

Slakting av storfe og småfe uten bedøving - dyrevern vs religionsfrihet?

CECILIE MARIE MEJDELL OG VONNE LUND

Veterinærinstituttet, Avdeling for dyrehelse, Seksjon for husdyrhelse og velferd

Bakgrunn

Noen religioner har detaljerte regler for hva som kan spises, for selve slakteprosedyren og for hvordan maten skal tilberedes. Tillatt mat etter religionen betegnes i islam som halal og jødedom som kosher. Tradisjonelt har slakting i henhold til disse religionene foregått uten forutgående bedøving av dyret. I Norge har det vært krav om bedøving før avblødning siden 1929, og kravet gjelder i dag også for oppdrettsfisk. I mange år har det likevel vært slaktet halal-kjøtt ved norske slakterier, men da med en tilrettelegging og ordning der dyrene bedøves før avblødning. Metoden tilfredsstiller dermed de ordinære dyrevernmessige kravene, som innebærer at dyret er bevisstløst når blodet tappes. Den jødiske minoriteten importerer kosher-kjøtt for sitt forbruk. Mange europeiske land tillater slakting uten bedøving for religiøse minoriteter.

I forbindelse med at EU i 2008 skulle revidere regelverket om slakting, og der status skulle endres fra "directive" til "regulation" som innebærer lovstatus (ordlyden gjelder direkte), blusset debatten om religiøs slakting opp. Ville ordlyden pålegge medlemsstatene (og EØS-medlemmene) å gi unntak fra bedøvingskravet for religiøse grupper, ikke bare tillate statene å gi unntak? Det er nå avklart at statene fortsatt kan velge å ha et nasjonalt forbud mot slakting uten bedøving. Betingelsen er antakelig at det tillates import av slikt kjøtt (jfr. dom i Den europeiske menneskerettsdomstolen). Bedøvingskravet debatteres i Norge i forbindelse med ny lov om dyrevelferd. Både muslimske og jødiske miljøer i Norge arbeider for en endring som åpner for å tillate slakting uten bedøving. De støttes i sin sak av bl.a. likestillings- og diskrimineringsombudet.

Religiøs slakting

Kosher (shechita) og halal-slakting avviker når det gjelder de religiøse ritene rundt slaktingen og knivens utforming, men prinsippene er for øvrig relativt like. Slaktedyret fikseres og halsen med dens arterier og vener, muskulatur, spiserør og luftrør overskjæres inn til virvelsøylen. Dyret er ved full bevissthet når snittet legges. Dyret mister etter hvert bevisstheten og dør som følge av blodtrykksfall og blodtap, fysiologisk sjokk, oksygenmangel i hjernen og opphørt mulighet for respirasjon.

Historisk sett mener man at reglene bidro til en forbedring av datidens behandling av slaktedyr og hadde dessuten trolig en funksjon for å sikre mattrygghet og folkehelse. De religiøse kravene er mest detaljerte og derfor også mest rigide for jødene. Kravet om at dyret skal være uskadd og ved full bevissthet når halssnittet legges regnes som absolutt.

I mange land aksepterer flertallet av muslimene at dyret er bedøvd før halsen overskjæres. Forutsetningen er at det brukes en bedøvningsmetode som gir reversibelt bevissthetstap eller i det minste at hjertet fortsatt slår under avblødningen. New Zealand har eksempelvis betydelig eksport av halal-kjøtt til sentrale muslimske land og både sauer og storfe bedøves med elektrisk strøm før avblødning (Berg 2005).

Dyrevelferd

Behandling av levende dyr på slakteriet reiser ikke spesielle utfordringer i forhold til om det skal benyttes bedøvelse eller ikke, fram til fikseringen. Imidlertid kreves det en langt sterkere fiksering av slaktedyret når halssnittet skal legges uten forutgående bedøvelse enn det som er nødvendig og vanlig når dyret først bedøves. Dette gjelder spesielt store dyr som storfe. Her er det konstruert egne bokser eller feller som holder storfeet helt fast og strekker halsen. En vanlig brukt felle ("Weinberg pen") snur dyret over på ryggen før snittet legges. Det er vist at posisjonen medfører betydelig ekstra stress for dyret og kan føre til aspirasjon av blod som samler seg i snittflaten, noe som kan gi "drukningsfølelser" hos et bevisst dyr.

Ved både muslimsk og jødisk slaktning skal det brukes en meget skarp kniv. Snittet skal legges med ett drag med kniven og uten å treffe bein (halsvirvler). I praksis kan dette være vanskelig, spesielt på større okser, og det er ikke uvanlig at kniven føres frem og tilbake flere ganger (Berg og Jacobsen 2007). Området der snittet legges er rikelig innervert, og å legge et slikt dypt snitt på et ikke bedøvd dyr påfører utvilsomt dyret betydelig lidelse (EFSA 2004). Lidelsen for dyret avhenger av også av tiden til tap av sensitivitet og bevissthet.

