



Stockholm den 23 november 2013
Reviderad, 3:e uppl den 20 mars 2014
Justerad den 4 april 2016

Kriterier för upphandling av kalkon inom offentlig sektor

Svensk Fågel har, i väntan på att Miljöstylningsrådet reviderar sina krav, tagit fram ett förslag på vilka krav som bör gälla vid offentliga upphandlingar av livsmedel. Förslaget innebär att man även ställer krav på kvalitén och inte enbart lägsta pris i sin upphandling. Att dela upp upphandlingen i mindre enheter kan underlätta inköpen av närproducerad kyckling. Ett annat tips är att laga maten från grunden och därigenom ställa krav i upphandlingen på att kalkon ska vara kyld, färsk och utan några tillsatser i form av saltlake eller främmande tillsatser.

Allmänt om verifikaten

Branschorganisationen Svensk Fågel anlitar oberoende kontrollanter, genom Agria Djurförsäkrings riksläkare och det ackrediterade kontrollorganet Prosanitas i uppfödning och på slakteri för att kontinuerligt revidera att bönder och slakteriföretag följer de krav som Svensk Fågel ställer vad gäller djurvälstånd, djurhälsa och smittskydd.

Ursprung

Det ska framgå var kalkonen är kläckt, uppfödd, slaktad och förädlad.

Salmonella

Provtagning ska ha genomförts för varje sändning och varje sändning ska åtföljas av ett handelsdokument. Varje prov omfattar 25 gram. Om man exempelvis poolar tio prover så ska 25 gram x 10 prover = 250 gram analyseras.

EG/2160/2005 (zoonoslagstiftningen) hänvisar till EG/1073/2005 (mikrobiologiska kriterier).

Antibiotikaanvändning

Antibiotika ska inte användas i tillväxtbefrämjande syfte och får endast användas efter ordination av veterinär. Antibiotika definieras i detta dokument som naturliga och syntetiska substanser som vid behandling av djur har en hämmande eller avdödande effekt på bakterier. Antiparasitära medel, desinfektionsmedel och antiseptika ingår inte i definitionen. Utförlig dokumentation av all användning av antibiotika ska finnas. Denna ska även innehålla information om användning via foder och vatten. Dokumentationen ska sparas i minst 5 år. Ansvarig veterinär ska regelbundet gå igenom och signera dokumentationen. Om antibiotika används till alla djur i en viss ålderskategori ska skälen för detta särskilt dokumenteras av veterinär och en skriftlig plan för utfasning av sådan behandling ska finnas och följas.

En hälsoplan med rutiner för förebyggande hälsovård och minskad smittspridning ska finnas och följas. Planen ska ha fokus på strategiskt förebyggande djurhälsoarbete inklusive smittskydd och ska åtminstone omfatta:

- a. Behov av karantän, vaccinationer och andra åtgärder för att förbättra hälsan.
- b. Rutiner för smittskydd för besökare och vid in- och utförelse av djur till/från besättningen.
- c. Rutiner för djurflöden och smittskydd inom besättningen.
- d. Rutiner för rengöring och desinfektion av stallar.

Svensk Fågel är branschorganisationen för svensk kyckling och kalkon. Vi representerar hela kedjan, från avelsföretag, kläckerier och fodertillverkare till bönder och slakterier. Medlemsföretagen är: Kronfågel, Guldfågel, Lagerbergs Kyckling, Knäreds Kyckling, Bjärefågel och Ingelsta Kalkon. Alla arbetar mot samma mål – att ta fram världens bästa kyckling och kalkon.

Svensk Fågel

105 33 Stockholm, tel: 08-787 55 20
www.svenskfagel.se

Kriterier för upphandling av kalkon

Beläggning i kalkonstallet:

För kalkon får beläggningsgraden varit max 40 kg/ m² för djur som väger max 7 kilo och 45 kilo för djur som väger över 7 kilo. I kravet ska även ingå:

- Tillräcklig ventilation
- Rengöring mellan djuromgångar
- Utbildningskrav på djurägaren
- Det ska finnas larm- och reservverk
- Djurägaren ska verka för mindre än 20 ppm och koldioxidhalt lägre än 3000 ppm i stallmiljön.

Näbbtrimning

Näbbtrimning och kastrering **ska** ej tillämpas i uppfödningen

Transport

Transport av fjäderfå får ske max 8 timmar och vid undantag 12 timmar om det sker nattetid.

Slakt

Vid avlivning av kalkon med elektrisk ström ska exponeringen för strömmen ske på ett sådant sätt att djuret omedelbart förlorar medvetandet. Avlivningsutrustningen ska vara försedd med utrustning som för operatören tydligt anger att strömkretsen är sluten.

< 200Hz 250 mA

från 200 – 400 Hz 400 mA

från 400 -1500 Hz 400 mA

Vattenhalt och andra tillsatser

I produkten **ska** ej tillsatt vattenhalt överstiga 15 % av vikt före tillsats. Tillförd mängd marinad/lake ska deklarerars för samtliga produkter, dvs. avseende rå kyld, fryst produkt och köttberedning, dvs. ej ätklar produkt. Om kunden vill kan krav ställas på att färska, kylda eller frysta ej ätklara produkter inte ska tillsättas någon saltlake.

Klimatpåverkan

En livscykelanalys ska ha genomförts för att visa att säljaren beaktar produktens miljöpåverkan och identifierar åtgärder för att effektivisera så att klimatbelastningen kan minskas.