



## תקנות בית המטבחים

### יוסי וולפסון

עורך דין, פעיל למען זכויות אדם ובעלי חיים אחרים  
דוא"ל: reyo@netvision.net.il

או כתבים של אינטלקטואלים שמדלגים על המחקר האמפירי. "נניח שאפשר להרוג את בעלי החיים במשקים התעשייתיים ללא סבל, האם גם אז יהיה זה לא מוסרי להמיתם?" עשוי משהו לשאול, ומהר מאוד ה'נניח' ההיפותטי הופך להנחת עבודה, וזו הופכת לעובדה ולחלק ממה שאנחנו מאמינים על העולם. הסיפור על 'הרג הומני' לא נועד להיות אלא סיפור שאנו מספרים לעצמנו, אשליה לדבוק בה כדי שנוכל להמשיך לקנות בשר. מכאן שהסדרת הרג בעלי חיים היא בעלת סתירה פנימית. מצד אחד הציבור רוצה לדעת שיש מי שמסדירים את אופן ההמתה ולא חוסכים שום מאמץ כדי לחקור את הנושא ולפתח טכנולוגיות ל'המתה הומנית'. מצד אחר כשמישהו עושה את המאמץ הזה להעביר את הנחת ההרג ההומני מקונוונציה חברתית למציאות משפטית מבוססת מדע – העניינים, כך נראה, מתחילים להסתבך.

אף שהדיון בשיטות הימום קשור לישראל, שבה הורגים מדי שנה כ-200 אלף חזירים באופן שאינו כפוף למצוות היהדות או האסלאם, לא אציג אותו כאן. אציין רק שבשחיטה כזו הפועל במשחטה אמור באמצעים מסוימים להביא את בעל החיים לאובדן הכרה מיידי לפני שמבצעים בו חתך שמביא לניקוז הדם מגופו. חלק מאמצעי הימום גורמים מוות כשלעצמם, למשל באמצעות הרס של המוח. היעילות של זרם חשמלי ושל אקדח בריח מרוסן, אמצעי הימום מקובלים, מותנית בפגיעה מדויקת במקומות מסוימים בגופו של בעל החיים. סטייה מנקודות אלו משמעותה גרימת סבל חריף ושחיטה בעוד בעל החיים מצוי בהכרה.

השחיטה של בני צאן ובקר בישראל נעשית כולה בהתאם לכללי הדת היהודית או המוסלמית, שאוסרות באופן עקרוני על הימום. עם זאת, לעתים פוסקי הלכה מוכנים לפשרות מסוימות. פוסקים מוסלמים מתירים הימום לפני השחיטה

בעת כתיבת שורות אלו דנים במשרד החקלאות בטיטות תקנות לפי חוק צער בעלי חיים שיסדירו את הטיפול בבעלי חיים בבתי מטבחים. לפי סעיף המטרה של התקנות, הן אמורות "לקבוע תנאים בסיסיים להחזקת בהמות בבתי מטבחים כדי לצמצם את הפגיעה ברווחתן, תוך התחשבות בצורכי החקלאות ומניעת הפצת מחלות בעלי חיים". התקנות יסדירו את הטיפול בבני בקר וצאן ובחזירים בפריקתם בבית המטבחים, בתנאי החזקתם במקום, בהנעתם בתוך בית המטבחים, בריסונם לצורכי שחיטה ובטיפול בהם בזמן הגסיסה לאחר השחיטה. הטיטה כבר הופצה להערות הציבור, וכעת על המשרד להטמיע את ההערות. יהיה זה נאיבי להניח שעד פרסום הגיליון כבר יובאו התקנות לאישור בכנסת, מפני שתהליכים אלו סובלים לרוב מסחבת ארוכה, אולם ניתן להניח שבקרוב יגיע הנושא לדיון ציבורי בבית המחוקקים.

