

Motion till riksdagen 2024/25:2979

av **Markus Wiechel och Victoria Tiblom (båda SD)**

Djur inom livsmedelsindustrin

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda ett förbud av s.k. turbokyklingar och tillkännager detta för regeringen.
2. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att se över regelverket för levnadsvillkoren inom kycklingindustrin och tillkännager detta för regeringen.
3. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att överväga nolltolerans för rättsliga övertramp under slaktprocessen och tillkännager detta för regeringen.
4. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda möjligheten att utgå från European Chicken Commitment (ECC) som miniminivå inom djurvelfärden för kycklingar och tillkännager detta för regeringen.
5. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att arbeta internationellt för att förbjuda mat som framställts genom tvångsmatning av djur och tillkännager detta för regeringen.
6. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att se över möjligheten till tydlig märkning av mat som producerats genom tvångsmatning av djur och tillkännager detta för regeringen.
7. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda förbud av import av mat som framställts genom tvångsmatning av djur och tillkännager detta för regeringen.
8. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om en översyn av kontrollen av importerad odlad fisk och tillkännager detta för regeringen.

Kycklingindustrin

Kyckling förknippas av många med hälsosam, enkel och förhållandevis klimatsmart mat. Därtill tycker nog de allra flesta att den dessutom är både god och billig, vilket gör att den är vanligt förekommande som vardagsmat bland människor i olika skeenden av livet. Kycklingarna är dock också egna individer som precis som alla andra djur har känslor och olika behov. Mot bakgrund av detta är det fruktansvärt sorgligt att se när

dessas djur far illa till följd av att de inte längre ses som individer – utan bara som föda för människor och eventuellt våra husdjur. Det höga tempot i kycklingfabrikerna vittnar om att dessa liv ses som mat i samma sekund som de kläcks och påbörjar sina korta liv.

Kycklingarnas levnadsvillkor

Vi har till följd av massproduktionen i kycklingfabrikerna tvingats att läsa skrämmande historier om vardagen för dessa individer. Burhöns blir lyckligtvis mindre vanligt förekommande, men förhållandena för kycklingarna behöver ändå ses över mot bakgrund av den extrema trängseln i många kycklingfabriker: Under den korta uppväxten lever de nära andra individer; upp till 25 kycklingar får idag hållas per kvadratmeter, vilket är talande för hur trångt det är på golven. Utöver trängseln ser vi vilka konsekvenser ambitionen att få fram mest mängd kött på kortast möjliga tid har för individerna. Aveln är gjord för att de ska växa snabbt, vilket innebär att skelettet inte hinner med under kroppens snabba tillväxt. Trängseln och aveln gör att industrikycklingarna vid fem veckors ålder drabbats av såväl olika sjukdomar som haltande, ofta till följd av brutna lemmar. Kycklingarna inom matindustrin anses vid denna tid vara färdiga för slakt och har då nästan den dubbla vikten jämfört med deras vilda och fullvuxna släkting.

Hanteringen inför slakt visar också på enorma brister ur ett djurskyddsperspektiv. Över 200 000 individer transporteras varje dag till ett slakteri och då placeras kycklingarna i lådor som är så trånga att de knappt kan röra sig alls, vilket utöver rädsla och allmänt obehag medför ytterligare stress. När de väl befinner sig i lådorna kan det ta lång tid innan det är dags för slakt, ibland uppemot en dag, och över 100 000 dör varje år till följd av trängseln eller omständigheterna, exempelvis extrema temperaturer, under själva transporten.

I början av 2018 kunde vi läsa om Livsmedelsverkets veterinärer som efter en inspektion av slakten på Guldfågeln's stora kycklingslakteri på Öland märkte att något var fel med de kycklingar som kom dit. Många kycklingar kom till slakteriet med brutna vingar och veterinärerna kunde vittna om att det fanns så allvarliga frakturer att skelettet till och med penetrerat huden. Enligt veterinärernas beräkningar rörde det sig om 1 800 kycklingar med brutna vingar om dagen, i genomsnitt. Det handlar med andra ord om nära 2 000 individer som lider något extremt av dessa benbrott. Kycklingarna har nämligen, precis som vi människor, benhinnor runt skelettet som innehåller väldigt mycket nerver.

