



Fleischereitechnik

* Technische Beratung
* Komplettmontage * Service

Gebr. HORNICKEL GmbH

* Planung u. Ausführung von Neu-/ Umbauten nach EU-Norm * Schlachthanlagen für Rind/ Schwein/ Schafe/ Geflügel und Wild, stationär und fahrbar * Fettabscheider, Rohrleitungen, Rinnen/ Abläufe
* Spezialfußboden * Betriebs- u. Kühlräume in Isolierpaneele * Türen, Tore und Pendeltüren
* Be- u. Verarbeitungsmaschinen * Rohrbahntransportstrecken / Be- u. Entladung * Klima-Reifeanlagen für Rohwurst * Produktionsstätte „Fahrbare Metzgerei“ * Eigene Montageabteilung
* Import/ Export

Schlachtstand für Großvieh *- transportabel -*

Beschreibung:

Anliegen der Entwicklung war es, die technischen und hygienischen Voraussetzungen der Schlachtung in kleinen Einheiten zu ermöglichen um das Fleisch gewerblich vermarkten zu können. Außerdem wird die Schlachtung von Rindern über 24 Monate in kombinierten Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben wegen BSE-Erkrankung und Prüfung abgelehnt.

Der Transport der Tiere zum Schlachthof entfällt und natürlich auch der Rücklieferungsaufwand. Die Probleme des Tierschutzes und die verbesserte Fleischqualität werden hier nicht weiter behandelt.

Die transportable, registrierte Schlachtstätte hat alle Pflichten der An-/ Abmeldungen, die Untersuchung durch einen Veterinär und die Abfallentsorgung zu erfüllen.

1. Einrichten Schlachtraum

- Der erforderliche Schlachtraum wird durch ein Tragluftzelt, welches dicht verschlossen werden kann geschaffen. Die Aufstellung erfolgt mittels Kompressor und zusätzlicher Verankerung auf einer vorbereiteten Betonfläche mit Bodenablauf. Der Eingang ist so gewählt, das die Betäubungsanlage kurzfristig mit dem Tier in den Schlachtraum abgestellt werden kann und am Ausgang muß genügend Platz zum Abtransport des Fleisches mit einem Kühlfahrzeug gelassen werden. (Öffnung Eingang/ Ausgang 3,0 x 3,0 m)
Im Schlachtraum (Tragluftzelt) wird das auf dem Anhänger befindliche Schlachtgestell teleskopmäßig auseinandergefahren, an Bodenankern befestigt, über einen Hilfsrahmen durch die im System befindlichen Aufzüge aufgeständert und mit Stützen ausgesteift bzw. fixiert.
Alle Anschlüsse, wie Elektro, Wasser, Beleuchtung, Steuerleitung Waage und entriegeln der Teleskop-schiene für die Säge, werden noch vor dem Aufständern am Schlachtgestell in Funktion gebracht.

Der Anhänger verbleibt **nicht** im Schlachtraum.

- Podeste, Auflagebock und Abfallbehälter werden dem Schlachtprozess zugeordnet und stehen im Raum unmittelbar zur Verfügung.
- Schaltelelemente in vorgesehenen Klemmhalter.

2. Anschlüsse

- Elektromodul 380 V 16 A
 - * Steckverbinder Stromzuführung
 - * Steckverbinder zur Verteilung Schlachtstand (Aufzüge, Säge, Licht)
 - * Steckverbinder zum Kompressor
 - * Steckverbinder zum Hygienemodul 380 V
 - * Steckverbinder zum Hochdruckreiniger 380 V
 - * Steckverbinder zur Wägeeinrichtung
- Hygienemodul
 - * Elektro 380 V
 - * Wasser 3/4"
 - * Schlauchverbindung - Wasser 1/2" an Schlachtstand für Handbrause und Säge
 - * Schlauchverbindung - Wasser 3/4" für Hochdruckreiniger
 - * Schlauchverbindung - Abwasser NW 50



