



Redlighet inom livsmedelshantering

En kvalitativ studie av möjliga orsaker till brister
avseende redlighet

Evelina Nabb & Taban Salim

Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap • 15 hp

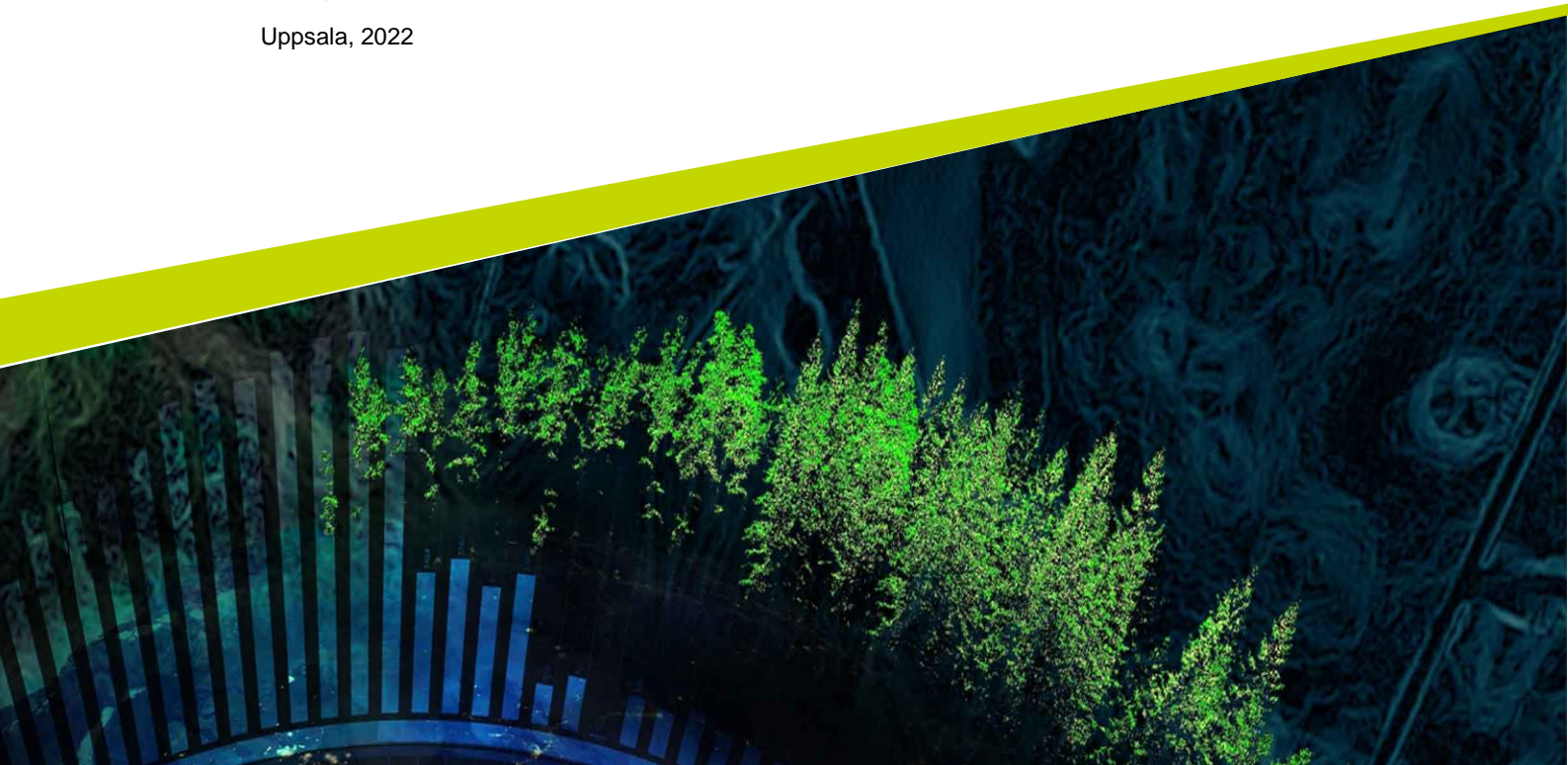
Sveriges lantbruksuniversitet, SLU

Institutionen för molekylära vetenskaper

Livsmedelstillsyn - magisterprogram

Molekylära vetenskaper, 2022:29

Uppsala, 2022



Redlighet inom livsmedelshandling. En kvalitativ studie av möjliga orsaker till brister avseende redlighet.

Honesty in food handling – a qualitative study of possible causes of deficiencies regarding honesty.

Evelina Nabb & Taban Salim

Handledare: Magnus Ljung, Sveriges lantbruksuniversitet, institutionen för människa och samhälle

Examinator: Mattias Eriksson, Sveriges lantbruksuniversitet, institutionen för energi och teknik

Omfattning: 15 hp

Nivå och fördjupning: Avancerad, A1E

Kurstitel: Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap - magisterprogrammet i livsmedelstillsyn

Kurskod: EX1008

Program/utbildning: Livsmedelstillsyn - magisterprogram

Kursansvarig inst.: Institutionen för molekylära vetenskaper

Utgivningsort: Uppsala

Utgivningsår: 2022

Serietitel: Molekylära vetenskaper

Delnummer i serien: 2022:29

Nyckelord: Redlighet, livsmedelshandling, livsmedelssäkerhet, delfi-metod, livsmedelsfus

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap

Institutionen för molekylära vetenskaper

Sammanfattning

Under de senaste decennierna har intresset för livsmedelssäkerhet ökat i hela världen och inte minst i Sverige. Redlighet är ett återkommande begrepp i Europaparlamentets och rådets förordningar som förknippas med livsmedelssäkerhet och blev därför genast intressant att titta närmare på och undersöka ifall lagen som stödjer redlighet verkligen följs i verksamheter som hanterar livsmedel.

För att undersöka att lagstiftningen gällande redlighet följs och samtidigt skaffa sig en djupare förståelse för ämnet valdes två metoder oberoende av varandra. Den ena metoden går ut på att samla information från verksamhetsutövare genom fysiska träffar och hos en del utvalda verksamheter. Medan den andra metoden går ut på att samla in data från en expertpanel inom ämnet redlighet, kring orsaker till varför lagstiftningen möjligen inte efterlevs.

Efter avslutad undersökning visar det sig att verksamheterna följer lagstiftningen. Expertpanelen hade dock olika uppfattningar om orsakerna varför lagstiftningen inte alltid följs men det återkommande temat är pengar.

Abstract

In recent decades, interest in food safety has increased throughout the world and not least in Sweden. Honesty and integrity are a recurring concept in the European Parliament and Council regulations related to food safety, and therefore this subject immediately became interesting to take a closer look at and examine whether the law regarding honesty in food handling is really complied with in different companies.

To investigate if the legislation is complied with and at the same time gain a deeper understanding of the subject, two methods were chosen independently of each other. One method is to collect information from different companies through inspections whereas the second method is to collect data from an expert panel on the subject.

After completing the investigation, it turns out that the companies do follow the legislation. However, the expert panel had different views regarding reasons why the legislation is not always followed but the recurring theme is money.

Innehållsförteckning

1	Inledning	6
2	BAKGRUND	7
2.1	<i>Definition Redlighet</i>	8
2.2	<i>Avsikten med Redlighet</i>	8
2.3	<i>Redlighet för livsmedelsföretagare</i>	8
2.4	<i>Skyddade beteckningar</i>	9
2.5	<i>Livsmedelsfusk i Sverige</i>	10
3	Syfte	10
4	Frågeställningar	10
5	Litteratursökning	10
6	Metod	11
6.1	<i>Urval och tillvägagångssätt</i>	11
6.1.1	<i>Inspektioner och den kvalitativa intervjun</i>	11
6.1.2	<i>Delfi-metoden</i>	12
7	Resultat	14
7.1	<i>Inspektioner och den kvalitativa metoden</i>	14
7.2	<i>Expertpanelen och Delfi-metoden</i>	14
8	Diskussion	19
8.1	<i>Metodreflektion</i>	19
8.2	<i>Vad visar studien?</i>	20
9	Slutsats	24
10	Referenser	25
11	Populärvetenskaplig sammanfattning	26
12	Bilaga 1	28
12.1	<i>Checklista inspektioner</i>	28
13	Bilaga 2	29
13.1	<i>Mail till panel</i>	29
14	Bilaga 3	30
14.1	<i>Delfi-enkät 1</i>	30

15	Bilaga 4	32
15.1	<i>Delfi-Enkät 2</i>	32
16	Bilaga 5	34
16.1	<i>Informationsblad utdelade till verksamhetsutövare vid utförda av inspektioner</i>	34

1 Inledning

Livsmedelsfusk har länge varit ett problem, redan år 1820 kom den tyske kemisten Fredrich Accum ut med en bok i ämnet, vilket är den första dokumenterade boken avseende ämnet redlighet. Accum(1820) beskrev att livsmedelsfusk ökar på grund av svårigheterna att upptäcka de och att det är vara svårt att nämna ett livsmedel som inte har förfalskats på något sätt. Exempel som tas upp är potatis som blötläggs i vatten för att öka vikten, tillsats av Alun i bröd för att göra det vitare, som annars enbart uppnås med den finaste kvaliteten av mjöl, tillsatsen av bly i olika ostar istället för det naturliga färgämnet Annatto eller grädde som görs på lättmjölk och arrowrot eller rispulver (Accum 1820).

