



# Kommunal tillsyn av gårdsmejerier

Av **Mattias Eriksson**

Examensarbete, Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn, 15 hp

---

Institutionen för Livsmedelsvetenskap  
Institutionen för Mikrobiologi

Publikation nr 264

*Swedish University of Agricultural Sciences*  
Department of Food Science  
Department of Microbiology

---

Uppsala 2009





# Kommunal tillsyn av gårdsmejerier

Av **Mattias Eriksson**

Handledare: Hans Jonsson, Inst. för Mikrobiologi, SLU

Examinator: Maria Lundesjö Ahnström, Livsmedelsvetenskap, SLU

---

Institutionen för Livsmedelsvetenskap  
Institutionen för Mikrobiologi

Publikation nr 264

*Swedish University of Agricultural Sciences*  
Department of Food Science  
Department of Microbiology

Uppsala 2009

---



## **Sammanfattning:**

I Sverige finns det nästan 300 myndigheter som kontrollerar olika delar av livsmedelskedjan från jord till bord. De flesta av dessa myndigheter är kommunala nämnder som genom sina tjänstemän sköter tillsynen av många olika sorters livsmedelsverksamheter. En av dessa verksamheter är gårdsmejerier och andra mindre mejerier som i många kommuner är de anläggningar med högst riskklassning och dessutom oftast unika i sitt slag, vilket ställer stora krav på de kommunala livsmedelsinspektörerna.

Den konflikt som ofta kan uppstå vid de tillsynsbesök som inte motsvarar båda parter förväntningar och önsknings kan ofta leda till misstro och en dålig dialog. Detta kan leda till problem både för företagare och för inspektörer som får ett sämre arbetsklimat. För att komma till rätta med dessa problem måste man undersöka vad som fungerar bra och lära sig av dessa goda exempel. Detta projekt har gått ut på att hitta både bra och dåliga exempel som skulle kunna förändra situationen till det bättre med en mer effektiv livsmedelstillsyn som mål.

De problem som presenteras har främst handlat om att mötet mellan företagare och inspektör på ett personligt plan har potential att utvecklas. En lösning på problemet kan vara att utveckla mötet på ett plan där kunskap utbyts genom dialog. Slutligen har problem och lösningar handlat om att anpassa samhällets livsmedelstillsyn så att det underlättar det personliga och kunskapsmässiga utbytet mellan två människor genom större kontinuitet och samstämmighet över kommungränserna.

## **Summary:**

In Sweden there are almost 300 different regulatory agencies controlling different parts of the food chain from farm to fork. Most of these authorities are communal court committees that have officials that conduct the supervision over several different food businesses. One of these businesses is farmhouse dairy and other small dairy plants that not only have one of the highest risk classes but also are unique in its kind in several communities. This requires qualified officials to work out their task and sometimes they might not fully succeed.

If the communal supervision does not fully correspond to the requirement from both sides there is a risk for conflicts. These conflicts can lead to a non productive working climate for the officials and also to problems for the dairy farmers. To be able to find a solution to this problem a study of good and bad examples has to be performed. This project had the goal to find both good and bad examples that can be useful to find better ways to conduct an efficient supervision.

The problems that are presented mostly involve the communication between the dairy farmers and the communal officials. These meetings have a good potential to evolve but it is also about evolving the exchange of knowledge between the two parties through dialogue. At last this is about evolving the communal supervision to more interchange of knowledge between the two parts by more continuity and an equality between different authorities.



