



SCHWEIN Zerlegung

Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter!
Sie sind waagrecht und senkrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!

Das **Schwein** wird gewaschen. Die Ohren werden abgetrennt, die Augen herausgenommen, die Organe und weitere Teile entfernt. Der Tierarzt oder die Tierärztin sieht sich die **Organe** und Schlachtkörper an und kann so Krankheiten und **Anomalien** erkennen. Dann wird das Schwein längs geteilt, es entstehen zwei Schweinehälften. Insgesamt können pro Schwein über 400 unterschiedliche Teile verkauft werden. Die Schweine werden klassifiziert. Immer mehr schaffen es in die beste Bewertungsklasse.

Was für österreichische Konsumentinnen und Konsumenten und ausländische **Import**unternehmen längst selbstverständlich ist, bedarf eines sehr großen Aufwands. Penibelste **Hygiene** ist unabdingbar, um einwandfreie und sichere **Lebensmittel** herstellen zu können. Für die Sicherstellung der Hygiene ist ein hoher Personalaufwand notwendig. Regelmäßige Qualitätssicherungs-Maßnahmen, interne und externe Kontrollen gehören zur Tagesordnung. Ein Beispiel von vielen ist die Kontrolle aller Schlachtkörper auf **Trichinen**. Das sind Fadenwürmer, die in der Praxis häufig bei Wildschweinen vorkommen. Zur Sicherheit werden die geschlachteten Hausschweine auch untersucht. Auch die Rückverfolgbarkeit aller verkauften Schweineteile hat hohe Priorität. Der **Schlachthof** weiß bei jeder Schweinehälfte, auf welchem **Bauernhof** das jeweilige Schwein gemästet wurde.

Einige große Schlachthöfe schlachten auch Bio-Schweine. Dafür gibt es keine eigenen Regelungen, Bio-Schweine dürfen genauso geschlachtet werden wie konventionelle. Zudem gibt es Mastbetriebe, die am eigenen Hof schlachten. Bio-Schweine werden in der Regel mit rund 135 Kilo **Lebendgewicht** geschlachtet.

Q	D	R	T	G	C	I	M	P	O	R	T	A	U	P	E
M	V	U	R	G	A	N	O	M	A	L	I	E	N	G	H
F	L	E	W	N	A	M	Y	R	Q	D	K	Y	P	W	Q
O	R	G	A	N	E	S	P	K	B	H	X	F	X	L	A
S	P	V	H	B	A	U	E	R	N	H	O	F	F	E	A
C	G	G	Y	U	N	C	S	Y	F	X	A	J	Y	B	N
H	C	C	B	W	S	T	G	K	F	F	N	M	J	E	W
L	F	U	O	Z	Y	B	C	E	H	L	C	P	D	N	P
A	R	V	N	E	N	I	H	C	I	R	T	D	W	S	N
C	E	Z	N	C	G	Y	Y	N	T	A	R	V	I	M	S
H	T	H	C	I	W	E	G	D	N	E	B	E	L	I	R
T	O	X	S	C	H	W	E	I	N	B	S	J	A	T	Y
H	U	J	H	Y	G	I	E	N	E	Z	H	R	V	T	R
O	K	W	B	X	K	R	S	O	Q	N	G	V	O	E	V
F	N	X	K	F	M	D	E	S	B	Y	B	Y	S	L	C

