



**Hur fungerar spårbarheten av
livsmedel ute i verksamheten?
– En studie om kontrollsystem för spårbarhet**

Emma Rosengren

Självständigt arbete, Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn, 15 hp

Institutionen för Livsmedelsvetenskap

Publikation nr 282

Swedish University of Agricultural Sciences
Department of Food Science

Uppsala 2010

Universitet

Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), institutionen för livsmedelsvetenskap

Författare

Emma Rosengren

Titel

Hur fungerar spårbarheten av livsmedel ute i verksamheten?
– En studie om kontrollsystem för spårbarhet”

Engelsk titel:

How does the traceability work in the food businesses? – A study about the control system for traceability

Handledare

Jana Pickova, Institutionen för livsmedelsvetenskap, SLU
& Li Ernhoff, Nacka kommun

Examinator

Galia Zamartskaia, Inst. för livsmedelsvetenskap, SLU

Typ av arbete:

Självständigt arbete 15 högskolepoäng, Avancerad D,
Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn, SLU.

Kurskod

SLU-40114

Omfattning

15 högskolepoäng (hp)

Nivå

Avancerad

Utgivningsort

Uppsala

Utgivningsår

2010

Sammanfattning

Detta examensarbete har utförts i samverkan med Miljö- och stadsbyggnad, miljöenheten, Nacka kommun, med syfte att utifrån kvalitativa intervjuer undersöka hur spårbarheten av livsmedel fungerar ute i verksamheten.

För att undersöka hur spårbarheten fungerar hos livsmedelsföretagare valdes sex stycken objekt ut; två tillverkare, två stora detaljhandlare samt två små detaljhandlare. Anledningen till att just dessa objekt valdes ut var för att man skulle få en överblick över hur spårbarheten fungerar inom samma bransch samt kunna jämföra olika branscher med varandra.

Kunskapen om spårbarhet skiljer sig åt branschmässigt, där detaljhandlarna har en bättre förståelse för vad spårbarhet innebär. Inom samma bransch har de stora detaljhandlarna fler och bättre utformade kontrollsystem för spårbarhet än vad de små detaljhandlarna har.

Trots att kunskapen om spårbarhet skiljer sig mellan tillverkare samt stor och liten detaljhandel har alla någon form av uppfattning om vad spårbarhet innebär i praktiken och för dem som livsmedelsföretagare.

Innehåll

1. Inledning.....	5
2. Bakgrund.....	6
2.1 Definition spårbarhet.....	6
2.2 Spårbarhetens syfte.....	6
2.3 Ansvar.....	7
2.4 Lagtext spårbarhet.....	7
2.5 Nötkött.....	8
2.6 Spårbarhet för livsmedelsföretagare.....	10
2.7 Tidigare undersökningar.....	11
2.8 Frågeställningar.....	13
2.9 Syfte.....	13
3. Metod och material.....	14
3.1 Val av metod.....	14
3.2 Litteraturstudie.....	14
3.3 Urval och avgränsningar.....	14
3.4 Intervjuguide.....	14
3.5 Bearbetning av data.....	15
4. Resultat.....	16
5. Diskussion.....	23
5.1 Metoddiskussion.....	23
5.2 Resultatdiskussion.....	25
6. Slutsats.....	29
7. Referenser.....	30
Bilaga 1.....	33
Bilaga 2.....	34

1. Inledning

Idag importeras och exporteras varor och produkter från jordens alla hörn. Enligt Statistiska centralbyråns rapport om *Import och export av jordbruksvaror och livsmedel från Jordbruksstatistisk årsbok 2009* har både importen och exporten från andra EU-länder ökat sedan 1995 då Sverige blev medlem i EU. Då både importen och exporten ökat är det mycket viktigt att spårbarheten fungerar. I EU har man upprättat ett system för snabb varning om livsmedel och foder, RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Systemet är till för kontrollmyndigheter för att varna varandra om hälsofarliga livsmedel som finns ute på marknaden (Livsmedelsverket 2009c).

Bland EU:s invånare har matsäkerheten blivit ett växande bekymmer. Hos djur har man sett sjukdomsutbrott som kan överföras till människor bland annat BSE (Bovin Spongiform Encefalopati) även kallad galna kosjukan, som orsakar Creutzfeldts Jacobs sjukdom (vCJD) hos människor. Första gången BSE diagnostiserades var 1986 hos djur födda i Storbritannien där smittvägen var infekterat kött- och benmjöl. BSE har spridits och påvisats hos nötkreatur i ett stort antal länder både i och utanför EU.

År 2006 diagnostiserades Sveriges första fall av BSE. Det har pågått en omfattande övervakning av nötkreatur i hela EU sedan 2001 och sedan 2002 är även får med i övervakningen. Övervakningen av BSE i Sverige utökades efter det första konstaterade fallet. Övervakningen sker genom att följa situationen i Europa samt att få bekräftelse att kött- och benmjölsförbudet har effekt (Statens Veterinärmedicinska Anstalt 2007). För att säkerställa att BSE-smittat kött inte sprids i landet har det sedan 1991 varit anmälningsskyldigt av djur med BSE-symtom. Denna utökades 1997 till anmälningsskyldigt av djur som har symtom som påminner om BSE-sjukdomen. Provtagning för BSE sker av all nötkreatur över 48 månader samt riskmaterial tas bort vid slakten (Livsmedelsverket 2010a).

Sverige har fått status som fritt från BSE och placerats av Världsoorganisationen för djurhälsa OIE som ett av tio länder i världen med den lägsta riskkategorin. Det diagnostiserade fallet av BSE i Sverige berodde inte på fodret, utan var ett spontanfall (Livsmedelsverket 2010a).

I Sverige blir en halv miljon människor matförgiftade varje år, vilket är betydligt fler än vad den officiella statistiken visar. Detta visar en studie som Livsmedelsverket gjorde 1994. Hälften av matförgiftningarna sker i samband med restaurangbesök och den andra hälften sker i det egna hemmet (Smittskyddsinstitutet 2010). Matförgiftningar kan orsakas av en mängd olika virus och bakterier. Mat som har stått framme för länge eller förvarats för varmt är den vanligaste orsaken. Det är också vanligt att matförgiftning beror på att en smittbärande person varit delaktig i tillagningen. Med bakgrund av ovanstående är det därför viktigt för företagare att ha en god spårbarhet både internt och externt så att man kan undvika att misstänkt hälsovådlig mat kommer ut på marknaden och till konsumenterna.

Genom denna studie vill vi undersöka vilka kontrollsystém som finns för spårbarhet samt hur spårbarheten för nötkött fungerar ute i verksamheten.

2. Bakgrund

2.1 Definition spårbarhet

Spårbarhet innebär att man ska kunna spåra ett livsmedel igenom hela produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan (Förordning EG 178/2002 artikel 3), med livsmedel menas alla ämnen eller produkter som rimligen kan antas komma att förtäras av människor (Förordning EG 178/2002 artikel 2). Detta innebär att de som hanterar livsmedel ska veta varifrån produkten eller råvaran kommer och vart det har sålts/transporterats vidare. Enligt förordning EG 178/2002 artikel 18 ska livsmedelsföretagare ha kontroll ett steg fram och ett steg bak i livsmedelskedjan samt ha ett system och förfarande för att på begäran kunna lämna information till behöriga myndigheter.

2.2 Spårbarhetens syfte

För att förebygga fusk med livsmedel, möjliggöra för konsumenterna att göra medvetna val av livsmedel samt för att kunna återkalla hälsovådliga livsmedel är spårbarhet en nödvändighet. Mot bakgrund av detta kan man säga att *spårbarhet handlar om riskhantering, riskkommunikation och konsumentskydd* (Livsmedelsverket 2004).

Enligt förordning EG 178/2002 artikel 14 om *Krav på livsmedelssäkerhet, punkt 1* får livsmedel inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra. Livsmedelsföretagaren har skyldighet att dra tillbaka en produkt om han misstänker att den inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet (Förordning EG 178/2002 artikel 18).

Spårbarhetens syfte är att konsumenter ska känna sig säkra och trygga i vad det är för slags livsmedel samt vilken kvalitet de har. Det är därför viktigt att kunna följa livsmedlet genom hela livsmedelskedjan. För att ha möjlighet att kunna spåra livsmedel på marknaden måste märkningen vara korrekt. Genom att ha en god spårbarhet kan företagarna göra ”riktade och lämpliga” tillbakadraganden av livsmedel som redan kommit ut på marknaden (Livsmedelsverket 2008). Desto bättre och avancerat system för spårbarhet som livsmedelsföretagaren har, desto snävare tillbakadraganden av produkter kan göras. Detta är dock inte något krav som kan ställas från myndigheternas håll, då intern spårbarhet inte finns lagstadgat (Isaksson, A. (2004), SLI-skrift 2004:3). Spårbarhet innebär inte säkra livsmedel men det är ett verktyg/redskap för att uppnå säkra livsmedel.

Spårbarhet behövs därför att det är ett sätt att möta potentiella risker som kan finnas i ett livsmedel samt för att se till att alla livsmedel inom EU är säkra för EU:s medborgare att äta. När en risk identifieras i ett livsmedel är det viktigt att myndigheter eller livsmedelsföretag snabbt kan spåra tillbaka produkten till dess källa och isolera problemet för att förebygga att kontaminerade produkter når konsumenten (European Commission 2007).

En livsmedelskedja består av många steg från import eller primärproduktion av en produkt till den slutliga försäljningen till slutkonsument. I Europakommissionens faktablad om spårbarhet (2007) har man sammanställt aktörerna och deras respektive ansvar.

2.3 Ansvar

Livsmedelsföretagares övergripande ansvar för spårbarhet är att ha kontroll ”ett steg framåt och ett steg bakåt” i livsmedelskedjan. När en risk identifieras är det deras skyldighet att genast dra tillbaka produkten från marknaden och från konsumenten, förstöra det partiet livsmedel som inte uppfyller kravet om säkra livsmedel, samt underrätta behörig myndighet (Förordning EG 178/2002 artikel 19).

Det övergripande ansvaret för medlemsstaternas myndigheter är att övervaka produktion, bearbetning och distribution för att säkerställa att företagen har ett spårbarhetssystem och om så inte är fallet ska de utmäta lämpliga straff för att företagen inte uppfyller EU:s krav på spårbarhet. Vid identifiering av en risk ska myndigheten se till att företagen tar sitt ansvar samt vidta åtgärder som krävs för livsmedels säkerheten, vilket bland annat är att spåra risken bakåt och framåt i livsmedelskedjan samt att vid behov lägga in risklivsmedlet i RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) som är ett nätverkssystem för att varna andra medlemsländers myndigheter (European Commission 2007). Systemet ska omfatta medlemsstaterna, kommissionen och myndigheten som i sin tur ska utse varsin kontaktpunkt som ska vara medlem i nätverket. I Sverige är det Livsmedelsverket som utsetts till den kontaktpunkten. Administrationen av nätverket ska kommissionen ansvara för (Förordning EG 178/2002 artikel 50).