# Innehållsförteckning

1	Inledning.....	5
2	Syfte .....	6
2.1	Övergripande syfte .....	6
3	Bakgrund .....	6
3.1	Historisk livsmedelssäkerhet.....	6
3.2	Den nya livsmedelslagens framväxt.....	7
3.2.1	EG-förordningarna som står i centrum.....	7
3.2.2	Tillsynsmyndigheter från jord till bord .....	8
4	Metod .....	9
5	Material .....	10
6	Resultat.....	10
6.1	Faktorer som påverkar livsmedelstillsyn.....	10
6.1.1	Kompetens.....	10
6.1.2	Personliga egenskaper .....	10
6.1.3	Förväntningar på förändringar .....	10
6.1.4	Skillnader mellan gammal och ny livsmedelslagstiftning.....	11
6.1.5	Serviceskyldighet .....	11
6.1.6	Certifieringssystem.....	12
6.1.7	Olika synsätt och förväntningar .....	12
7	Diskussion .....	12
7.1	Metoddiskussion.....	13
7.2	Materialdiskussion .....	13
7.3	Faktorer som påverkar livsmedelstillsyn.....	13
7.3.1	Kompetens.....	13
7.3.2	Personliga egenskaper .....	14
7.3.3	Förväntningar på förändringar .....	15
7.3.4	Skillnader mellan gammal och ny livsmedelslagstiftning.....	15
7.3.5	Serviceskyldighet .....	15
7.3.6	Certifieringssystem.....	16
7.3.7	Olika synsätt och förväntningar .....	16
7.4	Livsmedelstillsynen i framtiden .....	16
8	Slutsatser .....	17
9	Källor.....	17
9.1	Litteratur.....	17
9.2	Internetsidor .....	18
9.3	Lagstiftning .....	18
10	Bilagor.....	19
10.1	Bilaga 1. Intervjuunderlag.....	19
10.1.1	Frågor till mejeririster .....	19
10.1.2	Frågor till kommunala livsmedelsinspektörer.....	19





# 1 Inledning

I Sverige bedrivs tillsyn enligt livsmedelslagen av flera olika myndigheter där kommunala nämnder utgör en viktig del. Andra myndigheter som är inblandade i att säkerställa livsmedelssäkerheten ”från jord till bord” är bland annat Livsmedelsverket och länsstyrelserna. För de flesta svenska mejerierna är det Livsmedelsverket som bedriver den operativa tillsynen eftersom det är stora och komplexa verksamheter. För små mejerier och då främst gårdsmejerier är det däremot kommunerna som ansvarar för tillsynen, trots att dessa ofta kan vara komplexa verksamheter men ändå relativt små. En del kommuner har inte tillsyn över något mejeri alls, men många kommuner har tillsynsansvar över ett eller ett fåtal mejerier. Den relativt lilla erfarenhet som inspektörerna får av mejerier kan ställa till problem eftersom det krävs stor kunskap och erfarenhet för att på ett bra sätt värdera risker och kontrollera verksamheten på en mejerianläggning. Detta resulterar ofta i kritik mot kommunerna. Kritiken går ut på att deras livsmedelsinspektörer tolkar lagen på väldigt olika sätt och därigenom ställer varierande krav på verksamhetsutövare.<sup>1</sup>

Sedan den 1 januari 2006 har Sverige en ny livsmedelslagstiftning. Denna lagstiftning betonar i hög grad ett flexibelt och riskbaserat tänkande för att garantera livsmedelssäkerheten. För tillsynsmyndigheterna betyder detta mer av systemtillsyn där den interna kontrollens funktionalitet och effekt kontrolleras snarare än lokalens hygieniska standard. Lagen medför att de myndigheter som utövar tillsyn enligt denna lagstiftning har fått större utrymme för att vara flexibla och tillåta innovativa lösningar på problem, men även ett ökat krav ställs på dessa myndigheter att kunna bedöma en större variation av situationer utifrån dess risk.

Den myndighet som ansvarar för livsmedelstillsyn är i de flesta fall en kommunal nämnd med hjälp av anställda tjänstemän som utför den faktiska tillsynen på delegation från nämnden. Eftersom Sverige har ett stort antal kommuner blir det väldigt många myndigheter som är inblandade. Kommunerna har olika förutsättningar när det gäller att genomföra tillsynen. Det är förutsättningar som beror på exempelvis storlek, skatteunderlag, geografiskt läge med mera. Att livsmedelstillsynen skulle variera mellan kommunerna och i vissa fall fungera undermåligt är kritik som har framkommit i undersökningar genomförda av Livsmedelsverket samt vid inspektioner gjorda av EU.<sup>2</sup>

En av de branscher som många kommuner har haft svårt att bedriva en bra och effektiv tillsyn över är just gårdsmejerier. Detta beror till stor del på att de ofta är unika i sitt slag i kommunen samtidigt som de hanterar många olika risker. I många kommuner är det sannolikt just gårdsmejerierna som utgör den största utmaningen för livsmedelsinspektörerna. Denna uppsats handlar om kommunernas tillsyn av gårdsmejerier därför att det är vid tillsynen av dessa som inspektörernas kunskaper och erfarenheter testas maximalt, och det är sannolikt att denna bransch uppvisar bland de största skillnaderna mellan kommunerna i fråga om hur tillsynen bedrivs.

