

Tankar av David Lindegren kring aktuella frågeställningen som mejlades till Katrin, Eldrimner, 20210127. David har drivit lantbruk med djurhållning och slakteri i 11 år nu.

Utbildning och prov för kompetensbevis bedövn/avlivning är ej anpassat för målgruppen. Det saknas i stort sett en relevant utbildning!

Det finns idag en mycket stor brist på kvalificerade slaktare och styckare i Sverige. Inom EU finns dock gott om duktig personal, särskilt i östra Europa. Bland nyanlända finns också många som har en bakgrund som slaktare/styckare. För de som INTE talar och läser perfekt svenska är det nuvarande kompetensbeviset för bedövn/avlivning mycket svårt att ta. Utbildningsmaterialet liksom provet är skrivet på akademisk svenska, full av fackuttryck och ovanliga ordval. Den myndighet (Jordbruksverket) som ansvarar för arbetet med kompetensbevisen behöver få i uppdrag att arrangera flerspråkiga utbildningar för kompetensbevis bedövning/avlivning. Om våra politiker VERKLIGEN vill åstadkomma en skillnad vad gäller bedövning/avlivning och levandedjurhantering på våra stora och små slakterier behöver en nationell och statligt arrangerad utbildning tas fram. Här behövs en 3-7 dagars intensivutbildning där både praktik och teori ingår (idag är det ju bara teori!).

Nolltolernas vad gäller förorening på slaktkropp är i praktiken en omöjlighet

Utvecklingen av lagstiftningen inom animaliska livsmedel har under decennier skenat iväg. Skandaler som galna kosjukan och mediala drev har hetsat på ett allt mer uppskruvad tonläge vad gäller bland annat hygien. Dagens regelverk, som i teorin innebär en nolltolerans mot förekomst av (fekal) förorening på slaktkropp, är i praktiken omöjligt att leva upp till. Oavsett hur noga kroppen besiktigas i varmt resp kallt tillstånd och oavsett om det är en, två eller tre personer som granskar, så är sannolikheten för att en fjärde person ändå ska hitta föroreningar rättså stor. Detta ställer Livsmedelsverkets inspektörer i en omöjlig sits, liksom slakterierna. Särskilt utsatta är alla de småskaliga slakterier som inte har ständig närvaro av veterinärer från Livsmedelsverket. Här är veterinärerna distanserade i jämförelse med de stora slakterierna där veterinärerna många gånger uppfattas som en delvis integrerad del av personalstyrkan. Jag har själv klassificerat på ett par stora slakterier (KLS, HK Scan Linköping) och sett mängder av föroreningar på slaktkroppar EFTER Livsmedelsverkets kontrollstation. Hur många besiktningar med anmärkning för fekal förorening har Livsmedelsverket gjort i Linköping under 2020? Det enda rimliga är att sätta en maxnivå på hur många procent av resp djurslag som (fekal) förorening kan accepteras på respektive slakteri (i förhållande till volym). Kanske kan Livsmedelsverket börja uppmuntra också (en ny roll!, jämför Skatteverket som har parollen "Det ska vara lätt att göra rätt"). Ett system med stjärnor/klasser som blir en officiell markering för hur bra slakterierna klarar av fekala föroreningar. Jämför med hur kommuner tex jobbar med tillsynen av restauranger.

Bristande professionalitet hos operativ tillsynspersonal

Många av de seniora besiktningsveterinärer som arbetar på mindre slakterier i Sverige har ett professionellt, kunnigt och balanserat förhållningssätt till verksamhetsutövarna. Emellanåt, och i synnerhet då nyutexaminerade veterinärer anställs, inträffar det att slakterierna möts av personal som saknar en grundläggande förståelse för myndighetsrollen. Både hos från Livsmedelsverket och Länsstyrelsen finns ett ej ringa antal anställda som INTE klarar av de basala kraven på saklighet (det är endast lagar, förordningar och föreskrifter som tillsynen avser), värdeneutralitet (använd ej ord/uttryck som indikerar affekt eller upprördhet, använd ej adjektiv som indikerar subjektivitet/känslor) samt professionalism i bemötandet. Allt detta måste myndigheterna själva säkerställa att personalen klarar av. Om inte, kommer tilliten till den offentliga tillsynen att ta skada.

