

Kvalitetssystem i landbruket

Krav til slaktekyllingproduksjon



3. utgave

Prior Norge

Postboks 4377 Nydalen

0402 Oslo

Telefon 22 79 86 00

Telefax 22 79 86 01

Fjørfebransjens

Landsforening,

Fagtjenesten

Nordlysveien 22

1540 Vestby

Telefon 64 95 13 25

Telefax 64 95 32 30

Innhold

Innledning

Kvalitetssystem i landbruket	3
Kvalitetssystem i slaktekyllingproduksjon	5

Krav til produksjon av slaktekylling

Generelt	7
Smitteforebyggende tiltak	7
Luft, lys og strø	9
Innsett av kyllinger	10
Fôr og vann	10
Helse og sjukdom	11
Levering av dyr til slakteriet	12
Alarmsystem og nødløsninger	12
Registreringer og dokumentasjon	13

Linker til lover og forskrifter

Forskrift om hold av høns og kalkun	
Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven).	
Lov om dyrevern	
Forskrift om helseovervåking i fjørfebesetninger	
Forskrift om overvåking av og kontroll med forekomsten av salmonella hos levende dyr.	
Forskrift om transport av levende dyr.	
Forskrift om gjødselvarer mv. av organisk opphav.	
Forskrift om sertifisering av fjørfevirksomheter.	

Innledning



Kvalitetssystem i landbruket (KSL)

Det er to hovedbegrunnelser for innføring av Kvalitetssystem i landbruket (KSL):

- Dokumentasjon overfor forbrukere, dagligvarekjeder og myndigheter av hvordan matproduksjonen i Norge foregår på det enkelte bruk. Dokumentasjonen skal vise at produksjonen foregår i henhold til den profil vi ønsker at norske matvarer skal ha, og i henhold til de krav og retningslinjer som foreligger.
- Bruke kvalitetssystemet som et styringsverktøy til å forbedre produksjonen på det enkelte bruk. Med et slikt styringsverktøy blir det lettere å nå både de produksjonsmessige og de økonomiske mål en setter for drifta på garden.

KSL-PROFILEN

Gjennom aktivt kvalitetsarbeid er norskproduserte matvarer:

- Smittefrie og uten skadelige fremmedstoffer
- Etter forbrukernes ønsker med hensyn til utseende og smak
- Produsert med god dyrevelferd
- Produsert på en miljøvennlig måte
- Produsert i et trygt arbeidsmiljø som sikrer god helse for yrkesutøverne

ETT SYSTEM PÅ HVER GARD

Det skal være ett kvalitetssystem på hver enkelt gard. Dette systemet skal omfatte alle produksjoner på garden og måten produksjonene foregår på. Helse, miljø og sikkerhet (HMS) og kulturlandskap og miljøtiltak er derfor naturlige deler av KSL.

MÅLSETTINGER FOR KSL

KSL arbeider for at alle gardsbruk skal ha et aktivt kvalitetssystem innen 2003. Dette innebærer at produksjonen og dokumentasjon av drifta skjer i henhold til KSL-kravene. Det foreligger hjelpemidler for å gjøre denne dokumentasjonen enkel. KSL-kravene er vedtatt av KSLs

styringsgruppe, de danner en felles bunnplanke for kvalitetssystemet. Kravene som går spesifikt på fjørfe er vedtatt av varemottakerne.

Det er også etablert en ordning for gjennomgang, eller KSL-revisjon, av kvalitetssystemet på garden. De som er KSL-revisorer har sin bakgrunn i landbruket, og de har i tillegg fått opplæring i hvordan kvalitetssystemet skal revideres. Hver bonde skal også gjennomføre en egenrevisjon av drifta hvert år. Denne gjennomgangen som bonden gjør selv, er en viktig del av et aktivt kvalitetssystem.

DOKUMENTASJON

Det er nødvendig å registrere hva en gjør, for at det i ettertid skal være mulig å vurdere og kontrollere at gjennomføringa ble slik en hadde planlagt. Dokumentasjonsverktøy kan en lage selv, eller benytte ferdig utarbeidet materiell fra varemottakere og andre (eks. daglister). Dokumentasjon er imidlertid mye mer enn å skrive ned hva en gjør. Eksempler på annen dokumentasjon er slakteavregninger, produktinformasjon/datablad, plakater, prøvesvar, resepter mv. I et kvalitetssystem er dokumentasjon først og fremst et hjelpemiddel og ikke et mål i seg selv. I KSL er det imidlertid et mål å kunne dokumentere overfor konsumenter og myndigheter hvordan produksjonen foregår.