Även tvåhundra år senare är livsmedelsfusk ett stort problem och kan medföra att konsumenter, myndigheter och företag blir lurade och ekonomiskt drabbade. Därför är det av stor vikt att arbeta med att förebygga eller motverka livsmedelsfusk. Livsmedelsverket (2020) menar att ett arbete mot livsmedelsfusk har koppling till bland annat ekonomisk och social hållbarhet där inte enbart konsumenter ges förutsättningarna att känna tillit och trygghet i samhället men också till att nå Agenda 2030 's globala mål. År 2020 fick Livsmedelsverket ett regeringsuppdrag som syftar till att förstärka och utveckla insatserna för att motverka livsmedelsfusk. En av orsakerna till uppdraget var att öka konsumenternas förtroende för redlighet i livsmedelsproduktionen (Livsmedelsverket 2020).

Livsmedelsfusk kan leda till många olika konsekvenser och några exempel är hälsofara, vilseledda konsumenter som betalar för mycket för ett livsmedel som inte är önskad, förminskat förtroende för livsmedelskontrollen och dessutom ge bristande tillit till samhället. Fusk kan även ändra konsumenternas köpbeteenden, hästköttskandalen är ett typiskt exempel på detta där fusk ökade medvetenheten kring frågan om ursprung av kött och i vissa fall förändrade matvanor. (Livsmedelsverket 2020).

Skälet till att begreppet redlighet lyfts fram är för att konsumenter inte ska bli vilseledda eller lurade genom felaktig presentation av livsmedel. De ska känna sig säkra och kunna göra medvetna val av de livsmedel som säljs. Därför är det nödvändigt att det som anges på förpackningen stämmer överens med det som konsumenten får, det gäller även restauranger, där vad som står på menyn är detsamma som konsumenterna får på tallriken. Detta innebär exempelvis att ifall en konsument köper en maträtt med krabba så ska maträtten innehålla krabba och ingen liknande produkt, exempelvis crabstick eller crabfish. Crabstick eller crabfish är en fiskprodukt med smak av krabba men innehåller inte krabba överhuvudtaget. En del av dessa produkter kan även innehålla soja eller ägg, vilket ingår i de fjorton ämnen eller produkter som orsakar flest allergi eller intolerans (Europaparlamentets och rådets förordning 1169/2011). En konsument som inte blir informerad om dessa allergen kan drabbas av en direkt hälsofara.

2 BAKGRUND

Konsumenter såväl som livsmedelsföretag kan bli drabbade av fusk och bedrägerier. Företeelserna kan ske i samtliga delar i livsmedelskedjan och alla livsmedel har potential att bli utsatta, om tillfället ges. Livsmedelsbedragare är fantasirika och nya sätt att undvika att bli upptäckt på utvecklas hela tiden. Detta innebär att Europeiska unionen (EU) har regler som alla medlemsstater måste gå efter gällande livsmedel och förutom dessa har Sverige olika föreskrifter och lagar som reglerar livsmedel inom Sverige. Livsmedelsfusk kan se ut på många olika sätt och kan delas upp i olika kategorier; utspädning, substitution, kamouflera, otillåten berikning, felaktig märkning, förfalskning och gråa- och svarta marknaden (Livsmedelsverket 2021a).

Livsmedelssäkerheten blev betydligt uppmärksammas i slutet på 90-talet när EUs myndighet för livsmedelssäkerhet, EFSA, antog en lagstiftning för att stödja att den information och märkning som anges på livsmedelsprodukter är korrekt och att ansvaret för detta ska ligga på livsmedelsföretagaren. Vilket ledde till en upprättad lagstiftning för just matsäkerhet (Livsmedelsverket 2021b). Lagstiftningen avseende matsäkerhet inträffade framförallt på grund av utbrottet av den s.k zoonotiska sjukdomen "galna kosjukan" (BSE) som orsakade en stor hälsorisk för både djur och människor. Sjukdomens första fall konstaterades i Sverige först under år 2006 (Statens Veterinärmedicinska Anstalt 2021).

I Sverige är det livsmedelskontrollmyndigheterna som bär ansvaret att kontrollera att livsmedelslagstiftningen följs och ansvaret delas mellan kommuner, länsstyrelsen och Livsmedelsverket. De arbetar bland annat med att upptäcka och motverka att fusk på livsmedel sker. De har således olika befogenheter som gör att dom har möjlighet att undersöka och utreda men även vidta nödvändiga åtgärder ifall lagstiftningen bryts (Livsmedelsverket 2021a). Ansvariga myndigheterna har ett antal olika uppdrag och bland dessa skall de även se till att alla livsmedelsföretagare är informerade och underrättade på vad som tillkommer som ny information avseende livsmedelsprodukter och dricksvatten (Livsmedelsverket 2021c).

Myndigheterna ska även följa upp och besvara eventuella frågor som företagare ställer gällande livsmedelssäkerhet eller livsmedelsprodukter i allmänhet. De som dock ansvarar för att lagstiftningen följs är de livsmedelsföretag som producerar, tillreder, transporterar eller saluför livsmedlen (Livsmedelsverket 2020). Livsmedelssäkerhet åstadkoms först när livsmedel är fritt från all form av hälsorisk både kortsiktigt och långsiktigt (SCB 2007). Men trots lagstiftningar som har tagits fram gemensamt i EU och som tydligt framgår av artikel 1 förordning (EG) 178/2002, begås fortfarande fusk och bedrägerier på området (Livsmedelsverket 2021c).

Den offentliga kontrollen som utförs av behöriga myndigheterna, för att kontrollera att företagen följer lagstiftningen, kan genomföras på olika sätt och med hjälp av flertalet olika metoder och tekniker. Val av kontrollmetod beror på anläggningens storlek, typ av verksamhet

eller vad livsmedelsinspektören planerat granska. Exempel på olika metoder är; granska dokument, fråga ut personal, verifiera företagets mätningar, granska företagets egna kontroller eller inspektera sårbarhet, märkning och förpackningsmaterial. En annan metod som kan användas är provtagning och analys vilket är en av de olika metoder som kan finnas skäl att använda vid misstanke om livsmedelsfusk, där analysresultatet påvisar förekomst eller frånvaro av ett ämne (Livsmedelsverket 2022b).

2.1 DEFINITION REDLIGHET

Redlighet är ett begrepp som syftar till att konsumenten eller företagare inte ska bli lurad eller vilseledd. Begreppet omfattar samtliga förfaranden från medvetna bedrägerier till oavsiktliga misstag. Detta avser alla moment av hanteringen av livsmedel (Livsmedelsverket 2022a). Konsumenterna och företagare är i behov av att informationen som anges är korrekt. Begreppet stöds av ett antal lagstiftningar som ingår i de europeiska förordningarna avseende livsmedel. Exempel på förordningar som relaterar till ämnet är (EU) 1169/2011, (EU) 2017/625 och (EG) 178/2002.

2.2 AVSIKTEN MED REDLIGHET

Livsmedel som inte anses säkra får inte, enligt lag, släppas ut på marknaden och därmed konsumeras. Livsmedelsföretagare är därför skyldiga att dra tillbaka produkter som på något sätt inte uppfyller kraven för märkning (Europaparlamentets och rådets förordning 178/2002). Konsumenterna ges möjligheten att kunna göra egna och säkra val genom att livsmedelsföretagare måste ange obligatorisk och viktig information om livsmedelsprodukter i både produktion och distributionskedjan. Att konsumenterna ska hindras från att bli vilseledda eller lurade avseende livsmedelsprodukter samt att den information som står på produkternas etiketter är dess faktiska innehåll, stöds av ytterligare två artiklar, 8 & 14 (Europaparlamentets och rådets förordning 625/2017).

Förordning (EG) 178/2002 är en sådan förordning som fokuserar på livsmedelssäkerhet och kvalite på livsmedel samt hur viktigt det är att konsumenterna ska uppnå en hög skyddsnivå.

2.3 REDLIGHET FÖR LIVSMEDELSFÖRETAGARE

Precis som konsumenterna har rätt till korrekt märkningsinformation på livsmedelsprodukter, har livsmedelsföretagare skyldighet att kontrollera den angivna informationen på livsmedel. Med det menas att varje enskild företagare är skyldig att se till att produkter som ges ut på marknaden följer lagstiftningen avseende märkning och innehåll genom både produktion, bearbetning och distributionskedjan (Europaparlamentets och rådets förordning 178/2002). Företagare kan få stöd och hjälp genom olika branschriktlinjer om att märka sina produkter på ett korrekt och lagligt sätt. Att undvika risker som förekommer inom livsmedelskedjan och endast släppa ut säkra produkter är företagets huvudsakliga ansvar.

Transparens är ett annat krav som ställs på företagare. Det innebär att företagare ska vara samarbetsvilliga med olika kontrollmyndigheter och ska därmed agera omgående vid misstanke

om osäkra livsmedelsprodukter har släppts ut i marknaden. Varje enskilt företag är dessutom skyldig att anmäla sin anläggning för registrering. Efter en så kallad registrering görs inspektion av kontrollmyndigheter, så som kommuner eller livsmedelsverket, för att säkerställa att företagen följer lagstiftningen. Själva verksamheten får öppna i förtid och behöver alltså inte invänta inspektionen såvida det inte är en anläggning som hanterar och producerar animaliska produkter. Anläggningar som producerar animala produkter kräver ett godkännande av kontrollmyndigheter innan själva verksamheten startar (Livsmedelsverket 2014).