Det er gjort en rekke vitenskapelige undersøkelser av tid til bevissthetstap (målt ved hjelp av EEG) hos dyr etter overskjæring av halsens blodkar (se for eksempel litteraturgjennomgang av Mejdell og Lund 2007). Hos sau mistes bevisstheten relativt fort, gjennomsnittlig i løpet av 14 sekunder. Storfe har en spesiell anatomi der blodtilførselen til hjernen ikke bare skjer via carotis-arteriene, men også via arterier som ligger beskyttet av halsvirvlene. Disse karene skades ikke av halssnittet. Storfe kan derfor bevare bevisstheten betydelig lenger enn andre arter slaktedyret. Undersøkelser viser at det tar gjennomsnittlig 55 sekunder (variasjon 20 – 102 sekunder) før dyrets hjerne ikke lenger responderer på synsinntrykk etter

overskjæring av begge carotisarteriene og begge jugularvenene. Tid til tap av reaksjon i hjernen på stimulering av hud (som også måles ved hjelp av EEG) etter overskjæring viser tilsvarende et gjennomsnitt på 77 sekunder (variasjon 32 – 126). Det er altså store individuelle forskjeller, og spesielt kalver kan vise hjerneaktivitet i mange minutter (Daly *et al.* 1988). Koageldannelser i karene som forsinker blodtømmingen er trolig en årsak til stor individuell variasjon.

Noen kosher-slakterier har innført såkalt ”post cut stunning”, som innebærer at dyret skytes med boltipistol etter at halssnittet er lagt. Dette vil forkorte dyrets lidelser. I praksis kan det imidlertid gå tid før dyret skytes. Ikke minst gjelder dette fikseringsbokser som vender dyret på rygg før snittleggingen, og der man må snu dyret tilbake i opprett stilling før det skytes. Noen slakterier har en religiøst begrunnet regel om at dyret kan skytes tidligst 30 sekunder etter snittlegging. Berg og Jakobsson (2007) registrerte på sine studiebesøk i Østerrike og USA at det tok fra 12 sekunder til 5 minutter fra snittlegging til bedøving. Finland og Danmark som tidligere har tillatt religiøs slaktning av storfe forutsatt ”post cut-stunning”, praktiserer ikke lenger religiøs slaktning av storfe.

Kjøttkvalitet

Kjøttets holdbarhet blir redusert ved dårlig avblødning, fordi blod er et godt substrat for bakterier. Det er imidlertid ikke dokumentert at grad av utblødning eller kjøttkvalitet påvirkes negativt av bedøving som sådan, når man sammenlikner med avblødning uten forutgående bedøving. Tvert i mot tyder flere undersøkelser på at kjøttkvalitetsparametre er upåvirket, i noen tilfelle faktisk bedre med bedøving enn uten (Anil *et al.* 2004 og 2006, Kallweit *et al.* 1989, Tolo 2007). Siden det ikke kan påvises forskjell i blodinnhold i kjøttet fra dyr som er slaktet uten bedøving sammenliknet med dyr som er bedøvd, er det ingen grunn til å tro at holdbarheten påvirkes av dette forhold.

Dagens debatt

Det er et etisk spørsmål om hensynet til menneskers behov for å følge religiøse regler skal veie tyngre enn hensynet til dyrs lidelser. Her hjemme betviler noen at avblødning uten bedøvelse er smertefullt for dyret. Noen ser ikke heller dyret som en selvstendig part, men at diskusjonen dreier om toleranse for andres matvaner. Andre viser til den allmenne norske aksepten for jakt, hvilket de mener tilsvarer slaktning uten bedøving. Det hevdes da at myndighetene ikke er prinsipielle, men snarere at antisemittiske holdninger ligger bak forbudet mot slaktning uten bedøvelse. Etter vårt syn bør avlaving av dyr skje på best mulig måte. Å unnlate å bedøve et slaktedyr når dette er fullt mulig, er etter vår mening å tilsidesette dyrevern hensyn på en uakseptabel måte. Det er meget positivt at flere ledende

muslimer tolker skriftene slik at bedøving før avblødning er tillatt eller endog kan anbefales. Vi håper jødiske ledere vil gjøre det samme.

Referanser

Anil MH, Yesildere T, Aksu H, Matur E, McKinstry JI, Erdogan O, Hughes S, Mason C. 2004. Comparison of religious slaughter of sheep with methods that include pre-slaughter stunning, and the lack of differences in exsanguinations, packed cell volume and meat quality parameters. *Animal Welfare*, 13, 387-392.

Anil MH, Yesildere T, Aksu H, Matur E, McKinstry JI, Weaver HL, Erdogan O, Hughes S, Mason C. 2006. Comparison of halal slaughter with captive bolt stunning and neck cutting in cattle: exsanguinations and quality parameters. *Animal Welfare*, 15, 325-330.

Berg C. 2005. Regeringsoppdrag om religiøs slakt. Rapport fra Djurskyddsmyndigheten Dnr. 2004-1532. 26s

Berg C og Jacobsen T. 2007. Bedövning efter snittläggning i samband med religiös slakt. *Svensk veterinärtidning* 16, 21-28

Daly CC, Kallweit E, Ellendorf F. 1988. Cortical function in cattle during slaughter: conventional captive bolt stunning followed by exsanguinations compared with shechita slaughter. *Veterinary Record* 122, 325-329

EFSA (European Food Safety Authority). 2004. AHAW/04-027 Welfare aspects of animal stunning and killing methods.

Kallweit E, Ellendorf F, Daly C, Smidt D. 1989. Physiological reactions during slaughter of cattle and sheep with and without stunning. *Deutsch Tierärztlicher Wochenschrift* 96, 89-92

Mejdell CM, Lund V. 2007. Funksjonelle parametre ved bedøving/avliving ved slakteri – krav til metode og utstyr”. *Veterinærinstituttets rapportserie nr. 10, 2007. 15s*

Mejdell CM, Lund V. 2008 Slaktning uten bedøvelse før avblødning. *Veterinærinstituttets rapportserie nr. 2, 2008. 14s*

Tolo E. 2007. Religiøs slaktning. I *Kjøttets tilstand 2007. Animalia. 4-13.*