BONDENS EGET ANSVAR

Det er bondens eget ansvar å innføre KSL på den enkelte gard. Varemottakerne, faglaga, forsøksringene, Landbrukshelsen, Fylkesmennes landbruksavdelinger, landbrukskontorene og KSL-sekretariatet vil imidlertid hjelpe til med dette arbeidet så langt som mulig.



Kvalitetssystem i slaktekyllingproduksjon

Kvalitetssystem i slaktekyllingproduksjon er en del av Kvalitetssystem i landbruket (KSL) og består av følgende elementer:

- Dette heftet: «Krav til slaktekyllingproduksjon».
- Daglister og helseregistreringer.
- Beredskapsplakat oppslått i forrommet.
- Plakaten «Smittebeskyttelse i fjørfehus» oppslått i nærheten av hygieneslusa

Alle slaktekyllingprodusenter må oppfylle kravene til produksjon som stilles her i heftet Krav til slaktekyllingproduksjon. Det enkelte slakteri kan i tillegg stille strengere krav på enkelte områder.

I tillegg til å inneholde krav til produksjon av slaktekylling, inneholder dette heftet også et utvalg av aktuelle lover og forskrifter. Disse er plassert bakerst i heftet.

MERK: Noen av kravene er markert med «NY». Denne markeringen forteller at kravene er nye eller er vesentlig endra i forhold til forrige utgave (2.utgave, 2000). Mindre endringer (ordlyd, presiseringer) er ikke markert.

Den dyktige slaktekyllingprodusent har et bevisst forhold til hva som kan gjøres for å heve kvaliteten i slaktekyllingproduksjonen ytterligere. For den som ønsker å vite mer om rutiner for praktisk drift og kvalitetssikring i fjørfehuset anbefales faglitteratur om fjørfeproduksjon, som for eksempel Fjørfeboka (Landbruksforlaget, 2002) eller Fôring og stell av fjørfe (GAN forlag, 2002).

Denne utgaven er utarbeidet av Prior Norge, Fjørfebransjens Landsforening og Fagsenteret for fjørfe.

1. utgave høsten 1996
2. utgave våren 2000
3. utgave våren 2003





Det skal holdes ryddig rundt kyllinghuset.



Fôrrester skal fjernes, og det skal holdes reint rundt fôrsiloer.



Anlegget skal sikres mot inntrenging av fugler og skadedyr.

Krav til produksjon av slaktekylling



1. Generelt

NY 1.0.1 Kravene gjelder for all slaktekyllingproduksjon. Om noen av kravene skulle komme i konflikt med særkrav for enkelte produksjoner (f.eks. Debiokrav ved økologisk produksjon), er det særkravene som gjelder.

NY 1.0.2 Hus og teknisk utstyr skal oppfylle kravene i *Forskrift om hold av høns og kalkun*, og for øvrig være utformet i tråd med veiledende normer.

1.0.3 Kyllingens behov med hensyn på fôr, vann, klima, lys, plass, stell og ettersyn skal oppfylles. Jfr. *Lov om dyrevern* og *Forskrift om hold av høns og kalkun*.

1.0.4 Slaktekyllingproduksjonen skal foregå under hygieniske og miljømessig betryggende forhold.

2. Smitteforebyggende tiltak

2.1 DRIFTSOPPLEGG

2.1.1 Slaktekyllingproduksjonen skal være isolert fra annen fjørfeproduksjon. Er det flere fjørfeproduksjoner på gården, skal det gjennomføres rutiner godkjent av kvalitetsansvarlig ved slakteriet for å hindre smitteoverføring.

2.1.2 Pryd- og hobbyfjørfe skal ikke forekomme på gårdsbruk hvor det drives slaktekyllingproduksjon.

2.1.3 «Alt inn – alt ut»- prinsippet skal følges pr. hus.



Vegetasjonsfri sone på minst 2 meter rundt huset. Skadedyr skal bekjempes.

2.2 FOREBYGGING OG BEKJEMPELSE AV SKADEDYR

2.2.1 For å unngå smitte skal anlegget sikres mot inntrenging av fugler og skadedyr.

2.2.2 Fôrsilo skal være tett. Fôret skal gå i lukket system fra silo til kyllingrom. Fôrrester skal fjernes, og det skal holdes reint rundt fôrsiloer.

NY 2.2.3 Det skal være en vegetasjonsfri sone på minst to meter rundt huset. Kortklipt plen og tilsvarende kan godtas som vegetasjonsfri sone.

