

Stiv af skræk

05. NOV 2015 LANDBRUGSDYR GENERELT NYHED

Vil du have rolig ribbensteg og cool kylling? Eller en bleg kotelet, som er stiv af skræk? I dag får vi oftest det sidste, fordi vi slet ikke har valget. Mærkning af kødet i køledisken giver ingen information om, hvordan dyrene er slagtet. Det gælder, uanset om det er økologisk eller konventionelt produceret kød.

De fleste forbrugere ved efterhånden, at et skuldersår er resultatet af et indeklemt svineliv. Men de færreste ved, hvordan det liv slutter på et industrielt slagteri. Eller at en bleg, tør og stiv skinkeschnitzel blandt andet kan være resultatet af et stresset dyr, hvis sidste oplevelse i livet er rædsel. Det betyder nemlig, at adrenalin og binyrebarkhormoner pumper ud i kødet.

"Selv som fagperson er det overvældende. De ord, som skal til for at beskrive slagtingen, er meget barske, men det er jo realiteterne," siger dyrlæge Søren Kent Pedersen, som har arbejdet på adskillige industrielle slagterier. I dag er han afdelingschef for DB Kontrol og projektleder i Dyrenes Beskyttelse. Han karakteriserer slagterierne som 'en meget speciel verden'.

For os andre er slagterierne en vakuumpakket virkelighed, som vi ikke rigtig har lyst til at åbne, før den ligger pænt pakket og klar til stegepanden. For dyrene går vejen til slagteriet over indfangning, læsning, transport og så følger bedøvelse og aflivning.

Forbyd strømbad til fjerkræ

For fjerkræ i store besætninger foregår indfangning f.eks. med store maskindrevne koste, der fejer dem sammen i stalden til en transport på op til 12 timer i trange transportbure. Turen ender på slagteriet, hvor de levende bliver hængt op i benene og derefter kørt på hovedet gennem et strømførende vandbad, der skal bedøve dem, inden de hastigt passerer videre til halssnitning i de roterende knive, som udgør den egentlige aflivning.

"Det er meget problematisk. Opfejning og ophængning giver skader som f.eks. benbrud, vingeskader, dislokerede led og blødninger. Dertil kommer bedøvelsen, som er usikker på grund af fuglens varierende størrelse. De små fugle når ikke altid ned under vandspejlet, og så bliver de ikke ordentligt bedøvet inden knivene. Det forudsætter et meget årvågent slagteriopsyn og veterinærkontrol, hvis det skal fungere. Desuden kræver det meget at styre koncentrationen af salte, elektriske parametre som f.eks. strømstyrke, og tiden under vand. Hvis det ikke er i orden, så bliver dyrene ikke bedøvet ordentligt. Dyrenes Beskyttelse anbefaler derfor, at den bedøvelse forbydes," siger Søren Kent Pedersen.

Kvælende bedøvelse

For grisene er alene stempling med tatoveringshammer, drivning ud af stierne, læsning og transport i store flokke meget stressende. På de store slagterier bliver de derefter gruppevis bedøvet med kuldioxid.

"CO2 er særlig slem, fordi det er en såkaldt aversiv gas, som kroppen reagerer meget stærkt på i afværge, altså en meget voldsom kvælningsfølelse. Det giver meget kraftige reaktioner hos grisene, som prøver at flygte, og det skaber panik i CO2-elevatoren. Den videnskabelige europæiske fødevarermyndighed, European Food Safety Authority, har påpeget, at dyrenes reaktion er problematisk," siger Søren Kent Pedersen.

Mærk den gode slagting

For forbrugerne betyder hele forløbet, at dyrene er stressede og afslutningsvist dødsensangste. Det er både dårligt for dansk dyrevelfærd og for kødet på tallerkenen. Spørgsmålet er, om der overhovedet findes sådan noget som en god slagting.

"Der findes ingen perfekt slagting. Men hvis eksempelvis grise er i deres vante omgivelser med egne flokfæller, kendte mennesker og så meget hverdag som muligt, og bedøvelsen foregår stille og roligt med f.eks. en bolt pistol, der virker øjeblikkeligt, så når de ikke at opdage noget, og så bliver de ikke stressede og bange, og så sætter det sig ikke i kødet," siger Søren Kent Pedersen.

Det handler altså om at opnå en øjeblikkelig bedøvelse i trygge omgivelser og derpå hurtig aflivning. Men hvordan skal forbrugerne så finde en kotelet uden kortisol og kyllingefilet, der er fulgt ordentligt til dørs?