Det är för många myndigheter som utöver tillsyn av slakterier och samordningen brister. Ge Livsmedelsverkets huvudansvaret

Mängden kontroller (besiktningar, inspektioner, revisioner) på svenska småskaliga slakterier är enormt omfattande. För oss verksamhetsutövare är det frustrerande att samordningen inte fungerar och att flera myndigheter utövar tillsyn kring samma sak. Detta gäller i synnerhet de levande djuren på slakteriet, dvs stallet, mottagning, drivning, bedövning, avlivning. Det är inte ovanligt att Livsmedelsverkets personal gör en inspektion av hur slaktpersonalen klarar av regelverket (tider, utrustning mm) som rör bedövning och avlivning. Bara ett par veckor senare kan det hända att en ny konstellation av besiktningsveterinärer gör en revision (dvs ett anmält och bokadt besök) för att studera precis samma sak. En månad senare kan det mycket väl hända att Länsstyrelsens djurskyddsinspektör kontrollerar samma sak. Denna situationer liknar en fars! Det förefaller rimligt att befria Länsstyrelsen från tillsynen av slaktförordningen 1099. Livsmedelsverkets personal klarar detta lika bra. Möjligen kan Länsstyrelsen kontrollera stallens utformning eftersom detta är ett fält som är mer fjärran från Livsmedelsverkets vanliga arbetsområde.

Bristande flexibilitet från Livsmedelsverket vad gäller förändringar i slaktschema

Livsmedelsverket har genomfört stora interna förändringar de senaste åren vad gäller planeringen av verksamheten på kontrollslakterierna. Resultatet har, förutom ökade generella kostnader för slakterierna, inneburit en stelbenthet vad gäller Livsmedelsverkets godkännande av avvikande slaktplanering. Det är emellertid (fortfarande) så att svenska slakterier och styckningsanläggningar i allt väsentligt är affärsdrivande företag. Och kundernas efterfrågan kan variera, inte sällan med kort varsel! Att inte kunna ta emot fler bokningar från djurhållare på tex torsdag vecka 43 och därefter öppna upp en ytterligare slaktdag på onsdag vecka 44 är en otillbörlig restriktion för ett fritt företagande. Denna flexibilitet måste kunna finnas utan att drabbas av extra avgifter.

Senfärdighet vad gäller utvecklingen av digital levandedjurbesiktning

Trots flera påstötningar och trots att det idag finns välfungerande tekniska möjligheter har Livsmedelsverket fortfarande inte kommit igång med distansbaserad levandedjurbesiktning.

Livsmedelsverkets personal gör ojämna bedömningar

Det verkar som om Livsmedelsverket har gjort stora ansträngningar de senaste åren för att skapa en mer likvärdig myndighetsutövning hos sin personalstyrka. Trots detta är det fortfarande alldeles för stora variationer i hur besiktningsveterinärer arbetar. Diskussionen mellan olika småskaliga slakterier inom samma region handlar nästan alltid om huruvida man har "tur eller otur" vad gäller Livsmedelsverkets personal. Alla är i stort sett rörande överens om problemen med nytutexaminerade veterinärer. De är väl skolade i regelverk och formell tillsyn men saknar i stora drag en förståelse för vad det innebär att vara företagare och hur slakt och styckning i praktiken fungerar. Livsmedelsverket måste hitta nya sätt att skola in nytutexaminerade veterinärer och fortsätta att skapa likvärdighet i bedömningarna. Det behöver upprättas en intern statistik inom verket vad gäller hur många anmärkningar vid kontroll som resp besiktningsveterinär utfärdar per år.

Svårigheter att förstå den småskaliga slakteriernas förutsättningar

På de stora slakterierna finns särskild personal som hanterar administration, egenkontroll och städ/hygien. På de små slakterierna är det ofta slaktarna och styckarna som själva gör allt detta. Hur kan då Livsmedelsverket planera för stora revisioner och inspektioner under slakteriets absoluta högsäsong? Att sitta en halvdag eller 6 timmar i sträck för att gå igenom rutiner, följesedlar, titta på etiketter och certifikat för vacuumpåsar när det står 50 lamm i stallet och väntar på slakt är

provocerande. I samband med dessa större revisioner, men även vid mer löpande inspektioner, händer det också alldeles för ofta att besiktningsveterinärer hänvisar till annat än vad som står i lagar, förordningar och föreskrifter. Vad som är "kutym" och "allmän praxis" på stora slakterier kan inte framföras som SKALL-krav till små slakterier. Det är överhuvudtaget inte relevant att i samband med tillsyn hänvisa till vad som är ett "vanligt" förfarande.

