



Livsmedelsinspektörens nuvarande och framtida roll för minskat matsvinn

- livsmedelsinspektörens perspektiv

Neda Yadegari, Haura Abas

Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap • 15 hp

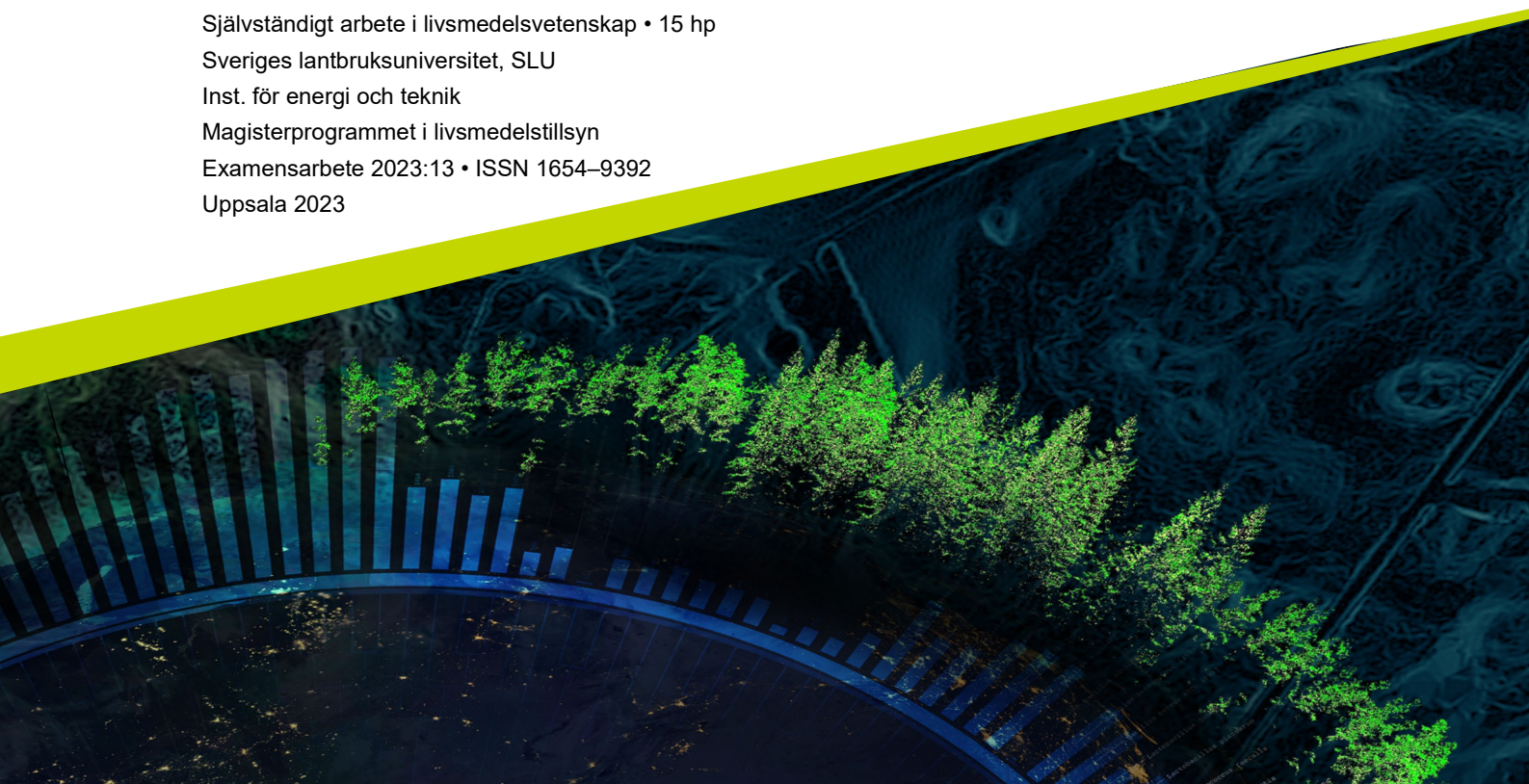
Sveriges lantbruksuniversitet, SLU

Inst. för energi och teknik

Magisterprogrammet i livsmedelstillsyn

Examensarbete 2023:13 • ISSN 1654-9392

Uppsala 2023



Livsmedelsinspektörens nuvarande och framtida roll för minskat matsvinn - livsmedelsinspektörens perspektiv

*The current and future role of food inspectors in reducing food waste
- the perspective of the food inspector*

Neda Yadegari, Haura Abas

Handledare: Ingrid Strid, Institutionen för energi och teknik, Sveriges lantbruksuniversitet, Sverige
Examinator: Mattias Eriksson, Sveriges lantbruksuniversitet, Inst. för energi och teknik

Omfattning: 15 hp
Nivå och fördjupning: Avancerad, A1E
Kurstitel: Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap - magisterprogrammet i livsmedelstillsyn
Kurskod: EX 1008
Program/utbildning: Magisterprogrammet i livsmedelstillsyn
Kursansvarig inst.: Institutionen för energi och teknik
Utgivningsort: Uppsala
Utgivningsår: 2023
Serietitel: Examensarbete (Institutionen för energi och teknik, SLU)
Delnummer i serien: 2023:13
ISSN: 1654-9392

Nyckelord: *matsvinn, matavfall, livsmedelsinspektör, miljö-
hälsoskyddsinspektör, lagstiftning, tillsyn*

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Institutionen för energi och teknik

Sammanfattning

En tredjedel av all den producerade livsmedel som avses för konsumtion i världen förloras eller slösas bort. Detta kan leda till ett omfattande problem ur ett socialt, ekonomiskt och miljömässigt perspektiv. FN:s organisation har presenterat "en plan för att uppnå en bättre och mer hållbar framtid för alla till 2030" vilket är en del av deras initiativ för hållbar utveckling 2030 (FN 2015).

Den aktuella studien syfte var att undersöka inspektörernas nuvarande roll i arbetet med minskning av matsvinn inom livsmedelssektorn men även undersöka deras tankar samt erfarenheter om inspektörernas framtida roll. För att nå syftet brukades en kvalitativ forskningsmetod med självadministrerade frågeformulär. Detta gjordes för att identifiera och förestå livsmedelsinspektörers motivationer, attityder, hinder och subjektiva upplevelser relaterade till matsvinn.

I de 12 intervjuer som tog plats framkom det att i dagsläget utför livsmedelsinspektörer inte tillsyn över matsvinn. Det finns inget i den rådande livsmedelslagstiftning som syftar på att matsvinn i livsmedelsverksamheter ska kontrolleras.

Resultaten från denna undersökning, visar att det råder avsaknad utav en stödjande lagstiftning. Lagen ska tydligt kunna definiera uppgifterna för varje aktör i livsmedelskedjan men misslyckas med detta. Dessutom hävdar deltagarna att det finns en brist inom de ekonomiska resurserna för att livsmedelsinspektörerna ska kunna ingripa i matsvinns dilemmat. Ytterligare hinder är avsaknad utav tydlig arbetsbeskrivning samt tidsbrist.

Livsmedelsinspektörernas motivation till att engagera sig i matsvinnfrågan är deras personliga preferenser. De kan spela en viktig roll för att öka medvetenheten hos livsmedelsutövare genom att tillhandhålla utbildning, vägledning samt tipsa och vägleda. Ifall fler inspektörer blir medvetna om matsvinnfrågan kan det troligtvis få stora positiva effekter framöver. Särskilt med tanke på Livsmedelsverkets projekt som kommer sprida väsentlig information om matsvinns tillsyn. Målet med denna nödvändiga information är att den ska kunna nå de olika verksamheterna för att på så sätt sprida informationen och göra det mer lockande för företagen att minska matsvinnet.

Nyckelord: Matsvinn, Matavfall, Livsmedelsinspektör, Miljö-hälsoskyddsinspektör, lagstiftning, Tillsyn.

Abstract

It is estimated that globally one third of all food produced for human consumption is lost or wasted. This can cause a significant problem from a social, economic, and environmental perspective. The United Nations Organisation, as part of its 2030 Initiative for Sustainable Development, has put forward a "Plan to Achieve a Better and More Sustainable Future for All by 2030" The aim of this study was to examine the current role of inspectors in reducing food waste in the food sector, but also to explore their thoughts and experiences on the future role of inspectors. In order to achieve this goal, a qualitative research method with self-administered questionnaires was conducted. This was done to identify and understand the motivations, attitudes, barriers, and subjective norms of food inspectors in relation to food waste.

From 12 interviews conducted, it was concluded that food inspectors do not currently control food waste. The current food law does not contain provisions for the control of food waste in food establishments. The results showed that there is a lack of supporting legislation. The law should be able to clearly define the obligations of each actor in the food supply chain, but it does not. In addition, food inspectors clearly lack the financial resources to intervene in the food waste dilemma. The lack of a clear job description and lack of time are other obstacles. According to the informants, inspections have to be conducted in a limited time frame.

The main motivation for food inspectors to address food waste issues was their personal preferences. They can play an important role in raising awareness among food practitioners by providing education, guidance, and tips and advice. If more inspectors are made aware of the food waste problem, it is likely to have a major positive impact in the future. Especially in view of the Swedish Food Agency project, which will be able to disseminate important information about food waste monitoring. The goal of this necessary information is to reach out to the different companies to disseminate the information and make it more attractive for entrepreneurs to reduce food waste.

Keywords: food waste, food inspector, environmental health protection inspector, food legislation, supervision.

Innehållsförteckning

Tabellförteckning	6
Figurförteckning.....	7
Förkortningar.....	8
1. Inledning	9
1.1 Syfte och forskningsfrågor	13
2. Bakgrund och tidigare forskning	14
2.1 Kontrollmyndigheter för livsmedelskedjan och livsmedelslagstiftning	14
2.1.1 Tillämplig av lagstiftning.....	14
2.1.2 Vad en livsmedelsinspektör jobbar med.....	15
2.1.3 Vad en Miljö- och hälsoskyddsinspektör jobbar med	16
2.1.4 Åtbart, en värld utan matsvinn.....	17
3. Metod.....	19
3.1 Metodval och analys	19
3.2 Datainsamling	21
3.3 Tillförlitlighet och validitet.....	23
3.4 Etiska aspekter.....	23
4. Resultat	24
4.1 Översikt av livsmedelsinspektörens uppfattning om hinder och motivation	27
5. Diskussion	29
6. Slutsats	32
Referenser.....	33
Populärvetenskaplig sammanfattning	36
Tack	37
Bilaga 1.....	38
Bilaga 2, Svar på intervjufrågor	39

Tabellförteckning

Tabell 1. Översikt av deltagarna i intervju.....	22
--	----

Figurförteckning

Figur 1. Avfallshierarkin.....	11
Figur 2. Schematisk bild av matsvinn och övrigt matavfall	12
Figur 3. Respondenternas antagande om vem ansvarar för minskning utav matsvinn....	25
Figur 4. Respondenternas åsikt på hur inspektörer kan på ett effektivt sätt påverka minskning av matsvinn.	26
Figur 5. En översiktsbild utav hinder och motivation för matsvinnshantering baserad på åsikter från livsmedelsinspektörer som deltar i studien (svar på fråga nr 6, bilaga 2).	28

Förkortningar

D	Deltagare
FN	Förenta nationerna
LESDC	Mindre ekonomisk utvecklade länder
MEDC	Ekonomiskt utvecklade länder
SDG	Globala målen för hållbar utveckling
WRAP	Waste & Resources Action Programme

1. Inledning

En tredjedel av all den producerade livsmedel avsedd för konsumtion i världen förloras eller slösas bort (Gustavsson et al. 2011). Detta leder till slöseri av stora mängder miljöresurser som används vid produktion och transport av mat (Förenta nationerna, 2020). Runt om i hela världen, inklusive Sverige är matförlust och matsvinn omfattande, vilket innebär onödiga miljöskador, ekonomiska förluster och negativ påverkan på förmågan att föda en växande världsbefolkning.

FN:s organisation har presenterat "en plan för att uppnå en bättre och mer hållbar framtid för alla till 2030" som är en del av deras initiativ för hållbar utveckling 2030 (FN, 2015). "Agenda 2030" är ett globalt ramverk för att skapa en hållbar värld för människor, planeten och framtida generationer. I Agenda 2030 finns det tre dimensioner av hållbar utveckling: ekonomiska, sociala och miljömässiga. Dessa dimensioner är integrerade och täcker en mängd olika ämnen relaterade till hållbar utveckling. Ett av dessa mål har en nära koppling till frågan om matsvinn. Det är globala hållbarhets mål 12 (Sustainable Development Goal12), som har titeln "hållbar konsumtion och produktion.". Det finns även ett delmål, "Halvera matsvinnet i världen" (SDG-delmål 12.3). Policyn betonar att det globala matsvinnet per person år 2030 bör halveras i både detaljhandeln och konsumentsektorn. Minskningen av matsvinn kan också bidra till att uppnå andra hållbara utvecklingsmål, som till exempel ingen hunger (SDG-mål 2), minskad ojämlikhet (SDG-mål 10), bekämpa klimatförändringen (SDG-mål 13) samt genomförande och globalt partnerskap (SDG-mål 17).