במדור משפטי קודם (חיות וחברה, 49, 2013) כתבתי שהעיסוק המשפטי בנושא מניעת צער בעלי חיים בתהליך השחיטה, ובעיקר של יונקים, הוא אינטנסיבי מאוד. כשמשווים זאת לעיסוק בפעילויות אחרות הנוגעות לבעלי חיים, נראה שמדובר באובססיה של ממש. ייתכן שיש בכך כדי לשקף את האימה והבלבול של האדם אל מול המוות, ולא כל שכן אל מול מוות הנגרם בידי אדם. ואולי העיסוק האינטנסיבי באופן המתת בעלי החיים מסייע לנו להדחיק את העובדה שההמתה היא בחירה שלנו, שאינה הכרחית וטעונה הצדקה. האחיזה הנואשת בזיכרון טכניקות של 'הרג הומני' מאפשרת לנו לברוח מהשאלות על עצם ההרג, ובעיקר מהתשובות המתבקשות לשאלות אלו.

האמונה ב'הרג הומני' מבטיחה אולי שקט מצפוני, אבל רק כל עוד משאירים את האמונה הזו מעורפלת, מרחפת בעולם היפותטי מהסוג שמאפיין שיעורי חברה בבית הספר

אך עדיין נהוגה בבתי מטבחים במספר מדינות. בשיטה זו מגיע בעל החיים לתא הריסון, אולם במקום שהשחיטה תיעשה בתוך התא, הפועלים קושרים רגל אחת של בעל החיים בשרשרת, לאחר מכן בעל החיים נמשך מהתא ומופל על צדו, ורגלו הקשורה בשרשרת משוכה כלפי מעלה. במצב זה עוקדים את ראשו במכשיר דמוי קלשון, השוחט חותך בצווארו ומיד לאחר מכן בעל החיים מונף באוויר באמצעות השרשרת הקשורה לרגלו. מידת הסבל של בעלי החיים היא תוצר של גורמים רבים מאוד, ובהם אופן ההובלה והכניסה לתא ההריגה. ד"ר טמפל גרנדין פיתחה תורה ושיטות עבודה בבתי מטבחים שנועדו להפחית את החרדה של בעלי החיים עד לשלב השחיטה, והן קיבלו מעמד של סטנדרט בינלאומי. ריסון במהופך, שבו התא מסתובב ובעל החיים מוצא את עצמו הפוך על גבו, כרוך כמובן ברמת חרדה גבוהה במיוחד. מלבד זאת, תנוחה זו גם אינה טבעית ויוצרת לחץ על אבריו הפנימיים, כגון הריאות. עם זאת, שחיטה במהופך מפחיתה כנראה את החרדה של דם לקנה הנשימה לאחר חיתוך הגרון ואת מידת הסבל.

לציבור יש עניין מיוחד בשאלת משך הזמן שעובר מרגע חיתוך הגרון עד אובדן ההכרה. אובדן הכרה בשחיטה ללא הימום (או ללא הימום יעיל) הוא תוצאה של אובדן דם ופגיעה באספקת חמצן למוח. אף שהיינו רוצים להאמין שהמוות מגיע באבחה אחת, מדובר בתהליך הדרגתי. זווית החיתוך עשויה לגרום לכך שגם בשחיטה כשרה (שמחייבת חיתוך של הקנה והוושט) ייחתך רק עורק אחד משני העורקים הקארוטידיים, מה שמחליש את הדימום ומאריך את הזמן עד אובדן הכרה, ולעתים אחד העורקים נחסם מחדש. כאשר מוציאים את בעל החיים מהריסון לפני סיום הדימום, והצוואר מפסיק להיות מתוח, הפצע עשוי להיסגר ולהאט את אובדן הדם. דימום אטי מסיבות אלה מביא למקרים, כפי שראינו בבית המטבחים דבאח,<sup>3</sup> שבהם עגלים קמים ממשטח הדימום לאחר שנשחטו, מתרוממים על רגליהם ומדדים משם והלאה.<sup>4</sup>

