Modernes Schlachten nach höchsten Tierwohlstandards?

Stadt Rottenburg am Neckar

Mängel nach internationalen Food Standards

Lebensmittelblutgewinnung ohne Messersterilisation/Kühlung

Trittschutz für Rinder Übersprung-gitter im Treibgang fehlen

Direkter Zutrieb von außen zur Betäubungsfalle

Weiße Organne Rind kreuzen Betäubungsbereich

Messer/Schürzenwäsche fehlen

Baumängel Rost, Tür verschlossen, Ausgang führt in den Hof

Rinderschlachtung: Artenschutz ungenügend (Schürzenwäsche fehlen)

Baumängel/Isolierung

Kältemittel überprüfen (Zukunft: natürliche Kältemittel)

Kunktion lüftungsanlage überprüfen Gefahr Tropfenbildung (Hygiene)

Lagerung von Reinigungsmittel in Auffangwanne fehlt

Kühlraum Rind / Schwein - Halle 4

Keine Zwangsdurchführung mit Hygieneschleuse bei Eintritt Mitarbeiter

Nur Waschbecken/Sohlenreiniger

Rohrbahnhöhe nicht nach EU-Richtlinie. Abviertelung. Waage Versand im offenen Hofbereich.

Rohrbahnhöhe nicht nach EU-Richtlinie

Kühlraumtüren verzinkt

Schlachtung, Kuttelei und Betäubung Ausschlachtlinie Rind/Schwein - Halle 5

- Abläufe weisen hygienische Mängel auf:
-- Kreuzung Transportwege reine Seite/unreine Seite
-- Keine Hygieneschleuse
-- Messer/Schürzenwäsche fehlen an vielen Arbeitsplätzen (7)
-- Weiße Organne kreuzen Betäubungsbereich 6)
-- Lebensmittelblutgewinnung ohne Messersterilisation/Kühlung (3)

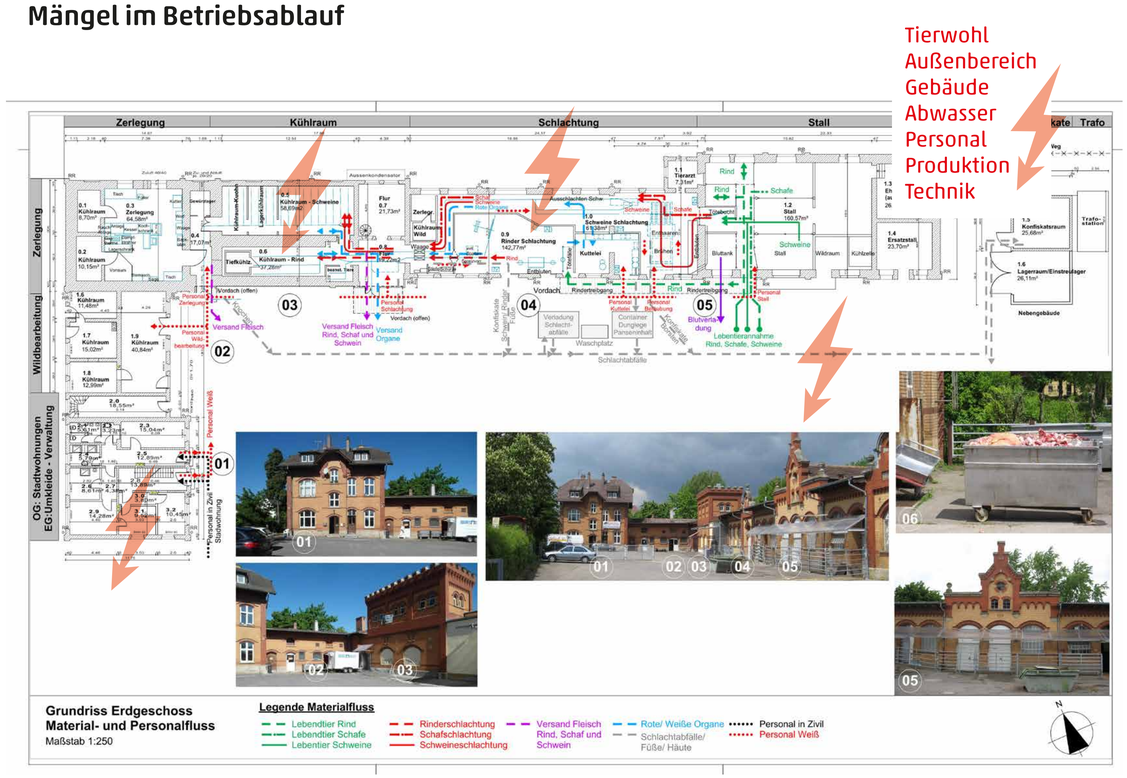
- Mangelnder Arbeitsschutz
-- Betäubungsfalle Rind ohne Kopf-/Rückenfixierung (Gefährlicher Arbeitsplatz)
-- Betäubung Schwein fehlende Trennung Mensch-Tier / Arbeitsschutz (1)
-- Trittschutz für Rinder Übersprunggitter im Treibgang fehlen (4)
-- Direkter Zutrieb von außen zur Betäubungsfalle (5)

-Komplette Schlachtechnologie und Brühanlage muss saniert werden, Mängel/Rost (2)
-Entsorgung Borsten ins Freie (8)
-Arbeitsschutz Rinderschlachtung ungenügend (9, 10)

Fehlende Trennung Mensch-Tier

Mängel Rost

Mängel im Betriebsablauf



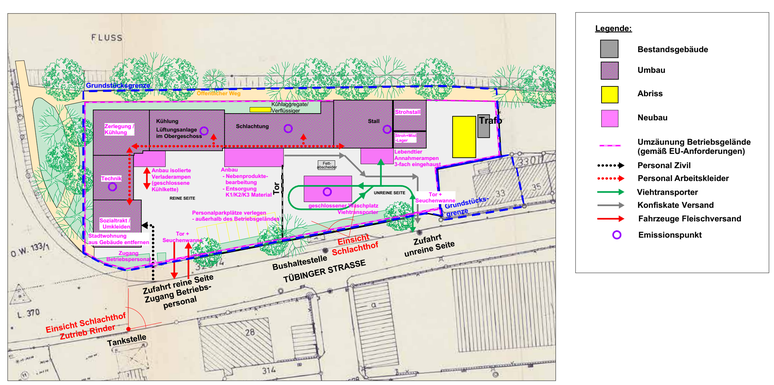
Einhaltung der internationalen Standards für Lebensmittel und das Tierwohl...

IFS Food

BRC FOOD CERTIFICATED

„Tierschutz oder Tierwohl müssen auf dem Schlachthof gelebt werden. Das hat viel mit Kentnissen und Fähigkeiten des Personals zu tun, aber auch damit, die Prozesse immer wieder selbstkritisch zu beleuchten."

Dr. Karen von Holleben, bsi Schwarzenbek

LAND.SCHAFFT.WERTE.
FLEISCH & WISSEN MADE IN GERMANY

...ist am heutigen Standort **nicht** erreichbar.