En stor del av jordbruksprodukter avsedda för konsumtion förloras eller slösas bort och en annan del används till djurfoder samt biobränsle. Detta resulterar i årliga förluster på cirka 1,3 miljarder ton (Gustavsson et al. 2011). En konsekvens av detta är att enorma mängder resurser går förgäves i livsmedelsproduktionen, dessutom är utsläppen av växthusgaser förknippade med produktion av mat som går till spillo eller går förlorad också förgäves. Mat slösas till stor del under konsumtionsstadiet i alla typer av länder, oberoende av inkomstnivå (data för låginkomstländer saknas dock i studien), till skillnad mot den tidigare uppfattningen att främst höginkomstländer stått för svinnet i konsumtionsledet (Devex, 2021). I låginkomstländer förloras maten främst under de tidiga/mellanstadier av matens

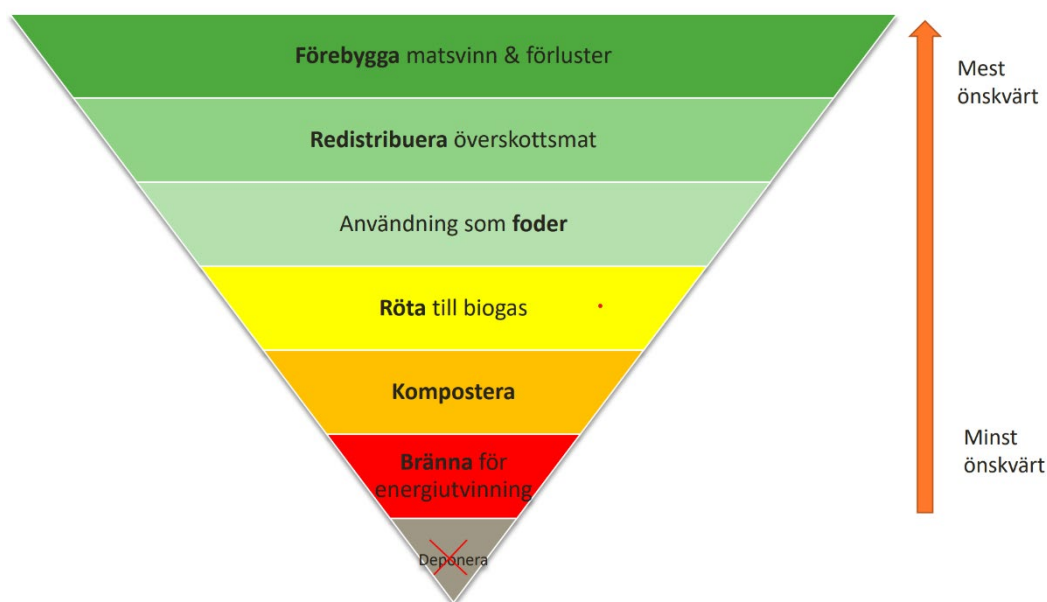
försörjningskedja (Gustavsson et al. 2011). Mängden matavfall som genereras i Sverige varje år är över en miljon ton (Naturvårdsverket, 2023), varav det som kunnat ätas, det vill säga matsvinnet, uppskattas till nästan hälften av livsmedelsavfallet (Naturvårdsverket, 2022).

I vardagen används ordet "matsvinn" ofta, men det kan betyda två helt olika saker. En del av definitionen av matsvinnsbegrepp avser mat som har producerats i avsikt att bli mat till människor, men av olika anledningar inte går vidare i livsmedelskedjan, oavsett om det kallas för livsmedelsförlust eller kategoriseras som matavfall. Andra del av definitionen "matsvinn" kan refereras till onödigt matavfall, och kan klassas som en del av de totala livsmedelsförlusterna. I följande text vidare förklaras matsvinn och matavfall.

Matsvinn står för en betydande del av den totala miljöpåverkan i Sverige, trots att överskottsmaten oftast används för att producera biogas eller skänks till välgörenhetsorganisationer (Eriksson, Lindgren and Persson Osowski, 2018). Ur ett klimatperspektiv skulle det vara 10 gånger mer effektivt att förebygga mängden avfall än att använda för produktion av biogas (Riksdagsförvaltningen, u.å.).

Detaljhandels- och konsumentförluster står för mer än 40 % av de totala beräknade matförlusterna och matsvinnet i utvecklade länder (Lopez Barrera och Hertel, 2021). Det uppskattas att i industriländer är matsvinnet på konsumentnivå (222 miljoner ton) nästan lika mycket som den totala nettomaten som produceras i Afrika söder om Sahara (230 miljoner ton) (ibid.).

Myndigheter runt om i världen har tillsammans skapat hierarkier för matavfallet trots osäkerhet utav matsvinnsdata. Figur 1 visar avfallshierarkin för livsmedel enligt EU:s ramdirektiv för avfall (Europaparlamentet och rådet 2008/98). Figuren används i syftet att ange vilka alternativ för avfallshantering som är mest effektiva och är i linje med miljömålen. Hierarkin gör det uppenbart att förebyggandet av matsvinn bör vara högsta prioriteringen. I händelse av att överskott inte kan undvikas, bör omfördelning av mat till människor vara första alternativ och att kasta mat anses vara sista alternativ. Alternativen i toppen av hierarkin är de mest resurseffektiva och därmed de bästa ur miljösynpunkt.



Figur 1. Avfallshierarkin, Baserad på bild från WRAP, 2018

Enligt Departement for Environment, Foods and Rural Affairs (2011) kastas globalt sätt 46 % av allt matavfall på deponier utan att återanvänds, 18 % bearbetas med anaerob rötning och endast 14 % återvinns (inklusive kompostering). Det framgår även att enbart 14 % av matavfallet från tillverkningsverksamheter används som djurfoder (WRAP 2013).

En stor del av matavfall i Sverige förbränns (för att det är blandat med restavfall). Förbränningen orsakar inte utsläpp utav växthusgasen metan (Masson-Delmotte, et al., 2021). Däremot orsakar deponering både klimatbelastning och produktion utav metan. Detta gör att förbränningen ligger högre i avfallshierarkin än deponering. I Sverige är deponering förbjuden (SFS 2001:512) och överskottsmat används vanligtvis för att producera biogas eller doneras till välgörenhetsorganisationer (Eriksson et al. 2018). Initiativen för att minska matsvinnet har en betydande potential för förbättring i senare skeden av försörjningskedjan, det vill säga i stormarknadshantering och butikshantering (Hiç et al., 2016).

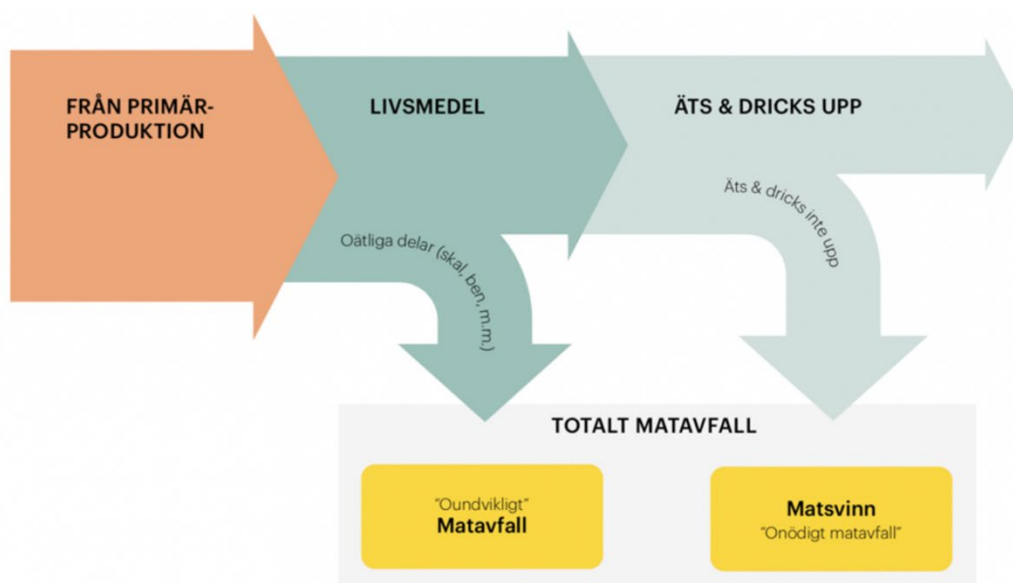
Förutom att bidra med att möta den växande efterfrågan på mat kan ett minskat matsvinn även minska trycket på den globala uppvärmningen som beror på utsläppen i samband med livsmedelsproduktionen. Därigenom skulle dessutom livsmedelsförsörjningen förbättras och resurserna utnyttjas mer effektivt (Hiç et al., 2016).

Det finns för närvarande ingen given definition av vad som är matsvinn på global nivå. Naturvårdsverket har beslutat att definiera matsvinn som den ätliga delen av den totala mängden matavfall som uppkommer längs kedjan av

livsmedelsproduktion, dvs från jordbruksproduktion till hushållskonsumtion (Matsvinnet u.å.).

Mat som slängs kan delas in i två kategorier (se figur 2).

- Oundvikligt matavfall såsom skal, ben, brosk, hud, kärnor eller kaffesump
- Undvikbart/onödigt matavfall, som vanligtvis kallas matsvinn.



Figur 2. Schematisk bild av matsvinn och övrigt matavfall (IVA-rapporten Resurseffektiv livsmedelssektor i Sverige, 2020:27)

Matsvinn är livsmedel som slängs efter att det har bearbetats, men som hade kunnat ätas om det hade hanterats annorlunda. Det är även viktigt att notera att det finns flera typer av matsvinn såsom gammal mat, matrester i bufféer/hushåll, mat som har skrapats från tallrikar samt råvaror som kastas på grund av onödig hantering eller bristande skötsel.

Matsvinn som produceras av en måltidsverksamhet kan delas in i tre kategorier: kökssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn. Nedan kommer mer information om de tre olika sorters matsvinn.

- **Kökssvinn:** Matsvinnet som uppstår i kök kallas kökssvinn. Man kan dessutom dela in kökssvinnet i ytterligare tre kategorier: lagringssvinn, beredningssvinn och tillagningssvinn.
 - **Lagringssvinn:** Det avser mat som har slängts från kylar, frysar och förvaringsenheter av flera olika orsaker.
 - **Beredningssvinn:** Det avses vara mat som har slängts under beredningsprocessen.

- Tillagningssvinn: Tillagad mat som inte använts av olika anledningar och kastas.
- Serveringssvinn: Det avses vara mat som inte har nått matgästens tallrik och kastats på grund av att det inte kan nyttjas.
- Tallrikssvinn: Det avses vara all mat som lämnas kvar på en tallrik.

1.1 Syfte och forskningsfrågor

Syftet med denna studie är att undersöka inspektörernas nuvarande roll i arbetet med minskning av matsvinn inom livsmedelssektorn, men även undersöka deras tankar och erfarenheter om inspektörernas framtida roll.

För att nå syftet ställs följande forskningsfrågor:

1. Vilka åsikter har studiedeltagarna angående matsvinnsfrågan?
2. Vilken inställning har respondenterna till att informera verksamhetsutövaren angående matsvinnsfrågan?
3. Vem anser respondenterna har ansvar för att ha tillsyn över minskning av matsvinn?

2. Bakgrund och tidigare forskning

2.1 Kontrollmyndigheter för livsmedelskedjan och livsmedelslagstiftning

Det är kontrollmyndigheterna dvs. Livsmedelsverket samt kommuner som ansvarar för att övervaka och säkerställa att livsmedelslagstiftningen följs. Reglernas syfte är att säkerställa livsmedelssäkerhet, kvalitet och hälsosamhet för konsumenterna finns i livsmedelslagstiftningen.

Med flexibiliteten i livsmedelslagstiftning har myndigheterna utrymme att tolka reglerna och göra bedömningar utifrån de specifika omständigheterna. Myndigheterna kan använda denna flexibilitet för att minska matsvinnet som myndigheter gör genom att använda sin kunskap och erfarenhet. exempelvis svinnfrukt. Tidigare var det inte tillåtet att sälja svinnfrukt i en plockpåse på grund av alla regler som fanns kopplat till märkning och information. Nu har man ändrat på reglerna och gjort det lättare för handeln att sälja svinnfrukt och grönsaker, hävdar en av respondenterna (källa: muntlig kommunikation med anonym livsmedelsinspektör). Genom att öka kunskap om hur regler kan tolkas ökar myndigheterna företagarnas förståelse för reglerna och hur de kan undvika onödiga matsvinn. Genom att exempelvis ge tips och råd om lämplig hantering av livsmedel och datummärkning av livsmedel kan myndigheterna bidra till att minska matsvinnet (Livsmedelsverket, 2018).

2.1.1 Tillämplig av lagstiftning

En undersökning i mindre grad tog plats hösten 2013 för att utreda eventuella hinder i att minska matsvinn utifrån lagstiftningen samt dess funktion. Undersökningen var betydande för att kunna få vägledning för inriktning på framtida arbete. Detta gjordes eftersom regeltillämpning inte ska fungera som svinndrivande. Resultaten utav undersökningen indikerar att generellt råder enighet om att livsmedelslagstiftningen inte är svinndrivande (undantag för datummärkning av

ägg) dock kan tolkningen samt tillämpningen utmynna ökat svinn. Analysen baserades på interjuver framför allt med anställda i livsmedelsverket, inspektörer samt Livsmedelsbranschen (Livsmedelsverket I Dahlin, 2014).

