



De fabels en feiten over Nederlandse kip

Dat de Nederlandse pluimveesector alles in het werk stelt om gezond kippenvlees te produceren, is een aantoonbaar feit. De vleeskuikenhouder besteedt maximale zorg aan het voorkomen van dierziekten en het Productschap Pluimvee en Eieren stelt zo nodig preventieve vaccinaties verplicht. Dat wil niet zeggen dat we er al helemaal zijn. Menig consument maakt zich nog zorgen over besmetting met salmonella. Ook denken sommige consumenten dat kip resten van groeihormonen bevat. Hoogste tijd om u te vertellen hoe het werkelijk zit. En tegelijk een paar misverstanden uit de weg te ruimen.

Fabel: Hormoongebruik

Het toevoegen van hormonen aan diervoeders is wettelijk verboden. In de vleeskuikensector wordt niet met hormonen gewerkt. Dat heeft geen zin, omdat hormonen alleen bij volwassen dieren werken. De kip zoals wij die eten is meestal ongeveer zes weken oud. Tot die leeftijd zouden hormonen weinig of geen effect hebben op de groeisnelheid. Kortom, kippen en groeihormonen: een fabel. De pluimveesector garandeert dat gedurende het hele productieproces geen hormonen worden toegediend aan de kip.

Feit: Regelgeving salmonella verscherpt

Wat betreft salmonellabesmetting: Nederland kent één van de laagste percentages in Europa. Van alle vleeskuikens is nog maar 1 procent besmet, en die worden boven-

dien apart en op een veilige manier verwerkt. Dit alles is te danken aan het Actieplan Salmonella, een pakket van hygiënische en andere maatregelen waar de gehele keten zich aan houdt. Vanaf 2009 zijn deze regels in heel Europa van kracht geworden. Om veilig kippenvlees te blijven garanderen, worden vanaf medio 2011 de Europese regels nog verder aangescherpt. Zo is en blijft het eten van kip absoluut veilig, mits hygiënisch bereid en goed gegaard natuurlijk.

Fabel: Geen water in de kipfilet

Het is een fabel om te denken dat aan alle kip water is toegevoegd. Maar hoe zit het dan wel? Kippenvlees kan en mag mals gemaakt worden door het 'wellen' in een wateroplossing. Dit is niet schadelijk en ook gewoon toegestaan. Het moet dan wel op het etiket staan vermeld, zodat de consument weet wat hij koopt. Bij de gewone verse kip in de meeste winkels is dit vrijwel nooit het geval. Water in de kip is in Europa een toegestaan procedé. Toevoegen van water kan zelfs de kwaliteit verbeteren: het verhoogt de malsheid en compenseert het indrogen bij koken of bakken. Sommige consumenten vinden waterrijke kip hierdoor gewoon lekkerder. De Nederlandse pluimveesector voegt echter op geen enkele manier water toe aan de vleeskip. Alle kip die als vers in de winkel verkrijgbaar is, is dus vrij van toegevoegd vocht. Het is maar dat u het weet.

Kijk voor meer informatie op www.kipkiplekker.nl