---

<sup>1</sup> Larsson (2009).

<sup>2</sup> a) [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/country\\_profiles/CP\\_sweden.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/country_profiles/CP_sweden.pdf) taget 2009-04-10; b) <http://dsmweb.sjv.se/Steria/templates/Page.aspx?id=2535> taget 2009-04-12; c) Ljung (2004); d) Larsson (2009).

## 2 Syfte

### 2.1 Övergripande syfte

Att undersöka hur den kommunala tillsynen av gårdsmejerier fungerar i olika kommuner för att kunna se vilka faktorer som påverkar tillsynen positivt respektive negativt. Samt att utifrån detta dra slutsatser om hur livsmedelstillsynen skulle kunna fungera mer ändamålsenligt i framtiden.

## 3 Bakgrund

### 3.1 Historisk livsmedelssäkerhet

Kunskap om vad som är tjänligt som föda är något vi har haft sedan urminnes tider. Denna kunskap har förts i arv i generationer genom muntliga traditioner. Vid tiden för den agrara revolutionen torde kunskaper om hur man lagrar livsmedel och behåller dess kvalitet ha varit viktig för att jordbrukssamhället skulle kunna uppstå och fortleva. Nedtecknade förhållningsregler till livsmedel finns i så tidiga källor som Bibelns Moseböcker där bland annat förhållningsregler kring självdöda djur beskrivs.<sup>3</sup>

En av de första nedtecknade livsmedelslagarna var Romarrikets Lex Julia de Annona som bland annat skulle garantera livsmedelsförsörjningen i Rom. Tillsammans med lagar som reglerade priset på spannmål som Lex Terentia et Cassia och Lex Frumentaria fick Rom ett lagpaket som skulle skydda konsumenterna mot höga priser, dålig kvalitet och förfalskningar.<sup>4</sup>

Till skillnad från romarrikets lagar som främst var ett politiskt verktyg för att kontrollera livsmedelsförsörjningen i orostider har senare viktiga historiska lagar handlat mer om livsmedelskvalitet och redlighet. Den Bayerska Reinheitsgebot som undertecknades den 23 april 1516 slog fast att öl endast fick innehålla humle, kornmalt och vatten (jäst och vetemalt har tillkommit senare) var en av de första direkt kvalitetssäkrande lagarna.

I Sverige var bestämmelserna inom livsmedelsområdet splittrade i många olika lagar och förordningar fram till 1951. Före detta år var den viktigaste lagen 1919 års hälsovårdsstadga med bestämmelser kring livsmedelslokaler, födoämnen och dryckesvaror. Denna lag kompletterades av kommunala matvarustadgar samt författningar om särskilda livsmedelskategorier såsom kött, ost och bröd.

Från 1951 fick Sverige en mer samlad lagstiftning som byggde på principen att skydda konsumentens hälsa och plånbok. Detta berodde till stor del på att det började uppstå ett annat konsumtionsmönster med mer processade livsmedel. I lagstiftningen lyser tankegångar igenom ända från Romarrikets Lex Julia de Annona via britternas Pure Food Act till FN-organen FAO:s och WHO:s Codex Alimentarius som visserligen kom senare men som kom att utgöra grunden för nästa större svenska livsmedelslag som kom 1971. Detta var livsmedelslagen (1971:511) och livsmedelsförordningen (1971:817) som ersatte de om än samlade men ändå ganska många lagar och förordningar som fanns inom livsmedelsområdet. Med vissa uppdateringar och viss harmonisering med våra grannländer efter medlemskapet i EU levde lagen från 1971 kvar fram till den 1 januari 2006 då de nya EG-förordningarna började gälla. De har visserligen kompletterats med nationella bestämmelser, i Sverige av exempelvis Livsmedelslag (2006:804) och Livsmedelsförordning (2006:813), men gäller som

---

<sup>3</sup> Ågren (1991).

