

## Maximale zorg

Pluimveehouders doen al het mogelijke om hun kippen in goede conditie te krijgen en te houden. Preventie is daarbij heel belangrijk. De pluimveehouder houdt zijn kippen nauwlettend in de gaten en laat de dieren regelmatig door de dierenarts controleren, om dierziekten in de stal te voorkomen. Tegen bepaalde dierziekten geldt een verplichte inenting. Want net als bij mensen geldt: voorkomen is beter dan genezen! En: om te zorgen dat er geen salmonellabesmettingen zijn, werkt de hele pluimveesector intensief samen. Met resultaat: besmetting met schadelijke soorten salmonella komt nauwelijks meer voor.

## Regels voor dierenwelzijn



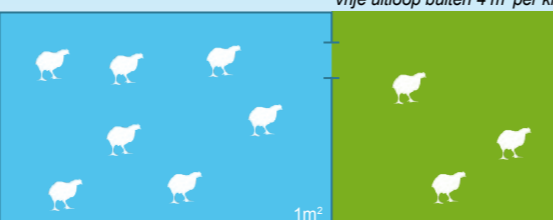


Dieren die zich prettig voelen hebben een betere weerstand tegen ziektes. Net als mensen. Pluimveehouders zorgen goed voor hun kippen, met voldoende ruimte, de mogelijkheid om natuurlijk gedrag te vertonen en met genoeg drinken en eten. Sinds 2010 gelden in de hele Europese Unie dezelfde regels voor het welzijn van kippen. Dit is volgens vaste, internationale afspraken geregeld.

## Kip met een plus

Sommige pluimveehouders houden hun kippen onder speciale omstandigheden. Bijvoorbeeld biologisch of als scharrelkip. Kenmerkend voor deze vormen van pluimveehouderij is dat de kippen meer ruimte hebben om te scharrelen. De eisen voor systemen van biologisch en scharrelpluimveevlees zijn ook onderdeel van Europese normen. Die regelen zaken als slachtleeftijd, voer en stalruimte per dier. Soms zijn deze Europese normen ook nog aangevuld met specifiek Nederlandse eisen.

## Soorten houderijsystemen

In Nederland kennen we meerdere houderijsystemen voor de: gangbare vleeskip, scharrel vleeskip en biologische vleeskip. Elk met hun eigen kenmerken zoals hieronder weergegeven. Het verschil zit onder andere in de leefruimte per kip, de slachtleeftijd én het voer dat de dieren krijgen.

|   |   |
|---|---|
| <b>GANGBARE VLEESKIP</b>  |  |
|  max. aantal kippen op 1 m <sup>2</sup> : 17-25*   |   |
| leeftijd: 40-42 dagen   |   |
|  CO <sub>2</sub> -uitstoot   |   |
| <i>* afhankelijk van het gewicht van de kippen</i>  |   |
| <b>SCHARREL VLEESKIP</b>  |  |
|  max. aantal kippen op 1 m <sup>2</sup> : 13   | <i>optie 20% van stal = overdekte buitenuitloop</i>                                 |
| leeftijd: 56 dagen  |   |
|  graan strooien + stobalen in stal   |   |
|  CO <sub>2</sub> -uitstoot    |   |
| <b>BIOLOGISCHE VLEESKIP</b>   |  |
|  max. aantal kippen op 1 m <sup>2</sup> : 10   | <i>vrije uitloop buiten 4 m<sup>2</sup> per kip</i>                                 |
| leeftijd: 81 dagen  |   |
|  graan strooien + stobalen in stal   |   |
|  biologisch voedsel  |   |
|  CO <sub>2</sub> -uitstoot  |   |

Productschap Pluimvee en Eieren  
Postbus 460 | 2700 AL Zoetermeer | T 079 - 368 71 00 | [www.kipkiplekker.nl](http://www.kipkiplekker.nl)



Van ei  
tot kipfilet

## De keten

Voor de productie van pluimveevlees werken veel verschillende bedrijven samen. Dit noemen we een keten van bedrijven. Ieder bedrijf heeft zijn eigen specialiteit.

### FOKKERIJ



Hier worden kippen en hanen geselecteerd om mee te fokken. De beste kippen en hanen gaan als kuiken naar de vermeerderaar.

### OPFOKKERIJ



Kuikens van een dag oud groeien hier in achttien weken op tot moederdieren. Het zijn dan mooie, sterke kippen geworden.

### VERMEERDERAAR



Een vermeerderaar is een pluimveehouder die hanen en hennen kruist, zodat de hennen (moederdieren) bevruchte eieren leggen. We noemen dit broedeieren. Dat zijn andere eieren dan die je in de winkel koopt. De broedeieren gaan van de vermeerderaar naar de broederij.

### BROEDERIJ



Hier worden de eieren uitgebroed in een broedmachine. De ontwikkeling van het kuiken in het ei duurt 21 dagen. De kuikens breken met hun snaveltjes zelf de eierschaal open. Daarna gaan de kuikens in speciale, geconditioneerde vrachtwagens naar de vleeskuikenhouder.

### VLEESKUIKENHOUDER



De vleeskuikenhouder is een pluimveehouder die kippen houdt voor het vlees. Op de dag dat de kuikens aankomen is de temperatuur in de stal op 33 °C gebracht. Bij die warmte voelen de kuikens zich het best. Ook heeft de vleeskuikenhouder zijn stallen gereinigd en hygiënisch ontsmet. Op de vloer heeft hij een laag stro of fijne houtkrullen gelegd. De kuikens worden binnen in deze stal gehouden, waar ze kunnen loslopen en rondscharrelen. Soms kunnen ze ook naar buiten. Het voer bestaat uit granen, zaden en andere eiwitten en er is altijd voldoende drinkwater aanwezig.

De voer- en drinklijnen hangen verspreid over de lengte van de stal. Op vastgestelde tijden worden de kippen automatisch gevoerd. Een computer regelt de luchtkwaliteit in de stal. Alleen de vleeskuikenhouder, de dierenarts en soms een medewerker komen in de stal. Met zo weinig mogelijk mensen in de stal worden dierziektes, maar ook een besmetting met salmonella bijvoorbeeld, buiten de deur gehouden. Zo waarborgt de vleeskuikenhouder optimale hygiëne. Kippen in de gangbare houderij gaan na 6 tot 8 weken naar de slachterij. Bij scharrel en biologische kippen duurt dat wat langer.

### SLACHTERIJ EN VERWERKING



In de slachterij krijgen de kippen eerst een verdoving, daarna worden ze geslacht. Bij de slachterij worden veel verschillende producten verpakt zoals kipfilets, kippenvleugels en kippenpoten. Na de slachterij gaan de producten naar de verwerker die ze uiteindelijk bereidt tot kipsaté, kipvleeswaren, kipburgers of andere kipproducten. Daarna zijn de producten klaar om verdeeld, gekoeld en verpakt naar de winkels te gaan.

### WINKEL



Uiteindelijk belanden de kip en de kipproducten in de supermarkt, bij de slager of de poelier.

