



Examensarbete inom Lantmästarprogrammet

MOBIL SLAKT REGLER, TILLSTÅND OCH TEKNIK

MOBILE SLAUGHTER RULES, SANCTIONS AND TECHNOLOGY

Veronica Persson

Examinator: Universitetsadjunkt, Jan Larsson

**Sveriges lantbruksuniversitet
Institutionen för Jordbrukets biosystem och teknologi Alnarp 2006**

FÖRORD

Lantmästarprogrammet är en tvåårig högskoleutbildning vilken omfattar minst 80 p. En av de obligatoriska delarna i denna är att genomföra ett eget arbete som ska presenteras med en skriftlig rapport och ett seminarium. Detta arbete kan t ex ha formen av ett mindre försök som utvärderas eller en sammanställning av litteratur vilken analyseras. Arbetsinsatsen ska motsvara minst 5 veckors heltidsstudier (5 p).

Ett varmt tack riktas till alla de tillmötesgående, intresserade och trevliga personer som hjälpt mig genom att visa var jag hittat information, skickat mig vidare till nya kontakter och/eller hjälpt mig med korrekturläsning och givit mig feedback på arbetet.

Universitetsadjunkt Jan Larsson har varit examinator

Alnarp, oktober 2006

Veronica Persson

Tillägg:

Arbetet finslipades och färdigställdes under februari 2007. Vid denna tidpunkt hade föreskrifterna för avgifter ändrats. Arbetet tar upp de tidigare föreskrifterna, LIVSFS 2005:23 Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter, dessa blev ändrade under 2006 till LIVSFS 2006:16 Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter. De nya föreskrifterna började gälla 1 januari, 2007. Föreskrifterna går att hämta på Livsmedelsverkets hemsida.

Alnarp, februari 2007

Veronica Persson

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 SAMMANFATTNING	2
2 SUMMARY	2
3 INLEDNING	3
3.1 BAKGRUND OCH FRÅGESTÄLLNING	3
3.2 MÅL OCH SYFTE	3
3.3 AVGRÄNSNING	3
4 LITTERATURSTUDIE	4
4.1 VAD SÄGER LAGEN?	4
4.2 TILLSTÅND OCH KONTROLL	6
4.3 KOSTNADER FÖR TILLSTÅND OCH KONTROLL	8
4.4 HACCP	9
4.5 SLAKTERIETS UTFORMNING	10
5 MATERIAL OCH METOD	12
6 DISSKUSSION	13
6.1 FRÅGESTÄLLNINGARNA	13
6.2 PROBLEMLÖSNING...	14
6.3 FLER FRÅGOR...	15
7 REFERENSER	16
7.1 KUNGÖRELSER, BESTÄMMELSER OCH DYLIKT	16
7.2 PERSONLIGA MEDDELANDEN	17
7.3 SIDOR PÅ INTERNET	17

1 SAMMANFATTNING

Från den första januari 2006, är det tillåtet att slakta mobilt inom hela EU. Både konsumenter och företagare måste få veta att detta alternativ finns att tillgå och att det är möjligt att bedriva slakteriverksamhet på det här viset. Jag vill att de ska se fördelarna med mobil slakt, t ex färre livdjurtransporter och bättre köttkvalitet på grund av mindre stress. Ett svenskt företag har konstruerat och byggt mobila enheter till den svenska renslakten men också till, bland annat, USA där Cheyennerna slaktar bisonoxe. Med bland annat detta företags kunskap så kan mobila enheter inredas och utrustas så att alla djurslag kan slaktas mobilt.

Reglerna för mobila slakterier är de samma som för stationära. Lagar, förordningar och föreskrifter som ska kännas till finns att hämta på de olika myndigheternas hemsidor. Som exempel kan nämnas Djurskyddslagen och föreskrifter och allmänna råd om hanteringen av vissa djurarter vid slakt eller annan avlivning från Djurskyddsmyndigheten eller EU-förordningarna om hygienregler för livsmedel med animaliskt ursprung som bland annat behandlar planering och utrustning av slakterilokalerna och reglerna för officiell kontroll som finns att hämta hos Livsmedelsverket.

2 SUMMARY

Slaughter in a mobile slaughterhouse is legal as of January 1st, 2006 within EU. Both consumer's and businessmen are to know that this alternative is available and that it is possible to run a slaughterhouse like this. I want them to know the advantages of mobile slaughter, for instance, less transportation with live animals and better quality of meat because the animals are exposed to less stress.

A Swedish company have constructed and built mobile units for the Swedish reindeer slaughter and, among others, to the USA were the Cheyenne Indians slaughter buffalo. With this company's knowledge, among others, mobile units can be equipped so that all kinds of animals can be slaughtered in mobile units.