<sup>4</sup> a) Wikander (1997); b) <http://www.unrv.com/government/index-of-roman-laws.php> taget 2009-03-31; c) Ågren (1991).

lag i alla EU:s medlemsstater. Även här är principen att skydda konsumenterna central vilket syns tydligt eftersom den mest grundläggande lagen börjar med följande ord ”Denna förordning har till syfte att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och för konsumenternas intressen när det gäller livsmedel”<sup>5</sup>.

### **3.2 Den nya livsmedelslagens framväxt**

Tidigt i EU:s historia fanns det lagar som berörde livsmedelshandling. Redan på 1960-talet då det hette EEG<sup>6</sup> kom det bestämmelser som främst syftade till att harmonisera de olika ländernas hygienkrav på livsmedel eftersom dessa utgjorde ett hinder för den fria handeln över gränserna<sup>7</sup>. Dessa regler avsåg endast ett begränsat antal produkter och det var först när gränskontrollen inom EU avskaffades i början av 1990-talet som det kom ett hygiendirektiv för alla livsmedel<sup>8</sup>.

Under 1990-talet drabbades Europa av ett antal livsmedelsskandaler som BSE i kor från Storbritannien och dioxin i kyckling från Belgien. Dessa och flera andra skandaler visade att det fanns ett behov av en effektivare lagstiftning och vid Europarådets möte i Helsingfors 1999 bestämde man sig för att förbättra kontrollsystemen i hela livsmedelskedjan. Som ett led i detta utfärdade kommissionen 2000 en vitbok om livsmedelssäkerhet där tankar om ett nytt ramverk av lagar presenterades. Det primära målet med lagarna skulle vara att säkerställa livsmedelssäkerheten på ett övergripande och heltäckande sätt hela vägen från produktion via bearbetning och distribution till konsumtion, från jord till bord. Riskanalys skulle vara den metod som säkerställer detta och den ska vila på en gedigen vetenskaplig grund. Försiktighetsprincipen skulle tillämpas vid bedömning och hela lagpaketet skulle vara sektorövergripande och tydligt. De olika aktörernas roller skulle definieras och ansvaret för livsmedelssäkerheten skulle tydligare läggas på livsmedelsföretagaren. Vikten av spårbarhet för livsmedel, foder och dess ingredienser framhölls och tanken om en europeisk livsmedelsmyndighet föddes även den ur detta dokument.<sup>9</sup>

De tankar och principer som presenterades i vitboken ligger helt till grund för de EU-förordningar som nu ordagrant gäller som nationell lag i alla medlemsländer. Detta lagpaket ersatte de tidigare EU-direktiven som skrevs in i de nationella lagarna. Sålunda har EU fått en helt gemensam livsmedelslagstiftning sedan 2006.<sup>10</sup>

#### **3.2.1 EG-förordningarna som står i centrum**

Den förordning som ofta kallas för den allmänna livsmedelslagen är EG-förordning 178/2002<sup>11</sup> som fastslår de grundläggande principerna som presenterades i vitboken och gör dessa till de allmänna principer som hela EU:s livsmedelssäkerhet bygger på. Denna centrala förordning kompletteras av det så kallade hygien- och kontrollpaketet som består av EG-förordningarna 852/2004<sup>12</sup> och 853/2004<sup>13</sup> som innehåller de hygieniska delarna samt EG-

---

<sup>5</sup> Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.

<sup>6</sup> Europeiska Ekonomiska Gemenskapen.

<sup>7</sup> Rådets direktiv 64/433/EEG av den 26 juni 1964 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen.

<sup>8</sup> Rådets direktiv 93/43/EEG av den 14 juni 1993 om livsmedelshygien.

<sup>9</sup> <http://europa.eu/scadplus/leg/sv/lvb/l32041.htm> taget 2009-03-27.

<sup>10</sup> Larsson (2009).

<sup>11</sup> Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.

<sup>12</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.

förordningarna 854/2004<sup>14</sup> och 882/2004<sup>15</sup> som beskriver den offentliga kontrollen. Till skillnad från tidigare lagar så har dessa förordningar ambitionen att täcka in hela livsmedelskedjan för alla typer av livsmedel, samt att tydligt klargöra att det är livsmedelsföretagaren som är ansvarig för både livsmedlens säkerhet samt spårbarheten som möjliggör ett eventuellt återkallande om säkerheten skulle visa sig ha brustit.

