

HET SLACHTPROCES



1. ONTVANGEN EN SLACHTEN

- De vrachtwagens arriveren bij het slachthuis. De dieren worden vervolgens (zonder ze uit de containers te halen waarin ze vervoerd worden) opgevangen in speciaal hiervoor ingerichte wachtruimtes. Ze staan daar in een ruimte met gedimd of blauw licht, wat een rustgevend effect heeft. In deze ruimtes worden zij door de NVWA geïnspecteerd.
- Voor het slachten wordt het pluimvee verdoofd. In Nederlandse pluimveeslachterijen worden twee typen verdoving toegepast: het toedienen van stroom middels een waterbad of de zogenaamde CAS verdoving (verdoving met CO₂). De verdoofde dieren worden vervolgens geslacht.

2. PANKLAAR MAKEN

- Bloed, veren en koppen worden - na het verdoven en doden door verbloeden - verwijderd. Nadat de ingewanden zijn verwijderd worden deze tegelijkertijd met het bijbehorende karkas ter keuring aangeboden.

3. KEURING EN KOELING

- Officiële vleeskeurders bekijken onder toezicht van de NVWA ieder geslacht dier om deze goed te keuren voor humane consumptie.
- De keurder verwijdert afgekeurde dieren.
- Nadat de kip goed is gereinigd, wordt het gekoeld tot maximaal 4 graden Celcius.

4. VERWERKING EN VOORBEREIDING

- Het goedgekeurde en gekoelde vlees is klaar voor verdere verwerking. Het kan hierbij meerdere bestemmingen krijgen:
 1. De slachterij snijdt het vlees verder naar wens; bijvoorbeeld in filets en drumsticks.
 2. In de uitsnijderij wordt het vlees verder naar wens versneden. Sommige slachterijen hebben een eigen uitsnijderij verbonden aan de slachterij. Anderen leveren het vlees aan gespecialiseerde uitsnijderijen.
 3. Ook het restvlees op uitgebende karkassen (separatorvlees genoemd) krijgt een nuttige bestemming. Hier worden bijvoorbeeld snacks, zoals kipnuggets, van gemaakt. Door elk product van de kip te verwaarden kan gesteld worden dat kip een uiterst duurzaam product is.

5. VERPAKKEN EN VERZENDEN

- Tot slot wordt het product verpakt en gaat het naar haar eindbestemming. Tweederde van ons vlees wordt geëxporteerd, waarbij het merendeel op de Europese markt wordt afgezet.

De Nederlandse pluimveeverwerkende industrie doet er alles aan om duurzaam, zorgvuldig en veilig te produceren. Zo kunt u altijd genieten van een veilig stukje kip.