Europakommissionens övergripande ansvar är att upprätta lämplig specifik lagstiftning, att säkerställa att livsmedels- och foderföretag möter krav för livsmedelssäkerhet och att de använder sig av spårbarhet. Vid en identifierad risk varnar Europakommissionen medlemmar via RASFF, begär information från företagare för att möjliggöra spårbarhet och koordinerar insatser från nationella myndigheter samt ålägger import- eller export restriktioner (European Commission 2007).

2.4 Lagtext spårbarhet

Lagen om spårbarhet kom till efter diverse livsmedelsskandaler under 1980 och 1990-talen. Två uppmärksammade fall är utbrottet av BSE (galna kosjukan) i Storbritannien 1986 där följden blev smittat nötkött samt dioxinskandalen i Belgien 1999 med förorenad matolja. Myndigheterna och företagen upptäckte att det inte gick att spåra det smittade köttet eller den förorenade matoljan eftersom man inte kunde spåra hur dessa hade rört sig på marknaden och man var därmed tvungen att göra stora och kostsamma tillbakadraganden (Livsmedelsverket 2008).

År 2002 bildades Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) i efterdyningarna av livsmedelsskandalerna. EFSA har som uppdrag att ge oberoende, högkvalitativ vetenskaplig rådgivning om potentiella risker som till exempel olika ämnens hälsoeffekter som tillsatser, växtskyddsmedel och miljöföroreningar som kan förekomma i livsmedelskedjan från producent till konsument (Förordning EG 178/2002 artikel 22, 37, 38). De parter som berörs, till exempel myndigheter, livsmedelsbranschen och konsumenter, ska informeras av EFSA om dessa risker (Livsmedelsverket 2010b).

Den 28 januari 2002 antogs EG förordning 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av EFSA och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (Vägledning EG förordning 178/2002, 2004).

Den 1 januari 2005 trädde generella regler om spårbarhet i livsmedelsproduktionen i kraft inom EU genom EG förordning 178/2002 av den 28 januari 2002 (EG förordning 178/2002 artikel 65). Det har tidigare funnits spårbarhetskrav på vissa livsmedel till exempel för nötkött (ursprungsmärkning) samt för ekologiska livsmedel. Den nya förordningen omfattar alla typer av livsmedel, allt från ämnen som är avsedda eller som kan förväntas ingå i ett livsmedel till livsmedelsproducerande djur och foder.

Syftet med förordning 178/2002 är att säkerställa en hög hälsoskyddsnivå för människor samt att man ska kunna följa ett livsmedel från jord till bord och tillbaka igen. Detta betyder att man ska kunna följa ett livsmedel i alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan, det vill säga från odlaren eller uppfödaren fram till själva butiken (Förordning 178/2002 artikel 1).

För att det ska vara möjligt att följa ett livsmedel ”från jord till bord” krävs korrekt märkning av livsmedlet.

2.5 Nötkött

Generella regler märkning

Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27) menas märkning med *varje ord, varumärke, märkesnamn eller symbol som är avsedd för ett livsmedel och som är fäst på, medföljer eller hänvisar till livsmedlet i form av en skylt, dokument, etikett eller dylikt*. Uppgifterna om märkning på ett livsmedel ska anges på svenska, men om stavningen endast obetydligt skiljer sig åt från det svenska språket får det användas (LIVSFS 2004:27 10 §). Märkningen på ett livsmedel ska vara lätt att förstå, vara väl synlig och läsbar samt den får inte utformas så att den på något vis skulle kunna vilseleda konsumenten (LIVSFS 2004:27 5,8 §§).

Ursprungsmärkning

Den 1 september 2000 införde EU en omfattande ursprungsmärkning av nötkött, vilken uppdaterades i januari 2002. Reglerna om ursprungsmärkning finns i rådets förordning (EG) 1760/2000 *om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter*. Dessa regler omfattar även nötkött från länder utanför Europa och gäller för färskt och fryst nötkött, såväl helt som för skivat och malet kött, inklusive kalvkött samt för blandfärs som består av mer än hälften av nötkött (Svensk köttinformation 2002).

Syftet med ursprungsmärkningen är att det nötkött som säljs hos grossist eller i butik ska vara möjligt att spåra på ett säkert sätt. Märkningssystemet ska garantera att det finns ett samband mellan identifieringen av slaktkropp/kött och det enskilda djuret (Livsmedelsverket 2009a).

Varje aktör och organisation måste använda sig av ett identifierings- och registreringssystem vid varje etapp av produktion och försäljning. För att märkningssystemet ska fungera och nötköttets ursprung ska gå att spåra måste märkning av nötkött ske i alla led i försäljningskedjan; slakteri, styckningsanläggning, importör, grossist och butik. Genom den märkning som återfinns på etiketten på köttet ska konsumenten kunna få information om köttets ursprung.

Regler om nötkött

Enligt förordning (EG) 1760/2000 artikel 12 menas märkning att en etikett ska sättas fast på ett enskilt köttstycke eller på köttstyckenas förpackning. Om kött säljs över disk och därmed inte är färdigförpackat till enskild konsument ska märkningen anges skriftligt, vara väl synlig samt i nära anslutning till köttet (Livsmedelsverket 2009a).

Märkningen på ett nötkött som levereras från slakteriet till styckningsanläggningen ska innehålla ett referensnummer, slaktland samt slakteriets kontrollnummer. Vidare på styckningsanläggningen märks köttet med det land där köttet styckas samt anläggningens kontrollnummer. När nötköttet levereras till butiken lämnas dessa uppgifter och det är nu butikens ansvar att dokumentera inköpen av nötkött och se till att alla uppgifter anges på förpackningarnas etiketter eller på skyltar om nötköttet säljs över disk (Svensk köttinformation 2002).

Följande uppgifter om färskt eller fryst nötkött ska finnas med, enligt förordning (EG) 1760/2000 artikel 13, på etikett eller framgå genom skylt:

- Det land där djuret är fött och uppfött.
- Det land där djuret är slaktat samt slakteriets godkännandenummer.
- Det land där köttet är styckat samt styckningsanläggningens godkännandenummer.
- Referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret.
(Livsmedelsverket 2009a).

Regler malet/hackat nötkött

När det gäller reglerna för malet/hackat nötkött är det enligt förordning (EG) 1760/2000 obligatoriskt att märka det malda nötköttet med uppgifter om var djuret är fött och uppfött, landet där slakten och malningen ägde rum samt med ett referensnummer.

Följande uppgifter om malet/hackat nötkött ska innefattas av märkningen:

- Landet där djuret är slaktat.
- Landet där köttet är malet.
- Referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret.
(Livsmedelsverket 2009a).

Blandfärs som till övervägande del utgörs av nötkött innefattas också av ursprungsmärkningen. Vid märkning av malet/hackat kött är det frivilligt att ange slakteriets anläggningsnummer (Livsmedelsverket 2009a).

Frivillig märkning av nötkött

Utöver de obligatoriska märkningsuppgifterna finns det möjlighet att märka nötkött med andra uppgifter (förordning (EG) 1760/2000 artikel 16). Det kan till exempel vara uppgifter om djurets ålder eller kön som ungtjur eller kalv, djurets ras exempelvis jersey eller limousine, produktionsförhållanden som till exempel ekologisk produktion eller endast lösgående djur. För att få märka med ovanstående uppgifter måste det först godkännas av Livsmedelsverket. Godkännande av frivilligmärkning kan uppnås på tre olika sätt; företagaren kan skicka in en egen specifikation för godkännande, eller ansluta sig till en redan godkänd specifikation under förutsättning att den omfattas av företagarens handelsled. Om företagaren redan har ett godkännande för ekologisk produktion och står under kontroll av ett kontrollorgan kan ett enklare tillvägagångssätt användas (Livsmedelsverket 2009a).

Livsmedelsverket måste försäkra sig om att märkningssystemet och speciellt kontrollsystemet fungerar säkert och den frivilliga märkningen måste därför godkännas av Livsmedelsverket innan den kan användas. Med hjälp av referensnumret ska man genom märkningsuppgifterna kunna spåra tillbaka till det led upplysningen hänvisar till. Om köttet till exempel har märkts med ”jersey” ska det referensnumret säkerställa att alla djur med det numret är av den rasen (Livsmedelsverket 2009a).

Livsmedelsverket kan återkalla ett godkännande av en specifikation om företagaren inte följer specifikationen eller egenkontrollprogrammet eller på annat sätt inte längre uppfyller de i ansökan angivna förutsättningarna för den frivilliga märkningen (Livsmedelsverket 2009a).

2.6 Spårbarhet för livsmedelsföretagare

För livsmedelsföretagare innebär spårbarhet att de ska ha kontroll ”ett steg bakåt och ett steg framåt” i livsmedelskedjan. Enligt artikel 18 i förordning EG 178/2002 ska livsmedelsföretagare ha ett system för spårbarhet. Detta innebär att de ska veta vem som är deras leverantör, vilka som är deras mottagare (adress och telefonnummer till samtliga) samt datum och mängd som mottagits eller levererats. Detta kallas för extern spårbarhet. Uppgifter ska snabbt kunna tas fram om problem med livsmedelssäkerheten upptäcks. Informationen ska även kunna lämnas ut till myndigheten om de vill kontrollera hur livsmedelsföretagets system fungerar. Uppgifterna bakåt i livsmedelskedjan kan sparas i form av leverantörsregister och följesedlar över inkommande produkter och framåt i form av kundregister, transport- och leveranssedlar. Kravet på system innebär att livsmedelsföretagaren ska ha ordning på uppgifterna genom att de till exempel sparas i pärm eller på datorn. Uppgifterna ska sparas så länge de kan tänka behövas. Det är ett sådant system för spårbarhet som avses i artikel 18 i förordning (EG) 178/2002 (Livsmedelsverket 2008).

EG-kommissionens rekommendationer är att man sparar informationen en femårsperiod räknat från tillverkningsdatum eller leveransdatum för produkter utan specificerad hållbarhetstid. Med produkter med längre hållbarhetstid bör informationen sparas hela

hållbarhetstiden plus sex månader. För produkter med kortare hållbarhetstid än tre månader eller utan sista förbrukningsdag bör uppgifterna däremot sparas sex månader efter tillverkningsdatum eller leveransdatum (Förordning (EG) nr 178/2002 artikel 18).

