

## Hoofdstuk 2: Het slachten van varkens– het slachtproces

### Thema Keten en afzet

Het slachtproces bij varkens omvat een aantal stappen. Hieronder worden ze in chronologische volgorde weergegeven. Afhankelijk van het slachthuis kunnen eventuele extra stappen (bv. wassen) of kleine wijzigingen in volgorde plaatsvinden.

Het is aan te bevelen om eerst onderstaande beschrijvingen een keer goed door te lezen en pas daarna de videofragmenten (zie einde van dit hoofdstuk) te bekijken. Na het bekijken van de videofragmenten zullen onderstaande beschrijvingen pas goed duidelijk worden.

#### Aankomst in het slachthuis

- Varkens worden ondergebracht in de wachtruimte. Een verblijf in de wachtruimte laat de varkens toe om te herstellen van het transport.
- Tegelijkertijd wordt door de bevoegde dierenarts een **keuring aan het levende dier** vóór het slachten uitgevoerd. De keuring omvat het controleren van de documenten van het bedrijf van herkomst. Er wordt eveneens nagekeken of het dierenwelzijn (tijdens het transport) geschaad is en of er aanwijzingen zijn voor de aanwezigheid van aandoeningen die schadelijk zijn voor de gezondheid van mens en dier.

Vleesvarkens worden voor het slachten gedoucht:

- daling lichaamstemperatuur
- rust – minder vechten
- makkelijker schoon te maken daarna

#### Bedwelmen/verdoven.

De dieren worden elektrisch (elektrische schok door het plaatsen van elektrodes op de kop) of door middel van gas (CO<sub>2</sub>) in een toestand van bewusteloosheid gebracht. Vervolgens worden de varkens aan een rail opgehangen met de kop naar beneden.

#### Steken:

De dieren worden gestoken in de halsslagader(s) en bloeden leeg (**verbloeden**). Hierbij wordt gebruik gemaakt van een mes en/of trocart (holle naald met een scherpe punt, waarlangs het bloed wordt afgetapt).

#### Broeibad:

Om het ontharen te vergemakkelijken worden de karkassen door een broeibad met warm water ( $\pm 60^{\circ}\text{C}$ ) getrokken of gaan de karkassen door een stoomtunnel (**broeien**).

#### Ontharen:

De karkassen worden onthaard in een ontharingsmachine.

#### Flamberen / schroeien:

Om de overblijvende haren te verbranden en de ziekteverwekkers op de huid te verminderen worden de karkassen automatisch of met de hand geschroeid (**schroeien**). Na deze stap kan het karkas nog worden afgeschraapt om overtallige haren te verwijderen (**polijsten**).

Eventueel nog:

- klauwen verwijderd
- karkas wassen/afspoelen met water

Alle vorige stappen vinden plaats in het “vuile” gedeelte van het slachthuis. Daarna komt het SCHONE GEDEELTE

Verwijderen van de ingewanden:

- De endeldarm wordt met de hand (m.b.v. een mes) of automatisch (m.b.v. een anusboor) losgemaakt van het karkas en afgebonden.
- De **buikholte** wordt langs de middellijn **geopend**,
- het borstbeen wordt doorgesneden (**splijten**) en de borstholte wordt geopend.
- Het maagdarmkanaal wordt samen met de baarmoeder/teelballen en de urineblaas verwijderd en in een bewegende pan gelegd die met het karkas meegaat langs de slachtlijn.
- Het hart, de longen, de lever, de slokdarm en de tong (de hartslag) worden verwijderd en opgehangen bij de bewegende pan.
- De kop wordt losgemaakt van het karkas.

Karkas klieven:

Het karkas (en ev. de kop) worden machinaal of handmatig in twee helften verdeeld. De organen, het karkas en de kop blijven samen op de slachtlijn.

Keuring (na het slachten, postmortem keuring)

Door de bevoegde dierenarts uitgevoerd.

Indien nodig, wordt er aanvullende onderzoeken (bv. insneden, palpaties en labotests) uitgevoerd.

Het karkas wordt verder bijgewerkt (**opkuisen van het karkas**): o.a.

- verwijderen van de nieren,
- middenrif,
- (lies)vet.
- de kop en amandelen worden verwijderd.

Weging / classificatie:

- Het geslacht gewicht door weging
- percentage mager vlees (prikpistool)
- type: op het oog

Koelen en opslag:

Karkassen worden gekoeld zodat een temperatuur van 7°C wordt bereikt binnen de 12 -16 uur.

