



## Statusrapport

# Dyrevelfærd - implementering af EU forordning 1099/2009

## Svin

15. april 2013  
2000262  
SST/MT

Formålet med projektet er at

- udarbejde standardprocedurer for håndtering af svin fra modtagelse til aflivning
- anvise metoder til dokumentation for procedurer og systemer til håndtering af slagtesvinene
- udarbejde undervisningsprogram til brug for virksomhedernes medarbejdere, herunder dyrevelfærdsansvarlige

Jf. Rådets Forordning (EF) nr. 1099/2009 af 24. september 2009 om beskyttelse af dyr på aflivningstidspunktet skal personer, der beskæftiger sig med aflivning og dermed forbundne aktiviteter, have gennemgået et kompetencegivende kursus. Bekendtgørelse nr. 902 af 4. september 2012 præciserer krav til kursusudbydere og kurser.

Fødevarestyrelsen (FVST) har godkendt DMRI som kursusudbydere. Kursusmateriale målrettet svine-slagterier er udarbejdet og tilrettet i overensstemmelse med tilbagemelding fra FVST. Hoved- og til-lægskurser af hhv. 6 og 3 timers varighed er udbudt, hvilket fremgår af <http://www.teknologisk.dk/kurser/dyrevelfaerd/c591>. Beskrivelse af kursus er vedlagt.

Oplæg til standardprocedurer for håndtering af slagtesvin er udarbejdet. Standardprocedurerne er efterfølgende indarbejdet i oplæg til branchekode (retningslinjer for god praksis), som er udarbejdet i samarbejde med Landbrug & Fødevarer.

## Kursus for medarbejdere der beskæftiger sig med aflivning af svin og dermed forbundne aktiviteter på slagteri

Kursus til opnåelse af kompetencebevis for personer, der beskæftiger sig med aflivning af slagtedyrl og dermed forbundne aktiviteter, er udviklet og udbudt jf. artikel 7, stk. 2 og artikel 21 i Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009 af 24. september 2009 om beskyttelse af dyr på aflivningstidspunktet (aflivningsforordningen) samt bekendtgørelse nr. 902 af 4. september 2012 om uddannelse af personer, der beskæftiger sig med aflivning af dyr og dermed forbundne aktiviteter på slagteri. Kurset afsluttes med en prøve.

Uddannelsens **målgruppe** er medarbejdere, der varetager håndtering og aflivning af svin. Det er hensigtsmæssigt, at kursisterne på forhånd har et vist kendskab til området. **Målet med uddannelsen** er at give kursisterne et uddannelsesforløb, der imødekommer de krav, der stilles til uddannelse i aflivningsforordningen. Ud over at omfatte de specifikke krav, der stilles gennem forordningen og anden lovgivning, sikres kursisterne også indsigt i branchekrav, dyrenes adfærd samt håndtering af dyrene relateret til de daglige arbejdsopgaver.

**Kursets opbygning.** Aflivningsforordningen stiller i henhold til artikel 21, jf. artikel 7, stk. 2 krav om et kompetencegivende kursus, hvor følgende emner skal indgå:

- Håndtering og pasning af dyr inden fastholdelse
- Fastholdelse af dyr med henblik på bedøvelse eller aflivning
- Bedøvelse af dyr
- Vurdering af bedøvelsens virkning
- Ophængning eller ophejsning af levende dyr
- Afbødning af bedøvede, levende dyr

Ud over det skriftlige **kursusmateriale** anvendes diverse AV-materialer relateret til praktiske og teoretiske forhold i kursisternes hverdag. Materialet er ikke statisk, men tilpasses aktuel lovgivning, regelkrav, anbefalinger og teknisk udvikling.

Kurset afvikles over et tidsrum svarende til 6 timers **effektiv undervisningstid**, eksklusiv pauser og afsluttende prøve (3 timers effektiv undervisningstid for tillægskursus).

Den **afsluttende prøve** gennemføres ud fra retningslinjerne i aflivningsforordningen samt bekendtgørelse nr. 902 af 4. september 2012 om uddannelse af personer, der beskæftiger sig med aflivning af dyr og dermed forbundne aktiviteter på slagteri. Der anvendes en multiple choice prøve.

Der udstedes et **kompetencebevis** til kursister, der:

1. har tilstrækkelig mange korrekte besvarelser, og som dermed har bestået prøven og som,
2. forud for kursusdeltagelsen har fremlagt skriftlig erklæring om, at vedkommende ikke har begået en grov overtrædelse af fællesskabsretten og/eller den nationale lovgivning om dyrebeskyttelse i de tre år, der ligger forud for datoen for ansøgningen om et kompetencebevis. Erklæring afgives på formular, der findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).  
Kompetencebeviset udstedes af DMRI Teknologisk Institut.

## Kursusplan - svin

### Indledning

- Lovkrav om uddannelse
- Krav fra interessenter

### Lovgivning

- Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009 af 24. september 2009 om beskyttelse af dyr på aflivningstidspunktet
- Anden relevant lovgivning samt ekspertudtalelser  
*Overordnet information om bekendtgørelser og udtalelser af relevans for håndtering, slagting og aflivning af svin, herunder eventuelle udtalelser fra Det Veterinære Sundhedsråd og Branchekode for Svin.*

### Adfærd

- Dyrenes adfærd  
*Gennemgang af svins adfærd, herunder deres fysiske behov.*
- Sanserne  
*Gennemgang af svins sanser og deres betydning set i forhold til den daglige håndtering af dyrene på slagteriet.*
- Kriterier for god behandling af dyrene

### Fra modtagelse til bedøvelse

- Modtagelse og aflæsning  
*Indretning og aflæsning samt velfærdsvurdering af svin ved ankomst til slagteriet.*
- Drivning til folde  
*Drivmidler og deres funktionalitet samt dyrenes reaktion på nye omgivelser og fysiske indretning.*
- Opstaldningssystemer  
*Opbygning og indretning af folde med henblik på velfærd, adfærd og arealtildeling.*
- Komfortzone
- Krav til vanding og fodring
- Krav til strøelse i foldene
- Uddrivning fra folde
- Drivning eller fremføring til bedøvelse

### Bedøvelse, opkædning, stikning og egenkontrol

- Bedøvelsesmetoder og udførelse  
*Gennemgang af forskellige bedøvelsesmetoder, kontrolfunktioner samt korrekt og fejlbehæftet anvendelse af bedøvelsesudstyr.*
- Opkædning
- Stikning og afblødning  
*Sikring af dyrenes velfærd i relation til stikning og varighed fra bedøvelses ophør til afblødning.*
- Egenkontrol af bedøvelseskvalitet og stikning  
*Bedøvelsesfaser og udviste reflekser.*
- Vedligeholdelse af bedøvelsesudstyr
- Nødudstyr (reserveudstyr)

### Håndtering af syge eller tilskadekomne dyr

*Billedmateriale med karakteristiske eksempler på dyr, der skal håndteres specielt ved modtagelse og gennem det videre forløb på slagteriet.*

### Kvalitetsforringelser

*Der vises eksempler på kvalitetsforringende beskadigelser og afvigende kødkvalitet.*