Det finns inga krav i lagstiftningen att det ska finnas en intern spårbarhet, där man kan följa råvaror eller ingredienser genom processen inom det egna företaget. Trots det har många företag ändå valt att ha en intern spårbarhet för att underlätta samt för att minimera tillbakadragandet (Livsmedelsverket 2008).

När det gäller regler för ursprungsmärkning av nötkött finns det mer detaljerade krav på spårbarhet i förordning (EG) 1760/2000 och förordning (EG) 1825/2000. Reglerna gäller för livsmedelsföretagare som producerar eller säljer nötkött och gäller därmed för slakterier, styckningsanläggningar, importörer, grossister och butiker. Syftet med märkningen är att sambandet mellan djuret och köttet ska kunna garanteras genom hela livsmedelskedjan. Väl i butiken ska konsumenten kunna få information om köttets ursprung genom den märkning som finns på etiketten. På etiketten ska det även finnas ett referensnummer som ska göra det möjligt för livsmedelsföretagare och myndighet att spåra köttet tillbaka till det enskilda djuret (Livsmedelsverket 2008). Det är varje livsmedelsföretagare och dess organisations skyldighet att ansvara för att ursprungsmärkningssystemet fungerar på ett korrekt och tillförlitligt sätt. Om kontrollmyndigheten skulle konstatera brister är det dess skyldighet att använda lagstadgade medel som till exempel sanktioner för att bristerna ska rättas till.

Enligt förordning (EG) 178/2002 artikel 17 är det livsmedelsföretagarens skyldighet att se till att de livsmedel som de producerar uppfyller de krav i lagstiftningen på alla stadier genom hela produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan. Livsmedel ska inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra enligt förordning (EG) 178/2002 artikel 14. Om livsmedelsföretagaren har skäl att misstänka att ett livsmedel inte uppfyller de lagstadgade kraven är det dennes skyldighet att omedelbart dra tillbaka detta från marknaden, informera myndigheten och om livsmedlet nått konsumenten ska de informeras på ett effektivt och noggrant sätt (förordning (EG) 178/2002 artikel 19). För att det ska vara möjligt att göra riktade och lämpliga tillbakadraganden av livsmedel från marknaden måste livsmedelsföretagaren ha en korrekt spårbarhet samt att märkning på produkten är korrekt (Livsmedelsverket 2009b).

För att underlätta för livsmedelsföretagare finns det olika branschriktlinjer inom specifika områden för att ge stöd åt företagaren att uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen. De nationella branschriktlinjerna utarbetas av branschen i samråd med Livsmedelsverket som bedömer om riktlinjerna uppfyller lagstiftningen (Livsmedelsverket 2009d).

2.7 Tidigare undersökningar

Landets olika länsstyrelser, Livsmedelsverket och kommunerna kontrollerar att spårbarheten och märkningen på livsmedel är korrekta. Genom projekt och kartläggande undersökningar tar Livsmedelsverket reda på om det finns brister inom bland annat spårbarhet och märkning. Hösten 2001 genomfördes ett länsprojekt i Västra Götaland om ursprungsmärkning av nötkött

då 22 av länets 49 kommuner deltog. Det var 130 butiker som besöktes då man kontrollerade ursprungsmärkning samt dokumentation av nötkött, både förpackat och oförpackat, helt och malet kött undersöktes. Resultatet av undersökningen visar att det finns stora brister i märkningen; endast 56 % av förpackningarna med helt kött var korrekt märkta och av nötfärspaketerna var endast 38 % rätt märkta. När det gällde märkningen vid det oförpackade köttet var det betydligt sämre där endast 2 av 11 butiker hade märkt rätt. Genom undersökningen kunde man se att det framförallt var stora brister i dokumentationen vilket medför att köttet inte går att spåra. Av de 130 butikerna som besöktes hade endast 8 rutiner för ursprungsmärkning i sitt egenkontrollprogram (Schön 2001).

År 2002 genomfördes en projektinriktad kontroll av Livsmedelsverket på salmonellaförekomst i köttberedningar importerade till Sverige från annat EU-land. De svenska reglerna om obligatorisk salmonellaundersökning i egenkontrollen av köttberedning som importeras från annat EU-land avskaffades den 12 november 2001. Ur både folkhälsosynpunkt och livsmedelshygienisk synpunkt är det viktigt med salmonellafria livsmedel. Projektet ska ge ett underlag för eventuellt vidare arbete för att stärka salmonellakontrollen av dessa varor. Deltagare i projektet är förste mottagare av köttberedningar i fyra större kommuner samt ett antal fryshus som hanterar aktuella varor där Livsmedelsverket har direkttillsyn. En del av projektet bestod av en dokumentkontroll och en annan av en provtagningsdel. Det noterades även om partiet hade ett intyg som visade att salmonellaundersökning utförts i ursprungs- eller avsändarlandet.

Av 58 undersökta partier hade 85 % ett korrekt sundhetsintyg. 19 partier av de 58 undersökta hade ett intyg som visade att de undersökts för salmonella i avsändarlandet med negativt resultat. Av de undersökta partierna var det 76 % som bestod av kycklingköttberedningar medan övriga bestod av kebab, hamburgare, kalkonkött, biffstek och souvlaki. 58 partier provtogs med avseende på förekomst av salmonella. Av dessa partier konstaterades 22 % vara positiva för salmonella vid analys. Salmonella isolerades från 26 % av partierna med fjäderfäkött samt från 10 % av partierna med nötkött. Mer än en salmonellatyp (serotyp) påträffades i en av sändningarna. Totalt konstaterades åtta olika serotyper, mest vanlig var *Salmonella Enteritidis* med 46 % av de positiva partierna. Av de 13 positiva sändningarna hade hela 62 % ett intyg om utförd salmonellaanalys i avsändarlandet med ett negativt resultat. Av de ovanstående resultaten tillsammans med den ökande importen till Sverige finns det all anledning att fortsätta stickprovskontrollera förekomsten av salmonella i dessa produkter. För att få en utökad kontroll av salmonella i den offentliga tillsynen och i företagets egenkontroll är det viktigt att informera om situationen för svenska importörer men även för övriga medlemsländer samt EU-kommissionen (Arvidsson 2003).

År 2004 genomfördes en projektinriktad kontroll av Livsmedelsverket på ursprung och identitet av kött infört från annat EU-land. Syftet var att granska redligheten i handeln när det gäller identitet och ursprung av kött importerat från annat EU-land. Deltagare i projektet var anläggningar under Livsmedelsverkets direkttillsyn samt anläggningar under kommunal tillsyn. Dessa är förste mottagare av kött, malet kött, köttberedningar och köttprodukter. I projektet tittade man på identitets-, dokument-, märknings-, och ursprungskontroll av färskt

och fryst kött, malet kött, köttberedningar och köttprodukter som importerats från annat EU-land. Av 205 sändningar hade elva sändningar anmärkningar, varav en sändning hade två anmärkningar. Tre sändningar saknade uppgift om ursprungsland, sex sändningar saknade uppgift om anläggningsnummer och för fem av dessa sändningar var anläggningsnummer inte ifyllt och ingen kommentar fanns om uppgiften saknades i dokumenten som följer med sändningarna, eller om inspektören missat att fylla i uppgiften. I projektet kontrollerades sändningar från både gamla och nya medlemsstater. Resultatet av projektet visar att det i de flesta fall följer korrekta dokument med sändningar av kött vid import från annat EU-land (Storbjörk 2005, SLV 6).

2.8 Frågeställningar

- Vad använder livsmedelsföretagarna för kontrollsystem och metoder för att säkerställa sin spårbarhet?
- Har stora företag redan långtgående rutiner för spårbarhet mer än vad reglerna kräver?
- Hur fungerar spårbarheten för mindre företag som inte har samma resurser som stora företag?
- Är märkningen och därmed spårbarheten på köttprodukterna korrekt enligt lagens krav om märkning?
- Finns det någon likhet i spårbarhetens utformning för tillverkare kontra detaljhandel, små som stora?

2.9 Syfte

Syftet med studien var att undersöka om spårbarheten på nötkött verkligen fungerar som den ska ”från jord till bord” samt att undersöka detaljhandelns och tillverkarens kontrollsystem för spårbarhet när det gäller nötkött.

3. Metod och material

3.1 Val av metod

Undersökningen valdes att utföras med kvalitativ metod då man kan studera en eller några få miljöer ”på djupet” i dess helhet och finna framträdande drag och egenskaper (Repstad 1993).

Flexibilitet är ett kännetecken för kvalitativa metoder. Under en datainsamling kan det dyka upp nya problem och frågeställningar som påverkar upplägget av efterföljande intervjuer. För varje intervju finns det en viss flexibilitet i form av att ett svar på en fråga kan leda till uppföljningsfrågor. Detta är en viktig egenskap hos kvalitativa metoder då man vill fånga ”aktörens egna verklighetsuppfattningar, motiv och tankesätt” för att kunna få svar på vad och hur de själva anser sig göra (Repstad 1993).

Kvalitativa metoder har primärt ett förstående syfte, man vill genom att samla in information på olika sätt få en djupare förståelse av det problemkomplex som undersöks (Magne Holme & Krohn Solvang 1997). Kvalitativa intervjuer användes därför som metod eftersom man genom undersökningen ville få insikt om hur spårbarheten fungerar i de utvalda miljöerna.

3.2 Litteraturstudie

För att få ökad kunskap om vad spårbarhet innebär gjordes en litteraturstudie där mycket av informationen inhämtades genom inläsning av den lagstiftning och vägledning som är aktuell för spårbarhet. Livsmedelsverkets hemsida har även använts i inläsningssyfte.

3.3 Urval och avgränsningar

Projektet utformades som en fältstudie där besök gjordes på utvalda försäljningsställen i detaljhandeln och hos tillverkare i Nacka kommun. Spårbarhet är ett väldigt stort område och för att möjliggöra undersökningen om hur det fungerar hos livsmedelsföretagare krävdes det att en avgränsning gjordes. Avgränsningen blev att rikta in sig på hur kontrollsystemet ser ut för spårbarhet på nötkött. Urvalet av deltagare till undersökningen gjordes genom ärendehanteringssystemet ECOS. De objekt som valdes ut var två större och två mindre försäljningsställen i detaljhandeln samt två tillverkare. Alla livsmedelsföretag som valdes ut deltog i undersökningen.

