

Atria Hyvät Tuotantotavat - Siipikarja

Tarkoitus ja sovellusala

Tämä dokumentti täydentää Atria konsernin Eläinten hyvinvointipolitiikassa kuvattuja periaatteita Atria Suomi Oy:n siipikarjaketjun osalta. Dokumentti on Atrian asiakkaille suunnattu tiivistelmä Atrian siipikarjaketjussa noudatettavista ja todennettavista tuotantoeläinten hyvistä tuotantotavoista.

Atria Siipi tarjoaa alkutuotannon asiantuntijapalveluja ja vastaa Atria Suomen siipikarjan hankinnasta ja tuotantoketjun kehittämisestä yhteistyössä tuottajien kanssa.

Viitteet

Atria Siipi tuotantotapaohjeet

Teurastamon toimintaohjeistot, Nurmo ja Sahalahti

Hyväksyntä:

Atrian siipikarja eläinlääkäri Päivikki Perko-Mäkelä on hyväksynyt tämän dokumentin ja vastaavuu-
den voimassa olevaan toimintamalliin. Kuvaus katselmoidaan kolmen vuoden välein ja/tai päivite-
tään toimintamallin merkittävien muutosten yhteydessä.

Kohdeyleisö: Julkinen, asiakkaat

Hyväksytty: 1.11.2019

Katselmoitu: 7.4.2020



| | TOIMINTO | Kuvaus |
|-----------|---|---|
| 1. | TEURAIKEN ALKUPERÄ JA JÄLJITETTÄVYYS | |
| 1.1 | Lihanhankintaperiaatteet | Atrian siipikarjanlihanhankinta perustuu sopimustuotantoon. Sopimustuottajat ovat sitoutuneet noudattamaan siipikarjan kasvatuksessa Atrian tuotanto-ohjeita. Sopimustuottaminen takaa täyden jäljitettävyyden ja mahdollistaa eläinten hyvinvoinnin seurannan ja kehittämisen yhteistyössä tuottajien kanssa. |
| 1.2 | Jäljitettävyys | <p>Kaikki siipikarja on jäljitettävissä teurastamolta alkuperätilalle saakka. Valmiiden tuotteiden jäljitettävyys perustuu jokaisen tuotteen päällä oleviin päiväysohjeisiin, joiden perusteella tuote voidaan jäljittää prosessitietoihin.</p> <p>Atrialla on myös siipikarjatuotteita, joissa tilakohtainen jäljitettävyys kulkee koko teurastus-, leikkaus- ja pakkaamoketjun läpi lopputuotteeseen asti Perhetilamerkintänä. Perhetilatuotteiden tilakohtainen jäljitettävyys pakkaukseen asti taataan pitämällä tuotannossa katkokset alkuperätilan vaihtuessa linjastossa.</p> |
| 2. | ALKUTUOTANTOTILAN TOIMINTA | |
| 2.1 | Siipikarjan tunnistaminen | Kaikki siipikarjatuotanto perustuu sopimustuotantoon. Atrian sähköisessä AtriaSiipi -tietojärjestelmissä on tieto kaikkien sopimustuotantotilojen parvien kasvatusvaiheista lintujen saapuessa teurastamolle. |
| 2.2 | Rotu | Siipikarja: Ross 308 (Ross 308FF, Cobb 500) |
| 2.3 | Tuotantotapa | <p>Broilereiden vanhempaispolvi tuodaan päivän vanhoina untuvikoina Suomeen. Emonuorikoita kasvatetaan n. 18-viikkoisiksi nuorikkokasvatukseen erikoistuneilla tiloilla, sisältäen n. 10 viikon karanteenin tuontieläimille, joista linnut siirretään munittamoon.</p> <p>Munittamosta emojen munat kuljetetaan hautomoon, jossa munia haudotaan n. 21 vrk.</p> <p>Kuoriutuneet untuvikot kuljetetaan kasvatustiloille turvallisissa ja puhtaissa tarkoitusta varten rakennetuissa laatikoissa lämpötilakontrolloiduissa kulkuneuvoissa. Broilerit teurastetaan n. 5-6 viikon ikäisinä.</p> |
| 2.4 | Eläinten tiheys hallissa | Broilerien tiheys ei ylitä 42 kg/neliometri ja harvennusta ei käytetä. Broileriemojen kohdalla tiheys on 7 eläintä/neliometri. Atrian sähköisessä AtriaSiipi -tietojärjestelmässä on kaikkien parvien tiedot. |
| 2.5 | Lattia | Lintuhallien lattiat ovat joko betonia tai asfalttia tehokkaan puhdistuksen takaamiseksi. Lattialle levitetään riittävä kuivikekerros, jotta kuopsuttaminen ja kylpeminen on mahdollista. |
| 2.6 | Ilmanvaihto ja lämpötila | Tiloilla on riittävä koneellinen ilmanvaihto ja lämpötilan säätelyjärjestelmät. Tilat noudattavat Atrian tuotantotapaohjeissa määritettyjä ilmanvaihdon ja lämpötilan säätelyn ohjearvoja. |