"Det ideelle er en mærkning af kødet, som oplyser føde- og opdrætssted, transport, slagtested og bedøvelsesmetode. I Dyrenes Beskyttelse arbejder vi for den slags forbrugerinformation. Men det er ikke p.t. muligt at lave danske lovkrav om det, fordi mærkningen er harmoniseret af EU-regler. Dermed har forbrugere reelt ikke den viden, som skal til for at kunne vælge til og fra i forhold til dyrevelfærd i slagting. Indtil videre er der kun den mulighed at se efter frivillige mærker. Det kan være 'Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse' som sikrer, at transporten er under otte timer, at dyrene ikke overnatter på slagteri, og at kødkvæg, får og lam er bedøvet med penetrerende bolt pistol, eller at købe kød fra 'Velfærdsdelikatesser' under Dyrenes Beskyttelse."

Velfærdsdelikatesser er et registreret varemærke, som er kontrolleret af Dyrenes Beskyttelse. Mærket optimerer økologi og dyrevelfærd i alle faser af slagtedyrs liv og arbejder målrettet på at gøre det muligt, at alle slagtedyrs under Velfærdsdelikatesser bliver bedøvet og aflivet i vante omgivelser på marken. Mærket er allerede i dag en garanti for kort transport, og for hurtig og effektiv bedøvelse enten hjemme eller på små

slagtehus. Ingen dyr bedøves med CO2 eller strømbad.

Læs eksempelvis, hvordan grisene bedøves og aflives på Troldgården, hvor Philip Dam betegner slagtingen som en god oplevelse

Bedøvelse og aflivning

Alle danske dyr skal pr. 17. februar 2014 bedøves, inden de aflives. Metoderne til bedøvelse og aflivning ved slagting i Danmark er:

- **Svin:** På de store slagterier benyttes CO2, som kvæler grisene. Dyrenes Beskyttelse finder metoden problematisk. På mindre slagtehusse bruges enten penetrerende bolt pistol, som bedøver øjeblikkeligt, (der er en lille risiko på ca. 4 procent for fejlskydninger) eller elbedøver i form af en strømførende tang. Metoden kræver god hudkontakt, rene elektroder og hurtig aflivning, fordi bedøvelsen er kortvarig. Efter bedøvelse aflives dyrene i alle tilfælde ved halsstik og afblødning
- **Fjerkræ:** På de store slagterier benyttes strømførende vandbad til bedøvelse og halssnit i roterende knive som aflivning. Strømbade kræver dygtigt personale til at regulere bl.a. strømstyrke og eksponeringstid samt til at sætte ind, hvis fuglene ikke er store nok til at få hovedet under vandet. Dyrenes Beskyttelse anbefaler at forbyde bedøvelsen.
- **Kvæg:** Penetrerende bolt pistol eller bolt pistol med plade (til halalslagting). Dyrene fikseres i skydebokse til bedøvelse. Der er en lille risiko på ca. 4 procent for fejlskydninger; og lidt større risiko ved halal. Efterfølgende stikkes og afblødes dyrene som aflivning.
- **Får/lam:** Penetrerende bolt pistol. Bedøvelse virker øjeblikkeligt. Der er en lille risiko på ca. 4 procent for fejlskydning. Efterfølgende bliver dyret stukket i halsen og afblødt, hvilket udgør den egentlige aflivning.

Dyrenes Beskyttelse opfordrer til udvikling af bedøvelse med brug af gasblandinger indeholdende inaktive gasser (f.eks. argon, helium, nitrogen), som vil være at foretrække til såvel fjerkræ som svin.

KONTAKT

KONTAKT OS
MEDLEMSSERVICE
RÅDGIVNING
LEDIGE STILLINGER
SEKRETARIAT
WEBSHOP
BLIV FRIVILLIG

NYHEDER OG PRESSE

PRESSE
MEDLEMSBLAD
DOWNLOADS
NYHEDSBREV
TILBUDSMAIL
BLOG
SÅDAN LIGGER LANDET
LOGOER
SÅDAN SAMLER VI IND

DYREREDNING

DYREAMBULANCE
DYRENES VAGTCENTRAL
KREDSFORMÆND
VILDTPLEJESTATIONER
INTERNATER

OM OS

DYRENES BESKYTTELSE
HISTORIE
MISSION OG VÆRDIER
VEDTÆGTER
ORGANISATION
PENGENE GÅR TIL
ÅRETS DYREVEN
FAQ
ÅRSBERETNING

ØVRIGT

MEDLEMSFORDELE
PRØV OS
LOVPORTAL
FONDE
ERHVERVSPARTNERE
SAMARBEJDSPARTNERE
UDVIKLINGSCENTER