3.4 Intervjuguide

Några veckor före datainsamlingen skickades det ut ett brev till de utvalda livsmedelsföretagarna där det beskrevs hur undersökningen skulle genomföras samt en förfrågan om viljan att delta (Bilaga 1). Anledningen till att den första kontakten togs brevledes var att livsmedelsföretagaren skulle hinna förbereda sig och läsa igenom vad undersökningen skulle handla om i lugn och ro för att sedan vid telefonkontakt vara väl insatt (Trost 1993). Det var viktigt att framhäva att deltagande i undersökningen är frivilligt eftersom det görs i samverkan med miljöenheten i Nacka kommun.

Veckan innan datainsamlingen togs kontakt via telefon med de livsmedelsföretagare som inte svarat via mail. Syftet med intervjun presenterades kort och frågan om deltagande ställdes. Innan intervjuerna med livsmedelsföretagarna genomfördes gjordes en provintervju med en före detta verksam person inom livsmedelsbranschen för att bland annat kontrollera att intervjuens omfattning stämmer överens i relation till den tid som avsatts (Lantz 2007).

För att få reda på hur spårbarheten fungerar ute i verksamheten hos detaljhandel och tillverkare gjordes intervjuer på plats i deras lokaler med ansvarig för spårbarheten. Detta gjordes för att den intervjuade skulle känna sig trygg i miljön (Trost 1993). För att få de utvalda livsmedelsföretagarna, som ofta är väldigt upptagna, att vilja delta i undersökningen lades det stor betoning på att intervjun endast skulle ta 30 minuter.

Intervjun bestod av 11 frågor samt några följdfrågor som tillkom naturligt under intervjuens gång för att bland annat förtydliga att svaret uppfattats rätt (Trost 1993). Frågeställningarna som användes var av öppen karaktär och handlade om livsmedelsföretagarnas tankar och funderingar kring spårbarhet, för sedan bli mer specifika och handla om hur de gör i sitt företag för att ha kontroll på spårbarheten (Bilaga 2).

För att kunna fokusera på informanten spelades intervjun in som ljudfiler på mp3-spelare. Att spela in en intervju kan ha både för- och nackdelar. En fördel är att man kan transkribera intervjun och sedan lyssna efter ordval och tonfall. En nackdel med att lagra intervjun på mp3-spelare är att det tar lång tid att lyssna och transkribera intervjuerna och att en hel del information som kroppsspråk, tonläge samt gester inte kan ses eller höras efteråt. Det är därför viktigt att den som intervjuar är uppmärksam, har ett vältränat minne, att intervjuaren och undersökaren är samma person samt att de även närvarar vid bearbetning och analys (Trost 1993).

Det är viktigt att vara medveten om att intervjuareffekter kan uppstå under en intervju. Att informanten och den som intervjuar kan påverka varandra. Samspelet och relationen mellan intervjuaren och informanten påverkas av intervjuens syfte, frågeställning men även av den omgivande miljön (Lantz 2007).

3.5 Bearbetning av data

Bearbetningen av intervjuerna påbörjades genom att lyssna igenom ljudfilerna på mp3-spelaren och sedan transkribera till word-dokument. Efter transkriptionen skrevs alla intervjuerna ut och analyserades genom färgkodning. Vid färgkodningen försökte man hitta gemensamma uttalanden, likheter eller olikheter mellan liten och stor detaljhandel samt tillverkare. Under analysen av intervjuerna upptäcktes olika ord som gemensamt på ett övergripande sätt beskrev vad de pratade om under intervjuerna. För att informanterna inte skulle kunna identifieras fick de kodade namn; Liten detaljhandel 1, Liten detaljhandel 2, Stor detaljhandel 1, Stor detaljhandel 2, Tillverkare 1, Tillverkare 2. För att det ska vara konfidentiella svar har även branschföretags namn ersatts med ett x.

4. Resultat

Endast de frågor och svar som anses svara på syftet har tagits med i resultatet.

Förståelse

Under intervjun blev livsmedelsföretagarna ombudda att berätta vad de tänker när de hör ordet spårbarhet. I de tre första citaten kan man se en likhet att alla har svarat lite osäkert och svävande men de har någon form av uppfattning och förståelse för vad som menas med spårbarhet. Tillverkarna och en liten detaljhandel svarade att det är för att man ska kunna härleda köttet och djuret för att kunna spåra varifrån det kommer.

*Att man ska..ja innan jag började här så var det för att man ska kunna härleda saker..
sen så när man började här så var det lite annat..man får lite mer bakgrund
och det blir lite mer... Ja en trygghet för kunden om olyckan är framme..
sen man började här...härleda något helt enkelt.
//Tillverkare 1*

*Jag vet inte hur det skulle fungera i praktiken men det är väl mest
att man ska kunna se vilket djur det kommer ifrån..
//Tillverkare 2*

*Om det händer något med köttet..att man ska kunna
gå tillbaka och se varifrån det brister i grejorna..
//Liten detaljhandel 1*

I de tre citaten nedan kan man se att de har en god förståelse för vad spårbarhet innebär då deras svar är raka och kortfattade. De stora detaljhandlarna och en liten detaljhandel svarade att spårbarhet handlar om kvalitet och säkerhet, att man ska kunna spåra produkten både bakåt och framåt.

Att man ska kunna spåra produkten från första källan.// Liten detaljhandel 2

*Jag tänker att det hör ihop med kvalitet och säkerhet att man ska kunna följa en vara
bakåt i ledet och det händer någonting någonstans.// Stor detaljhandel 2*

*Spontant så är det ju att kunna spåra varorna,
både bakåt och framåt eller...ja främst bakåt då.// Stor detaljhandel 1*

På frågan vad spårbarhet innebär för livsmedelsföretagare, blev det lite spridda svar. En tillverkare svarade att han såg spårbarheten som en trygghet att han kan garantera produkter med bra kvalitet. En annan tillverkare menar att han inte har behövt spåra något för att han har så bra produkter, utan spårbarhet är bara något som ska göras. De små detaljhandlarna hade likartade svar som handlade om kunskap och att ha kontroll på sina leverantörer för att man sak kunna följa en produkt hela vägen till slutkonsument. De stora detaljhandlarna anser att spårbarhet innebär ett stort jobb och ansvar eftersom de ska ha full kontroll på varans väg genom företaget ut till slutkonsument.

*Det är en trygghet att jag kan garantera produkter med en bra kvalitet.
//Tillverkare 1*

*Jag kan gå tillbaka till min leverantör för att få reda på var det kommer ifrån,
annars står det bara ett nummer..och det säger ju inte mig så mkt..
det handlar ju om vilket slakteri och var det slaktas.
//Liten detaljhandel 1*

*Innebär ett stort jobb, ansvar, mycket att tänka på..
//Stor detaljhandel 1*

*Vi har gått HACCP-kurs, 2 st här och det är för att vi ska kunna
liksom följa från den som odlar upp en vara ända fram till slutkonsument.
//Liten detaljhandel 2*

*Ja det är ju som jag nämnde att det har ju inte varit någon gång som vi har behövt
spåra något..utan det är ju något som man bara gör..vi har ju så bra produkter att
man liksom inte är orolig..det kommer ju direkt från styckanläggningen..och har det
blivit något fel som att det skickat gamla varor så skickar vi ju tillbaka dom..eller
säljer snabbt..dvs om det inte passerat utgångsdatum. Tanken är att vi ska få in
varorna så fort de är packade och styckade..
//Tillverkare 2*

*Det innebär att jag måste ha koll på att jag köper varorna från säkra leveranser,
säkra leverantörer, och att jag i min tur i min hantering har full kontroll
på alla varors väg genom mitt företag ut till slutkonsument.
//Stor detaljhandel 2*

Dokumentation

På frågan hur livsmedelsföretagarna gör för ha kontroll på sin spårbarhet kunde man se stora likheter mellan detaljhandel och tillverkare i fråga om dokumentation av spårbarhet samt vilka metoder de använder sig av. Alla skriver upp referensnummer eller batchnummer på ankommande produkter som sedan följer produkten genom hela kedjan för produktionen eller dess väg i företaget. En liten detaljhandel uppger att systemet de använder sig av är att de skriver upp uppgifter om mängden kött, vilket slakteri och styckningscentral köttet kommer ifrån samt att de sparar följesedlar. De båda stora detaljhandlarna och en liten uppger att systemet de använder sig av är sitt egenkontrollprogram. De stora detaljhandlarna gör interna spårbarhetskontroller samt har ett datoriserat system för spårbarhet.

En av frågorna under intervjun handlade om hur de gör för att dokumentera sin spårbarhet. Deras svar hade en tydlig likhet i hur de dokumenterar sin spårbarhet. Tillverkare samt detaljhandlare, oavsett stor eller liten, svarade samma sak på den frågan och det var att de skrev ut på papper och sparade uppgifterna i en pärm.

Lagstiftningen säkerställs

På frågan hur de säkerställer att lagstiftningen följs gav livsmedelsföretagarna liknande svar. Alla detaljhandlarna, stor som liten, och en tillverkare uppgav att de säkerställer att lagstiftningen följs genom att de använder sig av sitt egenkontrollprogram. En stor detaljhandel uppgav även att de kontrollerar lagar och branschriktlinjer så att de följs och att företagets egenkontrollprogram uppdateras. En tillverkare uppgav att de fyller i samt dokumenterar ankomst, datum, styckningsanläggning och referensnummer för att säkerställa att lagstiftningen följs.

Spårbarhetens utseende

Om spårbarheten ser olika ut på de olika köttprodukterna samt om det skiljer sig mellan butik och färdigpackat framkom följande uppgifter. Spårbarheten kan se ut på många olika sätt för tillverkare och stor samt liten detaljhandlare. En tillverkare använder två olika konsumentförpackningar. För nötkött används en grossistlåda som är märkt med etikett, kod och packdatum. De stora detaljhandlarna menar att köttets spårbarhet ser likadant ut oavsett om det är butiksförpackat eller om det kommer färdigpackat. Allt som kommer från x står det redan batchnummer och på det som de packar själva skrivs alltid batchnummer på produkten. En stor del handlas från x. De små detaljhandlarna uppger att x sköter det och spårbarheten sitter på baksidan av paketet och om köttfärsen mals i butik är hållbarheten endast en dag.

Köttprodukten där har vi två olika konsumentförpackningar...eller egentligen på nötkött där har vi inte någon konsumentförpackning idag..utan det är bara grossistlåda..och då kommer en grossistlåda om 10kg..då har du lådan märkt med en etikett, kod, packdatum...som följer med hela vägen..eller ja, men det blir ju inte på varje köttbit eftersom vi inte säljer styckvis..utan det blir ju att restaurangen har lådan..det är så långt det följer..

