



Regeringskansliet,
Landsbygds- och
infrastrukturdepartementet

Remissvar över betänkande SOU 2023:27 Kamerabevakning för ett bättre djurskydd

Eldrimner är ett nationellt resurscentrum för mathantverk och är en enhet på Länsstyrelsen i Jämtlands län. Eldrimner har ett omfattande nätverk av företagare inom småskalig slakt och charkuteriverksamhet. Eldrimner svarar utifrån de småskaliga slakteriföretagarnas synpunkter, nedan kallad branschen.

Det är väsentligt att förstå branschen, därför följs detta remissvar med bilagor för en kompletterande bakgrund och lägesbild av den småskaliga slakteribranschen.

Det finns en målkonflikt mellan kontrolluppdraget på Länsstyrelsen och det småskaliga företagarperspektivet och myndigheternas gem samma uppdrag att förenkla för företag. Därför kommer detta svar ges med olika perspektiv på betänkandet.

Synpunkter

Länsstyrelsen bedriver kontroll inom områdena och har inom sin kontroll uppmärksammat ett flertal brister vid slakterierna och anser att det är angeläget att fortsätta värna och förbättra djurskyddet på slakterier. Vid större slakterier finns mer närvaro av officiella veterinärer men även här finns brister och anmälningar angående bristande djurskydd. Vidare upptäcks många brister i djurskyddet på slakterierna vid Länsstyrelsens kontroll av länets slakterier. Länsstyrelsen är därför ur denna aspekt positiv till förslaget att stärka djurskyddet på slakterier genom att införa obligatorisk kamerabevakning.

Den småskaliga slakteribranschen anser å andra sidan att kamerabevakning skulle kunna utgöra ett av flera verktyg för att stärka djurskyddet på slakterier, men delar dock inte utredningens förslag att kamerabevakning bör vara obligatoriskt på alla slakterier.

Istället föreslår branschen att kamerabevakning kvarstår som något lämpligt men frivilligt alternativt införs som en laglig möjlighet för berörda kontrollmyndigheter att tillgripa om ett slakteri vid upprepade tillfällen visar bristande djurskydd. Branschen delar inte heller utredningens slutsats att nyttan är som störst på de mindre slakterierna.

Rörliga bilder men inget krav på ljud och integritetsrisker

Länsstyrelsen anser att ett krav på ljudupptagning bör införas tillsammans med krav på kamerabevakning. En ljudupptagning i kombination med kamerabevakning är i hög grad avgörande för att det avsedda syftet med kravet på kamerabevakning ska uppfyllas. Länsstyrelsen instämmer inte i att bilder enbart ska kunna begäras ut i samband med en fysisk kontroll på slakteriet. Länsstyrelsen vill framföra att det är av stor vikt att slakteriet, även utan en fysisk kontroll på slakteriet, på begäran ska lämna ut bilder till kontrollmyndigheten. I vissa ärenden, som föränsleds av information från offentlig veterinär till länsstyrelserna, är det av stor betydelse att länsstyrelserna kan begära ut bilder, utan att göra en fysisk kontroll. Möjliggörs inte detta så bidrar det till en ineffektiv ärendehandläggning och slöseri av resurser. Det bör läggas till ett skyndsamt krav för slakterier vid utlämnande av bilder till kontrollmyndigheter.

Branschen anser att utredningen gör en klok och balanserad avvägning gentemot integritetsaspekterna när det gäller att endast föreslå bildupptagning (alltså ej ljudupptagning).

Andra konsekvenser

Branschen anser att utredningen saknar en tydlig lägesbild samt fakta och analys rörande storlek, inriktning och de olikartade förutsättningarna för småskaliga respektive industriella slakterier. Den administrativa bördan av införandet av kamerabevakning kommer påverka de småskaliga företagen. Företagen som ofta är en- eller fåmansbolag.

Det kommer bli nya lagstiftningar som företagaren ska sätta sig in i, de ska hantera installation, upphandling av installation, införandet av interna rutiner för hantering av bildmaterial, ansökning om tillåtelse för kameraövervakning, ansökan om godkännande för datalagring av sekretessbelagd information. Den ekonomiska ersättningen ska företagaren också ansöka om. Återigen behöver förslagen ställas i relation till de småskaliga slakteriernas aktuella

administrativa situation. Volymen av kontroll, rutiner, journalföring, slaktredovisning mm på slakterier är redan mycket omfattande. Eldrimner har, i kontakt med många av de småskaliga slakterierna, uppfattningen att det finns en utbredd upplevelse av trötthet hos många. Nya regler introduceras och gamla revideras. Det tillförs tyst och sakta nya administrativa göromål. Små till synes oansenliga krav på dokument, redovisning eller journalföring läggs till en redan lång lista av liknande sysslor. På de större slakterierna kan denna administration skötas av särskild personal men på de småskaliga anläggningarna hamnar det i knät på de personer som operativt arbetar med att slakta och stycka. En viktig aspekt att lyfta är att varje administrativ timme för en företagare tar en timme från kärnverksamheten. Risken att slå ut en redan nu överbelastad och liten bransch bedöms att vara för hög, särskilt i dagsläget där decentraliserad, robust livsmedelsförsörjning fått en helt ny betydelse för varje enskild kommun och det svenska samhället i stort

