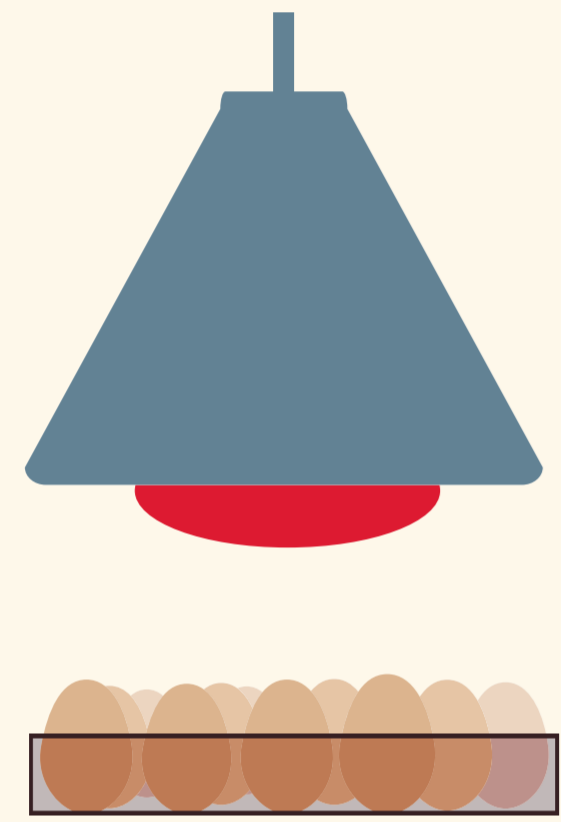


1

Fra forældredyr til æg

Kyllingeproduktionen i Danmark starter med kyllingernes forældre. De kaldes forældredyr. Der er landmænd i Danmark, der har specialiseret sig i at passe forældredyr. Forældredyrene kommer fra Sverige som daggamle kyllinger. De starter i opdrætsanlæg, hvor de lærer at finde vand og foder. Når de er 18 uger gamle, bliver de flyttet over i rugeægproduktionen. Her går høner og haner sammen og kan parre sig, så æggene kan blive befrugtet. Hønerne begynder at lægge æg, når de er ca. 22 uger gamle. Æggene indsamles og køres på et rugeri.