2.4 SKYDDADE BETECKNINGAR

För att inte vilseleda konsumenten är det viktigt att de livsmedel som säljs har korrekt namn. En del livsmedelsprodukter som konsumeras inom EU har så kallade skyddade beteckningar. Dessa beteckningar är till för att informera konsumenterna om produkterna, särskilda kvalitéer och livsmedlens egenskaper. Det finns olika symboler som är kopplade till beteckningarna och ska finnas med i märkningen (Livsmedelsverket 2022c). Det kan exempelvis hända att det står fetaost på menyn men det som faktiskt serveras är en billigare variant. Fetaost är gjord på får- och getmjölk medans alternativa produkter kan vara gjord på komjölk istället. För konsumenter som har en allergi mot komjölksprotein är det förstås viktigt att osten som serveras är fetaost, om det står så på menyn, för att inte riskera att bli sjuk av osten. I detta exempel kan den skyddade beteckningen ses som en försäkring till konsumenten. Vidare anser Livsmedelsverket (2022b) att de livsmedel som konsumenter är beredda att betala mer för, såsom ekologiskt och livsmedel med skyddad beteckning, är också dom som har störst potential att utsättas för fusk.

Det finns totalt tre olika beteckningar som används idag inom EU:s medlemsstater. Dessa tre beteckningar går under namnen: skyddad geografisk beteckning, skyddad ursprungsbeteckning och garanterad traditionell specialitet. Beteckningarna får endast användas i syftet att skydda livsmedel som tillverkas med särskilda recept eller med specifika villkor (Livsmedelsverket 2022c).

- Målet med den geografiska beteckningen är att produktionen, behandling samt beredning av det enskilda livsmedlet ska ske inom det geografiska området som livsmedlet kommer ifrån. Däremot kan råvarorna komma från andra geografiska områden. Exempel på detta är skånsk spettekaka (Livsmedelsverket 2022c).

- Ursprungsbeteckning är den beteckning som spelar störst roll och där kraven är strikta. Med ursprungsbeteckning menas att ursprungs råvaran som produktionen av livsmedlet baseras på måste ske inom ett begränsat område. Exempel på detta är parmaskinka (Prosciutto di Parma), parmesanost (Parmigiano Reggiano) eller fetaost (Livsmedelsverket 2022c).

- Garanterad traditionell specificitet är den beteckning som står för att skydda traditionella produkters recept som har funnits i minst 30 år. Denna beteckning ska, oavsett i vilket land produkten tillverkas, följa receptet. Exempel på detta är falukorv eller mozzarella (Livsmedelsverket 2022c).

2.5 LIVSMEDELSFUSK I SVERIGE

Enligt Livsmedelsverket (2020) är livsmedelsfusk ett angeläget problem i dagens samhälle som har många konsekvenser. Undersökningar har gjorts på ämnet men på grund av det stora mörkertalet är exakta uppgifter svåra att få fram, dock så visar grova ekonomiska uppskattningar på att livsmedelsfusk kan röra sig om upp till 8,9 miljarder kronor i Sverige. Beloppet motsvarar 3 procent av livsmedelsförsäljningen i Sverige. Uppskattningarna inkluderar inte indirekta kostnader såsom negativa effekter på hälsa, otrygghet, förebyggande insatser eller fuskkontroller och beloppet anses därför ligga i underkant. Eftersom kostnaderna alltid i slutändan faller på konsumenterna eller skattebetalarna är intresset stort att fuskarna försvinner (Livsmedelsverket 2020).

Livsmedelsfusk är ett komplext område och för att ha möjlighet att uppnå målet att bekämpa bedrägerierna måste alla aktörer - Livsmedelsverket, företag och myndigheter - göra insatser och samarbeta. Genom ökad förståelse kan möjligheterna att göra rätt insatser mot livsmedelsfusket öka (Livsmedelsverket 2020).

3 Syfte

Syftet med studien är att analysera begreppet redlighet och hur det fungerar ute i verksamheterna. Syftet är även att undersöka vilka eventuella orsaker det kan finnas bakom varför livsmedelslagstiftningen, om ämnet redlighet, inte följs.

4 FRÅGESTÄLLNINGAR

- Följer verksamheterna lagstiftningen gällande redlighet?
- Vilka är främsta orsakerna till att lagstiftningen inte följs?

5 Litteratursökning

Relevanta artiklar, böcker och rapporter från Livsmedelsverkets hemsida avseende vår studie har använts för att inhämta den största delen av informationen i inlärnings syfte. Förutom det har även lagstiftningar som berör redlighet använts för att komplettera kunskapsinhämtandet.

6 Metod

Det övergripande tillvägagångssättet för denna studie är multimetodologiskt som innebär att fler än en metod har använts för att samla data. Studien inkluderar både kvalitativt och kvantitativt datamaterial och forskningsmetodik (Bryman 2000). Genom att använda fler än en metod kan de kombineras för att på detta sätt öka validiteten i de slutsatser som dras, men också för att olika empirisk data förutsätter att olika metoder används. Dessutom lämpar sig vissa metoder bättre för vissa situationer än andra. De metoder vi använt ger ett särskilt perspektiv vilket vi har utnyttjat som redskap för att jämföra eller se kontraster. En fördel med detta är att det kan ge mer robusta slutsatser och förhoppningsvis öka kvaliteten på undersökningen (Denscombe 2000).

Denna studie ställer sig två olika frågeställningar. För att ha möjlighet att få en inblick i livsmedelsföretagens praktik och dagliga verksamhet ansågs det nödvändigt att samla in information i form av livsmedelsinspektioner. Detta innebär att olika typer av miljöer inspekteras för att få en helhetsbild om verksamheter följer lagstiftningen eller ej och vilka risker med avseende på redlighet som kan finnas. Den andra metoden, Delfi, är mer analytisk och syftar till att samla in information från en panel av experter inom ett specifikt område, med fokus på vad som kan tänkas vara möjliga orsaker till redlighetsproblem (Keeney et al. 2010).

6.1 URVAL OCH TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

6.1.1 INSPEKTIONER OCH DEN KVALITATIVA INTERVJUN

Genom ett samarbete med Sala kommun hade en av författarna möjligheten att utföra livsmedelsinspektioner på olika verksamheter, men med deras assistans. En plan på hur inspektionerna skulle se ut utformades för att passa båda parter. Detta betydde att inspektionerna genomfördes på ett annorlunda sätt än en vanlig offentlig kontroll. Med det sagt skiljer sig metoden som genomfördes en aning även från den faktiska kvalitativa intervjumetoden. En kvalitativ intervju går ut på att samtala med livsmedelsföretagaren för att samla in relevant data. I studien däremot har det endast samlats in information genom fotografering av livsmedlen och jämförelse mellan menyer, förpackningar och följesedlar.

Samtliga inspektioner genomfördes i Sala kommun och tio olika livsmedelsverksamheter valdes ut för inspektion på grund av deras geografiska område i förhållande till varandra. Målet var även att försöka inspektera så pass många olika verksamheter som möjligt istället för att inrikta sig på en specifik typ av verksamhet. Det som särskilde inspektionerna åt inför denna studie var att inga beslut togs på plats, utan enbart information insamlades, där allt dokumenterades, för att sedan kunna presenteras för Livsmedelsinspektörerna. De i sin tur tog besluten ifall inspektionen var godkänd eller ej.

Inför inspektionerna valdes åtta olika livsmedel ut i förhand som skulle granskas, detta då det är tidsmässigt omöjligt att granska alla råvaror som en verksamhet har på menyn. Det fann en

redan befintlig lista på Sala kommun över livsmedel det vanligen sker fusk på och valet grundade sig på denna och var följande; fetaost, parmaskinka, krabba, oxfilé, fläskfilé, parmesanost, löjrom och mozzarella. Därefter utformades en checklista (Se bilaga 1), unik för studien, som togs med på inspektionerna som mall och inkluderade bland annat de tidigare valda livsmedlen.

Väl ute på verksamheterna jämfördes menyerna med följesedlar och livsmedelsförpackningar. Checklistan fylldes i under inspektionens gång, bilder på samtliga moment togs och sparades till ett senare skede. Vid inspektionerna lämnades det även ut ett redan befintligt, på Sala kommun, informationsblad om redlighet och skyddade beteckningar (Se bilaga 5). Efter samtliga inspektioner presenterades all insamlad information till livsmedelsinspektörerna för en slutlig bedömning som även tar beslut i ärenden.

Metoden innebär att en inblick i livsmedelsföretagens verksamheter och genom efterföljande samtalen med inspektörerna kunde preliminära slutsatser dras.

6.1.2 DELFI-METODEN

Delfimetoden definieras som en flerstegs undersökning med målet att uppnå någon form av konsensus bland en grupp sakkunniga deltagare, inom ett specifikt ämne eller fråga. Huvudidéen baserar sig på antagandet att en grupps åsikter är mer tillförlitliga än individuella åsikter och syftet är att uppnå ett samsyn i gruppen. Deltagarna i gruppen består av experter på de område som studien fokuserar på. Med experter menar Keeney et al (2010) att personerna i fråga har kunskap om ett specifikt ämne, men det finns ingen riktlinje om hur kunniga eller erfarna de ska vara. Gällande antalet deltagare i gruppen finns heller inga regler utan utgår från syftet med projektet och tidsramen för datainsamlingen. Betoningen ligger på att skapa en så pass heterogen grupp som möjligt för att säkerställa att experter med olika kunskapsskillnader och bakgrunder inkluderas (Keeney et al. 2010).

En viktig aspekt med denna datainsamlingsmetoden är att samtliga deltagare är anonyma för varandra under hela processen. Detta ger deltagarna lika stor chans att presentera och reagera på idéer utan föreställningar om vad andra deltagare tycker. Anonymiteten ger även deltagarna möjlighet att vara öppna och ärliga och kan ge dom möjlighet att uttrycka en åsikt utan att känna press av mer inflytelserika deltagare (Keeney et al. 2010). Anonymiteten kan uppnås på olika sätt men i denna studie uppnås den genom att hålla all kommunikation på distans via separat mejl korrespondens med deltagarna.

