



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM

Säker livsmedelshantering – är det möjligt?

Hanna Nilsson
Kristina Nurmi

Examensarbete 10 poäng
Kostekonomprogrammet 120 poäng
Handledare: Barbara Rosengren
Examinator: Helena Åberg
Datum: juni 2007



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM
Box 320, SE 405 30 Göteborg

Titel: Säker livsmedelshantering – är det möjligt?

Författare: Hanna Nilsson och Kristina Nurmi

Typ av arbete: Examensarbete 10 poäng

Handledare: Barbara Rosengren

Examinator: Helena Åberg

Program: Kostekonomprogrammet

Antal sidor: 26

Datum: juni 2007

Sammanfattning

År 2006 började nya regler inom livsmedelshantering att gälla inom hela EU. Den nya lagstiftningen ställer högre krav på verksamhetsutövaren och alla måltidsverksamheter måste ha ett anpassat egenkontrollprogram grundat på HACCP och söka nytt godkännande som gäller hela verksamheten.

Den svenska livsmedelslagstiftningen har ändrats under årens lopp. Från och med år 2006 har vi en ny livsmedelslag som i grunden är gemensam för EU.

Undersökningen är en fallstudie där syftet är att ta reda på vilka uppfattningar som finns kring processen med att utforma ett egenkontrollprogram enligt den nya livsmedelslagstiftningen. Den ansvariges uppfattning om egenkontrollen och de krav som ställs på måltidsverksamheten samt hur de har gått tillväga i sitt arbete utgjorde vårt ”fall”. Intervjuer genomfördes med den som var ansvarig för utformningen av egenkontrollprogrammen på fyra gymnasieskolor i Göteborgs stad.

I resultatet presenteras intervjuerna var för sig vilket följs av en sammanfattning där verksamheternas mest framträdande likheter och olikheter redovisas. I resultatet framkommer det att måltidsverksamheterna har gått tillväga på olika sätt och att de ansvariga har olika uppfattningar om vad den nya lagstiftningen innebär. Den mest framträdande likheten är att måltidsverksamheterna uppfattar processen som mycket tidskrävande. Respondenterna har däremot delade uppfattningar om vad den nya lagstiftningen innebär. Det framkommer att arbetet med egenkontroll och utformning av egenkontrollprogrammet inte är en problemfri process trots att kravet på egenkontroll har funnits länge.

Nyckelord: Livsmedelslagstiftning, Egenkontrollprogram, Måltidsverksamhet

Innehållsförteckning

Inledning	2
Bakgrund	2
Bakåt i tiden.....	2
Varför fick vi en ny svensk livsmedelslag?.....	3
Livsmedelslagen och livsmedelsförordningen år 1972	3
Tillsynsmyndighet enligt 1972 års livsmedelslagstiftning	3
Definitioner och regler enligt 1972 års lagstiftning.....	4
Varför kom reglerna till och vad är det som gäller från och med år 2006?.....	5
2006 års livsmedelslagstiftnings uppbyggnad.....	5
Livsmedelslagen och livsmedelsförordningen år 2006	5
Offentlig kontroll.....	5
Vägledningar	6
Egenkontroll	7
Från jord till bord.....	7
Definitioner som gäller från år 2006	8
Vad är det då som har förändrats?.....	8
Sammanfattning.....	10
Syfte	11
Frågeställningar	11
Metod och material	12
Fallstudie	12
Intervjuer	12
Urval.....	13
Metoddiskussion.....	14
Resultat	15
Måltidsverksamhet 1	15
Måltidsverksamhet 2	16
Måltidsverksamhet 3	18
Måltidsverksamhet 4	19
Sammanfattning.....	20
Diskussion	21
Referenser.....	23
Bilaga 1 ordförklaring	

Inledning

Varje år kan man läsa om hur hygien brister i olika måltidsverksamheter. Rubriker som "Gammal smuts i storkök med okunnig städning" (Livsmedelsverket, 2001), "Matsäkerheten brister ofta hos storkök" (Livsmedelsverket, 2005a), "25 krogar fick lov att stänga" (GP, 2007) är några exempel.

I samband med vår utbildning och speciellt under vår senaste verksamhetsförlagda utbildning (VFU) uppmärksammade vi att de måltidsverksamheter vi praktiserade hos upplevde egenkontrollen* som något svårt, tidskrävande och arbetsamt. Vi ville veta mer om vilken uppfattning de ansvariga* inom måltidsverksamheten har, gällande de krav som ställs på dem. Vi tror att uppsatsen kan vara av intresse för människor som arbetar inom måltidsbranschen då vi kan visa exempel på vad som kan vara svårt och hur man kan gå tillväga i processen med egenkontrollprogrammet* enligt den nya livsmedelslagstiftningen.* För att vi själva skulle förstå måltidsverksamheternas situation krävdes det en djupdykning i regler, lagar* och bestämmelser som under tid har förändrats och lett fram till det som gäller nu. Så här skriver Inger Lagerman i en artikel i Näringsvärt 2/07.

"LAGEN INGET HOT"

Den nya livsmedelslagen har av många uppfattats som ett hot i den mening att den är så sträng att kök måste stängas eller kräver stora och kostnadskrävande ombyggnader. Från Livsmedelsverkets sida delar man inte den uppfattningen utan ser snarare att den nya lagen är mer flexibel än den tidigare.

Bakgrund

Specifika ord och begrepp som hör ihop med säker livsmedelshantering är markerade med asterisk (*) i texten och finns förklarade i bilaga nr 1.

Livsmedelsverket genomförde normerande inspektioner* under perioden 2000 – 2005. I Livsmedelsverkets rapport 27 år 2005 framkom det att verksamheterna har problem. Livsmedelsverkets mål med normerande inspektioner är att bilda sig en uppfattning om hur tillsynen* ser ut i landet. 61 normerande inspektioner genomfördes under perioden januari 2004 till och med september 2005. I inledningen av Livsmedelsverkets rapport står det att verksamheterna uppvisade stora brister i sin egenkontroll vilket även återspeglades i de brister/avvikelser som konstaterades vid själva inspektionerna. Framförallt gällde detta storhushållens livsmedelshantering och underhåll av lokaler/utrustning. I rapporten kan man läsa att det verkade som att den ansvarige för verksamheten inte förstått egenkontrollen som metod för att ta ansvar för att producera säker mat. Sex av 61 storhushåll saknade lokalgodkännande, åtta hade brister i överensstämmelse med lokalgodkännandet, i fyra fall stämde lokalerna inte överens med aktuell livsmedelsverksamhet och i sex fall stämde inte lokalerna överens med lokalgodkännandet. När det gällde egenkontrollprogram saknade tio storhushåll av 61 fastställt egenkontrollprogram och fyra kunde inte visa upp sitt fastställda egenkontrollprogram. Det var endast ett av 61 storhushåll som inte hade brister i egenkontrollen. Under tidsperioden 2000 – 2005 visar de normerande inspektionerna att bristerna är i princip samma (Livsmedelsverket, 2005b).

Bakåt i tiden

Spårar man föreskrifter om livsmedel bakåt i tiden kan man redan i Moseböckerna läsa om hygieniska åtgärder och anvisningar om ärlighet i handeln med varor av olika slag. Även romarna hade ett skydd för dåvarande konsumenter mot dålig kvalitet, förfälskningar och

höga priser (Ågren, 1972). Man kan spåra den svenska livsmedelslagstiftningen i skrift till år 1622 då det i större städer upprättades allmänna slakthus där all slakt skulle ske under kontrollerade former. Senare kan man hitta hälsostadgar* från 1874 och 1919, dessa innehöll anvisningar bland annat för livsmedel, dryckesvanor och livsmedelslokaler. År 1951 samordnades alla äldre bestämmelser i livsmedelsstadgan och livsmedelsordningen. 1972 ersattes den av en ny livsmedelslagstiftning (Brådenmark, 1998). Denna har i sin tur ersatts med 2006 års livsmedelslag.

Varför fick vi en ny svensk livsmedelslag?

Anledningarna till att man skapade en ny livsmedelslagstiftning år 1972 var att de lagar och förordningar* som gällde behövde moderniseras utifrån de nya konsumtionsvanorna och framför allt att ett av huvudmålen oftare åts utanför hemmet. Grunden för bestämmelserna i den svenska livsmedelslagstiftningen utarbetades bland annat genom att titta på Codex Alimentarius* som Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) och World Health Organization* (WHO) har utarbetat (Ågren, 1972).

Livsmedelsstadgekommittén (LSK) tillsattes år 1963 och bestod av sju sakkunniga. Kommittén kom fram till att en genomgripande omarbetning var nödvändig. Förslaget var en ny lag som behandlade livsmedelsfrågor och att ett statligt centralorgan för livsmedelsfrågor skulle inrättas, Statens Livsmedelsverk. 1 januari år 1972 trädde Livsmedelslagen och Kungl. Maj:t kungörelsen, dåvarande livsmedelsförordning, i kraft och i och med detta upphävdes 1951 års livsmedelsstadga. Den nya lagen innehöll allmänna och grundläggande bestämmelser, en så kallad ramlag, det på grund av att den skulle vara bestående för en längre tid då ändringar i lagen krävde godkännande från både regeringen och riksdagen. 1951 års stadga innehöll 122 paragrafer och den nya lagen var begränsad till 85 paragrafer (Socialdepartementet, 1970).