| | TOIMINTO | KUVAUS |
|------|--|---|
| 2.7 | Valaistus | Tuottajat seuraavat Atrian ohjeita, joissa määritellään valaistuksen voimakkuus sekä valoisan ja pimeän ajan pituudet. Pimeää aikaa tulee olla vähintään kuusi tuntia vuorokaudessa. |
| 2.8 | Ruokinta | Eläimet ruokitaan tarkkojen ruokintasuunnitelmien mukaan. Kaikki ruokinnassa käytetyt ainesosat ovat tunnettuja ja täysin jäljitettävissä. Rehu ostetaan ainoastaan rekisteröidyiltä rehualan toimijoilta, jotka ovat sitoutuneet tautiriskien hallintaan (mm. salmonellavapaus). Rehun toimitustiedot säilytetään tilalla. Broilerin rehun koostumus: kuorittu kaura, vehnä, soijarouhe, rypsiroouhe, herne, härkäpapu, kivennäinen, hivenaineet ja vitamiinit. Lisäksi annetaan kokojyvävehnää, jonka osuus on n. 20 % koko ruokinnasta. |
| 2.9 | GM (geenimuunnellun)-rehun käyttö | Rehu voi sisältää muuntogeenistä soijarouhetta. |
| 2.10 | Soijan käyttö rehussa | A-Rehu käyttää valmistamiinsa rehuihin vastuullisesti tuotettua RTRS- tai Pro Terra -sertifioitua soijarouhetta tai se on peräisin alkuperältään jäljitettävissä olevasta Pohjois-Amerikkalaisesta tai Eurooppalaisesta soijapavusta. |
| 2.11 | Ruokintajärjestelmä | Ei pakkosyöttöä. Käytössä vapaa ruokinta. Rehu sisältää kokojyväviljoja. Rehuvarastot on suojattu niin, että jyrsijöiden, lintujen tai muiden tuholaisten pääsy on estetty. |
| 2.12 | Vesi | Puhdas vesi on jatkuvasti kaiken ikäisen siipikarjan saatavilla. Vesi on laadultaan juomavettä. Tilalla seurataan päivittäistä vedenkulutusta ja korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään heti, jos vedenkulutuksessa havaitaan poikkeama. |
| 2.13 | Lajityypillisen käyttäytymisen tukeminen | <p>Vesilinjojen alle levitetään paperia untuvikkojen saapessa tilalle. Paperin rapina herättää untuvikoissa kiinnostuksen lähteä tutkimaan ympäristöään. Näin untuvikko löytää rehua ja vettä helposti. Paperi toimii myös hyvänä eristeenä, joten paperin päällä on untuvikolle hyvä lämpötila.</p> <p>Kuiviketurpeella tai kutterilla kuivitettu lattia mahdollistaa kylpemisen, ruoan etsimisen ja nokkimisen.</p> <p>Emoilla on ritilää, nuorikoilla orsia ja broilereilla on orsia ja nokkimisleluja.</p> <p>Broilereiden ruokinnassa käytetään kokojyviä.</p> |
| 2.14 | Päivittäiset rutiinit | Eläinten hoitaja kiertää kanalat päivittäin vähintään kaksi kertaa. Hoitokierroksilla tarkistetaan eläinten kunto, juoma- ja ruokintalaitteet, ilmanvaihdon ja alipaineen taso, lämpötila ja kosteus, valaistus ja pehkun kunto. Näiden havaintojen perusteella tehdään laitteiden säädöt. Hoitokierroksen yhteydessä kerätään mahdolliset kuolleet ja kirjataan kuolinsyy. Jos lintujen hyvinvoinnissa on poikkeamia, otetaan yhteys AtriaSiipi -alkutuotantohenkilöstöön. |
| 2.15 | Karjankasvatustaito | Atrian tuotantosopimustilat noudattavat Atrian laatukäsikirjan ohjeita broilereiden pidossa. Broilereiden pitä- |



