Fakta om Fjerkræ

Slagtning og forarbejdning af kylling[1]

Senest opdateret: Januar 2009

Slagteprocessen

På fjerkræslagteriet bliver kyllingerne bedøvede med elektrisk strøm og slagtet. Efter slagtning bliver kyllingerne skoldede og plukkede, og fødderne skæres af. Herefter åbnes de, og indmaden tages ud. Skoldetemperaturen har betydning for, om den gullige overhud på kyllingerne gnubbes af under plukningen. Er overhuden gnubbet af, får kyllingerne et mere lyst udseende.

Den spiselige indmad: hjerte, kråse og lever og hals sorteres fra den ikke-spiselige indmad. Kyllingerne skylles indvendig og udvendig, hvorefter de køles med enten vand eller luft.

Kyllingerne kan nu enten pakkes som hele dyr, eller de kan gå videre i slagteriets parteringsafdeling, hvor de kan deles og udbenes, og eventuelt kan der også blive fremstillet hakket kød. På de skrog, der er tilbage efter udbeningen, sidder der endnu noget kød, der kan fjernes i en såkaldt kød-benseparator, en maskine, der gnubber kødet fra benene. Dette kød anvendes i pølseproduktionen.

Både hele kyllinger og parteringsdele kan videreforarbejdes. Produkterne kan tilføres lage, de kan paneres og krydres, de kan steges eller koges, eller der kan fremstilles hele færdigretter på basis af kylling.

Kølemetoder

På fjerkræslagterierne i EU kan man lovligt anvende 3 forskellige kølemetoder.

- Luftkøling
- Luftspraykøling. Ved denne kølemetode anvendes luft sammen med fint forstøvet vand
- Neddypningskøling. Ved denne kølemetode køles kyllinger i særlige kar med koldt vand.

Kølet fjerkræ er næsten altid spray- eller luftkølet, da vandkølet fjerkræ vil dryppe for meget. Men er kyllingerne skoldede ved forhøjet temperatur, bliver de vandkølet, da de to øvrige metoder vil udtørre overfladen af huden for meget.

Regler for optagning af vand ved køling

Det er frivilligt, om man vil angive kølemetoden på pakken. Ved køling, hvor der anvendes vand, kan det ikke undgås, at fjerkræet optager en smule af vandet. For hele dybfrosne og frosne kyllinger har man derfor fastsat regler for, hvor meget vand, kyllingerne må optage under kølingen. Ved neddypningskøling må kyllingerne max. få en vægtforøgelse på 4,5 %, og ved luftspraykøling max. 2 %. Myndighederne kontrollerer, at slagterierne overholder bestemmelserne. Kyllinger, hvor vandoptagelsen overskrider grænseværdierne, må ikke sælges i EU. I EU må der kun

Fakta om Fjerkræ

anvendes vand af drikkevandskvalitet til kølingen, og der må ikke tilsættes klor til vand, der anvendes på fjerkræslagterierne.

Myndighederne fører også kontrol med forholdet mellem indholdet af vand og protein i forskellige parteringsdele af kylling og kalkun. Overskrider vand/protein forholdet de fastsatte grænseværdier, må parteringerne ikke sælges i EU.

Sortering

Efter kølingen bliver kyllingerne sorteret efter kvalitet:
A-kyllinger er helt fejlfrie. B-kyllinger er kyllinger med mindre fejl, der dog sagtens kan anvendes i tilberedninger, hvor udseendet af den hele kylling ikke spiller nogen rolle, fx i retter, hvor kyllingen parteres. Afvigende kyllinger må ikke udbydes til salg.

I Fokus specifikationerne indgår udelukkende fersk fjerkræ af handelsklasse A.

Pakning

Kyllingerne kan pakkes som hele dyr, der sælges enten dybfrosne eller som kølede kyllinger. Hele kyllinger sælges enten med eller uden indmadspose, lagt i kyllingen.

Kontrol

Både de levende og de slagtede kyllinger kontrolleres af offentligt ansatte dyrlæger og tilsynsteknikere. Det offentligt ansatte kontrolpersonale skal især sikre, at kun fjerkræ, der er velegnet til konsum, kommer i handelen. Fjerkræ skal mærkes med det autorisationsnummer, som myndighederne har tildelt virksomheden. Nummeret skal skrives i en oval. Sammen med autorisationsnummeret står der ’DK’ og ’EF’ på produkter fra danske eksportautoriserede virksomheder.

Halalslagtning

Kyllinger fra de store danske slagterier samt en del af de importerede produkter bliver alle halalslagtede. I Danmark bedøves kyllingerne og slagtes på samme måde, som hvis man ikke slagtede halal. Halal metoden består i, at den slagteriarbejder, der overvåger eller udfører slagtningen, altid er muslim. Han overvåger, at kyllingerne ikke dør men kun bedøves af den elektriske bedøvning.

Kyllingerne kan enten slagtes manuelt med en kniv eller med maskine. Det sidste er det mest almindelige, og halalslagteren skal sikre, at maskinen er justeret korrekt, så dyrene slagtes med et dybt halssnit midt på halsen. Under processen skal slagteren for sig selv sige ”I Guds navn”. Halalslagtningen medfører ikke merudgifter for slagterierne, da der alligevel, i henhold til lovgivningen, skal stå en slagteriarbejder og overvåge den mekaniske slagtning.

De danske fjerkræslagterier slagter alt fjerkræ efter halal metoden, fordi man på slagtetidspunktet ikke altid ved, hvilke dele af kyllingen, der senere skal eksporteres til et muslimsk land. Ved eksport udstedes der et halalcertifikat, der underskrives af slagteren og den muslimske organisation ICC i København. Udgifterne til certifikaterne betales

udelukkende af importørerne i modtagerlandet.