Fleischereitechnik

Gebr. HORNICKEL GmbH

* Technische Beratung
* Komplettmontage * Service

* Planung u. Ausführung von Neu-/ Umbauten nach EU-Norm * Schlachthanlagen für Rind/ Schwein/ Schafe/ Geflügel und Wild, stationär und fahrbar * Fettabscheider, Rohrleitungen, Rinnen/ Abläufe
* Spezialfußboden * Betriebs- u. Kühlräume in Isolierpaneele * Türen, Tore und Pendeltüren
* Be- u. Verarbeitungsmaschinen * Rohrbahntransportstrecken / Be- u. Entladung * Klima-Reifeanlagen für Rohwurst * Produktionsstätte „Fahrbare Metzgerei“ * Eigene Montageabteilung
* Import/ Export

Vor dem Schlachten sind alle Geräte zu reinigen und zu desinfizieren!

3. Schlachten Rind

- Eintrieb der Tiere in die fahrbare Betäubungsanlage am Stall oder Fangstand.
Fixierung mittels Klemmvorrichtung, Transport bis in den Schlachtraum, vor Schlachtstand und vorbereiten zum betäuben.

Arbeitsschutzbekleidung!

- Betäuben mittels Schußapparat, lösen der Klemmvorrichtung, Tier fällt vor den Schlachtstand. Betäubungsanlage wird aus dem Schlachtraum entfernt.
- Sicherung des Vorderbeins mittels Kettenaufzug aus Schlachtstand (Arbeitsschutz!).
- Entbluten im Liegen.
- Blut wird aufgefangen und in Abfallbehältern entsorgt.
- Kopf abschneiden und zur Untersuchung auf dem Untersuchungstisch am Hygienemodul ablegen.
- Übernahme des Tierkörpers durch Aufzüge am Schlachtstand und ablegen auf fahrbaren Bock.
- Vorbereitung des Tierkörpers zur Aufnahme am Schlachtbalken und Brustbein aufschneiden.
- Einhängung des Tierkörpers in den Schlachtbalken (Spreize) und durch anheben mittels Aufzügen frei aushängen.
- Vorbereitung des Tierkörpers für Häuteabzug und Pansenentnahme, unter Verwendung von Arbeitspodesten an Vorder- und Rückseite.

Podeste entfernen!

- Häuteabzug über Umlenkrolle und Kettenzug.
- Fell in bereitstehenden Behälter.
- Pansenentnahme, Bearbeitung und Entsorgung mit Pansenwagen und Schubkarre.
- Gesamten Tierkörper am Schlachtbalken wiegen.
- Halbieren des Tierkörpers mittels Spaltsäge oder bei BSE-Prüfungspflichtigen Tieren - Wirbelsäule geschlossen lassen. Dazu Fixierung an Schwanz durch dritten Aufzug und Sägenführung beidseitig.
- Wiegen am Schlachtbalken.
- Abvierteln durch Hinzunahme des dritten Aufzuges über Fahrschiene, Transport in Fleischwagen oder über Rohrbahnanschluß zum Kühlraum / Kühlfahrzeug.

Die Abfallentsorgung erfolgt nach den gesetzlichen Vorschriften!

4. Reinigung

- Für Reinigungs- und Desinfektionszwecke steht das Hygienemodul sowie der Hochdruckreiniger bereit.
- Der Schlachtraum und die Geräte werden nach Beendigung der Arbeiten gereinigt und desinfiziert (und wenn nötig gefettet).
- Nach einer Trocknungszeit sind der Schlachtstand, der Hilfsrahmen und das Tragluftzelt fachgerecht auf dem Anhänger zu verladen.
- Die anderen Geräte werden im Zugfahrzeug mitgeführt.

Die Freigabe zur Nutzung am nächsten Einsatzort wird in einem Begleitbuch dokumentiert und vom zuständigen Veterinär abgezeichnet.

aufgestellt durch

Fleischereitechnik Gebr. Hornickel GmbH
Robert Hornickel
Geschäftsführer

Geschäftsführer:
Robert Hornickel
Andreas Hornickel

Bankverbindung:
Volks- und Raiffeisenbank Bad Salzungen Schmalkalden eG
BLZ: 84094754 Konto-Nr.: 3021270

HRB 302922 Jena
USt.-IdNr.: DE163326886
Steuer-Nr.: 171/ 108/ 04474