Vad som kommer innefattas av den ekonomiska ersättningen är inte heller fullständigt redogjort. Om kontrollmyndigheterna ska göra kontroll av filmerna men ordinarie kontroll inte ska minskas, kommer kontrollavgifterna att öka för företagaren. Den totala mängden kontroller och avgifter är något som branschen redan nu anser höga och är ett hinder för tillväxt och utveckling av branschen.

Välutbildad och kompetent personal är en nyckelfaktor för gott djurskydd. Branschen anser att det behövs nationella initiativ för att stötta näringen med grundläggande utbildningar och rådgivning. Kanske är det lämpligt att införa ett nationellt initierat lärlingssystem för slaktare, styckare och charkuterister. Denna typ av stödjande åtgärder bör prioriteras framför ytterligare kontroll i form av kamerabevakning.

Som avslutande reflektion vill branschen poängtera att regeringen storsatsar på förenkling för företag. Bland annat tillsattes en utredning om översyn av kontrollorganisationen i livsmedelskedjan för att förenkla för företag (LI 2023:09) och ett 30-tal myndigheter har i deras regleringsbrev för 2024 fått ett återrapporteringskrav på hur de ska minska regelbördan och de administrativa kostnaderna för företag. Införandet av obligatorisk kamerabevakning skulle gå emot målet om förenkling och skulle i stället försvåra och öka den administrativa bördan avsevärt.

De som medverkat i beslutet

Beslutet har fattats av landshövding Marita Ljung med Ida Lundström, utvecklare som föredragande. I den slutliga handläggningen har också Länsråd Susanna Löfgren, Verksamhetschef Eldrimner Ulrika Brydning och Enhetschef Djur- och miljöhälsan Marina Wallén Mattsson medverkat.

Denna handling har godkänts digitalt och saknar därför namnunderskrift.

Bilaga 1 Kompletterande bakgrund & lägesbild av slakteribranschen

Kopia till

li.remissvar@regeringskansliet

li.dl@regeringskansliet.se.

Bilaga 1

Kompletterande bakgrund & lägesbild av slakteribranschen

Det kan nog hävdas på goda grunder att slakt och slakterier väcker känslor i samhället och att åsikterna är många och divergerande kring företeelsen. I det moderna Sverige har allt färre medborgare en relation till primärproduktion, djuruppfödning och slakt. Ytterst få har sett och upplevt vad det innebär att bedöva, avbloda, ta ur och stycka ett djur. En bild – ofta stigmatiserad – har kommit att växa sig stark om att slakterier bedriver en tvivelaktig verksamhet, att svartslakt är utbrett, att slaktaryrket är omoraliskt och att djurskyddet är bristfälligt.

Branschen är väl medveten om att det har förekommit och fortfarande existerar problem med djurskydd på vissa slakterier. Detta måste såklart upphöra men enstaka företag som inte sköter sig får inte användas för att misskreditera en hel bransch.

I utredningen saknas en fullständig bild av slakteribranschen, därför kommer här en kompletterande bakgrund. Det finns idag ungefär 90 svenska slakterier som bedriver slakt av nötkreatur, häst, får eller gris. Därutöver finns renslakterier i landets nordligaste län samt fjäderfäslakterier. Det totala antalet anläggningar som är godkända och aktiva uppgår alltså till cirka 130 st. Ytterligare ca 70 vilthanteringsanläggningar finns men dessa är ej relevanta i detta sammanhang då de ej hanterar levande djur. Slakten är kraftigt uppdelad sett till storleken eller omfattningen av anläggningarna. De tio största slakterierna av nöt, får och gris, står för 86% av den totala slaktvolymen räknat i ton. Omkring 55 av de ovan nämnda 90 slakterier slaktar under 250 ton per år och kan betecknas som småskaliga eller till och med som mikroslakterier. De står idag för mindre än 1% av den totala slaktvolymen i ton. Det är alltså uppenbart att slakterinäringen är kraftigt differentierad mellan å ena sidan de stora industriellt utformade verksamheterna och å andra sidan de småskaliga och mer hantverksmässiga slakterierna. De förstnämnda kännetecknas av slakt i stora volymer och med högt tempo, ofta ackordarbete inom exempelvis styckning, samt en hög grad av specialisering och mekanisering där slaktpersonalen ofta ansvarar för endast ett eller ett par avgränsade arbetsmoment. På de stora slakterierna har personalen ingen direktkontakt med varken lantbrukarna som lämnar djuren eller kunderna som köper de färdiga produkterna.