Även om företrädarna för kycklingindustrin har tydliggjort att man önskar förbättra hanteringen räcker det inte. Regeringen bör omedelbart förbjuda så kallade turbokycklingar, kycklingar tillhörande framodlade raser ämnade att växa onaturligt snabbt, som idag innebär ökade hälsoproblem för enskilda individer. Därtill måste regeringen se över regelverket för levnadsvillkoren inom kycklingindustrin och återkomma med hårdare krav på branschen.

Bedövning inför slakt

Det är inte bara hanteringen inför slakt som behöver ses över, utan även själva slaktfasen. Vittnesmål och kontroller har visat hur kycklingar skållats levande, vilket naturligtvis är ett lidande få överhuvudtaget kan föreställa sig. Att detta kunnat ske beror på att kycklingarna helt enkelt inte avblodats innan det varit dags för skållningen, och det är lyckligtvis strikt förbjudet enligt djurskyddslagstiftningen.

På Guldfågeln's slakteri på Öland fann veterinärer vid en rutinkontroll att minst tio kycklingar skållats levande i början av 2018. Detta kunde ske trots att personal på plats ska inspektera att alla kycklingar som är redo för skållning har fått halsarna avskurna och därmed är avlidna. Om så inte skett ska hela slaktprocessen avbrytas. I bästa fall har de drabbade individerna inte varit medvetna, då de inför avblodning förts i ett strömförande vatten, men även här ser vi hur branschen vid ett antal tillfällen har brustit. De kan dessutom ha hunnit vakna upp inför skållningen efter strömbedövningen, vilket innebär att de bränns i det heta vattnet – ett ofattbart smärtsamt och ångestframkallande sätt att dö på.

Även om dessa fall i sedvanlig ordning anmäls för brott mot djurskyddslagen är det orimligt att industrin som haft ansvaret för att säkerställa att djurskyddslagstiftningen upprätthålls fortsätter utan större konsekvenser. Eftersom slakteriet på Öland inte är ensamt med dessa brister – liknande vittnesmål har exempelvis också uppmärksammats på slakteriet Lagerbergs Atria Sverige AB i Sölvesborg – vet vi att det inte är enskilda händelser. Vare sig bedövningen inför en avblodning eller själva avblodningen misslyckas är det oacceptabelt att det får ske och hårdare krav måste ställas på branschen som har till uppgift att säkerställa att man följer lagstiftningen. Regeringen bör återkomma med förslag på nolltolerans gentemot branschen där ett övertramp mot rådande djurskyddslagstiftning under slaktprocessen leder till kännbara konsekvenser för de skyldiga företagen, exempelvis tillfälliga näringsförbud eller kraftiga böter.

European Chicken Commitment (ECC) som miniminivå

European Chicken Commitment (ECC) är ett initiativ som består av ett flertal välfärds-kriterier för kycklinguppfödning. Dessa kriterier kan idag med fördel användas av företag vid inköp av kycklingkött för att minska risken för att köttet framkommit genom dålig djurvälstånd. Kriterierna i ECC ska vara baserade på den senaste forskningen om djurvälstånd och framtagna av en lång rad djurskyddsorganisationer i Europa, vilket medfört att hundratals företag i Europa har valt att arbeta med ECC. Detta har medfört en väsentlig förbättring av djurvälstånden och kan på sikt bidra till en ny miniminivå för den standard som råder inom kycklingindustrin. De kriterier som för närvarande gäller för ECC bör senast 2026 anses vara miniminivån för kycklingindustrin att förhålla sig till i Sverige.

Förbud av försäljning av foie gras

Idag kan vem som helst importera kött som framställts på ett sätt som strider mot svensk lag. Man kan importera produkter som tagits fram på ett sätt som skadat djur och bara för att denna produktion inte skett inom landets gränser är det fritt fram för oss att göda de som ligger bakom industrin. Det kan inte, och bör inte vara rimligt att detta får fortsätta. Djur som slaktats utan bedövning eller för den delen plågats ihjäl i ett annat land ska inte få säljas i Sverige. Det handlar inte bara om religiöst präglad mat som halalkött eller kosherkött utan även mat som exempelvis foie gras (gåslever), vilket anses vara en delikatess av många svenskar.