2.1.2 Vad en livsmedelsinspektör jobbar med

För att kunna skapa en uppfattning om vad jobbet som livsmedelsinspektör innefattar kan platsannonser där lokala myndigheter som kommuner söker personal inom Livsmedelstillsyn miljö- och hälsoskyddsförvaltning eller relaterade specialiteter vara till hjälp. I annonserna finner man de viktigaste egenskaperna i definitionen av specialiteter inom området. I avsnittet arbetsuppgifter klarläggs vad yrket innebär. I nedanstående del benämns de allra vanligaste uppgifter inom yrket enligt annonserna som uppsökts på arbetsförmedlingens hemsida (14/4–2023).

- Prövning samt offentlig kontroll utav livsmedelsverksamheter utefter Livsmedelslagstiftning.
- Planering samt utförande utav inspektion samt revisioner av livsmedelsverksamheter enligt livsmedelslagstiftning.
- Godkännandeprövning och registrering av nya verksamheter.
- Klagomålshantering.
- Rådgivning samt instruera verksamhetsutövare, men dessutom allmänheten.
- Hantering av ärenden som är relaterade till livsmedelslagen.

Kunskapen som krävs utav livsmedelsinspektörer finner man i avsnittet kvalifikationer. Här nedan nämns de allra mest förekommande kvalifikationer i punktform.

- Högskoleutbildning såsom livsmedelsingenjör, miljö- och hälsoskydd eller utbildning som arbetsgivare värderar jämbördig och passande.
- God kunskap i tal och skrift inom majoritetsspråket.
- Goda datakunskaper.
- Bra kännedom om HACCP och hygien inom livsmedel.
- Utvecklad kommunikationsförmåga samt social förmåga.
- Bra inblick i livsmedelslagstiftningen.
- Ansvars- och initiativtagande.
- B- körkort.
- Meriterande erfarenhet från livsmedelsbranschen.

Livsmedelsinspektörer är myndighetspersonal samt är en del utav statsförvaltningen (Hogmark, 2009), vilket innebär att de har särskilda krav som förväntas efterföljas. Budgetpropositioner från år 2008 och 2009 antyder regeringen att:

”De anställda i statsförvaltningen arbetar ytterst på uppdrag av medborgarna. Det är av största vikt att arbetet sker med utgångspunkt i grundläggande värden som medborgarorientering, rättssäkerhet och effektivitet. I arbetet med att förbättra styrningen samt effektivisera och utveckla den statliga verksamheten ska dessa värden värnas. Myndigheternas bemötande av allmänheten ska i alla lägen kännetecknas av värdighet och respekt. Kunskapen om bestämmelser om yttrandefrihet, meddelarfrihet, offentlighet och sekretess ska vara hög.”

(prop. 2007/08:1, Samhällsekonomi och finansförvaltning, utgiftsområde 2)

I samma budgetpropositioner konstaterar regeringen den betydande rollen språkbruket i den offentliga verksamheten har. Språket som nyttjas inom sådana verksamheter ska vara vårdat, enkelt samt lättfattligt. Ännu en betydande aspekt enligt propositionerna är medmännisklighet samt respekt som ska känneteckna relationen med befolkningen.

Livsmedelsinspektörer kan vidta olika åtgärder för minskning av matsvinn. Exempelvis arbeta med livsmedelsföretag för att identifiera källor som leder till matsvinn samt att ständigt utveckla olika strategier för minskning av det. Livsmedelsinspektörer kan även belysa samhället om problematiken med matsvinn. Detta kan göras genom att utbilda verksamhetsutövare i hur maten kan hanteras på ett mer hållbart sätt (Livsmedelsverket, 2020). I dagläget har livsmedelsinspektörerna ingen tillsyn på matsvinn (Källa: muntlig kommunikation med anonym livsmedelsinspektör).

2.1.3 Vad en Miljö- och hälsoskyddsinspektör jobbar med

Platsannonser och ansökan av personal är ett sätt för lokala myndigheter och kommuner kan använda för att skapa en förståelse kring vad jobbet som Miljö- hälsoskyddsinspektör innebär.

I annonserna framgår det information som definierar arbetet, vilka egenskaper som söks samt vilka arbetsuppgifter som förväntas. Det är ett enkelt verktyg för att få arbetsuppgifterna anpassade efter intresse och kompetens.

Inom rollen som miljö-hälsoskyddsinspektör ska man inneha en utbildning inom miljö- och hälsoskyddsinspektion eller en annan likvärdig utbildning. Utöver detta förväntas att kandidaten innehar följande egenskaper:

- Engagerad, självständig men även kunna ha lätt för att jobba i grupp och ha en bra samarbetsförmåga,
 - Driva egna projekt och fatta egna beslut och kunna motivera de,
 - Serviceinriktad samt att vara drivande.

Kriterier som en kandidat behöver uppfylla är:

- Mycket goda kunskaper inom svenska i tal och skrift,
- En god datorvana,
- kunna skriva förelägganden och förbud enligt miljöbalken,
- Erfarenhet inom klagomålshandläggning,
- Kunskaper inom digitala ärendehanteringssystem.

Miljöinspektörer arbetar för att skydda människors hälsa och miljön. De undersöker miljöproblem och ger tips, råd och stöd till företag samt allmänheten gällande minskad miljöpåverkan (framtid.se, u.å.). I dagsläget har miljö- och hälsoskyddsinspektörer ingen tillsyn på matsvinn (Källa: muntlig kommunikation med anonym miljö-och hälsoskyddsinspektör).

2.1.4 Ätbart, en värld utan matsvinn

Föreningen Ätbart fokuserar på att minska matsvinnet i samhället genom att verka inom den sociala och ekonomiska konsumtionen samt produktion av livsmedel. Genom att utbilda anställda samt andra personer i samhället och driva igenom olika typer av projekt, ser de till att belysa problematiken med matsvinn. Ätbart har utfört detta sedan föreningen startades, år 2019.

Ätbars verksamheter består av:

- Utbildningsverksamhet:

Det primära och långsiktiga målet som Ätbart strävar efter att uppnå, är minskningen av matsvinn hos privatpersoner. Målet är att matsvinn ska minska med 50% till år 2030. Detta kan endast uppnås genom att belysa samt förändra beteendemönstret i samhället.

För att uppnå målet använder sig Ätbart utav det viktigaste verktyget, att utbilda. Utbildningarna hålls för skolelever, vårdpersonal, kökspersonal, företag mm. Självklart är utbildningarna anpassade utefter vilka deltagarna är.

- Svenska matbanksnätverket:

Ätbart driver även Svenska matbanksnätverket. De ser till att hjälpa och stötta ideella aktörer med fördelning av osålda livsmedel. Detta görs kostnadsfritt och verksamheten bedrivs i hela Sverige.

- Ätbarts projekt:

Ätbart ser dessutom till att utvärdera och testa olika typer av projektet för att kunna hela tiden fortsätta att utvecklas (webb.overthemoon, u.å.).

3. Metod

I följande avsnitt beskrivs den metod som nyttjas för att samla in och analysera relevant data för studien.

Den utvalda forskningsdesignen i studien ger en grundläggande ram för de procedurer och tekniker som bör följas under hela studieprocessen för att uppnå ändamålet. Livsmedelsinspektörerna är huvudaktörer i studien. Eftersom det är deras åsikter och attityder som ska studeras ansågs kvalitativ metod vara ett lämpligt tillvägagångssätt, metod med tanke på denna breda tillämpning inom samhällsvetenskap för att få insikt i sociala miljöer som uttrycks av individer eller grupper av människor (Robson och McCartan, 2016).

Studien görs genom livsmedelsinspektörernas lins därför inkluderas interaktioner med övriga människor samt olika situationer de hamnar i. Enligt en studie från 2016, "konstrueras sociala egenskaper genom interaktioner mellan människor, snarare än att ha en separat existens" (Robson och McCartan 2016:24). Det betyder att livsmedelsinspektörernas vision inom olika områden skapas av deras verklighet samt tolkning av den rådande situationen och hur de hanterar olika frågor. Baserat på Cohen, Manion and Morrison (2007) valdes djupgående, semistrukturerade intervjuer som metod eftersom metoden ger möjlighet att undersöka verkliga miljöer. Dessutom möjliggör metoden att få flera perspektiv inom studieområdet därför nyttjas intervjuer för att samla in empiriskt material.

3.1 Metodval och analys

Den kvalitativa intervjun genomfördes med hjälp av intervjufrågor (se bilaga 1) för att identifiera och förstå livsmedelsinspektörers motivationer, attityder, barriärer och subjektiva upplevelser relaterade till matsvinn. Studien är utforskande i den meningen att intervjuerna genomfördes utan förväntningar eller hypoteser. Genom att ställa öppna frågor kunde intervjupersonen utveckla sina svar vid behov.

Före intervjuerna utvecklades nyckelfrågor som täcker de viktigaste områdena i studien (se bilaga 1). Frågor förändrades baserat på intervjuflödet, enligt en metod beskriven av Kvale (2007). Analysen av den kvalitativa datamängden åstadkoms genom att använda en tematisk analys. Data som härrörde från intervjuerna var avsedda att analyseras för att identifiera specifika mönster som är signifikanta och ger mening åt data. Det primära målet var att få en bättre förståelse inom området och få en helhetsbild när man lyssnade eller läste igenom materialet, följt av att skriva ner de första idéerna som kommit att tänka på efter att ha gjort det.

Baserat på den extraherade informationen och den granskade litteraturen sammanställdes data och analyserades induktivt (Robson & McCartan 2016). Braun och Clarke definierar tematisk analys som "[...] en metod för att identifiera, analysera och rapportera mönster (teman) inom data. Metoden organiserar minimalt och beskriver datauppsättningen i (rik) detalj" (2006:79). Med hjälp av denna definition utfördes en tematisk analys i studien för att kunna få allmän förståelse av den information som erhållits. Detta görs genom att ta hänsyn till de mönster som är associerade med koderna som återkommer (sex faser av tematiska analysen förklaras nedan). Efter transkription av intervjuer (se bilaga 2) och en analytisk process bestämdes betydelseenheter enligt Braun och Clarkes (2006) sex-fasprocess, varefter en tematisk analys genomfördes.

De sex faserna av tematisk analys som genomfördes i denna studie är 1) att bekanta dig med dina data, 2) generera initiala koder, 3) söka efter teman, 4) granska teman, 5) definiera och namnge teman och 6) producera och rapportera.

Fas 1: Bekantskap med data

Alla intervjuer spelades in med intervjupersonernas samtycke. För att få en bättre förståelse av textinformationen transkriberades alla intervjuer ordagrant. Därefter lästes utskriften flera gånger för att identifiera möjliga mönster.

Fas 2: Kodning av data

Informationen granskades omfattande och konsekvent i syfte att identifiera framträdande aspekter som kunde stödja repetitiva teman. Uppgifterna användes för att skapa grundläggande och omfattande koder.

Fas 3: Skapa inledande teman

Utifrån intervjuerna skapades en lista med koder som sedan sorterades in i initiala och potentiella teman. Olika teman var tydliga i varje respondents uttalanden. Deltagarnas svar användes för att skapa och utveckla teman.

Fas 4: Granska och utveckla teman

Kandidatteman granskades igen för att avgöra om de var tillräckligt relaterade till den kodade informationen efter att ha utformat de initiala teman och extraherat koderna för ett sammanhängande mönster. Dessa induktivt extraherade teman strukturerar resultatsektionen.

Fas 5: Förfina, definiera och namnge teman

Under hela processen organiserades materialet utifrån teman och text som var onödig eller olämplig togs bort. Strukturen i texten bestämdes efter att ha definierat, namngett och jämfört teman.

Fas 6: Utarbetande av rapporten

En sista kontroll genomfördes efter att materialet hade analyserats, vars resultat beskrivs nedan.

3.2 Datainsamling

Cirka 40 e-postmeddelanden med erbjudanden om att delta i studien skickades till personer från olika kommuner i landet, men endast 14 svarade. Från de inkommande svaren tackade två nej till intervjun och 12 ställde upp. Från de deltagande var 10 Livsmedelsinspektörer (D1-D10), en Utbildningsansvarig (D11) och en Miljö-och hälsoskyddsinspektör (D12).

Intervjuerna med livsmedelsinspektörer genomfördes under april 2023. Totalt har tolv deltagare förhörts under denna tid. Tre av intervjuerna genomfördes på Zoom, sex på telefon, en personligen och två svarade på intervjufrågor skriftlig. De muntliga intervjuerna varade i 15–45 minuter. Inspektörer från Stockholms kommun, Järfälla kommun, Danderyd kommun, Nacka kommun, och Norrköpings kommun samt en utbildningsansvarig från Ätbart deltog i intervjun. Alla som deltog informerades om studiens syfte samt att konfidentialiteten garanterades. Intervjufrågor (se bilaga 1) innehöll 7 frågor som var öppna, neutrala, enkla samt specifika och konkreta med utrymme för den svarande att lämna egna synpunkter. Deltagarna (D) hade olika årserfarenheter inom deras yrke och arbetade på olika platser. Eftersom deltagarnas kön inte har betydelse för denna studie kommer deltagarna att benämnas D1, D2, etcetera (tabell 1).

Tabell 1. Översikt av deltagarna i intervju.

Deltagare	Arbetsställning	Års erfarenhet	Plats
1	Livsmedelsinspektör	11	Stockholm kommun
2	Livsmedelsinspektör	5	Stockholm kommun
3	Livsmedelsinspektör	12	Stockholm kommun
4	Livsmedelsinspektör	1,5	Norrköping kommun
5	Livsmedelsinspektör	3 månader	Norrköping kommun
6	Livsmedelsinspektör	5,5	Nacka kommun
7	Livsmedelsinspektör	20	Järfälla kommun
8	Livsmedelsinspektör	9	Järfälla kommun
9	Livsmedelsinspektör	2,5	Danderyds kommun
10	Livsmedelsinspektör	15	Täby kommun
11	Utbildningsansvarig	1,5	Göteborg (MSc Environmental Engineer)
12	Miljö-och hälsoskyddsinspektör	Ej angivet	Täby kommun

För att möjliggöra ytterligare analys av den insamlade data, utarbetades utskriften av intervjupersonernas svar enligt Bryman & Bell (2015).

3.3 Tillförlitlighet och validitet

Forskningskvalitet är nära relaterad till dess validitet och tillförlitlighet, vilket är de två viktigaste faktorerna för att utvärdera forskningskvalitet (Bryman & Bell 2015). Syftet med denna studie är att få en överblick över livsmedelsinspektörernas uppfattningar om matsvinn. Studien är inte begränsad till en kommun, utan undersökte vilken roll livsmedelsinspektörer i alla kommuner kan spela för att kontrollera matsvinnet. Livsmedelsinspektörer kan ta ansvar över tillsyn utav matsvinn, men detta kan vara utmanande på grund av komplexiteten och hinder. För att få en representativ bild av livsmedelsinspektörernas roll i matsvinnet måste aktörer (livsmedelsinspektörer) som arbetar i olika kommuner intervjuas och deras idéer beaktas.

3.4 Etiska aspekter

Studentarbete på grund- eller forskarnivå omfattas inte av lagen om etikprövning av mänsklig forskning (SFS 2003:460). Därmed denna studie inte krävt etikprövning. Alla deltagare informerades om det övergripande syftet med studien och informationen om dem hanterades konfidentiellt i enlighet med den allmänna dataskyddsförordningen (Datainspektionen, 2021). Dessutom informerades alla respondenter om att deras namn inte skulle publiceras i studien. För att ge ytterligare anonymitet nämndes inte namnen på livsmedelsinspektörerna utan identifierades som D1, D2, etcetera och endast kommunernas namn nämndes.

4. Resultat

Alla Livsmedelsinspektörer samt Miljö-och hälsoskyddsinspektör är verksamma inom olika kommuner i Sverige och den Utbildningsansvarige föreläser och utbildar olika delar av samhället i frågan om matsvinn i hela landet.

Utav de 12 respondenter ansåg 9 att dom har bevittnat stora mängder matsvinn vid inspektioner av olika anläggningar, två har inte själv sett detta men hört utav arbetskollegor, D12 har svarat att som miljö- och hälsoskyddsinspektör har man inte tillsyn på matsvinn därför har hen inte möjlighet att svara på intervjufrågor (se bilaga 2). Livsmedelsinspektör D4 konstaterar att nästan alla anläggningarna kastar matrester men att personal ibland kan få ta hem överbliven mat. Han har även sett att verksamheter kan sälja överbliven mat för halva priset i syfte att motverka matsvinn.

På fråga tre besvarade 11 respondenter att de inte skrivit föreläggande för att förebygga matsvinn, vilket beror på en avsaknad utav lagstöd från livsmedelslagstiftningen. D1-inspektör anser att ansvaret för att minska matsvinnet inte ligger bara på handläggare från kommunerna utan att det är ett gemensamt ansvar. En del utav ansvaret ligger även på livsmedelsverket eftersom de har fått uppdraget från regeringen att ha tillsyn över minskning utav matsvinnet. Totalt är det tre deltagare som tycker att myndigheter såsom Livsmedelsverket har ansvaret. Respondent D1 hävdar dock att det inte är den enskilde handläggarens ansvar utan ansvaret ligger på livsmedelsverket som institut.

D3- deltagare anser att det yttersta ansvaret är hos verksamhetsutövaren. De ska enligt respondenten göra bättre planering, inköp osv för att på så sätt minska matsvinnet. Inspektören menar dock att myndigheter som stiftar reglerna kan underlätta för branschen att minska sitt matsvinn men att yttersta ansvaret ligger på verksamhetsutövaren. Tre av livsmedelsinspektörerna, D4, D6 och D9, har likgiltiga åsikter. De hävdar att myndigheterna är mer som stöd än själva lösningen på matsvinn problemet. De menar dock att Livsmedelsinspektörer saknar lagstiftning för att kunna ställa krav på verksamheter. Respondenterna hävdar att man skulle behöva någon nationell lagstiftning för att kunna ställa krav på verksamheter annars kommer problematiken kvarstå. Deltagarna D4, D6, och D9

har samma åsikt som D3-deltagare. Deltagaren D7 tycker att i Sverige är ingen ansvarig för att ha tillsyn över ett minskat matsvinn (figur 3). Totalt tre av deltagare hade inga åsikter om frågan.



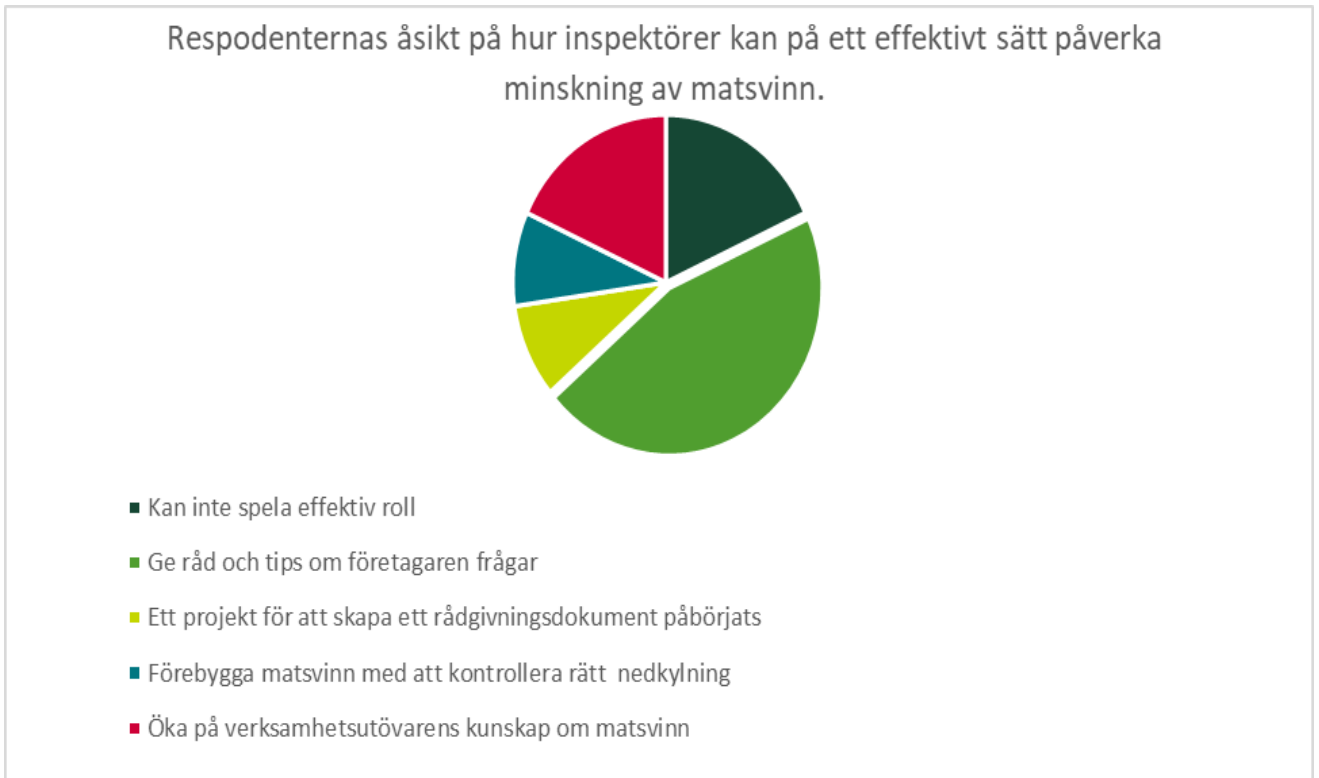
Figur 3. Respondenternas antagande om vem ansvarar för minskning utav matsvinn.

Informanterna var alla överens om att livsmedelsinspektörer inte är involverade i matsvinn vilket beror på att lagstiftning saknas. Dock kunde några utav informanterna fråga verksamheterna om hur de hanterar matsvinn men det berodde på deras nyfikenhet.

När respondenterna frågades om hur de kan spela en effektiv roll för att minska matsvinnet i olika verksamheter svarade alla om att det inte är deras arbetsområde därav två deltagare svarade att de inte kan göra mycket utöver att sprida kunskap om matsvinn (figur 4).

5 deltagare svarade att det enda sättet de kunde hjälpa var genom att bidra med tips och råd till verksamheter men i så fall måste de vara tydliga med att det enbart är rådgivning och ingen lag. De måste även vara tydliga med att det ligger utanför kontrollen därav inte får betalt för matsvinn området. Två av livsmedelsinspektörer anser att absolut inte kan spela en effektiv roll (figur 4). Det är inte deras yrkesområde därmed har de ingen påverkan men de ställer gärna upp med att försöka informera. En deltagare anser att man kan bidra med att förebygga matsvinnet genom tillexempel kontroll av att nedkylningen sker på rätt sätt. En annan livsmedelsinspektör, berättar att Livsmedelsverket har påbörjat ett projekt där de skriver ett rådgivande dokument som är till för verksamheter. Dokumentet

förespråkar om minskning utav matsvinn och ger en mängd olika förslag på hur detta kan åstadkommas (figur 4).



Figur 4. Respondenternas åsikt på hur inspektörer kan på ett effektivt sätt påverka minskning av matsvinn.

Deltagarna anser att det finns inget i den rådande livsmedelslagstiftningen om att matsvinn i livsmedelsverksamheter ska kontrolleras, men livsmedelsinspektörer kommer ändå i kontakt med frågan på olika sätt.

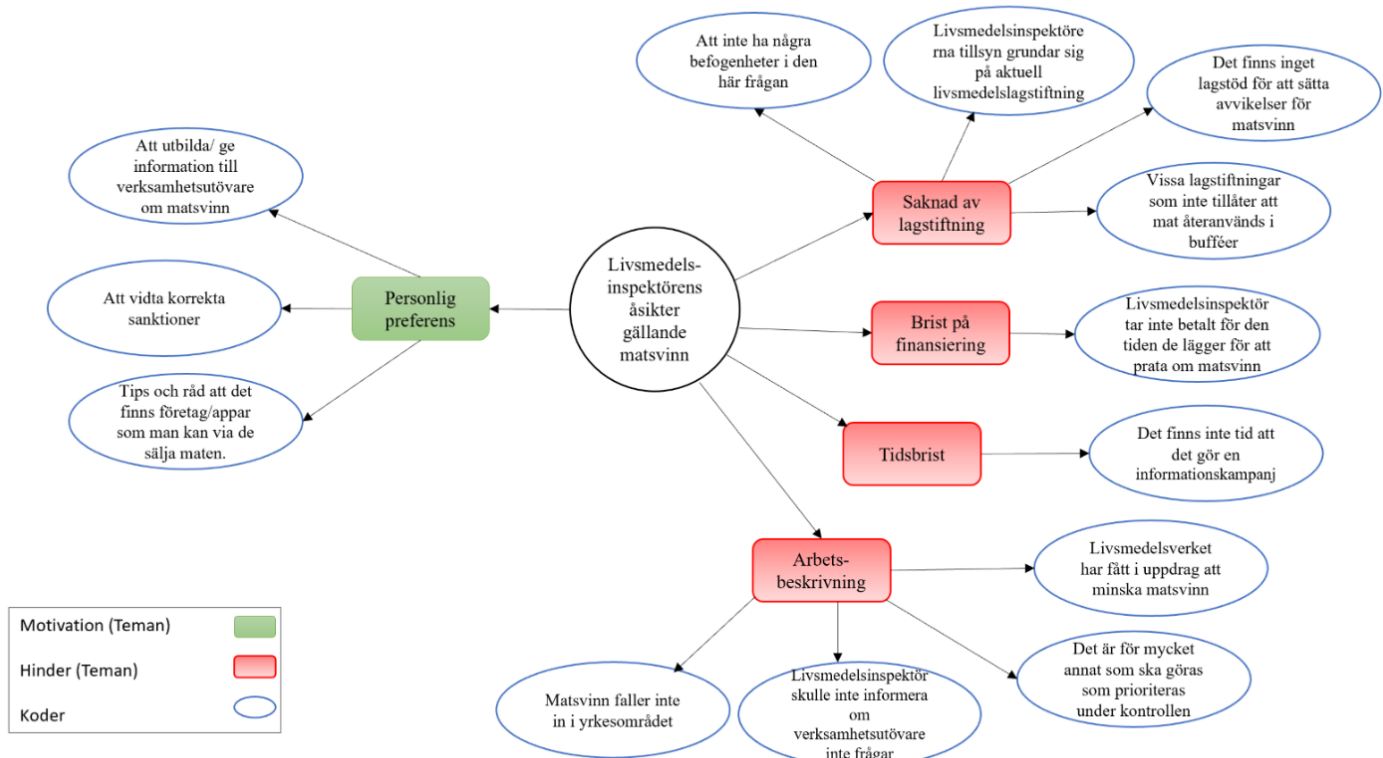
Näst sista frågan i intervjuerna var; vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör att engagera sig i att minska matsvinn och vilka hinder det finns? Svaret och motiveringen varierade, men hinder var respondenterna någorlunda ense om. Hinder som nämndes var frånvaro utav lagstiftning som de kan luta sig mot, brist på finansiering utav personal, brist på informationskampanjer, tidsbrist samt andra prioriteringar. Det respondenterna talar om i intervjuerna är att enligt deras uppfattning inte finns lagstiftning som styrker matsvinn minskning. Därav finns det inte många myndigheter som vill finansiera sådana kontroller, eftersom de tar en enorm mängd tid att utföra och kostsamt. När det inte finns någon typ av lagstiftning blir matsvinn mindre prioriterad för myndigheter. Lika många respondenter svarade inte på vilka faktorer

som motiverar livsmedelsinspektör till att engagera sig i att minska matsvinnet. Dock menade de som svarade att det handlade om personlig preferens ifall livsmedelsinspektören är engagerad inom ämnet kan de fokusera på det under kontroller men eftersom det inte finns lagstiftning eller finansiering väljer oftast livsmedelsinspektör att inte engagera sig i matsvinn.

Sista frågan svarade fem respondenter att de inte har haft kontakt med någon miljöinspektör, men tre utav de fem respondenterna tror att Miljöinspektörernas ansvarsområde är matavfall och inte matsvinn. Fyra utav elva respondenter svarade att de hade haft någon typ av kontakt med miljöinspektör dock hade de olika svar om vad de tror att deras ansvarsområde är. Två utav de tre visste inte vad deras yrke gick ut på, men de hävdade att det inte var inom matsvinn. Den tredje gav inget svar gällande frågan om vad hen tror miljöinspektör eller hälsoskydds inspektöransvarsområde är. Två av deltagarna frågades inte om kontakten med miljöinspektörer och hur de gör med matsvinn. Frågan lades till berodde på intervjuflödet.

4.1 Översikt av livsmedelsinspektörens uppfattning om hinder och motivation

Den tematiska analysen gjordes efter intervjun. För att upptäcka och generera relevanta teman organiserades och kategoriserades all identifierade data. Datavisualisering och sortering i tematisk analys visas i figur 5. Denna modell representerar de upptäckta teman med gröna och röda rutor, och ellipser representerar de markerade koderna (information som stödjer repetitiva teman) från intervjuerna.



Figur 5. En översiktsbild utav hinder och motivation för matsvinnshantering baserad på åsikter från livsmedelsinspektörer som deltar i studien (svar på fråga nr 6, bilaga 2).

5. Diskussion

I det följande kapitlet diskuteras materialet från intervjuerna. Med hjälp utav begreppet matsvinn och livsmedelsinspektörernas plikt inom detta område kommer resultaten att analyseras, diskuteras och lyftas upp till en mer övergripande nivå.

Denna studie undersöker den aktuella situationen för matsvinn i relation till relevanta aktörers roll, möjligheter samt hinder. I studien undersöks även livsmedelsinspektörernas framtida roll gällande tillsyn för att minska matsvinn. Som resultat av detta har studien potential att bidra till ny kunskap inom området. Denna studie representerar endast en liten del av de inspektörer som är involverade i området och åsikter från en enskild inspektör inom varje kommun. Det finns heller inte andra jämförbara studier tillgängliga för jämförelse.

Enligt studiens resultat har majoriteten av respondenterna aldrig haft tillsyn över minskningen av matsvinn. Trots detta hävdar vissa inspektörer att de vägleder vid verksamhetsförfrågningar, dock kan de inte hänvisa till lagstiftning. Detta resulterar till utrymme för frågan om vad livsmedelsinspektörer har för uppgifter samt i vilken utsträckning de har befogenhet att ingripa i hantering och kontroll av livsmedelshantering.

Deltagarna anser att det inte finns något i den rådande livsmedelslagstiftningen om att matsvinn i livsmedelsverksamheter ska kontrolleras, men livsmedelsinspektörer kommer ändå i kontakt med frågan på olika sätt. Det kan till exempel hända att ett livsmedelsföretag aktivt jobbar för att minska sitt matsvinn. Då är det förstås viktigt att livsmedelsinspektören kan bedöma om livsmedelshanteringen är säker eller inte.

En del av deltagarna har dock svårt att se hur de ska kunna ta sig an frågan eftersom det inte är något som ska kontrolleras av livsmedelsinspektörer. Det finns inget som håller syftar på att detta inte ska kontrolleras av livsmedelsinspektörer. Däremot ska det inte inspekteras enligt Livsmedelslagen, och arbetsuppgiften ligger inte i nuvarande arbetsbeskrivning, men att inspektera enligt Miljöbalken Kap 2 § 5 skulle mycket väl kunna passa i en framtidarbetsbeskrivning. Det är även inte

möjligt att debitera företagen för den tid som en inspektör eventuellt skulle lägga på att informera om matsvinn. Finansiering måste ske på annat sätt, anser respondenterna. Två utav de intervjuade livsmedelsinspektörerna anser att de absolut inte kan spela en effektiv roll. Dock kan livsmedelsverksamheter ha satt upp egna, extra hårda, regler för till exempel nedkylning vilket motstrider de två respondenternas hävdande. Ifall en livsmedelsinspektör är uppmärksam på dessa regler kan hen hjälpa företaget förbättra rutinerna om marginal finns. Men eftersom det inte finns en lag om detta kan inspektören inte begära något utav verksamheten men i stället ge information om matsvinn och nedkylning genom till exempel att hänvisa till den aktuella kommunens webbplats, Livsmedelsverkets webbplats eller direktlänk till en handbok för minskat matsvinn på livsmedelsverkets hemsida. Det är viktigt att komma ihåg att det alltid är livsmedelsföretagaren som är ansvarig för att de livsmedel som produceras är säkra och redliga (Livsmedelsverket (2020)). På så sätt kan inspektörer spela en effektiv roll i minskning utav matsvinn.

Respondenterna betonar att avsaknad av lagstiftning begränsar tillsynsverksamheten av matsvinn. Dock stämmer inte detta, eftersom det finns lagstiftning som styrker att verksamheter ska hushålla med råvaror och energi, där livsmedelsverksamhet inte utgör något angivet undantag (Miljöbalken, 1998:808). Svensk lagstiftning tillhandahåller därför redan ett kraftfullt ramverk för att drastiskt minska matsvinnet, men lagen måste upprätthållas om reglerna ska bli effektiva. Tillsyn och övervakning av matsvinn skulle kunna vara en del av livsmedelsinspektörernas arbetsuppgifter, eftersom de redan har kontakt med verksamheterna genom sin tillsyn av Livsmedelslagen. Det skulle även kunna vara en del av miljöinspektörernas arbete, eftersom de redan inspekterar enligt Miljöbalken. Beroende på vilken lösning man väljer i den enskilda kommunen, behöver antingen livsmedelsinspektörernas eller miljöinspektörernas arbetsbeskrivning uppdateras.

I en undersökning som tog plats hösten 2013 framträdde det att lagstiftningen i sig inte är svinndrivande utan tolkning samt tillämpande utav den leder till matsvinn. Men detta motsäger respondent D3 då hen menar att på grund av avsaknad utav spårbarhet behövdes livsmedel förstöras samt slängas. Detta är något lagstiftningen beslutar och är därmed ingen tolkningsfråga (Förordning (EG) nr 178/2002, artikel 18). Respondent D3 menar att hen vet om alternativa tillvägagångssätt som exempelvis i Italien. Vid en sådant fall skulle myndigheten donera produkten till fria organisationer där de skulle undergå prover för att garantera att produkterna är säkra för konsumtion. Då skänks livsmedlen vidare.

Myndigheter kan hjälpa till genom att ta bort vissa regler som bidrar till matsvinn. Ett exempel på detta är, tidigare var det inte tillåtet att sälja svinnfrukt i en

plockpåse på grund av alla regler som fanns kopplat till märkning och information. Nu har man ändrat på reglerna och gjort det lättare för handeln att sälja svinnfrukt och grönsaker, hävdar en av respondenterna. Svinnfrukt är ett exempel på hur tolkning utav lagstiftningen kan hjälpa med minskning utav matsvinn.

Om fler inspektörer blir medvetna om matsvinnfrågan kan det troligtvis få stora positiva effekter framöver. Vissa inspektörer tyckte att myndigheter som fått regeringsuppdraget dvs Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket, är de som har ansvaret för minskat matsvinn i Sverige.

Ett vanligt antagande är att livsmedelsinspektörer är ansvariga för att sprida information om målen att minska matsvinn, ge företag och råd samt stöd till invånare om minskat matsvinn i koppling till deras verksamhet om de frågar. Detta antagande stämmer dock inte eftersom det inte är livsmedelsinspektörers uppdrag eller ansvar idag.

Dessutom nämner en utav respondenterna, som är utbildningsansvarig inom föreningen Ätbart att deras uppdrag är att utbilda olika delar utav samhället gällande frågan om matsvinn. Genom att sprida kunskap till bland annat skolelever, företag och privatpersoner belyser man olika beteendemönster som är skadliga för samhället då de bidrar till matsvinnet. De riktar alltså strålkastarna på hur man är en del utav problemet, men även hur man kan sluta vara det. Sprids information om exempelvis hur matsvinn kan ekonomiskt gynna företagen kommer det vara mera attraktivt att minska matsvinn. Därför är spridning utav kunskapen väsentlig. En utav deltagarna informerade om att Livsmedelsverket har startat ett projekt om hur livsmedelskontrollen kan lyfta matsvinnfrågan i den ordinarie kontrollen. Detta innebär att livsmedelsinspektörernas arbetsuppgifter möjligtvis kommer att utvidgas.

Kan också vara värt att nämna att miljöinspektörer, eller miljö- och hälsoskyddsinspektörer kan arbeta med olika uppgifter. Deltagare D12 hävdar att miljö- och hälsoskyddsinspektörer jobbar med hälsoskyddstillsyn eller miljötillsyn enligt miljöbalken. Deras uppgifter handlar om tillstånd och tillsyn eller kontroll, men har inga arbetsuppgifter inom matsvinn. Rent formellt borde miljöinspektörernas uppgift vara att ha tillsyn över hela Miljöbalken, där matsvinn rimligtvis ingår, men informellt verkar det ha utvecklats en kultur i branschen där de anser sig inte ha denna uppgift (Strid, pers.komm).” På grund av detta pågår ett forskningsprojekt med fokus på att förtydliga juridiken kring matsvinn och dess tillsyn (Swecris, 2021).

6. Slutsats

Livsmedelsinspektörerna anser inte att de har någon nuvarande roll i arbetet med minskning av matsvinn inom livsmedelssektorn mer än att informera verksamheterna om de krav som ställs med stöd av livsmedelslagen. Detta görs så att de inte ska behöva slänga mer än vad som verkligen krävs. Deras tankar om en framtida roll handlar främst om att få en mer målinriktad roll i rådgivning och utbildning utav livsmedelsföretag om effektiva tillvägagångsätt för att minska matsvinn. Detta kommer att främja medvetenhet samt implementera åtgärden för att minska förluster längs livsmedelskedjan. Dessutom ser deltagarna samarbete med andra intressenter inom livsmedelsindustrin som ett effektivt sätt att gemensamt ta itu med matsvinn. Största hindret som livsmedelsinspektörer möts när det gäller matsvinnfrågan är brist på stödjande lagstiftning. Lagen ska tydligt kunna definiera uppgifterna för varje aktör i livsmedelskedjan men misslyckas med detta. De ytterligare hindren i livsmedelsinspektörernas kontroll av matsvinn är brist på tid samt ekonomiska resurser. De flesta som deltog i intervjuerna ansåg att de tre matsvinnsmyndigheterna, Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket, hade ansvaret för tillsynen av matsvinnsminskningen. Deras inställning till att informera om matsvinnfrågan beror mycket på den personliga preferensen, där ungefär hälften (46,1%) av inspektörerna gärna tog på sig den uppgiften. Den person som arbetade inom organisationen Ätbart såg detta som sin huvuduppgift. Majoriteten hade positiv inställning till att ta på sig ytterligare ansvar genom att utvidga sina arbetsuppgifter och ha ansvaret för att sprida information.

Referenser

Andersson, T. and Stålhandske, S. (2020). *Matavfall i Sverige: Uppkomst och behandling* 2018. Available at: <https://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:naturvardsverket:diva-8489> (Accessed: 23 May 2023).

Cohen, L., Manion, L. and Morrison, K. (2007). *Research methods in education, 6th ed.* New York, NY, US: Routledge/Taylor & Francis Group (Research methods in education, 6th ed), pp. xviii, 638.

Defra (2011). *Recycling of catering and food waste—Evidence project final report.* Loughborough, UK: Defra.

Devex (2021). *UN report: Countries at all income levels waste food, Devex.* Available at: <https://www.devex.com/news/sponsored/un-report-countries-at-all-income-levels-waste-food-99323> (Accessed: 23 May 2023).

Eriksson, M., Lindgren, S. and Persson Osowski, C. (2018). 'Mapping of food waste quantification methodologies in the food services of Swedish municipalities', *Resources, Conservation and Recycling*, 137, pp. 191–199. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2018.06.013>.

'EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV 2008/98/EG' (2008).

Förenta nationerna (2015). *Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development.* New York: United Nations, Department of Economic and Social Affairs. Available at: <https://sdgs.un.org/2030agenda>.