The rules for mobile slaughterhouses are the same as for the stationary ones. Rules and regulations and directions that are to be known by the entrepreneurs can be collected at the different authorities' homepages at the internet. For example the Swedish Animal Welfare Act and regulations and public advice about the handling of some species at slaughter or other destruction from the Authorities of Animal Welfare or the EU-regulations with rules about hygiene for provisions of animal extraction that among other things considers planning and equipment of the premises of the slaughterhouse and the rules of official control from the Authorities of Provisions.

3 INLEDNING

3.1 BAKGRUND OCH FRÅGESTÄLLNING

Från den första januari 2006 är det, inom EU, tillåtet att slakta alla djurslag i mobila slakterier.

I Sverige har rennäringen haft dispens från det tidigare förbudet och renägarna har slaktat mobilt i många år. Ett svenskt företag, Sandströms transportprodukter AB, har konstruerat och byggt mobila slakterier till rennäringen men också till flera olika djurslag för export till bl.a. USA och Ryssland. Detta betyder att vi i Sverige har den erfarenhet som behövs för att bedriva mobil slakt.

Eftersom jag aldrig sett ett mobilt slakteri så vill jag ta reda på hur ett sådant är konstruerat, jag vill också veta vad som krävs enligt svensk och europeisk lagstiftning för att starta och driva ett mobilt slakteri. Vidare undrar jag om det finns några djurslag som inte går att slakta mobilt.

3.2 MÅL OCH SYFTE

Mitt mål med arbetet är att ta reda på hur ett mobilt slakteri ser ut och vilka regler som gäller för att starta och driva det.

Jag vill att fler ska få upp ögonen för mobil slakt och se vilka fördelar det för med sig. T ex färre livdjurtransporter (utopin är inga livdjurtransporter för djur som ska slaktas), bättre köttkvalitet, på grund av mindre stress, och större insyn i djurhanteringen vid slakt (djurägaren har möjlighet att själv driva fram sina djur).

3.3 AVGRÄNSNING

Jag kommer inte att redovisa några driftskostnader eller kalkyler. Arbetet kommer att handla enbart om vilka lagar och regler som gäller för mobil slakt samt hur slakteriet ser ut. De enda kostnader som kommer att redovisas är eventuella kostnader för de olika tillstånden och kontrollerna som myndigheterna kräver.

4 LITTERATURSTUDIE

4.1 VAD SÄGER LAGEN?

Svensk lag säger att EU's förordningar och direktiv ska följas (Liljenström, pers.medd. 2006).

Enligt förordningsändringarna som trädde i kraft den första januari 2006 är mobila slakterier tillåtna på samma premisser som stationära.

Förordningarna som skall beaktas av livsmedelsföretagaren är i första hand: förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004. Även förordning (EG) nr 854/2004 är relevant. Dessa tre förordningar behandlar, hygienregler för livsmedel med animaliskt ursprung och bestämmelser om hur offentlig kontroll av livsmedel med animaliskt ursprung skall genomföras. Ytterligare en förordning företagaren ska känna till är förordning (EG) nr 1774/2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel.

Bland svenska lagar, förordningar och föreskrifter bör nämnas Djurskyddslagen, Djurskyddsförordningen, DFS 2004:12 djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om hanteringen av vissa djurarter vid slakt eller annan avlivning samt LIVSFS 2005:23 Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter.

Vad säger förordningarna och föreskrifterna rent konkret?

Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien behandlar registrering och godkännande av livsmedelsföretag, riktlinjer för god hygienpraxis och för tillämpning av HACCP-principerna (HACCP förklaras i kapitel 4.4), dokumentation och utbildning. Enligt förordningen är det livsmedelsföretagarens skyldighet att samarbeta med de berörda myndigheterna. Anläggningen måste godkännas och eventuellt registreras av behörig myndighet innan verksamhet får bedrivas. Livsmedelsföretagaren ska också "inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden grundade på HACCP-principerna". Livsmedelsföretagaren ska föra journaler med relevanta uppgifter för verksamheten. Dessa journaler ska vara tillgängliga för myndigheterna och eventuella mottagande livsmedelsföretagare.

Förordningen talar om hur lokaler ska planeras och utrustas, hur transportfordon, kontainrar, behållare och annan utrustning ska utformas och konstrueras för att klara rengöring och desinfektion. Förordningen nämner också bland annat bestämmelser ifråga om vatten, livsmedelsavfall, personlig hygien och utbildning av personal.

Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel med animaliskt ursprung kompletterar förordning (EU) nr 852/2004. Den talar liksom 852/2004 om dokumentation och kontroll och tar även upp regler för handel och import. Förordningen är mycket tydlig med krav för identifieringsmärkning. Den går in på detaljer i hur märket ska vara utformat, vilken information som ska finnas med på märket och vilken

metod som ska användas för att anbringa märket. Förordningen behandlar alla typer av livsmedel med animaliskt ursprung och även de olika delarna i livsmedelskedjan. I avsnitten som behandlar slakterier står det mycket tydligt vad som krävs av den som driver slakteriet när det gäller hur djuren ska tas emot på slakteriet och vilken information som ska krävas in från livsmedelskedjan. Det är den personens skyldighet som driver slakteriet att begära, ta emot, kontrollera och reagera på information från livsmedelskedjan. Denna information ska innehålla uppgifter om hälsotillståndet på anläggningen som djuren kommer ifrån samt om djuren och deras eventuella sjukdomshistoria. Uppgifterna ska vara tillgängliga för officiell veterinär. Slakt får inte utföras utan att den officiella veterinären givit sitt tillstånd. Vidare tar förordningen upp särskilda krav för transport av levande djur till slakteriet. Den utvecklar kraven från förordning 852/2004 om hur slakteriet ska planeras och utrusta fällor, stall och slakteriets lokaler och hur och i vilken ordning de olika arbetsmomenten ska planeras, vilken utrustning som ska användas och hur den ska skötas, allt för att minska risken för kontaminering av köttet. De särskilda kraven behandlar även slakthygien och temperaturkrav under lagring och transport.

Förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel. Som titeln antyder så handlar denna förordning om hur den offentliga kontrollen ska gå till. Förordningen specificerar t ex den officiella veterinärens uppgifter, åtgärder efter kontroll och vid bristande efterlevnad av förordningarna och kontrollfrekvens.

Förordning (EG) nr 1774/2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel definierar och kategoriserar de animaliska biprodukterna i 3 klasser. I förordningen finns regler för hanteringen av de olika avfallsklasserna och hur insamling, transport och lagring ska gå till. Den som avsänder, transporterar eller tar emot animaliska biprodukter ska föra register över sändningarna. Förordningen tar bland annat upp temperaturkrav, hygienkrav och krav på egen- och officiell kontroll.

SFS nr: 1988:534 Djurskyddslagen är en övergripande lag med grundläggande beslut om hur djur ska hållas och skötas. Den gäller alla djur som hålls i fångenskap. Lagen behandlar också bland annat offentlig kontroll, rätt till upplysning och tillträde för kontrollmyndigheten, förelägganden, förbud och straffbestämmelser. Djurskyddslagen hänvisar till andra lagar och förordningar för förtydligande av villkor och bestämmelser.

SFS nr: 1988:539 Djurskyddsförordningen är en av de förordningar som utvecklar bestämmelserna i djurskyddslagen. Den hänvisar till ytterligare förtydliganden i förordningar och föreskrifter från Djurskyddsmyndigheten.

DFS 2004:12 Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om hanteringen av vissa djurarter vid slakt eller annan avlivning gäller idisslare, hästdjur, gris, kanin samt fjäderfä. De tar upp hanteringen av djur inför slakt eller annan avlivning som drivning, uppställning, fixering och vilka metoder som är tillåtna för de olika djurslagen vid bedövning och avlivning. Föreskrifterna tar upp hur slakteriets utrymmen ska planeras, inredas och utrustas och hur djur ska skötas och grupperas på slakteriet. Enligt

föreskrifterna är det företags ansvar att se till att personal som hanterar, bedövar, utför slakt eller annan avlivning på ovanstående djurslag genomgå relevant utbildning.

LIVSFS 2005:23 Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter tar upp vad den officiella kontrollen kostar.

4.2 TILLSTÅND OCH KONTROLL

En ansökan om godkännande för livsmedelsanläggning ska fyllas i och skickas till kontrollmyndigheten som i Sverige är Livsmedelsverket. Även kommunerna fungerar som kontrollmyndighet i vissa fall, vilka dessa är redovisas på ansökningsblanketten. Blanketten kan hämtas på Livsmedelsverkets hemsida.

Förutom blanketten skall en del handlingar bifogas, dessa är som följer:

- Registreringsbevis där firmatecknare framgår (om företaget är en juridisk person)
- Beskrivning av verksamheten, vilken sorts verksamhet och omfattningen av den.
- Ritningar som omfattar alla utrymmen med inredning och utrustning som har betydelse för bedömningen av de hygieniska förutsättningarna för verksamheten.
- Beskrivning av systemet för egenkontroll som ska innehålla: utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, underhåll, temperatur, mottagning, avfall, märkning, spårbarhet, HACCP (Livsmedelsverket, 2006).

