



Sjekkliste for egenrevisjon

## 53 SLAKTEKYLLINGPRODUKSJON

© Stiftelsen Norsk Mat  
Versjon 2023.10

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet



## 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 fjørfeforbundens 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

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 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 fjørfeforbundens Landsforbund (KLF).

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 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
-------------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### 53.1.4

#### Tilfredsstill 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
-------------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### 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.

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 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 <i>Campylobacter</i>	Lovkrav
Forskrift om kontroll av <i>Salmonella</i> mv.	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 53.1.7

**For deg som produserer slaktekylling med tetthet over 33 kg per m<sup>2</sup>: Har du oppdatert dokumentasjon som beskriver hus og utstyr i detalj?**

Dersom du skal produsere slaktekylling med tetthet over 33 kg per m<sup>2</sup>, 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
-------------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### 53.1.8

**For deg som produserer slaktekylling med tetthet over 33 kg per m<sup>2</sup>:  
Sikrer du at du overholder kravene som gjelder ammoniakk,  
karbondioksid, temperatur og luftfuktighet?**

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

Dersom du produserer slaktekylling med tetthet over 33 kg per m<sup>2</sup>, 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 (NH<sub>3</sub>) ikke overstiger 20 ppm og konsentrasjonen av karbondioksid (CO<sub>2</sub>) 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 slaktning. 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