| TOIMINTO | Kuvaus |
|---|--|
| | jällä, joka vastaa vähintään 500 linnun hoidosta, on oltava vähintään Opetushallituksen vahvistama lihasiipikarjaan erikoistunutta tutkinnon osaa vastaava osaaminen ja osaamista koskeva todistus. |
| 2.16 Tuotantotapojen todentaminen | <p>AtriaSiipi -järjestelmään kirjataan tuotannonseuranta parvikohtaisesti, jonka perusteella teurastamolla voidaan laatia analyysyjä.</p> <p>Tiloilla käy vuosittain virkaeläinlääkäri tarkastamassa tilan hygieeniset olosuhteet ja ottamassa virallisen salmonellanäytteen (siipikarjan pitopaikan salmonellavontakäynti). Käyntilomakkeen kopio toimitetaan aluehallintovirastoon sekä teurastamolle.</p> <p>Tarvittaessa alkutuotantoneuvoja tai terveydenhuoltoeläinlääkäri käy tilalla, esim. ongelmanratkaisun yhteydessä.</p> |
| 3. FYYSISET TOIMENPITEET | |
| 3.1 Nokan typistäminen | Ei käytetä Atrian ketjussa. |
| 3.2 Kukkojen heltan poltto | Siitoskukkojen helttaa ei typistetä. |
| 3.3 Kukkojen kannusten leikkaus | Siitoskukkojen takimmaisen varpaan kynsi typistetään Ruotsissa hautomolla ennen untuvikkojen tuontia. |
| 4. ELÄINTEN TERVEYS | |
| 4.1 Eläinten hyvinvoinnin mittaaminen ja kehittäminen | <p>Perustasona on kansallinen asetus broilerin hyvinvoinnista, joka perustuu EU-direktiiviin. Broilereiden hyvinvoinnin tasoa tarkkaillaan mm. kuolleisuuden ja jalkapohjaterveyden perusteella.</p> <p><i>Kuolleisuudesta</i> ja kuolleisuuden syistä pidetään tilalla jatkuvaa kirjanpitoa ja tuottaja raportoi tiedot sähköiseen AtriaSiipi -järjestelmään.</p> <p>Lintujen <i>jalkapohjaterveys</i> arvioidaan jokaisesta parvesta teurastuksen yhteydessä. Raja-arvo jalkapohjapisteluvulle on < 40. Arvioinnin suorittaa Ruokaviraston tarkastuseläinlääkäri.</p> <p>Jos kuolleisuudessa ja teurastamolöydöksissä havaitaan merkittäviä poikkeamia, tilaan otetaan yhteyttä korjaavien toimenpiteiden laatimiseksi. Lihantarkastustiedot toimitetaan tuottajille.</p> |
| 4.2 Lääkitys ja antibiootit | <p>Antibiootteja ei käytetä rehussa eikä ennaltaehkäisevästi.</p> <p>Hyvien tuotantotapojen noudattamisen seurauksena tarve eläinlääkkeiden käyttöön AtriaSiipi -tiloilla on ollut hyvin vähäistä. Lääkkeiden määräämisestä vastaa AtriaSiipi -terveydenhuoltoeläinlääkäri. Atrian teurastamossa lihaeriä tutkitaan säännöllisesti lääkejäämien varalta. Zoonoosien ja tarttuvien eläintautien esiintyminen Atrian ketjussa on hyvin harvinaista. Rokotteita annetaan vain emokanoille ja vain muutamilta sairauksilta suojaamiseksi (Marek's disease, gumboro disease, coccidiosis, avian encephalitis, <i>Chicken</i> anaemia, <i>Escherichia coli</i>). Rokotukset toteutetaan AtriaSiipi -eläinlääkärin ohjeiden ja rokotussuunnitelman mukaan.</p> |