De ovan nämnda lagstiftningarna följs av flera bilagor och vägledningar som ska ge en tydligare bild av hur bestämmelserna ska tolkas. De kompletteras även av andra förordningar och direktiv som innehåller bestämmelser inom mer avgränsade områden. Nationella lagar och förordningar som 2006:804<sup>16</sup> respektive 2006:813<sup>17</sup> som bland annat beskriver hur den offentliga kontrollen ska fungera i Sverige specifikt och vilket ansvar som vilar på olika myndigheter.

De sistnämnda lagarna har stor påverkan på hur den svenska livsmedelstillsynen är organiserad eftersom de säger att uppgiften ska fullgöras av den eller de kommunala nämnder som fullgör uppgifter inom miljö- och hälsoskyddsområdet<sup>18</sup>. Dessa kommunala nämnder har tillsynsansvar över alla verksamheter som inte har någon annan kontrollmyndighet<sup>19</sup>.

### 3.2.2 Tillsynsmyndigheter från jord till bord

Sverige skiljer sig från många andra europeiska länder när det kommer till livsmedelstillsyn främst vad gäller antalet kontrollmyndigheter. I grunden finns det en uppdelning i lokal-, regional- och nationell nivå, där kommunerna står för den operativa tillsynen på lokal nivå. Länsstyrelsernas uppgift är att samordna och kontrollera kommunernas tillsyn.

Livsmedelsverket som är den nationella myndigheten för detta ger ut riktlinjer för hur tillsynsarbetet ska gå till, men genomför även normerande kontroller hos kommunerna. Livsmedelsverket har även hand om den operativa tillsynen över större anläggningar som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung, till exempel slakterier och större mejerier.<sup>20</sup>

Förutom kontroll över själva livsmedelshandlingen finns det ett antal myndigheter som jobbar med tillsyn över de andra delarna som ingår i livsmedelskedjan från jord till bord. I Sverige är det Jordbruksdepartementet som har hand om dessa frågor och både Jordbruksverket och Livsmedelsverket sorterar under detta departement. I tabell 1 finns det en beskrivning över hur olika delar av livsmedelskedjan faller under olika myndigheters tillsynsansvar.<sup>21</sup>

---

<sup>13</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.

<sup>14</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel.

<sup>15</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

<sup>16</sup> Livsmedelslag (2006:804).

<sup>17</sup> Livsmedelsförordning (2006:813).

<sup>18</sup> 11§ Livsmedelslag (2006:804).

<sup>19</sup> 23§ samt 25-27§§ Livsmedelsförordning (2006:813).

<sup>20</sup> a) Israelsson (2004); b) Larsson (2009).

<sup>21</sup> a) Larsson (2009); b) Israelsson (2004).

**Tabell 1. Tillsynsfördelning mellan svenska myndigheter.** De olika delarna av livsmedelskedjan från jord till bord kontrolleras av olika myndigheter. Det är bara operativ tillsyn som står med i denna tabell och det är därför Länsstyrelserna inte har kontroll av livsmedel eftersom de endast kontrollerar och samordnar kommunernas tillsyn. SLV står för Statens Livsmedelsverk och SJV för Statens Jordbruksverk.

	SJV	SLV	Länsstyrelse	Kommunal nämnd
Kontroll av livsmedel		X		X
Kontroll av primärproduktion av livsmedel			X	
Kontroll av foder	X		X	
Kontroll av animaliska biprodukter	X	X	X	X
Kontroll av djurhälsa	X	X	X	
Kontroll av djurskydd	X	X	X	
Kontroll av växtskydd	X			

Att livsmedelstillsynen fungerar som den ska i Sverige kontrolleras av EU och då främst genom Kontoret för livsmedels- och veterinärfrågor (FVO) som har som huvuduppgift att genomföra inspektioner i medlemsländerna för att säkerställa att EU-reglerna angående livsmedelssäkerhet följs inom hela unionen samt de länder som handlar med unionen.<sup>22</sup>