Det är företagarens ansvar att ta reda på om man behöver ha ett godkännande av anläggningen från kontrollmyndigheten. För slakterier krävs godkännande enligt artiklarna 6 i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004. Animaliska anläggningar får inte hantera livsmedel innan kontrollmyndigheten har givit sitt godkännande (förordning (EG) nr 853/2004). Efter godkännandet är företagaren skyldig att meddela kontrollmyndigheten om betydande ändringar i verksamheten eller om denna upphör. Godkännandet är knutet till företagaren och upphör om företaget byter ägare. Om godkännande krävs för verksamheten behövs ingen registrering. (Livsmedelsverket, 2006) När anläggningen blir godkänd tilldelas den ett godkännandenummer av Livsmedelsverket. Detta godkännandenummer skall finnas med på stämpeln som alla produkter som tillverkas på företaget skall vara märkta med (förordning (EG) nr 853/2004).

Om det mobila slakteriet ställs upp på en uppsamlingsplats för att ta emot djur till slakt så ska fällorna/stallarna som djuren tas emot i, förprovvas och godkännas av Länsstyrelsen (SFS 1988:539, § 5-6).

Undantag från förprövningskrav finns om antalet djur som anläggningen ska hysa understiger:

- 5 hästar
- 10 vuxna nötkreatur
- 20 ungnöt
- 10 vuxna grisar
- 50 slaktsvin
- 20 vuxna får eller getter
- 500 fjäderfän (utom strutsfåglar) (Djurskyddsmyndigheten, 2006)

Kommunen som slakteriet skall utgå ifrån ska kontaktas om anläggningen/verksamheten skall kopplas in på det kommunala vatten och avlopps nätet. Om egen brunn ska användas måste vattnet analyseras och bedömas ha dricksvattenkvalitet för att få användas.

Kommunen gör även en årlig miljöprövning, kostnaden för denna beror på hur många ton man beräknar slakta per år. Om verksamheten överstiger 5 000 ton slaktvikt per år faller miljöprövningen under Länsstyrelsen.

Kommunen kan kräva en miljökonsekvensbeskrivning (MKB) om den anser sig behöva en sådan men för verksamhet under 5 000 ton slaktvikt per år krävs inte en MKB enligt lag. (Norrman, pers. medd. 2006).

Vad som krävs för hanteringen av animaliska biprodukter behandlas i förordning (EG) nr 1774/2002, art 4, 5 och 6. Man delar upp avfallet i kategori 1, 2 och 3 material där kategori 1 material ska destrueras, kategori 2 material inte får användas till djurfoder och kategori 3 material inte får användas som livsmedel. Slakteriet behöver inte något tillstånd för hanteringen av animaliska biprodukter. Det är däremot viktigt att företagaren noga kontrollerar att den som tar emot avfallet har ett tillstånd från Jordbruksverket.

Livsmedelsverket eller kommunen ska kontrollera var och till vem/vilka slakteriet lämnar sitt avfall och att dessa mottagare har tillstånd. Allt avfall ska vara märkt och följas av ett handelsdokument och slakteriet ska föra ett register på allt avfall som lämnar slakteriet. Både det som går till destruktion, djurfodertillverkning eller annan verksamhet och eventuella små mängder till privatpersoner (förordning (EG) nr 1774/2002, art 7 och 9).

Djurskyddsmyndigheten kräver inte några tillstånd om hanteringen av djur sker enligt lagen. Däremot krävs tillstånd, dispens, om man av någon anledning önskar frångå reglerna i något avseende. Man kräver också att personalen som skall hantera djuren får en relevant utbildning. Denna utbildning ska dokumenteras och kan utföras på företaget med en officiell veterinär som medverkande. Hanteringen av djur och vilka metoder man får använda i samband med avlivning behandlas i Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om hanteringen av vissa djurarter vid slakt eller annan avlivning (DFS 2004:12) (Berg, pers. medd. 2006).

4.3 KOSTNADER FÖR TILLSTÅND OCH KONTROLL

Kostnader för förprovning och besiktning av djurstallar:

Nybyggnation för ett mindre antal djur eller mindre om- eller tillbyggnation 3 000 kr

Annan nybyggnation eller större om- eller tillbyggnation 6 000 kr

En besiktning ingår i priset för förprovning.

Kostnad per ombesiktningstillfälle 1 500 kr

(Djurskyddsmyndigheten, 2006)

Kommunens miljöprovning är en tillsynskostnad som betalas per år. Kostnaden beror på hur många timmar tillsyningsmannen behöver per år och detta beräknas på hur stor den årliga verksamheten är. Verksamhetens storlek meddelas kommunen och kan revideras under året om förhållandena skulle ändras.

5 till 250 ton slaktvikt/år 2 800 kr/år

250 till 5 000 ton slaktvikt/år 7 000 kr/år

(Norrman, pers. medd. 2006)

Kostnaden för SLV's godkännande av anläggningen 10 000 kr

Priset gäller för småskaliga slakterier för övriga år kostnaden 36 000 kr, ingen officiell gräns finns mellan små och storskalig slakt, SLV bedömer varje fall för sig.