//Tillverkare 1

Allt som kommer från x står det batchnummer redan så där gör vi inte så någonting åt saken..utan där följer vi produkten från följesedel från x och fakturan från x. På det vi packar själv som hängmörat skriver vi alltid inkommande batch och när vi la ut det i disken med vilken datummärkning skriver vi i en referenspärm. Det beror på hur det är uppmärkt antingen så är det uppmärkt på själva kött förpackningen att den här batchen är styckad då och då..och finns det ingen batchnummer så skriver vi datum då på den produkten så att man alltid kan gå tillbaka till leverantörerna.

//Stor detaljhandel 1

Ja, liksom..det är x där också som sköter det..det sitter på baksidan av paketet..i och med att det är x som sätter det så förväntar man sig att det ska vara rätt. Förväntan på att de ska kunna leverera det..men det är klart att de kan.. Borde vara lag på att det ska stå på fakturan vilket land och så ska det stå éntrecote.. nämen att det verkligen står att det är svenskt //Liten detaljhandel 2

Allting går ju via mottagningspappret..som vi fyller i..lammet hämtar vi upp en gång i veckan här i slakthusområdet..allt nötkött kommer via svenskt butikkött..och mårtensson levererar fläskkött..

//Tillverkare 2

En dags hållbarhet för köttfärsen som butiksmald..

//Liten detaljhandel 1

Kött det ser likadant ut. Det som vi inte packar själva det går vi via följesedlar så det kan ju då se lite olika ut..men som sagt vi handlar det mesta från x. På kartongerna står det batchnummer så det knappar man in i när man packar..i packmaskinen och så registreras det exakt hur många kilon av det som går ut.. Kan se olika ut med informationen på märkningen men det är samma innehåll.

//Stor detaljhandel 2

Kontroll

Om kontrollsystemet fyller sin funktion på ett bra sätt samt om det är ändamålsenligt svarade livsmedelsföretagarna följande. Alla deltagare, tillverkare eller från detaljhandeln, är överens om att kontrollsystemet fyller sin funktion samt är ändamålsenligt. En stor detaljhandel menar att de nog egentligen säkrar upp mer än vad som kanske behövs, men att det är skönt att ha systemet för att man då har kontroll samt har ryggen fri. En tillverkare uppgav att han ska göra några ändringar för att förbättra systemet.

Ja, det gör det. Vi har det väldigt enkelt att reda ut kundklagomål, vi känner oss väldigt säkra på våra produkter för att vi säkrar mer än vad man kanske behöver med spårbarhet..men det är skönt att ha det i ryggen för då vet man att inget kan missas.

//Stor detaljhandel 1

Ja, det fyller sin funktion, med reservation för vissa ändringar som jag då håller på med..för att förbättra systemet...det som jag märkt av är att det kan bli att vi får gå igenom för mycket om vi delar en pall..vi får ett batchnummer därifrån och sedan använder vi lite av det batchnumret som blivit kvar där..så när man kombinerar behöver man ett bättre sätt att kunna separera den laddningen åt.. om det skulle hända ngt..för att inte behöva gå igenom båda de pallarna då..att mer specifikt kunna härleda vid rökningen då det blir en blandpall...och det är där jag försöker ta fram något..Nu har vi köttnummer, kan numrera upp vagnarna..

//Tillverkare 1

Ja, men..min egen teori är att vi har en så himla rigorös kontroll i Sverige så risken att bli sjuk är inte stor...har bara hört om en incident..och det vet man ju inte..hur det stämmer. Är lite tråkigt för det inhemska köttet blir så himla dyrt för att folk köper billigt utländskt kött..//Tillverkare 2

Ja absolut, det är ju det det handlar om uppföljning att man ska ta ut en lista varje vecka..och då ser man t.ex. varför det här missas varje gång..och får kolla igenom sin rutin..uppföljning..Systemet är bra, men måste verkligen kolla en extra gång genom uppföljning..om vi t.ex. har grillat kycklingen en extra gång..så att det stämmer så att det inte missas. Man ska ju sträva efter att bli bättre och bättre..

//Liten detaljhandel 2

På frågan om de kontrollerar att deras system för spårbarhet fungerar var det spridda svar. I citaten nedan kan man se en stor likhet mellan de två tillverkarnas svar samt mellan de två stora detaljhandlarnas svar. De små detaljhandlarnas svar skiljde sig åt. Tillverkarnas svar var svävande och lite osäkert. De uppgav att de inte kontrollerar systemet för spårbarhet och om det skulle göras så vet de inte riktigt hur det skulle gå till. De två stora detaljhandlarna uppgav att de kontrollerade systemet för spårbarhet minst en gång per år. Kontrollen sker av ett oberoende organ som kommer dit och kontrollerar att det faktiskt fungerar, men det sker även av personalen själva genom en intern kontroll. En liten detaljhandel uppgav att de kontrollerade systemet en gång per år, medan den andra uppgav att de inte kontrollerade det.

Vi har inte gjort det under den tiden jag har varit här...men vi har en diskussion om att vi ska göra det..jag vet inte riktigt hur..kanske rödpricka en låda..och sedan kontakta restaurangen eller butiken..Vi har ju inte haft några konstigheter med våra produkter så vi har ju inte behövt göra någon tillbakaåterkallning.

//Tillverkare 1

Mm det gör vi. En gång per år är det ju lagstadgat men vi försöker att göra det oftare. Just för att få kontinuitet på avdelningen, det kommer ny personal och man vill ha kunskapen och man vill att alla är uppdaterade och gör stickkontroller att det fungerar. Kontrollerar det internt på en egen blankett, spårbarhetsblankett som vi delar ut till alla avdelningar, främst så koncentrerar vi oss på egen tillverkning, men vi delar ut till alla, även kolonial och packat kött. Och då väljer vi ut en produkt, och så låter vi avdelningarna spåra upp en produkt vi låtsas varit och handlat. Och då har vi frågeställningen var kommer varan ifrån, vilken leverantör, adress, telefonnummer, vilken batch kommer den ifrån. Och då ska vår köttansvarig kunna ta reda på det...eller veta det. Även om det är en fantomprodukt så får personalen ringa leverantören..och det frysta är intressant för där är allt från x så där får x på sig att kontrollera åt oss och det är långa och svåra led, men det är upp till dom att kolla upp.

//Stor detaljhandel 1

Nej. Miljö och hälsa kommer och sedan kommer EKP en gång i månaden och hjälper oss.

//Liten detaljhandel 1

Ja, när vi t.ex. gör vi våra egna kontroller på vår egenkontroll, senast nu för några månader sedan certifierade vi oss för livsmedelssäkerhet då går man t..ex. in och

kontrollerar att det faktiskt fungerar. Då är det ett oberoende organ som kontrollerar och kollar hur det faktiskt fungerar..rent fysiskt på plats...kollar att det fungerar..
//Stor detaljhandel 2

Absolut, nej först kontrollerar vi det en gång per år..Därför jag vill att 2 andra också går så att de kan titta på det om det verkligen ser bra ut och så..annars blir man så sårbar..bättre att ha några stycken som kan. Fler som kan kontrollera att systemet funkar.
//Liten detaljhandel 2

*Det är en bra fråga..det har inte jag varit med om..
och jag vet inte hur man skulle kontrollera det..*
//Tillverkare 2

Spårbarhetens funktion

Livsmedelsföretagarnas åsikt om hur spårbarheten fungerar var ganska lika om man ser till branschen. Detaljhandlarna, stora som små, anser att spårbarheten fungerar bra. De stora detaljhandlarna uppgav även att spårbarheten fungerar riktigt bra på de avdelningar där de själva producerar, men att det är svårt med spårbarheten på kolonialvaror. X har ett bra system där de kan gå in och stoppa en vara centralt. Tillverkarna hade olika svar, där den ena gav ett osäkert svar att han inte riktigt visste, men att det borde fungera. Den andre ansåg att det fungerade bra men att det alltid kan göras bättre.

Det vet man ju inte riktigt..men det borde ju funka..man borde väl kunna spåra ganska snabbt vilken laddning och från vilken bonde det kom in från..men det är nog svårt att hitta djuret..själva lasset, leveranser, går ju säkert att hitta..men det är klart om ett djur är sjukt så borde kanske hela leveransen dras tillbaka.
//Tillverkare 2

Ja, jag tycker det fungerar...för våran egen del kan man alltid göra det bättre...för att göra det bättre och efter mitt sätt..ska vara lättare att överblicka..kanske inte kan gå in och kolla när man bara har ett datum som batchnummer..nu fungerar det ju ganska bra för oss då det tar 7h i rökeriet..och det är ju nästan en hel dag..
//Tillverkare 1

Äh jag tycker att den fungerar bra..man kommer väl till en gräns där..speciellt på kolonialvaror där man har..olika batchar på ex. olivburkar..och då blir det svårt att veta vilken oliv som ligger i vilket bröd..det är ju om något skulle hända med den dagens olivbrödbak..då får man ju ta bort hela den dagens bak..men det händer ju så sällan..så det är ju inte något problem för oss att ta bort en hel batch för oss. Sen har ju x en annan riktigt bra grej som gör att vi får stopp väldigt snabbt och det är ju att dom kan centralt gå in och stoppa en vara så vi inte kan sälja den innan vi har fått reda på det. De trycker på en knapp och då tar det tvärstopp i kassan och vi kan inte sälja den produkten. Då dyker det upp att det är en spärrar vara..och då kan vi gå in och se varför och åtgärda. På intranätet får man reda på vilken vara det gäller, vilka datum det gäller och varför så kan man ta bort de datum och returnera det och så kan man sälja igen.

Det är ett mycket bra system.
//Stor detaljhandel 2

Om tillbakadragande av en produkt skett samt vilken metod som då användes framkom följande resultat. Fyra av sex livsmedelsföretagare uppger att de har behövt dra tillbaka en produkt. Hos detaljhandlarna är metoden den samma. De får information om tillbakadragandet från huvudkontoret via intranätet, fax, mail och/eller sms och då returnerar de varan. De stora detaljhandlarna uppger att larm endast kommit centralt och inte från någon utomstående leverantör. Tillverkarna uppgav samma svar: En uppgav att det aldrig har hänt att de behövt dra tillbaka en vara, men om det skulle hända skulle de ringa eller faxa. Den andre hade inte heller varit med om det men det har hänt att en kund kommit tillbaka med en bit kött som var sur.

Ja, om det är för högt...xxx-leverantören tog vi bort det var ju det med temperaturen att det fuskade..så de tog vi bort..sallad och mackor, gratäng över disk. Ja är det så..om något är fel så går det ut via intranätet och vi får sms. Är huvudkontoret som bestämmer hur snävt man kan dra tillbaka. Har blivit så mycket bättre sen det här med köttfärsen..Skulle ju gjorts tidigare kan man ju tycka..men det är ju så dags..men nu är det så här i alla fall och det är ju mycket bättre. Nu har vi kommit mycket längre..bra att kolla upp..fortlöpande och kanske med ett lättare system kunna kolla upp. Viktigt att det är rätt i produkten, att det står rätt saker i den.

