



Sjekkliste for egenrevisjon



53 SLAKTEKYLLINGPRODUKSJON

© Stiftelsen Norsk Mat
Versjon 2022.10

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet



Svar

Ja

Nei

Ikke
aktuelt

53.1 DYREHOLDET



53.1.1 Har du tatt kurs i dyrevelferd for slaktekyllingproduksjonen?

Når du holder slaktekylling, skal du ha gjennomgått kurs i dyrevelferd for denne driftsformen.

Innholdet i kurset skal dekke kravene i *forskrift om hold av høns og kalkun*.

Mattilsynet har godkjent Norturas fjørfeskole og kompetanseskolen til Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund (KLF) til dette formålet.

Mer informasjon om helse og velferd for slaktekylling finner du på animalia.no

§ Krav

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



53.1.2 Registrerer du nødvendige produksjonsdata i en produksjonskontroll?

Du må kontinuerlig registrere nødvendige produksjonsdata i en produksjonskontroll som er levert og godkjent av Nortura eller av Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund (KLF).



53.1.3

Har du hatt veterinær på helseovervåkingsbesøk minst to ganger i løpet av de siste året?

Er du slaktekyllingprodusent og deltar i *Dyrevelferdsprogram slaktekylling*, skal du ha veterinær på helseovervåkingsbesøk to ganger i året. Veterinæren skal journalføre besøkene i HelseFjørfe. Som produsent kan du også gå inn i HelseFjørfe og lese din egen journal.

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun	Lovkrav
-------------------------------------	---------

53.1.4

Tilfredsstiller du kravet om at lysstyrken i dyrenes øyehøyde i perioden med lys er minst 20 lux på 80 % av dyrenes tilgjengelige areal?

I rom der du har slaktekylling, skal lysstyrken målt i dyras øyehøyde være minst 20 lux på 80 prosent av arealet som dyra har tilgang til. Du har bare lov til å dempe lyset utover dette hvis en veterinær anbefaler det.

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun	Lovkrav
-------------------------------------	---------

53.1.5 Sikrer du at husdyr på beite ikke går inntil veggene på fjørfehuset?

Husdyr, kjæledyr, fugler og andre ville dyr kan være friske bærere av *Campylobacter*. Du bør derfor sørge for at husdyr på beite holder seg mer en 50 meter unna fjørfehuset.



53.1.6 Tar du Campylobacter-prøver i samsvar med retningslinjene?

Alle flokker av slaktekylling som du slakter til og med de er 50 dager gamle, skal undersøkes for *Campylobacter* før slakting ifølge handlingsplanen mot *Campylobacter*. Du må ta prøver i besetninga maksimalt 4 dager før dyra skal slaktes, og resultatet av prøven skal være klart før slaktinga. Prøvene tar du med svaberpinner.

§ Krav

Handlingsplan mot Campylobacter	Lovkrav
---------------------------------	---------

Forskrift om kontroll av Salmonella mv.

Lovkrav



53.1.7

For deg som produserer slaktekylling med tetthet over 33 kg per m²: Har du oppdatert dokumentasjon som beskriver hus og utstyr i detalj?

Dersom du skal produsere slaktekylling med tetthet over 33 kg per m², skal du alltid ha oppdatert dokumentasjon som beskriver hus og utstyr i detalj. Dokumentasjonen skal inneholde

- husplan med størrelsen på arealet som dyra har tilgang til
- informasjon om type strø
- ventilasjonsplan med styringsverdier og tekniske opplysninger
- informasjon om fôrings- og vanningsanlegg
- informasjon om alarm- og backupsystemer

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

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun

Lovkrav

53.1.8

For deg som produserer slaktekylling med tetthet over 33 kg per m²: Sikrer du at du overholder kravene som gjelder ammoniakk, karbondioksid, temperatur og luftfuktighet?

Dersom du produserer slaktekylling med tetthet over 33 kg per m², må du forsikre deg om at hvert hus er utstyrt med ventilasjonsanlegg og varme- eller kjølesystem om nødvendig. Dette skal sikre

- at konsentrasjonen av ammoniakk (NH₃) ikke overstiger 20 ppm og konsentrasjonen av karbondioksid (CO₂) ikke overstiger 3000 ppm målt i høyde med kyllingenes hode
- at temperaturen i dyrerommet ikke overstiger utetemperaturen med mer enn 3 °C når utetemperaturen målt i skyggen er mer enn 30 °C
- at gjennomsnittlig relativ fuktighet målt inne i husdyrrommet gjennom 48 timer ikke overstiger 70 prosent når utetemperaturen er under 10 °C

Du kan sikre at gasskonsentrasjonene ikke blir for høye, ved å ha et ventilasjonsanlegg som er korrekt dimensjonert, og som du i tillegg vedlikeholder og drifter slik du bør. Det er fornuftig å gjøre kontrollmålinger iblant, for å sjekke at ventilasjonsanlegget er dimensjonert og innstilt slik at luftkvaliteten blir riktig. Det kan være fornuftig å inngå en vedlikeholdsavtale med en leverandør av ventilasjonsanlegg.

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun

Lovkrav

53.1.9

Har slaktekyllingene tilgang på egnet miljøberiking?

Slaktekylling skal ha tilgang på egnet miljøberiking i henhold til varemottakers krav.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

53.1.10

Er dyra uten fôr minimum 6 og maksimum 12 timer før planlagt slaktestart?

Ved å ta fôret fra dyra oppnår vi at tarmen er tilstrekkelig tømt før slakting. Det gir bedre slaktehygiene. Av hensyn til dyrevelferden skal det imidlertid ikke gå for lang tid fra man fjerner fôret fjernes, til dyra blir slaktet.

§ Krav

Forskrift om hold av høns og kalkun	Lovkrav
-------------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt