



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg
Christiansborg
1240 København K

Den 2. maj 2021

Hermed følger besvarelse fra ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri af spørgsmål nr. 1195 (MOF alm. del) stillet 6. april 2021 efter ønske fra Susanne Zimmer (UFG).

Spørgsmål nr. 1195

"Vil ministeren oplyse: 1) Hvor mange kyllingeknuser der findes i Danmark? 2) Hvor mange levende kyllinger der hvert år kommer i knuserne? 3) Hvor mange kyllinger der hvert år dræbes med gasning med CO₂? 4) Hvad risikoen er for ætsningsskader fra kvælning? og 5) Hvorfor knusemetoden bliver forbudt i Frankrig med udgangen af 2021?"

Svar

Jeg har forelagt spørgsmålet Fødevarestyrelsen, som oplyser at:

"Der er to metoder til aflivning af daggamle kyllinger på rugerier. Kyllingerne kan enten aflives i en kyllingeknuser, hvor det sker mekanisk ved kværning, eller med CO₂. Begge metoder er tilladt ifølge aflivningsforordningen. Fødevarestyrelsen vurderer, at begge metoder er dyrevelfærdsmæssigt forsvarlige.

Ad spørgsmål 1 og 2: Der findes ifølge erhvervet tre kyllingeknuser i Danmark, og de afliver tilsammen ca. 65.000 daggamle ikke levedygtige eller defekte slagtekyllinger om året. Ved benyttelse af denne aflivningsmetode bliver kyllingerne knust og dør øjeblikkeligt.

Ad spørgsmål 3: Erhvervet oplyser, at der på konsumægslugerierne årligt aflives ca. 4,5 mio. daggamle hanekyllinger med CO₂.

På danske fjerkræslagterier bliver de fleste slagtekyllinger bedøvet med elektrisk strøm i vandbad, mens en mindre del bliver bedøvet med CO₂. Begge metoder er tilladt ifølge aflivningsforordningen.

Ad spørgsmål 4: Fødevarestyrelsen antager, at der spørges ind til den anvendte bedøvelses- og aflivningsmetode med CO₂. Når der anvendes bedøvelse og aflivning med CO₂, hæves koncentrationen af CO₂ i blodet. Der sker en forsurende af hjernecellerne, der fører til at kyllingerne mister bevidstheden. Ifølge en undersøgelse om gasbedøvelse af slagtekyllinger ved slagtning fra Aarhus Universitet 2019 kan høje koncentrationer af CO₂ (> 60 pct.) udløse afværgereaktioner og opfattes som ubehageligt, mens lave koncentrationer af CO₂ (30 pct.) har vist sig kun at medføre et mindre ubehag. Fødevarestyrelsen anbefaler derfor at indlede bedøvelsen med en lav koncentration af CO₂ og afslutte bedøvelsen og aflivningen i en høj koncentration af CO₂. Ifølge Aarhus Universitet har anvendelse af bedøvelsesanlæg med gas, f.eks. CO₂, velfærdsmæssige fordele sammenlignet med bedøvelse i elektrisk vandbad.

Fødevarestyrelsen er ikke bekendt med anvendte bedøvelses- eller aflivningsmetoder, som resulterer i ætsningsskader.

Ad spørgsmål 5: Fødevarestyrelsen har ikke kendskab til baggrunden for et muligt kommende forbud mod knusemetoden i Frankrig. ”

Rasmus Prehn

/

Hanne Larsen