Livsmedelslagen och livsmedelsförordningen år 1972

Den nya livsmedelslagstiftningen var indelad i tre nivåer; livsmedelslagen, livsmedelsförordningen och livsmedelsverkets tillämpningskungörelse. Huvudsyftet i livsmedelslagstiftningen var hygien och ekonomi. Hygien då lagen skulle skydda konsumenterna mot skadliga livsmedel och ekonomi då den hjälpte till att ärlighet i handel med livsmedel sköttes (Ågren, 1972). Livsmedelsförordningen var till för att förtydliga de regler som fanns i Livsmedelslagen. Allt som regeringen beslutade om i förordningen hade sin bas i Livsmedelslagen och man skulle alltid kunna härleda en regel i förordningen tillbaka till lagen (Israelsson, 2006). Som stöd till livsmedelslagen och livsmedelsförordningen gav Livsmedelsverket ut tillämpningskungörelser för att förstå lagen bättre. Dessa kungörelser gick in mer i detalj på bestämmelserna än vad lagen och förordningen gjorde (Augustinsson, 1976).

Tillsynsmyndighet enligt 1972 års livsmedelslagstiftning

Tillsynsmyndigheten hade som huvuduppgift att övervaka att livsmedelslagstiftningen efterföljdes. Följande myndigheter utövade offentlig tillsyn: Livsmedelsverket på central nivå, länsstyrelsen på regional nivå och hälsovårdsnämnden på lokal nivå. Myndigheten hade rätt att meddela skriftliga förbud. De hade även rätt att omhänderta livsmedel om livsmedlet ansågs vara otjänligt* som människoföda eller på annat sätt inte uppfyllde hygieniska krav eller om märkningen inte stämde. Lagöverträdelse som inte rättades kunde leda till böter och vid allvarliga fall fängelse (Ågren, 1972).

Definitioner och regler enligt 1972 års lagstiftning

Livsmedel

Livsmedel var matvara, dryckesvara, njutningsmedel eller annan vara som var avsedd att förtäras av människor, hit hörde även vin, sprit, öl, snus, tuggtobak, halstabletter, receptfria vitaminpreparat och dylikt samt dricksvatten, undantag var registrerade läkemedel. Det fanns inga bestämmelser om när en råvara blev livsmedel (Augustinsson, 1976).

Livsmedelslokal

I 1972 års livsmedelslagstiftning omfattades varje lokal och utrymme i byggnad eller transportmedel som livsmedelslokal, i den tidigare lagstiftningen var det endast byggnader (Augustinsson, 1976). Livsmedelslokalen fick inte tas i bruk om den inte hade blivit godkänd för sitt ändamål, godkännandet av livsmedelslokalen innefattade endast de hygieniska synpunkterna på lokalen (Ågren, 1972).

Avgift

I Livsmedelsverkets vägledning för avgifter som var från år 2003 stod det att ägaren av livsmedelsanläggningen var skyldig att betala en årlig tillsynsavgift. Denna avgift användes främst till provtagning, undersökning och kontroll av egentillsyn och var baserad på hur många årsarbetskrafter måltidsverksamheten hade (Livsmedelsverket, 2003).

Ändringarna som skedde i lagstiftningen under åren ledde till slut fram till en mycket detaljrik livsmedelslagstiftning och Livsmedelsverkets vägledningar var skrivna så att måltidsverksamheterna blev styrda på detaljnivå. Livsmedelsverkets vägledningar fanns i en serie som heter ABC för livsmedelstillsyn exempelvis Ritningsgranskning och godkännandeprövning av livsmedelslokal och checklista för restauranger (Livsmedelsverket, 1999, 2000).

Allmänna hygieniska bestämmelser för livsmedelslokaler

Livsmedelslokalen skulle vara inredd på ett sätt och skötas så att livsmedlet inte tillfördes främmande ämne, förorenades eller blev otjänligt som människoföda. Det skulle finnas handtvättställ utrustade med tvålautomat och handdukar för engångsbruk eller pappershanddukar. När det gällde kyl-, frys- och värmeutrustning skulle det finnas tillräcklig utrustning för måltidsverksamhetens storlek så att förvaring och upptining av frysta livsmedel och avsvälning eller varmhållning av varma livsmedel skedde säkert. Särskilda kylutrymmen för oförpackade mjölk-, kött- och fiskprodukter samt grönsaker skulle finnas. Allmänna förbud som gällde i livsmedelslokalen var att man inte fick ha någon form av golvströ och personaltoaletten inte fick användas av allmänheten annat än i undantagsfall. Tydlig skyltning skulle finnas angående att hundar, katter och andra djur ej fick tas in i lokalen och att tobaksrökning var förbjuden i alla utrymmen förutom serveringslokal och personalrum (Ågren, 1972).

Personlhygien

För att förhindra att livsmedel blev otjänligt som människoföda fick personer som kunde ha någon sjukdom, smitta eller sår inte arbeta med livsmedel. Lagstiftningen krävde att måltidsverksamheter som hanterar oförpackade livsmedel bekostade en årlig hälsokontroll, denna skulle bestå av friskintyg vid nyanställning och läkarundersökning eller hälsokontroll varje år. Friskintyget skulle innefatta faecesprov (avföringsprov) och lungröntgen eller skärmbildsundersökning. Utöver hälsokontrollen skulle arbetstagaren lämna faecesprov om de hade varit på utlandsresa utanför Norden. Kravet på faecesprov togs bort på 1990-talet. Arbetsgivaren skulle se till att arbetstagarna hade kunskap om personlig hygien, de var även

skyldiga att bekosta och se till att den årliga hälsokontrollen genomfördes och dokumenterades (Ågren, 1972).

Varför kom reglerna till och vad är det som gäller från och med år 2006?

EU har under 1990-talet drabbats av flera livsmedelsskandaler, till exempel galna-ko-sjukan som skapade stor oro hos konsumenterna då djurfoder hade blandats med kadavermjöl från döda djur. Belgiska ägg och kycklingar som 1999 innehöll dioxin (ett cancerframkallande gift), även flera salmonella-utbrott har skett och matförgiftningar sker emellanåt.

Livsmedelsverket får varje år in anmälningar om matförgiftningar som exempelvis ”Tierpfallet” då ett 60-tal personer matförgiftades och fyra människor dog efter att de ätit ärtsoppa som inte hade hanterats på rätt sätt. Ovanstående händelser är en av anledningarna till varför de nya lagarna och reglerna tagits fram (Lagerman, 2007a, Livsmedelsverket, 2002).

2006 års livsmedelslagstiftnings uppbyggnad

Nästan alla regler om livsmedel är idag utformade inom EU. Reglerna gäller inom hela EU och EU-förordningarna* gäller som svensk lag. Förutom EU-förordningarna finns livsmedelslagen och livsmedelsförordningen som är framtagna i enlighet med våra svenska förhållanden och dessa publiceras i vår svenska författningssamling. Vi har även Livsmedelsverkets föreskrifter som publiceras i Livsmedelsverkets författningssamling (LIVSFS). EU-förordning nr 178/2002 är den förordning som är grundläggande för livsmedelslagstiftningen. Denna förordning innehåller bland annat generella metoder för hur medlemmarna inom EU ska lagstifta inom livsmedelsområdet samt vilka huvudsakliga skyldigheter livsmedelsföretagaren har. Utöver denna grundläggande förordning finns det en mängd andra EU-förordningar. Det finns förordningar som gäller för alla måltids- och livsmedelsverksamheter*, exempelvis förordningen om hygien och kontroll och det finns de som gäller enbart för specifika områden, till exempel förordningar gällande ”främmande ämnen” och ”bekämpningsmedelsrester” (Livsmedelsverket, 2007b, 2007d).

Livsmedelslagen och livsmedelsförordningen år 2006

År 2006 trädde en ny livsmedelslag och en ny livsmedelsförordning i kraft.

Livsmedelslagen

Den mest grundläggande ”rättsakten” är livsmedelslagen ”Svensk författningssamling (SFS) 2006:804”. Lagen är beslutad av Sveriges riksdag och den kompletterar den gemensamma europeiska lagstiftningen. Syftet med lagen är att skydda människors hälsa och konsumenternas intressen för livsmedel. Lagen omfattar i synnerhet ”bestämmelser om befogenhet att besluta om ytterligare föreskrifter samt bestämmelser om offentlig kontroll” (Israelsson, 2006).

Livsmedelsförordningen

Rangordnat en nivå under livsmedelslagen kommer livsmedelsförordning (SFS 2006:813). Denna förordning har beslutats av regeringen och den ger bland annat Livsmedelsverket rätt att besluta om föreskrifter (Israelsson, 2006).

Offentlig kontroll

I Förordning (EG) nr 882/2004 som handlar om offentlig kontroll av livsmedel står det vilka allmänna bestämmelser som gäller. Även Livsmedelsverket har tagit fram föreskrifter om hur den offentliga kontrollen ska bedrivas. Den offentliga kontrollen av livsmedelsområdet utövas på samma nivåer som i den gamla lagstiftningen (Israelsson, 2006).

Vägledningar

I de vägledningar som Livsmedelsverket utformat har de tolkat och beskrivit livsmedelslagstiftningen. Syftet med vägledningarna är att tydliggöra vilka krav som ställs. "Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen" (Livsmedelsverket, 2007c).

De vägledningar som är av intresse för arbete i storhushåll är:

1. Vägledning "Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar"
2. Vägledning "Hygien"
3. Vägledning "HACCP" *

Vägledning "Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar"

Denna vägledning har Livsmedelsverket utarbetat för kontrollmyndigheterna* och vägledningen ger riktlinjer för godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar. Vägledningen ska utgöra ett komplement till de regler och förordningar som finns (Livsmedelsverket, 2007c).