## 4 Metod

För att uppnå syftet med projektet har den kvalitativa metoden intervjuer använts. Sammanlagt sex intervjuer om 30-60 minuter har genomförts. Tre av dessa har skett personligen medan de övriga har skett via telefon på grund av avståndet. Alla intervjuer har spelats in och sedan skrivits ut. Tolkningen av materialet har skett genom en uppdelning i olika teman samt genom jämförelser av frågesvar mellan inspektörer i olika kommuner, mellan företagare i olika kommuner samt mellan företagare och inspektör i samma kommun. Varför en kvalitativ metod har valts för att undersöka detta är enkelt. Ingen annan metod har bedömts som tillräckligt bra för att kunna besvara frågeställningen eller tillräckligt enkel för att kunna genomföras. Alternativa metoder som enkätundersökningar når visserligen ut till en större målgrupp, men har svårt att uppfånga de små och högst subjektiva faktorer som gör att kommunikationen mellan inspektör och företagare upplevs som givande och därigenom ger en konfliktfriare och förhoppningsvis effektivare tillsyn för båda parter. En annan metod som hade kunnat ge information om dessa djupare åsikter är fokusgruppsintervjuer, men det bedömdes som orimligt att ens försöka samla flera inspektörer eller företagare för att intervjua dem i grupp. Således är det telefonintervjuer alternativt personliga intervjuer som har fått utgöra metod för informationsinsamling.

Hur intervjuerna har gått till har varierat, men gemensamt har varit att det till stor del har varit informanterna som har fått bestämma vart fokus ska ligga. Detta har skett genom att de frågor som besvarats knapphändigt inte har följts upp medan de frågor som har fått mer utförliga och engagerade svar har mötts av följdfrågor och uppmaningar att berätta mer. De frågor som finns i bilaga 1 har använts som en grund för vilken information som bör komma fram samt som en hjälp för att leda samtalet vidare när det inte har lett sig självt. Intervjuerna har alltid haft formen av ett samtal där den ena parten har haft något att berätta för en intresserad motpart och dessutom oftast varit väldigt intresserad av att berätta och dela med sig av kunskaper och åsikter.

<sup>22</sup> Larsson (2009).

## 5 Material

Informationen till detta arbete har inhämtats från tre mejerister från olika kommuner i Sverige. För att få en tydligare bild har information även inhämtats från tre livsmedelsinspektörer i de kommuner som bedriver tillsyn över de tre mejerierna. I den mån det har varit möjligt har de inspektörer som senast genomförde tillsyn på respektive mejeri intervjuats.

Som en grund för intervjuerna har inspektionsrapporter, beslut och andra allmänna handlingar rörande mejeriernas livsmedelshantering begärts ut från de aktuella kommunerna. Dessa handlingar har även använts för att komplettera informationen inhämtad genom intervjuer. Samtliga informanter har informerats om syftet med undersökningen och att de har möjlighet att i efterhand dra tillbaka sitt godkännande till medverkan. Ingen inspektör har uppmanats att uttala sig i någon enskilt tillsynsärende.

## 6 Resultat

Resultatet av undersökningen har tagits fram ur olika teman eller ämnesområden som en eller flera av de intervjuade har valt att prata om. Detta har resulterat i ett antal faktorer som bedöms som viktiga för en fungerande livsmedelstillsyn.

### 6.1 Faktorer som påverkar livsmedelstillsyn

#### 6.1.1 Kompetens

En av de viktigaste faktorerna som främst företagarsidan påpekade var att det krävs en hög kompetens hos de kommunala livsmedelsinspektörerna. Det är inte lätt att känna till alla processer och risker i en livsmedelsindustri. Ett mejeri är knappast något undantag eftersom det är en relativt komplex process som bygger på tusentals års långsam processutveckling. Det kan därför vara svårt för en inspektör att sätta sig in alla olika verksamheter som finns i en kommun och eftersom det i många kommuner finns ett ytterst litet antal mejerier tar det lång tid för nya inspektörer att bygga upp sin erfarenhet inom området. Erfarenhet skattas väldigt högt av företagarna, men det är säkerligen inte bara erfarenhet av verksamheten som är viktig utan även att de personer som är inblandade har erfarenhet av varandra, alltså att de känner varandra till en viss del.

#### 6.1.2 Personliga egenskaper

Att ha social kompetens är kanske en given viktig egenskap hos en livsmedelsinspektör. Detta är inte något som ordagrant kommer fram i intervjuerna men om man lägger ihop flera svar så går det att ana vissa samband. Egenskaper som ödmjukhet och respektfullhet hos inspektörer verkar ge klart mer positiva omdömen hos gårdsmejeristerna än de motsatta egenskaperna. Detta stämmer överens med den uppfattning som man får av de olika inspektörerna genom ett kortare samtal.

