

SMÅ VIRKSOMHEDER - EU-KRAV

Udstyr beregnet for traditionel (håndværksmæssig) slagtning

Introduktion

Teknikken, der bruges ved slagtning af kreaturer i forbindelse med produktion af fersk kød til konsum, er af stor betydning i alle virksomheder på grund af muligheden for forurening af kødet i forbindelse med afhudning og organ udtagning.

Tidligere krav – Nuværende krav

Tidligere var der forskellige lovkrav i EU for store og små slagtehus. Store og mellemstore slagtehus skulle godkendes og kunne afsætte deres produkter i hele EU, medens små virksomheder, som skulle opfylde visse begrænsede krav, kun kunne afsætte deres produkter lokalt og/eller nationalt.

De nuværende krav, i kraft siden første januar 2006, skelner ikke mellem store og små virksomheder. Alle slagtehus skal efterleve det samme regelsæt og kan følgelig afsætte deres produkter i hele EU uden restriktioner.

Imidlertid skal alle små virksomheder have et EU godkendelses nummer, hvis de har til hensigt at fortsætte efter 31 december 2009.

Problemer i små virksomheder

Hygiejnen i forbindelse med de enkelte procestrin under kreaturslagtning afhænger hovedsagelig af to faktorer, det tekniske udstyr der anvendes og af slagtehus personalet.

I små virksomheder, der sommetider er tilknyttet en slagterbutik, er det tekniske udstyr i de fleste tilfælde temmelig enkelt. Følgelig vil slagtehus personalet have en stor indflydelse på slagtehygiejnen, da en enkelt person skal udføre ikke kun rene men også urene arbejdsprocedurer. Adskillelse mellem urene og rene arbejdsområder og tilsvarende urene og rene arbejdsprocedurer i disse virksomheder er derfor vanskelig at opretholde.

Det kan konkluderes at slagtehygiejnen i små virksomheder er betydelig mere afhængig af personalet end i større og teknisk bedre udstyret virksomheder.

Løsnings forslag

Et nyt koncept for slagtning i små virksomheder er blevet udviklet, med henblik på at forsøge at standardisere slagteprocessen så meget som muligt og opnå en lignende grad af ensartethed som i mellemstore og store virksomheder.

Dette nye koncept har til formål at forbedre og standardisere slagtningen i lav kapacitet slagtehus og dermed opnå et bedre arbejdsmiljø, forbedre hygiejnen og tilsikre fuld overensstemmelse med gældende lovkrav.

Det tekniske udstyr som foreslås skulle let kunne tilpasses til de fleste eksisterende slagtehuse.

Et lille slagtehus nær Stuttgart i Tyskland er den første virksomhed, hvor dette udstyr er blevet installeret. Det har nu været i brug i adskillige måneder.

Arbejdsplads i forbindelse med traditionel (håndværksmæssig) slagtning

Arbejdspladsen for traditionel (håndværksmæssig) slagtning består kun af få basale dele, som let kan etableres i allerede eksisterende rum.

- Rammen placeres direkte på gulvet i slagtelokalet. Den totale vægt er tilnærmelsesvis 1,5 tons. De bærende konstruktioner er lavet af galvaniserede stål profiler, medens andre dele er lavet af rustfrit stål. (F.eks. forklæde vaskekabine, kæder etc.)
- Løfteudstyret er lodret og er forbundet til basisrammen. Rammen behøver ikke være forbundet til vægge eller loft, men bør forbindes til eksisterende glidestænger og vandledninger.
- Elektricitet kan let forbindes f.eks. fra loftet. To elektromotorer bruges til at løfte og til hude-aftrækkeren. 1,8 kilowatt og 1,0 kilowatt henholdsvis (Foto nr. 1).
- Lofthøjden i lokalet, hvor løfteudstyret er anbragt, bør være mere end 5,0 meter. I den virksomhed, hvor arbejdspladsen allerede er etableret, er konstruktionens bredde 2,60 meter. Loftet i lokalet med løfte udstyret er 5,0 meter. Disse mål kan imidlertid tilpasses til omstændighederne.

Beskrivelse af arbejdsprocedurer

Forberedende procedurer

Slagtedyret bedøves i en bedøvelses boks og afblødes i hængende position i et lokale, der er vel adskilt fra slagtelokalet. Efter afblødningen lægges dyret på en afhudebænk med hjul og transporteres liggende på ryggen til slagtelokalet med bagbenene pegende mod arbejdspladsen. (Foto nr. 2).

Spiserøret er ikke åbnet men adskilt fra bindevævet ved hjælp af en spiserørs løsner ("Rodding device"). En klips sættes på spiserøret og skubbes op mod mellemgulvet. Proceduren kan også udføres umiddelbart efter afblødningen, mens dyret stadig er ophængt (Foto nr. 3).

Den beskrevne metode har til formål at skubbe al indhold i spiserøret tilbage til maven og forhindre at noget af indholdet slipper ud og forurener kødet.

De allerede afhudede bagben opkroges på løftestangen, der nu er sænket til sin laveste position . Det er vigtigt at bagbenene her er godt spredt ud fra hinanden.

Spredning af bagbenene er nødvendig og skal være udtalt for at opnå et let løftning af huden i den nedre del af maveområdet og på indersiden af bagbenene . En hudfold skal komme til syne mellem de to afhudede bagben (Foto nr. 4).

