



I april startar Meny en utbildning i hur man hanterar bedövnings- och skjutvapen, med anledning av ett förslag som just nu diskuteras i EU.

Utbildning i att bedöva och avliva för bättre djurskydd

Om en ny föreslagen EU-förordning går igenom, kommer flera yrkesgrupper att behöva en utbildning i hur man avlivar djur på ett sätt som tar hänsyn till djurskyddet. Detta som ett led i EUs arbete för säkrare livsmedel.

TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN FOTO: JAN ANDERSSON

Det kan handla om djurtransporter som går illa, om bränder i ladugårdar, om tåg som kör på djur eller om djur som skadar sig illa på gården. Det finns många tillfällen när det vore bra om det fanns god kompetens på plats så att man på ett bra sätt kan bedöva och avliva det skadade djuret.

Just nu behandlas förslaget till en ny EU-förordning och när den går igenom kommer kravet på utbildning att skärpas.

Redan i dag finns tydliga krav på kompetens. Lagstiftningen inom området säger bl a att den som ska bedöva och avliva ett djur ska vara väl förtrogen med den bedövnings- resp avlivningsmetod som ska användas.

Kompetensbevis

Men den nya slaktförordningen som för tillfället diskuteras i EU kräver dessutom

att ett nationellt kompetenscentrum ska godkänna utbildningen i bedövning och avlivning av djur. Kompetensbevis som visar att en person har genomfört och klarat ett oberoende praktiskt prov kommer att krävas. Internutbildning kommer inte att accepteras.

EU-förslaget hänger ihop med det sk hygienpaketet, en uppsättning rättsakter om säkra livsmedel som antogs 2004.

Cirkelstart i april

I april startar Menycirkeln Hantering av bedövnings- och skjutvapen. Kursen kommer att behandla hur man praktiskt hanterar bedövnings- och skjutvapen, djurvälstånd, köttkvalitet och arbetarskydd.

– Deltagarna kommer att träffas sex gånger i lokaler i anslutning till Linköpings slakteri, berättar Anne Algers, processledare för cirkeln.

En Menycirkel går ut på att mellan sex och tio deltagare samlas kring en gemensam frågeställning. Den här gången har samtliga sex datum redan bestämts och första träffen är 28 april. Precis som i alla Menycirklar leds cirkeln av en processledare och sedan plockas experter in för att belysa olika områden.

Anne Algers är anställd vid Meny sedan expertkompetensprogrammets start för åtta år sedan. Den första Menycirkeln hon ledde handlade om Kvalitetsutveckling av djurhantering vid svenska slakterier.

– Nu vänder vi oss till den som arbetar med eller övervakar bedövning och avlivning av djur vid slakteri eller i samband med akuta situationer.

Stor efterfrågan förväntas

– Vi tror att det kan bli en väldigt stor efterfrågan på en sådan här utbildning, i synnerhet när den föreslagna EU-förordningen går igenom, säger Anne Algers.

Hon kan se många yrkesgrupper som kan ha nytta av utbildningen.

Varje år avlivas 360 miljoner grisar, får, getter och nötkreatur och mer än fyra miljarder fjäderfän i slakterier inom EU. Bekämpning av smittsamma sjukdomar kan också innebära avlivning av ett stort antal djur.

När den föreslagna förordningen går igenom så är det tänkt att den ska gälla från och med den 1 januari 2011. ■