

Arbeidsplattform for hygien

Teknikkene som benyttes ved slaktning av storfe, er av stor betydning i alle slakterier på grunn av muligheten for forurensing av kjøttet i forbindelse med avhudning og organuttaging. Et helt nytt konsept for slaktning i små virksomheter er nå utviklet, i et forsøk på å standardisere slakteprosessen så mye som mulig og oppnå like forhold i små som i mellomstore og store virksomheter.

Tidligere eksisterte det ulike lovkrav i EU for store og små slagterier. Store og mellomstore slakterier måtte godkjennes for å omsette produkter i hele EU, mens små virksomheter, som kun skulle oppfylle visse begrensede krav og kun omsette produkter lokalt, ikke trengte slik godkjenning/autorisasjon. Dagens krav har vært i kraft siden januar 2006 og skiller ikke mellom store og små virksomheter. Alle slakterier skal etterleve det samme regelverk og kan følgelig omsette produkter i hele EU-området uten restriksjoner.

Hygien i forbindelse med de enkelte prosesser under storfeslaktning avhenger hovedsakelig av to faktorer. Det tekniske utstyr som brukes og av slakteriets personale.

I små virksomheter er det tekniske utstyr i de fleste tilfeller temmelig enkelt. Følgelig vil slakteristaben ha stor innflytelse på slaktehygien, da den enkelte ansatt både skal utøve rene,

men også urene arbeidsprosedyrer.

Adskillelse mellom urene og rene arbeidsområder og tilsvarende urene og rene arbeidsprosedyrer i disse virksomhetene er derfor vanskelig å opprettholde.

Det kan derfor konkluderes med at slaktehygien i små virksomheter er betydelig mer avhengig av personalet enn i større og teknisk bedre utstyrte virksomheter.

Dette nye konsept har som formål å forbedre og standardisere slaktningen i lavkapasitet slakterier og dermed oppnå bedre arbeidsmiljø, forbedre hygien og sikre full overensstemmelse med gjeldende lovkrav.

Det tekniske utstyr som foreslås vil enkelt kunne tilpasses til de fleste eksisterende slakterier. Et lite slakteri nær Stuttgart i Tyskland er den første virksomhet, hvor dette utstyr er installert. Det har nå vært i bruk i flere måneder.

Beskrivelse av arbeidsprosedyrer/prosesstrinn

Slaktedyret bedøves i en bedøvelsesboks og avblødes i hengende posisjon i et lokale som er strengt adskilt fra slaktelokalet. Etter avblødningen legges dyret på en avhudingsbenk med hjul og transporteres liggende på ryggen til slaktelokalet med bakbenene pekende mot arbeidsplassen. (FOTO NR. 2).

Spiserøret er ikke åpnet men adskilt fra bindevævet ved hjelp av en spiserørs løsner («Rodding device»). Et klips settes på spiserøret og skubbes opp mot mellomgulvet. Prosedyren kan også utføres umiddelbart etter avblødningen, mens dyret stadig er opphengt. Den beskrevne metode har til formål å trykke alt innhold i spiserøret tilbake til maven og forhindre at noe av innholdet slippes ut og forurenser kjøttet. (FOTO NR. 3).

De allerede avhudede bakken oppkrokes på løftestangen, som nå er senket til sin laveste posisjon. Det er viktig at bak-

FOTO 1. Hele plattformen



FOTO 2. Bagbenene mod plattformen



FOTO 3. Lukning af spiserøret



FOTO 4. Løft af huden mellem bagbenene



FOTO 5. «Gondol snittet»



FOTO 6. Afhudning af maveområdet



nikk sikker slakting

benene her er godt spret fra hverandre.

Spredning av bakbenene er nødvendig for å oppnå en enkel løfting av huden i den nedre del av maveområdet og på innsiden av bakbenene. En hudfold skal komme til syne mellom de to avhudede bakben (FOTO NR. 4).

Huden opprisses med en krumkniv langs folden mellom de to avhudede bakben (Det såkalte «Gondol snitt») etterfulgt av et snitt fra midten av det første snitt mot mage-regionen eller helt fram til brystbenet.

Disse to snitt er de eneste som lages før afhudningen (FOTO NR. 5).

Avhuding av innsiden av bakbenene og den nedre del av maveregionen skjer manuelt. Avhuding må utføres med stor omhu og huden skal henge fritt ned på begge sider. Ytterlig avhuding før hudeavtrekkeren kan gjøres men er ikke nødvendig (FOTO NR. 6).

I begynnelsen av avhuding er dyret i en vannrett posisjon med ryggen ned. Først avtrekkes huden på yttersiden av bakbenene ved hjelp av hudeavtrekkeren (FOTO NR. 7).

Så snart den kregede hudfold når endetarmsåpningen (FOTO NR. 8) stoppes trekket i hudeavtrekkeren fullstendig og huden på begge sider av endetarmsåpningen frilegges med kniv og hud-

forbindelsen mellom endetarmsåpningen og haleroten overskjæres fra innsiden, indvendig fra (FOTO NR. 9).

Etter oppstramming av huden ved hjelp av hudavtrekkeren, lukkes endetarmsåpningen og separeres fra innsiden av huden. Kun et eller to hull lages i huden. Endetarmen løftes nå litt fri fra kroppen og en pose påsettes før den skyves inn i bekkenhulen.

Det er viktig å notere seg at den løsnede huden frigjøres fra haleroten ved hjelp av snitt foretatt fra innsiden av huden, så den henger ned ved siden av haleroten på begge sider.

Halen kan nå fjernes ved hjelp av hudeavtrekker og kniv.

Etter at ha løftet kroppen med løftestangen til lodrett posisjon, fjernes huden på ryggsiden, brystet, forbena og hodet ved hjelp av hudeavtrekkeren. Ved visse posisjoner må det hjelpes til med kniven. F.eks. rundt hornene og på forsiden av hodet (FOTO NR. 10A, 10B, 10C).

Den spesielle konstruksjon av løftestangen tillater den fritt hengende slaktekroppen å rotere omkring den lodrette akse. Dette letter organuttagningen og midtflækking av slaktekroppen, når man står på arbeidsplattformen (FOTO NR. 11 OG 12).

Til slutt overføres begge halvdelene av slaktekroppen til glidestengene og transporteres inn i kjølerummet (FOTO NR. 13).

Viktige fordeler

Bruk av denne arbeidsplattformen for tradisjonell (håndverksmessig) slakting av storfe etter denne spesielle metoden, bidrar til noen viktige fordeler.

- Nesten alle rene arbeidsprosedyrer utføres av en person fra en elevert arbeidsplattform. Et klart skille mellom urent og rent er derfor mulig både med hensyn til arbeidsplasser og arbeidsprosedyrer.
- Arbeidsplattformen er utstyrt med alle tekniske nødvendigheter med tanke på en hygienisk slakteoperasjon.
- Den beskrevne avhudingsprosedyren reduserer muligheten for forurensing av kjøttet fordi man oppnår et redusert antall snitt i huden.
- Adskillelsen av hud fra slaktekropp er hovedsakelig foretatt mekanisk; kniv brukes kun få steder ved forberedende avhuding og som hjelp ved den mekaniske avhuding.
- Særlig viktig er det å understreke at ingen snitt i huden foretas fra yttersiden i regionen omkring endetarmen.

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°) for organ



FOTO 12. Midtflækning



FOTO 13. Transport til kølerummet

