

„All in/All out” (zasada „pełny/pusty”)

Autorzy: Suomen Siipikarjaliitto ry / Finnish Poultry Association (Fińskie Stowarzyszenie Drobiarskie)



Wprowadzenie do dobrej praktyki

Fińska krajowa zasada produkcji „All in/ All out” oznacza, że wszystkie pisklęta są w tym samym czasie dostarczane na fermę i całe stado jednocześnie jest wysyłane na ubój.

Kurniki są opróżniane, myte, suszone i dokładnie dezynfekowane pomiędzy partiami wstawianych broilerów.

Zasada ta zapewnia bezpieczeństwo biologiczne, poprawia bezpieczeństwo żywności (m.in. zapobiega rozprzestrzenianiu się *Campylobacter* i *Salmonelli*) oraz zmniejsza stres i urazy u kurcząt brojlerów, ponieważ głodzenie i załadunek mają miejsce tylko raz w życiu. Dzięki stosowaniu tej zasady ryzyko chorób jest mniejsze, ptaki mają lepszy dobrostan i są zdrowsze.

Informacje ogólne i wyzwania

Powód braku przerzedzania jest prosty – presja chorobowa jest niższa, gdy stosuje się zasada „All in/All out”.

W fińskiej produkcji brojlerów inwestuje się w zapobieganie i kontrolę chorób, co umożliwia produkcję kurcząt bez stosowania antybiotyków. Antybiotyki można stosować jedynie w wyjątkowych sytuacjach, gdy zdiagnozowano poważną chorobę, którą można leczyć tylko za pomocą antybiotyków.

Produkcja brojlerów kurzych w Finlandii jest objęta krajowym programem kontroli *Salmonelli*.

Z każdej partii produkcyjnej pobierane są próbki. Jeżeli próbka pobrana z partii da wynik pozytywny na obecność *Salmonelli*, partia nie jest poddawana ubojowi w celach spożywczych. Dzięki temu częstość występowania *Salmonelli* w fińskim łańcuchu produkcji kurcząt rzeźnych jest znacznie niższa niż poziom określony w krajowym programie kontroli *Salmonelli*, który wynosi jeden procent.



„All in/All out” (zasada „pełny/pusty”)

Dodatkowe informacje

Ze względu na brak ubiórki, maksymalna obsada ptaków w Finlandii wynosi 42 kg/m². Zatem liczba umieszczonych piskląt jest ograniczona, a masa docelowa brojlerów jest precyzyjnie określona. Dzięki temu uzyskuje się optymalny, a nie maksymalny wzrost, co ma pozytywny wpływ na zdrowie ptaków.

Jeżeli maksymalna obsada ptaków wynosi 42 kg/m² i nie ma ubiórki, to obsada wynosząca 30 kg/m² zostaje przekroczona, w przybliżeniu, w okresie 5 dni poprzedzających datę uboju. Większa obsada pod koniec okresu odchowu wymaga dobrych warunków w kurniku i dobrego zarządzania.

Producent musi być kompetentny.



Korzyści

- Fińscy producenci brojlerów kurzych inwestują w zapobieganie i kontrolę chorób, co umożliwia produkcję brojlerów bez stosowania antybiotyków.
- Mniejsze ryzyko chorób oznacza zdrowsze ptaki. Zdrowsze ptaki rosną lepiej, a wykorzystanie paszy jest niższe. Występuje również niższe ryzyko chorób powodowanych przez bakterie z rodzaju *Campylobacter* i *Salmonella*.
- Zapobieganie jest tańsze niż skutki choroby.

Dodatkowe informacje na temat fińskiej produkcji brojlerów

Produkcja brojlerów odbywa się na podstawie umów kontraktacyjnych, w których są określone kryteria utrzymywania zwierząt. Produkcja na podstawie kontraktów pozwala na ciągłe monitorowanie i doskonalenie parametrów produkcyjnych i dobrostanu.

Urzędowi lekarze weterynarii kontrolują każde stado brojlerów w ubojni. Ponadto gospodarstwa corocznie są kontrolowane przez lekarzy weterynarii w ramach programu zwalczania *Salmonelli*. Podczas takiej wizyty sprawdza się: warunki utrzymania ptaków, metody zwalczania chorób i szkodników oraz prawidłowość prowadzenia dokumentacji, a także są pobierane próbki na obecność *Salmonelli*.

Również zakłady ubojowe monitorują zgodność stosowanych praktyk z warunkami zawartymi w kontraktach przez kontrole w gospodarstwach i monitorowanie danych produkcyjnych.



Stosowanie antybiotyków w produkcji brojlerów w Finlandii 2022.
Krajowa Grupa Robocza ds. Opieki Zdrowotnej Drobiu Mięsnego. Źródło: ETT ry, Finlandia

Publikacja: kwiecień 2024

Tłumaczenie na podstawie Version: 1 (English)



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 Research and Innovation Programme under Grant Agreement No101060979. It reflects only the authors view. The European Commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

 twitter.com/broilernet

 linkedin.com/company/broilernet

 youtube.com/@broilernet

BroilerNet.eu

