Region Stockholm

24

Svar på skrivelse från Gabriel Kroon (SD) om halal- och kosherslakt i hälso- och sjukvården

HSN 2019-0813

Hälso- och sjukvårdsnämnden
Hälso- och sjukvårdsförvaltningen
Planeringsenhet
Eva Lestner

TJÄNSTEUTLÅTANDE
2019-05-29

HSN 2019-0813

Hälso- och
sjukvårdsnämnden

Svar på skrivelse från Gabriel Kroon (SD) om halal- och kosherslakt i hälso- och sjukvården

Ärendebeskrivning

I en skrivelse till hälso- och sjukvårdsnämnden önskar Gabriel Kroon (SD) få klarlagt huruvida det förekommer upphandlingar av kött som har slaktats genom halal- och kosherslakt utan lokalbedövning och om det är säkerställt att kött i offentlig verksamhet har slaktats i enlighet med svensk djurskyddslagstiftning.

Beslutsunderlag

Hälso- och sjukvårdsdirektörens tjänsteutlåtande
Skrivelse från Gabriel Kroon (SD)

Förslag till beslut

Hälso- och sjukvårdsnämnden beslutar

att anse skrivelsen besvarad.

Förvaltningens motivering till förslaget

Bakgrund

I skrivelsen anförs att det i ett flertal regioner och kommuner har förekommit upphandlingar av kött som har slaktats genom halal- och kosherslakt utan lokalbedövning, en form av slakt som är förbjuden i Sverige. I dessa fall har köttet slaktats i länder med en mindre omfattande djurskyddslagstiftning och sedermera importerats till Sverige.

De offentliga sjukvårdsverksamheterna under Region Stockholms är viktiga samhällsaktörer genom inköp/upphandling av kött från djur med anledning av detta ställs ett antal frågor i skrivelsen som besvaras nedan.

Slaktmetod som inbegriper att djuret är bedövat vid slakt är mycket viktig ur djurskyddssynpunkt. Grundregeln inom EU är att djur ska vara

bedövade vid slakt, men de flesta medlemsstater, dock ej Sverige, medger undantag från denna regel. Enligt svensk lagstiftning ska djur skyddas från onödigt lidande. Därför ska djur alltid bedövas före slakt.

Utdrag ur Djurskyddslagen

13 § När djur förs till slakt och när de slaktas ska de skonas från onödigt obehag och lidande. Detsamma gäller när djur avlivas i andra fall. *Lag (2012:526).*

14 § Husdjur skall vid slakten vara bedövat när blodet tappas av. Andra åtgärder vid slakten får inte vidtas innan djuret är dött.

Djurskyddslagens bestämmelser om att djur ska vara bedövade innan avblodning och att andra åtgärder vid slakten inte får vidtas innan djuret är dött, innebär en konflikt för vissa religiösa slaktmetoder såsom traditionell slakt av obedövade djur. Ingen slakt utan föregående bedövning är tillåten.

Det är inte tillåtet att enligt EG-rätten att ställa krav på ursprungsland. Kravställande i en upphandling på att köttet skall vara svenskt kan stå i strid med de bestämmelser i Romfördraget som syftar till att skapa en inre marknad, till exempel principen om ömsesidigt erkännande och det grundläggande diskrimineringsförbudet som även återspeglas i huvudregeln om affärsmässighet i 1kap 4 § LOU.

Många muslimer accepterar att djur bedövas före slakt. Därför är halalslakt tillåten i Sverige. Vid slakten är djuren bedövade, slaktaren läser en bön och vänder djuret mot Mecka innan snittet läggs. Inom till exempel kosherslakt accepteras inte bedövning före avblodning och därför sker ingen sådan slakt i Sverige. Patienter som vill ha halal- eller kosherslaktat kött erbjuds istället vegetariska alternativ.

Fråga 1. Vilka riktlinjer förekommer inom Region Stockholm vid upphandling av kött?

