

All in All out tuotantotapa

Author: Suomen Siipikarjaliitto ry



Esittely

Suomalainen kansallinen tuotantotapa, All in–All out, sisältää sen, että kaikki untuvikot toimitetaan kerralla kasvatustilalle ja koko lauma lähetetään teurastettaviksi samanaikaisesti. Broilerihallit tyhjennetään, pestään, kuivataan ja desinfioidaan huolellisesti kasvatuserien välillä.

Menetelmä on edellytys bioturvallisuuden varmistamiselle, se parantaa elintarviketurvallisuutta (estää kampylobakteerin ja salmonellan leviämisen) sekä vähentää broilereiden stressiä ja vammoja, sillä lastaus tapahtuu vain kerran niiden elinaikana. Tällä menetelmällä tautipaine on pienempi, linnut voivat paremmin ja ovat terveempiä.

Tausta ja haasteet

Syy tuotantotapaan on yksinkertainen – tautipaine on pienempi. Suomalainen broilerinkasvatus panostaa tautien ehkäisyyn ja torjuntaan, mikä mahdollistaa broilerin tuotannon ilman antibiootteja. Antibiootteja saa käyttää vain poikkeustilanteissa, joissa todetaan vakava sairaus ja sitä voidaan hoitaa vain antibiooteilla.

Broilerin tuotanto on Suomessa kansallisen salmonellavalvontaohjelman alainen. Salmonellanäytteet otetaan jokaisesta tuotantoerästä. Jos erän näyte on salmonellapositiivinen, erää ei teurasteta ravinnoksi. Salmonellan esiintyvyys Suomen broilerin tuotantoketjussa on huomattavasti alle kansallisen salmonellavalvontaohjelman tavoitetason, joka on yksi prosentti.



All in All out tuotantotapa

Lisätietoa

Koska emme harvenna parvia, suurin eläintiheys Suomessa on 42 kg/m². Poikasten määrä on rajoitettu ja poikasille on selkeä tavoitepaino. Tämä tekee kasvusta optimaalisemman, ei maksimaalisen ja joilla on positiivinen terveysvaikutus.

Kun enimmäiseläintiheys on 42 kg/m² eikä harvennuksia tehdä, ylitetään 30 kg/m² eläintiheys noin 5 päivää ennen teurastusta. Suurempi eläintiheys kasvukauden lopussa edellyttää hyviä kasvatusolosuhteita ja hyvää hoitoa.

Tuottajan on oltava pätevä.



Hyödyt

Suomalainen broilerinkasvatus panostaa tautien ehkäisyyn ja torjuntaan, mikä mahdollistaa broilerin tuotannon ilman antibiootteja.

Alhaisempi sairauspaine tarkoittaa terveempiä lintuja. Terveemmät linnut kasvavat paremmin ja rehunhyödynnys on parempi. Matalampi sairauspaine tarkoittaa myös vähemmän kampylobakteeria ja vähemmän salmonellaa.

Ennaltaehkäisy on halvempaa kuin taudin seuraukset.

Lisätietoa suomalaisesta broilerintuotannosta

Broilerituotanto on sopimuksiin perustuvaa sopimustuotantoa, jossa määritellään eläinten pitämisen kriteerit. Sopimustuotanto mahdollistaa tuotannon ja hyvinvoinnin parametrien jatkuvan seurannan ja kehittämisen.

Viranomaiset (eläinlääkärit) tarkastavat teurastamossa jokaisen broileriparven. Tiloilla käy vuosittain myös kuntien eläinlääkärit salmonellavalvontaohjelman mukaisesti. Vierailun aikana käydään läpi kasvatusolosuhteet, taudintorjunta, tuholaistorjunta ja kirjanpito sekä otetaan salmonellanäytteitä.

Teurastamot valvovat ehtojen ja sovittujen käytäntöjen noudattamista tilakäynneillä ja seuraamalla tuotantotietoja.



Antibioottien käyttötarve Suomessa

Lähde: ETT ry

Publication date: April 2024

Version: 1 (Finnish)



Funded by
the European Union

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