2

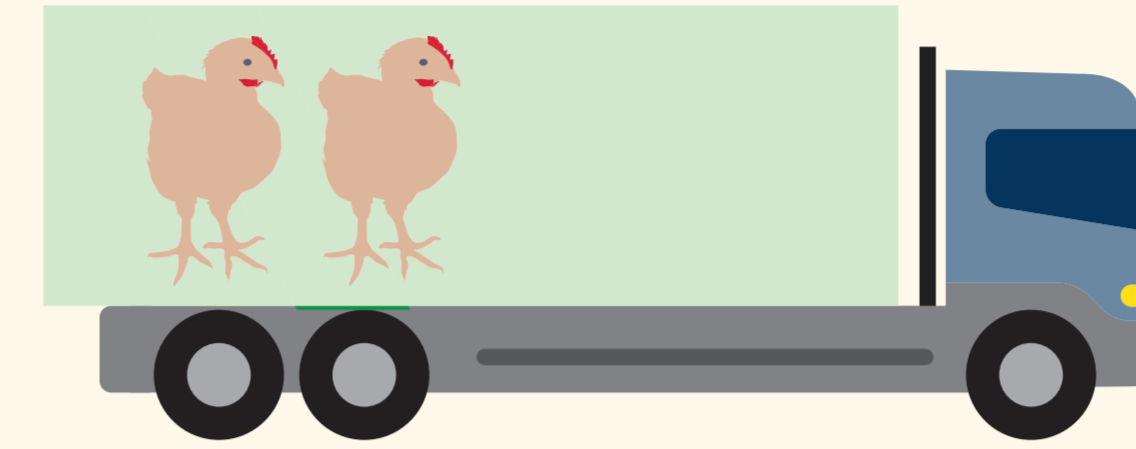
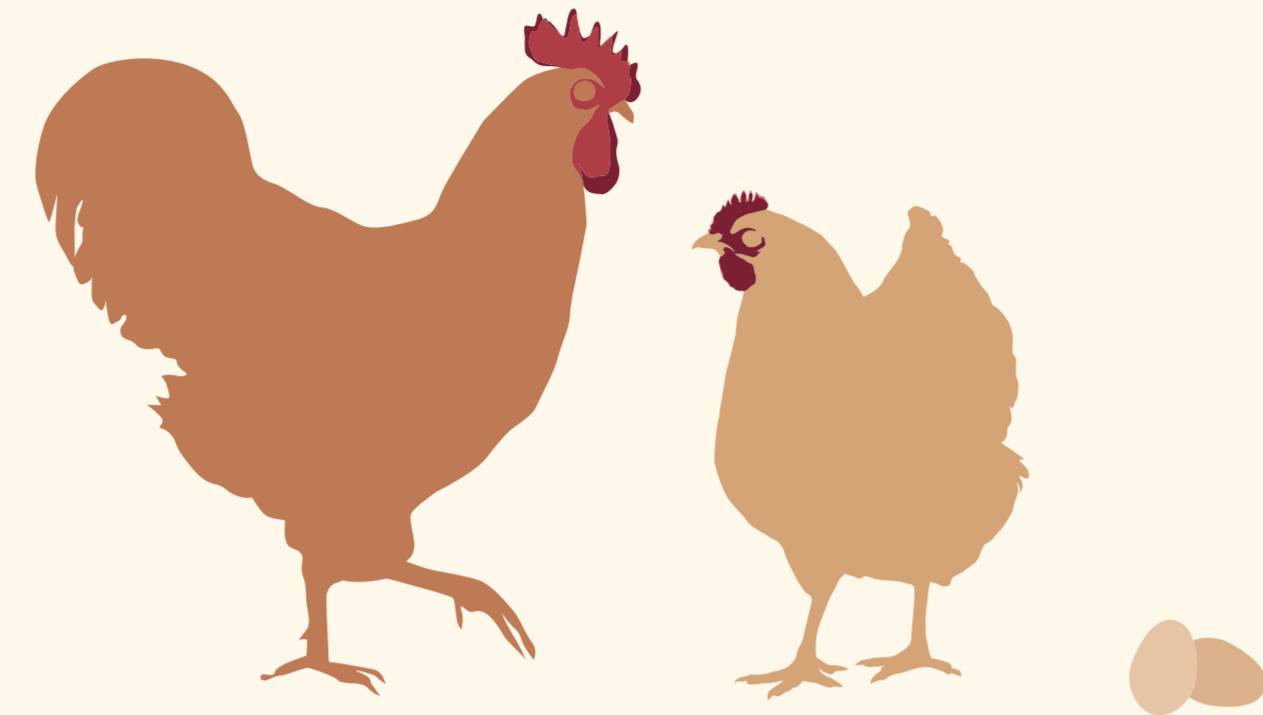
Fra rugeri til landmand

På rugeriet udruges de befrugtede æg i ruge-maskiner. Udrugningen af æggene foregår i 'skabe', hvor temperatur, luftfugtighed og bevægelse af æggene efterligner de forhold, der er, når en høne ruger på æg. Efter 18 døgn i ruge-



maskinen flyttes æggene til en klækkemaskine, hvor de ruges i yderligere tre dage, før kyllingerne endelig klækker ud af æggene. Kyllingerne bliver pakket i transportkasser og kørt ud til de landmænd, der producerer slagtekyllinger.