(Eriksson, pers. medd. 2006)

Kostnaderna för den årliga kontrollen skall betalas in kvartalsvis till kontrollmyndigheten.

Den årliga kontrollen är för ett slakteri, kostnaden för den officiella veterinärens och besiktningspersonalens arbete. För detta finns schablonbelopp som inte får understigas.

Kontrollmyndigheten fastställer en preliminär avgift för anläggningen och gör efter årsskiftet en avstämning av de preliminära inbetalningar som gjorts och justerar detta efter sina faktiska kostnader.

Schablonkostnaderna för slakt av nöt, svin och får eller get redovisas i tabell 4.1.

Tabell 4.1.

Beräkning av minimiavgift för slakteri, schablonbelopp

(LIVSFS 2005:23).

		€ djur
Nötkött	vuxna nötkreatur	4,50
	unga nötkreatur	2,50
Svinkött djur med en slaktvikt som:	understiger 25 kg	0,50
	är lika med eller överstiger 25 kg	1,30
Får eller getkött djur med en slaktvikt som:	understiger 12 kg	0,175
	ligger mellan 12 och 18 kg	0,35
	är lika med eller överstiger 18kg	0,50

Även de faktiska kostnaderna för kontroller och besiktning vid styckning och lagring av kött i kyl och frys skall betalas till kontrollmyndigheten. Tiden som beräknas gå åt till detta fastställs av myndigheten, likaså timkostnaden som är lägst 400 kr/timme.

Kostnaderna för kontrollmyndighetens provtagning för kontroll av persistenta organiska miljöföroreningar betalar slakterier med en avgift om 1,21 kr/ton slaktat kött. Avgiften betalas årligen till Livsmedelsverket. (LIVFS 2005:23)

4.4 HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) är ett system som identifierar specifika faror och åtgärder som bör kontrolleras för att kunna garantera livsmedelssäkerhet. Det är också ett verktyg för farobedömning och upprättande av kontrollsystem som inriktas på förebyggande åtgärder.

Livsmedelsföretagare ska enligt Förordning (EG) nr 852/2004 upprätta, genomföra och följa upp ett ”permanent förfarande” som baseras på HACCP-principerna om faroanalys och kritiska styrpunkter.

HACCP består av sju principer:

1. Faroanalys. Identifiering av alla faror som måste förebyggas, elimineras eller minskas till en acceptabel nivå.
2. Identifiering av kritiska styrpunkter.
3. Fastställning av kritiska gränser vid kritiska styrpunkter som skiljer en acceptabel nivå från en icke acceptabel.
4. Upprättande och genomförande av effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrpunkterna.
5. Fastställande av korrigerande åtgärder som skall vidtas när en kritisk styrpunkt inte är under kontroll.
6. Upprättande av förfaranden som skall genomföras regelbundet för att bekräfta att åtgärderna i punkt 1-5 fungerar effektivt.
7. Upprättande av dokumentation och journaler anpassade för företagets verksamhet och storlek för att ge ett bevis på att de åtgärder som beskrivs i punkt 1-6 tillämpas effektivt.

(Europeiska gemenskapernas kommission, 2005)

4.5 SLAKTERIETS UTFORMNING

All information under denna rubrik är hämtad från informationsfilmen Framtidens kontrollslakteri, som jag lånat av Gillis Lanto på GILL-TEKNIK i Gällivare. Filmen visar hur det mobila slakteriet, konstruerat av Holger Sandström och byggt av Sandströms transportprodukter AB, är utrustat och hur slaktarbetet för ren fungerar i praktiken.



Figur 4.1 Mobilt slakteri i uppställt läge.
(Wahlberg, 2006)

I bilens ljudisolerade maskinrum finns ett 40 kW dieseldrivet elverk som kan driva kylaggregatet och den övriga eltekniken om man inte har tillgång till elnätet och en 380v 3 fas kabelanslutning. Maskinrummet innehåller även bland annat varmvattenberedare, värmeväxlare, hydraulpump och högtryckstvätt. Tankarna för diesel, hydraulolja och vatten fylls på via maskinrummet. Vattentanken rymmer 3,5 m³.

På sidan av bilen finns manöver- och säkringscentralen. Där är allt samlat för enkel övervakning och service.

Längs ena långsidan fälls tak och golv ut med hydraulik. I det utfällda takets räls hängs slaktkropparna efter besiktning, vägning och klassificering för att svalna.

Avsvalningsutrymmet kan utrustas med isolerade vikväggar och tempererad luft och frånluftsventilation men om slakten utförs under den svalare delen av året räcker det om utrymmet skyddas med täta dukar mot väder, vind och eventuella insekter.

