**Fińskie brojlery mogą obejść się bez antybiotyków**

Fiński sektor brojlerów przestał stosować antybiotyki w 2010 roku. Ścisła higiena w całym łańcuchu drobiowym oraz doskonałe zarządzanie w fermach brojlerów sprawiły, że antybiotyki stały się zbędne od lat. Tiina Varho-Lankinen, hodowca brojlerów, wyjaśnia, jak powstrzymać choroby.

Wizyta na farmie Keesa van Doorena

W drugiej połowie dnia fińska hodowczyni drobiu Tiina Varho-Lankinen pracuje w biurze przy kurniku na fermie brojlerów zbudowanym rok temu. Ma doskonały widok na brojlery przez duże okno. Mówi, że nie mają jeszcze tygodnia. Podłoga jest bardziej żółta niż brązowa, ponieważ ta fińska firma, podobnie jak większość innych, pracuje z higienizowanym torfem jako ściółką. Grzędy są podnoszone, ponieważ brojlery są dla nich wciąż za małe. Fińscy hodowcy brojlerów otrzymują rekompensatę za wykorzystanie grzęd, ponieważ wymóg ten jest częścią zbioru zasad dobrostanu zwierząt nałożonych przez fiński rząd. Rekompensata pokrywa koszty, nic więcej.

Wszystko wygląda nieskazitelnie na brukowanym dziedzińcu z trzema czerwonymi domami. Kolor czerwony jest używany głównie do malowania budynków na fińskiej wsi. W nadchodzących tygodniach tylko pasza będzie dostarczana do gospodarstwa, ponieważ działa ona zgodnie z zasadą „wszystko w jednym”. Jeden kurnik został zbudowany w 1985 roku i może pomieścić 15 000 brojlerów. Drugi ma 16 lat i może pomieścić 30 000 ptaków. Trzeci i najnowszy kurnik pochodzi z 2018 roku i może pomieścić 73 000 brojlerów. Ma maksymalne obłożenie 42 kilogramów na metr kwadratowy. Brojlery „ROSS 308” mają 35 dni, kiedy idą na rzeź. Masa tuszy wynosi 1,65 kg, a utrata brojlerów waha się między 2 a 3%. Ferma zwykle pracuje z trzytygodniowym pustym okresem między dwoma stadami brojlerów, ale gdy istnieje większy popyt na mięso drobiowe, okres przerwy jest skrócony o tydzień. Ponieważ brojlery są zwykle ubijane, gdy są jeszcze lekkie, rodzina Varho-Lankinen z łatwością zarządza 6,5 stadami rocznie.

Kurnik jest wyposażony w wentylację tunelową. Ponieważ jest jesień i już jest chłodno, wlot powietrza pozostaje w większości zamknięty. Popołudniowa temperatura w Finlandii prawie nie przekracza 5 ° C. Brojlery najbardziej potrzebują teraz ciepła. Gospodarstwo wykorzystuje zrębki w praktycznie nowym systemie grzewczym. Finlandia ma duże obszary leśne, a każdy fiński rolnik ma również swoją własną działkę. To sprawia, że biomasa jest oczywistym źródłem energii. Farma jest w 40% samowystarczalna pod względem zużycia energii, ponieważ ma panele słoneczne.

Zapobieganie i higiena

Fiński sektor brojlerów przestał stosować antybiotyki w 2010 r., Więc brojlery w tym gospodarstwie są również hodowane bez żadnych antybiotyków. To często wydaje się mało prawdopodobne dla zagranicznych gości, jak przyznaje Leena Pohjola, weterynarz sieci HKScan. To jednak prawda. Surowa higiena w łańcuchu drobiu i doskonałe zarządzanie w fermach brojlerów sprawiły, że antybiotyki stały się zbędne od lat. Projekt tego kurnika skupia się na zapewnieniu higieny. Duży obszar bezpieczeństwa biologicznego wraz ze ścisłym oddzieleniem strefy brudnej stanowi zabezpieczenie zwierząt. W ścianie kurnika są dwa włazy, aby pozbyć się zwłok, a za nimi kosz ze zwłokami. Martwe zwierzęta są transportowane do zakładu utylizacji.

