

Qualitätsmanagement bei der Schlachtung der Nackthalshühner

Zeit, Dauer	Maßnahmen zur Qualitätssicherung	Personen	Material
9.5. Vorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> morgens Futtertröge entfernen 30 Transportkisten holen 		20 Transportkisten Stroh
10.5. 3.30 Uhr Verladung	<ul style="list-style-type: none"> Tränken entfernen, blaues Licht anstellen NHH im kleinen Raum einfangen ca. 6 NNH pro Kiste, vorsichtig greifen, kein Flügelschlagen Kisten werden von je einer Person geöffnet und geschlossen volle Kisten verladen 		Lampe mit blauer Birne
ca. 4.30 Uhr Transport	Vorsichtig fahren, Kisten befestigen		
ab ca. 6.30 Uhr Schlachtung			Messer (scharf), Schlachtrichter, Halterung,
Entnahme	Kein Flügel schlagen		
Betäuben	Nicht auf den Hals schlagen, Tier muss noch leben	Anne-Kathrin	Besenstiel (30cm)
Abstechen	Im Schlachtrichter, Ausbluten 2 Minuten	Magnus	Plastiktonne,
Brühen	Temperaturdauer muss genau eingehalten werden, 63°C, 40 sek	Katharina, Annika	Brühkessel, Thermometer
Rupfen	Dauer einhalten (30 Sekunden)	Kathrin, Mareike	Rupfmaschine, Kiepe
Evtl. nachrupfen			Messer, Pinzette
Ausnehmen	Siehe Umdruck	Kerstin, Maren, Margarethe, Stefanie B., Esther, Luise, Stefanie E.	scharfe Messer, Eimer, Küchenrolle, Schalen
Auswaschen		Angela	
Aufhängen	Wasser muss vollständig abtropfen	Anne-Marie	Fleischerhaken
In die Kühlung bringen	Schlachtkörper dürfen sich nicht berühren, müssen gerade auf dem Rücken liegen, Hälse abschneiden und einlegen	Anne-Marie	Rote Kisten , Schere
Saubermachen		alle	
Transport zur Schule in Altenhagen	Einhaltung der Kühlkette		Kühlzelle, Kühlanhänger Schlüssel