Produktionen av foie gras sker genom att gäss tvångsmatas tre gånger per dag. Under matningen tvingas djuren att under ett fåtal sekunder äta upp till ett halvt kilo föda bestående av majs, fett och salt. Runt 80 procent av djuren som hålls för denna produktion tvingas leva i små burar där de inte kan röra sig, stå upp eller ens sträcka på sina vingar. När fåglarna är färdiga för slakt har deras lever svällt upp till tio gånger sin normala storlek, vilket naturligtvis innebär ett fruktansvärt plågsamt liv.

Regeringen bör arbeta internationellt för att förbjuda denna barbariska och fruktansvärda produktion av foie gras samt annan form av tvångsmatning av djur i syfte att skapa njutning åt människor. För att ytterligare sätta press på andra länder att förbjuda tvångsmatning bör ett importförbud av detta införas i Sverige. Till dess att försäljningen eller användandet av maten inte längre förekommer i Sverige bör regeringen verka för att märkningen av mat producerad genom tvångsmatning är tydlig.

I juli 2012 trädde ett nytt förbud mot produktion av foie gras (gåslever) i kraft i Kalifornien. Detta är ett förbud som redan finns i Sverige, och att liknande förbud finns i andra delar av världen är något man bör uppmärksamma som något positivt. Än idag produceras tusentals ton foie gras runt om i världen, och även svenskar konsumerar detta flitigt som en lyxvara.

Import av odlad fisk

Under 2017 importerade Sverige odlad lax från Norge för över 30 miljarder kronor. Det har dock visat sig att dessa odlingar inte är helt oproblematiska, vilket flera vittnesmål pekat på, däribland en svensk författare som filmade fiskarna i norska laxodlingar. Filmmaterialet har visat på sjuka fiskar med svamp, stora sår och förvridna kroppar.

Det har även visat sig att laxodlingarna har en negativ påverkan på det vilda laxbeståndet, vilket enligt flera rapporter bidragit till att antalet laxar som vandrat uppför norska älvar har halverats på fem år. Norska vetenskapliga rådet ska enligt författaren som filmat detta ha angett lus- och infektionsspridning från förrymda laxar inom odlingsindustrin som den största anledningen till ohälsan även bland vilda laxar. Den norska odlingsbranschen har själv angett att det enbart under 2017 dog 53 miljoner laxar i norska odlingskassar och att 100 miljoner kilo mat därmed gick till spillo (därmed motsvarande cirka 250 miljoner kilo foder, i form av annan fisk).

De norska odlingarna är dessvärre inte ett undantag inom laxindustrin, utan det har även visat sig vara ett problem i Skottland, där man valt att använda så mycket antibiotika och bekämpningsmedel i odlingarna att det läcker ut i naturen vilket resulterat i att ett 40-tal vikor förorenats. Problemen i Skottland har bland annat på senare tid tydliggjorts efter att Marine Scotlands fish health inspectors besökte en

fiskodling i september 2018. Inspektionen skedde efter tidigare avslöjanden om lax som angreps av hundratals löss och resulterade i ett rekommendationsbrev till företaget då antalet löss överskred det tillåtna antalet per fisk. Vidare menade inspektörerna att företaget borde se över nuvarande åtgärder och om behov fanns ta hjälp av veterinärrådgivning för att förebygga, kontrollera och minska antalet parasiter. En representant för den skotska organisationen Scottish Salmon Watch uppgav vidare att hela 82 fiskodlingar överskred antalet löss per fisk och år under 2017, varför det påbörjats en kampanj för att vidta rättsliga åtgärder då den skotska djurskyddslagen inte ansågs följas.

Tidningen The Guardian har rapporterat att världens laxodlingsföretag årligen spenderar över 10 miljarder kronor på att försöka ta bort de utspridda laxlössen med medföljande smittor. Som följd av att dessa problem blivit allt värre har produktionen av odlad fisk minskat på flera håll under 2017, då lösningen för industrin är att använda sig av mer kemikalier. Det råder med andra ord ingen tvekan om att laxodlingar inte är helt oproblematiske. Vare sig det handlar om att stora mängder giftiga kemikalier används inom industrin eller att många av de fiskar som vi senare ska äta är smittade eller angripna av sjukdomar och parasiter är det viktigt med en god kontroll över fisken. Regeringen bör se över kontrollen av importerad odlad fisk.

Markus Wiechel (SD)

Victoria Tiblom (SD)