Förenta nationerna (2020). *Matsvinnet ökar samt hunger runt om i världen, Förenta Nationerna.* Available at: <https://unric.org/sv/okad-hunger-och-matsvinn/> (Accessed: 11 April 2023).

framtid.se (no date) *Miljö- och hälsoskyddsinspektör » Yrken.* Available at: <https://www.framtid.se/yrke/miljo-och-halsoskyddsinspektor> (Accessed: 23 May 2023).

Gustavsson, J., Cederberg, C. and Sonesson, U. (2011). *Global food losses and food waste: extent, causes and prevention; study conducted for the International Congress Save Food! at Interpack 2011, [16 - 17 May], Düsseldorf, Germany.*

International Congress Save Food!, Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Hiç, C. *et al.* (2016). 'Food Surplus and Its Climate Burdens', *Environmental Science & Technology*, 50(8), pp. 4269–4277. Available at: <https://doi.org/10.1021/acs.est.5b05088>.

Hogmark, Å. (2009). *Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen? en studie om livsmedelsinspektörens yrkesroll sedd ur olika perspektiv*. Publikation / Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för livsmedelsvetenskap, p. 265.

(IVA-rapporten Resurseffektiv livs_medelssektor i Sverige (2020). *Mätning av matsvinn och övrigt matavfall*.

Kvale, S. (2007). *Doing Interviews*. SAGE Publications, Ltd. Available at: <https://doi.org/10.4135/9781849208963>.

Livsmedelsverket I Dahlin (2014) 'På väg mot ett Sverige med mindre matsvinn'. Available at: https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2014/livsmedelsverkets_redovisning_om_matsvinnsarbetet.pdf.

Livsmedelsverket (2018). *Fler gör mer! Handlingsplan för minskat matsvinn 2030*. Available at: <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/publikationer/sok-publikationer/artiklar/2018/2018-fler-gor-mer-handlingsplan-for-minskat-matsvinn-2030> (Accessed: 23 May 2023).

Livsmedelsverket (2020). *Handbok för minskat matsvinn*. Available at: <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok/handbok-for-minskat-matsvinn> (Accessed: 23 May 2023).

Lopez Barrera, E. and Hertel, T. (2021). 'Global food waste across the income spectrum: Implications for food prices, production and resource use', *Food Policy*, 98, p. 101 874. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101874>.

Masson-Delmotte, V. *et al.* (eds) (2021). *Climate Change 2021: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change*. Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA: Cambridge University Press. Available at: <https://doi.org/10.1017/9781009157896>.

Matsvinnet (u.å.). *Fakta om matsvinn*. Available at: <https://matsvinnet.se/fakta-om-matsvinn/> (Accessed: 22 April 2023).

Miljöbalken (1998:808) *Svensk författningssamling 1998:1998:808 t.o.m. SFS 2022:1799 - Riksdagen*. Andra Kapitlet, 5 paragrafen.

Naturvårdsverket (2022). *I Sverige slängdes det över en miljon ton livsmedel 2020*. Available at: <https://www.naturvardsverket.se/om-oss/aktuellt/nyheter-och-pessmeddelanden/i-sverige-slangdes-det-over-en-miljon-ton-livsmedel-2020> (Accessed: 11 april 2023).

Naturvårdsverket (2023). *I Sverige slängdes det över en miljon ton livsmedel 2021*. Available at: <https://www.naturvardsverket.se/om-oss/aktuellt/nyheter-och-pessmeddelanden/2023/januari/i-sverige-slangdes-det-over-en-miljon-ton-livsmedel-2021> (Accessed: 11 april 2023).

Riksdagsförvaltningen (no date) Minska matsvinnet Motion 2012/13: MJ234 av Otto von Arnold (KD) - Riksdagen. Available at: https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/motion/minska-matsvinnet_H002MJ234.

Robson, C. and McCartan, K. (2016). *Real world research: a resource for users of social research methods in applied settings*. 4th, illustrated, annotated edn. Wiley.

SFS 2001:512. Förordning om deponering av avfall. Stockholm: Miljö- och energidepartementet.

Strid, pers.komm. Ingrid Strid, Institutionen för energi och teknik, Sveriges lantbruksuniversitet

Swecris (2021). *Är matsvinn olagligt?* Available at: <https://www.vr.se/swecris.html#/?query=%C3%84r+matsvinn+olagligt?> (Accessed: 24 May 2023).

webb.overthemoon (u.å.). 'Ätbart - tillsammans för minskat matsvinn'. Available at: <https://atbart.org/> (Accessed: 23 May 2023).

WRAP (2013) *Estimates of waste in the food and drink supply chain*. Banbury, UK: Waste & Resources Action Programme.

Populärvetenskaplig sammanfattning

En tredje del av allt livsmedel som framställs för användning i värden förloras eller slängs bort. Detta kan skapa stora miljöproblem samt leda till dilemma ur en ekonomisk och social aspekt. För att uppnå en hållbar framtid har FN:s organisationen tagit fram en plan för alla till 2023. Planen är en av deras prioriteringar för hållbara utveckling 2030 (FN 2015). I Sverige är det Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket som har fått uppdraget av regeringen att arbeta med frågan men Livsmedelsverket samt kommuner som ansvarar för att övervaka och säkerställa att livsmedelslagstiftningen följs. Regler som syftar till att säkerställa livsmedelssäkerhet, kvalitet och hälsosamhet för konsumenterna finns i Livsmedelslagstiftningen och det är livsmedelsinspektörer som är myndighetspersonal har tillsyn på livsmedel.

En studie genomfördes för att kunna undersöka inspektörernas nuvarande roll i arbetet med minskning av matsvinn inom livsmedelssektorn samt höra deras åsikter om deras framtida roll.

Resultaten utav studien visade att i dagsläge har livsmedelsinspektörerna inte tillsyn över matsvinn. Respondenterna hävdar att det finns hinder som gör att livsmedelsinspektörer inte kan engagera sig i att minska matsvinnet. Det största hindret är avsaknad utav lagstiftning. Det finns inget i den rådande lagstiftningen som syftar på att matsvinn ska kontrolleras. Ännu ett hinder är att lagen ska tydligt kunna definiera uppgifterna för varje aktör i livsmedelskedjan men misslyckas med detta. Dessutom hävdar de intervjuade att det finns en tydlig brist utav ekonomiska resurserna för att livsmedelsinspektörerna ska kunna ingripa i matsvinnets dilemma. Tidsbrist är ytterligare ett hinder. Enligt informatörerna blir tidsbrist ett hinder eftersom kontrollerna ska utövas under en begränsad tidsram som gör det svårt att hinna med matsvinn. Personliga preferenser var det som styrde livsmedelsinspektörernas motivation för att engagera sig i matsvinnfrågan. Genom att tillhandhålla utbildning, vägledning samt tips och råd kan de bidra till ökning utav medvetenheten hos livsmedelsutövare.

Tack

Vi vill tacka vår kursansvarig Mattias Eriksson, forskare vid institutionen för energi och teknik vid Sveriges universitet i Lantbruksvetenskap (SLU). Du har hjälpt oss att bygga idén till detta examensarbete, Stort tack!

Vi vill också tacka Ingrid Strid forskare vid Inst. för energi och teknik vid Sveriges universitet i Lantbruksvetenskap (SLU) för hjälp med korrekturläsning och feedback.

Sist men inte minst vill vi rikta ett stort tack till alla respondenter som ställde upp och gjorde denna studie möjlig.

Bilaga 1

Intervjufrågor

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?
2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?
3. Vems uppgift anser du är det att ha tillsyn över ett minskat matsvinn? Har du skrivit förelägganden för att förebygga matsvinn?
4. Är du som livsmedelsinspektör/miljöinspektör involverad i matsvinn?
(nej!) Varför?
(ja!) hur?
5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?
6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?
7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Bilaga 2, Svar på intervjufrågor

D1. Intervju med Livsmedelsinspektör, Stockholm kommunen, den 3/4–2023.

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

Jag började jobba två tusen tolv, i elva år,

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Just nu, tycker jag, att många restauranger försöker minska sitt matsvinn för att maten är så dyr och de vill ju inte slänga så mycket mat. För att det kostar så mycket pengar. Det är väl ofta kanske buffétrestauranger som slänger mer mat. De har svårt att beräkna hur många gäster de har.

3.

- a) vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn.
- b) Har det hänt att du har skrivit föreliggande för att förebygga matsvinnet?

A) jag tycker väl kanske inte att det ligger på oss handläggare på kommunen. Vi som skulle göra livsmedelskontroll, tycker jag inte att det ligger hos oss att göra det, men det är väl ett gemensamt ansvar för att ha tillsyn över matsvinn, men det beror ju på Livsmedelsverket. För att de har ju fått i uppdrag av regeringen att minska matsvinn, så jag tycker det är deras ansvar.

B) Nej, jag vet inte vilken lagstiftning jag skulle kunna använda mig av för det. Jag tror restaurangerna kanske skulle behöva mer råd hur man på ett säkert sätt minskar mat så att både följa lagstiftningen och att de kan spara maten och därmed minska matsvinn. De vill ju hellre att det ska vara säkert än osäker. Restaurangerna vill ju hellre göra rätt och slänga än att släppa ut någonting som har blivit dåligt. De inte själva riktigt vet hur de ska avgöra det så slänger de maten i stället.

4. Är du som livsmedelsinspektör involverad i matsvinn? Varför?

Nej, jag tycker ändå inte. Det alltså jag kan på mina kontroller ibland fråga Vad gör ni med maten som blir över? Ibland kan jag tipsa att det finns ju företag som man kan via de sälja maten. Till exempel sådana appar, de som man säljer överbliven lunch och jag kan bara nämna det och säga så att folk kan komma dit och hämta för billigare mat. Men det är ingenting som ingår i kontrollen. Den ligger inte i kontrollen. För att det finns väl inget lagstöd för att sätta avvikelser för matsvinn. Om vi skulle börja kontrollera matsvinn bland våra kontroller skulle vi behöva någon lagstiftning att luta oss mot.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Jag kan väl bidra med råd om verksamhetsutövaren undrar. Till exempel om de frågar att kan jag göra så här eller är det säkert att göra så? är det ett bra sätt att göra så? mm. Så kan jag ge de råden men jag skulle inte själv aktivt gå ut och informera om de inte frågar. För att vi kan ju inte ta betalt för den tiden vi lägger för att prata om matsvinn. Vi får inte ta betalt för den tiden. och då blir det ju inte ett fokus. Jag menar, vi får ju betalat för vår kontroll och det vi kan ta betalt för och matsvinnen faller ju utanför kontrollen. Men jag kan väl som inspektör att tänka på, när är det rimligt att de slänger mat? De måste slänga mat när någonting inte har gått rätt och då kärvar inspektören att maten ska slängas.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Jag börjar med hindret. Hindret är ju att vi inte kan ta betalt för det. Att det finns ingen tid att det gör en informationskampanj och inte kan ta betalt för. Det är för mycket annat som ska göras som prioriteras under kontrollen. Om vi skulle behöva lägga tid på det så skulle vi behöva kunna ta betalt för det på något sätt. Det är en motivering om vi skulle få ta betalt för kontrollen. Livsmedelsverket vill ju att vi ska jobba med matsvinn. De vill ju att vi ska informera om matsvinn, Men de ville inte att vi tar betalt för det. Livsmedelsverkets förslag att vi informerar om att matsvinn inte ingår i kontrollen och därefter informera eller tipsa om lösningar för minskning av matsvinn. Med det bli det svårt till den här yrkesrollen. Om det inte tillhör tillsynen och inspektör säger någonting, kan det ändå uppfattas som att det är någonting man ska göra, även om det bara information så kan man i min roll uppfatta det som att det är ett krav.

7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Nej, det har jag inte. Vi har ju kontakt med hälsoskydd och de jobbar med avfall. De jobbar ju inte så mycket med matsvinn utan mer med hur man sorterar matavfall där den ska vinnas. I Stockholm har vi inte haft fokus på matsvinn så mer än att man ska sortera ut sitt matavfall.

D2. Intervju med Livsmedelsinspektör, Stockholm kommunen, onsdag den 5 april 2023

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

5 år

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Ja. Framför allt inom kommunala verksamheter så brukar matsvinnsmätningar göras regelbundet. Butiker kan ha stora mängder matsvinn men många jobbar också aktivt med att minska mängden, ex använder de livsmedel med kort datum/tråkiga grönsaker etc. till matproduktion (om de har tillagning), ihop plockade fruktpåsar som säljs rabatterat osv.

3.

a) Vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn?

b) Har du skrivit förelägganden för att förebygga matsvinn?

Nej, jag har inte skrivit något föreläggande för att förebygga matsvinn. Jag tror inte det finns något lagstöd i livsmedelslagstiftningen för detta.

4. Är du som livsmedelsinspektör involverad i matsvinn?

Varför?

Nej, inte mer än att vi brukar gå igenom avfallshantering inkl. matavfall under en inspektion. Om en verksamhet skulle ha en bristfällig hantering av matsvinn så att det medför risker så är det så klart aktuellt för inspektörer att se över detta men det har inget med mängden svinn att göra utan mer om de förvarar matsvinnet olämpligt och därmed riskerar att sprida bakterier och liknande. Då spelar det ingen roll om det är uttalat matsvinn eller matavfall i största allmänhet.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Då det inte finns något lagstöd kan vi inom livsmedelskontrollen inte påverka detta då vi är en tillsynsmyndighet.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Visst skulle vi kunna prata om matsvinn vid inspektioner men vårt uppdrag är att säkerställa säker mat till konsumenter. Matsvinn räknas inte som en potentiell hälsofara så med nuvarande lagstiftning tror jag det blir svårt eftersom vår tillsyn grundar sig på aktuell livsmedelslagstiftning.