אולם מהו משך הזמן הסטנדרטי לאובדן הכרה? מחקר אירופי<sup>5</sup> שפורסם ב-2015 ערך בדיקות שטח ב-18 בתי מטבחים

אם מדובר בפעולה שאינה גורמת מוות כשלעצמה,<sup>1</sup> ופוסקים יהודים מאפשרים הימום לאחר ביצוע החתך בגרון,<sup>2</sup> אבל פסיקות אלו לא זכו ליישום אוניברסלי ואינן מיושמות בישראל. האתגר של מי שמחפש 'הרג הומני' בבתי מטבחים בישראל הוא לקצר ולמזער את הסבל והחרדה של בעל החיים עד לחיתוך הגרון, ומרגע חיתוך הגרון ועד לאובדן ההכרה. להבנת החקיקה והסוגיות שאמורות להיות מוסדרות בתקנות החדשות, יש להכיר את ההיבטים הפיזיולוגיים והפסיכולוגיים של בעלי החיים ואת הטכנולוגיות הקיימות בענף ההרג והשחיטה.

הטכנולוגיות לשחיטת בקר ללא הימום נבדלות זו מזו בעיקר באופן שבו מרסנים את בעל החיים לפני שחיטתו. הריסון נחוץ כדי להבטיח חיתוך מדויק בהתאם לכללי השחיטה, ויש לו השפעה על עוצמת הדימום לאחר השחיטה. קיימות שתי שיטות עיקריות לריסון בני בקר: ריסון בעמידה וריסון בהיפוך. בריסון בעמידה מוליכים את בעל החיים למעין תא צר, עד שראשו יוצא מצוהר בקצה הקדמי של התא. המנגנון של התא מונע מבעל החיים לנוע, ראשו מקובע בנפרד וצווארו חשוף. השוחט מבצע את השחיטה כשהצד החד של הסכין מכוון כלפי מעלה ובעל החיים עומד על רגליו. בריסון מהופך התא נסגר על בעל החיים ומסתובב על צירו. במצב זה בעל החיים מתהפך על גבו, ראשו מרוסן וגרונו חשוף, השוחט רוכן מעליו ומבצע חתך בגרון. בשתי השיטות התא נפתח ואז בעל החיים מחליק למשטח שממנו הוא מונף למסוע תקרתי שיוביל את הגופה להמשך עיבוד. בני צאן מרוסנים בתאים מסוג אחר. תלייה בהכרה היא שיטת שחיטה שכבר אסורה בישראל בשל אכזריותה הרבה, ועומדת בניגוד לכל סטנדרט בינלאומי,

1 בנוסף לכך ישנם פוסקים מוסלמים המתירים אכילת בשר שאינו חלאל במקרה שהמוסלמי נמצא במדינה לא מוסלמית. הלכות אלו עמדו בבסיס דיון משפטי בגרמניה, כשאחת המדינות ביקשה לאסור על שחיטה מוסלמית ללא הימום. בית המשפט החוקתי של גרמניה נתן עדיפות לחופש הפולחן. חופש זה נתון לכל פרט, ולכן תוכן הציווי הפולחני ייבדק לפי האמונה של הפרט, ולא לפי הכרעות מוסדיות של פוסקים מהדת שהפרט שייך לה. אם השוחט שעניינו הובא בפני בית המשפט מאמין שכך דתו מצווה אותו לפעול, אין תוקף לפסיקתם של פוסקים מאוניברסיטת קהיר או ממקום אחר. לסקירה של המקרה ושל המעמד המשפטי של שחיטה ריטואלית במשפט המערבי ראו: Lerner, P., & Rabello, A.M. (2006-2007). The Prohibition of Religious Slaughtering (Kosher Shechita and Halal) and Freedom of Religious Minorities. J. L. & Religion, 22(1), pp. 1-62.