Vägledning "Hygien"

"Denna vägledning ger kontrollmyndigheter stöd vid användandet av förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 om livsmedelshygien, samt ger anvisningar för tolkningar av vissa regler i förordningarna". Fr.o.m. den 1 januari 2006 tillämpas två nya EU-förordningar om hygien inom livsmedelsområdet inom EU. Dessa två förordningar om hygien riktar sig till livsmedelsverksamheterna:

- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien fastställer allmänna hygienregler för livsmedelsverksamhetsutövaren.*
- Förordning (EG) nr 853/2004 innehåller särskilda hygienregler som gäller för livsmedel med animaliskt ursprung.

"Hygienförordningarna bygger på den grund som lades i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning". Förordningen visar på de huvudsakliga kraven som gäller för all livsmedelshantering. Dessa nya förordningar gäller i alla medlemsstater och är inriktad på de mål som livsmedelsverksamheten ska nå. "Mot bakgrund av de nya förordningarnas ändrade inriktning har det endast i mycket begränsad omfattning ansetts nödvändigt att behålla tidigare detaljreglering eller tillskapa helt nya nationella regler" (Livsmedelsverket, 2006a). Tanken är att branschorganisationer exempelvis hotell och restaurang facket (HRF), Sveriges kommuner och landsting (SKL) ska skapa riktlinjer som beskriver hur livsmedelsverksamhetsutövare inom branschen kan gå till väga för att uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen.

Vägledning "HACCP"

"Syftet med denna vägledning är att underlätta kontroll av införande av förfaranden baserade på HACCP-principerna* enligt artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien".

HACCP-principerna är egentligen anpassade till stora producerande livsmedelsverksamheter men om man ser till riskerna är dessa inte bara baserade på livsmedelsverksamhetens storlek. Alla livsmedelsverksamheter ska egentligen göra en faroanalys. En faroanalys innebär att man undersöker vilka steg i livsmedelshantering som kan utgöra en fara för livsmedelssäkerheten. Dessa faror ska sedan finnas med i HACCP-planen. I vissa fall behöver livsmedelsverksamhetsutövaren inte göra en faroanalys, det kan räcka med grundförutsättningar.*

Egenkontroll

Livsmedelsverksamhetsutövaren är den som bär ansvaret för att konsumenten inte ska riskera att bli sjuk. Det är han eller hon som ska se till att maten som produceras är säker. Kravet på egenkontroll har funnits sedan år 1990¹. För att kunna producera säker mat måste livsmedelsverksamhetsutövaren arbeta fram ett system för egenkontroll i form av ett egenkontrollprogram (Livsmedelsverket, 2007a).

Ett egenkontrollprogram innehåller dokument som redogör för de rutiner livsmedelsverksamhetsutövaren infört i måltidsverksamheten för att säkerställa att han eller hon producerar säker mat (Livsmedelsverket, 2007e).

Egenkontrollprogrammet bygger på följande delar:

- Grundförutsättningar.
- Rutiner baserade på HACCP- principerna.
- Redlighet och andra krav som står i livsmedelslagsstiftningen.

I grundförutsättningarna finns krav på allmänna hygieniska villkor. Verksamhetsutövaren ska exempelvis se till att personalhygienen är tillfredställande och att rengöring av lokalen och utrustningen görs regelbundet.

Livsmedelsverksamheter som hanterar oförpackade livsmedel ska dessutom trygga livsmedelssäkerheten genom att inrätta rutiner baserade på HACCP – principerna. Principerna bygger på att livsmedelsverksamhetsutövaren tar reda på vilka faror som finns i produktionen/hanteringen, var farorna finns och var i produktionen/hanteringen man kan stoppa dem.

Det finns även krav på att livsmedelsverksamhetsutövaren ska införa rutiner för att säkra att redligheten och andra krav följs. Bland annat handlar det om att införa rutiner för att säkerställa att produkterna är korrekt märkta (Livsmedelsverket, 2007e).

Från jord till bord

”Från jord till bord” heter den svenska kontrollplanen för livsmedelskedjan. Planen är framtagen av bland annat Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Djurskyddsmyndigheten. Denna plan började gälla från 1 januari 2007 och den redogör för hur den offentliga kontrollen av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd i livsmedelskedjan är planerad och hur det utförs. Kontrollplanen är tänkt att fungera som en vägledning för kontrollmyndigheterna.

Det är för att skydda konsumenterna som denna plan har tagits fram. ”Kontrollplanen följer de nya EU-reglerna för kontroll i hela livsmedelskedjan” (Livsmedelsverket, 2006c). Syftet med planen är att se till kundernas intressen samt skydda individers hälsa. Det är meningen att konsumenterna ska vara trygga i att livsmedlen är tillverkade på ett godtagbart sätt. Ett av målen är att konsumenten ska känna sig tillfredställd med livsmedelsinformationen. Informationen måste vara lätt att läsa och förstå.

Ett annat mål är att livsmedelsverksamheten ska uppleva kontrollen som något positivt och viktigt. ”Kontrollen ska ge företagen en likvärdig, rättssäker, effektiv och ändamålsenlig

¹ Samtal med Livsmedelsverket

kontroll med helhetssyn. Detta stärker förtroendet för företagens produkter” (Livsmedelsverket, 2006c).

Eftersom reglerna är ”flexibla” har företagen möjlighet att arbeta på olika sätt mot målet, säker produktion. Det är tänkt att planen ska gälla i tre år och den kommer att granskas minst en gång per år. Varje år lämnar alla EU-medlemmar rapporter till EU-kommissionen. I dessa rapporter redogörs för hur man utfört kontrollen. ”Bra foder och god djurhälsa är en förutsättning för säker mat. När man köper animaliska livsmedel ska man kunna lita på att uppfödarna har följt djurskyddsbestämmelserna. Att förhindra spridning av allvarliga växtskadegörare bidrar till att trygga den genetiska växtresursen och till att ge goda skördar, samt minska behovet av växtskyddsmedel” (Livsmedelsverket, 2006c).

Skillnaden med den nya kontrollplanen är att den gäller hela livsmedelskedjan från jord till bord. Den offentliga kontrollen är fördelad på följande vis:

- Livsmedelsverket ansvar för livsmedelskontrollen.
- Jordbruksverket för foder, djurhälsa och växtskydd.
- Djurskyddsmyndigheten för djurskyddskontrollen av husdjur, försöksdjur och andra djur som hålls i fångenskap.

Ännu ett mål är att kontrollmyndigheterna ska samarbeta så mycket som möjligt. Genom samarbete kan man utföra effektivare kontroller. ”Livsmedelskontrollen ska vara effektiv, riskbaserad, regelbunden, rättssäker och ändamålsenlig” (Livsmedelsverket, 2006c). Man ska använda resurserna där de gör bäst verkan och det är viktigt att det finns kunnig personal och att denna personal har tillgång till de resurser de behöver för att kunna utföra kontrollerna (Livsmedelsverket, 2006c).

Definitioner som gäller från år 2006

Livsmedel

”Alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Livsmedel inbegriper drycker, tuggummi och alla ämnen, inklusive vatten, som avsiktligt tillförts livsmedlet under dess framställning, beredning eller behandling. Foder, tobak, växter före skörd, levande djur, läkemedel, kosmetika, narkotika, rests substanser samt främmande ämnen är inte livsmedel. Dricksvatten är livsmedel fr.o.m. den punkt då det tas in i vattenverket” (Livsmedelsverket, 2007c).

Anläggning

”Varje enhet i ett livsmedelsföretag” (Livsmedelsverket, 2007c).

Avgift

Livsmedelsverksamheterna får betala en avgift för kontrollen. Avgiften anpassas till kontrollbehovet och är riskbaserad. Om ett företag har god egenkontroll kan behovet av offentlig kontroll minska och därigenom kan man sänka sina kostnader (Livsmedelsverket, 2006c).

Vad är det då som har förändrats?²

Livsmedelslagstiftningen

Livsmedelslagen och livsmedelsförordningen förändras hela tiden, vissa paragrafer blir

² Samtal med en livsmedelsinspektör

inaktuella och tas bort helt och andra ändras flera gånger på grund av utvecklingen inom livsmedelsområdet. De större förändringarna som skett är en följd av att vi gått med i EU vilket leder till mer konkurrens och att livsmedelslagstiftningen ska vara på lika villkor.

Förändringar i stort när det gäller lagstiftningen är flexibiliteten. Detaljkraven är borta. EU-lagstiftningen är mycket tydlig med att det är livsmedelsföretagaren som har ansvaret. Han skall också visa för kontrollmyndigheten att han klarar att uppfylla lagstiftningen. Kraven på lokalens utformning är i stort sett detsamma. Det skall vara tätt, slätt, lätt rengörbart och skydda från korskontaminering (Livsmedelsinspektör).

EU har gjort riktlinjer för tillämpning av förordningarna och Livsmedelsverket arbetar på att ta fram vägledningar så att förordningarna blir lättare att följa. De flesta av de gamla vägledningarna gäller inte längre.

Lokal och egenkontroll

I EU-lagstiftningen 178/2002 står det att det bara är animalie-anläggningar som skall godkännas, andra måltidsverksamheter skall endast registreras.

Den svenska lagstiftningen har valt att de flesta livsmedelsverksamheter skall godkännas även restauranger och caféer. Registrerade blir de måltidsverksamheter som har ytterst liten hantering eller ingen hantering alls (Livsmedelsinspektör).