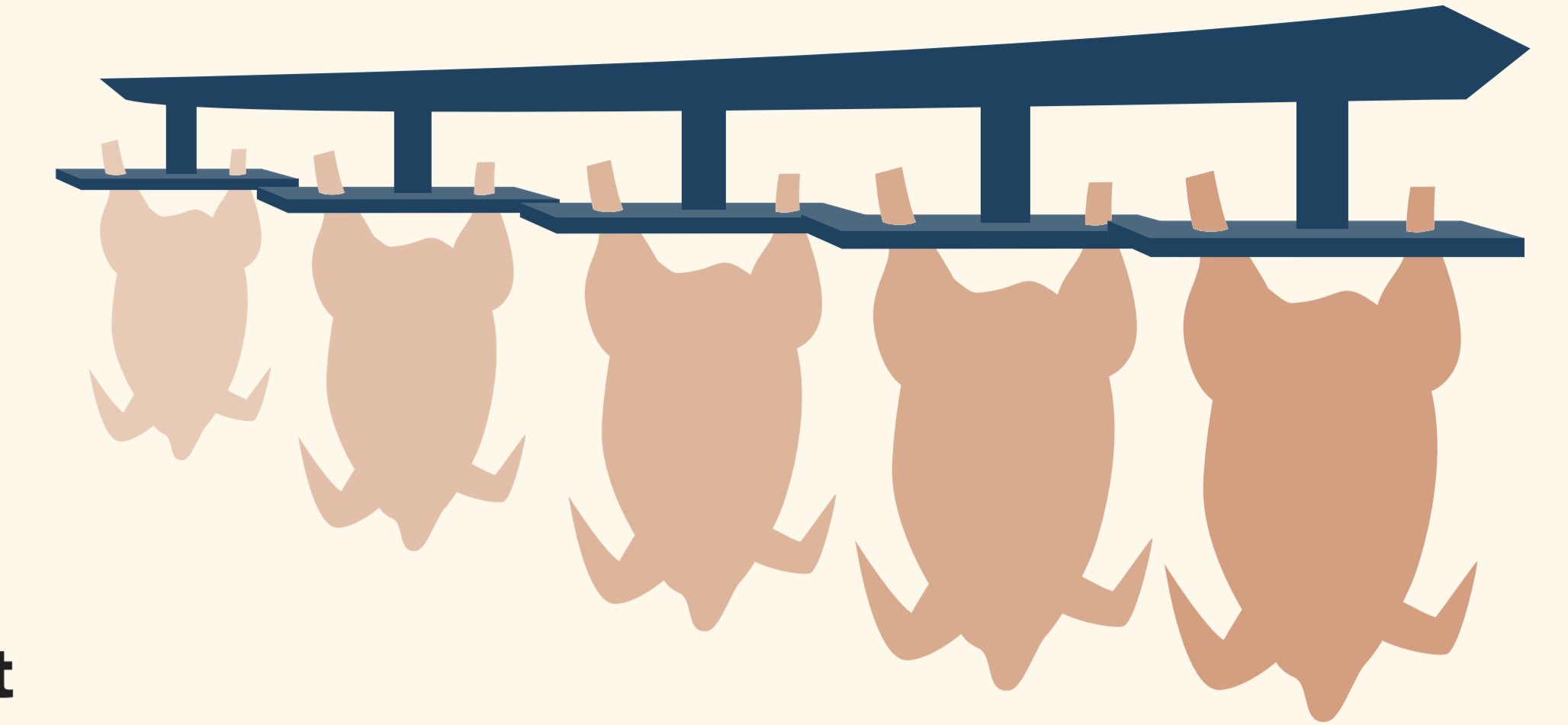
KYLLINGENS VEJ TIL KØLEDISKEN



4

På slagteriet

Når kyllingerne ankommer til slagteriet, bliver de kontrolleret af en dyrlæge fra Fødevarestyrelsen. Kyllingerne bliver bedøvet med strøm og derefter slagtet. Den slagtede kylling bliver igen kontrolleret af en dyrlæge. Derefter starter opskæring og produktion af de kyllingeprodukter, som forbrugerne kender. Det kan være hele kyllinger, udskæringer, marineret kyllingekød og meget andet. Derefter bliver det sendt ud til supermarkederne og til hoteller, kantiner, restauranter osv.