Podstawa produkcji bez antybiotyków jest znacznie lepsza w Finlandii niż w wielu innych częściach świata, szczególnie na obszarach o wysokiej gęstości inwentarza żywego. Finlandia ma 435 ferm drobiu, z czego 190 to fermy brojlerów. W Finlandii przetrzymywanych jest około 8,8 miliona brojlerów. Kolejną zaletą jest to, że w Finlandii nie przeszkadza obecnie wiele irytujących patogenów, takich jak Coryza i enterococcus cecorum. Choroby wirusowe, takie jak zakaźne zapalenie oskrzeli (IBV), są również stosunkowo rzadkie. IBV występuje tak rzadko na fermach brojlerów, że szczepienia również stały się zbędne, kokcydioza jest trzymana na dystans dzięki zastosowaniu kokcydiostatyków w paszy dla brojlerów. Fińscy rolnicy używają soli Narasin lub Monensin jako dodatków. Doskonały jakości suchy torf jest postrzegany jako ważny czynnik w utrzymywaniu niskiego ciśnienia kokcydiozy. Aby w pełni wykorzystać jakość torfu, kurniki powinny być dokładnie ogrzewane i dobrze wentylowane, aby patogeny nie miały szans na namnażanie się w suchym środowisku. Kolejną zaletą torfu jest jego niska wartość pH: patogeny nie kwitną w środowisku kwaśnym. Aby sprawdzić, czy kokcydioza jest wystarczająco kontrolowana, rzeźnia często przeprowadza kontrolę jelit. Wyniki są zawsze dobre. Oceny stóp potwierdzają, że powierzchnie kurników są korzystne dla brojlerów. Odsetek pojedynczych zmian chorobowych na farmie Varho-Lankinen pozostaje znacznie poniżej 10 punktów. To samo dotyczy wszystkich fińskich gospodarstw.

Brojlery pochodzą z wylęgarni, gdzie nie ma wczesnego karmienia. Jakość brojlerów jest bardzo przewidywalna, również dlatego, że jaja wylęgowe pochodzą z wybranej grupy gospodarstw hodowlanych, które wszystkie działają w ten sam sposób. Finlandia nie ma faktycznego zakazu antybiotyków; gdy istnieją uzasadnione powody stosowania antybiotyków, lekarz weterynarii z pewnością je przepisuje. Ale nie było to konieczne od 2010 r.

Oznakowanie mięsa

Brojlery trafiają do współpracującego przetwórcy mięsa „HKScan”. Ta firma przetwarza drób, bydło wołowe, owce i świnie w różnych lokalizacjach. Mięso drobiowe jest sprzedawane pod marką „Kariniemen”. Mięso pozostaje głównie na rynku krajowym. Produkcja fińskiego mięsa drobiowego pozostaje nieco w tyle za konsumpcją krajową i wynosi 137 000 ton rocznie.

Rodzina Varho-Lankinen dostarcza tradycyjne brojlery. Fińska cena bazowa tych produktów w 2018 r. wynosiła 1,52 EUR za kilogram masy tuszy. Pod koniec 2019 r. cena sprzedaży spadła o 10 centów. Ptaki są zawsze wolne od salmonelli. Kiedy stado wykazuje dodatni wynik testu na obecność salmonelli, zostaje zlikwidowane, chociaż zdarza się to tylko sporadycznie. Pasza stanowi ryzyko wprowadzenia salmonelli. Brojlery w tym gospodarstwie otrzymują kompletną mieszankę paszową uzupełnioną 10–20% pszenicy z własnych zbiorów rodziny. Tylko trzech przetwórców może dostarczyć mieszankę paszową, ponieważ znajdują się na Liście produkcyjnej wolnej od salmonelli. Ustalono zawartość białka we własnym ziarnie gospodarstwa i opracowano plan paszowy dla każdego stada.

Tiina Varho-Lankinen (57) wraz ze swoim mężem i synem jest właścicielem fermy brojlerów i tuczu byków w fińskiej miejscowości Oripaa. W swoich kurnikach posiada miejsce na 120 000 konwencjonalnych brojlerów, które są dostarczane do fińskiej spółdzielni mięsnej „HKScan”. W sąsiednim gospodarstwie tuczą 650 byków różnych ras. Byki są transportowane do rzeźni w wieku 20 miesięcy. Gospodarstwo obejmuje 300 hektarów ziemi, na której uprawia się trawę i zboże.

Tłumaczenie PZZHiPD