Poängen med delfi-metoden är att enbart ta emot åsikter från experter inom området. Åsikterna behöver egentligen inte backas upp med bevis. Metoden ger inga rätt eller fel utan åstadkommer ett giltigt expertutlåtande(Keeney et al. 2010). I studien är det vår uppgift att sammanställa informationen och dra slutsatser baserat på experternas inspel.

I denna studien valdes inledningsvis totalt 31 aktörer för att delta som experter i panelen. Expert på detta ämne ansågs vara Livsmedelsinspektörer, verksamhetsutövare inom livsmedel och

statsinspektörer. Samtliga kontaktades via mejl och befann sig i både stora och små kommuner i landet. Ett mindre antal inbjudna experter accepterade inbjudan och uppgifterna som följde med detta (Se bilaga 2).

Efter godkännande av deltagande påbörjades omgång ett, där första frågeformuläret skickades ut till samtliga med en tidsram för återkoppling (bilaga 3). Frågeformuläret baserade sig på olika antaganden till varför en verksamhetsutövare eventuellt inte följer lagstiftningen gällande redlighet. Deltagarnas uppgift var att ranka samtliga orsaker där de även gavs möjligheten att lägga till en ytterligare orsak ifall de ansåg att någon aspekt saknades. Efter att alla ha mottagit alla svar analyserades resultaten och ett nytt formulär formades baserat på dessa (bilaga 4). Därefter var det möjligt att dra generella slutsatser dras baserat på de synpunkter som kommit in.

7 Resultat

7.1 INSPEKTIONER OCH DEN KVALITATIVA METODEN

I slutändan genomfördes enbart fem inspektioner istället för tio, med anledning av tidsbegränsningar. Inspektionerna gjordes på en blandning av olika restauranger. Samtliga verksamheter hade inte alla livsmedel på menyn och det var framförallt pizzerior som hade flest av de tidigare utvalda livsmedlen. En del restauranger hade enbart en eller två livsmedel på menyn. Efter att alla inspektioner genomförts kunde det konstateras att alla fem var utan avvikelser dvs följer lagstiftningen.

Redan befintlig data visar dock att det finns problem med avvikelser med avseende på redlighet (Livsmedelsverket 2020), vilket även livsmedelsinspektörerna på Sala kommun kunde bekräfta. Trots det begränsade antalet inspektioner och livsmedel visar inspektionerna att det kan fungera mycket bra. För att få reda på varför avvikelser inom området redlighet finns gick vi vidare med en annan form av datainsamling.

7.2 EXPERTPANELEN OCH DELFI-METODEN

Under litteratursökningen inför studien och efter att ha diskuterat med livsmedelsinspektörerna på Sala kommun växte en del intressanta frågor fram kring orsaker till avvikelser med avseende på redlighet. Dessa utvecklats under studiens gång till relevanta orsaker som studiens enkät grundar sig på.

Alternativen nedan är några tänkta orsaker beskrivna i textform och som delades ut till deltagarna för att rangordna efter störst sannolikhet till varför lagstiftningen eventuellt inte följs av verksamhetsutövare. Svaren skulle rangordnas från 1-7 poäng och en ytterligare punkt fanns med på slutet för att ge deltagarna chansen att komma med egna orsaker till hypotesen där även den skulle rangordnas, se bilaga 3.

- **Brist på offentlig kontroll**

Kontrollmyndigheterna lägger inte tillräckligt stor vikt på ämnet ute på inspektionerna eller undersöker tillräckligt noga eller djupgående, därav lättare att fuska eller vilseleda.

- **Ekonomiska**

Det är dyrare att köpa äkta vara än något som liknar varan, på så sätt blir det billigare.

- **Feltolkning av lagstiftningen**
Lagstiftningen har granskats av livsmedelsverksamheten men på grund av olika orsaker, exempelvis språkhinder, har den feltolkats.
- **Konsumenter märker ingen skillnad**
Konsumenter märker ingen skillnad på äkta vara jämfört med liknande livsmedel.
- **Kunskap kring livsmedlen**
Brist på kunskap att det är skillnad på olika livsmedel(exempelvis fetaost jämfört med salladsost, krabba jämfört med crabstick/crabfish eller parmaskinka jämfört med annan lufttorkad skinka etc.) eller att innehållet kan leda till allergiska reaktioner hos konsumenter.
- **Medveten fusk och vilseledande**
Livsmedelsverksamheten väljer att inte lägga fokus på detta och/eller medvetet fuskar eller vilseleder kunden.
- **Svårigheter att hitta relevant information**
Det finns mycket information och många lagstiftningar men det är svårt att navigera eller hitta relevant information i allmänhet eller för sin specifika livsmedelsverksamhet.
- **Annat**
Ifall du tror att det finns andra orsaker som påverkar skriv ner här.

Nedan visas tabell 1 som beskriver deltagarnas rangordning av poäng efter störst sannolik orsak. Rankning med en etta ger högst sannolikhet att orsaken är ett redlighetsproblem osv. Ett exempel är att deltagare 1 satt en femma som poäng på första alternativet som i det här fallet är *Brist på offentlig kontroll*. En femma i rangordningen tyder på mindre sannolik orsak i frågan om varför lagstiftningen inte efterlevs avseende ämnet redlighet. Siffrorna summeras i den sista kolumnen.

Tabell 1: Deltagarnas ranking av poäng från romgång i Delfi-metoden										
Orsak	Deltagare									Summa
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Brist på offentlig kontroll	5	3	1	8	2	5	1	6	5	36
Ekonomiska	1	1	2	5	2	2	3	1	3	20
Feltolkning	6	6	1	2	7	8	7	7	7	51
Kunskap	3	5	6	7	4	1	4	4	3	37
Medvetet fusk	4	4	1	1	4	6	2	3	7	32
Märker ingen skillnad	2	2	1	3	5	4	2	2	5	26
Svårt att hitta relevant info.	7	7	1	4	6	3	8	5	5	46

I tabell 2 som visas nedan har ett medelvärde baserat på summorna från första enkätens poäng räknats ut för att enklare läsa ut deltagarnas åsikter kring de olika orsakerna samt att dra en relevant slutsats baserat på medelvärden. Ju högre ranking av poäng desto lägre medeltal har det gett (Se tabell 2).

Tabell 2: Medelvärde beräknat på summan från föregående tabell (se tabell 1 ovan).

Orsak	Medelvärde
Ekonomiska	2,2
Märker ingen skillnad	2,9
Medvetet fusk	3,6
Brist på offentlig kontroll	4
Kunskap	4,1
Svårt att hitta relevant info.	5,1
Feltolkning	5,7

Tre kategorier av möjliga orsaker till redlighetsproblem bildades vilka kunde kopplas ihop tematiskt. Följande slutsatser drogs av enkätresultatet och den text som skickades till panelen kan ses som en hypotes som förklarar ev problem med redlighet för verksamhetsutövare (för fullständig text se bilaga 4).

Expertpanelen uppmanades att ta ställning till följande frågor:

- **Anser du att resonemanget är rimligt eller är det möjligt att se det på ett annat sätt?**
- **Hur reagerade du på resultaten, överraskade dem eller var det förväntat?**

Enbart 3 deltagare valde att lämna kommentarer på frågorna och resterande 6 gav deras samtycke till resultaten. Nedan är svaren som mottogs;

När det gäller "redlighet" så anser jag att man måste göra viss skillnad på "vanlig oredlighet" och livsmedelsbedrägerier. Det senare saknar definition men brukar beskrivas som ett medvetet agerande där man avsiktligt avviker från lagstiftningen för att göra ekonomisk vinning. För denna kategori stämmer absolut 1-2. För det jag kallar "vanlig oredlighet", dvs det man oftast stöter på som inspektör i form av ex salladsost på pizzan som kallas feta i menyn, så är det min uppfattning att det är vanligare med kunskapsbrister i kombination med ekonomi. Rätt produkt är dyrare och de förstår ofta inte skillnaden mellan

produkterna och tycker att det är ett likvärdigt alternativ. Det är inte lika mycket avsikt och intention bakom det agerandet. Den senare kategorin skulle jag säga att kontrollen är van att hantera vid detta laget, det har varit ganska mycket fokus på sådant medan vi inom livsmedelskontrollen fortfarande har en bra bit att vandra för att verkligen komma åt de grövre fallen av rent livsmedelsbedrägeri. Kontrollen är bättre på att hantera de som vill göra rätt men inte kan, än de som inte vill göra rätt alls.

&

Förväntat. Ert resonemang känns rimligt. Jag tror att jakten på ekonomi (i synnerhet i dessa tider) är och kommer alltid att vara ett stort incitament till fusk/bedrägerier. Här behöver kontrollmyndigheterna i landet fortsätta att utveckla kontrollmetoder, samarbete med andra myndigheter etc för att stoppa fusket. Jag tror dock att de flesta företag i Sverige vill och gör rätt, men att det som ni skriver råder viss okunskap om t.ex. skyddade beteckningar såsom fetaost, parmaskinka osv.

&

Jag anser att punkt 1 ekonomiska går hand i hand med punkt 3 som avser livsmedelsfusk. De hör ihop, de tror jag inte alltid är så lätt att skilja på. Men enligt min bedömning om man väljer en billigare vara för att kunden ändå inte märker skillnad lurar man medvetet just för ekonomisk vinst, det vill säga definitionen av livsmedelsfusk. Dock vill jag belysa att många kommuner inte har kommit så långt med sitt arbete inom området livsmedelsfusk och därför inte definierar det så omedelbart.

Den andra frågan som ställdes undrade hur deltagarna reagerade på resultaten och ifall de överraskade dom eller var förväntat. Svaren som mottogs löp som följande;

Det beror på vilken ingångsvinkel man har, men tänker man bedrägerier så är resultatet som förväntat.