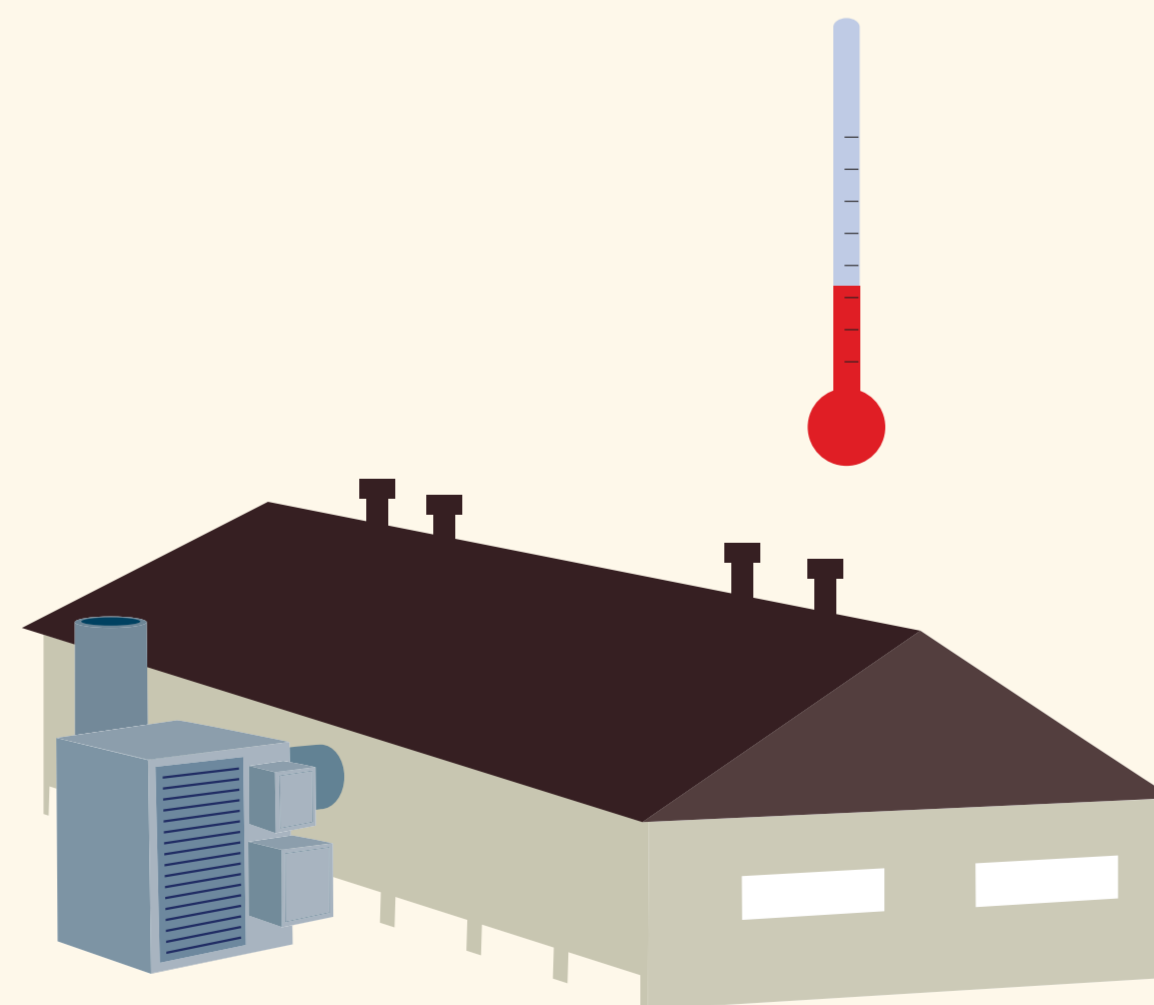


3

Hos landmanden

Landmanden har gjort klar til at modtage de daggamle kyllinger. Der er rent, tørt og varmt i stalden, og der er ny strøelse på gulvet. Strøelsen kan være spåner, halm eller spagnum.

I stalden styrer landmanden temperatur og luftfugtighed ved hjælp af et klimaanlæg, så kyllingerne hele tiden har det godt. Kyllingerne har altid fri adgang til foder og vand. Både de konventionelle og de økologiske kyllinger har plads til at gå frit rundt i stalden, men de økologiske kyllinger har også mulighed for at gå udenfor.



Når de konventionelle kyllinger er ca. 35 dage, vejer de 2100 g. Det er typisk den vægt, de har, når de skal slagtes. De økologiske kyllinger vokser langsommere og slagtes tidligst, når de er 56 dage gamle.

Slagteriet står for indfangningen af kyllingerne. Det foregår stille og roligt med en fangemaskine eller med håndindfangning. Kyllingerne køres derefter til slagteriet i transportkasser. Når stalden er tom, rengør og desinficerer landmanden huset, så det bliver klar til et nyt hold kyllinger. I hvert hus kan der produceres op til ni hold kyllinger om året.

5

I supermarkedet og i foodservice

Udover de kyllinger som danskerne spiser, både ude og hjemme, er der også en del, der bliver eksporteret til udlandet. Dansk kylling har nemlig særstatus, fordi branchen har arbejdet systematisk og målrettet med bekæmpelse af salmonella i mange år. Den gode kvalitet og høje fødevarer sikkerhed gør dansk kylling meget populær i andre dele af verden.