På bilens andra långsida skjuts personalutrymmesmodulen ut. Den innehåller skåp för omklädning, kemtoalett, lunchrum med bord och stolar och ett pentry utrustat med kokplatta, mikrovågsugn och kyl. Personalutrymmet kan förses med ett extra utrymme för expedition eller veterinärkontor.

Avblodningsutrymmet skjuts ut i bilens bakre del. Här höjer man taket till lagom nivå så att kropparna kan hänga fritt.

På bilens sida öppnas luckor för slaktavfall under luckorna placeras avfallsbehållare. Under bilen finns utrymme för avfallsbehållarna under transport.

Uppställningen av bilen tar ca 15 min.

Inredningen är av 1 mm rostfri polerad stål och golvet av halksäker aluminium. Tvättställen har knäpåsag och tempererat vatten. Värmen är termostatstyrd och golvet är utrustat med vattenburen golvvärme. Det finns spolslangar med strilmunstycken för kallvatten och högtrycksspolning med tempererat vatten.

Ett rutinerat slaktlag på 8 personer klarar av 75 renar i timmen (upp till 600 djur per dag). Banorna i utrymmet för avsvälning rymmer ca 250 kroppar.

5 MATERIAL OCH METOD

Det material jag framförallt har arbetat med är lag-, förordnings- och föreskriftstexter. Dessa dokument har jag hämtat på Internet hos berörda myndigheter, Livsmedelsverket, Djurskyddsmyndigheten, Jordbruksverket, Länsstyrelsen och Kommunen. Förutom dokument och blanketter har jag även hämtat muntliga informationskällor. Dessa kontakter har hjälpt till med direkt information men de har också rekommenderat mig att kontakta ytterligare källor. Den tekniska informationen kommer helt och hållet från en videofilm som jag fått låna av Gillis Lanto på GILL-TEKNIK i Gällivare.

6 DISKUSSION

Jag har alltid haft ett stort djurintresse och har alltid varit emot djurplågeri. Mitt djurintresse har dock förändrats genom åren från att som liten plåga ihjäl stackars insekter i lufttäta burkar till att gråta över småfåglar som skadats i flykten mot ett nyputsat fönster eller över en liten mus som katten skadat i sin jakt och vidare via stall, ladugårdar och som djursjukvårdare på djursjukhus. Till sist har jag landat i ett intresse för etologi och en önskan att få möjlighet att arbeta för att förbättra djurs välfärd i Sverige och i EU. Ett steg mot bättre välfärd är att arbeta mot den utopi som jag tog upp i kapitel 3.2 mål och syfte, att skapa ett system där djur som ska till slakt inte behöver lämna produktionsplatsen. Med förordningsändringarna som trädde i kraft den första januari 2006 så är det inte omöjligt att åtminstone minska antalet livdjurtransporter.

6.1 FRÅGESTÄLLNINGARNA

Arbetet skulle handla om vad lagen säger om mobila slakterier. Jag fick mycket snart veta att lagen är lika, samma förordningar och föreskrifter gäller, för både mobila och stationära slakterier. Det gör inte att snårskogen av förordningstexter blir enklare men det är i alla fall bara en variant att hålla sig till.

Det är många lagar och förordningar att läsa och många regler och tillstånd som skall uppfyllas. Det krävs en del kunskap och gärna en del erfarenhet, givetvis krävs också en stor investering och en massa planeringsarbete innan verksamheten kan sättas igång. Det är alltid mycket att tänka på vid starten av ett nytt företag, ett slakteri är inget undantag. Som företagare är man skyldig att vara påläst om vad som gäller i de olika förordningarna och föreskrifterna. Det är regler från hur själva slakteriet och organisationen skall vara utformade till hur den officiella kontrollen ska gå till, även djurhantering, avlivning och avfallshantering är reglerat.

Företagaren måste ha en mängd tillstånd innan verksamhet får bedrivas vid en animalisk anläggning. Vissa av dem kostar andra är gratis. En kostnad som är årligt återkommande är kostnaden för officiell kontroll.

Den officiella kontrollen ska omfatta besiktning före slakt av levande djur och besiktning efter slakt av slaktroppar och slaktbiprodukter. Levande-djur-besiktningen kan eventuellt utföras på gården av en "vanlig" distriktsveterinär som fått tillstånd av livsmedelsverket att utföra denna om den utförs samma dag som djuren ska slaktas.

Det andra jag ville ta reda på var hur ett mobilt slakteri är konstruerat. Det kändes som jag fick veta "allt" genom videofilmen jag fick låna av Gillis Lanto. Att ett slakteri inte behöver ha större yta för att vara en effektiv och säker arbetsplats har jag fått klart för mig.