//Liten detaljhandel 2

Nej, det har jag inte..om det skulle vara något med nötköttet skulle vi kunna dra tillbaka ganska lätt då vi inte har så mycket av det..men om man ser fläskkött som vi har en stor produktion av där skulle det vara mer omfattande..nöten vet vi på handen vilka som fått det. Vid larm ringer eller faxar våra leverantörer skulle jag tro...

//Tillverkare 1

Ja, på sådana sätt att det kommer ett varularm från x och vi returnerar en viss vara, men inte utifrån att det är en kund som upptäckt ngt så vi varit tvungna att stoppa ngt.

Det har aldrig hänt.

//Stor detaljhandel 2

Jo det har hänt.. då har vi skickat saker på analys..kunden hävdade att de blivit sjuk av köttet..korvar och charkprodukter..ofta är det fel i innehållsförteckningen...leverantörerna ringer eller mail från huvudkontoret..Sen vi började med det färdigförpackade köttet har det inte varit något återkallat..

//Liten detaljhandel 1

Ja, dra tillbaka har vi inte behövt gjort med någon utomstående leverantör, bara med x då och x larmar ju och då plockar vi bort den batchen x larmar om och larmar inte x om någon specifik batch då plockar vi bort allting. Spåra någon produkt har vi inte behövt gjort i manuell tillagning..Med dosan..där står allting, nummer man kan spåra till, leverantör. Vi skriver t.o.m. upp förpackningar vi lägger saker i så jag tror att vi kan spåra minsta dillkvist nästan. Var svårt att få in

spårbarheten innan man fick in rytmen..//Stor detaljhandel 1

Ja det har väl hänt att någon fått en sur biff och kommer in och klagar och då har man väl dragit tillbaka..då brukar de få pengarna tillbaka eller en ny bit kött...i 99% av fallen beror det på kunden själv..haft det för varmt...och förvarat det fel..men då erbjuder vi ngt annat..är ju en affärsverksamhet. Kan ha hänt någon gång att köttet man lagt ut inte varit helt hundra..men det är ju en promille..Man har lärt sig att se och lukta att känner och så har man ju koll på datumet..lukt och konsistens lär man sig snabbt att veta när det är rätt.. Kan ju hända att något kött kommer vakuumpförpackat och kanske blivit ett litet hål som man inte ser och då kan ju köttet bli surt..men det händer ytterst sällan.

//Tillverkare 2

5. Diskussion

5.1 Metoddiskussion

En kvalitativ metod valdes eftersom man i undersökningen ville studera några speciellt utvalda miljöer. Metoden kvalitativa intervjuer passade bra att använda sig av för undersökningen eftersom man ville få en ökad insikt samt få en djupare förståelse för hur spårbarheten fungerar i de olika verksamheterna. Det skulle varit tänkbart att göra en kvantitativ undersökning, i form av enkätutskick, istället för en kvalitativ undersökning men på grund av tidsbristen var det inte möjligt. Det optimala hade givetvis varit att alla detaljhandlare och tillverkare i Nacka kommun hade varit med i undersökningen för att få en mer vetenskaplig grund. Men då tiden var knapp valdes därför två stora detaljhandlare, två små detaljhandlare samt två tillverkare för att man skulle kunna få någon form av överblick av hur spårbarheten ser ut hos livsmedelsföretagare i Nacka kommun.

En fördel med kvalitativa intervjuer är att undersökningssituationen liknar ett vanligt vardagligt samtal (Magne Holme & Krohn Solvang 1997). Intervjuerna utfördes på informanternas arbetsplats, vilket gjorde att de var mer avslappnade och pratsamma. Detta var något som tydligt märktes under intervjuens gång då informanterna öppet och lättsamt svarade på alla frågor.

Kvalitativa intervjuer är mycket krävande både för den som intervjuar och den som blir intervjuad. För den som blir intervjuad är det krävande på så sätt att han/hon ska utan längre eftertanke uttrycka sin åsikt och därmed även kunskap inom ett visst område. När intervjufrågorna skapades togs det i beaktande och det var bland annat därför intervjun hölls till 30 minuter, men även för att det inte skulle kännas alltför betungande och tidskrävande att delta. Som intervjuare är det viktigt att inte pracka på sina egna åsikter. Detta var något som var svårt och som man fick ha i åtanke hela tiden under intervjuens gång då det var lätt att ryckas med i ”det vanliga vardagliga samtalet” och uttrycka vad man själv tycker.

Under intervjuernas gång upptäcktes det att vissa frågor var lite för snarlika och det blev nästan samma svar. Nu i efterhand kan det tyckas att det skulle ha varit värdefullt att genomföra en pilotstudie då man gör en studie i mindre skala för att bland annat kontrollera att upplägget fungerar. Då hade man blivit mer insatt i kontrollsystemet av spårbarhet och frågorna skulle ha varit av mer specifik karaktär.

Att intervjuerna spelades in upplevdes inte som en nackdel, utan var snarare till en fördel då full koncentration kunde ägnas åt personen som intervjuades. När sedan transkriptionen utfördes upptäcktes uttryck och åsikter som hade glömts bort efter intervjun, men tack vare inspelningen blev de bevarade. När det gäller flexibiliteten i frågorna så blev det under intervjuernas gång en del följdfrågor, vilka mest var som syfte till att något skulle förtydligas. Detta var nödvändigt så att inte missförstånd skulle uppstå.

Det är även viktigt med ett frivilligt deltagande i kvalitativa intervjuer. I brevet som skickades ut till de utvalda livsmedelsföretagarna uttrycktes detta tydligt. Denna frivillighet att delta i undersökningen var något som var mycket viktigt att poängtera eftersom undersökningen gjordes i samverkan med miljöenheten Nacka kommun. Livsmedelsföretagarna skulle inte känna sig tvingade att delta på grund av den samverkan och tro att det skulle kunna få konsekvenser om de inte ville vara med.

När livsmedelsföretagarna valdes ut i ärendehanteringssystemet ECOS fanns det inte så stor eftertanke på vilka det blev, utan tanken var bara att få med någon från varje kommunal. Det slumpade sig som så att tre deltagare (två stora och en liten) av de sex deltagarna kom från samma koncern. I efterhand hade det varit bättre om de två stora deltagarna hade varit från olika koncerner då det gett en större insikt i hur spårbarheten fungerar hos olika koncerner.

Det skickades ut ett brev till sex livsmedelsföretagare om en förfrågan att delta i undersökningen. Alla sex tillfrågade tackade ja till att medverka i undersökningen. Det är ovanligt att det är så bra uppslutning och att alla tillfrågade tackar ja. Anledningen till denna goda uppslutning kan tolkas på lite olika sätt, antingen är det så att de oavsett den uttryckliga "frivilligheten" ändå känner sig tvingade att delta i undersökningen eftersom miljöenheten är med och samverkar och att det sedan är de som utövar kontrollen. Eller så kan det vara så att de känner sig stolta då just de har blivit utvalda och därför gärna vill medverka.

Den information som de kvalitativa intervjuerna gav var svårt att analysera och det tog lång tid. Detta beror troligen på informationens form, att allt material var i en enda stor textform och det var därför svårt att sälla ut bland det som bara var löst prat och det som var bra fakta.

Spårbarhet är ett otroligt stort område då det krävs spårbarhet på alla livsmedel. Då detta examensarbete endast är på ca 10 veckor krävdes det en avgränsning för att kunna genomföra undersökningen. I examensarbetet undersöktes därför hur kontrollsystemet för spårbarheten i allmänhet fungerar hos livsmedelsföretagarna samt hur deras spårbarhet ser ut på nötkött. Anledningen till att undersökningen riktades in på spårbarhet på nötkött var bland annat för att det finns specifik lagtext för nötkött som klart och tydligt säger hur märkningen ska se ut och vad som ska finnas med på förpackningen.

5.2 Resultatdiskussion

En intervjufråga som handlade om vilka leverantörer livsmedelsföretagarna hade för deras nötköttsprodukter har valts bort eftersom det inte tillförde någon viktig information då de flesta fick sina leveranser centralt.

Förståelse

Med undersökningen ville vi bland annat få en uppfattning om spårbarhet är något som alla livsmedelsverksamheter förstår och använder sig av. Då spårbarhet är en väldigt väsentlig del i en verksamhet som hanterar livsmedel är det viktigt att den är fungerande och att det finns en förståelse varför och hur man gör för att säkerställa sin spårbarhet och kan då därmed uppnå säkra livsmedel. Under intervjun ställdes bland annat två frågor som härrör speciellt till förståelse. De handlade om vad livsmedelsföretagare tänker om spårbarhet samt vad de tycker det innebär för de som livsmedelsföretagare. Mellan de tre första citaten i resultatet kan man se en likhet att de svaren är svävande och en osäkerhet lyser igenom men att de ändå vet på ett ungefär vad det handlar om i stora drag. De som uttalade sig i de tre första citaten var de två tillverkarna och en liten detaljhandel. Båda två tillverkarna är av liten genre med relativt liten produktion. Underliggande orsak till de svävande svaren kan tros vara att spårbarhet bara är något som görs (dokumenteras) och att det inte har legat så mycket eftertanke bakom.

I de tre sista citaten i resultatet kan man genom deras svar förstå att de har en god förståelse för vad spårbarhet innebär eftersom de svarar rakt och kortfattat med ord som kvalitet, säkerhet och att produkten ska kunna spåras både bakåt och framåt i ledet. De livsmedelsföretagare som gav ovanstående svar var från de båda stora detaljhandlarna och en från en liten detaljhandel. En anledning till att de stora detaljhandlarna kan tänkas ha bättre förståelse för spårbarhet kan vara att de är av en större koncern där det är troligt att de har kunnat lägga ner mer pengar på att utveckla system för exempelvis en inre spårbarhet, utbildning för personalen och de kanske även har speciellt utbildad personal som arbetar med kvalitet och säkerhet det vill säga indirekt med spårbarhet. Den lilla detaljhandeln som också uppgav svar om spårbarhet som var av god förståelse var även den från samma stora koncern som de två stora detaljhandlarna. Det är då troligt att de tar del av deras system för spårbarhet och kanske har ett högre krav på sig vad gäller utbildning än vad den andra lilla detaljhandeln från en annan mindre koncern har, vilket troligen resulterar i mer kunskap och kontroll på spårbarhet.