7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Jag har varit i kontakt med miljöinspektörer men inte när det handlar om matsvinn. Jag vet inte hur de hanterar matsvinn.

D3. Intervju Livsmedelsinspektör, Stockholm kommunen, onsdag den 5 april 2023,
Intervju Livsmedelsinspektör, Stockholm kommunen, onsdag den 5 april 2023.

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

Sedan tjugohundra tolv, det är 12 år.

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

I vissa situationer tänker jag på matsvinn men inte vid varje inspektion. Vid vissa inspektioner har jag reflekterat över att våra beslut som vi fattar leder till matsvinn. Som till exempel i fuskgruppen så lägger vi saluförbud på matvaror och livsmedel som saknas spårbarhet, alltså när de inte kan visa kvitton. I Stockholm så har vi ju som en fuskgrupp som arbetar mot livsmedelsfusk. Detta betyder att när inspektör hittar varor som saknar spårbarhet dokumenten, verksamhetsutövaren kan inte visa en faktura eller kvitto eller följesedel för de varorna, då skriver vi inspektörer ju som ett förbud. Detta betyder att verksamhetsutövaren inte får släppa ut den här produkten, hen får inte sälja den eller laga mat av den och sen om de inte inkommer med kvitto inom en viss tid, då förelägger ju dom och destruera livsmedlen. De måste slänga produkten.

Jag var på en butik och låt säga att han hade 50 förpackningar med kaffe, alltså i Gevalia kaffe och han hade inget papper på de. Vi misstänker ju att det är stöldgods som de köper in. Vi slängde och så tömde vi ut innehållet i sådana här stora soppåsar och sen fick han bära ut dem i soprummen. Detta känns ju på ett sätt inte farlig och konsumera livsmedlen. Kaffet i exempel inte kommer från den lagliga livsmedelskedjan utan det kommer ju från den svarta marknaden, då måste de destruera det eller det får inte släppas ut på marknaden. Det har jag ju både sett vid inspektionerna och också reflekterat över den. Det här är verkligen riktigt matsvinn och man borde se över det och hitta bättre lösning till det. Jag pratade med en person i fuskgruppen om det. Hon berättade att i Italien, där hon kommer ifrån, där slänger man inte saker som myndigheten har tagit hand om utan de skänker bort varorna till fria organisationer. Man gör viss provtagning för att se om det är säker mat att äta. Om man får positiva provsvar dvs. livsmedlet är okej, då skänker man bort det i stället.

3.

a) Vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn?

b) Har du skrivit förelägganden för att förebygga matsvinn?

Den yttersta ansvaret är verksamhetsutövaren. Jag tänker på en restaurang som lagar mat, då är det restaurangen som behöver ha en bra planering, göra bra inköp, har korrekta temperaturer, har rutiner så att man inte lägger ut för mycket mat på buffén som man sen behöver slänga och så vidare.

Därmed vi som myndighet kan hjälpa till genom att ta bort vissa regler som bidrar till matsvinn. Till exempel det var ju inte det tillåtet att sälja svinnfrukt i en plockpåse på grund av alla regler som fanns kopplat till märkning och information. Nu har man ju ändrat på reglerna och gjort det lättare för handeln och sälja svinnfrukt och grönsaker. Jag tror att vi som myndighet som stiftar reglerna kan underlätta för branschen att minska sitt matsvinn men som har sagt yttersta ansvaret ligger på verksamhetsutövaren.

Livsmedelsverket har informationskampanj. De kan gå ut med information både till konsumenten, och ute i företagare. Jag tänker att Livsmedelsverket kan ju verkligen ge råd serviceinformation och koppla till hur man förebygger och minskar matsvinn. Jag tänker branschen som Arla som märker alltid mjölk med bäst före och inte med bra efter. Det är väldigt bra initiativ där man liksom uppmuntrar kunden luktar, smaka och titta innan man slänger ett livsmedel. Jag tror Livsmedelsverket kan gå ut kanske ännu mer med bra information för att minska matsvinnet.

Nej, det har jag inte skrivit föreläggande på matsvinn. I livsmedelslagstiftningen saknas det ju lagstöd för det.

4. Är du som livsmedelsinspektör involverad i matsvinn?

(nej!) Varför?

(ja!) hur?

Nej, lagstiftningen är utformad som den är utformad och vårt huvudsakliga fokus blir ju till att kunden får säkra livsmedel och reglera livsmedel. Men sen ser det ju viktigt som inspektör och vi tar proportionerliga sanktioner. Låt säga att det är en produkt som är felmärkt, då skulle jag ju aldrig förelägga om destruktion. utan jag skulle ju förelägga om att ändra märkningen och på det viset minskar man ju matsvinnet genom och vidta korrekta sanktioner.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Men jag tror att den rollen som man som livsmedelsinspektör kan ha, det är ju att lämna information. Men man ska kunna särskilja på vad som är kontroll och vad som är information för det. Annars kan vi lätt uppfattas av verksamhetsutövaren att det finns massa lagar som reglerar matsvinn och så är det ju inte. Utan livsmedelslagen reglerar ju bara säkra livsmedel. Jag tror att man måste vara väldigt tydlig som inspektör.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Det som kan motivera en livsmedelsinspektör, det är ju om det blir lagstiftad att verksamheten behöver minska sitt matsvinn och då blir det ju väldigt enkelt att följa upp matsvinn. Jag tror att det krävs en tydlighet om våra befogenheter, men vi kan ju inte jobba med den här frågan utan att ha några befogenheter. Jag tänker att det är ju det som blir hinder. Ett annat hinder kan vara den här typen av fall om vi ska jobba mycket med information, det är ju att vi inte får betalt för det. Om man tycker att det här är en prioriterad fråga som blir livsmedelsinspektörer ska jobba med då måste man ju hitta en finansiering för det. För att det finns ju inga pengar för att jobba med den här frågan. Verksamhet betalar för kontrollen och vi kan inte ta betalt för att prata om matsvinn. Det ligger ju utanför vår taxa. Vi behöver ha extra pengar för att jobba med den här frågan.

7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Nej, jag vet inte hur de jobbar med matsvinn frågan.

D4. Intervju med Livsmedelsinspektör, Norrköping kommunen, måndag den 3 april 2023

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

December 2021, vi kan räknas nästan 15 månader.

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Jag såg verksamheter som har ganska mycket matsvinn. Jag brukar fråga vad gör ni med matrester? flesta svarade att vi kastar matresterna. Ibland tar vi resten hem och äter den hemma. Restauranger svarade mig så här. Förra veckan var jag på en restaurang och tänkte fråga också om mat som var kvar. De har ett avtal med ett företag som kommer på kvällar eller efter middagar, tar de maten och säljer de den på halva priset. Så det är de tre olika svar som jag har fått från olika verksamheter i Norrköping kommun.

3.

a) Vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn

b) Har det hänt att du har skrivit föreliggande för att förebygga matsvinnet?

Många förskolor sa att alla varor har blivit dyrare och därför försöker de anpassa matlagning till antal elever. De räknar antal elever varje dag på morgonen. Till exempel om de har totalt 90 elever tar de närvaro på morgonen och räknar hur många elever är närvarande och på så sätt försöker de undvika slösa bort mat. Med den här metoden kanske de kan minska mängden matsvinn.

Jag anser att Livsmedelsenheten på kommunen ansvarar för matsvinn.

b) Nej, aldrig faktisk, Det finns ingenting på lagstiftning om den här området. Vi frågar bara under vår kontroll. Detta är ingen obligatorisk uppgift för oss som livsmedelsinspektörer. Om det finns matsvinn är det inte en avvikelse. Vi kontrollera livsmedelsäkerhet eller kvalitet av mat. Vi försöker att minska riskohälsa faktorer för människor.

4. Är du som livsmedelsinspektör involverad i matsvinn? Varför?

Nej, men till exempel förra veckan har jag varit i en konfrans i Stockholm, och sista föreläsning var om hur ska vi minska matsvinn. Två inspektörer från Livsmedelsverket förklarade att på framtiden ska vi kontrollera matsvinnet. De berättade om hur vi ska göra det och hur tänker vi om matsvinn. Vi i vår kommun pratade med vår chef om vi skulle skriva avvikelse om vi ser stora mängder matsvinn och hon sa nej till det.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Vi kan ge tips till verksamheten. Om hur de kan förvara mat så att den kan användas under en längre tid. Vi rekommenderar att maten tillagas så mycket som behövs. Det finns olika länkar på internet som vi kan hänvisa till, så de kan gå igenom och läsa. Detta kan bidra till att minska matsvinn. Livsmedelsverket kommer skicka till oss en länk som vi kan skicka till olika verksamheter för att lära sig mer om matsvinn.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Ingen kan hindra att en inspektör att fråga om matsvinn. Under våra kontroller frågar vi om matsvinn men Livsmedelsverket hanterar den här område. Men ingenting kan hindra mig att fråga företagare om matsvinn och få honom att tänka på matsvinn. På grund av höjda livsmedelspriser är arbetsgivare också intresserad av att livsmedelsinspektören vägleder arbetsgivaren. Så jag tänker att en livsmedelsinspektör måste ge information till verksamhetsutövare om matsvinn och uppmuntra dem att minska matsvinn och undvika att kasta mat. Mat och dess behov för kommande generationer är en viktig fråga.

D5. Intervju Livsmedelsinspektör, Norrköping kommunen, måndag den 3 april 2023

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

3 månader

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Ja, det kan man säga verkligen.

3.

- a) vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn.
- b) Har det hänt att du har skrivit föreliggande för att förebygga matsvinnet?

a) Baserad på Livsmedelsverkets skyldighet att minska matsvinnet så gav de på en konferens mycket bra information till livsmedelsinspektörerna och jag tycker att i detta gemensamma samarbete kan vi som inspektörer hjälpa olika verksamheter att minska matsvinnet genom att ge förslag, tips, rekommendation och vägledning.

b) Nej, det är tidigt. Vilken lagstiftning är relaterade till matsvinn.

4. Är du som livsmedelsinspektör involverad i matsvinn? varför

Nej, varför? Inte för att det inte finns någon lag som stödjer denna åtgärd. Det är ganska ny grej. Vi har inte haft någon tillsyn på det förrän nu och det är en ny fråga som har tagits upp den senaste tiden.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter? Vi har börjat ett nytt projekt att skriva några rådgivnings dokument där ska vi lämna över till de som jobbar och bedriver verksamheter och hanterar livsmedels och det ska förklara vilket är bästa sättet att minska matsvinn och hur ska de hantera och förvara livsmedel på ett bra sätt samt att minska matsvinn. jag tänkte att vi är på gång. just nu fokuserar vi på matsvinn och det är stor del av den gäller återvinning som behöver nödvändiga åtgärder för vår miljö. Matsvinn är ett stort område i livsmedelsbranschen.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Fram till nu har vi inte haft några åtgärder eller någon övervakning för matsvinn. Det är som sagt ett nytt ämne, men kanske i framtiden kommer en stor del av vårt arbete att vara relaterat till detta område. Vissa lagstiftningar som inte tillåter att mat återanvänds i bufféer är ett stort hinder för att minska svinnet.

D6. Intervju med Livsmedelsinspektör, Nacka kommunen, onsdag den 5 april 2023.

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

Det blir 5 och halv år

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Ja, ibland. Jag tycker att restauranger har blivit bättre de senaste åren de försöker att minska matsvinnet. Jag har märkt.

3.

- a) vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn.
- b) Har det hänt att du har skrivit föreliggande för att förebygga matsvinnet?

- a) Det ligger på verksamheterna själva.
- b) Nej, det har inte gjorts. Det har inte lagstöd. En av våra viktigaste uppgifter är att kontrollera säkerheten på maten.

4. Är du som livsmedelsinspektör involverad i matsvinn? varför

Nej, jag har aldrig involverat. Det finns inget lagstöd för att kontrollera matsvinn.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Ett sätt som kan minska matsvinnet är ju att skolor eller restauranger försöka räkna ut hur mycket mat de ska behöva så att det inte blir över. Vi kontrollerar nedkylningar att de följer de rutiner som de ska bland annat rätt temperatur när maten blir över.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Om vi märker att ett företag eller en skola har för mycket matsvinn försöker vi diskutera med de att göra på ett annorlunda sätt. Att motivera de är inte riktigt vårt jobb. Servisgrej är ansvarig i det här området. Och det finns ingen lagstiftning gällande matsvinn. I lagstiftningen står det om matsvinnet slänger måste göra det på ett miljövänligt sätt.

7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Nej, vi har inte kontakt med miljöinspektörerna, de jobbar med matavfall.

D7. Intervju med Livsmedelsinspektör, Järfälla kommunen, torsdag den 6 april 2023

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

Som livsmedelsinspektör har jag jobbat i 20 år.

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Ja, det har blivit otroligt mycket bättre på den här tiden. Det som är sämst det är livsmedelsbutiken med bröd där blir man alldeles gröt färdig alltså på riktigt och bake-off. Det är väldigt bra för vi får färskt bröd och det luktar gott, men det kan ju det säga tagen efter så det blir matsvinn och slänger de det i soporna. Det är jättedåligt.

3.

- a) Vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn.
- b) Har det hänt att du har skrivit föreliggande för att förebygga matsvinnet?

a) Kanske de stora koncernerna annars det tycker jag att man borde göra som i Frankrike att regeringen att ta beslut att det är förbjudet att slänga mat från affären. Det är förbjudet. Men i Sverige ingen är ansvarig.

b) Absolut inte, vi kan inte skriva något föreläggande, eftersom finns ingen lag.

