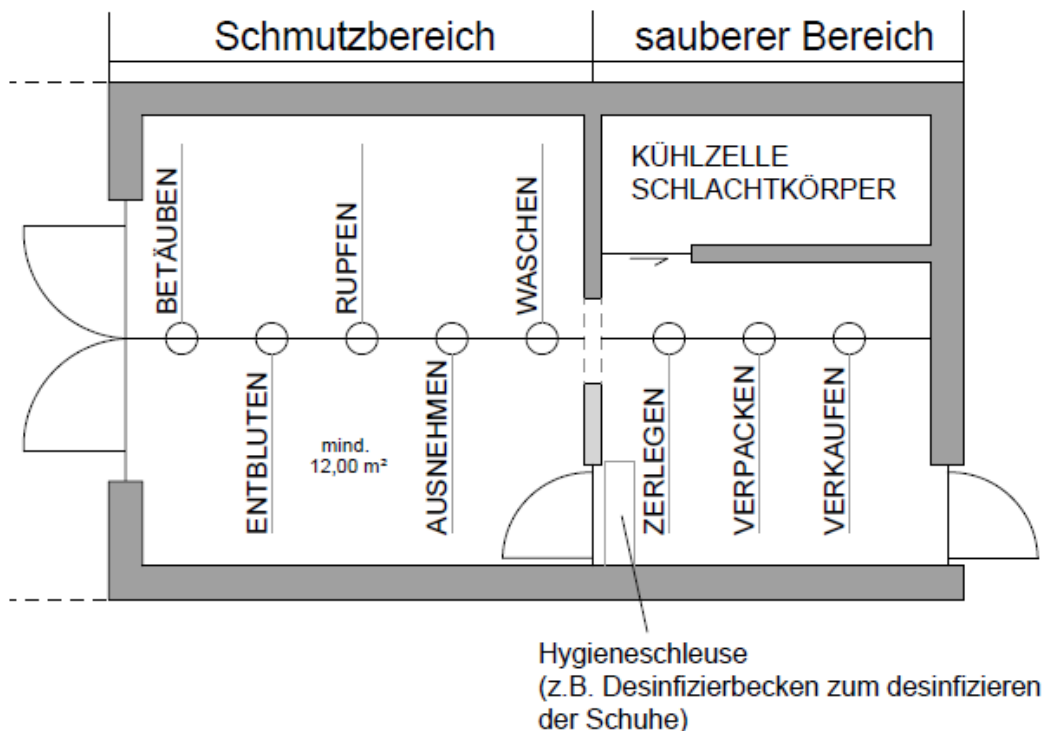


Planungsgrundsätze eines Geflügel- schlachtraumes für Direktvermarkter

Mustergrundriss



Allgemeine Grundsätze:

- Der Schlachthof kann als Gebäude oder als Containerlösung verwirklicht werden.
- Aufgrund der technischen Anforderungen sollte ein langgezogenes schmales Gebäude/Container geplant werden.
- Die Mindestgröße für den Schlachtbereich (Schlachtung bis Waschen des ausgenommenen Tierkörpers) muss mindestens 12 m² betragen.
- Hinzu kommen, der Produktion angemessen: Umkleide, WC und Kühlräume. Umkleide und WC können sich auch nur in der Nähe befinden und müssen nicht unbedingt im selben Gebäude untergebracht sein.
- Das Personal sollte nur über den saubereren Bereich in den Schmutzbereich gelangen.
- Für den Tierarzt muss ein verschließbarer Schrank vorgesehen werden.
- Die Schlachtung erfolgt getrennt nach Tierart.
- Der Arbeitsablauf läuft von schmutzig nach sauber, möglichst in eine Richtung.



**Südtiroler
Bauernbund**

- Die einzelnen Arbeitsschritte (Betäuben/Schlachten/Entfedern/Ausnehmen) können händisch erfolgen.
- Für die Lagerung der Schlachtabfälle (Innereien) ist eine Kühlzelle oder ein Kühlcontainer vorzusehen. Bei kleinen Mengen kann die Lagerung auch in verschlossenen Behältern in der Kühlzelle erfolgen, in der die Schlachtkörper aufbewahrt werden.
- Der Mustergrundriss beinhaltet nur den Schlachtbetrieb. Sollten weitere Verarbeitungen (z.B. Würste) geplant sein, muss dies in eigenen Abteilungen und in getrennten Räumlichkeiten erfolgen.

Es wird empfohlen, die tierärztlichen Dienste bereits in der Planungsphase zu konsultieren, um eventuelle Fehlplanungen zu vermeiden.