Dokumentation

För att få reda på hur spårbarheten fungerar ute i verksamheten behövde man undersöka vilket kontrollsystem som används för spårbarhet. Frågorna från intervjun handlade om hur livsmedelsföretagarna gör för att ha kontroll på sin spårbarhet när det gäller metod samt dokumentation.

I resultatet kan man se en likhet med att alla skriver upp referensnummer eller batchnummer på produkten, vilket gör att man kan följa produkten genom dess gång i företaget eller i produktionen. En liten detaljhandel uppger att de utöver det även skriver upp mängden kött,

vilket slakteri och styckningscentral köttet kommer ifrån samt sparar alla följesedlar. De två stora detaljhandlarna och en liten detaljhandel använder dessutom sitt egenkontrollprogram för att ha koll på sin spårbarhet. Det sker via en liten dosa som man blipper på streckkoden och så kommer all information upp. Att de stora detaljhandlarna har ett så utvecklat och avancerat system för spårbarhet faller sig helt naturligt då de är ett stort livsmedelsföretag med många leverantörer och anställda och då krävs det ett väl utarbetat och fungerande system för att kunna ha kontroll på spårbarheten. De två stora detaljhandlarna och den lilla detaljhandeln som dessutom använde sig av ett datoriserat system kommer alla från samma koncern och det är därför inte så konstigt att även den lilla detaljhandeln har ett så utvecklat system för spårbarhet.

Anledning till att detaljhandlarna har fler system för att ha koll på spårbarheten kan vara för att de har fler leverantörer än vad tillverkarna har samt att detaljhandelns produkter går rakt ut till slutkonsument och därför är det viktigt att det finns en bra spårbarhet då det inte finns något mellanled som för tillverkarna som skickar ut till grossist eller restaurang.

Lagstiftningen säkerställs

Resultatet av frågan hur livsmedelsföretagarna säkerställer att de följer lagstiftningen gav liknande svar från tillverkare samt detaljhandlare, stor som liten, och det var att de använde sig av sitt egenkontrollsystem. När det gäller denna fråga kan de intervjuade blivit lite styrda av intervjuaren då de inte riktigt förstod frågan och tyckte den var krånglig gavs det några olika förslag och de nappade alla på samma förslag. Om undersökningen skulle göras igen kan vara bra att omformulera frågan så att den lättare förstås av gemene man och att de då kan komma med egna formulerade svar. En detaljhandel uppgav att de även, utöver sitt egenkontrollprogram, kontrollerar lagstiftning och aktuell branschriktlinje. Detta uppgav en av de stora detaljhandlarna, vilket bekräftar frågeställningen om stora detaljhandlare har mer långtgående rutiner för att säkerställa lagstiftningen. De regler som finns för hur den korrekta märkningen av nötkött ska se ut på förpackningen kände alla till då de under intervjuens gång berättade om allt som måste stå på förpackningen för att det ska vara rätt sett ur lagstiftningen för märkning av nötkött. Genom att de följer sitt egenkontrollprogram så har de troligen kontroll på sina leverantörer samt vilka de levererar till och då följer de därmed även lagstiftningen om spårbarhet.

Spårbarhetens utseende

Spårbarheten på de olika köttprodukterna kan se ut på många olika sätt beroende på om de packas i butik eller om de är färdigpackade. Hos tillverkaren används en grossistlåda på 10 kg som är märkt med etikett, kod och packdatum. Här kan man tycka att tillverkaren skulle kunna gå ett steg längre för att säkerställa spårbarheten och sätta all den informationen även på det förpackade köttet, vilket skulle underlätta hanteringen och spårbarheten av köttet ute på restaurangerna. Enligt de stora detaljhandlarna ser köttets spårbarhet, det vill säga märkningen på produkten, likadant ut oavsett om det är butiksförpackat eller om det kommer färdigpackat. Det är samma information men det kan stå i lite olika ordning.

För att underlätta för de som läser på förpackningen, oavsett om det är konsumenten eller livsmedelsföretagaren, borde informationen om märkningen och därmed själva spårbarheten vara standardiserad och se likadan ut på alla produkter.

För de två stora detaljhandlarna och en liten detaljhandel från samma koncern inhandlas en stor del centralt och där står det redan batchnummer på de produkterna. De två stora detaljhandlarna och den andra lilla detaljhandeln uppger att på det som de packar själva skrivs alltid batchnummer på produkten. De menar att det är inget som kan missas då det skrivs in i packmaskinen. Sannolikheten att något missas är ganska hög eftersom det skrivs in för hand i packmaskinen och det kan då vara den mänskliga faktorn som gör att den informationen om spårbarheten glöms bort. Det är då viktigt att ha bra och välfungerande system samt rutiner som säkerställer att all nödvändig information om spårbarhet finns med på varje produkt.

När det gäller spårbarheten och dess likhet i utformningen för tillverkare kontra detaljhandel, stora som små, kan man se en likhet mellan tillverkare och detaljhandlares produkter på så sätt att den korrekta informationen alltid finns med på förpackningen, men utformningen av informationen kan se olika ut. Alla sparar även information i pärmar för att möjliggöra en eventuell spårbarhet.

Kontroll

De frågor som behandlade kontroll handlade dels om kontrollsystemet fyller sin funktion samt om livsmedelsföretagarna kontrollerar att systemet för spårbarhet fungerar. Alla samtliga deltagare, tillverkare och detaljhandlarna, är överens om att kontrollsystemet fyller sin funktion samt att det är ändamålsenligt. Det är lite märkligt att tillverkarna svarat att systemet fyller sin funktion då de sedan i frågan om de kontrollerar att systemet för spårbarhet fungerar svarat att de inte kontrollerar det. För att veta om kontrollsystemet för spårbarhet fyller sin funktion, alltså om det är ändamålsenligt, måste de kontrollera att systemet fungerar. Det är först då de vet om kontrollsystemet fyller sin funktion, det vill säga att det går att spåra produkten. Det är nog troligt att de inte förstått frågan då den ena tillverkaren uppger att han inte kontrollerar systemet för spårbarhet, men han uttrycker samtidigt att de upptäckt att deras nuvarande system inte är så effektivt och att han håller på att utarbeta ett nytt system. Alltså har de gjort en viss kontroll av spårbarhetssystemet.

De två stora detaljhandlarna och en liten detaljhandel, alla från samma koncern, kontrollerar systemet för spårbarhet en gång per år. Den andra lilla detaljhandeln uppger att de inte kontrollerar systemet för spårbarhet med motivation att miljö och hälsa kommer en gång per år och att de får hjälp från ett utomstående företag en gång per månad. Detta svar kan upplevas som lite nonchalant då det är livsmedelsföretagaren som ska ha kontroll på sitt system för spårbarhet och veta hur de spårar en produkt inom företaget eller bakåt i kedjan. Hos de två stora detaljhandlarna kommer ett oberoende kontrollorgan och kontrollerar, men de arbetar även med att personalen får göra interna spårbarhetskontroller flera gånger per år. Att testa personalen i interna spårbarhetskontroller är väldigt bra, då de under tiden de arbetar med det förhoppningsvis får upp ögonen för vilken information som är av yttersta vikt för att kunna spåra något vidare och sedan i produktionen kommer detta tänk förhoppningsvis att

finnas kvar. Att det bara görs i de stora detaljhandlarna finns det full förståelse för då det säkert varken finns tid, personal eller pengar till att dra igång ett sådant stort projekt i de små detaljhandlarna.

En stor detaljhandel menar att de nog egentligen säkrar upp mer än vad som kanske behövs, men att de tycker det är skönt att ha systemet för spårbarhet för att de då har kontroll samt har ryggen fri om något skulle hända. Detta tankesätt om betydelsen av säkra produkter blev troligen särskilt aktuellt efter Icas köttfärsskandal 2007, då det uppdagades att fyra Ica-handlare felmärkte sina produkter.

Spårbarhetens funktion

När det gäller hur spårbarheten fungerar var nästan alla livsmedelsföretagarna av åsikt att det fungerar bra. En tillverkare gav ett osäkert svar och visste inte riktigt vad han tyckte. De stora detaljhandlarna ansåg att spårbarheten fungerar riktigt bra på det som de själva producerar men mindre bra på kolonialvaror. När det gäller kolonialvaror menade de att det bland annat var svårt att motivera personalen till varför det var viktigt med spårbarhet på just de produkterna. I detta läge skulle kanske en utbildning vara på plats för företagets personal om bland annat spårbarhetens betydelse i livsmedelskedjan.

Fyra av sex livsmedelsföretagare uppger att de har behövt dra tillbaka en produkt. Vid tillbakadragande av en produkt användes samma metod av alla detaljhandlarna, stor som liten, och det var att de fick information från huvudkontoret via intranätet, fax, mail och/eller sms och då returnerar de varan. En stor detaljhandel uppgav att de har ett bra system då en vara kan stoppas centralt. Stora samt små detaljhandlare som tillhör en stor koncern har bra rutiner för spårbarhet. Stora detaljhandlare har även långtgående rutiner, mer än vad lagen kräver som till exempel intern spårbarhet. Att de har ett mer utvecklat system kan bero på att de tillhör en stor koncern som därmed har mer resurser och kan därför utveckla mer avancerade system.

Att samma metod används av detaljhandlarna när det gäller tillbakadragande av produkter är inte så konstigt då deras livsmedelsföretag i stort sett är uppbyggda på samma sätt, med huvudkontor och informationsnät. Mindre företag som inte tillhör stora koncerner har inte samma möjlighet till avancerade system för spårbarhet då de varken har kapital eller de resurser som krävs. Trots det har de i sitt lilla företag en bra kontroll på sin spårbarhet. De två tillverkare som uppgav att de aldrig behövt dra tillbaka en produkt hade ändå kunskap om hur det i så fall skulle ske.

6. Slutsats

Spårbarheten ute i verksamheten på de undersökta objekten i Nacka kommun fungerar överlag ganska bra. Några livsmedelsföretagare är mer insatta än andra men alla vet på ett ungefär vad spårbarhet är för något.

I dagsläget finns det hjälpmedel av olika slag för livsmedelsföretagare bland annat från Livsmedelsverket som gett ut informationsbladet *Information till livsmedelsföretagare om spårbarhet* där det klart och tydligt står vad spårbarhet innebär samt vad deras skyldigheter är.

Hur pass utvecklad spårbarheten och kontrollsystemet är skiljer sig åt beroende på bransch och storlek på livsmedelsföretaget. De allra flesta livsmedelsföretagare anser själva att spårbarheten fungerar bra samt att de har bra, fungerande kontrollsystem.

