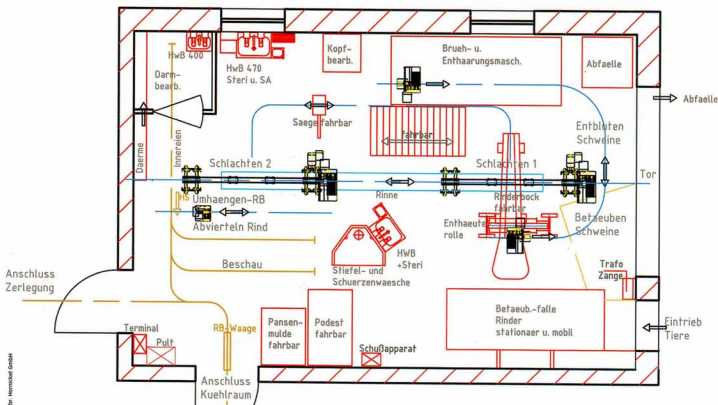


Handwerkliche Schlachtlinie

Alle Schlachtstätten müssen bis Ende des Jahres 2009 nach der EU-Verordnung zugelassen sein. Die daraus resultierenden Probleme für kleinere Betriebe sind absehbar. Die Gebr. Hornickel GmbH bietet mit ihrer kombinierten Anlage zur Rinder- und Schweineschlachtung eine EU-konforme Lösung an, die eine Schwarz-Weiß-Trennung im Schlachtablauf ermöglicht.

► In kleineren Schlachtanlagen wird normalerweise an Winde mit Spreizbalken geschlachtet. Dabei werden auch alle weiteren Arbeiten am Schlachtkörper – vom Häuteabzug bis zur Halbierung und Umhängen auf die Transportstrecke – an einem Arbeitspunkt durchgeführt. Eine räumliche Trennung von Schwarz- und Weißbereich ist meist nicht möglich und die Einhaltung der hygienischen Bedingungen entsprechend schwierig. Beim Ablauf des Schlachtens und der Durchführung der damit verbundenen Arbeiten kommt es zukünftig insbesondere darauf an, die einzelnen Bearbeitungsstufen klar und exakt zu trennen sowie die Kontrollpunkte im Schlachtprozess und bei der Personhygiene festzulegen und einhalten zu können. Die kombinierte Schlachtanlage von Hornickel, mit der sich in einem Raum sowohl Rinder als auch Schweine zeitversetzt schlachten lassen, sorgt auch bei wenig Platz für den nötigen Abstand zwischen dem „reinen“ und dem „unreinen“ Bereich. Die Seilwinde am Schlachtstand wird dabei nun durch Kettenzüge mit Konsolfahrwerk abgelöst und die Schlachtkörper über eine Schiene vom unreinen in den reinen Teil gefahren. Der Transport der Schlachtkörper am Spreizbalken in der Schlachtlinie erfolgt mit Antrieben am Elektrokettenszug auf Profilmahrschienen. Die bisher übliche Schlachtgasse für

Schweine entfällt, da die Schweine an der Schlachtstrecke bearbeitet werden. Die Arbeitsbereiche lassen sich dadurch also in einen unreinen Teil (Schlachten 1) und einen reinen Teil (Schlachten 2) trennen. Der Raum, in dem die kombinierte Rinder- und Schweineschlachtung installiert werden soll, muss mindestens 8 m lang, 6 m breit und 4,80 m hoch sein. Ist ein Neubau nicht möglich, können die Bauteile auch in vorhandenen Schlachtstätten nachgerüstet werden, wie zum Beispiel ein relativ einfacher nachträglicher Einbau der Fahrschiene und Transportelemente als Standardprodukte. Eine Entwässerungsrinne mit Gitterrost unter der gesamten Schlachtstrecke und ein Schürzenreinigungskabinett mit Handwaschbeckenkombination, in dem sich die Personen vor Betreten des sauberen Bereichs reinigen können, sind wesentliche Bestandteile für die Einhaltung der Hygienevorschriften. Die Arbeitshöhe ist ohne Fahrpodeste für das Schlachtpersonal jederzeit einstellbar. Zudem ist die Anlage technisch so ausgestattet, dass eine transportable Betäubungsanlage für Rinder und ein mobiler Häuteabzug eingebaut sind. Mit der kombinierten Rinder- und Schweineschlachtung lassen sich zwei bis drei Rinder oder 12 bis 15 Schweine pro Stunde schlachten; auch Sauenschlachtung ist möglich. www.hornickel.com



Die kombinierte Rinder- und Schweineschlachtung kommt mit 48 m² (Länge: 8 m, Breite: 6 m) aus.