

BÄTTRE MILJÖ PÅ SLAKTERIERNA

Forskare från SLU, Göteborgs och Linköpings universitet har studerat förhållandena på slakterier för både djuren och människorna som arbetar där. Bättre flyt i arbetet skulle sannolikt ge en bättre miljö för alla, konstaterar de.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

Sofia Wiberg bestämde sig för att bli veterinär när hon såg Kalla Faktas granskning av transporter till slakterier i slutet av 1990-talet. Det var samma program som låg till grund för att Meny fick ta fram utbildning till personal vid flera privata slakterier.

Efter sin grundutbildning och ett par års arbete som ”vanlig veterinär”, valde Sofia att gå vidare som forskare. Hon har bl a arbetat med forskningsprojekt kring slakttransporter med fokus på logistik. I sin licentiatavhandling, som just är klar, har hon tittat närmare på hanteringen av nöt vid drivning till bedövningsboxen och själva bedövningen, med fokus på djurets välfärd.

Sofias forskning ingår i ett större tvärvetenskapligt forskningsprojekt, som också tittar på hur rutiner och arbetssätt även påverkar människorna som arbetar där samt vilka ekonomiska effekter det får.

Onödig stress

Slakteribranschen har ändrat på en hel del i djurhanteringen sedan slutet av 1990-talet. Inredningen i många slakterier har t ex byggts om för att djuren ska uppleva mindre stress. Djurens väg från transporten till bedövningen kantas av höga väggar, vilket gör att djuren kan ta sig framåt utan för många störande intryck.

Men även den inredningen har sina brister. En skarp sväng eller vattenblänk på golvet kan få djuren att stanna och då behöver de drivas på. För skötaren innebär det att hänga över en hög vägg – en arbetsställning som inte är bra i längden.

Utifrån resultaten i studien konstaterar forskarna att flyt i arbetet är en viktig faktor för både djur och människor.

– Det är många komponenter som ska stämma. Transporten ska komma i tid, avlastning ska ske i lugnt tempo och med jämnt flöde och till sist ska själva drivningen gå smidigt, berättar Sofia Wiberg.

Idag behöver djurbonden anmäla en vecka i förväg hur många



Meny har arbetat med att utbilda personal på slakterier i flera olika steg. Senast var det Sofia Wiberg som utbildade arbetsledare.

djur man vill ha slaktade, för att logistiken ska fungera. Det är en evighet om man jämför med t ex Posten. Det finns många branscher som arbetar med komplicerad logistik och man borde kunna ta lärdom av varandra, resonerar forskarna.

Önskar mer dialog

Forskarna kunde se vissa vanemässiga beteenden, som att djurskötarna ofta bankade i väggarna för att få djuren att skynda på, trots att djuren ändå skulle få stå och vänta framme vid bedövningen. Levande djur och tidspress är dessutom ingen bra kombination.

– Det blir en stressig miljö för djuret att vistas i, men också en högljudd och bullrig arbetsmiljö för människorna, säger Sofia Wiberg.

Diskussion och dialog är något som Sofia Wiberg brinner för, men som forskare kan hon känna att den s k tredje uppgiften, att föra ut forskningsresultaten, kommer i kläm.

Till hösten kommer hon att få möjlighet till såväl diskussion som dialog. Då åker hon ut till de slakterier som har deltagit i forskningsprojektet och berättar om vilka resultat man kommit fram till.

– Jag hoppas att de uttrycker om de håller med eller inte – och framför allt varför. Det här kan bli en öppning till en ökad kontakt mellan forskare och slakterinäringen, tror Sofia Wiberg.

Kompetensbevis i djurskydd

När det gäller djurskyddet går man nu ett steg längre. En ny lag som införs inom EU vid årsskiftet 2012/13 kräver att alla som hanterar djur i samband med slakt och annan avlivning ska ha gått kurs i djurskydd och kunna visa upp ett kompetensbevis. Några har redan kommit en bit på väg i det arbetet, bl a i och med Meny utbildning.

SLU håller nu på att ta fram material till en ny utbildning, som kommer att ges genom Meny och som leder till ett kompetensbevis i djurskydd. □