Sjekkliste for eigenrevisjon

53 SLAKTEKYLLINGPRODUKSJON

© Stiftelsen Norsk Mat
Versjon 2021.10

Stiftelsen Norsk Mat • Tollbugt. 32 • Postboks 1344 Vika, 0113 Oslo • 24 14 83 00 • post@norskmat.no

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

53.1 DYREHALDET

53.1.1 Har du teke kurs i dyrevelferd for slaktekyllingproduksjonen?

Når du held slaktekylling, skal du ha gjennomgått kurs i dyrevelferd for denne driftsforma.

Innhaldet i kurset skal dekkje krava i *forskrift om hold av høns og kalkun*.

Mattilsynet har godkjent Nortura sin fjørfeskule og kompetanseskulen til Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund (KLF) til dette føremålet.

På **animalia.no** finn du meir informasjon om helse og velferd for slaktekylling.

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun	Lovkrav
Helse og velferd hos slaktekylling	Bransjekrav

53.1.2 Registrerer du nødvendige produksjonsdata i ein produksjonskontroll?

Du må kontinuerleg registrere nødvendige produksjonsdata i ein produksjonskontroll som er levert og godkjend av Nortura eller av Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund (KLF).

53.1.3 Registrerer du vektutviklinga til dyra?

53.1.4

Har du hatt veterinær på helseovervakingsbesøk i løpet av det siste halvåret?

Dersom du er slaktekyllingprodusent og deltek i *Dyrevelferdsprogram slaktekylling*, skal du ha veterinær på helseovervakingsbesøk to gongar i året. Veterinæren skal journalføre besøka i HelseFjørfe. Som produsent kan du òg gå inn i HelseFjørfe og lese din eigen journal.

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun	Lovkrav

53.1.5 Er lysstyrken minst 20 lux på 80 prosent av arealet som dyra har tilgang til?

I rom der du har slaktekylling, skal lysstyrken målt i augehøgda til dyra vere minst 20 lux på 80 prosent av arealet som dyra har tilgang til. Du har berre lov til å dempe lyset utover dette dersom ein veterinær tilrår det.

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun	Lovkrav

53.1.6 Sikrar du at husdyr på beite ikkje går inntil veggene på fjørfehuset?

Husdyr, kjæledyr, fuglar og andre ville dyr kan vere friske berarar av *Campylobacter*. Du bør difor syte for at husdyr på beite held seg meir enn 50 meter unna fjørfehuset.

53.1.7 Bruker du berre fôr utan koksidiostatika i dei siste dagane før slakting?

Dersom du gjev dyra fôr som inneheld koksidiostatika, skal du i dei siste dagane før dyra skal slaktast fôre dem med sluttfôr utan koksidiostatika. Kor mange dagar du skal gjere dette, kan variere med typen koksidiostatikum; sjå kva som står i innleggssetelen.

Fôrar du med sluttfôr frå silo, er det på bestemte vilkår. For det første må du ha minst to fôrsiloar, og siloen som du skal bruke til sluttfôr, må vere tømt for anna fôr før du blæs inn sluttfôret. For det andre må fôringsanlegget, inkludert dagtank, skruar, skåler og renner, vere tomt før du køyrer sluttfôr inn i huset. Dette er viktig for å sikre at det ikkje finst koksidiostatika i sluttfôret.

	Svar	
Ja	Nei	Ikke aktuelt

§ Krav

Matloven	Lovkrav

53.1.8 Noterer du tidspunktet når du startar med sluttfôring, i daglistene?

Dersom du bruker fôr med koksidiostatika, skal du notere tidspunktet når du startar med sluttfôring, i daglister. Det er for at du seinare skal kunne dokumentere tidspunktet.

53.1.9 Tek du Campylobacter-prøver i samsvar med retningslinjene?

Alle flokkar av slaktekylling som du slaktar til og med dei er 50 dagar gamle, skal undersøkjast for *Campylobacter* før slakting ifølgje handlingsplanen mot *Campylobacter*. Du må ta prøver i besetninga maksimalt 4 dagar før dyra skal slaktast, og resultatet av prøva skal vere klart før slaktinga. Prøvene tek du med svaberpinnar.

§ Krav

Handlingsplan mot Campylobacter	Lovkrav
Forskrift om kontroll av Salmonella mv.	Lovkrav

53.1.10

Slaktekylling ved produksjonstettleik over 33 kg pr. m^2: Finst det oppdatert dokumentasjon som beskriv hus og utstyr i detalj?

Dersom du skal produsere slaktekylling med tettleik over 33 kg per m^2, skal du alltid ha oppdatert dokumentasjon som detaljert skildrar hus og utstyr. Dokumentasjonen skal innehalde

- husplan med storleiken på arealet som dyra har tilgang til
- informasjon om type strø
- ventilasjonsplan med styringsverdiar og tekniske opplysningar
- informasjon om fôrings- og vatningsanlegg
- informasjon om alarm- og backupsystem

Du skal dokumentere at det er gjennomført teknisk inspeksjon av ventilasjons- og alarmanlegget.

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun	Lovkrav

53.1.11

For deg som produserer slaktekylling med tettleik over 33 kg per m^2: Sikrar du at du overheld krava som gjeld ammoniakk, karbondioksid, temperatur og luftfukt?

Dersom du produserer slaktekylling med tettleik over 33 kg per m^2, må du forsikre deg om at kvart einskild hus er utstyrt med ventilasjonsanlegg og varme- eller kjølesystem om nødvendig. Dette skal sikre

- at konsentrasjonen av ammoniakk (NH_3) ikkje overstig 20 ppm og konsentrasjonen av karbondioksid (CO_2) ikkje overstig 3000 ppm målt i høgde med hovuda til kyllingane

- at temperaturen i dyrerommet ikkje overstig utetemperaturen med meir enn 3 °C når utetemperaturen målt i skuggen er meir enn 30 °C

- at gjennomsnittleg relativ luftfukt målt inne i husdyrrommet gjennom 48 timar ikkje overstig 70 prosent når utetemperaturen er under 10 °C

Du kan sikre at gasskonsentrasjonane ikkje blir for høge, ved å ha eit ventilasjonsanlegg som er korrekt dimensjonert, og som du i tillegg held ved like og driftar slik du bør. Det er fornuftig kontrollmåle med jamne mellomrom, for å kontrollere at ventilasjonsanlegget er dimensjonert og innstilt slik at luftkvaliteten blir rett. Det kan vere fornuftig å inngå ein vedlikehaldsavtale med ein leverandør av ventilasjonsanlegg.

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun	Lovkrav

53.1.12

Har slaktekyllingane tilgang på eigna miljøberiking?

Slaktekylling skal ha tilgang på eigna miljøberiking i samsvar med krav frå varemottakar.

	Svar	
Ja	Nei	Ikke aktuelt