De två tillverkarna som var med i undersökningen var relativt små företag. Deras kunskap skiljde sig åt när det gäller spårbarheten, men trots det hade de i det stora hela en aning vad spårbarhet är för något samt vad det innebär för de som livsmedelsföretagare.

Detaljhandlare, oavsett stor eller liten storlek, som tillhör en stor koncern har bättre och mer utvecklade kontrollsystem för spårbarhet, vilket i sig inte är så konstigt då de har mer resurser både vad gäller kapital och personal. De stora detaljhandlarna använder sig även av intern spårbarhet som de utför flera gånger om året. Deras svar under intervjuens gång genomsyrar att de har god kunskap samt förståelse för vad spårbarhet innebär.

7. Referenser

Arvidsson, A. (2003). *Salmonellaförekomst i köttberedningar*. Projektinriktad kontroll 2002. Livsmedelsverket. Tillgänglig på internet:

<http://www.slv.se/sv/Sjalvservice/Rapporter/Bakterier-parasiter-virus-mogel/Salmonella/2003---Salmonellaforekomst-i-kottberedningar-2002-projektinriktad-kontroll/> [hämtad 2010-05-02].

Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 av den 17 juli 2000. (2000). *Om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 820/97*.

- Artikel 12 *Märkning av nötkött och nötköttsprodukter*
- Artikel 13 *Gemenskapssystem för obligatorisk märkning av nötkött, Allmänna bestämmelser*
- Artikel 16 *Frivilligt märkningssystem, Allmänna bestämmelser*

Tillgänglig på internet:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000R1760:20070101:SV:PDF> [hämtad 2010-05-02].

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002. (2002) *Om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet*.

- Artikel 1 *Syfte och räckvidd*
- Artikel 2 *Definition livsmedel*
- Artikel 3 *Övriga definitioner*
- Artikel 17 *Skyldigheter*
- Artikel 18 *Spårbarhet*
- Artikel 19 *Skyldigheter för livsmedel: livsmedelsföretag*
- Artikel 22 *Myndighetens uppdrag*
- Artikel 37 *Oberoende*
- Artikel 38 *Öppenhet*
- Artikel 50 *System för snabb varning*
- Artikel 65 *Ikraftträdande*

Tillgänglig på internet:

http://www.slv.se/upload/dokument/import_export/import/lagstiftning_2006/2002_178_principer_for_livsmedelslagstiftn.pdf [hämtad 2010-04-25].

European Commission. (2007). *Food Traceability*. Tillgänglig på internet:

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet_trace_2007_en.pdf [hämtad 2010-04-25].

Isaksson, A. (2004). *Spårbarhet i livsmedelskedjan*: Livsmedelsekonomiska institutet. (SLI-skrift 2004:3). Tillgänglig på internet: http://www.sli.lu.se/pdf/SLI_skrift20043.pdf [hämtad 2010-04-25].

Lantz, A. (2007). *Intervjumetodik*. Polen: Studentlitteratur.

Livsmedelsverket. (2004). *Vägledning om spårbarhet i livsmedelskedjan*. Tillgänglig på internet: <http://www.slv.se/sv/grupp3/Nyheter-och-press/Nyheter1/Vagledning-om-sparbarhet-i-livsmedelskedjan/> [hämtad 2010-05-02].

Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27).

Livsmedelsverket. (2008). *Information till livsmedelsföretagare om spårbarhet*. Tillgänglig på internet: http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/Information_sparbarhet.pdf [hämtad 2010-05-05].

Livsmedelsverket. (2009a). *Livsmedelsverkets vägledning om ursprungsmärkning av nötkött, reviderad 16 december 2002*. Tillgänglig på internet: <http://www.slv.se/sv/grupp2/Livsmedelsforetag/Vagledningar-och-annan-information/Livsmedelsverkets-vagledning-om-ursprungsmarkning-av-notkott/> [hämtad 2010-05-02].

Livsmedelsverket. (2009b). *Spårbarhet – Livsmedelsverkets information till livsmedelsföretagare*. Tillgänglig på internet: http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/sparbarhet_information_till_livsmedelsforetagare.pdf [hämtad 2010-05-02].

Livsmedelsverket. (2009c). *Rapid Alert System for Food and Feed*. Tillgänglig på internet: <http://www.slv.se/sv/grupp2/Livsmedelsforetag/RASFF/> [hämtad 2010-04-25].

Livsmedelsverket. (2009d). *Branschriktlinjer*. Tillgänglig på internet: <http://www.slv.se/sv/grupp2/Livsmedelsforetag/Branschriktlinjer/> [hämtad 2010-05-05].

Livsmedelsverket. (2010a). *Galna ko-sjukan, några frågor om BSE (bovin spongiform encefalopati)*. Tillgänglig på internet: <http://www.slv.se/sv/Fragor--svar/Fragor-och-svar/Saker-mat/Galna-ko-sjukan-nagra-fragor-om-BSE-bovin-spongiform-encefalopati/> [hämtad 2010-04-25].

Livsmedelsverket. (2010b). *Efsa - myndigheten för livsmedelssäkerhet*. Tillgänglig på internet: <http://www.slv.se/sv/Internationellt/Efsa---myndigheten-for-livsmedelssakerhet/> [hämtad 2010-04-30].

Magne Holme, I & Krohn Solvang, B. (1997). *Forskningsmetodik: Om kvalitativa och kvantitativa metoder*. Lund: Studentlitteratur.

Repstad, P. (1993). *Närhet och distans: Kvalitativa metoder i samhällsvetenskap*. Lund: Studentlitteratur.

Schön, J. (2001). *Ursprungsmärkning av nötkött: Projektinriktad livsmedelstillsyn i Västra Götaland*. Miljö- och hälsoskyddskontoret Skövde.

Smittskyddsinstitutet. (2010). *Sjukdomsinformation om matförgiftning*. Tillgänglig på internet: <http://www.smittskyddsinstitutet.se/sjukdomar/matforgiftning/> [hämtad 2010-04-18].

Statens veterinärmedicinska anstalt. (2007). *Bovin Spongiform Encefalopati (BSE)*. Tillgänglig på internet: <http://www.sva.se/navigera/Djurhalsa/Epizootisjukdomar/Transmissibla-Spongiforma-Encefalopater-TSE-och-prioner---vad-ar-det/Bovin-Spongiform-Encefalopati-BSE-/> [hämtad 2010-04-25].

Statistiska centralbyrån. (2009). *Import och export av jordbruksvaror och livsmedel*. Tillgänglig på internet: http://www.scb.se/statistik/_publikationer/JO1901_2008A01_BR_21_JO01BR0901.pdf [hämtad 2010-04-25].

Storbjörk, H. (2005). Projektinriktad kontroll 2004: *Ursprung och identitet av kött infört från annat EU-land*. Livsmedelsverket rapport 6 – 2005.

Svensk köttinformation. (2009). *Ursprungsmärkning*. Tillgänglig på internet: <http://www.svenskkottinformation.se/kopa/markning/> [hämtad 2010-04-25].

Trost, J. (1993). *Kvalitativa intervjuer*. Lund: Studentlitteratur.

Vägledning EG förordning 178/2002. (2004). *Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002*.

Bilaga 1

Hej!

Under våren 2010 kommer Emma Rosengren, student från Sveriges Lantbruksuniversitet i Uppsala, att göra sitt examensarbete om spårbarhet i livsmedelsföretag i samverkan med miljöenheten i Nacka kommun.

Undersökningen kommer att inriktas på detaljhandel samt tillverkare i Nacka kommun. Under vecka 15 kommer undersökningen att genomföras och den kommer att bestå av en kort intervju med ansvarig på plats. Intervjun omfattar 10 frågor och beräknas att ta ca 30 minuter.

Undersökningen sker i Er verksamhet och innebär inga kostnader för Er utan utförs enbart i syfte att få kunskap om rådande situation. Det kommer därigenom inte att bli några påföljder utifrån den information som framkommer vid undersökningstillfället. Uppgifterna kommer att behandlas konfidentiellt.

Följande dagar och tider för intervjutillfället är aktuella:

v.15

Måndag 12/4: kl. 8.00–18.00

Tisdag 13/4: kl. 8.00–18.00

Onsdag 14/4: kl. 8.00–18.00

Torsdag 15/4: kl. 8.00–18.00

Fredag 16/4: kl. 8.00–18.00

Meddela snarast dock senast torsdagen den 8/4 via email emma.rosengren@nacka.se eller via telefon 08-718 93 13 vilken dag och tid som passar Er bäst för en kort intervju på ca 30 minuter.

Det är vår förhoppning att ni vill medverka i denna undersökning som bara tar en liten del av er tid i anspråk.

Tack för ert samarbete!

Emma Rosengren & Miljöenheten Nacka kommun

För frågor kontakta:

Li Ernhoff, Livsmedelsinspektör,

Miljöenheten, Nacka kommun.

Li.Ernhoff@nacka.se

08-718 93 13

Bilaga 2

Intervjufrågor Spårbarhet

1. Vad tänker du när du hör ordet spårbarhet?
2. Vad innebär spårbarhet för dig som livsmedelsföretagare?
3. Hur gör ni för att ha koll på er spårbarhet? (Vilket kontrollsystem använder ni för spårbarhet?) Hur fungerar det? Vilken metod används för spårbarhet? (Skriver upp batchnr, sparar följesedlar osv?) **Följdfråga tillverkare:** Hur gör ni (vilken metod) för att ha kontroll på era leverantörer samt vilka ni levererar till?
4. Hur dokumenterar ni? Hur sparas uppgifterna?
5. Hur säkerställer ni att lagstiftningen följs?
6. Vilka leverantörer har ni för era olika nötköttprodukter?(processat, färskt, fryst)
7. Hur ser spårbarheten ut på de olika köttprodukterna? Hur skiljer det sig mellan butik och färdigpackat?
8. Är kontrollsystemet ändamålsenligt? (är det bra?fyller det sin funktion?)
9. Kontrollerar ni att systemet för spårbarhet fungerar? Hur? (Varför inte?)
10. Hur tycker du spårbarheten fungerar?
11. Har du någon gång behövt spåra/dra tillbaka en produkt? Hur gjorde du då? (Vilken metod användes?) Vad var det för produkt? Vad hade hänt? Hur fungerade det? Gick det snabbt, stötte på några problem? På vilken detaljnivå kan ni spåra en produkt?

I denna serie publiceras examensarbeten samt större enskilda arbeten (motsvarande 15-30 hp) vid Institutionen för Livsmedelsvetenskap, Sveriges lantbruksuniversitet.

DISTRIBUTION:

Sveriges lantbruksuniversitet
Institutionen för Livsmedelsvetenskap
Box 7051
750 07 Uppsala
Tel. 018-67 20 06