&

Jag tolkar resultatet som överlag positivt att många inspektörer har samma uppfattning bortsett från att endast en (jag) belyser det som ett problem att kunskap kanske saknas för att utreda vissa frågor. Det är inte fetaost kontra salladsost som är min första tanke då utan andra typer av bedrägeri, kanske förfalskat godismärke eller stöldgods. Men områdesindelningen är lite tveksam, som jag skrev punkt 1 ekonomi och livsmedelsfusk hör ihop.

Enligt de svar som mottogs på andra frågan påvisar att resultatet inte var överraskande, utan som förväntat. Men också att det anses positivt att deltagarna har samma uppfattning i frågan. De deltagare som valde att inte kommentera gav sitt samtycke vilket tolkas som att samtliga höll med.

8 DISKUSSION

8.1 METODREFLEKTION

Två separata metoder ansågs fördelaktigt i denna studie då ämnet redlighet kan uppfattas som ett känsligt ämne och ifall inspektioner och intervjuer hade genomförts på samma ställe hade antagligen inte gett samma önskade ärlighet eller slutfall. En annan anledning till varför en ytterligare metod valdes i samband med den kvalitativa metoden var för att identifiera experternas syn på frågan om redlighet och undersöka skillnaden gällande tänket hos olika yrkesutövare avseende ämnet. Detta genomförs enklast genom en s.k kvantitativ metod i form av enkätutskick. Delfi som en kvantitativ metod kan utföras på flera sätt och det finns inga regler på hur en sådan studie kan se ut (Keeney et al. 2010).

Med anledning av tidsbegränsningar behövdes antalet inspektioner hållas nere och det utfördes färre än initialt var planerat, enbart fem istället för tio. Ett av syftena att genomföra inspektioner var för att få en bättre uppfattning om den vardag och verklighet som verksamhetsutövarna har. Endast fem inspektioner kan dock ses som en för liten mängd för att förlita sig på eller forma en korrekt verklighetsuppfattning. Oavsett mängd av inspektioner ger det studien en högre reliabilitet än att inte utfört inspektioner alls och bidrog till förståelsen för ämnet redlighet och därmed underlag till enkäten.

Val av kontrollmetod under inspektionerna kan ha påverkat slutresultatet. Inför denna studie samlades information in med hjälp av dokumentation, märkning och förpackningar men eftersom vi är medvetna om att livsmedelsfusk kan ta form på många olika sätt såsom utspädning, kamouflage eller substitution kan vi därför inte med helt säkerhet konstatera att det inte föregick fusk på de verksamheter vi inspekterade. Exempelvis kan en stor fetaost burk ha använts som förvaring för liknande livsmedel som är billigare. För att ha möjlighet att vara helt säker på att de livsmedel som fanns i förpackningarna var äkta vara hade provtagning och analys varit nödvändigt.

Även val av livsmedel kan ha påverkat slutresultatet. Valet av livsmedel baserades på livsmedel det vanligtvis sker fusk på, ifall dessa har granskats flitigt eller nyligen av livsmedelsinspektörer finns det en möjlighet att avvikelser har korrigerats och därför inte syns i vår studie. En verksamhets föregående historik togs inte i beaktande i denna studie.

För att ha möjlighet att svara på frågeställningarna som finns i studien ansågs det att Delfimetoden var att föredra eftersom författarna efterfrågade en robust och trovärdig slutsats. Även ifall deltagarna har olika åsikter så menar Delfimetoden att en viss nivå av överenskommelse är möjligt och därav kunna leda till en gemensam slutsats. Att majoriteten har kommit till en slutsats betyder det dock inte att det är det enda rätta svaret eller att slutsatsen är rätt eller fel (Keeney et al. 2010). Metoden kan alltså enbart ses som ett antagande på ett problem.

En annan aspekt är att denna metod inte tillåter diskussion bland deltagarna, som t ex vid en fokusgrupp vilket kan generera nya ideér och perspektiv, men forskarna ansåg att det var viktigare att deltagarna hade möjligheten att vara anonyma och på så sätt kunna svara mer öppet och ärligt utan att påverkas av andra deltagare.

En delfi studie brukar oftast ske på distans, i vårt fall med hjälp av mejlutskick, men då endast sex personer svarade via mejl kände vi oss därför manade att fysiskt besöka ett antal restauranger. Orsaken till att varför restauranger valdes ut var för att andelen livsmedelsföretagare jämfört med andra experter var lägre till antal.

En av författarna gjorde närmare nio besök på olika restauranger för att fånga in intresset att delta i studien. Av totalt besökta restauranger accepterade fyra att delta. Flera av dem hade inte svenska som modersmål och upplevde därför svårigheter med att förstå frågeställningarna i enkäten. Därav fick ansvarig författare förklara enkäten, frågorna och dess innebörd tydligt för att företagarna skulle förstå men samtidigt utan att påverka svaren på något sätt. Tre av fyra företagare kom från en större kommun i landet och en av anledningarna till besöken gjordes i en större kommun var att sannolikheten att fånga in deltagare ansågs större.

Som tidigare nämnt upplevde författaren i fråga att språkbarriären var ett hinder, vilket också syns i resultaten. Ett exempel på detta kan ses i tabell 1 där flera deltagare valde att skriva samma siffra flera gånger än en. Genom att genomföra alla delar av delfimetoden på distans kan därför ses som en brist i detta perspektiv, dock så erbjöd det författarna att få deltagare från flera olika kommuner i landet. Språkbarriären ledde även till att på den sista enkäten, där det uppmanades att svara på frågorna med egna ord, så mottogs inga svar förutom ett samtycke. Enbart ett samtycke är ett svar men på grund av språksvårigheterna kan det betyda att även ifall de skulle ha mer att tycka till om så antingen förstod de inte eller hade möjlighet att uttrycka sig. Gällande livsmedelsinspektörer upplevde författarna att dessa var mer villiga att delta men ändå saknades många svar. Därför godkändes deltagare som arbetade på samma kommun, detta kan självklart ha påverkat anonymiteten och resultaten.

Svaren från samtliga deltagarna sammanställdes i form av poängsättning och den frågeställning som fick flest poäng hade lägst ranking. Med det menas att skulle en fråga få poäng sju, som är den högsta rankingen, är också den frågan som hade minst betydelse. Deltagande aktörer, som bestod bland annat av livsmedelsinspektörer och livsmedelsföretagare, hade en del olika svar på samtliga frågor. Anledningen till att svaren är så pass olika, se tabell 1, kan antas vara på grund av enkätens anonymitet och deltagarna gavs möjligheten att ge sina ärliga åsikter snarare än vad som kan antas vara förväntat att svara. En annan orsak kan vara på grund av att en del deltagare hade språksvårigheter och därför kan ha uppfattat frågorna annorlunda.

8.2 VAD VISAR STUDIEN?

Redan befintliga data (Livsmedelsverket 2020) bekräftar att livsmedelsfusk och bedrägerier är omfattande i Sverige. Baserat på att inspektionerna var utan avvikelser anses resultatet tyda på

att brister i lagstiftningen inte finns överallt eller i alla verksamheter, vilket givetvis är positivt. Enligt Livsmedelsverket (2020) anser dom att de flesta företag vill, kan och gör rätt och har normalvis inte någon anledning att lura konsumenter. Denna studie styrker detta utlåtande. De inspektioner som utförts är också enbart en ögonblicksbild på några få verksamheter och ger nödvändigtvis inte en rättvis bild hur verkligheten egentligen ser ut eller hur mycket fusk som faktiskt sker.

Resultatet gav oss svar på en frågeställningen om lagstiftningen följs. Svaret blev ja, men det går dessvärre inte att dra slutsatsen att livsmedelslagstiftningen efterlevs på resterande verksamheter i landet.

Respondenternas svar från den första rondens Delfi-enkät ger ett tydligt mönster om vad som kan tänkas vara skälet till att lagstiftningen eventuellt inte följs. Brist på offentlig kontroll var den orsaken som fick flest poäng från deltagarna, vilket tyder på att oavsett deltagarnas expertis bakgrund är de enade om det skäl som spelar minst roll i frågan om redlighet.

På frågan om lagstiftningen kunde tolkas fel satte 80% av deltagarna hög poäng vilket talar om för oss att det är sällan det sker att lagen feltolkas eller missuppfattas. Det är båda livsmedelsinspektörer och livsmedelsföretagarna enade om att information om ny lagstiftning alltid finns tillgänglig och att den typen av upplysning kommer snabbt ut till företagen. Resterande 20% av respondenterna medgav låg poängsättning och i detta fall går det inte att utesluta att de faktiskt tycker att lagen kan tolkas annorlunda. Livsmedelsverkets hemsida är en bra sida som sammanfattar samtliga Europaparlamentets och rådets förordningar avseende livsmedel inkluderat dricksvatten som gäller, på ett tämligen enkelt språk. Väl inne på hemsidan går det även att få tag på alla ursprungliga dokument i form av pdf-format. Dokumenten består av alla lagar och regler avseende livsmedel och livsmedelssäkerhet beskrivna ordagrant.