#### 6.1.3 Förväntningar på förändringar

Det finns en tydlig förväntan både hos inspektörer och hos producenter om att livsmedelstillsynen kan och bör bli bättre. Det som skiljer de två olika grupperna åt är uppfattningen om vem som ska ändra sitt beteende för att dessa förbättringar ska kunna uppnås. De intervjuade inspektörerna uttrycker i de flesta fall en önskan om att producenterna ska höja sin kompetensnivå och ta till sig av inspektörens kunskap. Även producenterna uttrycker liknande önsknings fast de önskar att inspektörerna ska höja sin kompetensnivå och

ta till sig av producenternas kunskaper. Det finns med andra ord en uttryckt önskan om att motparten bör förändra sitt beteende för att förbättringar ska kunna uppnås för dem båda. Hos båda de intervjuade grupperna finns det en förväntan om att branschorganisationen ska kunna gå in som en tredje part och genom bland annat utbildning hjälpa till att åtgärda det största problemet som anses vara kunskapsbrist. Även här är producenter och inspektörer rörande överens om att branschen har en viktig funktion att fylla. Detta speciellt eftersom man anser att den egna verksamheten är så krävande att det inte finns ett tidsmässigt utrymme för att själv genomföra förändringar.

#### **6.1.4 Skillnader mellan gammal och ny livsmedelslagstiftning**

I vissa kommuner upplevs det som att det är stor skillnad mellan den nya och den gamla livsmedelslagstiftningen. Här går det att gruppera informanterna kommunvis och de livsmedelsföretagare som upplever minst skillnad har också en inspektör som upplever att skillnaderna är små. I andra kommuner uppger både företagare och inspektörer att det är stora skillnader och dessutom till det bättre. Detta kan tyckas självklart eftersom inspektörens tolkning av lagstiftningen ofta ligger till grund för inspektioner och andra kontakter med myndigheterna. Därför är det troligt att en inspektör som till stor del tar fasta på skillnader i lagstiftningen medvetet eller omedvetet för över dessa värderingar till företagaren. Det går även att tänka sig det omvända scenariot där en lagstiftningsintresserad livsmedelsföretagare direkt tar till sig och implementerar den nya lagen och på så sätt tvingar inspektören att se de stora skillnaderna. Det är troligt att om den ena parten upplever skillnader i lagen som positiva så kommer personen i fråga att känna ett starkare engagemang för dessa nymodigheter. Det är då troligt att denne person argumenterar och engagerar sig för dessa förändringar så att även dennes motpart i tillsynsärendet upplever dessa förändringar som mer påtagliga och kanske även mer positiva eftersom glädje och engagemang har en förmåga att sprida sig mellan människor.

#### **6.1.5 Serviceskyldighet**

Att kommunerna enligt förvaltningslagen<sup>23</sup> har en serviceskyldighet är inget som producenterna känner till i någon större omfattning och de har därför ingen vetskap om hur de ska förhålla sig till den. De kommunala inspektörerna däremot känner väl till förvaltningslagen och ser det som ett dilemma att dra gränsen för vad som är lagom mycket service. Det finns en vilja att hjälpa till, men man ser samtidigt problem med att denna hjälp kan slå tillbaka på dem själva i slutändan. Ett exempel som nämns är att om en inspektör ger ett råd om en lösning på ett problem så har samme inspektör senare svårt att underkänna den lösningen om det visar sig att den i ett större sammanhang var ett dåligt alternativt. Inspektörer undviker därför att ge detaljerade råd även om de själva säger att de ofta anser att de går över gränsen och ger för mycket råd.

Producenterna uttrycker i vissa fall en vilja av att få mer rådgivning och hjälp från inspektörerna. De menar att de mest av alla vill undvika att deras produkter skulle vara farliga. Problemet är att de hellre hade fått reda på sina brister i form av tips på förändring snarare än krav på förändring. I vilket fall så kommer de att försöka att åtgärda bristerna, men med en mer eller mindre positiv inställning. Det är mer engagerande att göra något för att man vill än för att man måste.

