

# Gefið upp á nýtt: Tækifæri til verðmætasköpunar í hendur bænda

Tillaga Matis að reglum um örsláturhús | 11. september 2018

Sala afurða beint frá býli fer vaxandi. Haldast þar í hendur aukning ferðamanna, breytt neyslumynstur og vilji bænda að sinna auknum óskum neytenda um staðbundna framleiðslu (e. local food). Sökum þessa er lagt til að reglur verði aðlagðar þannig að bændum verði gert kleift að slátra, vinna og selja neytendum beint afurðir úr eigin bústofni. Slíkt mun stuðla að aukinni nýsköpun í sveitum landsins og viðhalda mikilvægri verkunnáttu fyrir fæðuöryggi Íslendinga.

## Sláturhús í dag

Helsta breyting frá núverandi regluverki verður heimild til slátrunar eigin búfjár til sölu beint til neytenda að uppfylltum lágmarksskilyrðum um öryggi matvæla. Hér á landi eru í dag til tvær stærðir sláturhúsa. Flest húsín eru með afkastagetu með allt að 3000 lömb á dag. Með tilkomu reglugerðar nr. 856/2016 varð til nýr valkostur með uppsetningu á minni sláturhúsum þar sem leyfilegt er að slátra *að hámarki 5 stórgripum á viku eða að hámarki 100 lömbum á dag*. Í minni sláturhúsum, sem starfa utan hefðbundins sláturtíma, tíðkast að beita fjölbreyttari aðferðum s.s. lengri meyrnitíma, sérvalið til slátrunar o.s.frv. Þar er einnig mönnun sveigjanlegri. Þannig eru t.d. sláturhússtjóri og gæðastjóri einu föstu starfsmenn sláturhússins að Seglbúðum. Þar er slátrunin sjálf unnin af bændum úr nágrenninu, en í þeirra hópi eru fimm til sex vanir slátrarar. Aðeins þarf þrjá til að manna húsið auk sláturhússtjóra og gæðastjóra og dýralæknis sem sér um heilbrigðissskoðun lifandi dýra og sláturskrokka.

Sambærilegt heilbrigðiseftirlit er með litlum og stórum húsum, enda heimilt að flytja afurðir þeirra hvert á land sem er og einnig innan evrópska efnahagssvæðisins því lítil sláturhús eru með útflutningsleyfi jafnt og þau stærri. Fyrirkomulag eftirlits er með sambærilegum hætti óháð stærð:

*Dýralæknir skoðar sláturdýrin innan 24 klst fyrir slátrun og þarf að skoða skrokka og innynfli eftir dauðastirðnun. Í tilviki lítilla sláturhúsa metur Matvælastofnun hvort dýralæknir eða fulltrúi hans skuli vera viðstaddur slátrunina, en dýralæknir skal ávallt vera viðstaddur slátrun í stórum húsum.*

## Örsláturhús

Heimaslátrun er leyfileg á lögbýlum, þar sem afurðir úr slíkri slátrun er eingöngu ætlaðar til notkunar á býlinu sjálfu. Hverskyns dreifing eða sala er bönnuð. Það er alkunna að þær reglur eru sniðgengnar. Að teknu tilliti til fyrirkomulags í Þýskalandi og í fleiri löndum ætti að aðlaga reglur þ.a. heimaslátrun, þar sem dreifing og sala afurða fer fram sé möguleg. Kalla mætti slík sláturhús *örsláturhús*.

Í örsláturhúsum geta sauðfjárbændur nýtt möguleika sína til aukinnar verðmætasköpunar og lífvænlegra rekstrarumhverfis. Þar er, eins og í öðrum sláturhúsum, mikilvægt að leggja áherslu á hreinlæti og þjálfun starfsmanna/bænda, sambærilegt við núverandi kröfur um heimavinnslu afurða. Lagt er til að einungis verði heimilt að slátra lömbum í örsláturhúsum og að eftirfarandi atriði verði hluti af kröfum sem gerðar verði fyrir slík sláturhús:

- Óskað verði eftir starfsleyfi til Matvælastofnunar um opnun heimasláturhúss (örsláturhús). Í örsláturhúsi fer fram slátrun búfénaðar af viðkomandi býli og auk þess vinnsla afurðanna. Þannig verður leyfi til heimavinnslu afurða samofið og eðlilegt framhald slátrunar. Í gæðahandbók eru allir ferlar tilteknir og skýrðir.
- Fyrir hverja slátrun skal bóndi tilkynna um slátrun til eftirlitsdýralæknis með 48 klst. fyrirvara. Veittar séu upplýsingar um einstaklingsnúmer sláturdýra í síðasta lagi 12 klst. fyrir slátrun.