Huden opridses med en krumkniv langs folden mellem de to afhudede bagben (Det såkaldte ”Gondol snit”) efterfulgt af et snit fra midten af det første snit mod maveregionen eller endda helt til brystbenet. Disse to snit er de eneste der skal laves før afhudningen (Foto nr. 5).

Egentlige afhudnings procedurer

Afhudning af indersiden af bagbenene og den nedre del af maveregionen sker manuelt. Afhudningen må udføres med stor omhu og huden skal hænge frit ned på begge sider. Yderlig afhudning før hudeaftrækkeren kan gøres men er ikke nødvendigt (Foto nr 6).

I begyndelsen af afhudning er dyret i en vandret position.med ryggen nedad. Først aftrækkes huden på ydersiden af bagbenene ved hjælp af hudeaftrækkeren (Foto nr. 7).. Så snart den krængede hudfold når endetarmsåbningen (Foto nr. 8)stoppes trækket i hudeaftrækkeren fuldstændigt og huden på begge sider af endetarmsåbningen frilægges med kniv og hudforbindelsen mellem endetarms åbningen og haleroden overskæres indvendigt fra (Foto nr. 9).

Efter opstramning af huden ved hjælp af hudeaftrækkeren, lukkes endetarms åbningen og separeres fra indersiden af huden. Kun et eller to huller laves i huden. Endetarmen løftes nu lidt fri fra kroppen og en pose påsættes før den skubbes ind i bækken hulen.

Det er vigtigt at notere sig, at den løsnede hud frigøres fra haleroden ved snit foretaget fra indersiden af huden ,så den hænger ned ved siden af haleroden på begge sider.

Halen kan nu fjernes ved brug af hudeaftrækker og kniv.

Fjernelse af hud på ryg, bryst, forben og hoved

Efter at have løftet kroppen med løftestangen til lodret position fjernes huden på rygsiden, brystet, forbenene og hovedet ved hjælp af hudeaftrækkeren. Ved visse positioner må der hjælpes med kniven. F.eks. rundt om hornene og på forsiden af hovedet (Foto nr. 10a,10b,10c).

Yderligere procestrin

Den specielle konstruktion af løftestangen tillader den frit hængende slagtekroppe at rotere omkring den lodrette akse. Dette letter organ udtagningen og midtflækningen af slagtekroppen, når man står på arbejdsplatformen (Foto nr. 11,12).

Sluttelig overføres begge halvdele af slagtekroppen til glidestængerne og transporteres ind i kølerummet Foto nr. 13).

Slutbemærkninger

Det må understreges at brug af ovennævnte arbejdsplatform for traditionel (håndværksmæssig) slagtning af kreaturer efter den ovenfor nævnte metode udviser nogle vigtige fordele.

- Næsten alle rene arbejdsprocedurer udføres af en person fra en eleveret arbejdsplatform. En klar adskillelse mellem urent og rent er derfor mulig både med hensyn til arbejdspladser og arbejdsprocedurer.
- Arbejdsplatformen er udstyret med alle tekniske nødvendigheder for en hygiejnisk slagteoperation.
- Den skrevne afhudnings procedure formindsker muligheden for forurening af kødet grundet det reducerede antal snit i huden.
- Adskillelsen af hud fra slagtekrop er hovedsagelig foretaget mekanisk; kniv bruges kun få steder ved forberedende afhudning og som hjælp ved den mekaniske afhudning.
- Især må det understreges at ingen snit i huden foretages fra ydersiden i regionen omkring endetarmen.

Sammenfattende bemærkninger

Arbejdspladsen for traditionel (håndværksmæssig) slagting af kreaturer, som beskrevet ovenfor, demonstrerer at det er muligt at opfylde kravene i det nuværende EU regelsæt i lav kapacitet virksomheder.

Målet at standardisere slagteprocessen i små virksomheder kan opnås ved at bruge den beskrevne teknik.

Med visse ændringer af platformen kan kapaciteten endda øges hvis nødvendigt.

På grund af den unikke konstruktion af denne arbejdsplads opnås en klar adskillelse mellem ”rene” og ”urene” arbejdsområder og ”rene” og ”urene” arbejdsprocedurer.

Det skal især understreges at ingen opridsning af huden er nødvendig i området omkring endetarms åbningen. Dette kunne have medført forurening af slagtekroppen.



Foto 1. Hele platformen



Foto 2. Bagbenene mod platformen

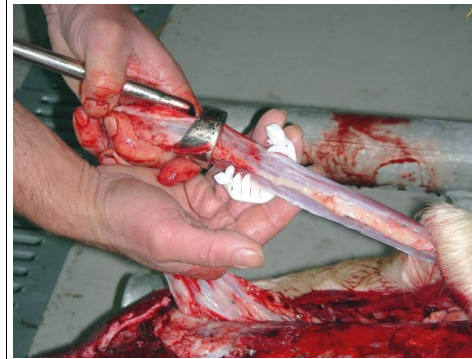


Foto 3. Lukning af spiserøret



Foto 4. Løft af huden mellem bagbenene



Foto 5. "Gondol snittet"



Foto 6. Afhudning af maveområdet



Foto 7. Afhudning af bagbenene



Foto 8. Afhudning af bækken regionen



Foto 9. Løsning af endetarmen



Foto 10a. Afhudning af flanken



Foto 10b. Afhudning af bryst regionen



Foto 10c. Afhudning af skulder og forben



Foto 11. Drejning af slagtekrop
(180 grader) for organ



Foto 12. Midtflækning



Foto 13. Transport til kølerummet