Det första temat, som handlar om ekonomi och grundar sig i ekonomiska skäl och att konsumenter inte märker någon skillnad på olika livsmedelsprodukter. Det var alltså en av de teman som fick lägst poäng vilket betyder störst sannolikhet till den ställda hypotesen. Att de olika expert grupperna är enade om samma svar, som visar sig handla om ekonomi och konsumenternas okunskap eller att konsumenter faktiskt inte bryr sig om livsmedlen de intar, låter inte helt orimligt i författarnas öron. Det kan antas vara vardagskunskap att ekonomi spelar en stor roll i dagens samhälle och därmed också speglas på konsumenternas matvanor eller köpbeteenden. En konsument som väljer att köpa en aning billigare lufttorkad skinka jämfört med parmaskinka kan tros göra det med störst sannolikhet på grund av ekonomiska skäl. Men det är också viktigt att poängtera att konsumenter kan sakna en viss kunskap om olika livsmedelsprodukter och dess tillverkningsprocess. Den typ av okunskap kan ibland leda till direkt hälsofara mest på grund av receptinformation som kan vara viktigt att känna till avseende allergier. Importerade produkter anses ännu viktigare att kontrollera vid importen eftersom olika länder och specifikt länder utanför EU:s medlemsstater har därmed varierande produktionssteg och märkningsmetoder. Livsmedelsföretagare inom Sverige och övriga europeiska länder som väljer att följa lagen avseende livsmedelssäkerhet ska erbjuda säkra livsmedel och bör fullgöra sitt ansvar avseende detta (Livsmedelsverket 2022d).

Medveten fusk och vilseledande är ytterligare ett tema att lägga fokus på när det gäller redlighet. Förutom ekonomiska orsaker som kan leda till att lagstiftningen inte följs, kommer det en andra stor fråga om medveten fusk från företagarnas sida. Enligt resultaten från tabell 1 syns det tydligt att det är en eventuell orsak där sju av nio deltagare uppger en ranking mellan ett och fyra, vilket var lite förvånande för författarna. Det är en sak att omedvetet fusk sker med livsmedel och märkning, men att det övergår till medvetenhet och att det sker med flit kan göra att vem som helst tappar tilliten till samhället och som Livsmedelsverket (2020) beskriver även påverka samhällets skattebetalare, konsumenter och producenter negativt. I Sverige har vi bekantat oss med en ökning av befolkningen och därmed en ökning av livsmedelsbranschen vilket tydligen har också lett till att bedrägerier och fusk med livsmedel blivit allt mer förutsägbart. Det är i sin tur tecken på att livsmedelssäkerheten är i fara och större fokus från livsmedelsverkets sida krävs i frågan om redlighet. Det är också lämpligt att utöka kontrollbesök med fokus på livsmedelssäkerhet runt om i landet (Livsmedelsverket 2021a).

Som vi tidigare nämnde ovan och som framgår av det tredje och sista temat har även svårigheter att tolka lagstiftningen en betydelse inom livsmedelsbranschen. Det tycks däremot inte vara något konstigt med det. Lagstiftning och lagtext är inte alltid enkelt att tolka då de är oftast beskrivna på ett komplicerat sätt, däremot är det myndigheternas ansvar att se till lagen och lagtexten ska vara så begripliga som möjligt för läsaren (Myndigheternas skrivregler 2014). Det finns ingen tvekan om att lagstiftning kan misstolkas inom olika branscher men efter respondenternas svar inom livsmedelsbranschen på frågan om att lagen feltolkas, verkar det som att sannolikheten att det skulle hända är liten. Det i sin tur säkerställer att ansvariga myndigheter tolkar och klargör vad lagen säger och gör den tillgänglig på bland annat webbaserade hemsidor (ett av samhällets största tillgångar), som informationsblad eller även via fysiska besök till företagarna. Det är viktigt att poängtera att denna studie är liten och det är svårt att generalisera det till hela populationen.

Efter att resultaten från första rondens enkät sammanställdes och en ny enkät med ny hypotes skickades ut baserat på första rondens svars insamling mottog vi ytterligare en del åsikter och tolkningar som var ytterst intressanta för vår studie. En av experterna delade sin åsikt kring första frågan som handlade om att få en bekräftelse på om svaren som sammanställt var rimliga eller ej. Respondentens åsikt menade att livsmedelsföretagare medvetet avviker från vad lagen säger för att utgöra ekonomisk vinning och i det här fallet går ekonomi frågan och frågan om kunskap hand i hand då fler livsmedelsföretagare ej förstår skillnaden på vissa produkter och inhandlar efter kostnaden på varan. Det som är intressant också som framgår av samma åsikt är att i vissa fall är det även brister från livsmedelsinspektörerna att agera och det ligger fokus på fel kontroller. Exempelvis nämner deltagaren att livsmedelskontrollanter lägger större vikt på företagare som vill göra rätt ifrån sig än företagare som vägrar göra rätt alls. Detta är något som respondenten menar att livsmedelskontrollanter behöver lägga extra fokus på för att undvika någon form av livsmedelsbedrägerier överhuvudtaget.

En annan respondent som också medgav sin åsikt kring samma fråga hade samma mönster som den andra i sitt yttrande och menar att det bör skiljas på olika typer av bedrägerier och att det är större fara ifall ett godismärke förfalskas än att fetaost ersätts av salladsost på pizzor, vilket

ger direkt bilden av att det ligger fel fokus på vilka livsmedel som kontrolleras av inspektörer avseende redlighet. Det tyder i sin tur på att problemet finns och bör uppmärksammas bland inspektörer runt om i landet för att stoppa företagare som väljer att undgå lagen medvetet. Det är även så att det skiljer sig i tänket bland inspektörerna, eftersom inspektören i fråga ser olika på vad som är farligare att fokusera på bland livsmedlen.

De övriga svaren från deltagarna kunde endast hålla med om att sammanställningen var rimlig och hade inte annat att tillägga. Återigen kan deras respons bero på olika faktorer, dels på grund av ointresse att fortsätta deltagandet då de var den mest oengagerade yrkeskategorin avseende studien och studiens syfte, men också på grund av svårigheter att verkligen förstå enkäten och dennes innehåll av språkliga skäl.

9 SLUTSATS

Syftet med studien var dels att undersöka om livsmedelsföretagarna följer lagen avseende redlighet och dels att undersöka eventuella orsaker kring varför lagstiftningen eventuellt inte följs. Efter avslutad undersökning och med hjälp av kombination av två olika metoder har studien kommit fram till att lagstiftningen efterlevs på de inspekterade utvalda objekten men att resultatet bör tolkas med försiktighet eftersom de inspekterade objekten inte utgör helheten.

Studien kom fram till vilka motiv som kan leda till att bedrägerier och fusk med livsmedel uppstår. Experter i Delfipanelen kom även med förslag på hur problemen kan undvikas. Experter inom området belyste även frågan om vilka ämnen eller produkter som man bör lägga större fokus på vid inspektioner.

Livsmedelsfusk är ett komplext och brett område med många olika infallsvinklar vilket märktes tydligt med studien. Enligt författarna var det tydligt att orsakerna till livsmedelsfusk, i alla olika former, är på grund av pengar. Författarna drar slutsatsen att de ökande livsmedelspriserna, vi upplever i skrivande stund, kommer med mest sannolikhet öka livsmedelsfusket och därför anser vi att stor vikt bör läggas på ämnet och att kompetensen för att upptäcka och utreda bör ses över och utvecklas.

I dag finns det flertalet resurser som livsmedelsföretagare kan ta del av. Resurser i form av broschyrer, webbsidor och inte minst fysiska besök utförda av ansvariga myndigheter, är flera exempel på vad som finns tillgängligt att ta del av som företagare.

Det är också viktigt att nämna att metoderna som användes under studiens gång var fördelaktiga och kompletterade varandra och det som bland annat krävdes för att förbättra studiens resultat ännu skulle ha varit mer tid eftersom tidsbegränsningen avgjorde studiens tillvägagångssätt och datainsamling. Med det vill vi ha sagt att ju mer tid tillgängligt desto mer data och desto mer pålitligare material att basera sitt resultat på. Det skulle exempelvis varit mer intressant att utföra studien i större skala över hela landet för att få ett resultat som går att generalisera.

10 REFERENSER

Accum, F. (1820). *A Treatise on Adulterations of Food, and Culinary Poisons. Exhibiting the Fraudulent Sophistications of Bread, Beer, Wine, Spiritous Liquors, Tea, Coffee, Cream, Confectionery, Vinegar, Mustard, Pepper, Cheese, Olive Oil, Pickles, and Other Articles Employed in Domestic Economy*. London: Longman, Hurst, Rees, Orme, and Brown.

Bryman, A. (2002). *Samhällsvetenskapliga metoder*. 1 Uppl., Malmö: Liber

Denscome, M. (2000). *Forskningshandboken - för småskaliga forskningsprojekt inom samhällsvetenskaperna*. Lund: Studentlitteratur

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EFT L 31, 1.2.2002, s.1). <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2002/178/oj/swe>

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18). <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj/swe>

Keeney, S., Mckeena, H. & Hasson, F. (2010). *The Delphi Technique in Nursing and Health Research*. 1 uppl., Oxford: Wiley-Blackwell

Livsmedelsverket (2021a) *Arbetet för att upptäcka och motverka livsmedelsbedrägerier/livsmedelsfusk*. <https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/livsmedelskontroll/livsmedelsfusk> (2022-05-21)

Livsmedelsverket (2021b) *Efsa- myndigheten för livsmedelssäkerhet*. <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/samarbeten-och-projekt/efsa-european-food-safety-authority>(2022-04-24)

Livsmedelsverket (2022a) *Kontroll av information och märkning*. <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/57/kontroll-av-information-och-markning> (2022-05-21)

Livsmedelsverket (2011) *Kontroll av märkning - redlighet och säkerhet*. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2012/rapport_-_18_riksprojekt_2011_kontroll_av_markning.pdf

Livsmedelsverket (2021c) *Kontrollmyndigheternas uppdrag och uppgifter*.

<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/604/kontrollmyndigheternas-uppdrag-och-uppgifter> (2022-05-10)

Livsmedelsverket. Liljenstolpe, C. och Bachmann Weiss, M. (2020). *Livsmedelsfuskets omfattning och karaktär*. (L 2020 nr 02). Uppsala: Livsmedelsverket

Livsmedelsverket (2014). *Livsmedelskontroll - vårt uppdrag*.