På de mindre slakterierna är förhållandena närmast de motsatta. De småskaliga slakterierna är ofta integrerade verksamheter där både slakt, styckning, charkuteri och gårdsbutik ingår, ofta till och med i samma byggnad. Det är mer regel än undantag att slakteriet drivs som ett familjeföretag och att även djuruppfödning och lantbruk ingår i verksamheten. Det gör att slakteriets ägare i många fall både föder upp djuren och slaktar samt förädlar/säljer köttet i en obruten kedja. Detta är definitivt fallet på alla gårdsanknutna slakterier. På dessa, särskilt de allra minsta slakterierna, är ofta stall, hagar, bostadshus och slakteri lokaliserade som en sammanhängande gårdsmiljö. De småskaliga slakterierna har vanligen 1-5 anställda och slakteriets ägare är ofta operativt ansvarig för både slakt och styckning. Till skillnad från de industriellt utformade anläggningarna är de mindre slakterierna byggda utifrån två helt andra premisser, nämligen lägre tempo och en mer individuell hantering av varje djur. Personalen är också mer av generalister som behöver kunna hantera levandedjur, behärska alla de ingående momenten i slakten för de olika djurslagen samt stycka och förädla. Kort uttryckt kan de småskaliga slakterierna sägas arbeta hantverksmässigt. Även bland de småskaliga slakterier som har årliga volymer upp mot 500 ton är det mer regel än undantag att slaktarna/ägaren har en personlig direktkontakt med uppfödaren/lantbrukaren och är väl förtrogen med dennes djur. Det finns få eller inga mellanled vilket gör att personalen känner ett ansvar för hygien, ätkvalitet och omsorg om djuren gentemot både kund och leverantör. Är det då dessutom ett gårdsanknutet slakteri blir kopplingen än starkare.

Den småskaliga slakteribranschens synpunkter

Kamerabevakning bör inte betraktas som den mest angelägna insatsen för att förbättra djurskyddet, varken på stora slakterianläggningar eller småskaliga slakterier.

I huvudsak finns tre invändningar mot kamerabevakning:

1) det saknas grundläggande och validerade fakta som entydigt visar på betydande och systematiska brister i djurskyddet på svenska slakterier, i synnerhet de småskaliga slakterierna

2) med hänsyn taget till de betydande konsekvenserna för den personliga integriteten och det faktum att utredningen inte kan styrka omfattningen av de påstådda djurskyddsbristerna på slakterierna är förslaget om obligatorisk kameraövervakning ej förenligt med proportionalitetsprincipen.

3) förslaget om kameraövervakning adresserar inte de två åtgärder med enskilt störst betydelse för att stärka djurskyddet på slakterier, nämligen kompetensutveckling hos slakteripersonal och en förbättrad status och därmed attraktivitet för slaktaryrket.

Utredningen har givits ett tydligt och väl avgränsat uppdrag:

”analysera hur kamerabevakning ska kunna användas för att stärka djurskyddet för de djur som hanteras på slakterier och föreslå hur ett krav på kamerabevakning ska kunna utformas” (Dir. 2022:47, sid 1)

I kommittédirektivet konstateras att de brister som upptäcks i djurskyddet på slakterier handlar om onödigt stress och lidande i samband med avlastning och drivning samt att kraven på bedövning och avlivning inte följs. Detta nämns som utgångspunkter – alltså själva motiven – för behovet av att utreda kameraövervakning på slakterier. Eldrimner lämnar här synpunkter på det underlagsmaterial på vilket betänkandets slutsatser vilar:

I betänkandets kapitel 9 ”Slakterier och kontroller” görs ett summerande försök att redovisa det kanske mest centrala materialet av relevans för frågan om kameraövervakning, nämligen hur djurskyddet de facto ser ut på svenska kontrollslakterier. Det är i huvudsak två typer av skriftliga källor som utredningen hänvisar till, dels Livsmedelsverkets informationer till Länsstyrelserna angående djurskydd på slakterier och dels Jordbruksverkets årliga djurskyddsrapporter. Därutöver finns referenser till Länsstyrelsernas nationella kontrollprojekt slakteri som genomfördes 2022. I betänkandet ägnas tre sidor åt att referera till detta aktuella kunskapsläge (sid 88-90). Eftersom detta material i allra högsta grad är relevant för utredningen finner branschen det motiverat att kommentera underlaget i mer detalj.

