Entwicklung). Die Betäubungsanlage kann auch mobil, durch Andockung an den Traktor genutzt werden. Die Arbeitsschritte Betäuben (Schuss), Entbluten (liegend), Kopf abtrennen, Brustbein sägen, Enthäutung mit Umlenkrolle und Aufzug, zentrale Hygieneeinheit zwischen beiden Schlachtbereichen 1 und 2 mit Entwässerungsrinne unter der Schlachtlinie.

■ Rinderschlachtung – Schlachten II: Transport mit Elektrokettenzug an Fahrwerk, Tier an Spreizbalken im Schlachtbereich II, Nutzung von Podesten, die operativ zugeordnet werden, Darmpaket und Innereien herausnehmen, halbieren mit Säge, umhängen auf Rohrbahn-Hochbahn oder Niederbahn mit gleichzeitigem Abvierteln, mit entsprechenden Vorrichtungen im System.

Die Teile können auch auf der Rohrbahn-Hochbahn zwischengekühlt und danach abgeviertelt werden. Der Schlachter kann über die Hygienestrecke in die Schlachtzonen mitgehen.

■ Schweineschlachtung: Eintrieb der Tiere aus der Wartebox zur Vereinzelung und Elektrobetäubung, Übernahme durch Elektrokettenzug zur hängenden Entblutung. Kombinierte Brüh- und Enthaarungsmaschine mit Auswurf der Tiere auf fahrbare Schlachtschragen, Nachbearbeitung mit Abflammeinheit. Übergabe an Schlachten II in Spreizbalken mit Aufzügen. Darmpaket und Innereien herausnehmen, halbieren mit Säge, umhängen auf Rohrbahn-Niederbahn, Beschau und Verwiegen. Darmbearbeitung ist zu empfehlen, dazu gesondert abgetrennter Bereich. Beschau, Verwiegen, Übergabe an Kühlraum oder Zerlegung für Warmfleischproduktion.

Zuzuordnen sind: Räume für Waschen, Umkleide, Toilette für Personal, Tierarzt sowie Kühlräume für Abfälle, Häute, Köpfe, Beine, Pansen- und Darminhalt



Enthäutung eines Rindes mittels Umlenkrolle.

kommen in geschlossene Behälter. Risikomaterial ist gesondert zu erfassen und zu kennzeichnen. Der erforderlicher Platzbedarf beträgt für diese Lösung mindestens $8.000 \times 6.000 \times 4.800$ mm (L \times B \times H). Technische Änderungen sind auch für Umbauten möglich. Der Durchsatz beträgt zirka zwei Rinder pro Stunde oder etwa zwölf Schweine pro Stunde.

Transportable Betäubungsanlage

In kleinen und mittleren Schlachtstätten wird durch die Berufsgenossenschaft aufgrund von arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen eine Betäubungsanlage gefordert, die ein absolut sicheres Stehen der Tiere vor dem Betäuben mittels Bolzenschuss garantieren soll. Die Anlage ist besonders für freilaufende Tiere von Wichtigkeit, da diese beim Umladen oder Transport eine zunehmende Gefährdung für Mensch und Tier darstellen. Oftmals ist aus Platzmangel, unter Beibehaltung der vorhandenen Schlachttechnik, der Einsatz einer solchen Anlage nicht möglich.

Für diese Zwecke hat zum Beispiel Hornickel eine transportable Betäubungsanlage entwickelt und schon mehrfach in der Praxis eingesetzt. Die patentierte Betäubungsanlage hat eine CE-Kennnung und ist in zwei Varianten erhältlich.

■ Variante I stationär: Aufstellung im Schlachtraum, die Anlage wird mit im Fußboden befestigten Bodenringen verankert.

■ Variante II fahrbar mittels Traktor: Über Spezialaufnahme wird die Betäubungsanlage an der Hydraulikeinheit des Traktors befestigt. Als Zusatzausrüstung sind Aufsteckräder für den manuellen Transport der Anlage erhältlich.

Bei der transportablen Variante wird das Tier direkt mit der Betäubungsanlage vom Stall oder der Weide abgeholt und zum Schlachtraum gebracht. Wichtig hierbei ist, die Tiere werden nicht noch mal umgeladen, sondern sofort in der Anlage nahezu stressfrei betäubt.

Von besonderer Bedeutung sind die Kopffixierung und das Öffnen der Seitenwand mit Freigabe des gesamten Tierkörpers, ohne den Einsatz von hydraulischen oder pneumatischen Stellantrieben. Auf Kundenwunsch ist die Eingangstür auch als pneumatisch schließend lieferbar, dies ist allerdings nur bei höheren Stückzahlen im stationären Einsatz empfehlenswert.

Die Betäubungsanlage wurde so konzipiert, dass sie nach dem Auswurf des Tieres aus der Anlage, das heißt vor dem Entbluten, sofort aus dem Schlachtraum entfernt werden kann. Somit ist für den Einsatz der Betäubungsanlage nicht unbedingt ein fester Platz im Schlachtraum als Stellfläche erforderlich.

Die Betäubungsanlage besteht aus einem stabilen Profilrahmengestell, Stahl verzinkt, mit rutschfestem Fußboden und ist umlaufend mit Aluminium verkleidet (L 2.460 mm, B 800 mm, H 2.000 mm). An der Längsseite befindet sich eine Schwenktür (Schwenk-

bereich 1.100 mm), die beim Öffnen den gesamten Tierkörper freigibt und somit das Tier ungehindert aus der Betäubungsanlage fällt. An der Eintriebsseite befindet sich ein Rücklaufbügel, der verhindert, dass das Tier beim Beladevorgang zurücktritt, sowie eine verschließbare Tür. An der Kopfseite sind ein Brustanschlag- und Arretierbügel zur Kopffixierung sowie der Fußhebel zur Entriegelung und zum Öffnen der Schwenktür montiert.

Maßgeschneiderte Lösungen

Seit über 80 Jahren steht die Friedrich Sailer GmbH aus Neu-Ulm Metzger deutschlandweit als Komplettanbieter für die Planung, Fertigung, Montage und Betreuung von technischen Anlagen und Ausstattungen von Schlachtbetrieben zur Seite. Basierend auf der praxisorientierten Beratung direkt vor Ort und dem fundierten Fachwissen in den Bereichen Hygiene, Ergonomie, Bautechnik und rechtliche Vorgaben, entwickeln die Projektleiter der Friedrich Sailer GmbH mit Bauherren und Architekten eine individuelle Entwurfs- und Einrichtungsplanung auf CAD. Diese wird laut Unternehmensangaben sowohl behördlichen als auch aus finanziellen Ansprüchen gerecht. Besonders

SPM *Sun Products Vertriebs GmbH
präsentiert

Sun
Spice®

DAS ORIGINAL

"WE DON'T IMITATE... ..WE INNOVATE!"

DAS ATTRAKTIVE GEWÜRZDEKOR

Exklusiv präsentieren wir Ihnen unsere SUN SPICE DÄRME, BLÄTTER und FOLIEN. Wählen Sie aus mehr als 60 Standardgewürzen - Bestimmen Sie Trägerfilm und Konfektionierung - Kreieren Sie außergewöhnliche Produkte im unverwechselbaren SUN SPICE LOOK - Testen Sie jetzt die clevere Alternative!

SPM *Sun Products Vertriebs GmbH
Parkstr. 21 · 76131 Karlsruhe
Tel.: 07 21 - 6 28 11 - 0 · Fax: 07 21 - 6 28 11 - 28
spm@sun-products.de · www.sun-products.de