



Fotograf: Lotta Berg, SLU

# DISA - Djurvälfärd i samband med slakt och avlivning

En presentation av utbildningsmaterialet DISA  
Nationellt centrum för djurvälfärd (SCAW), Sveriges lantbruksuniversitet

## DISA – Djurvälstånd i samband med slakt och annan avlivning

### Ny EU-förordning

Från och med 2013 gäller en ny EU-förordning för djurskydd vid slakt, "Rådets Förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning", även kallad avlivningsförordningen. Den nya EU-förordningen innebär flera viktiga förändringar vid slakt och annan avlivning. En av dem innebär att personal som hanterar djur vid slakt och annan avlivning inte bara ska vara utbildade utan även ha ett kompetensbevis. Man får kompetensbeviset om man gått en utbildning och examinerats, eller om man hade mer än 3 års dokumenterad erfarenhet inom yrket före den 1 januari 2013. Kompetensbeviset kan fås efter ansökan hos Jordbruksverket.

### Utbildningsmaterial

För att nå EU-förordningens krav har SLU, Sveriges lantbruksuniversitet, tillsammans med landets främsta experter tagit fram ett webbaserat kursmaterial, **DISA – Djurvälstånd i samband med slakt och annan avlivning**. Förutom slakteripersonal som måste kunna reglerna finns många andra i samhället som har nytta av mer kompetens inom området, som poliser, djurskyddshandläggare, lantbrukare, veterinärer och personal på Trafikverket (påkörda djur). Kursmaterialet är därför fritt för alla att ta del av på nätet när som helst. Målet är att de som har intresse av eller på annat sätt berörs ska ha en gemensam kunskapsgrund att stå på.

Kursmaterialet är omfattande med ungefär 650 webbsidor, 730 illustrationer samt 170 videofilmer. Materialet är uppdelat i moduler och går igenom bl.a. biologiska principer, lagstiftning, etik samt åtskilliga djurslagsspecifika kunskaper som hantering, bedövning och avlivning. De två första modulerna innehåller grundläggande kunskap som alla bör ta del av och som skapar en förståelse för innehållet i det övriga materialet, där man kan välja ut de djurslag som man behöver mer kunskap om.

Varje avsnitt innehåller frågor som kan besvaras och kontrolleras direkt i dokumentet. DISA-materialet kan användas både i självstudier och som kursmaterial vid arrangerade kurser.

Nedan följer en kort sammanfattning av vad de olika modulerna innehåller.

## Modul 1: Biologiska principer.

Djur som slaktas eller avlivas utsätts för olika risker ur djurvälståndssynpunkt, till exempel transport, ny miljö, högt tempo, buller, möte med andra okända djur och människor, ovarsam hantering och felaktig uppställning. För att minska riskerna är det viktigt att känna till de olika djurslagens biologiska principer. Denna modul ligger till grund för en djurvänlig hantering i samband med slakt.

Modulen går bl.a. igenom:

- Olika djurslags fysiologiska behov, sinnen och beteende.
- Begrepp som smärta, rädsla och stress.
- Hur slakteripersonalen kan påverka situationen för att minska stressen och undvika onödigt lidande hos djuren vid slakt.
- Etik i samband med slakt och avlivning.

### **Visste du att...**

*hov- och klövdjur måste sänka huvudet för att se föremål på nära håll, till exempel underlaget de går på?*

## Modul 2: Lagstiftning

Slakteripersonal förväntas känna till vilka lagar och regler som styr deras verksamhet och hur dessa kontrolleras. Både arbetsgivaren och medarbetaren har ett ansvar att lagar och regler följs i verksamheten på slakteriet.

Modulen går bl.a. igenom:

- Hur lagstiftningen kring djurskydd styrs, hur den kontrolleras och vilken roll olika personer har i förhållande till reglerna.
- Hur man hittar information om gällande bestämmelser.
- Vad den nya avlivningsförordningen och andra regler innebär.



Sveriges riksdagshus. Fotograf: Melker Dahlstrand

*De följande modulerna är indelade efter djurslag och handlar om hantering, bedövning, vapenanvändning, avlivning, konsekvenser och kvalitet. Du kan läsa hela modulerna eller välja ut de avsnitt som handlar om de djurslag du är intresserad av eller behöver kompetens inom.*

### **Modul 3: Hantering**

Transporten till slakteriet och miljön där kan vara mycket påfrestande för djuren. Hur de hanteras tills de bedövas har stor betydelse för deras upplevelse.

Modulen går bl.a. igenom:

- Olika individers förutsättningar att klara påfrestningen under slaktdagen.
- Hur man utnyttjar djurens naturliga instinkter för en effektiv och lugn drivning.
- Hur man hanterar skadade djur.
- Vad man ska tänka på när man stallar upp djuren på slakteriet.