Svar: Upphandlingsmyndigheten rekommenderar följande kriterium rörande slakt vid upphandling av kött: Kött ska komma från djur som varit helt bedövat när avblodning sker och helt medvetslöst fram till dess att döden inträder oavsett bedövningsmetod. (KravID: 10763)

I ”Plan för hållbara patientmåltider” (dnr 2017 - 0128) inom Region Stockholm fastställt år 2018 framgår hållbarhetskrav som ska ställas vid upphandling av livsmedel och måltidstjänster. De obligatoriska kraven ska alltid ställas. De rekommenderade kraven bör ställas, men upphandlande verksamhet kan välja utifrån sina förutsättningar för upphandlingen.

Ovan nämnda krav på slakt från Upphandlingsmyndigheten utgör ett av de obligatoriska kraven i planen.

Fråga 2. Förekommer inköp/upphandlingar av halal- och kosher kött som har slaktats utan lokalbedövning?

Svar: Nej, inte som förvaltningen har kännedom om. Slakt utan lokalbedövning strider mot de krav som ska ställas enligt plan för hållbara patientmåltider.

Fråga 3. Hur ser förvaltningens arbete ut för att säkerställa att kött i offentlig verksamhet har slaktats i enlighet med svensk djurskyddslagstiftning?

Svar: Det är respektive vårdgivare som ansvarar för att tillhandahålla patientmåltider. De ska ställa krav enligt ”Plan för hållbara patientmåltider”, som utgår från Upphandlingsmyndighetens kriterier.

Fråga 4. Genomförs några insatser för att främja lokalproducerat kött vid upphandling?

Svar: Det är inte förenligt med lagen om offentlig upphandling att ställa krav på geografisk plats för produktion. I upphandling ställs dock krav på att leverantören ska arbeta efter Region Stockholms miljöprogram och mål på patientmatsområdet, som därmed indirekt innefattar lokalproducerad mat.

Målet i Region Stockholms miljöprogram 2017 - 2021 är 20 procent lokalproducerat. Enligt ”Plan för hållbara patientmåltider” är Region Stockholms geografiska definition för lokalproducerat livsmedel producerade i Mälardalen och på Gotland, det vill säga Stockholms, Uppsala, Södermanlands, Örebro och Gotlands län. Vid urval av lokalproducerade livsmedel ska fokus ligga på mejeriprodukter och lamm- och nötkött eftersom det i hög grad bidrar till biologisk mångfald och öppna landskap, samt frukt och grönt då transporterna har en relativt stor påverkan för denna produktgrupp.

Björn Eriksson
Hälso- och sjukvårdsdirektör

Lena Hanberg
Avdelningschef

Beslutet ska skickas till
Akten

Godkänd av Björn Eriksson, 2019-05-29

SKRIVELSE
2019-03-26

Sverigedemokraterna

Halal- och koscherslakt i hälso- och sjukvården

De offentliga sjukvårdsverksamheterna under Region Stockholms är viktiga samhällsaktörer genom inköp/upphandling av kött från djur. I flertalet Regioner och kommuner har det förekommit upphandlingar av kött som har slaktats genom halal- och koscherslakt utan lokalbedövning, en form av slakt som är förbjuden i Sverige. I dessa fall har köttet slaktats i länder med en mindre omfattande djurskyddslagstiftning och sedermera importerats till Sverige.

Med anledning av ovanstående ställer vi följande frågor:

- Vilka riktlinjer förekommer inom Region Stockholm vid upphandling av kött?

- Förekommer inköp/upphandlingar av halal- och koscher kött som har slaktats utan lokalbedövning?

- Hur ser förvaltningens arbete ut för att säkerställa att kött i offentlig verksamhet har slaktats i enlighet med svensk djurskyddslagstiftning?

- Genomförs några insatser för att främja lokalproducerat kött vid upphandling?

Gabriel Kroon
SD