Av den Nationella djurskyddsrapporten för 2021 framgår att Livsmedelsverkets och Länsstyrelsens kontroller visar på brister vid de mest kritiska momenten på slakterierna, dvs vid bedövning och avlivning. Länsstyrelsernas bedömning var att omkring 10% av slakterierna hade sådana brister. Ungefär lika stor andel av de undersökta slakterierna hade anmärkningar på drivning, vattentillgång, inredning och underhåll av utrustning. Utöver detta sågs höga andelar brister vad gäller de dokumenterade standardrutiner som slakterierna ska ha och som ska garantera att avlivning och därmed sammanhängande verksamhet utförs i enlighet med lagstiftningen. Enligt Jordbruksverket fanns sådana brister i mellan 10-30 % av fallen.

Det finns dock indikationer som tyder på att de nationella sammanställningarna över djurskyddet på slakterier är behäftade med tolkningsproblem, statistiska brister och juridiskt oklara utgångspunkter. I den av Jordbruksverket utgivna Nationella djurskyddsrapporten för 2021 står det redan i inledningen av avsnittet om slakteriernas djurskyddsarbete (sid 88) att antalet kontroller har varit för få vilket gör analysen av resultaten osäker. I statistiken ingår dessutom kontroller av "svartslakterier", dvs kontroller av olagliga verksamheter, vilket får till följd att det i ännu lägre utsträckning går att få fram en tillförlitlig bild av djurskyddsbristerna på landets godkända slakterier. Trots detta inledande konstaterande fortsätter rapportförfattarna att dra allmänna slutsatser om djurskyddet på slakterier.

Till grund för det mesta av det statistiska underlag som Jordbruksverket och Länsstyrelsen presenterar i rapporter om djurskyddet på slakterier ligger en nationell checklista. Den togs fram av en arbetsgrupp på Jordbruksverket för flera år sedan och omfattar idag 67 kontrollpunkter. Denna checklista används av landets länsstyrelser vid tillsyn och utgör således ett skarpt juridiskt verktyg vid kontroller, uppföljningar och eventuella förelägganden. Med detta syfte borde dokumentet vara granskat och godkänt av Jordbruksverkets jurister. Checklistan innehåller några kontrollpunkter som verkar sakna tydlig koppling till gällande lagstiftning. En revidering respektive anpassning av checklistan till småföretagens förhållanden önskas av branschen.

En betydligt mer träffsäker bild erhålls i stället av Livsmedelsverkets enkla täta kontroller (ETK). Detta material utgörs av närmare 9000 kontroller per år under 2021-2023, omfattandes samtliga slakterier. Livsmedelsverkets officiella veterinärer konstaterar brister i mellan 1% och 3% av fallen vad gäller bedövning, bedövningsutrustning och avblodning för samtliga 133 kontrollerade slakterianläggningar. De enkla och täta kontrollerna omfattar huvuddelen av de djurskyddsområden som ska kontrolleras vid slakterier. Materialet är alltså både till inriktning och statistiskt omfång relevant för att analysera statusen på djurskyddet. Ännu mer noterbart är att de småskaliga slakterier med årsvolymer under 500 ton inte sticker ut på något anmärkningsvärt sätt i jämförelse med de stora anläggningarna. Eftersom ETK genomförts på samtliga svenska slakterier är antalet småskaliga anläggningar större än de som angivits ovan (här ingår alltså även renslakterier och fjäderfäslakterier). Under 2022 – alltså samma år som Länsstyrelsens nationella kontrollprojekt slakteri genomfördes – visade

Livsmedelsverkets enkla täta kontroller följande resultat för anläggningar upp till 500 ton:

3 av 275 kontroller visade på brister i avblodning (1,1%)

6 av 276 kontroller hade avvikelser gällande bedövning (2,2%)

1 av 243 kontroller hade anmärkning på beläggningsgrad, dvs för många djur i slakteriets stall (0,4%)

4 av 245 kontroller visade på brister i drivning av djuren (1,7%)

1 av 208 kontroller gällde anmärkning vid fixering (0,5%)

3 av 199 kontroller innehöll anmärkning på bristande uppsikt över att djuret var dött (1,5%)

13 av 194 kontroller handlade om att tidsgränsen på 20 sek respektive 60 sek inte hölls mellan bedövning och påbörjad avblodning (7,2%)

Samtliga av de ovan nämnda kontrollpunkterna är sådana som i betänkandet återges som "kritiska moment" i fråga om djurskyddet på slakterier. Skillnaderna i resultat mellan Länsstyrelsernas och Livsmedelsverkets kontroller av djurskyddet på slakterier är onekligen intressanta. De brister på mellan 10 och 15% i djurskyddets kritiska moment som konstateras i det nationella kontrollprojektet går inte att validera i Livsmedelsverkets statistik. De nationella djurskyddsrapporterna är snarare att se som ögonblicksbilder vid de fåtal tillfällen som kontroller gjorts (44 kontroller 2019, 37 kontroller 2020, 31 kontroller 2021 och 86 kontroller 2022). Vad Länsstyrelsernas kartläggning dock visar är att dokumentationen i form av standardrutiner har varit kraftigt eftersatt på ett stort antal slakterier i Sverige.