#### ***Visste du att...***

*Livsmedelsverkets officiella veterinär är skyldig att anmäla återkommande brister och problem till länsstyrelsen. Allvarliga händelser ska anmälas omedelbart.*



Suggan på bilden är troligen relativt van vid hantering, men kan ändå reagera på nya människor och miljöer.  
Fotograf: Anne Algers, SLU.

## Modul 4: Bedövning

Vår lagstiftning till skydd för djuren har ett starkt stöd i Sverige. Det är sedan länge lagstadgat att alla djur ska bedövas innan de avblodas, även vid religiös slakt. Det är viktigt att man känner till hur man bedövar för att undvika onödigt lidande. Man bedövar djuren mekaniskt, elektriskt eller med hjälp av gas.



BBB-regeln betyder att  
*Bulten Bara Bedövar!*

Bedövning får aldrig ses som en avlivande åtgärd, oavsett bedövningsmetod. Ett bedövat djur kan vakna upp om det inte avlivas innan bedövningseffekten avtar.

Bilden till vänster:

*Phineas Gage (1823-1860), förman för järnvägsarbetare i Vermont, USA, fick 1848 en stav genom skallen och överlevde men fick starka personlighetsförändringar. Ett par minuter efter olyckan kunde han tala och senare gå till den vagn i vilken han upprätt sittande åkte någon kilometer för att få hjälp.*

Illustration: Se [wikipedia](#)

Modulen går bl.a. igenom:

- Olika typer av fixering inför bedövning.
- Olika typer av bedövning, hur de fungerar och hur man uppnår god effekt.
- Hur man kontrollerar att djuret är medvetslöst och hur man ska agera om djuret inte bedövats.
- Inom vilken tidsperiod djuret ska avblodas (avlivas) när det bedövats.

### **Visste du att...**

*Sverige är, tillsammans med Danmark, Åland och Polen, de enda länderna inom EU som kräver att samtliga djur ska bedövas före slakt, även vid religiös slakt.*



## Modul 5: Vapen användning

För en fullgod bedövning är det viktigt att välja ett vapen som är anpassat till det djur som ska bedövas. Vapnen och utrustningen ska dessutom skötas om för att fungera optimalt.

Modulen går bl.a. igenom:

- Olika vapentyper och ammunition.
- Hur man använder olika vapen.
- De effekter olika vapen ger på djuret.
- Distansavlivning.
- Skötsel och underhåll.

## Modul 6: Avlivning

Efter att djuret bedövats ska det omedelbart avblodas och därigenom avlivas. På ett bedövat djur slår hjärtat vanligen fortfarande, vilket är grunden för avblodningen. Avblodningen kan ske på olika sätt men måste genomföras effektivt och korrekt.

Modulen går bl.a. igenom:

- Varför det är viktigt med en effektiv avlivning ur djurskyddssynpunkt.
- Hur man utför avblodning på olika djurslag med olika anatomi.
- Fysiologisk kontroll och tecken på att djuret dör.

### **Visste du att...**

*Dålig avblodning ger kortare hållbarhet och sämre köttkvalitet.*



Del av avlivningskontroll på gris. Även bedövningskvalitet kan kontrolleras på motsvarande sätt. Fotograf: Maria Alarik.

## Modul 7: Konsekvenser

Hantering av djuren på slaktdagen kan få konsekvenser vad gäller kvaliteten på köttet som produceras. En dålig hantering påverkar därigenom även ekonomin och personella resurser.

Modulen går bl.a. igenom:

- Sambandet biologiska principer, hantering av djur och köttkvalitet.
- Omvandlingen från muskulatur till kött.
- Köttets sammansättning.



Kalkonbröstfilé från dåligt avblodad kalkon, som indirekt kan bero på stress.

## Modul 8: Kvalitet

Avlivningsförordningen kräver att slakterier ska ha egna fastställda rutiner för hantering av djur i stallet, bedövning och avlivning. Den offentliga kontrollen har bl.a. som mål att se till att egenkontrollen fungerar som den ska. Det är alltså viktigt att personalen på slakteriet kan genomföra rutinmässiga bedömningar av djurvälferden.

Modulen går bl.a. igenom:

- Skillnad mellan egenkontroll och offentlig kontroll.
- Vad är HACCP?
- Hur man beskriver olika välfärdsindikatorer och vad de indikerar.
- Hur man värderar riskerna för djurens välfärd på slakteriet.

## Vill du ha mer information?

[Nationellt centrum för djurvälstånd, SCAW](#), SLU, är Sveriges kontaktpunkt för slaktfrågor. Kontaktpunkten nås via SCAW:s hemsida eller [SCAW.kontakt.slakt@slu.se](mailto:SCAW.kontakt.slakt@slu.se).

[Meny, SLU](#), är godkänd som utbildningssamordnare och handhavare av prov för kompetensbevis avseende slakt och avlivning.

[Jordbruksverket](#) är den myndighet man vänder sig till för att ansöka om kompetensbevis, och som ansvarar för det svenska regelverket kring djurskydd vid slakt.