2 ראו פיינשטיין, מ. (תש"כ). ספר אגרות משה, יורה דעה, חלק א. ניו יורק: הוצאה פרטית, עמ' לח. הרב משה פיינשטיין נחשב לאחד מגדולי פוסקי ההלכה במאה ה-20. לצפייה בשחיטה כשרה עם הימום מיידי לאחר החתך בגרון ראו ביטיוב "Kosher slaughter with immediate post stunning in Australia".

3 לתחקיר המלא באתר אנונימוס: <http://anonymous.org.il/dabbah>

4 לסקירה מקיפה של טכנולוגיות שחיטה ושל ההיבטים הפיזיולוגיים הקשורים בהן ראו: Pozzi, P.S., Geraisy, W., Barakeh, S., & Azaran, M. (2015). Principles of Jewish and Islamic slaughter with respect to OIE (world organization for animal health) recommendations. *Israel Journal of Veterinary Medicine*, 70(3), p. 3

5 Mirabito, L. (Ed.). (2015). Restraining Systems for Bovine Animals Slaughtered Without Stunning: Welfare and Socio-Economic Implications. BoRest Report

הריסון. עוד לפי הנהלים, יש לוודא אובדן הכרה באמצעות בדיקת רפלקס המצמוץ לפני תליית בעל החיים על המסוע. לאור הנתונים שהובאו לעיל, כדי להבטיח הקזת דם מהירה ואובדן הכרה, יש להשאיר את בעל החיים מרוסן עד סיום הקזת הדם ואובדן ההכרה – תהליך שמשכו הרבה יותר מ-30 שניות. רק לאחר מכן ניתן להוציאו מהריסון, מהלך שיכול להביא לסגירת הפצע ולהאטת הדימום אם יבוצע קודם לכן. לקח נוסף שניתן ללמוד מהספרות המדעית הוא עד כמה 'שחיטה הומנית' אינה בת השגה. למרות המחקרים הנרחבים בנושא, טרם הובנו ההבדלים בין בתי מטבחים שונים. הגורמים המשפיעים על מידת הסבל ומשכו רבים מדי, ולעתים השפעותיהם סותרות. בתנאים תעשייתיים ספק אם ניתן להגיע להקפדה מלאה על כל הטכניקות הידועות לצמצום הסבל. ניתן להגיע לשיפור ברמה הסטטיסטית, אך קשה להבטיח יישום נכון על כל בעל חיים. ניתן אולי לקוות שלימוד הפן הטכני של הריגת בעלי חיים לא יחזק את האמונה בקיומה של אופציה ל'שחיטה הומנית' אלא להפך: יחתור תחתיה ויערער אותה.

במערב אירופה שבהם שוחטים שחיטה כשרה או שחיטת חלאל, והשווה בין השפעתן של שיטות ריסון שונות על סבלם של בעלי החיים. עורכי המחקר התכוונו לכלול בסקירתם בתי מטבחים בישראל, אולם אלה סירבו לשתף פעולה.

החוקרים בחנו באופנים שונים את משך הזמן עד אובדן הכרה לאחר שחיטה. אחת הדרכים לזהות הכרה בבעלי חיים לאחר שחיטה היא בדיקת רפלקס העפעוף בעקבות גירוי בקרנית העין. נמצאו הבדלים של ממש בין בתי המטבחים השונים ובין בעלי חיים שונים באותו בית מטבחים. אולם כמעט בכל בתי המטבחים שיעור בעלי החיים שנמצאו בהכרה 30 שניות לאחר החיתוך היה 100% או קרוב לכך. בחלק ניכר מבעלי החיים זוהה הרפלקס גם 120 שניות לאחר חיתוך הגרון.<sup>6</sup> הנתונים הללו ואחרים צריכים לעמוד לנגד עיניו של המחוקק. לפי נוהלי השירותים הווטרינריים, יש להמתין לפחות 30 שניות מחיתוך גרונו של בעל החיים ועד הוצאתו מתא

6 שם, בטבלה 34, עמ' 102.