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/handbocker-verktyg/livsmedelskontroll-vart-uppdrag-utbildningsmaterial.pdf>

Livsmedelsverket (2022b) *Metoder och tekniker för att utföra offentlig livsmedelskontroll*.

<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/101/metoder-och-tekniker-for-att-utfora-offentlig-livsmedelskontroll> (2022-05-21)

Livsmedelsverket (2017) *Redlighet Kalix Ljörom*. (Rapport 38 - 2017). Uppsala: Livsmedelsverket.

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2017/redlighet-kalix-lojrom-kontrollprojekt-livsmedelsverkets-rapport-nr-38>

Livsmedelsverket (2022c) *Skyddade beteckningar*.

<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/text-pa-forpackning-markning/skyddade-beteckningar> (2022-04-24)

Myndigheternas skrivregler

<https://www.isof.se/download/18.17dda5f1791cbbd2873a99/1620030264840/Mynd-skrivreg2014-1.pdf> (2014)

Statens Veterinärmedicinska Anstalt (2021). *Bovin Spongiform Encefalopati (BSE)*.

<https://www.sva.se/arnesomraden/djursjukdomar-a-o/bovin-spongiform-encefalopati-bse/> (2022-04-29)

SCB (2007) *Livsmedelssäkerhet*.

<https://djur.jordbruksverket.se/download/18.b1bed211329040f5080002889/1370043684346/18.%20Livsmedelss%C3%A4kerhet.pdf> (2022-05-10)

Livsmedelsverket (2022d) *Livsmedelssäkerhet & hygien*

<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/131/livsmedelssakerhet-och-hygien> (2022-06-01)

11 POPULÄRVETENSKAPLIG SAMMANFATTNING

Redlighet inom livsmedelshantering - En kvalitativ studie av möjliga orsaker till brister avseende redlighet.

Evelina Nabb & Taban Salim

Populärvetenskaplig sammanfattning av Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap, 2022.

Sveriges

lantbruksuniversitet,

SLU.

Livsmedelsfusk är ett angeläget problem i dagens samhälle som leder till många olika konsekvenser, Sverige är inget undantag. Genom ökad förståelse kan möjligheterna att göra rätt insatser mot livsmedelsfusk öka.

Livsmedelsfusk har länge varit ett problem och år 1820 släpptes första boken som handlar om ämnet. Konsumenter såväl som företagare blir drabbade av fusk och bedrägerier och förseelserna kan uppstå i samtliga skeden i livsmedelskedjan. Några konsekvenser av livsmedelsfusk är hälsofara, vilseledda konsumenter som betalar för mycket för ett livsmedel som inte är önskad, förminskad förtroende för livsmedelskontrollen eller bristande tillit till samhället.

Syftet med studien var att analysera begreppet redlighet samt att undersöka hur det fungerar ute i verksamheterna. Syftet var även att undersöka vilka eventuella orsaker det kan finnas bakom varför livsmedelslagstiftningen, om ämnet redlighet, inte följs.

Studien använde sig av två olika metoder för att undersöka syftet med studien och dess frågeställningar. Den ena metoden grundar sig i att undersöka hur verkligheten ser ut genom att utföra ett antal inspektioner på olika verksamheter för att därefter få material till metod nummer två. Den andra metoden grundar sig i att fråga en panel som bestod av livsmedelsinspektörer, statsinspektör och livsmedelsföretagare om vilka eventuella orsaker det finns varför lagstiftningen inte följs.

Resultatet visade att de livsmedelsverksamheter som inspektioner utfördes på följde lagstiftningen. Panelen var eniga om att den största troliga orsak till varför lagstiftningen inte följs är av ekonomiska skäl, vilket kan visa sig på olika sätt såsom köp av billigare vara eller medvetet fusk för att spara pengar.

Studien kom fram till att upptäcka vilka motiv som kan leda till att bedrägerier och fusk med livsmedel uppstår idag. Experter i Delfipanelen gav dessutom förslag på hur problemen kan undvikas. Frågan om vilka ämnen eller produkter som bör läggas större fokus på vid inspektioner, illustrerades i studien.

12 BILAGA 1

12.1 CHECKLISTA INSPEKTIONER

Verksamhet:

Tid:

Organisationsnummer:

Närvarande:

Datum:

Mejl:

	På menyn?	Vad finns i kyl/frys?	Förpackning	Följesedel/kvitto	Brist, varför?
Oxfile	<input type="checkbox"/>				
Krabba	<input type="checkbox"/>				
Fetaost	<input type="checkbox"/>				
Parmaskinka	<input type="checkbox"/>				
Fläskfile	<input type="checkbox"/>				
Mozzarella	<input type="checkbox"/>				
Parmesanost	<input type="checkbox"/>				
Löjrom	<input type="checkbox"/>				

Preliminär bedömning

Slutlig bedömning

13 BILAGA 2

13.1 MAIL TILL PANEL

Hej,

Vi heter Evelina Nabb och Taban Salim och vi studerar en magisterutbildning som heter Livsmedelstillsyn på Sveriges Lantbruksuniversitet. Vi är i slutet av vår utbildning och skriver för tillfället vårt examensarbete där vi har valt att skriva om ämnet redlighet inom livsmedelskontrollen. Syftet med uppsatsen är att få en större inblick i ämnet, undersöka hur det ser ut i praktiken och utreda vilka eventuella orsakerna det kan finnas till varför lagstiftningen inte efterföljs.

Val av ämne tillkom efter en praktik hos livsmedelsinspektörer på en kommun där vi kunde se att brister fanns ute hos verksamheterna inom detta område.

En del av vår studie kommer att grunda sig på svar från en panel bestående av experter på området. Tanken är att vi kommer skicka ut en hypotes om olika orsaker till varför lagstiftningen eventuellt inte följs, panelen rangordnar deras svar om varför dom tror att lagstiftningen inte följs och skickas tillbaka till oss. Därefter kommer svaren sammanställas och en ny hypotes skickas ut till deltagarna i panelen för en sista bedömning.

Deltagare i panelen kommer vara anonyma för varandra och, som tidigare nämnt, kommer bestå av experter på området. Metoden kan ses som en anonym form av intervju där varken namn, verksamhet, organisation eller liknande kommer framgå i varken hypotesen eller studien. En av orsakerna till detta är så vi kan få så pass ärliga svar som möjligt.

Vi kontaktar nu dig med en förfrågan om du vill vara med som expert i vår panel. Tidsramen för vår studie är april - maj 2022 och vi efterfrågar därför att du har möjlighet och tid att svara på våra frågor inom angiven tidsram. Ifall detta är något du skulle vara intresserad av vänligen återkoppla till oss innan den 28e april.

Ifall du har frågor eller funderingar om studien är du varmt välkommen att svara på detta mejl alternativt kontakta vår handledare. Vänligen se nedan för kontaktinformation till handledaren:

Magnus Ljung: Magnus.ljung@slu.se

*Vänliga hälsningar,
Evelina & Taban*

14 BILAGA 3

14.1 DELFI-ENKÄT 1

Studie om redlighet

Vi vill börja med att tacka för att du har valt att ställa upp att svara på denna undersökning.

Syftet med studien är att få en bättre förståelse för ämnet redlighet. För att göra detta kommer vi utreda hur det ser ut i verkligheten genom inspektioner men också undersöka vilka eventuella orsakerna till varför en verksamhet inte följer lagstiftningen.

Som ett första steg i studien presenterar vi här nedanför ett antal olika orsaker till varför en verksamhet kan tänkas att inte följa lagstiftningen gällande redlighet. Du som deltagare förblir anonym under hela processen. Vi ber nu dig att ranka samtliga orsaker mellan siffran 1-7, där siffran 1 är den mest sannolika orsaken till att lagstiftningen inte följs och siffran 7 är den minst sannolika orsaken. Efter att samtliga orsaker har rankats, enligt din tro, ber vi dig vänligen skicka tillbaka dokumentet till oss, men senast den 3:e maj. Vi ber dig att titta igenom hela nedanstående lista innan du börjar rangordna.

Efter att vi har mottagit svar från samtliga deltagare kommer vi sammanställa svaren. Därefter börjar steg två i studien där vi skickar ut en ny hypotes som baserar sig på svaren vi tidigare mottagit. Vi kommer att be om en sista bekräftelse från deltagarna innan vi presenterar våra resultat i våran studie.

Brist på offentlig kontroll av ämnet

Kontrollmyndigheterna lägger inte tillräckligt stor vikt på ämnet ute på inspektionerna eller undersöker tillräckligt noga eller djupgående, därav lättare att fuska eller vilseleda.

Ekonomiska

Det är dyrare att köpa äkta vara än något som liknar varan, på så sätt blir det billigare.

Feltolkning av lagstiftning

Lagstiftningen har granskats av livsmedelsverksamheten men på grund av olika orsaker, exempelvis språkhinder, har den feltolkats.

Konsumenter märker ingen skillnad

Konsumenter märker ingen skillnad på äkta vara jämfört med liknande livsmedel.

Kunskap

Brist på kunskap att det är skillnad på olika livsmedel(exempelvis fetaost jämfört med salladsost, krabba jämfört med crabstick/crabfish eller parmaskinka jämfört med annan lufttorkad skinka etc.) eller att innehållet kan leda till allergiska reaktioner hos konsumenter.

Medveten fusk och vilseledande

Livsmedelsverksamheten väljer att inte lägga fokus på detta och/eller medvetet fuskar eller vilseleder kunden.