Min sista frågeställning gällde om det går att slakta alla djurslag mobilt. Jag har talat med flera personer under arbetets gång som hävdar att det inte går att slakta nöt mobilt eftersom de är för stora men enligt en artikel om Sandströms Transportprodukter, som har byggt flera mobila slakterier, så slaktar Cheyenneindianerna i USA bisonoxe i ett svenskbyggt mobilt slakteri. Om indianerna kan slakta bisonoxe så borde vi i Sverige kunna slakta vanligt nöt.

Det krävs självklart olika inredning för olika djurslag.

6.2 PROBLEMLÖSNING...

Fårägarna i norra Sverige står i valet och kvalet om de ska lägga ner eller öka ut, problemet är att det är lång väg till slakterierna. Transporterna blir orimligt långa.

Lösningen på problemet skulle kunna vara att slakta mobilt. Slakteriet kommer till gården eller till en uppsamlingsplats, djuren avlivas och slaktas hemma och slaktkropparna körs på bil till kylager och styckningscentral eller tas om hand av producenten för egen distribution.

Det pågår just nu en diskussion och utredning om eventuell mobil slakt på lamm/får i norra Sverige. Det är Hushållningssällskapet, LRF, producenterna med flera som utreder möjligheterna att köpa tjänsten av ett renslakteri. Detta slakteri har fasta uppställningsplatser med vatten, avlopp och fållor som skulle kunna utnyttjas även av fårägarna.

Att det är långt till slakteriet är inget som de norrländska bönderna har ensamrätt på. Tyvärr blir det en allt vanligare verklighet för många producenter i och med att Sveriges stora slakteriföretag Swedish Meats minskar sina slakterier till ett fåtal stora enheter för att rationalisera och tjäna pengar.

Problem finns även på Gotland där Swedish Meats har lagt ner KRAV-slakten på lamm. Om KRAV-producenterna vill slakta sina djur enligt KRAV så måste de transportera djuren till fastlandet. Enligt både djurskyddsföreskrifterna och KRAV får den totala transporttiden, inklusive vila, inte överskrida åtta timmar. Med tanke på tiden det tar med lastning och körtid på ön, ombordåkning och tiden för båttransporten så kan det bli knappt med tid. Även om det skulle gå så är producenterna emot att utsätta sina djur för de långa transporterna. En av anledningarna till att de gick med i KRAV är ju god djurhållning genom hela djurets liv. En lösning för dessa producenter skulle kunna vara mobil slakt. Det är inte bara får och lamm som har långa transporttider utan detta gäller alla djurslag. Ett sätt att komma en bit på väg till ”transportfri slakt” är om de stationära slakterierna investerar i mobila enheter och använder sina lokaler till styckning och lager. Jag har inte räknat på något av detta så det är kanske inte ekonomiskt möjligt men det är en god tanke...

6.3 FLER FRÅGOR...

Mitt arbete har svarat på mina ursprungliga frågeställningar men det har också väckt många fler. Den stora frågan är ju: Vad kostar det?, Hur ser kalkylen ut? Det får jag tyvärr lämna till ett senare arbete. Men det finns ytterligare frågor att besvara.

Ska det mobila slakteriet utgå från ett stationärt slakteri eller ska det vara en solitär enhet?

Ska slaktkropparna säljas direkt eller ska företaget ha ett eget fryslager?

Ska slakteriet bara besöka gårdar som kan erbjuda ett helt dagsverke och låta småproducenterna ta sina djur till en uppställningsplats?

Dessa frågor och säkert många fler bör besvaras innan en verksamhet kan startas upp.

Några som kan vara bra att ha svar på direkt som t.ex. "Var gör jag av slaktkropparna?" och några som kan utvecklas efter hand t.ex. "eget kylager?", "egen styckningsverksamhet?".

Jag hoppas att mitt arbete kan bringa lite ljus i mörkret för den som vill starta ett slakteri, mobilt eller stationärt. Min förhoppning är att jag i framtiden själv kommer att ha nytta av de kunskaper jag skaffat mig under processen av detta arbete i starten av en ny verksamhet.

7 REFERENSER

7.1 KUNGÖRELSER, BESTÄMMELSER OCH DYLIKT

Djurskyddsmyndighetens författningssamling, DFS 2004:12, Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd om hanteringen av vissa djurarter vid slakt eller annan avlivning, Skara.

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 852/2004, livsmedelshygien, Strasbourg

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004, om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, Strasbourg

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 854/2004, om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, Strasbourg

Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 1774/2002, om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel, Luxemburg

Europeiska gemenskapernas kommission, 2005, Riktlinjer för införande av förfaranden grundade på HACCP-principerna och för underlättande av införandet av dessa principer i vissa livsmedelsföretag, Bryssel

Livsmedelsverkets författningssamling, LIVSFS 2005:23, Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter, Uppsala.