Slutsatsen är att Livsmedelsverkets underlag inte kan anses vara annat än trovärdigt. Kontrollerna är utförda av officiella veterinärer vid tusentals tillfällen per år. På ett vanligt småskaligt slakteri utan ständig närvaro av officiell veterinär men med 1- 3 dagars slakt i veckan är Livsmedelsverket dessutom på plats minst 2-4 gånger i veckan. I praktiken finns kontrollmyndighetens "ögon" på verksamheten vid hundratalet tillfällen per år på ett mindre slakteri.

I övrigt kan det även vara motiverat att undersöka antalet förelägganden respektive fällande domar i mål som rör djurskyddsrelaterade ärenden på slakterier de senaste 10 åren. I den nationella djurskyddsrapporten för 2021 (sid 95) framgår att 25 av de

totalt 1584 informationer (att likställa med anmärkning) som Livsmedelsverket lämnade under 2021 ledde till polisanmälan och/eller åklagarärende. Huvuddelen av dessa berörde dock djurhållaren eller transportören, alltså inte slakteriet. Branschen anser att denna typ av data borde ha givits utrymme i betänkandet för att bättre belysa och ligga till grund för utredningens överväganden.

Det skulle kunna framföras invändningar mot huruvida det har ingått i utredningens uppdrag att faktiskt gå till botten med frågan om hur djurskyddet ser ut på slakterierna. Enligt branschens mening är det helt avgörande att skapa en trovärdig nulägesbild av den aktuella situationen eftersom detta rimligen bör få konsekvenser för övervägandena om kameraövervakningens omfattning och villkor. Utredaren är också själv inne på samma resonemang (kap 10, sid 93) genom att konstatera: "det finns ingen heltäckande bild av hur efterlevnaden av djurskyddsbestämmelserna faktiskt är på slakterierna" med följd att det "inte är möjligt att fullt ut bedöma det potentiella värdet av att införa kamerabevakning på slakterier".

I utredningens kapitel 14.3 samt kapitel 9 presenteras en del grovhuggna basfakta om hur många kontrollslakterier som finns i Sverige samt hur många djur som årligen slaktas. Det noteras i korthet att det finns någonstans mellan 100 - 200 slakterier i Sverige, "varav några stora och resten mellanstora och små" (sid 134). Branschen kan konstatera att utredningen i allt väsentligt saknar grunddata kring de svenska slakteriernas storlek, typ och inriktning. Sådana uppgifter är avgörande för att bedöma vilka anläggningar som eventuellt skulle kunna vara relevanta för obligatorisk kameraövervakning, hur många medarbetare som skulle kunna beröras av kameraövervakning och vilka konsekvenser i övrigt som införandet av ett lagkrav på kameraövervakning skulle kunna få för företagets administration, ekonomi, personalrekrytering osv.

För branschen synes utredningens förslag om att kameraövervakning som utgångspunkt bör gälla samtliga slakterier vara orimligt och oproportionerligt. Av Sveriges 3 miljoner årligen slaktade djur, så slaktas cirka 76 000 djur på de småskaliga slakterierna som har upp till 500 ton slaktvolym per år. Det kan svårigen motiveras att införa obligatorisk kameraövervakning på små slakterierna ställt i relation till det låga antalet slaktade djur, kostnaderna, konsekvenserna för den personliga integriteten samt det faktum att det saknas entydiga belägg för djurskyddsbrister på dessa anläggningar.

Branschen anser att betänkandet även borde ha fördjupat och breddat beskrivningen av slakteriernas verksamhet i allmänhet. I synnerhet gäller detta de småskaliga anläggningarnas situation vad avser exempelvis administration, myndighetsrelationer, rekrytering, förekomst av hot och trakasserier mm. Den offentliga kontrollen är väl beskriven i utredningens kapitel 5.3-5.5 samt i kapitel 9.2. Men den praktiska betydelsen i slakteriernas vardag omnämns inte. Därmed går det inte att korrekt bedöma exempelvis de administrativa konsekvenserna av ett eventuellt införande av obligatorisk kameraövervakning.