- Dýralæknir þarf ekki að skoða dýr fyrir slátrun, vera við slátrunina né skoða dýr eftir slátrun, en honum er það heimilt. Fyrir slátrun skal taka myndir af lifandi dýrum. Eftir slátrun skal taka myndir af heilum skrokkum og innnyflum hvers dýrs. Bóndi skal senda dýralækni myndirnar innan tiltekins frests, óski hann þess.
- Bóndi má aðeins slátra eigin búfenaði, sem hann staðfestir að séu hæf til manneldis.
- Sláturdýr þurfa að hafa sannanlega verið í eigu bóndans í hið minnsta 3 mánuði fyrir slátrun.
- Fjárhús á býlinu eða gripavagnar er viðurkennd sláturhúsrétt. Nægt rými skal vera fyrir hendi þ.a. allir gripir geti lagst niður í sláturhúsrétt.
- Aflífun skal fara fram með löglegum búnaði og samkvæmt gildandi reglum um aflífun.
- Sláturrými skal skipt í tvo hluta; óhrein og hrein svæði. Óhrein svæði þ.e. þar sem aflífun og húð/gæruafdráttur fer fram, getur verið utandyra. Aðstaða til slátrunar skal vera með þeim hætti að sláturdýr standi ekki í sláturleifum annars sláturdýrs.
- Allt sláturrými innanhúss skal vera hægt að þrifa og þar skulu vera virkar meindýravarnir.
- Nægt heilnæmt vatn skal vera til staðar sem og heitt vatn til þrifa.
- Góð lýsing þarf að vera til staðar.
- Tilgreindur starfsmaður sláturhúss meti skrokka skv. gildandi reglum.
- Kvörðuð vog sem vigtað getur heila skrokka þarf að vera til staðar. Við vigtun þarf að taka mynd af viðkomandi skrokki. Myndin sýni skrokk, skrokknúmer, niðurstöðu kjötmats og álestur vogar. Bóndi skal senda dýralækni myndirnar innan tiltekins frests, óski hann þess.
- Aðstaða til að sóttgreinsa verkfæri (hnífa) á milli skrokka.
- Aðstaða til að kæla heila skrokka eða skrokkluta eftir slátrun. Kæling skal taka mið af sjónarmiðum um neytendavernd, en jafnframt kjötgæðum (meyrni).
- Auðkenna skal kjötið með merki býlisins, t.d. með stimpli, á þann hátt að mögulegt sé að rekja heila skrokka til býlis. Við skrokklutun skal þess gætt að auðkenni býlis fylgi hverjum hluta.
- Hraðfrystir og frystigeymsla sé til staðar ef frysta á skrokka eða skrokkluta á sláturstað.
- Aðstaða til fataskipta fyrir starfsfólk má vera í allt að 100 m fjarlægð frá sláturhúsi. Aðstaða til skóskipta eða sóttgreinsunar á skóbúnaði skal vera fyrir hendi á sláturstað.
- Slátrari hafi þekkingu á og búi yfir færni til slátrunar.
- Tilgreindur starfsmaður hafi stöðu ábyrgðarmanns/gæðastjóra sem annast eftirlit með dýrum fyrir slátrun, er við slátrunina sjálfa og staðfestir heilnæmi afurða áður en til sölu og dreifingar kemur.
- Tiltæk sé þrifaáætlun sláturhússins. Mögulegt sé að staðfesta þrif með skráningum starfsmanns að loknum þrifum og með reglubundnum hætti staðfesta árangur þrifa með einföldum prófunum s.s. með aflestri á Rodac skálum eða sambærilegt.
- Taka þarf yfirborðssýni af sláturskrokkum eins og reglur gera ráð fyrir og staðfesta með þeim hætti hreinleika afurða.
- Skrá skal lögbundnar upplýsingar með viðeigandi hætti, s.s. að koma upplýsingum um skrokknúmer, þyngd og kjötmatsniðurstöður til búnaðarstofu Matvælastofnunar, sem síðan tengir þær upplýsingar í Fjávís.
- Gerð skal grein fyrir fyrirkomulagi á meðferð lífræns úrgangs.

Sveinn Margeirsson

forstjóri Matís