Förstatliga de svenska slakterierna?

Som framgår ovan finns det mycket som oroar de småskaliga slakterierna vad gäller regelverk och myndighetstillsyn. Hur mycket mer av detta är det rimligt att djurhållare och slakterier/styckerier och charkuterier klarar av? Finns det någon annan företagsamhet i Sverige som omfattas av så många kontroller och uppföljningar? När denna bransch omfattas av regelverk och tillsyn som nästan liknar kärnkraftverkens situation, ja då kan man undra om det inte är bättre att slakterierna förstatligas.

Det behövs en ny och i grunden förändrad relation mellan verksamhetsutövarna och tillsynsmyndigheterna

I ljuset av de många skandaler och affärer som genom åren uppdagats inom kött, slakt och livsmedel det senaste decenniet finns det anledning att försöka anlägga ett mer övergripande helikopterperspektiv. Behovet av "uppstyrning" har lett till ännu mer lagstiftning på området samt skärpt tillsyn. Men detta har också skapat en situation av frustration hos och konfrontation mellan de olika parterna. Paradoxalt nog tycks skandalerna inte minska eller mattas av i antal och omfattning, vilket naturligtvis kan spä på kraven på ännu tuffare tag från konsumenter och politiker. Jag är helt övertygad om att ett skifte av paradigmen behöver åstadkommas, ett skifte som måste omfatta såväl myndigheter och företagare som politiker och allmänhet. Myndighetsrollen skulle, likt den transformation som bl a Skatteverkets genomgick på 1990-talet, behöva vara både kontrollerande och stödjande. Livsmedelsverket och Länsstyrelserna behöver genomgå en grundläggande attitydförändring och ges ett bemyndigande att både utöva tillsyn och erbjuda service till verksamhetsutövarna. Detta förefaller dessutom helt rimligt ställt i relation till den enorma mängd lagar, förordningar och föreskrifter som finns på området. Mängden tätskrivna regelverkstexter är i praktiken så omfattande att ett mindre slakteri knappast kan ha detaljkännedom om allt. Jag kan tex inte idag göra en mindre ombyggnation på slakteriet och i samband med planeringen fråga Livsmedelsverket om utformningen och "flödet" är lämpligt. Jag får bara som svar att de inte kan påta sig denna roll utan att jag först när ombyggnationen är klar kan få ett godkännande. Och då kan jag ju ha planerat "fel".

Naturligtvis behöver även företagarna ta en aktiv del i den förändrade relationen. Branschen skulle behöva samlas kring utformningen av ett system för mästarbrev eller motsvarande. Kompetensen och hantverksskickligheten måste höjas och här kan branschens företrädare ta ett stort ansvar för att erbjuda utbildningar, rådgivning eller motsvarande. Dessa kan naturligtvis inte bara omfatta en handfull stora slakterier i Sverige utan även de många små. Nyrekryteringen av duktiga unga slaktare, styckare och charkuterier är också ett stort problem idag. Här bör staten ta en aktivt stödjande roll motiverat av att det är en nationell angelägenhet att ha en yrkeskår av slaktare som klarar av sin profession utan anmärkningar och som kan utföra sitt arbete med en hög etisk hållning.

Det sistnämnda för slutligen på tal det bidrag som politiker och allmänhet (samt media) skulle kunna tillföra i detta paradigmskifte. Det finns knappast något annat yrke i Sverige idag som är - i allmänhetens och medias ögon - så illa ansett som slaktarens. Hur har det kunnat bli så trots att Sverige kanske är det land i världen som värdesätter djurvälstånd högst? Slaktaren är kanske precis som läkaren, prästen och imamen den enda yrkesgrupp som arbetar i spänningsfältet mellan liv och död. Vi borde värdera yrkesgruppen därefter.

/David Lindegren

Lindegrens gård AB

Lindegrens slakteri AB