



Slakteriet er kome til gards. (Foto: Turid Sundt)

# Omreisande i slakt

**Det fyrste transportable husdyrslakteriet i landet, Mobilslakt AS, rulla ut på fylkesvegane 18. septem-ber i år. Dette slakteriet har fått løyve til å slakte i Hordaland og Sogn og Fjordane. Dei siste vekene har dei vore fullt sysselsett med å slakte lam.**

Slakteriet på hjul er bygd opp av ei trekkvogn med kjølecontainer. Trekkvogna har kjølekapasitet for 50 småfe, medan sjølve slakteriet er på ein tilhengar.

I midten av oktober var Mobilslakt AS hjå Lars Tyssebotn og Berit Ophus i Tørvikbygd for å slakte andre omgangen med slaktelam. Tyssebotn/Ophus produserer spekepølser og korv på garden. I tillegg til eigne dyr hadde dei kjøpt inn dyr i nærområdet som vart slakta same dagen.

## Kvifor mobilt slakteri?

Då Tyssebotn fekk dette spørsmålet kom svaret kontant: - Betre kjøtkvalitet!

Familien til Tyssebotn har i mange generasjonar slakta dyra og foredla kjøtet sjølv. Etter at dei byrja å sende mesteparten av dyra til slakteriet, for så å ta attende returslakt, har dei ikkje vore heilt tilfreds med kvaliteten på skrottane. Av og til kunne ein heller ikkje vere sikker på at ein fekk att eigne dyr. Tyssebotn meiner at skrottane har vorte mjukare, meir vasne og ikkje hatt så frisk lukt som ein kunne ynskje. Denne forandringa meiner dei har kome på grunn av at dyra har vorte stressa etter den lange inntransporten og oppstillinga på slakteriet. Lars Tyssebotn legg heller ikkje skjul på at han helst vil fylgje med på avlivinga og slaktinga av eigne dyr. Det er han og eine sonen som sjølv hentar dyra i floren og held dei medan dei vert avsvima. Når dyret er ferdig oppgjort får familien skrottane inn på eiga kjøle, utan at dyret har vore utanfor tunet. Kortreist mat i ordet sin rette forstand.

## Historien bak Mobilslakt AS

Medeigarane i Mobilslakt AS er Jarl Iversen, gardsmatprodusent og nestleiar,

Torill Malmstrøm, veterinær og dagleg leiar, Helene E. Geelmuyden, forbrukar og sekretær og Birte Larsen, strutsefarmeigar og styremedlem. Desse fire har med sine forskjellige bakgrunnar funne saman og stått på for å få dette prosjektet gjennomført. Dei har forskjellige meiningar om kva som er den største fordelene med eit mobilt slakteri, men er fullt einige i at det beste er å frakte slakteskrottar og ikkje levande dyr.

Prosjektet har frå starten hatt eit godt samarbeid med Mattilsynet og deira eigne prosjekt innan matproduksjon i småskala. Dette er nok mykje av hovudgrunnen til at dei har fått realisert planane sine. Det har tidlegare vore liknande planar på andre kantar av landet, men der har planane stranda av di Mattilsynet kom litt for seint inn i den praktiske planlegginga.

Det er svært viktig at eit køyretøy, som er på tunet til mange forskjellige gardar, ikkje dreg med seg smitte frå stad til stad. Gjennomtenkte arbeidsrutiner må difor inn frå fyrste dag.

Mobilslakt AS har òg vore med og påverka avgjersla om at me no har ei

kjøttkontrollavgift på maks. 1 krone pr. kilo. Dei er òg med og påverkar regelverket som regulerer den lokale slaktekvardagen og kjøttforedlinga.

### Tankane bak Mobilslakt AS

«Mobilslakt AS skal drive leigeslakt og kjøp og sal av levande dyr og fisk. Avlivinga skal skje på garden/anlegget, i individet sitt eige miljø, for å tilfredstille selskapet sitt krav om optimal dyrevelferd og best mogleg kvalitet på råvarena». Dette er å finne på Mobilslakt AS sine nettsider med undertittel Formål.