Ett exempel: förut tittade myndigheten på hur lokalen såg ut och godkände den för en viss typ av måltidsverksamhet. Idag ska man visa att man kan lösa det genom att skilja hanteringen i tid med mellanliggande rengöring och ha det som rutin i egenkontrollen. Förut behövde den nya ägaren endast ta reda på vad lokalen var godkänd för och därefter starta sin måltidsverksamhet. Idag är det både lokalen, egenkontrollen och företagarens lösningar på saker och ting som skall godkännas. En ny prövning måste göras när man tar över eller startar en ny måltidsverksamhet och man får inget slutgiltigt godkännande om man inte klarar av egenkontrollen med tillhörande faroanalys.

Väldigt många måltidsverksamhetsutövare har inte fått med sig detta, de startar utan att ha ett godkännande och om vi upptäcker dem så stänger vi måltidsverksamheten. I den gamla lagstiftningen stängde vi inga måltidsverksamheter som inte hade egenkontroll, utan det var bara sådana fall som hade tydliga brister i hygien. Men idag är det så att man kan stänga måltidsverksamheten om den inte har egenkontrollprogram och om man inte implementerar det i sin måltidsverksamhet. De som inte klarar av att göra egenkontroll med faroanalys blir inte godkända, i förlängningen leder det till säkrare livsmedel (Livsmedelsinspektör).

Svårigheter för måltidsverksamheterna

Det är ganska många som använder sig av konsulter när de utformar egenkontrollprogrammet. Egentligen står det att den som är ansvarig för riskanalysen/HACCP-planen ska ha gått en utbildning i det. Det viktiga är att faroanalysen gäller för måltidsverksamheten. Ibland kan man få in faroanalyser som tar upp rå kyckling och så är det ett litet café de ska öppna (Livsmedelsinspektör).

Tillsynsmyndighet/Kontrollmyndighet

I den gamla lagstiftningen skriver man tillsyn och i EU-lagstiftningen skriver man kontroll. Tillsynsbegreppet är något vidare, i tillsynsbegreppet kan exempelvis ingå information, man kan nå många måltidsverksamhetsutövare genom information. Men i kontroll ingår det revidering, inspektion och inte så mycket med information och service. Vi har landat i att vi inte kan hjälpa måltidsverksamheterna så mycket som vi har gjort tidigare. Är måltidsverksamheten inte klar då slutbesiktning görs, då avslås ansökan och de får betala en prövningsavgift och skicka in en ny ansökan. Det står i lagstiftningen att man ska vara klar när vi kommer ut på slutbesiktning. Vi arbetar på samma

sätt när det gäller egenkontroll, vi tar in 2-3 förslag och om det inte är färdigt vid det tredje förslaget så får man avslag (Livsmedelsinspektör).

Avgifter

Avgiften höjdes ingenting från 1994 -2003, sen blev det en liten höjning efter det. Den gamla lagstiftningen säger att avgiften skall vara för provtagning. Den nya lagstiftningen säger att vi skall få full kostnadstäckning för vårt arbete och som allt annat i lagstiftningen är den riskbaserad. Ju mer hantering man har exempelvis av rått kött, rå fisk så är det en högriskhantering och då får man betala mer. Har man förpackade livsmedel som är det enklaste så betalar man nästan mindre idag än vad man gjorde förut. Jag tror att höjningen har varit närmare 300 % för vissa måltidsverksamheter (Livsmedelsinspektör).

Måltidsverksamhetsutövarens skyldigheter

Det står ingenting om måltidsverksamhetsutövarens skyldigheter i den nya livsmedelslagstiftningen men det står att det alltid är måltidsverksamhetsutövaren som är ansvarig, däremot kan ansvar delegeras ner. Förut fanns krav på provtagning när man hade varit utomlands. Det finns inte med nu, det är återigen så att det faller tillbaka på måltidsverksamhetsutövarens ansvar att producera säkra livsmedel (Livsmedelsinspektör).

Sammanfattning

Här följer de övergripande förändringarna som har skett:

- Måltidsverksamheten är inte styrd på detaljnivå på samma sätt som förut, det gäller att visa upp att man kan producera säkra livsmedel.
- Hela livsmedelskedjan är inräknad, myndigheterna pratar om från jord till bord.
- Begreppet tillsyn har ersatts av begreppet kontroll.
- Förr räknades allt till livsmedel som var till som människoföda förutom läkemedel. Idag räknas heller inte foder, tobak, växter före skörd, levande djur, kosmetika, narkotika, rests substanser och främmande ämnen som livsmedel.
- Godkännandet som förut följde med lokalen följer nu med måltidsverksamhetsutövaren. Det är både måltidsverksamheten, lokalen och egenkontrollprogrammet som skall godkännas.
- Avgiften som förut nästan enbart var till för att täcka kostnaderna för provtagning är nu helt annorlunda då miljöförvaltningen skall få full kostnadstäckning för det arbete som de utför.

Syfte

Vårt syfte är att ta reda på vilka uppfattningar som finns kring processen med att utforma ett egenkontrollprogram enligt den nya livsmedelslagstiftningen.

Frågeställningar

- Vilken är den ansvariges uppfattning om egenkontrollen och de krav som ställs på måltidsverksamheten?
- Hur har den ansvarige gått tillväga i sitt arbete med att skapa ett egenkontrollprogram?

Metod och material

Fallstudie

En fallstudie är en undersökning av en specifik företeelse till exempel ett program, en händelse, en person eller ett skeende. En fallstudie utmärks bland annat av att den kan gälla en speciell situation men ändå belysa ett generellt problem (Merriam, 1994).

Vi valde att använda fallstudie som metod då den verkade vara mest lämpad för att få en bild av och förståelse för de specifika problem och frågor som vi ville undersöka. Utmärkande drag för vår undersökning är att den bygger på frågor som ”på vilket sätt” och ”varför” och denna typ av frågor passar bra för en fallstudie. Måltidsverksamheterna vi studerade befinner sig i en process där målet är att bli godkända av miljöförvaltningen i skapandet av egenkontrollprogrammet. Denna process och hur den uppfattades av måltidsverksamheten utgjorde vårt ”fall” i undersökningen.

Vår fallstudie är av kvalitativ karaktär och vi inriktade oss på att få insikt och förståelse för de problem som måltidsverksamheterna kan ha. I kvalitativt inriktad forskning är man intresserad av process, innebörd och förståelse och man använder ord snarare än siffror för att redogöra för vad man har fått ut av den företeelse man studerat. Vi är inte ute efter att generalisera.

Intervjuer

Den metod som verkade mest lämpad för att samla in den information vi behövde för att belysa problemet var intervjuer. Vi valde att genomföra intervjuerna ”ansikte mot ansikte” eftersom det troligen skulle ge oss mer uttömmande svar. Vi fick även möjlighet att ställa följdfrågor samt att tydliggöra de frågor som respondenten inte förstod.

Ett vanligt sätt att bestämma vilken typ av intervju man ska använda är att ta ställning till vilken grad av struktur man vill ha (Merriam, 1994). Vi valde att genomföra intervjuerna med lägre grad av strukturering. Vi hade skrivit en huvudfråga som vi hade som underlag för intervjun. Frågan lød: ”vad är din uppfattning om den nya lagstiftningen och utformning av egenkontrollprogrammet”. Om respondenten skulle visa sig vara fåordig hade vi även skrivit ner några stödord, exempelvis, vägledning, från jord till bord och HACCP. Målet var att få till ett öppet samtal där respondenten berättade så mycket som möjligt självmant, vilket vi försökte uppnå genom att ställa följdfrågor som till exempel ”på vilket sätt”, ”kan du utveckla” och så vidare. Stödorden användes främst i syfte att leda tillbaka respondenten till det område vi var intresserade av. För att undvika att påverka respondentens svar och intervjun i helhet var vi noga med att vara neutrala, inte ställa ledande frågor, samt att inte låta vår egen uppfattning lysa igenom.

Registrering av intervjudata

Vi gjorde en ljudinspelning av intervjuerna. Innan vi började intervjun frågade vi om vi fick lov till det och klargjorde samtidigt att respondenten skulle vara helt anonym. Eftersom vi inte på förhand kunde veta om vi skulle få lov att spela in hade vi bestämt oss för att vi båda skulle anteckna. Detta blev dock inte aktuellt eftersom samtliga respondenter tillät att bli inspelade. För att kunna analysera vårt material valde vi att skriva ut intervjuerna ordagrant. Från intervjuutskriften lyfte vi fram sådant som kunde knytas till vårt syfte och våra frågeställningar.

Urval

Respondenter

Den huvudsakliga analysenheten blev de personer som hade ansvarar för egenkontrollen. Just dessa personer valdes därför att det är endast de som utformar egenkontrollprogrammet som kan uttala sig om hur den processen upplevs och det var deras uppfattning vi ville veta något om. Eftersom vi inte var intresserade av hur själva tillämpningen av egenkontrollen uppfattades var den övriga personalens åsikter inte relevanta. För att respondenterna och deras måltidsverksamhet ska förbli anonyma använder vi oss av fiktiva namn. De fyra respondenterna kommer att namnges oberoende av respondentens kön, vi har valt att använda följande namn: Alva, Bengt, Cecilia och David.

Enhet

Vi hade inga specifika kriterier när vi bestämde vilken enhet som vi skulle avgränsa oss till, utan valet baserades snarast på vårt intresse av skolmåltidsproduktion. Valet av vilka skolor vi skulle göra studien på baserades endast på att de skulle tillhöra Göteborgs stad. Vi bestämde oss för att göra studien på flera gymnasieskolor eftersom vi tyckte att det skulle vara intressant med flera intervjuobjekt inom samma bransch.