Verwerking:

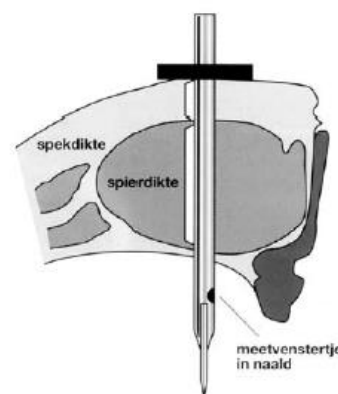
Als karkassen voldoende afgekoeld zijn, kunnen ze de volgende dag op dezelfde locatie verwerkt worden of getransporteerd worden naar een verwerkingsbedrijf

## Toelichting op bepaling % mager vlees:

Het % mager vlees kan vastgesteld worden d.m.v. een prikpistool of een autofom

### Het prikpistool:

- een naald met een lichtventertje in de punt wordt in het karkas gestoken,
- dit gebeurt op een vaste, precies omschreven plaats (de “zoveelste” rib)
- tijdens het intrekken van de naald wordt de overgang tussen lagen vastgesteld
- het apparaat legt vast hoe ver de naald dan uitgestoken is,
- uit de verschillen volgt de dikte van lagen
- gegevens gaan in een formule en daaruit volgt % mager vlees.



### Autofom:

het varken gaat door een soort goot, waarin door middel van een soort scan de omvang karkas en % belangrijke vleesdelen worden bepaald.

Op [www.youtube.com](http://www.youtube.com) met zoekterm “autofom varkens” zoeken levert een aantal illustratieve video's op:

<https://www.youtube.com/watch?v=SYnS9i04vvo>

[https://www.youtube.com/watch?v=-\\_Qsvc6xm8M](https://www.youtube.com/watch?v=-_Qsvc6xm8M)

<https://www.youtube.com/watch?v=6nQuRM6cj8I>



## Video-fragmenten over het slachtproces

Onderstaande filmpjes (gevonden op Youtube) laten verschillende onderdelen van het slachten zien. De tijdsaanduiding specificeert in welk deel het slachten aan bod komt.	
1	Varkensvlees in de maak: 02:30 - 08:43 minuten <a href="http://www.vlees.nl/vlees-in-beeld/">http://www.vlees.nl/vlees-in-beeld/</a> Kies "Varkensvlees" -> "Lees verder" -> "Bij de slacht" -> "Varkensvleesproductie in beeld"
2	Slachten Danisch Crow, Esbjerg : 0 – 10:37 (vergelijkbaar met Vion) <a href="https://www.youtube.com/watch?v=w33fvpTcJ80&amp;list=PL3B571A70670B6535&amp;index=5">https://www.youtube.com/watch?v=w33fvpTcJ80&amp;list=PL3B571A70670B6535&amp;index=5</a>
3	CO2 bedwelming (zit ook deels in 2); is van Vion met daarachter reactie actiegroep) <a href="https://www.youtube.com/watch?v=a73mPlf2-f4">https://www.youtube.com/watch?v=a73mPlf2-f4</a>
4	Vee voor vlees Rtl4: over keuring organen, onderdelen varken (haasje, speklapjes, worst maken); 0 – 14:00 min. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=-kE2-BelqN0">https://www.youtube.com/watch?v=-kE2-BelqN0</a>
5	Van fok tot kok, opgenomen bij Vion (komt overeen met vorige, nr. 4)) <a href="https://www.youtube.com/watch?v=vmE8_xUfW0">https://www.youtube.com/watch?v=vmE8_xUfW0</a>
6	Aanvoer op slachterij: met veel herhalingen van beelden met "geïntensiveerd" geluid; laat weer wel goed het eerste deel ("aanvoer-doden-broeien) zien <a href="https://www.youtube.com/watch?v=oVTzCOQjLjY&amp;list=PL3B571A70670B6535">https://www.youtube.com/watch?v=oVTzCOQjLjY&amp;list=PL3B571A70670B6535</a>
7	Hoe gaat het bij kippen? <a href="https://www.youtube.com/watch?v=a73mPlf2-f4">https://www.youtube.com/watch?v=a73mPlf2-f4</a>

Eventueel thuis te bekijken: vaak met vergelijkbare beelden of vanuit een bepaalde hoek belicht	
8	Slagerij ter Weele: vanaf 0:30: het prikpistool; (moet je wel inloggen) <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Q0bbcmvRymg&amp;oref=https%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DQ0bbcmvRymg&amp;has_verified=1">https://www.youtube.com/watch?v=Q0bbcmvRymg&amp;oref=https%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DQ0bbcmvRymg&amp;has_verified=1</a>
9	Kalfsvlees in de maak (07:30 – 09:00 over vleeskleur) <a href="http://www.vlees.nl/vlees-in-beeld/">http://www.vlees.nl/vlees-in-beeld/</a>
10	Leslokaal: de slachter (hoe een consument het beleeft: verdoving) <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4XPSQPI5t3s">https://www.youtube.com/watch?v=4XPSQPI5t3s</a>