Oavsett hur stort eller litet ett slakteri är finns det flera myndigheter som har en relation till verksamheten. Det mesta handlar om tillsyn och kontroll. Livsmedelsverket är den helt dominerande aktören och dess personal möter ofta slakteriets ägare (ofta samma person som uppfödaren) och medarbetare flera gånger per vecka. Det handlar primärt om levandedjurbesiktning (AM-kontroll = ante mortem) och kött- och organbesiktning (PM-kontroll = post mortem) men även mängder av revisioner och inspektioner utförs. Det är inte ovanligt med besök från myndighetens personal 150-200 gånger per år för de mindre slakterier som har 2-3 slaktdagar per vecka. Ett fåtal anläggningar har, trots att de är små, även officiella veterinärer placerade stationärt. Utöver AM- och PM-kontroll tillkommer även inspektioner och revisioner. Antalet inspektioner varierar stort beroende på slakteriets omfattning samt riskklassning. Det är inte ovanligt med 10-20 inspektioner per år samt en till tre större revisioner på vardera en halvdag. Slakterierna har också omfattande provtagningsprogram för hygien på slaktkroppar, färs, charkuterier, arbetsytor och utrustning. De anläggningar som slaktar gris tar dessutom trikinprover för analys. Sammantaget utgör detta en betydande korrespondens, inte sällan får företagaren 100-200 mail eller fysiska brev per år som en direkt följd av endast Livsmedelsverkets tillsyn.

Förutom Livsmedelsverket utövar även Jordbruksverket, Länsstyrelsen och kommunen tillsyn på de allra flesta småskaliga slakterier. Jordbruksverket begär in slaktredovisning varje vecka samt registerför slakteriernas hantering av slaktbiprodukter (ABP), produktionsplatsnummer, dispenser för djur som befinner sig på slakteriet längre än 24 timmar mm. Jordbruksverket gör även minst ett årligt oanmält kontrollbesök för att säkerställa hur slakteriet sköter klassificeringen av slaktkroppar. Länsstyrelsens närvaro på de små slakterierna är inte särskilt frekvent. De flesta har haft en till två

besök från djurskyddsinspektör de senaste två åren. Några enstaka slakterier inte ett enda besök. Kontrollerna har normalt omfattat både slakteriets verksamhet och de inkommande djurtransporterna. Kommunen är avslutningsvis också en av de myndigheter som utövar tillsyn på slakterier. Här gäller det årliga kontroller av kylanläggningar samt hantering av avfall, kemikalier, tillsyn av avloppsanläggning (i de fall det är ett enskilt avlopp) samt registreringen av vattenverksamhet/egen brunn/vattenförsörjning.

Av det ovan sagda framgår med tydlighet att småskaliga slakterier omfattas av rigorös tillsyn, såväl ifråga om djurskydd som i fråga om andra delar av verksamheten. Branschen instämmer i utredarens slutsats att den viktigaste kontrollen av djurskyddet på slakterier är den som sker genom fysisk kontroll på plats (sid 13). I betänkandet görs samtidigt bedömningen att "nyttan ur ett djurskyddsperspektiv kan vara som störst på de mindre slakterierna" (sid 96), särskilt de som inte har ständig närvaro av personal från Livsmedelsverket. Branschen delar inte denna uppfattning.

För det första finns flera faktorer som utgör en sorts självreglerande kontroll kring djurskyddet på små slakterier. Slaktaren och slakteriägaren har en personlig relation till både slutkonsumenter, djurägare och djuren. Många slaktare är också djurhållare och ofta slaktas enbart gårdens egna djur på slakteriet. Ett slakteribygge brukar sällan vara ekonomiskt motiverat utan slakteriet byggdes ofta i första hand för djurvälståndens skull - så att gårdens omsorgsfull uppfödda djur ej behöver utsättas för premortala belastningar som transportstress eller främmande djur, människor, ljud och miljöer. Flertalet små slakterier har kunder till gårdsbutiken runt gård, stallar och slakteribyggnad och även andra besökare som skolklasser får insyn i verksamheten. Ofta används de djurvälståndsfördelarna vilka den obruten kedja från uppfödning till slakt erbjuder inom marknadsföringen för företaget - som ofta har samma namn som familjen till slaktaren/lantbrukaren och som är mån om sitt rykte.