Vi tog kontakt med samtliga måltidsverksamheterna via telefon och bad om att få prata med den ansvarige för egenkontrollen. Vi berättade kortfattat om vårt examensarbete och frågade om det fanns möjlighet att få komma och intervjuva personen i fråga. Samtliga intervjuer tog ca 30-45 minuter. Medverkande vid alla intervjuerna var förutom vi själva, respondenten.

Intervju nr 1 genomfördes den 24 april i skolmatsalen.

Måltidsverksamhet 1 har 1200 elever inskrivna. De är 10 anställda och lagar ca 900 – 1000 portioner mat varje dag. De lagar så mycket som möjligt från grunden och hanterar därför rått kött, rå kyckling och rå fisk och de har flera specialkoster. Alva är utbildad kokerska och har jobbat i branschen sedan 1982, i denna måltidsverksamhet har respondenten jobbat i fem år.

Intervju nr 2 genomfördes den 27 april i ett samlingsrum som ligger i anslutning till skolmatsalen. Måltidsverksamhet 2 har 1100 elever inskrivna. De har 5,25 anställda och lagar ca 750 portioner mat varje dag. De har förutom köket ett litet café och de säljer även take away- portioner. De hanterar rå köttfärs och kött, men väldigt sällan rå fisk och aldrig rå kyckling. De lagar även specialkoster. Bengt är utbildad kostekonom och har jobbat i måltidsverksamheten i tre år och dessförinnan i sjukhuskök.

Intervju nr 3 genomfördes den 4 maj på respondentens kontor som ligger i anslutning till skolmatsalen. Måltidsverksamhet 3 har 450 elever inskrivna. De har 5 anställda och lagar 400 – 420 portioner varje dag. De tar emot torr-, frys- och kylvaror. De hanterar rått kött, rå fisk, rå kyckling och de lagar specialkoster. Cecilia är utbildad kokerska och har jobbat i måltidsverksamheten i 17 år.

Intervju nr 4 genomfördes den 7 maj i personalrummet som ligger i anslutning till köket. Måltidsverksamhet 4 har ca 270 elever inskrivna. Det är endast en anställd i köket och under lunchen får denna hjälp av tre personer som annars jobbar i städets. De serverar 300 portioner varje dag. De hanterar inga råa kött-, fisk- eller kycklingprodukter utan hanterar endast halvfabrikat, de lagar även specialkoster. David är utbildad kokerska och har jobbat i måltidsverksamheten i två år och innan dess har han varit på en annan skola.

Metoddiskussion

Kontakt med måltidsverksamheterna

Från början hade vi tänkt välja två måltidsverksamheter där vi skulle utföra intervjuer, observationer och analysera måltidsverksamhetsdokument. Efter att vi omarbetat vårt syfte visade det sig att det endast var intervjuer som skulle ge oss den information vi var ute efter. Vi bestämde oss för att kontakta fler måltidsverksamheter för att få ett bättre underlag, men många av de skolor vi kontaktade hade inte tid att ta emot oss. Hade vårt syfte varit klart från början hade vi förmodligen kunnat kontakta måltidsverksamheterna tidigare och det kanske hade lett till att vi fått till fler intervjuer. De måltidsverksamheter som kunde ta emot oss blev vi dock vänligt bemötta av. Respondenterna uppskattade att ämnet uppmärksammades. De var tillmötesgående och de hade mycket att säga.

Intervjuerna

Vi stötte inte på några problem eller svårigheter när vi genomförde intervjuerna. När vi genomförde intervjuerna klargjorde vi för respondenterna att de kommer att vara helt anonyma och att intervjuerna endast används i vårt examensarbete. Vi tog en liten paus efter att respondenten hade sagt sitt så att respondenten fick tänka efter och kunna tillägga något, detta för att inte avbryta eller stressa. En nackdel med intervjuer är att man får lägga ner mycket tid och energi på att genomföra, skriva ut och sammanställa dem.

Registrering av intervjuer

Eftersom vi spelade in intervjuerna kunde vi skriva ut dem ordagrant och därmed inte gå miste om viktig information. För att spela in någon måste man ha tillåtelse vilket alla respondenter gav oss. Bandspelaren som vi använde var liten och diskret (en MP3) och det tror vi bidrog till att respondenterna inte verkade distraheras av den. Det märktes inte på någon av respondenterna att de blev nervösa när vi frågade om vi fick lov att spela in intervjun. Då vi inte på förhand kunde veta om respondenten skulle ge oss tillåtelse hade vi bestämt att föra anteckningar. Om vi hade behövt anteckna skulle det med högsta sannolikhet ha påverkat resultatet. Samtalet hade inte fortlöpt naturligt då vi antagligen fått pausa emellanåt för att hinna med att skriva och vi hade heller inte kunnat få med allt ordagrant.

Resultat

När vi analyserade utskriften av intervjuerna kom vi fram till att det bästa sättet att presentera resultatet var att redovisa intervjuerna var för sig utifrån vårt syfte och frågeställningar, för att sedan sammanfatta de mest framträdande likheterna och olikheterna. Eftersom vi var ute efter att få en djupare förståelse och utförde en lägre grad av strukturerade intervjuer innefattar resultatet flera olika beröringspunkter som uppkom utifrån de följdfrågor som ställdes.

De måltidsverksamheter vi undersökt är gymnasieskolor i Göteborgs kommun. De lagar maten själva och de har en egen skolmatsal där eleverna äter sin lunch. Samtliga skolor hanterar alla sorters livsmedel, kyl-, frys- och torrvaror. Grönsaker får de tvättade och skalade.

Måltidsverksamhet 1

Måltidsverksamhet 1 är klara med sitt egenkontrollprogram och väntar på besked om godkännande från miljöförvaltningen.

Alva har köpt in tjänsten av en konsult på grund av tidsbrist och menar att det tar otroligt lång tid att sitta och göra detta arbete. Det ska uppdateras varje år, med utbildning av personal och så vidare. Hon förde en dialog med skolledningen om hur arbetet med egenkontrollen skulle utföras. Alva diskuterade med skolledningen om att arbeta övertid eller att anlita en konsult. Detta vara en kostnadsfråga och skolledningen ansåg att det i längden skulle bli billigare att anlita en konsult.

Jag började utforma egenkontrollprogrammet själv men det tar tid, man får börja från scratch, allt ifrån att varorna tas emot, vilka kartonger som ska sorteras var och man måste se riskerna med varje steg i hanteringen.

Trots att måltidsverksamheten valde att ta in en konsult är Alva ändå delaktig vid utformningen av egenkontrollprogrammet.

Det är ett hästarbete kan man säga, det är inget roligt arbete. Det är hela tiden grejor man har glömt, glömt att skriva upp och så vidare. Det ska även revideras varje år, för att kolla om det är grejor man har glömt och så.

Egenkontrollen har funnits i måltidsverksamheten sedan 1992, med temperaturtagning av kylar med mera.

Att det heter från jord till bord nu och att man ser till hela kedjan har inte funnits förut. Det har handlat om sunt förnuft, vilket det även gör nu.

Alva anser att kunskapen finns, men att det är tiden som är problemet. Hon tycker även att svårigheten ligger i att dokumentera.

Jag har ju sagt det till min personal att ni kan ju detta, ni gör ju det varje dag.

För att få med alla delar i utformningen av egenkontrollprogrammet har hon haft med sig block och penna för att notera allt de gör. Vid utformningen av egenkontrollprogrammet använde sig Alva av Livsmedelsverkets vägledning, men nu används de främst när det kommer ny personal för att visa vad som gäller.

Vägledningarna är väldigt diffusa kan jag säga, de är ganska tråkiga och väldigt tjocka buntar med information. Jag har jobbat så länge så man kan det här och det sunda förnuftet kommer in hela tiden.

Alvas uppfattning om skillnaden i den nya lagstiftningen är att det är mer dokumentation. Temperaturtagning i kylar och på mat gjordes innan men det dokumenterades inte. Det som tillkommit är dokumentation av städning.

Personalen tycker att detta är så jobbigt, de tycker jag också men de är någonting som måste göras och det tar tid att lära sig, sen går det av bara farten. Det jobbiga är att få de anställda att få in det som arbetsuppgift, man får ha en inkörningsperiod i början, på kanske två, tre månader.

Alva fick information om den nya lagstiftningen genom Göteborgs utbildningsförvaltning, men det mesta av informationen har hon tagit reda på genom att besöka Livsmedelsverkets och miljöförvaltningens hemsidor.

Det är ingen idé att gå på hörsägen, så resonerar jag i alla fall. Man tar reda på saker och ting själv, man får inte allt gratis, man får söka information och göra uppdateringar själv.

Alva säger sig veta att det finns de som har problem med att hitta information om vad som gäller för deras måltidsverksamheter och menar att detta kan bero på att många måltidsverksamheter varken har intresse eller framförallt kunskap att använda datorer och internet för att söka information. Alva har en uppfattning om att miljöförvaltningen tror att måltidsverksamheter inom kommunen, såsom skolor, sjukhus, äldreboenden med flera sköter egenkontrollen på ett bättre sätt jämfört med privata måltidsverksamheter som till exempel restauranger. Hon tycker att miljöförvaltningen utför inspektioner för sällan.

Vi inom kommunen, åtminstone inom utbildningsförvaltningen har legat ett steg före miljöförvaltningen hela tiden, de har själva inte kunskaper i de nya lagarna. Det kostar även massor med pengar också, jag tycker att miljöförvaltningen ska ta proverna, det blir en extra arbetsbörda för oss.