NY 2.2.4 Beitende husdyr skal ikke gå inntil veggene på kyllinghuset.

2.2.5 Det skal holdes ryddig rundt hus og i birom.

NY 2.2.6 Skadedyr skal forebygges og bekjempes, og det skal finnes en skriftlig plan for dette. Dokumentasjon av bekjemping skal inkludere dato, type og mengde middel, samt plassering av åtestasjoner.

2.3 HYGIENESLUSE

2.3.1 Det skal etableres fysisk skille mellom rein og urein sone (hygienesluse). Skillet skal være tett til gulv. Hygieneslusa skal benyttes av røkter og besøkende under hele innsettet.

NY 2.3.2 Hender skal vaskes ved passering av hygieneslusa.

2.3.3 Alle som går inn i dyrerommet, skal skifte tøy ved overgang til rein sone. Det skal finnes eget overtrekkstøy (kjeledress) og sko til bruk i rein sone.

2.3.4 Uvedkommende skal ikke gis adgang til kyllinghuset.

2.3.5 Hunder og katter skal ikke slippes inn i kyllinghuset.

2.4 REINGJØRING OG TOMTID

NY 2.4.1 Gulv, vegger og tak i kyllingrommet skal ha glatte flater som er lette å reingjøre.

NY 2.4.2 Etter hvert innsett skal huset tømmes, og hus og utstyr reingjøres, vaskes og desinfiseres. Etter avsluttet desinfeksjon skal huset stå tomt for å tørke opp i minimum fem dager før nye kyllinger settes inn. Dato for avslutta reingjøring og desinfeksjon noteres i daglistene. Datablad/ produktinformasjon om desinfeksjonsmidlene oppbevares.

2.4.3 Det skal finnes rutiner for reingjøring og desinfeksjon av drikkeanlegg mellom hvert innsett.



Hender skal vaskes ved passering av hygieneslusa.

2.5 GJØDSELPLASS OG GJØDSELHÅNTERING

2.5.1 Gjødselplass og gjødselhåndtering skal tilfredsstillende *Forskrift om lagring og spredning av husdyrgjødsel*.

NY 2.5.2 Lagring av gjødsel skal skje i gjødselkjeller, gjødselhus eller på annet egnet sted der det ikke er fare for avrenning og minimum 50 meter fra kyllinghuset.

3. Luft, lys og strø

3.1 LUFT

NY 3.1.1 Ventilasjonsanlegget skal gi tilfredsstillende klima i husdyrrommet til alle årstider. Gasskonsentrasjonen i lufta skal bare unntaksvis overstige 25 ppm ammoniakk (NH₃) og 3000 ppm karbondioksid (CO₂). Ventilasjonsanlegget skal ha en kapasitet på minimum fire m³ pr kg levendevekt pr time, jfr. *Forskrift om hold av høns og kalkun*.

3.1.2 Varmekilden skal tilfredsstillende brannforskriftenes krav til utførelse og montering. Varmekilden skal etterses rutinemessig og holdes mest mulig rein for støv.

3.2 LYS

NY 3.2.1 Lysprogrammet skal følge en 24 timers syklus og inkludere en uavbrutt mørkeperiode på minst seks timer eller to uavbrutte mørkeperioder som hver skal være på minst fire timer, jfr. *Forskrift om hold av høns og kalkun*.

3.2.2 Det skal være effektregulator på lyset.

3.3 STRØ

3.3.1 Det skal brukes friskt, tørt og muggfritt strømateriale. Kutterflis skal være fra ubehandlede materialer.

NY 3.3.2 Lagring, transport og innlegging av strø skal skje på en slik måte at smitte ikke dras inn i huset.

NY 3.3.3 Det skal tilstrebnes å holde strøet tørt og løst over hele arealet gjennom innsettet.



4. Innsett av kyllinger

4.0.1 Det skal kun settes inn kyllinger fra rugeri sertifisert etter *Forskrift om sertifisering av fjørfevirksomheter*.

4.0.2 Personell fra kyllingbilen skal ikke inn i slaktekyllinghuset.

4.0.3 Innsetting av dyra skal skje skånsomt.

5. Fôr og vann

5.1 FÔR

5.1.1 Dyra skal ha tilstrekkelig tilgang på fôr for å dekke sitt daglige behov til tilvekst, vedlikehold og produksjon (jfr. *Lov om dyrevern og Forskrift om hold av høns og kalkun*). Det skal ikke nyttes genmodifisert fôr.