För det andra framgår det av beskrivningen ovan att 150-200 besök per år av officiell veterinär är en betydande mängd tillfällen för tillsyn på ett småskaligt slakteri. Föreställningen om att ständig bemanning av officiell veterinär utgör garanti för gott djurskydd på ett storskaligt slakteri är skevt. För alla som har varit på ett stort slakteri framstår det som uppenbart att de hundratals eller tusentals djur som passerar slaktlinjen varje dag inte kontinuerligt granskas av veterinär. Livsmedelsverkets personal kan ha fasta positioner långt bak på linjen när slaktkroppen är både avhudad och urtagen och är

då utom räckhåll för att utföra djurskyddsövervakning. Även om personalen roterar bland positionerna och rör sig i största möjliga mån i lokalerna är det som händer i stall, drivgångar och vid bedövning/stickning vanligtvis inte under ständig lupp. Än mindre synlig är det som sker grisarna i tiden mellan början och verkan av CO2-bedövningen.

Branschens synpunkter på konsekvenserna av betänkandets förslag

Utredaren har översiktligt kalkylerat kostnaderna för kameraövervakningens tekniska installationer, dvs kameror, datalagring/hårddiskar samt montage av detta (sid 130). Enligt branschen förefaller kostnaderna vara rimligt uppskattade för den tekniska utrustningen om den uppgår till 75-100 tkr per slakteri. På många små slakterier finns dock inga särskilda utrymmen lämpliga för fuktkänslig utrustning såsom datorer. Utrymmen för förvaring av datalagringen behöver även säkras för inbrott eller annan otillbörlig åtkomst eftersom det handlar om mycket integritetskänslig information. Det är oklart om utredningens kostnadsberäkningar tar hänsyn till detta.

Därutöver konstaterar utredaren att kameraövervakningen kommer att leda till både löpande driftskostnader och administrativa kostnader. Konsekvenserna för berörda myndigheter ifråga om ökade administrativa åtaganden kommenteras förhållandevis utförligt i betänkandet. Däremot saknas i stort sett helt en sammanställning av vilka administrativa arbetsuppgifter (samt de uppskattade kostnaderna för dessa) som faller på slakterierna. På sidan 132 konstateras kort att "de näringsidkare som omfattas av regleringen (kommer) ha utgifter för drift, underhåll, utbildningsinsatser och en ökad administration avseende bland annat utlämnande av bildmaterial till de myndigheter som utför offentlig kontroll". Branschen anser denna konsekvensbeskrivning vara alldeles för knapphändig. Här fattas administrativa kostnader för att ansöka om eventuella bidrag för installation, upphandling av installation, införandet av interna rutiner för hantering av bildmaterial, ansökning om tillåtelse för kameraövervakning, ansökan om godkännande för datalagring av sekretessbelagd information mm. Återigen behöver förslagen ställas i relation till de småskaliga slakteriernas aktuella administrativa situation. Som beskrivits ovan i detta remissvar är volymen av kontroll, rutiner, journalföring, slaktredovisning mm på slakterier redan mycket omfattande.

Eldrimner kan å branschens vägnar inte se ytterligare administrativa bördor för de små hantverksmässiga slakterierna som acceptabelt. Risken att slå ut en redan nu överbelastad och liten bransch bedöms att vara för hög, särskilt i dagsläget där decentraliserad, robust livsmedelsförsörjning fått en helt ny betydelse för varje enskild kommun och det svenska samhället i stort.

Förslagets konsekvenser för den personliga integriteten är omsorgsfullt undersökta och redogjorda för (kap 14.3). Även frågan om hur riskerna kan hanteras vad gäller datalagring av integritetskänslig information synes väl utredda, i varje fall på ett mer teoretiskt plan. Utredaren gör dock inga ansatser till att uppskatta hur många personer som kan bli föremål för obligatorisk kameraövervakning på landets alla slakterier som hanterar levande djur. Det är förvisso relevant att i ett första skede förhålla sig principiellt till frågan om kameraövervakningens vara eller inte vara. Men det är också nödvändigt att i något skede av överväganden kvantifiera hur många slaktare, djurskötare, lantbrukare, veterinärer, servicetekniker, chaufförer och städare som kommer att filmas. Även en grovhuggen bedömning är bättre än ingen. Branschens uppskattning är att närmare 4000 personer kommer att omfattas av övervakningen på landets knappt 60 småskaliga slakterier. Av dessa är gissningsvis 200 personer anställda slaktare med kompetensbevis, 100-150 st officiella veterinärer eller assistenter, 50 personer är tekniker eller olika slags hantverkare, 50 professionella djurtransportörer, 3500 lantbrukare som lämnar egna djur till slakt (möjligen i sällskap av deras maka/make eller kollega) samt 50-100 övriga personer som städar stallar efter dagens slut, ungdomar och övriga familjemedlemmar som passerar kamerorna när de söker sina föräldrar på gårdens slakteri osv.