Måltidsverksamhet 2

Måltidsverksamhet 2 håller på med utformningen av egenkontrollprogrammet och är nästan klara men måltidsverksamheten har ännu inte fått ett nytt godkännande av miljöförvaltningen.

Bengt håller på att utforma egenkontrollprogrammet själv. Eftersom han är så mycket ute i köket och deltar praktiskt har han inte haft den administrativa tid som krävs för att arbeta med egenkontrollen. Han har under en längre tid haft en extra personal i köket och det har inneburit att Bengt har fått mer kontorstid men det var inte på grund av arbetet med egenkontrollen som denna extra personal anställdes. Hade extra personalen inte funnits skulle det innebära att han fått arbeta övertid. Bengt menar att egenkontrollprogrammet aldrig blir helt klart, man måste hela tiden revidera och uppdatera. Bengt tycker inte att den nya lagstiftningen är konstig eller luddig, han tycker heller inte att den skrämmer honom.

När alla pratade om "det nya" var det så "uppchosat" i mina kretsar. Jag trodde att det skulle vara något helt nytt men så var det inte så farligt. Jag såg framför mig den här jätteluntan, den här bibeln.

Han anser att man arbetat enligt dessa riktlinjer länge. Han säger även att den nya lagen känns som en ryggrad i det arbete han gör och han tycker inte att han har några egentliga problem med utformandet av egenkontrollprogrammet. Bengt tycker att den nya lagstiftningen snarare är lättare än svårare då den inte styr hur man ska gå tillväga på samma sätt, exempelvis vilka temperaturgränser som gäller.

Det känns som om man kan komma undan med fler saker. Jag tycker det ska vara klart angivet. Eftersom jag tidigare har arbetat inom sjukhuskök är han van vid att man ska vara noggrann och inom sjukhusmiljön har aldrig ett "bör" varit ett "bör", utan ett "skall". Min utbildning som kostekonom tror jag inte har hjälpt mig så mycket som att jag har jobbat i sjukhuskök i många år. Där har man jobbat efter fasta rutiner för att hitta kontrollpunkter och jag jobbade som projektledare på ett sjukhus just med att hitta kontrollpunkter. Problemet är kanske med min personal som inte har åkt med samma tåg, de har jobbat länge, de är inte vana med att mäta temperaturer och förstå varför.

Innan Bengt började arbeta i måltidsverksamheten var egenkontrollen lite godtycklig, man tog temperaturer när man hade tid och hela ansvaret låg på husmor.

Jag var inte van vid det, utan jag är van vid att alla hjälps åt. Så för mig var det inte självklart att det var jag som skulle springa runt med termometrar, skriva ner och dokumentera.

Bengt säger att de alltid har utfört temperaturkontroller i måltidsverksamheten men inte dokumenterat dem. För Bengt har svårigheten varit att hinna med.

Själva programmet, det som skall skrivas, det stora dokumentet, det tar tid. Visst kan man sno ihop något av någon annans, men man vill ändå att det ska vara anpassat efter vår måltidsverksamhet.

På våren 2006 deltog Bengts personal i en kurs i livsmedelshygien och det var först på hösten 2006 som Bengt och hans personal började mäta temperaturer och dokumentera på allvar. Även om det är Bengt själv som ansvarar för utformningen av egenkontrollprogrammet, har han diskuterat med sin personal utifrån deras nya kunskaper och hans gamla kunskaper vad egenkontrollen innebär och hur de ska arbeta. Informationen om den nya lagstiftningen och de vägledningar som finns har Bengt hämtat på miljöförvaltningens och Livsmedelsverkets hemsida. Han tycker att vägledningarna är användbara.

Kan man mat och har jobbat med det länge och binder ihop det med all den här texten så tror jag det blir bra. Då är det jättetydligt och klart vad jag behöver skriva.

Bengt tycker att begreppet HACCP är lite luddigt, det låter stort och han menar att det passar bättre på en industri där man hanterar helt andra produkter. Han vill kalla det för egenkontroll eftersom det handlar om hans egen kontroll på sig själv och hans måltidsverksamhet. Bengt har gjort en faroanalys där han tagit reda på vilka risker som finns i måltidsverksamheten. Bengt menar att en del som arbetar med egenkontrollen i andra skolmåltidsverksamheter har problem med detta. Han uppfattar det som att de har varit mer skrämde av processen med egenkontrollen än vad han själv har varit. Han anser att de skulle ha behövt tydligare hjälp av miljöförvaltningen.

Många andra kök inom utbildningsförvaltningen har fått ta in Anticimex eller någon konsult som har gjort hela programmet och satt upp alla temperaturdokument och allt man ska skriva upp och så.

Bengt pratade med måltidsverksamhetschefen om alternativet att ta in en konsult när de diskuterade hur de skulle gå tillväga. Han påtalade att andra hade anlitat en konsult, men det alternativet uteslöts direkt.

Man har anställt en kostekonom här. Det kan du göra själv. Min måltidsverksamhetschef gick glatt runt och berättade att han hade en kostekonom.

Eftersom miljöförvaltningen och skolan är anställda av Göteborgs kommun menar han att man inte ska behöva ta in en konsult som kostar mycket pengar. Han tycker att miljöförvaltningen och måltidsverksamheten istället borde ha haft ett bättre samarbete. Han

tycker bland annat att miljöförvaltningen skulle ha haft fler möten med måltidsverksamheterna i de olika stadsdelarna.

Miljöförvaltningen kommer hit och ställer krav, men det hade varit skönt om de ställde kraven innan. Istället för att komma hit och kontrollera att vi har papperen i ordning, att vi har köket i ordning så skulle man kunnat jobba ihop innan, så kan jag känna.

Måltidsverksamhet 3

Även måltidsverksamhet 3 är nästan klara med sitt egenkontrollprogram och de väntar på att få ett nytt godkännande av miljöförvaltningen.

När Cecilia började utforma egenkontrollprogrammet gick hon runt i sin måltidsverksamhet för att bedöma vad som inte fungerade. Hon använde sig av en digitalkamera för att ta bilder på det hon inte tyckte var bra. Cecilia har haft stor hjälp av sin man, då han har arbetat med kvalitetssäkring på Scan. Hon tycker att det svåraste var utformningen av protokollen, hur man skall lägga upp det. Hon talade om för sin man hur hon ville att det skulle se ut och han hjälpte henne med datorarbetet. Hade inte hennes man kunnat hjälpa henne säger hon att hon hade gått till rektorn för att be om att få en datorutbildning. Innan Cecilia började arbetet med egenkontrollprogrammet låg fokus endast på temperaturtagning och personalhygien. De utförde temperaturkontroller men de hade ingen rutin för kontrollerna och man dokumenterade dem heller inte. När det gäller Cecilias personal var det många som tyckte att det var överdrivet med HACCP.

Vi har alltid gjort så här och det har alltid gått bra. Men det är helt borta, det är ointressant, lagen säger så och vi följer lagen. Det tycker jag känns tryggt.

Först valde hon att själv informera sin personal om den nya lagen och vad som gäller men eftersom hon ville försäkra sig om att personalen tog informationen till sig gick de även en 1-dags-utbildning. Detta för att personalen skulle få informationen tilldelad av en utomstående.

Jag tyckte det var bra om jag har någon annan som säger det. Jag säger till personalen att nu är det ändringar, jag klipper ut artiklar ur tidningar och visar dem så att de ska förstå. Men jag tänkte att det inte räcker med att bara jag säger det.

Hon tror även att det är skillnad när man inte är ansvarig för egenkontrollen, då kan man tycka att det är lite pest. Därför försöker hon delegera arbete till personalen så att de känner sig delaktiga och får en förståelse vad ansvaret innebär.

Man får tänka sig att det är ens lägenhet, man vill ha kontroll och ordning och reda. Man vill inte att ens kompisar ska komma på besök när man har stökigt. Men det är rutin och när man har kommit in i den rutinen så är det inte så svårt.

När det gäller den nya lagen tycker Cecilia i huvudsak att den innebär att hon ska leta efter svagheter i sin måltidsverksamhet. Hon menar att det var miljöförvaltningen som talade om vilka svagheter som fanns innan.

Nu måste jag titta i lagen, vad det är som gäller, vad det är jag ska göra, vad det är jag är ansvarig för och därefter fixa det.

Hon tycker att man ska göra det så enkelt som möjligt och att det är ganska roligt eftersom man hela tiden kan hitta bättre sätt att arbeta på. Cecilia har gjort reglerna kortfattade för sig själv och det har gjort att hon har förstått att det inte är så mycket som har förändrats utan att det är dokumentationen som är den stora skillnaden. Cecilia säger att eftersom det är lag så är

det bara att sätta igång att göra det. Man måste bara hitta det bästa sättet och hon tror att både hon och personalen mår bättre av det och att det bara är slöseri med tid att sitta och gnälla. Även hennes måltidsverksamhetschef är medveten om att det är han som har det slutgiltiga ansvaret, så hon har inga problem att gå till honom och få hjälp.

Cecilia säger att hon har fått tag på den nya informationen genom att gå på olika informationsmöten och genom att söka på Livsmedelsverkets hemsida. Hon har även använt sig av vägledningarna som Livsmedelsverket ger ut och tycker att de har hjälpt henne i hennes arbete. Trots att hon inte tyckte att det var vidare svårt att få tag på information om den nya lagstiftningen känner hon sig ändå lite utlämnad eftersom hon vet att hon måste söka informationen själv. Det som Cecilia uppfattade som svårt i processen att skapa ett egenkontrollprogram var själva utformningen av de dokument som ska finnas med exempelvis rengöringsdokument. Hon är glad att hon fick hjälp av sin man.