5.1.2 Det skal kun brukes fôr fra fôrleverandører som tilfredsstillter Landbrukstilsynets krav. Eventuelt bruk av andre fôrmidler må godkjennes av kvalitetsansvarlig ved slakteriet.

5.1.3 De siste dagene før slakting skal det føres med slutfôr uten koksidiostatika. Antall dager kan variere med type koksidiostatikum, se innleggssedel.

5.1.4 Føres det med slutfôr fra silo, skal det være minst to førsiloer. Siloen skal være tømt før innblåsing av slutfôr.

NY 5.1.5 Hele fôringsanlegget inkludert dagtank, skruer, skåler og renner skal være tomme før slutfôr kjøres inn i huset.

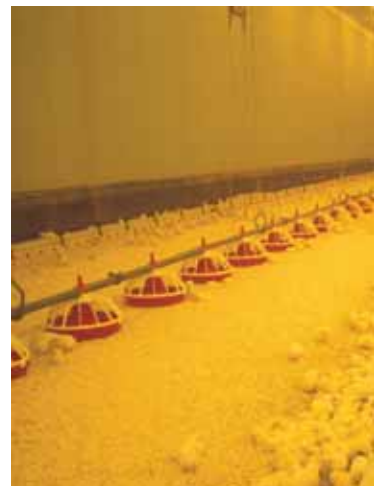
5.1.6 Førsiloer tømmes og reingjøres minst en gang i året.

5.1.7 Fra hver leveranse av fôr skal fôrprøver på ca. 0,5 kg med bilag oppbevares hos slaktekyllingprodusenten til minimum 4 uker etter at lasset er oppbrukt.

5.1.8 Innkjøpt fôr skal dokumenteres med

- type fôr
- dato for leveranse
- leverandør
- varedeklarasjon
- transportør

Fôrkjøp noteres i daglistene.



Bruk av andre fôrmidler må godkjennes av kvalitetsansvarlig ved slakteriet.



Fôrprøver med bilag oppbevares i minimum 4 uker etter at lasset er oppbrukt.

5.2 VANN

5.2.1 Vann til slaktekyllinger skal ha drikkevannskvalitet. Kravene fås hos det lokale næringsmiddeltilsyn.

NY 5.2.2 Alle slaktekyllinghus skal ha installert vannmåler og utstyr som gir mulighet for riktig dosering av desinfeksjonsmidler, medisiner og lignende gjennom drikkevannssystemet.

NY 5.2.2 Daglig skal drikkevannssystemet sjekkes og vannforbruk registreres.

6. Helse og sjukdom

NY 6.0.1 Slaktekyllingene skal ha tilsyn minimum to ganger daglig, jfr. *Forskrift om hold av høns og kalkun.*

6.0.2 Veterinær/produksjonsveileder/kvalitetsansvarlig kontaktes ved unormal dødelighet eller andre produksjonsforstyrrelser.

NY 6.0.3 Det skal skrives avtale med veterinær om helseovervåking i besetningen, jfr. *Forskrift om helseovervåking av fjørfebesetninger.*

NY 6.0.4 Bruk av medisiner skal kun baseres på diagnose stilt av veterinær. Ved bruk av medisin skal det dokumenteres dato for behandling, type og mengde medisin og overholdelse av tilbakeholdelsesfrister. Slaktekyllingprodusenten plikter å opplyse slakteriet om eventuelle tilbakeholdelsesfrister. Bruk av vitaminer og lignende skal også noteres i daglista.

6.0.5 Døde dyr fjernes daglig og snarest mulig fra dyrerommet. Antall døde dyr noteres i daglistene. Midlertidig oppbevaring av døde dyr skal skje nedkjølt eller frosset på et egnet sted isolert fra dyrerom.

6.0.6 Døde dyr skal leveres til godkjent mottaker. Etter avtale med distriktsveterinær kan et begrenset antall fjørfe fra vanlig fortløpende drift og hvor det ikke foreligger mistanke om smittsom sjukdom, nedgraves eller deponeres i gjødselkjeller, jfr. *Forskrift om transport og behandling av animalsk avfall, og anlegg som behandler animalsk avfall.*

6.0.7 Salmonella-prøver tas i henhold til *Forskrift om overvåking av og kontroll med forekomsten av salmonella hos levende dyr.* Dato for innsendte prøver noteres i daglistene.

NY 6.0.8 Campylobacter-prøver tas i henhold til gjeldende retningslinjer/regelverk.

7. Levering av dyr til slakteriet

7.0.1 Sjuke og reduserte dyr skal ikke transporteres og må sorteres ut før levering, jfr. *Forskrift om transport av levende dyr*.

