

Oslo, 10. januar 2020

Høringssvar – Vurdering av forbud mot lange kniver/machete

Kost- og ernæringsforbundet i Delta er en yrkesorganisasjon for kokker og kjøkkenpersonell i offentlig sektor. Medlemmene våre arbeider på sykehjem, sykehus og sentralkjøkken.

Vi har i utgangspunktet sympati for intensjonen bak forslaget. Vi har kontorer på Grønland i Oslo, midt i det mest interessante strøket, og ser poenget. Selv om en machete er laget for å hogge seg vei gjennom jungelplanter og lianer, ser vi ikke det som umiddelbart naturlig at den skal brukes i *the urban jungle*, i hvert fall ikke når formålet er å true eller utøve vold. I høringsnotatet er det bilder av et utvalg kniver av tvilsom kvalitet, som virkelig ikke har noe i det offentlige rom å gjøre.

Så et forbud mot machete og lignende knivvåpen, er vi positive til. De kan dere godt ta. Så kan det sies at man har jo allerede et eksisterende forbud mot å bære kniv på åpen gate. Det er derfor vanskelig å se hvordan et macheteforbud skal kunne gjøre en forskjell.

Når det er sagt er vi noe mer betenkt over at forbudet også skal gjelde kniver med bladlengde 25 centimeter og mer.

Kost- og ernæringsforbundet representanter kokkeyrket, en av de klassiske profesjonene. Å bli faglært kokk er en yrkesutdannelse som tar fire år. En viktig del av yrket er å vite hvordan man løser kjøkkenoppgavene på en best mulig måte. Kniven er kokkens viktigste redskap, men en kniv er ikke bare en kniv. De fleste kniver er laget for spesielle formål. Derfor finnes det spesialkniver for å åpne østers, dele opp dyreskrotter, filetere fisk, rense grønnsaker, hakke salat, skjære brød, ha smør på brødskeive, og så videre. Potetskreller er en utmerket kniv, men man parterer altså ikke gris med den.

Så skal det sies at de fleste kokkeknivene er relativt små, men det er altså noen som er store, med knivblader på godt over 30 centimeter, som vil berørt av et eventuelt forbud. Først og fremst tenker vi på den store kokkekniven. Dette er en standardkniv som de fleste kokker bruker daglig. Den egner seg særlig godt når man skal hakke store mengder grønnsaker. Videre har vi laksefileteringskniven, med et langt, tynt og bøyeleg knivblad. Det er en latterlig kniv i alle andre sammenhenger, men skal du skjære fine, tynne skiver med røkelaks eller gravlaks, går det ikke an å bruke noe annet.

På de fleste steder der mat håndteres (restauranter, kantiner, hotell, sykehjem, sentralkjøkken, sykehus, men også kafeer, barer, kokkeskoler, skolekjøkken, gatekjøkken, kebabsjapper, bensinstasjoner, ferskvaredisker, slakterier, fiskeforedlingsbedrifter, barnehager, SFO, matprogrammer på tv osv.) finnes slike store kniver. Og selv om jeg er mest opptatt av kokkenes ve og vel, brukes store kniver også av servitører, sykepleiere, helsefagarbeidere, oppvaskhjelpere, barnehageassistenter, for ikke å snakke om en betydelig gruppe *Mat og helse-* lærere i grunnskolen, en uoversiktlig og broket forsamling som samfunnet vet altfor lite om.

Kost- og ernæringsforbundet - en yrkesorganisasjon i Delta - en fagorganisasjon i YS

Sant skal sies: Departementet ønsker ikke å forby kniver tiltenkt *aktverdige formål*. Det er et interessant begrep. Kost- og ernæringsforbundet er ikke uvillig til å gå inn i en diskusjon om hvor aktverdig et gatekjøkken strengt tatt er, men det kan jo være at problemstillingen hører mer hjemme i Helse- og omsorgsdepartementet, enn i Justis- og beredskap.

Et av departementets forslag for å administrere unntakene fra forbudet er at politimesteren kan vurdere behovet for at enkeltpersoner skal få kjøpe og bruke slike kniver. Tanken bak er kanskje logisk. Kniv er våpen. Politiet må ha lisens for å bære skytevåpen, og jegere må ta jegerprøve. Som fagforening er vi i utgangspunktet positiv til synliggjøring av kompetanse, og ser ikke bort fra at et tøft utformet «*License to cut*»- merke på kokkejakka vil være særlig effektivt under lønnsforhandlinger.

Når det er sagt har vi noen praktiske spørsmål:

- Skal kjøkkenpersonell ha tillatelse fra politiet for å hakke grønnsaker, på samme måte som helsepersonell har autorisasjon?
- Skal tillatelsen gis til kjøkkenet eller den enkelte kokk? «*Beklager, sommervikaren, du er ikke autorisert, du må bruke den lille kniven.*»
- Politiet må hvert år gjennomføre en skyteprøve. Ser departementet for seg at kokkene må gjøre noe tilsvarende? For eksempel hakking av 5 kilo løk for faglærte kokker, 3 kilo for ufaglærte, gjennomført på normert tid?
- Skal knivene holdes innelåst når de ikke er i bruk, à la våpenskap?
- Kokker lager mat hjemme, og det er mange hobbykokker der ute. Vi vet jo at det skjer vold i hjemmet. Hvordan skal forbudet håndteres på denne arenaen?
- For å vurdere om behovet er aktverdig, skal politimesteren analysere meny og driftskonsept på hvert enkelt sted, og vurdere om det er behov for stor kniv? Da bør Politihøgskolen undervise i kjøkkenteori. Kost- og ernæringsforbundet kan bistå.

Kost- og ernæringsforbundet skal ikke mene så mye om politiets prioriteringer, men tillater oss like fullt en liten bekymring for at dette vil føre til uforholdsmessig mye merarbeid for en allerede hardt presset politietat.

Når det gjelder champagnesabler, en machetelignende kniv som ikke nevnes i høringen, stiller saken seg annerledes. Det kan i høyeste grad diskuteres om sablering av champagne, en aktivitet så harry at det nesten ikke er til å tro, er aktverdig. Så den kan dere ta. Sabler og alkohol er en tvilsom kombinasjon, og et forbud vil redusere faren for at folk får flyvende champagnekorker i øyet. Det vil dessuten føre til mindre søl av champagne, som er i tråd med FNs bærekraftsmål nummer 12, som handler om ansvarlig forbruk og reduksjon av matsvinn.

Med knivskarp hilsen,

Arnt Steffensen
Leder i Kost- og ernæringsforbundet
arnt@matomsorg.no

Kost- og ernæringsforbundet - en yrkesorganisasjon i Delta - en fagorganisasjon i YS