Om man skall göra det här själv är det ett enormt arbete, att ta varje steg innan man vet hur man vill ha det.

Senast miljöförvaltningen var på inspektion var för två år sedan. Vid det tillfället fick hon inga anmärkningar och nu väntar hon på ett nytt besök av dem. Hon tror att miljöförvaltningen besöker skolorna sist av den anledningen att de är ganska välskötta, eftersom de är offentliga måltidsverksamheter. När miljöförvaltningen väl kommer känner hon att hon är redo.

När de kommer så måste jag tala om för dem, här är mina risker och så här tänker jag göra. Jag tror att de skulle bli nöjda faktiskt. Jag känner att jag har allting under kontroll. Jag har saker jag vet att vi måste titta på, men jag tror att om man visar att man är medveten om problemen så tycker de att det är bra.

Det enda som framgår att Cecilia tycker är negativt med miljöförvaltningens arbete är att avgiften har mer än fördubblats. Cecilia berättade att hon tycker att Sverige är sent ute. Hon menar att vi har vetat om HACCP-principerna länge, första gången de tillämpades i storhushåll var redan år 1996. Hon berättar att hon varit på besök i Storbritannien och blev då förvånad när hon la märke till att de kommit längre än Sverige.

Jag tror att Sverige tror att de är väldigt bra på vissa saker. Vi är bra, vi lagar säker mat. Men det visar sig inte när det gäller det här. Jag menar det var år 2006 den nya lagstiftningen började gälla. Sverige borde ha varit främst inom det, eftersom de är så avancerade inom andra områden. Om man tittar på tv så hör man ofta att andra länder har tagit efter Sverige på andra områden.

Måltidsverksamhet 4

Måltidsverksamhet nr 4 har precis påbörjat utformningen av egenkontrollprogrammet.

David uppfattar egenkontrollprogrammet som något jättejobbigt, han tycker att det är mycket kontroller överallt och att det är besvärligt att behöva ta matprover. Det jobbigaste tycker han är att det tar sådan tid.

Alla kontroller på kylar, frysar å så där men i och för sig har man alltid tagit temperaturer på maten så det är ingenting nytt.

David har hand om hela måltidsproduktionen själv. Det är endast under serveringen som han får hjälp och då är det städpersonalen på skolan som hjälper honom. Städpersonalen har ingen köksutbildning utan endast en hygienutbildning. Det egenkontrollprogram som finns i

måltidsverksamheten är i form av en pärm som innehåller temperatur- och kontrollistor. David tycker det är bra med dokumentationen, han tycker att det är mycket att skriva men tror att när man väl kommer in i det så flyter det på. Under våren 2006 gick han en kurs som Livsmedelsverket höll i.

Jag har jobbat länge i kök och det har alltid varit väldigt noga med det här.

Han tycker att hans tidigare erfarenheter hjälper honom i arbetet med egenkontrollen. Det var från kursen som David fick information om den nya lagstiftningen. Han säger att det var nyttigt att gå på den och därför tycker han att han inte behövt söka efter ytterligare information själv. Han säger att han har sett vägledningarna och använt dem, men kan inte uttala sig om de har hjälpt honom i hans arbete.

Egentligen är det fånigt att hålla på med det här i storkök. Det är restauranger och så som det är mera noga med. Det är noga här med, jag menar inte så, utan det har alltid varit väldiga kontroller på allting när det gäller maten.

När vi pratar om faroanalys och HACCP så förstår han inte hur han ska hinna med det.

Om jag inte skulle hinna med så är det inte jag som åker dit, utan det är måltidsverksamhetschefen.

David tror inte att måltidsverksamhetschefen förstår hur omfattande arbetet är och han tycker även att måltidsverksamhetschefen borde ha gått kursen. David tycker att den stora skillnaden i lagstiftningen är att man inte får köpa varor från vem som helst längre.

Det är mer kontrollerat nu, jag får inte lov att köpa från affären i närheten eller från någon bonde exempelvis. Men det är bra.

David har inte varit i kontakt med miljöförvaltningen, han vet inte när de ska komma på inspektion.

Sammanfattning

Det mest framträdande hos de olika måltidsverksamheterna är att måltidsverksamheterna tycker att utformningen av egenkontrollprogrammet är en process som tar tid. Oavsett om de känner sig stressade eller inte så är det tidskrävande. Måltidsverksamheterna anser att den nya lagstiftningen innebär mer dokumentation.

Livsmedelsverket visade sig vara den främsta informationskälla som måltidsverksamheterna har använt sig av då de sökt information om den nya lagstiftningen.

Den största olikheten är hur man gått till väga för att utforma egenkontrollprogrammet. Alva har anlitat en konsult, Bengt förväntades kunna utforma egenkontrollprogrammet själv, Cecilia tog hjälp av sin man och David har knappt börjat utforma sitt egenkontrollprogram.

Diskussion

Att det finns problem med arbetet med egenkontrollen i måltidsverksamheter visar Livsmedelsverkets normerande inspektioner som utfördes under perioden 2004-2005 då endast ett av 61 storhushåll inte hade några brister i egenkontrollen. De brister som framkom gällde framförallt livsmedelshantering och underhåll av lokaler/utrustning. I rapporten kan man läsa att det verkade som att den ansvarige för måltidsverksamheten inte förstått egenkontrollen som metod för att ta ansvar för att producera säker mat (Livsmedelsverket, 2005b).

Den uppfattning som vi har, om att det finns måltidsverksamheter som upplever arbetet med egenkontrollen som något tidskrävande och arbetsamt verkar delas av de måltidsverksamheter som vi har gjort vår studie på. Som vi nämnde i sammanfattningen av resultatet framkommer det tydligt att måltidsverksamheter håller med om att arbetet med egenkontrollen är en tidskrävande och arbetsam process.

Det förefaller som att fokus i tidigare egenkontroll i Cecilia, Alva och Davids måltidsverksamheter har varit att mäta temperaturen på den mat man tillagar. Egenkontrollen handlade om och handlar fortfarande om mycket mer än att endast mäta temperaturen på maten. Egenkontrollen handlar om att säkra livsmedelshanteringen i alla steg, från det att man får livsmedlet levererat och packar upp det till att det når matgästen. Att kontrollera att maten och kylarna håller den rätta temperaturen är endast en liten del i hela processen. Det verkar som att en del av de personer vi intervjuat inte är helt insatta i vad lagen säger. De har fått flera saker om bakfoten. Ett exempel på detta är Davids uppfattning om att den stora skillnaden i lagstiftningen är att man inte får köpa varor från vem som helst längre. Det står inget om att det inte är tillåtet i lagen däremot krävs det att måltidsverksamhetsutövaren har kontroll i alla steg, även inköp.

Cecilia har en uppfattning om att det är dokumentationen som är den stora skillnaden i den nya livsmedelslagstiftningen. Dokumentationen har alltid funnits, det är inget nytt. Det verkar som om det inte tidigare framgått för måltidsverksamheterna att allt ska dokumenteras. Bengt menar att egenkontrollprogrammet aldrig blir helt klart, man måste hela tiden revidera och uppdatera. Arbetet med egenkontrollprogrammet är en levande process som måste anpassas efter hur måltidsverksamheten utvecklas. Cecilia har samma åsikt som Bengt och säger att man hela tiden kan hitta bättre sätt att arbeta på.

Det råder delade uppfattningar bland respondenterna om informationen som finns om den nya livsmedelslagstiftningen och hur egenkontrollprogrammet ska utformas. Alva tycker att vägledningarna som Livsmedelsverket ger ut är diffusa och innehåller för mycket information, medan Bengt tycker att de är tydliga. Både Alva och Bengt uttalade sig om andra måltidsverksamheters svårigheter. De menar att andra har haft svårt att hitta information och att de varit skrämde av processen. Det framkommer även i intervjuerna att måltidsverksamhetscheferna är olika insatta i processen att utforma egenkontrollprogrammet och hur medvetna de är om att de har det slutgiltiga ansvaret. David tror att hans måltidsverksamhetschef inte alls är insatt i arbetet, medan Bengt och Cecilia säger att deras måltidsverksamhetschefer är helt införstådda i processen.

Det framkom att kökspersonalen har en negativ inställning till den nya lagstiftningen och att det är svårt att få in dem i de nya rutinerna. Alva säger att svårigheten med hennes kökspersonal är att få in de nya rutinerna som arbetsuppgift. Cecilia tror att det kan bero på att hennes kökspersonal inte har det övergripande ansvaret och att de inte har förståelse om egenkontrollen på samma sätt som hon själv har. Därför försöker hon delegera arbete till personalen så att de känner sig delaktiga och får en förståelse för vad ansvaret innebär. Cecilia har förstått att kökspersonalen måste vara delaktiga i arbetet med egenkontrollen. Egenkontrollen i en måltidsverksamhet bygger på att all kökspersonal är delaktig och att alla följer de rutiner som man skapat för att säkerställa att livsmedelshanteringen utförs på ett säkert sätt. Om inte alla är medvetna om och delaktiga i alla rutinerna kan det leda till att vissa rutiner inte genomförs, vilket i sin tur kan leda till att man inte kan garantera konsumenterna säkra livsmedel. Det är därför viktigt att personalen får rätt utbildning så att de förstår varför man gör det som egenkontrollen innefattar och att man utför det på rätt sätt för att producera säkra livsmedlen. Utbildning är ett krav i lagstiftningen och det ska vara dokumenterat i egenkontrollprogrammet att all personalen har genomgått utbildning för att man som verksamhetsutövare ska få ett godkänt egenkontrollprogram.

