



JUSTITSMINISTERIET

Civil- og Politiafdelingen

Folketinget
Udvalget for Udlændinge- og Integrationspolitik
Christiansborg
1240 København K

Dato: 18. april 2011
Kontor: Dyrevelfærdskontoret
Sagsnr.: 2011-151-0488
Dok.: CWS41378

Hermed sendes besvarelse af spørgsmål nr. 163 (Alm. del), som Folketingets Udvalg for Udlændinge- og Integrationspolitik har stillet til justitsministeren den 19. januar 2011. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Karen Jespersen (V).

Lars Barfoed

/

Jens Teilberg Søndergaard

Slotsholmsgade 10
1216 København K.

Telefon 7226 8400
Telefax 3393 3510

www.justitsministeriet.dk
jm@jm.dk

Spørgsmål nr. 163 fra Folketingets Udvalg for Udlændinge- og Integrationspolitik (Alm. del):

”Ministeren bedes oplyse, om det er korrekt, at alle kyllinger, der slagtes på danske slagterier, er halalslagtede. Spørgsmålet stilles på baggrund af artikel ”Europe goes halal” den 13. januar 2011 fra hjemmesiden for ”The Hudson Institute” <http://www.hudson-ny.org/1799/europe-goes-halal>”

Svar:

Til brug for besvarelsen har Justitsministeriet indhentet en udtalelse fra Landbrug & Fødevarer, der bl.a. har oplyst følgende:

”Slagtningen af kyllinger i Danmark sker efter reglerne i bekendtgørelse nr. 583 af 6. juni 2007 om slagtning og aflivning af dyr. Det betyder, at kyllingerne bedøves før slagtning, hvorefter de bliver slagtet.

På de store danske fjerkræslagterier er processen følgende:

Før slagtning bedøves kyllingerne i et strømførende vandbad, hvorefter de slagtes med en slagtemaskine. En dyrlæge fra Fødearestyrelsen fører kontrol med, at bedøvelsen er effektiv.

Når kyllingerne slagtes med en slagtemaskine, siger reglerne, at der skal stå en person og overvåge slagtningen. Denne persons primære opgave er at sikre, at kyllinger, der af en eller anden grund ikke er blevet slagtet i maskinen, i stedet bliver slagtet med en almindelig kniv. På mindre fjerkræslagterier anvendes der ikke slagtemaskine, så her slagtes alle kyllingerne manuelt.

Når den person, der overvåger eller foretager slagtningen er godkendt af Islamisk Kulturcenter som halalslagter, er slagtningen en halalslagtning. Halalslugterne har tre praktiske opgaver i forbindelse med halalslagtningen. De skal med mellemrum kontrollere, at kyllingerne udelukkende bedøves og ikke aflives under bedøvelsen, de skal afsige en særlig bøn i forbindelse med slagtningen, og de skal signere de særlige halaleksportcertifikater, der anvendes ved eksport til muslimske lande.

Ca. 99 % af de kyllinger, der slagtes i Danmark, slagtes på fjerkræslagterier, der er godkendt til halal-slagtning af Islamisk Kulturcenter og Muslim World League i København. Da der med hensyn til bedøvelsen og slagtningen i praksis ikke er forskel på halal og ikke-halal, foretages alle slagtning-

ger som halal. Eftersom man på selve slagtetidspunktet ikke ved, hvilket marked kyllingen, eller dele heraf, skal afsættes på, vil det være en logistisk særdeles vanskelig opgave at håndtere både halal og ikke-halal på samme slagteri. Dette ville også indebære en omfattende sortering af de enkelte kødstykker. Ved at slagte alle kyllinger halal undgås dette - i praksis - umulige sorteringsarbejde.

Der findes i Danmark en række helt små fjerkræslagterier. På disse virksomheder foretages der ikke halalslagtning.”