Livsmedelsverket tillsynsavdelningen, 2006, vägledning till godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar, livsmedelsverket

Statens författningssamling, SFS nr: 1988:539, Djurskyddsförordning, Stockholm

Statens författningssamling, SFS nr: 1988:534, Djurskyddslag, Stockholm

7.2 PERSONLIGA MEDDELANDEN

Berg, Lotta, veterinärinspektör, Djurskyddsmyndigheten, telefonsamtal 2006-11-06

Eriksson, Jan-Erik, Biträdande konsulent för gårdsnära slakt, enheten för köttillsyn, SLV, telefonsamtal 2006-10-18

Lanto, Gillis, konsult, Gyllteknik, telefonsamtal 2006-11-06

Liljenström, Susanne, Foderkvalitetsenheten, Jordbruksverket, telefonsamtal 2006-11-08

Norrman, Thomas, 1: a miljöinspektör och st.f. miljöchef, miljöförvaltningen, Hallstahammars kommun, telefonsamtal 2006-11-06

Wahlberg, Cecilia, företagsutvecklare och projektledare, Hushållningssällskapet Västerbotten, telefonsamtal 2006-10-18

7.3 SIDOR PÅ INTERNET

Djurskyddsmyndigheten, 2006-07-05, www.djurskyddsmyndigheten.se, (2006-11-07)

Hallstahammarskommun, ingen uppgift, www.hallstahammar.se, (2006-10-17)

Jordbruksverket, 2006-09-26, www.sjv.se, (2006-10-17)

KRAV ekonomisk förening, ingen uppgift, www.krav.se, (2006-11-08)

Livsmedelsverket, 2006-06-21, www.slv.se, (2006-10-17)

Länsstyrelsen, 2006-03-23, www.lansstyrelsen.se, (2006-10-17)

Granskning av Veronica Perssons examensarbete på Lantmästarprogrammet med titeln:

Är det genomförbart att starta ett mobilt slakteri?

Helhetsbedömning:

Arbetet är välskrivet och förekomsten av stavfel är minimal, det förekommer dock en del konstiga meningsbyggnader och ordet "man" finns på några ställen. Texten är luftigt skriven och indelad i stycken på ett sätt som inte verkar utdrygande. Vad gäller själva layouten är även den bra med rubriker och underrubriker. Veronica har även tagit med en del bilder som ger arbetet en positiv karaktär, en detalj att tänka på är att inte avbryta en "punktuppräkning" med sidbrytning som görs mellan sida sex och sju.

Frågeställning:

Rubriken och frågeställningen på arbetet var "Är det möjligt att starta ett mobilt slakteri?". Detta verkar för mig som en lite konstig rubrik och frågeställning. Svaret på denna fråga blir naturligtvis ja, kan människan skicka farkoster ut i rymden kan hon även starta ett mobilt slakteri. En enligt min mening bättre frågeställning borde ha varit "Varför startas inte det några mobila slakterier i Sverige?" eller "Vilka regler gäller för mobila slakterier?" En sådan formulering hade även varit bättre med avseende på innehållet i arbetet.

Efterforskning:

Jag här även utfört en del efterforskning på uppgifterna i arbetet och funnit att det förekommer en del felaktigheter. Veronica skriver i arbetet att det endast finns ETT mobilt slakteri i Sverige. Detta är fel, enligt mina uppgifter finns det minst fem officiella mobila slakterier i Sverige.

Diskussionen:

Slut diskussionen som Veronica för är mycket bra, hon lyfter på ett tydligt sätt fram vad hon fått fram genom sitt arbete. Veronica har även tagit upp fler frågor som uppkommit under arbetets gång men som inte har och inte skulle besvaras. Däremot kan dessa vara intressanta att arbeta vidare med för andra studenter i deras examensarbeten.

Mitt omdöme:

Veronica har gjort ett bra arbete, det är välskrivet och sakligt enligt hennes källor och hon bör känna sig nöjd med det.

Den muntliga redovisningen:

Veronica var till en början ganska nervös och det hela verkade väldigt stelt, men hon blev mer och mer avslappnad när det hade gått en tid av redovisningen. Förberedelserna inför själva framträdandet var i det närmaste perfekta, det fanns vatten att tillgå och hon hade skrivit ned stödord på talkort. Veronica redogjorde för sitt arbete med att bland annat berätta om varför hon valt att skriva om mobila slakterier och vad hon kommit fram till under arbetets gång. En särskilt bra sak med redovisningen var att det visades en film om hur det går till att slakta i ett mobiltslakteri. Jag tycket att den muntliga redovisningen var mycket bra, och om jag skulle sätta betyg skulle Veronica få 7 av 10.