



Kos: Koppelammet går fritt på Persbråten gård og får mye omsorg og godt stell.

FOTO: RAGNHILD FALLER



Gründer: – Vi er veldig påpasselige med hygiene inne i slakteenheten, sier Mobilslakt-sjef Torill Malmstrøm.

FOTO: GUNHILD AASLIE SOLDAL



Slutten: Slik ser det ut inne i slakteenheten til Mobilslakt.

FOTO: MOBILSLAKT AS

«Dyrenes velferd avhenger av hvordan de håndteres før og ved avliving – og det har lite med den mobile enheten å gjøre.»

Elisiv Tolo, veterinær i Animalia

► Maten er så billig i Norge at det bare skulle mangle, sier Persbråten.

Ingen Nortura-mobil

Nortura planlegger ikke å ha noen mobile slakterier selv, selv om Nortura har lagt ned flere slakterier rundt om i landet.

– Vi finner det ikke økonomisk lønnsomt fordi slaktekapasiteten blir for liten og medfører dermed en høy slaktekostnad per kilo kjøtt. I tillegg skal vi være sikre på at slaktehygiene holder en jevn og høy standard samt at vi skal forholde oss til slakteavfall og utslippsvann på en miljømessig god måte. Summen av disse faktorene gjør at vi ikke planlegger å ha noen mobile slakterier, sier Nina Sundqvist, kommunikasjonsdirektør ved Nortura.

I dag sier dyrevelferdsloven at slakteriene har åtte timer på seg for å transportere dyr fra de hentes til de er på slakteriet. Sundqvist mener dette taler for at dyrene ikke utsettes for unødvendig stress under turen.

– Hadde dyrene hatt en stor belastning, ville loven gitt begrensninger i forhold til inntransporttiden. I tillegg er dagens inntransportbiler av en helt annen kvalitet enn for bare 5–10 år tilbake. Slikt sett opplever vi ikke at vi utsetter dyra for unødig stress, sier Sundqvist.

Gjennomsnittstransporten i Nortura ligger for øvrig på ca. 3,5 timer,

– Slaktingen viktigst

Fagmiljøet Animalia er delvis uenig med Norturas konklusjoner.

– Transport av dyr til slakterier vil alltid medføre noe stress, så teoretisk sett ville det vært fint om vi kunne transportere slakteriet til dyrene istedenfor, sier Elisiv Tolo, spesialveterinær i Animalia. Tolo medgir imidlertid at om selv stressvurderingen til Nortura er litt optimistisk, så holder regnestykket stikk.

– I praksis er det knapt mulig å gjennomføre i større stil av flere grunner: De mobile enhetene er relativt store og kommer vanske-

lig til på alle gårdstun; de fleste produsentene har et begrenset antall dyr til levering, slik at kostnadene for å flytte og sette opp den mobile enheten blir uforholdsmessig store; og kapasiteten ville bli ekstremt lav når anlegget må rengjøres mellom hver gård, sier Tolo.

Løsningen blir derfor ofte at slaktemobilen plasseres på et egnet sted, mens dyrene transporteres fra gårdene omkring. Altså forsvinner ikke stresset ved lasting og lossing, selv om transportlengden blir vesentlig kor-

tere. Tolo tilføyer at kvaliteten på kjøredonningene er variabel.

– Videre er de mobile enhetene jeg har sett konstruert for å ta i mot avlivede dyr og slakt. Dyrenes velferd avhenger av hvordan de håndteres før og ved avliving – og det har lite med den mobile enheten å gjøre, sier Tolo.

– Velferd til siste stund

Torill Malmstrøm, leder i Mobilslakt AS, er selv veterinær. Hun mener stresset blir mindre for dyrene også om de må transporteres et stykke for å komme til mobilslakteriet.

– Det må være tilrettelagt der vi kommer, og egen oppstillingsplass. Det kan være fordi bøndene vi kommer til har egen oppstillingsplass, eller det kan være slik at flere samarbeider om et egnet sted som dyrene transporteres til. Dette skjer i så fall på henger som dyrene er vant med å bli transportert i, til og fra beiter og lignende, så stressfaktoren er nok ikke så stor som ved slaktebil, sier Malmstrøm.

Mobilslakt AS krever at bonden selv skal følge dyret fra oppstillingsplassen og til stedet hvor bedøvelsen settes.

– På den måten sørger vi for at bonden får sikret dyrets velferd til siste stund. Det hele foregår på en rolig måte for å unngå stress. Vi er veldig påpasselige med hygiene inne i slakteenheten, og opprettholder selvfølgelig regelverkets krav, noe som også sikres av at noen fra Mattilsynet er til stede, fra kontroll av levende dyr til kjøttet er stemplet, sier Malmstrøm.

Hun mener kjøttet blir bedre når det kommer fra dyr som hadde det rolig da de ble slaktet.

– Det er jo selvfølgelig veldig mange utfordringer knyttet til det her, men erfaringene vi har tatt med oss fra prøveprosjektet har vært veldig verdifulle for videre drift. Tilbakemeldingene vi har fått på kjøttkvaliteten er særs positive.

RAGNHILD FALLER
redaksjonen@nationen.no

UAKTUELT

«Vi finner det ikke økonomisk lønnsomt fordi slaktekapasiteten blir for liten og medfører dermed en høy slaktekostnad per kilo kjøtt.»

NINA SUNDQVIST
KOMMUNIKASJONSREKTØR I NORTURA