Cecilias kökspersonal tycker att det är överdrivet med HACCP. Kökspersonalen har en uppfattning om att det tidigare arbetssättet med egenkontrollen fungerade bra. De säger att ”vi har alltid gjort såhär och det har alltid gått bra”. I Cecilias fall verkar det som att kökspersonalen inte har tillräcklig kunskap om HACCP. För att man ska kunna producera säkra livsmedel och skapa rutiner för detta krävs det att man hittar de risker som finns i måltidsverksamheten.

Eftersom vår avsikt inte var att försöka generalisera kan vi inte uttala oss om processen att utforma ett egenkontrollprogram är svår eller inte. Vår studie visar att det är olika faktorer som bidrar till hur de ansvariga för utformningen av egenkontrollprogrammet uppfattar processen. De faktorer som framkommit i undersökning är: information, kunskap om lagen, dokumentation, kökspersonalens inställning samt hur väl insatt måltidsverksamhetschefen är i processen.

Måltidsverksamheterna kan få hjälp från både privat och offentligt håll. Från det privata i form av till exempel konsulter och deras utbildningar. Från den offentliga sidan finns till exempel Livsmedelsverkets utbildningar och information. Bengt tycker till exempel att arbetet mellan miljöförvaltningen och måltidsverksamheterna i de olika statsdelarna borde ha samarbetat mer. Han tycker även att miljöförvaltningen skulle haft fler informationsmöten och att de borde ta hjälp av varandra eftersom miljöförvaltningen och måltidsverksamheterna tillhör Göteborgs stad.

Ett hjälpmedel som vi anser kommer i skymundan är branschriktlinjerna. Branschriktlinjer är branschens egna vägledningar och dessa tydliggör vad som står i lagstiftningen. I riktlinjerna beskrivs olika tillvägagångssätt som är utformade specifikt för måltidsverksamheterna vilket gör det lättare för dem att uppfylla de krav som står i livsmedelslagstiftningen. Måltidsverksamheterna nämner inte branschriktlinjerna alls.

Vi kan rekommendera ämnet för vidare forskning då vår undersökning visar att det är flera faktorer som påverkar arbetet med att utforma ett egenkontrollprogram. Det är ett viktigt ämne främst för oss som arbetar inom måltidsbranschen. Vår kunskap ska leda till att våra matgäster ska känna sig trygga.

Referenser

Augustinsson, Bengt. (1976). *1971 års Livsmedelslagstiftning*. Stockholm: FAH- litteratur.

Brådenmark, Hans. (1998). *Livsmedelshandtering – en orientering om livsmedelslagstiftningen*. Halmstad: Bulls tryckeri AB.

Göteborgs-Posten. (2007). *25 krogar fick stänga*. Hämtad 2007-04-24 från <http://www.gp.se/gp/jsp/Crosslink.jsp?d=100&a=317452>

Israelsson, Tomas. (2006). *Offentlig kontroll enligt Livsmedelslagen*. Lund: Studentlitteratur.

Lagerman, Inger. (2007a). Säker mat en fråga om trygghet. *Näringsvärt*, 2/07, ss. 6-7.

Lagerman, Inger. (2007b). Lagen inget hot. *Näringsvärt*, 2/07, ss. 7.

Lagerman, Inger. (2007c). Lysekil i mål för 56 verksamheter. *Näringsvärt*, 2/07, ss. 8.

Livsmedelsverket (1999). *Checklista för restauranger*. Uppsala.

Livsmedelsverket (2000). *Ritningsgranskning och godkännandeprövning av livsmedelslokal*. Uppsala.

Livsmedelsverket (2001). *Gammal smuts i storkök med okunnig städning*. Hämtad 2007-04-24 från http://www.slv.se/templates/SLV_NewsPage.aspx?id=7889&epslanguage=SV

Livsmedelsverket (2002) *Åtal för matförgiftningen i Tierp*. Hämtad 2007-05-09 från http://www.slv.se/templates/SLV_NewsPage.aspx?id=7977&epslanguage=SV

Livsmedelsverket (2003). *Avgifter för livsmedelstillsyn*. Uppsala.

Livsmedelsverket (2005a). *Matsäkerheten brister ofta hos storkök*. Hämtad 2007-04-24 från http://www.slv.se/templates/SLV_NewsPage.aspx?id=8401&epslanguage=SV

Livsmedelsverket (2005b). *Normerande inspektioner av storhushåll 2004–2005 - Resultat från normerande inspektioner av storhushåll i samband med kommuninspektion. (Rapport nr 27)* Hämtad 2007-04-23 från http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/matforgiftning_mathantering/Rapport%20NI%20storhush%C3%A5ll%2027-2005.pdf

Livsmedelsverket (2006a). *Vägledning om hygien*. Hämtad 2007-04-25 från <http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelskontroll/vagledning/Vagledning%20om%20hygien%20051222.pdf>

Livsmedelsverket (2006b). *Vägledning till artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004*. Hämtad 2007-04-16 från <http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelskontroll/vagledning/Vagledning%20HACCP.pdf>

Livsmedelsverket (2006c). *Från jord till bord*. Hämtad 2007-04-17 från http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelskontroll/broschyrrer/broschyr_nationell_kontrollplan.pdf

Livsmedelsverket (2007a). *System för egenkontroll*. Hämtad 2007-04-15 från http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=2977&epslanguage=SV

Livsmedelsverket (2007b). *Vilka är skillnaderna mellan lagar, förordningar och andra föreskrifter?* Hämtad 2007-05-02 från http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=14021&epslanguage=SV

Livsmedelsverket (2007c). *Vägledning till godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar*. Hämtad 2007-04-16 från http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelskontroll/vagledningar/godkannande_registrering_vagledning.pdf

Livsmedelsverket (2007d). *Så här är livsmedelslagstiftningen uppbyggd*. Hämtad 2007-05-02 från http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=14644&epslanguage=SV

Livsmedelsverket (2007e). *Egentillsyn ger trygghet och kvalitet*. Hämtad 2007-05-14 från http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelskontroll/vagledningar/broschyr_haccp.pdf

Merriam, Sharan B. (1994). *Fallstudien som forskningsmetod*. Lund: Studentlitteratur.

Muntligt samtal den 2007-04-18 med en livsmedelsinspektör vid miljöförvaltningen i Göteborg.

Muntligt samtal den 2007-08-09 med en anställd vid Livsmedelsverket i Uppsala.

Paulsson, Marit. (2006). Svensk mat – världens säkraste? *Vår föda – Kunskapstidningen från Livsmedelsverket Nr 3 2006 – Årgång 58, ss. 36-37*.

Socialdepartementet. (1970). *Ny livsmedelsstadga m.m.: betänkande. Förslag och motiv*. Stockholm: Statens offentliga utredningar 1970:6

Ågren, Olof. (1972). *Att hantera livsmedel – en orientering om den nya livsmedelslagstiftningen*. Stockholm: Hermods.

Bilaga 1 Ordförklaring

Codex Alimentarius: Kommissionen Codex Alimentarius är ett internationellt livsmedelsorgan (Brådenmark, 1998)

De ansvariga: Med ”de ansvariga” menar vi den/de personer som utformar egenkontrollprogrammet.

Egenkontroll: ”Kontroll som livsmedelsföretagaren gör av sin verksamhet för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet eller som gör människor sjuka”. (Livsmedelsverket, 2007e).

Egenkontrollprogram: Dokument som beskriver vilka rutiner livsmedelsföretagaren infört för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav” (Livsmedelsverket, 2007e).

EU-förordningar: En förordning är en rättsakt som tillämpas i alla länder som är medlemmar i EU.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): FAO är FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation.

Förordning: Bestämmelse från regeringen.

Grundförutsättningar: ”Krav i livsmedelslagstiftningen på de hygieniska förhållanden som ska råda vid all livsmedelshantering och som utgör en förutsättning för processtyrning enligt HACCP-principerna” (Livsmedelsverket, 2007e).

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point är ett system som identifierar, bedömer och kontrollerar risker som är av betydelse för livsmedels säkerheten (Livsmedelsverket, 2006b).

HACCP-principerna: Dessa principer bygger på sju steg där ingår till exempel faroanalys, framtagandet kritiska stytpunkter och kritiska gränser.

Kontrollmyndighet: Den centrala myndighet som utför livsmedelskontroll, Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Djurskyddsmyndigheten (Livsmedelsverket, 2006c).

Lag: En nedskrivna bestämmelse av staten.

Lagstiftning: De lagar och regler som är fastställda av regeringen.

Livsmedelsverksamhet/Livsmedelsföretag: ”Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel” (Livsmedelsverket, 2006a)

Livsmedelsverksamhetsutövare/Livsmedelsföretagare: ”De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver” (Livsmedelsverket, 2006a)

Normerande inspektioner: Med en normerad inspektion menas att Livsmedelsverket skall stödja kommunernas tillsynspersonal, de ska förmedla normer som syftar till en likvärdig tillsyn i landet (Livsmedelsverket, 2005).

Otjänligt: Livsmedel som är skadliga för hälsan eller påverkade genom exempelvis förruttelse eller förorening (Livsmedelsverket 2006a).

Stadga: Bestämmelse hur man ska arbeta.

Tillsyn: Tillsynsmyndighetens kontroll och bedömning av livsmedelsföretagens system för egentillsyn säkerställer att kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda (Livsmedelsverket, 2007e)

World Health Organization (WHO): WHO är ett organ inom EU som är specialiserade inom hälsa.