7.0.2 Kyllingene skal være uten fôr minimum 6 og maksimum 12 timer før slakting.

7.0.3 Kyllingene skal ha tilgang på vann helt fram til plukkingen starter.

7.0.4 Eier/røkter skal kontrollere om transportenhetene er reine og eventuelt gjøre anmerkninger på daglista.

7.0.5 Plukking, lasting og lossing skal skje skånsomt.

NY 7.0.6 Eier/røkter har ansvar for å gi opplæring i riktig håndtering av dyra. Eier/røkter skal ha oppsyn med plukkingen. Jfr. *Forskrift om hold av høns og kalkun*.

NY 7.0.7 Port og andre større lysåpninger skal kunne blendes slik at det blir mørkt nok i dyrerommet under plukking.

7.0.8 Krav til plass per dyr i transportenhetene skal overholdes, jfr. *Forskrift om transport av levende dyr*.

8. Alarmsystem og nødløsninger

8.0.1 Kyllinghuset skal ha alarm som varsler ved strømbrudd og ved strømbrudd og ved for høy eller for lav temperatur, jfr. *Forskrift om hold av høns og kalkun*. Øvre og nedre varslingsgrense justeres i takt med innstilt romtemperatur. Alarmen skal kontrolleres etter behov og minst en gang pr uke. Utført kontroll av alarmsystemet skal dokumenteres.

NY 8.0.2 Det skal foreligge en skriftlig plan for rutiner som sikrer at dyras behov ivaretas ved strømbrudd og ved stopp i den ordinære vanntilførselen. Det skal være tilgang på aggregat, samt finnes en plan for funksjonstesting av dette.

NY 8.0.3 Brannvarslingsanlegg og brannslukningsutstyr skal være installert i kyllinghuset, jfr. *Forskrift om hold av høns og kalkun*.

Dato	Uke nr	Alder dager	Døde dyr	Temp. Max/min	R.F. %	Vann liter/dag	Lys timer
Innsatt	0	0	0	32,10	51	96	24
20/1	1	32	32	32,10	49	236	33
23	2	5	0	31,30	30	351	
24	3	10	0	31,30	30	520	
25	4	5	0	31,30	37	534	
26	5	7	0	31,24	57	541	
27	6	3	0	31,24	57	659	
28	7	4	0	31,24	57	627	
	SUM	66				Vekt: 770	
29	8	3	0	24,24	58	227	21
30	9	7	0	24,28	59	477	1
31	10	7	0	26,28	61	877	
1/2	11	2	0	28,28	64	972	14%
2	12	4	0	28,28	64	125	
3	13	5	0	28,27	65	1001	18
4	14	4	0	27,27	65	949	
	SUM	19				Vekt: 440	
5	15	8	0	28,27	66	1157	12
6	16	3	0	27,27	66	1205	
7	17	6	0	27,27	67	1208	
8	18	2	0	27,26	67	1284	
9	19	12	0	26,26	67	1467	
10	20	3	0	26,25	67	1374	
11	21	7	0	25,25	68	1478	
	SUM	41				Vekt: 440	
12	22	1	0	25,25	69	1563	20
13	23	9	0	25,24	69	1632	
14	24	9	0	24,24	69	1787	
15	25	7	0	24,23	70	1682	
16	26	7	0	23,23	70	1542	
17	27	7	0	23,23	70	1672	
18	28	6	0	23,22	70	2020	
	SUM	40				Vekt: 1200	
19	29	4	0	22,22	70		20
20	30	15	0	22,22			
21	31						
22	32						
23	33						
24	34						
25	35						
	SUM	19				Vekt:	
	36						
	37						
	38						
	39						
	40						
	41						
	42						
	SUM					Vekt:	
Antall døde totalt		185					
						Salmonella prøve sendt dato: 4/12 -	
						Egenmelding sendt dato: 11/12 - 0	

Daglista skal føres fortløpende.



Brannvarslingsanlegg skal være installert i kyllinghuset

NY 9.0.17 Ta vare på slakteavregninger.

NY 9.0.18 Dagliste (eller kopi av denne) og annen dokumentasjon for det enkelte kull skal oppbevares hos slaktekyllingprodusenten i minimum to år etter slakting, med unntak av resepter, som skal oppbevares i fem år jfr. Forskrift om kontrolltiltak for restmengder av visse stoffer i animalske næringsmidler, produksjonsdyr og fisk for å sikre helsemessig trygge næringsmidler.