Svårigheter att hitta relevant information

Det finns mycket information och många lagstiftningar men det är svårt att navigera eller hitta relevant information i allmänhet eller för sin specifika livsmedelsverksamhet.

Annat

Ifall du tror att det finns andra orsaker som påverkar skriv ner här. Obs! glöm inte att även ranka denna.

15 BILAGA 4

15.1 DELFI-ENKÄT 2

Studie om redlighet

Svaren från samtliga deltagare har nu sammanställts och nedanstående är resultatet, där nummer 1 syftar till den mest sannolika och tänkbara orsaken till att en verksamhet inte följer lagstiftningen gällande redlighet. För din kännedom har medelvärdet inkluderats, inom parantes, för att förtydliga skillnaderna. Ju lägre medelvärde desto högre rankning.

På sida två finns ett stycke om hur vi, författarna, resonerar kring resultaten och efterfrågar din ställning till detta.

Resultat

1. Ekonomiska (2,2)

Det är dyrare att köpa äkta vara än något som liknar varan, på så sätt blir det billigare.

2. Konsumenter märker ingen skillnad (2,9)

Konsumenter märker ingen skillnad på äkta vara jämfört med liknande livsmedel.

3. Medveten fusk och vilseledande (3,6)

Livsmedelsverksamheten väljer att inte lägga fokus på detta och/eller medvetet fuskar eller vilseleder kunden.

4. Brist på offentlig kontroll av ämnet (4)

Kontrollmyndigheterna lägger inte tillräckligt stor vikt på ämnet ute på inspektionerna eller undersöker tillräckligt noga eller djupgående, därav lättare att fuska eller vilseleda.

5. Kunskap (4,1)

Brist på kunskap att det är skillnad på olika livsmedel(exempelvis fetaost jämfört med salladsost, krabba jämfört med crabstick/crabfish eller parmaskinka jämfört med annan lufttorkad skinka etc.) eller att innehållet kan leda till allergiska reaktioner hos konsumenter.

6. Svårigheter att hitta relevant information (5,1)

Det finns mycket information och många lagstiftningar men det är svårt att navigera eller hitta relevant information i allmänhet eller för sin specifika livsmedelsverksamhet.

7. Feltolkning av lagstiftning (5,7)

Lagstiftningen har granskats av livsmedelsverksamheten men på grund av olika orsaker, exempelvis språkhinder, har den feltolkats.

Flera aspekter vi mottog från deltagarna:

Brist på kunskap hos livsmedelsinspektörer. Offentlig kontroll har länge handlat om hygien och därför saknar livsmedelsinspektörer kunskap om att utreda livsmedelsberägningsmedel som är lika med att avsiktligt vilseleda kunden för ekonomiskt vinning.

Företagare får fel information från leverantörer och utför inte egna nödvändiga kontroller för att säkerställa att informationen om livsmedlet är korrekt

Resonemang av resultat

Vi tolkar ovanstående resultat som att det finns tre grupper som kan kopplas ihop där ett visst tema framkommer;

Ekonomi och märker ingen skillnad

Medveten fusk och vilseledande, brist på offentlig kontroll och kunskap

Svårigheter att hitta information och feltolkning av lagstiftning

I den första gruppen ser vi ett ekonomi tema. Äkta vara är oftast dyrare än imitation eller en liknande vara och ifall konsumenterna inte märker någon skillnad på olika livsmedel kan företaget välja att köpa de livsmedel som är billigare och därav tjäna pengar. Grupp två kan tolkas som brist i systemet med anledning av att det finns möjlighet att fuska och vilseleda

t.ex. vid brist på kontroll, men också att det blir fel pga kunskapsbrister. Här kan även brist på kunskap hos livsmedelsinspektörerna infogas, vilket var en aspekt vi mottog från en deltagare, där livsmedelsinspektörer saknar kunskap om hur livsmedelsbedrägerier kan och bör utredas. Temat för den sista gruppen tolkar vi som information, där det antingen är svårt att hitta korrekt information till sin verksamhet eller att den feltolkas av olika anledningar.

Den första gruppen fick högst rankning vilket betyder att, enligt deltagarnas tro och erfarenhet, är det mest sannolika orsaken till fusk hos livsmedelsföretagen. Ekonomi aspekten kan även antas vara den svåraste att påverka som livsmedelsinspektör och framförallt i ett samhälle där livsmedelspriserna ökar. Den lägst rankade gruppen var nummer tre vilket vi tolkar som att det nödvändigtvis inte är ett problem och tillräcklig med information i form av lagstiftningar och branchriktlinjer eller liknande finns tillgängligt och lättåtkomligt.

Anser du att ovan resonemang är rimligt eller är det möjligt att se det på ett annat sätt?

Hur reagerade du på resultaten, överraskade dom eller var det förväntat?

Tack för ditt deltagande och dina åsikter!

Evelina & Taban

16 BILAGA 5

16.1 INFORMATIONSBLAG UTDELADE TILL VERKSAMHETSUTÖVARE VID UTFÖRDA AV INSPEKTIONER

Några livsmedel att vara extra uppmärksam på

Fetaost	Beteckningen fetaost får endast användas om ost som tillverkats i vissa regioner i Grekland och som är gjord av fårmjolk eller en blandning av fårmjolk och getmjolk. Salladsost är inte samma som fetaost.	Oxfile	Filé från vuxet nötkreatur. Får inte vara annan styckningsdetalj.
Fårost	Fårost ska vara framställd av fårmjolk och inte komjolk.	Fläskfile	Filé från gris. Det är inte samma sak som fläskytterfile och får heller inte vara annan styckningsdetalj.
Parmesan	Parmesan ska vara märkt med Parmigiano Reggiano. Grana Padano är ingen parmesanost.	Lövbiff	Lövbiff ska vara en tunn skiva nötkött från innanlåret. Det får inte vara pressat eller malet kött utan ska vara skivor av helt kött.
Gorgonzola	Grönmoğelost som är tillverkad i vissa regioner i Italien. Har skyddad ursprungsbezeichnung.	Krabba	Kött från krabba. Krabba är inte samma sak som crabfish, crabsticks eller surimisticks. Dessa är imitationsprodukter som tillverkats av till exempel fisk och smaksatts med krabbaromer.
Mozzarella	Buffelmozzarella och mozzarella är båda skyddade beteckningar. Står det mozzarella ska det vara just mozzarella och står det buffelmozzarella ska det vara Mozzarella di bufala Campana. Pizzarella får inte användas som mozzarella.	Lax	Ska ha den latinska beteckningen Salmo salar.
Parmaskinka	Namnet parmaskinka (Prosciutto di Parma) får bara användas för skinka som tillverkats i provinsen Parma. Ingen annan lufttorkad skinka (som till exempel Westfalisk skinka eller Prosciutto crudo) får kallas parmaskinka i menyn.	Rödspätta	Ska ha den latinska beteckningen Pleuronectes platessa.
		Sjötunga	Ska ha den latinska beteckningen Solea solea.
		Löjrom	Måste komma från siklöja (vetenskapligt namn: Coregonus albula). Kalix löjrom är en skyddad ursprungsbezeichnung och får endast användas för löjrom som producerats och beretts inom ett specifikt geografiskt område kring Torne och Åby älvar.

Serranoskinka Serranoskinka ska vara märkt
Jamon Serrano och bereds enligt en
traditionell metod.

Skyddande beteckningar

Det finns tre EU-symboler som används för att ge konsumenterna information om att livsmedlet har ett visst ursprung, är tillverkade med ett visst recept eller med en speciell metod. Endast vissa livsmedel har rätt att märkas med dessa symboler.

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) Produktion, bearbetning och beredning av produkten ska ske inom ett geografiskt avgränsat område.

Exempel: Parmaskinka, parmesanost, fetaost, buffelmozzarella, kalamataoliver och Kalix löjrom.



Skyddad geografisk beteckning (SGB) Antingen produktion, bearbetning eller beredning av produkten skall ske inom ett visst geografiskt område. *Exempel: Osten Svecia, Bayonneskinka och skånsk spettekaka.*



Garanterad traditionell specialitet (GTS) Recept och produktionsmetod är skyddad.

Exempel: Mozzarella, Serranoskinka, Falukorv och Hushållsost.



Lurar du din kund utan att veta om det?

Visste du att det är förbjudet att uppge felaktiga namn eller ha falska påståenden om mat? Det som står på menyn ska stämma överens med vad som serveras på tallriken, så att gästerna inte blir lurade. Vanliga avvikelser vid livsmedelskontroller gäller felaktigt namn eller beteckning på till exempel fetaost, parmaskinka och parmesanost. I den här broschyren kan du få tips om vad du ska tänka på.

Vad kan vara fel på märkningen?

Ibland händer det att det står fetaost i menyn, medan det som serveras är en billigare ost som liknar fetaost. Den osten kan vara gjord av komjölk istället för av får- och getmjölk. För en gäst som är allergisk mot komjölksprotein är det mycket viktigt att veta att det som serveras verkligen är fetaost, så att denne inte blir sjuk av osten. Det kan också vara så att osten inte är tillverkad i Grekland. För att få kallas fetaost måste osten vara tillverkad där. Samma sak gäller parmesanost; här kan det istället vara Grana Padano som används, vilket inte är samma sak. Fetaost och parmesanost är båda ursprungsskyddade och därför ska rätt namn användas till rätt ost. Det förekommer också att det står parmaskinka på menyn, men det som serveras är annan lufttorkad skinka.

Lika viktigt är rätt påståenden om olika köttslag och styckningsdetaljer. Fläskfilé är till exempel inte samma sak som fläskytterfilé. Och om det står oxfilé på menyn, är det oxfilé som ska serveras och inte någon annan styckningsdetalj.