Betänkandet avslutas med en summering av övriga konsekvenser (kap 14.4). Kort och koncist konstateras följande: "Inte heller små företags arbetsförutsättningar, konkurrensförmåga eller villkor i övrigt i förhållande till större företag bör påverkas av förslagen." Återigen anser branschen det befogat att fördjupa perspektivet och falla tillbaka på en analys av de småskaliga slakteriernas situation, denna gång med fokus på frågor om personal, rekrytering och kompetens.

Bristen på erfaren och utbildad personal får nog anses vara den parameter som tydligast begränsar de småskaliga slakteriernas utveckling, oavsett om det gäller ekonomi/lönsamhet, hygien/kvalitet eller förbättringar av djurvälstånd vid slakt. Enligt en

nyligen publicerad rapport från branschorganisationen Kött & charkföretagen finns det idag inga utbildningar som inriktas mot slakt, varken på gymnasial eller eftergymnasial nivå, ej heller några kurser eller program utanför det reguljära utbildningssystemet. Av rapporten "Ett kompetenslyft för att säkra den svenska kött- och charkbranschen" framgår att 70% av alla företag i branschen har svårt att rekrytera kompetent personal. Ett fåtal, främst större företag, har tagit saken i egna händer och bekostar själva sin personalförsörjning genom internutbildningar. Detta är dock ingenting som små slakterier klarar av. En stor del av de större slakteriernas personal kommer från andra EU-länder, inte sällan via bemanningsföretag.

Av de många småskaliga slakterierna framgår en ungefär likartad bild. Knappt hälften av de slakterier som Eldrimner varit i kontakt med har stora problem att hitta tillräckligt med kvalificerad personal för slakt och styckning. Problemet ligger inte bara i att hitta en livsmedelsarbetare med grundläggande färdigheter i hygien utan att finna personal som behärskar det lilla slakteriets signum, nämligen helheten. Yrkeskunnandet måste omfatta både slakt och styckning, djurkunskap och helst även en social förmåga i mötet med djurhållare och kund.

Det finns ingenting som tyder på att obligatorisk kameraövervakning skulle öka attraktiviteten i slaktaryrket, snarare tvärtom. Många slakteriägare och andra inom branschen med undrar vilka lärlingar eller ungdomar som skulle söka sig till ett yrke där man blir filmad och granskad. I motsats till butiker, bussar eller andra offentliga platser där kameraövervakning sker dygnet om för att skydda personal eller vanliga medborgare bottenar kameraövervakning på slakterier i en *misstänksamhet* om huruvida personalen faktiskt sköter sig eller ej. För att kunna förbättra djurskyddet på slakterierna behöver företagen lyckas anställa kvalificerade och duktiga yrkeshantverkare med gott djuröga. Det vore paradoxalt om kameraövervakningen här skulle motverka sina egna syften. I utredningen saknas helt resonemang om dessa möjliga konsekvenser för slakterierna. Branschen anser att denna typ av frågeställningar måste vägas in i de överväganden som görs kring kameraövervakning.

I ett längre och större scenario är förmågan hos slakterierna – särskilt de många små anläggningarna – att nyrekrytera och överleva en angelägenhet för den nationella livsmedelsförsörjningen. Förutsättningarna för branschen behöver förbättras, inte försvåras.

Småskaliga slakterier har enligt beskrivningarna ovan principiella fördelar gällande djurvälstånd vid slakt. Genom satsningar på kompetensförsörjning- och utveckling skulle djurskyddet och hela branschen kunna stärkas. En starkare bransch kan främja landets resiliens i händelse av kris eller krig. Även detta är konsekvenser som bör kunna ta plats i en offentlig utredning om kameraövervakning.

Avslutningsvis bedömer branschen det som nödvändigt att åtminstone beröra de mer psykologiska konsekvenserna av ett eventuellt kameraobligatorium. Denna aspekt, kanske den mest allvarliga eller oroande och som många mindre slakterier spontant lyfter fram, har att göra med känslan av att vara misstänkliggjord. Och detta fast slakteriet byggdes i väldigt många fall för just djurvälståndens skull och även för att möjliggöra slakt i lugn miljö för fler djur i bygden. Det framgår i många av Eldrimners samtal med personal och ägare av små slakterier att de redan känner sig ansatta av samhället och de granskande myndigheterna. Det finns en upplevelse av att inte vara betrodd trots att slaktaren sköter djurskyddet klanderfritt och att det är betungande att själv känna en stolthet över sitt yrke och hantverkskunnande men samtidigt mötas av misstänksamhet från det omgivande samhället. Det finns en symbolik som inte kan bortses ifrån, i det att samhället genom obligatorisk kameraövervakning misstänkliggör en hel bransch och spär på den utsatthet som finns inom yrket där det redan förekommer fördomar i allmänhet gentemot slaktaryrket men även med hot om våld från mer extrema grupperingar.