4. Att är du som livsmedelsinspektör involverad i matsvinn? varför

Nej, egentligen inte. För att det finns ingen lagstiftning. Som Livsmedelsinspektör så jobbar du enligt livsmedelslagen. I livsmedelslagstiftning står ingenting om matsvinn. avfallföreskrifterna finns i miljöbalken och FN:s 16 mål, mål för världen där står det också att vår intention att minska matsvinn men det finns ingen lag. Miljöinspektörer ska kontrollera matavfallet inte matsvinn.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Jag som livsmedelsinspektör kan inte spela en effektiv roll alltså. Jag kan försöka och får de att förstå att det är bra. Det som är bra att sortera bort och ta bort matsvinn och matavfall från resten av soporna för att kunna ta reda på både matsvinn och andra sopor som plast och glass och så och därmed kan använda dem på ett effektivt sätt. Men en annan sak som nu det är ju matsvinn det betyder att det serverat för stora portioner eller fel portioner, människorna äter inte upp och det är ju egentligen jätte svårt fån människa vill ha stor portion och betala samma pris och till exempel

vid olika rätter och så länge man på så och det kan man försöka och få restauranger och inte ha, och en annan sak det är man kan väga tallriken och betala efter det eller man tar mindre tallrik eller i vissa skolor uppe i Norrland de har tagit bort brickorna så att barnen få ta en tallrik och äta mat och det blir mindre matsvinn då. Det finns olika metoder men det bästa metoden är ta bort buffet tycker jag. Om potentialroll: Det ligger inte hos livsmedelsinspektören tycker jag. Man kan ge råd som jag har sagt och man kan tipsar. Men livsmedelsinspektörer kan inte riktigt påverka det.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Det finn varken hinder eller motivation, det är bara personligt. Om inspektören tycker att det är intressant att jobba med det här då kan man jobba med genom att ge så danna här råd. Men det finns ingen motivation för att om man inte själv engagerad. Eller lagstiftningen är ett hinder. För att vi inte kan göra någonting, det kostar ju alltid pengar. Tid är pengar. Någon ska betala, företagare eller skattebetalare. Om regeringen beslutar att det är förbjudet att man kastar mat då skulle bli det motivering.

7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Jag tror att jag vet hur de gör det. De hanterar matavfallet.

D8. Intervju med Livsmedelsinspektör, Järfälla kommunen, torsdag den 6 april 2023.

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

Jag har jobbat i 9 år.

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Ja absolut.

3.

- a) vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn.
- b) Har det hänt att du har skrivit föreliggande för att förebygga matsvinnet?

a) Livsmedelsinspektörerna saknar lagstiftning att kunna ställa krav på verksamheter. Jag tycker att man skulle behöva någon nationell lagstiftning. Man skulle behöva skapa ny lag menar jag. Där matsvinnet ingår det. Vi behöver lagstöd att ställa krav på verksamheter.

b) Nej, vi har inte gjort. Vi informerar att minska matsvinn. Kommunen har en målsättning, ska minskat på matsvinnet och det har framför allt varit i de offentliga verksamheterna inom skola och vård. Men det finns fortfarande inte någon lagstiftning som vi kan skriva förläggande med så att säga.

4. Att är du som livsmedelsinspektör involverad i matsvinn? varför

Nej, kan man säga. Vi ställer frågor om att sortera matsvinn och matsvinnkärl.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Vi som livsmedelsinspektör utbildar folk, informera de. Många vet inte skillnaden mellan bäst före datum och sista förbrukningsdag. Dagen efter sista förbrukningsdatum måste kastas livsmedlet men många produkter med bäst före datum de kan behålla mycket längre och man behöver inte slänga de. Man kan lukta, smaka och se på livsmedel. Vi försöker att minska matsvinnet genom utbildning samt praktiska tips och råd.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Det största hindret är tidsmässigt att om man ska stor information insats att det tar tid för planerad för denna kontroll och sen finansieringen då om vem som ska betalar för den här extra kontrollen där gäller matsvinnet. Ett annat hinder är att det inte finns någon lag som exakt handlar om matsvinn. tydlig lagstiftning kanske är saknad. Jag som en chef måste ha ett direktiv för att arbeta effektiv mot att minska matsvinn

7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Nej. Jag har inte haft kontakt med miljöinspektörer. De jobbar med matavfall och kostenheten jobbar med skolor.

D9. Intervju med Livsmedelsinspektör, Danderyds kommun, Miljö- och stadsbyggnadskontoret, Miljöavdelningen, 12/4-2023

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

2,5 år.

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Ja, både på jobbet och privat.

3.

a) Vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn?

b) Har du skrivit förelägganden för att förebygga matsvinn?

Framför allt ansvaret ligger på verksamhetsutövaren. Restaurang som lagar mat behöver ha en bra planering, göra bra inköp, har korrekta temperaturer, har rutiner så att man förebygger matsvinnet.

4. Är du som livsmedelsinspektör/miljöinspektör involverad i matsvinn?

(nej!) Varför?

(ja!) hur?

Inte direkt, för att det saknas lagstiftning.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Om lagstiftning finns då kan jag som inspektör bidra med information, råd och tips.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Lagstöd som jag kan lita mig åt.

Frånvaro av lagstiftning är den största hindret.

7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Ja, jag jobbar både som Livsmedelsinspektör och miljöinspektör.

D10. Intervju med Livsmedelsinspektör, SRMH Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor, Täby

1. Hur länge har du arbetat som inspektör?

15 år

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Nej inte direkt men man har kanske hört om det på nyheterna någon gång. Mest kommer information om det från vår centrala myndighet Livsmedelsverket som har fått regeringsuppdrag om matsvinn och har informerat oss om det. Företagen har inte pratat om det direkt, kanske någon skola/förskola någon gång.

3.

a) Vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn?

b) Har du skrivit förelägganden för att förebygga matsvinn?

Målet att minska matsvinnet kommer från FN (Agenda 2030) och Sveriges regering har beslutat att Sveriges matsvinn ska minska enligt FN:s mål. Det är Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket som har fått uppdraget av regeringen att arbeta med frågan. Den kommunala livsmedelskontrollen har inte något uppdrag och det finns inga krav i livsmedelslagstiftningen gällande matsvinn, därför kan vi inte ha tillsyn över minskat matsvinn eller skriva förelägganden eller på annat sätt kräva minskat matsvinn. Det vi kan göra är att föra vidare information från de myndigheter som fått uppdraget från Regeringen och vi kan ge råd och stöd till livsmedelsföretag som vill minska matsvinnet. Livsmedelsföretagen har ett ansvar för att maten ska vara säker och om de vill göra något för att minska matsvinnet och ändå ha säker mat kan vi hjälpa till med råd och stöd.

4. Är du som livsmedelsinspektör involverad i matsvinn?

(nej!) Varför?

(ja!) hur?

JA till viss del. Genom råd och stöd till företag som vill minska matsvinnet och har frågor om något de vill göra är säkert och uppfyller kraven. Om något livsmedelsföretag går för långt med sina planer att minska matsvinnet, så att maten inte längre skulle vara säker eller konsumenterna kan anses bli lurade, då kan vi komma att ställa krav på att slänga maten eller göra maten säker.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Genom att vara påläst om målen om matsvinn, läsa informationen från Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket så att vi kan svara på företagens frågor och hänvisa dem till rätt information. Genom att veta vad vi får/ska/kan göra och inte göra inom livsmedelskontrollen samt vara öppna för och positiva till företagens idéer på lösningar för minskat matsvinn som kan uppfylla kraven om säker mat. Det går att minska matsvinnet och samtidigt servera säker mat, men det kan kräva lite av företagen. Det är till exempel inte okej att skrapa ner matrester från gästernas tallrikar eller plocka in rester från en buffé och servera nya kunder. Det skulle vara förenat med stora risker.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

Personligt intresse och om det kommer direktiv från de centrala myndigheterna som fått uppdraget från Regeringen. Att maten ska vara säker kan vara ett hinder. Osäker eller oärlig mat får aldrig säljas eller serveras och målet att minska matsvinnet kan komma att användas som ursäkt för företag att spara pengar eller slippa slänga dålig mat. Eventuellt kan lagstiftningen tolkas för hårt av inspektörer så att de inte tillåter att mat sparas eller säljs, även om den skulle kunna göra det. Men Livsmedelsverket jobbar för att informera kommunernas livsmedelsinspektörer om vad som kan tillåtas och vad lagstiftningen tillåter. Det är ett arbete.

7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Ja miljöinspektörer har vi på kontoret så jag träffar dem dagligen och vet vad de gör. De arbetar inte med frågor om matsvinn.

D11. Intervju med Utbildningsansvarig, MSc Environmental Engineer, den 13 april 2023. (L11)

1. Hur länge har du arbetat som inspektör??

I cirka 1,5 år.

2. Har den enorma mängden matsvinn kommit till din kännedom vid inspektion?

Ja, det är det vi jobbar med på Ätbart. Det är det som är vår hjärtefråga.

3.

- a) Vems uppgift anser du är att ha tillsyn över ett minskat matsvinn?
- b) Har du skrivit förelägganden för att förebygga matsvinn?

Det här är en fråga som är otroligt viktig som vi tar på allvar. Jag tänker att ansvaret ligger på kommunen i själva genomförandet, men de vill ha stöd från regeringen dvs. stöd med lagstiftningen.

Vi är inte miljöinspektörer eller livsmedelsinspektörer på Ätbart. Vi jobbar till viss del med opinionsbildning eller kommer börja jobba mer med det och det är väl snarare där som vi i så fall skulle kunna göra någon typ utav påtryckning.

4. Är du som Miljöingenjör/Miljöinspektör involverad i matsvinn?

(nej!) Varför?

(ja!) hur?

Ja i allra högsta grad, det är ju det jag jobbar med. Vi reser runt i Sverige och jobbar på utbildningssidan dvs. med att utbilda i matsvinnfrågan. Vi jobbar mot kommuner, till exempel i att utbilda deras kostpersonal och vi pratar med elever om frågan.

Nu startar vi upp svenska matbanksnätverk där ska underlätta för att fler ska kunna omfördela och rädda sådant som riskerar att bli svinn.

Vi jobbar ju inte som miljöinspektörer eller livsmedelsinspektörer, utan vi jobbar mest med att förebygga matsvinnet och det är det som är min huvuduppgift.

5. Hur kan du spela en effektiv roll för att minska matsvinn i olika verksamheter?

Det är kunskap som en nyckel till minskat matsvinn. Att sprida kunskap till både kommunalt anställda och folk som jobbar i storkök eller restaurangkök på något sätt, men också att utbilda gemene man alltså i hur en som privatperson kan minska sitt eget och vårt gemensamma matsvinn. Det är ju det förebyggande arbetet som vi ser som otroligt viktigt och att utbilda barn och unga i frågan så att det är någonting som de får med sig från tidig ålder.

6. Vilka faktorer kan motivera en livsmedelsinspektör/miljöinspektör att engagera sig i att minska matsvinnet? Samt vilka hinder tillkommer?

När jag är ute och utbildar de kommunalt anställda är det väl ofta både hinder och möjliggörare just att det krävs politiska beslut för att en fråga ska bli prioriterad och budgeterad. Detta kan både hjälpa och stjälpa. Om det finns beslut kring det då kan man luta sig tillbaka på det när man fattar beslut kring budget och att genomföra olika insatser. Men å andra sidan finns det då inte det, är det lätt att rättfärdiga att

säga nej, men det har inte vi beslutat någonting om.

Jag har också kring lagstiftningen vad som gäller där. Att det kan finnas osäkerheter. Att man upplever att det är lite oklart vad som gäller och att det verkar krångligt. Det här med att ta tillvara på matrester och omfördela det eller så att det gör att man upplever som att det är mycket mer arbete och därför så låter man hellre bli.

7. Har du någon gång haft kontakt med miljöinspektör/Livsmedelsinspektör? Vet du vilka arbetsuppgifter de har?

Nej, det vet jag faktiskt inte

D12. Intervju med Miljö-och hälsoskyddsinspektör i Täby och Vaxholm, 19/4–2023

Som miljö- och hälsoskyddsinspektör i Täby och Vaxholm har vi inte tillsyn på matsvinn. Vi har därför inte möjlighet att svara på dina frågor.

Publicering och arkivering

Godkända självständiga arbeten (examensarbeten) vid SLU publiceras elektroniskt. Som student äger du upphovsrätten till ditt arbete och behöver godkänna publiceringen. Om du kryssar i JA, så kommer fulltexten (PDF-filen) och metadata bli synliga och sökbara på internet. Om du kryssar i NEJ, kommer endast metadata och sammanfattning bli synliga och sökbara. Även om du inte publicerar fulltexten kommer den arkiveras digitalt. Om fler än en person har skrivit arbetet gäller krysset för samtliga författare. Läs om SLU:s publiceringsavtal här:

- <https://www.slu.se/site/bibliotek/publicera-och-analysera/registrera-och-publicera/avtal-for-publicering/>.

JA, jag/vi ger härmed min/vår tillåtelse till att föreliggande arbete publiceras enligt SLU:s avtal om överlåtelse av rätt att publicera verk. (Ja, vi samtycker)

NEJ, jag/vi ger inte min/vår tillåtelse att publicera fulltexten av föreliggande arbete. Arbetet laddas dock upp för arkivering och metadata och sammanfattning blir synliga och sökbara.