

Vraag:

Zouden jullie mij kunnen vertellen hoe varkens precies geslacht worden in België? Hoe gaat dat technisch in zijn werk en welke fases worden er doorlopen?

Antwoord:

De verschillende stappen van het slachtproces bij varkens worden hieronder chronologisch weergegeven. Afhankelijk van het slachthuis kunnen eventuele extra stappen (bv. wassen) of lichte chronologische wijzigingen gedurende het slachtproces worden doorgevoerd.

Bij de aankomst in het slachthuis (transport) worden de levende varkens gelost en ondergebracht in de wachtruimte¹. Een verblijf in de wachtruimte laat de varkens toe om te recupereren van het transport. Tegelijkertijd wordt door de bevoegde dierenarts een **antemortemkeuring**² van alle varkens 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 er aanwijzingen zijn voor de aanwezigheid van aandoeningen die schadelijk zijn voor de gezondheid van mens en dier.

Als een gunstig keuringsresultaat wordt bekomen, worden de varkens gedreven naar de plaats van het **bedwelmen/verdooven**. De dieren worden elektrisch (elektrische schok door het plaatsen van elektrodes op de kop) of door middel van gas (CO₂) in een toestand van bewusteloosheid gebracht. Vervolgens worden de varkens aan een rail opgehangen met de kop naar beneden. De dieren worden gestoken in de halsslagader(s) (**steken**) 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). Om het ontharen te vergemakkelijken worden de karkassen doorheen een broeibad met warm water (± 60°C) getrokken of gaan de karkassen door een stoomtunnel (**broeien**). De karkassen worden onthaard in een ontharingsmachine (**ontharen**). Om de overblijvende haren te verbranden en de oppervlaktecontaminatie te reduceren worden de karkassen automatisch of manueel geschroeid (**schroeien**). Na deze stap kan het karkas nog worden afgeschraapt om overtallige haren te verwijderen (**polijsten**). De klauwen kunnen worden verwijderd (dit kan ook later in het slachtproces bij het opkuisen van het karkas plaatsvinden). Het karkas kan eventueel worden afgespoeld met water (**wassen**). Alle bovenstaande stappen vinden plaats in het 'onreine' gedeelte van het slachthuis.

¹ Voorschriften voor o.a. het onderbrengen, het fixeren, het bedwelmen en het doden van de dieren vindt u terug in het K.B. van 6 oktober 2006 (K.B. tot wijziging van het besluit van 16 januari 1998 inzake de bescherming van dieren bij het doden of slachten) en het K.B. van 16 januari 1998 (inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden).

² In de Europese wetgeving ([verordening 854/2004](#) en [verordening 219/2014](#) (juni 2014)) zijn een aantal controles (antemortem- en postmortemkeuring) opgenomen die door de bevoegde (officiële) dierenarts in het slachthuis worden uitgevoerd.

De volgende processtappen vinden plaats in het 'reine' gedeelte van het slachthuis. De eerste stap omvat het verwijderen van de ingewanden (**evisceratie**). De endeldarm wordt manueel (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 van de symphysis**) en de borstholte wordt geopend. Het maagdarmkanaal wordt samen met de baarmoeder/teelballen en de urineblaas verwijderd en wordt 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. Nadien wordt het karkas (en ev. de kop) machinaal of handmatig in twee helften verdeeld (**klieven**). De organen, het karkas en de kop blijven samen op de slachtlijn zodat een **postmortemkeuring**² van het volledige varken door de bevoegde dierenarts kan worden 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. De karkassen worden gewogen en geclassificeerd. Slachthuizen die op jaarbasis meer dan 200 varkens per week slachten zijn verplicht om de karkassen in te delen (**classificatie**) naargelang het percentage mager vlees. Bijkomend kan het slachthuis zelf beslissen of de karkassen worden ingedeeld naar conformatie (typegetal of type-index). Tot slot worden de karkassen gekoeld (**koelen**) zodat een temperatuur van 7°C wordt bereikt binnen de 12 tot 16 uren.

Dit antwoord werd door het Varkensloket en de leden van het Praktijkcentrum varkens met de meeste zorg en nauwkeurigheid opgesteld. Er wordt evenwel geen enkele garantie gegeven omtrent de juistheid of de volledigheid van het antwoord op uw vraag. De gebruiker van dit antwoord ziet af van elke klacht tegen het Varkensloket, de leden van het Praktijkcentrum varkens of zijn medewerkers, van welke aard ook, met betrekking tot het gebruik van het gegeven antwoord. In geen geval zal het Varkensloket, het Praktijkcentrum varkens of zijn medewerkers aansprakelijk gesteld kunnen worden voor eventuele nadelige gevolgen die voortvloeien uit het gebruik van dit antwoord.