Dei største fordelane med eit omreisande slakteri er at ein slaktar der dyra er, og dermed sparar dei for lange transportetappar og oppstalling på slakteria. I tillegg har bonden kontroll over heile livssyklusen til dyret frå fødsel til død. For dei som foredlar eige kjøt er det òg viktig at mindre stressa dyr gjev betre råvarer samstundes som matproduksjonen vert forenkla i det at dyra ikkje treng forlata garden.

### Slaktekvardagen

Det heile startar med at bonden gjev beskjed til Malmstrøm om kva dyr han vil ha slakta. Mobilslakt AS ordnar med godkjenning frå Mattilsynet, gjeldande tid og stad og kontroll av ålmentilstanden til dyret innan 24 timar før slaktning.

Bonden hentar sjølv dyra frå floren og fører dei til staden for avsviming. Når dyret har svima av overtek rutinerte slaktarar, og det vert teke omsyn til at levande dyr ikkje skal kunne sjå daude dyr. Det mobile slakteriet har eiga smitteluse, og ein logistikk i slakteprosessen som gjer det unødvendig å krysse rein og urein sone.

Bonden må ordna med tank/slange slik at avfall (blod, tarminnhald, vatn) vert overført til garden sitt eige gjødselsystem og vert att på garden. Såkalla SRM-avfall, som hovudet på småfe over 18 mnd, tek Mobilslakt AS med seg til destruksjon. Slakteriet må ha tilgang til elektrisitet.

Det mobile slakteriet har med seg 2 slaktarar som arbeider i den ureine sonen og 1 slaktar i den reine sonen. I tillegg har dei med seg ein frå Mattilsynet for kjøttkontroll og stempling, og ein klassifisør for bestemming av slakteklasse og feittgruppe.

### Kva erfaringar har ein gjort seg?

Geir Midnes frå Mattilsynet sitt distriktskontor Hardanger og Voss er med på slaktelaget som vitja Tørvikbygd denne dagen, og han er imponert over den fine flyten i slakteprosessen ombord i det mobile slakteriet. Han er opptatt av at det er klart skilje mellom urein og rein sone, og har på ein måte tilsyn med at alt går for seg etter føreskriftene. Svært skitne dyr vert avvist. Midnes fortel òg at han er godt



Slaktelinja. Fremst ser me slaktarane Sven Ekrem og Rolf Bergsvik. Deretter i rein sone ser me slaktar Tommy Nysæther, Geir Midnes frå Mattilsynet, og bakerst er klassifisør Margit Åse. (Foto: Turid Sundt)

fornøgd med dyrevelferden. Dyra er rolege når boltepestolen vert nytta.

Slaktar Tommy Nysæther er fast inventar i slaktebilen og er storfornøgd med arbeidsplassen sin. Han kallar seg for tida «kong Tommy», då dei har hatt mykje besøk av presse og nesten har vorte hylla av folket på denne «signingsferda». Som ein skjønar har dei for tida meir enn nok arbeid, og dei fortel at dei møter kundar som berre har godord å seie om det nye slaktetilbodet.

### Utfordringar

I dag har Mobilslakt AS løyve til å slakte småfe, gris og storfe opp til 100 kg slaktevekt. No på hausten har dei meir enn nok arbeid med lammeslaktninga. Men når ein har som mål å ha rundt 200 slaktedagar i

året, er det kanskje naudsynt å slakte større dyr også.

Ei anna utfordring er å få til eit liknande tilbod for heile landet. Myndighetene har som nasjonalt mål å nå 15% økologisk drive jordbruksareal innan 2015. Det mobile slakteriet er eit godt slaktealternativ som passar inn i det økologiske husdyrhaldet.

I den korte tida slakteriet har vore i drift har dei allereie gjort seg ein del tankar om gode framtidsløysingar. Noko av dette går ut på og bygge ut eit kontaktnett for kjøparar og seljarar av denne type kortreist kjøt. For å få dei riktige prisane har me jo alle lært at tilbod og etterspørsel avheng av kvarandre.

Turid Sundt  
turid.sundt@nsg.no