| TOIMINTO | Kuvaus |
|---|---|
| 4.3 Kasvuhormonit | <p>Broilereiden lääkitykset kirjataan ja ilmoitetaan Atrian sähköiseen AtriaSiipi -järjestelmään. Lääkekirjanpito säilytetään tilalla vähintään viisi vuotta ja tarkastetaan vuosittaisella virkaeläinlääkärin käynnillä.</p> |
| 4.4 Eläintaudit ja zoonoosit | <p>Atrian siipikarjaketju on vapaa seuraavista tarttuvista taudeista: Lintuinfluenssa, Newcastlel tauti, henkitorven tulehdus (ILT), siipikarjan rhinotrakeiitti (ART) sekä Mycoplasma gallisepticum - ja M. synoviae -taudit, Salmonella pullorum/gallinarum.</p> <p><i>Salmonellan suhteen Atria -ketjussa on nollatoleranssi</i> (koskien kaikkia salmonella tyyppejä). Salmonellan esiintymistä valvotaan säännöllisesti kansallisessa salmonellavalvontaohjelmassa. Jokainen tuotantoparvi testataan salmonellan varalta, ennen teurastamolle lähettämistä. Salmonellanäytteiden ottoa ja tuloksia seurataan laboratorion sähköisellä ohjelmalla. Parvea, jossa esiintyy salmonellaa, ei hyväksytä teurastamoon.</p> <p>Tuottajat noudattavat tarkkoja hygieniaohteita zoonosien ja tarttuvien eläintautien esiintymisen ehkäisemiseksi.</p> |
| 4.5 Tilan hygieniakäytännöt | <p>Broilerihallit ja tuotantolaitteet (ruokinta- ja juomalaitteet, ilmanvaihto jne.) pestään parven lähdeyttä ennen kuin seuraavat linnut otetaan sisään.</p> <p>Broilerit kasvatetaan kaikki sisään - kaikki ulos -tyylillä (ei harvennusta).</p> <p>Kaikissa broilerikanaloissa on tautisulku eläinsuojan sisäänkäynnin jälkeen, jonne ulkojalkineet jätetään ennen kuin tilalle vaihdetaan sisäkengät ja -vaatteet. Tilalta annetaan kaikille vierailijoille suojavaatteet, -jalkineet ja valvotaan tautisuojaus asianmukaista käyttöä.</p> <p>Tilalla huolehditaan tuholais torjunnasta.</p> |
| 4.6 Sairaudet, vammat ja sairaskarsinat | <p>Mikäli tuotannossa havaitaan poikkeamia (esim. vedenkulutus, parven liikkuminen, rehunkulutus, ulkonäkö, muninnan lasku) paikalle kutsutaan eläinlääkäri arvioimaan parven tilanne.</p> <p>Jos yksittäisiä lintuja on lopetettava tilalla, sen suorittaa pätevä henkilö. Kuolleisuudesta ja kuolleisuuden syistä pidetään tilalla jatkuvaa kirjanpitoa ja tuottaja raportoi tiedot sähköiseen AtriaSiipi -järjestelmään.</p> <p>Poikkeamiin kuolleisuuden esiintymisessä puututaan välittömästi.</p> |
| 4.7 Raatojen hävitys | <p>Tilalla lopetetut tai itsestään kuolleiden lintujen raadot varastoidaan asianmukaisesti eläinsuojan ulkopuolelle. Raadot toimitetaan raatokeräilyyn, vaihtoehtoisesti ne voidaan polttaa tilalla erillisessä, hyväksytyssä raatolaitoksessa tai sellaisessa lämpökeskuksessa, jonka viranomaiset ovat hyväksyneet raatojen polttoon.</p> |



| | TOIMINTO | KUVAUS |
|-----|----------------------------------|---|
| 5. | ELÄINKULJETUKSET | |
| 5.1 | Kuljetusten vaatimustenmukaisuus | <p>Atrian eläinkuljetuksista huolehtivat eläinkuljetuksiin erikoistuneet yhteistyökumppanit. <i>Kaikilla eläinten kuljettajilla on Neuvoston asetuksen (EY) N:o 1/2005 artiklan 6 mukainen eläinkuljetuslupa, joka haetaan toimivaltaiselta viranomaiselta. Lupa myönnetään, jos hakijalla tai hänen palveluksessaan olevalla on eläinten kuljetukseen ja siihen liittyvään eläinten käsittelyyn ja hoitoon tarvittava koulutus tai sitä vastaava käytännön kokemus. Myös kulkuneuvon tulee olla viranomaisten hyväksymä.</i></p> <p>Eläimet kuljetetaan suoraan tilalta teurastamolle. Atria suunnittelee reitit ja aikataulut varmistaakseen lyhimmän ja nopeimman kuljetuksen eläimille.</p> <p>Kuljetusyrietykset ja -kulkuneuvot auditoidaan joka kolmas vuosi turvallisuuden ja kuljetuksen hyvän laadun varmistamiseksi. Auditointiraportit ovat tarvittaessa saatavilla kuljetusyhteistyökumppanilta.</p> |
| 5.2 | Lastaus | <p>Ennen eläinten lastaamista kuljettajat tarkistavat, että eläimet ovat kuljetuskunnossa.</p> <p>Broilereiden lastaus tapahtuu pääosin koneellisesti, käsiallastaus noin 20%.</p> |
| 5.3 | Kuljetusaika | <p>Keskimääräinen kuljetusaika Atrian broilerikuljetuksissa on noin ½ tuntia, maksimissaan 3 tuntia. Keskimääräinen kuljetusmatka 35 km. Kuljetusaikojen dokumentaatio on tarvittaessa saatavilla.</p> |
| 5.4 | Kuljetusolosuhteet | <p>Broilerit kuljetetaan tarkoitusta varten rakennetuilla kuljetusautoilla, joissa on lämpöeristys sekä ilmanvaihto. Kuljetusautoissa on lämmityslaitteet. Kuljetuksen turvallisuuden varmistamiseksi broilerit kuljetetaan tarkoitusta varten rakennetuissa häkeissä. Kuljetusautot ja kuljetuslaatikot pestään jokaisen kuljetuksen jälkeen.</p> |
| 5.5 | Kuljetuksen aikainen eläintiheys | <p>Broilerit kuljetetaan tarkoitukseen suunnitelluissa laatikoissa. Laatikkoon kerätään 34-40 lintua.</p> <p>Laatikon suurin sallittu täyttömäärä on 81,9 kg ja pinta-ala vaatimus on 160 cm²/kg.</p> |
| 6. | TEURASTAMO | |
| 6.1 | <i>Toiminta teurastamolla</i> | <p><i>Atrian teurastamoissa eläimiä kohdellaan eläinsuojelulainsäädännön mukaisesti. Teurastamon toimintaohjeistoon on määritetty yksityiskohtaiset eläinten hyvinvointiin liittyvät ohjeistukset ja ohjausparametrit.</i></p> <p><i>Teurastamoissa työskentelevillä henkilöillä on kelpoisuustodistus teurastustyön suorittamiseen, mikäli he suorittavat piston tai sitä edeltäviä teurastuksen työvaiheita.</i></p> |
| 6.2 | Lepo aika ennen teurastusta | <p>Siipikarja kuljetetaan teurastukseen laatikoissa. Lepo aika teurastamossa ei lisää eläimen hyvinvointia eikä vaikuta lihan laatuun. Broilerit siirretään laatikoista tainnustuslinjalle teurastamolle saapumisen jälkeen.</p> |



