

Eisen aan kwaliteit van kuiken en houderij

Drs. H. Hemminga
STORTEBOOM GROEP, Pluimveeverwerkende Industrie

Wat is kwaliteit?

Er zijn meerdere definities mogelijk voor het begrip kwaliteit. Een praktisch bruikbare omschrijving kan zijn: Het aanwezig zijn van zo veel mogelijk gewenste eigenschappen en de afwezigheid van ongewenste eigenschappen in de ruime zin van het woord.

De "uiteindelijke kwaliteit" van kuikenvlees komt tot stand door de inspanningen van vrijwel alle schakels van de productieketen, vanaf het fokbedrijf tot en met de aankomst bij de consument. Alle deelnemers aan de kuikenvleesketen geven hun eigen invulling aan kwaliteitsbegrippen. In deze bijdrage wordt de schijnwerper gericht op de invloed die de vleeskuikenhouderij heeft op de uiteindelijke gewenste en geëiste kwaliteit door de afnemers.

Een zeer algemene omschrijving van "kwaliteit" luidt: "Geschiktheid voor het gebruik waarvoor het bestemd is" (fitness for use). Een mooie term, maar wat betekent dat in de praktijk?

Voor de **consument**, de afnemer van onze producten, is dit een juiste omschrijving.

Voor de **producent**, wij allen uit de primaire en verwerkende sector, komt er nog een dimensie bij. Kwaliteit kan namelijk ook nog de verkoopbaarheid stimuleren. Wij moeten ons product dus aanbieden als een pakket kwaliteitsaspecten, dat de afnemer - wel of niet realistisch -, eist of wenst (fitness for sale).

Kwaliteit is ook een dynamisch begrip: wat vandaag belangrijk is, is dat misschien morgen niet meer, én vooral ook omgekeerd!

Aspecten en kwaliteit

Er zijn zeer veel aspecten die de uiteindelijke kwaliteit bepalen Enkele hoofdcategorieën:

Visuele aspecten, onder andere IKB-koppelbeoordeling:

- vangbeschadigingen
- strooiselcondities
 - . brandplekken
 - . mestvlekken
 - . mesthakken
- uniformiteit
- mate van nuchtering

Chemische aspecten, onder andere residuen van:

- diergeneesmiddelen
- anti-coccidiose middelen en andere additieven.

Microbiologische aspecten, zoals:

- ziekteverwekkers
- bederforganismen

Diergezondheid en welzijnsaspecten

Consumentenveiligheidsaspecten

Emotionele kwaliteitsaspecten

Informatie (herkenbaarheid van de producten en de kwaliteitsborging)

Regelgevers en eisers van kwaliteitsaspecten

Meerdere instanties en organisaties zijn betrokken bij de regelgeving en eisenpakketten op het gebied van kwaliteit van vleeskuikens en kuikenvleesproducten.

In de dagelijkse praktijk hebben wij vooral te maken met de eisen en de wensen van:

Europese Unie (EU)

De EU geeft onder andere de richtlijnen 71-118 en 92-117.

- 71-118 voor pluimveevlees: de ante-mortem, keuring en de keuring van de geslachte vleeskuikens;
- 92-117, de zoönosen-richtlijn, met onder andere maatregelen met betrekking tot Salmonella enteritidis, Salmonella typhimurium en Campylobacter Spp.

Nationale wetgeving

Hierbij denken we onder andere aan het ministerie van Landbouw, natuurbeheer en visserij (L.N.V.) en aan het ministerie van Volksgezondheid (V.W.S.).

Productschappen/Bedrijfschap Pluimvee

Hiertoe behoren verordeningen en regelingen betreffende I.K.B. en de aanpak om Salmonella en Campylobacter terug te dringen (Verordeningen Hygiëne-eisen pluimveesector 1997).

Afnemers en afneemorganisaties

Met name grote inkooporganisaties en supermarktketens in het buitenland (Nederlands is exportland!) en binnenland stellen in snel toenemende mate eisen aan onze pluimveeproducten, vooral op het gebied van veiligheid voor de consumenten en aan het dierenwelzijn.

Vooral Engelse supermarktketens leggen ons "Codes of Practice" voor de vleeskuikenhouderij voor, waaraan de Nederlandse producenten zouden moeten voldoen. Speerpunten hierbij zijn:

- bezettingsdichtheid (kg/m^2),
- veevoedergrondstoffen,
- toevoegingen en diergeneesmiddelen die de consumentenveiligheid zouden kunnen bedreigen,
- herkenbaarheid ("traceability") van onze producten.

Andere betrokkenen

Al of niet losstaand van bovengenoemde betrokkenen zijn ook discussies gaande over de zienswijzen van bijvoorbeeld dierenbeschermingsorganisaties, de consumentenbond en milieuorganisaties.

Op veel van de genoemde aspecten wordt door de sector gereageerd met onderzoek en voorlichting.

Tijdens de inleiding is meer aandacht geschonken aan de details van een aantal actuele en praktische zaken.