| TOIMINTO | Kuvaus |
|--|--|
| 6.3 Melu, ilmastointi ja lämpötila navetassa | Jatkuvaa ja yhtäkkistä meteliä vältetään. Ilmastointi ja lämpötila tarkistetaan päivittäin. Lämpötila teurastamon navetassa pidetään teurastamon toimintaohjeiston mukaisesti 20-22 °C. Navettakirjanpito päivittäin valvottavista olosuhteista on tarvittaessa saatavilla teurastamolta. |
| 6.4 Eläinryhmien ohjaus | Samana tilan eläimet pidetään yhdessä koko prosessin ajan kuljetuksesta teurastukseen. |
| 6.5 Teurastus | <p><i>Eläintä ei tainnuteta, ellei verenlaskua voida suorittaa välittömästi tainnuttamisen jälkeen.</i></p> <p>Nurmon ja Sahalahden teurastamoissa on tainnutus ryhmässä CO₂:lla, ns. monivaihekaasutainnutus. Teurastamon henkilökunta varmistaa onnistuneen taintumisen, jonka jälkeen linnut ripustetaan teuraslinjalle ja suoritetaan välittömästi verenlasku.</p> <p><i>Teurastamossa ja teurastuspaikassa on varalla tainnutuslaitte, jota voidaan käyttää varsinaisesti käytössä olevan tainnutusjärjestelmän vian tai häiriön aikana. Varatainnutuslaitteiden toiminta tarkastetaan säännöllisesti.</i></p> |
| 6.6 Eläinten hyvinvoinnista vastaavat henkilöt | <p><i>Teurastamolla on nimetty eläinten hyvinvoinnista vastaava henkilö, jolla tulee olla kelpoisuustodistus. Atrialla eläintenhyvinvointivastaavina toimivat teurastamon esimiehet, jotka ovat suorittaneet ko. kelpoisuuskoulutuksen.</i></p> <p><i>Tehtävissään henkilöt noudattavat Euroopan komission ohjeistusta eläinten hyvinvoinnista vastaavan henkilön tehtävistä.</i></p> |
| 6.7 Teurastusprosessin valvonta | <p>Jatkuva oma- ja viranomaisvalvonta.</p> <p>Atrian laitoksessa työskentelee päivittäin useita viranomaisvalvonnan edustajia. Viranomaiset (tarkastuseläinlääkärit) valvovat koko teurastusprosessia kuljetuksesta ruhojen varastointiin. Koulutetut lihantarkastusapulaiset tekevät lihantarkastuksen tarkastuseläinlääkärien valvonnassa.</p> <p>Tarkastuseläinlääkärit valvovat myös teurastamon oma- ja viranomaisvalvonnassa suoritettavia eläinten hyvinvointiin liittyviä kirjauksia ja toimenpiteitä.</p> |