Producenterna uttrycker en vilja om att få hjälp utan att behöva fråga efter den. Detta för att man inte vill blotta kunskapsluckor av rädsla för att dessa ska utnyttjas av inspektören.

---

<sup>23</sup> Förvaltningslag (1986:223)

### 6.1.6 Certifieringssystem

Att handlarna på vissa håll har börjat kräva certifikat för att ta in vissa produkter ses av mejeristerna som en dålig utveckling främst eftersom det blir en dubbel kostnad för tillsyn. Många anser att den kommunala tillsynen och certifieringsorganens tillsyn är högst jämförbar. En skillnad mellan de olika kommunerna är att i vissa fall bedöms kommunen som mer kvalificerad och i andra fall bedöms certifieringsorganet som mer kvalificerat. Dock så är alla som har erfarenhet av det överens om att ett eller flera certifikat bara är en onödig kostnad för producenten.

Eftersom detta ses som ett problem så finns det även funderingar på lösningar. Den lösning som verkar ha mest stöd hos företagen är att den kommunala tillsynen är så pålitlig att den i sig räcker som certifikat för detaljhandeln. Då skulle behovet av certifieringsorgan försvinna helt vilket producenterna ser som något odelat positivt. En viktig faktor bakom detta kan vara den misstro mot certifieringsorganen som lyser igenom i intervjuerna. Det finns en tro att ett certifikat skulle vara lättare att få om man betalade lite mer för att få det och att det finns en risk för att det kommer in klart oseriösa certifierare om marknaden för dem växer.

### 6.1.7 Olika synsätt och förväntningar

Något som verkar vara en källa till missnöje är att inspektörer inte uppfattar sig själva på samma sätt som livsmedelsföretagen uppfattar dem. Om detta förhållande även är omvänt går inte att säga då ingen inspektör har uttalat sig om någon enskild företagare. Dock så kan en inspektör uppge att han eller hon besitter en viss egenskap och samtidigt kan en av de livsmedelsföretagare som denne utövar tillsyn över uppge att just denna egenskap är något som de skulle önska att nämnde inspektör besatt. Några av dessa egenskaper har varit hjälpsamhet, diskussionsvilja och flexibilitet.

Om en livsmedelsföretagare upplever att dennes inspektör borde bli mer hjälpsam samtidigt som inspektören upplever att han eller hon nästan är för hjälpsam så finns det uppenbara skillnader i förväntningar på hur kontakten mellan dessa personer ska fungera. Om det finns stora skillnader i förväntningar kan det mycket väl leda till konflikt när en persons förväntningar på intet sätt blir uppfyllda och inte blir det bättre av att det saknas förståelse för detta.

En lösning på detta problem skulle givetvis kunna vara att båda parter fick diskutera vilka förväntningar de har på varandra och därigenom försöka att närma sig varandra för att få en större förståelse för den andres situation. Kanske är detta ungefär samma sak som att lära känna varandra. Om så är fallet stämmer det bra överens med iakttagelsen att tillsynen verkar fungera mer smärtfritt ju längre den har pågått med samma personer inblandade. Kanske för att man har lärt sig mer om hur den andre personen fungerar och därigenom fått förväntningar på sin inspektör som denne kan leva upp till.

## 7 Diskussion

De resultat som har framkommit i denna undersökning stämmer väl överens med de som har framkommit i SLV:s undersökning från 2004<sup>24</sup>. I den var det visserligen Livsmedelsverkets tillsynsavdelning och då främst enheten för inspektion som undersöktes men trots det så är det en förvånansvärt samstämmig bild som målas upp. Om man dessutom tillägger att metoderna var helt olika och att materialet skilde sig betydligt ger det en större tyngd åt de slutsatser som kan dras av denna undersökning. Att SLV:s rapport får utgöra nästan hela det vetenskapliga

---

<sup>24</sup> Ljung (2004).



underlaget för denna uppsats beror främst på att det är en av ytterst få publikationer inom området och kanske den mest omfattande.

## **7.1 Metoddiskussion**

Vanligt är att redovisa resultat av intervjuundersökningar i olika teman underbyggda av citat från de gjorda intervjuerna. Detta hade säkerligen varit en bra metod även här, men tyvärr inte möjlig eftersom det hade gjort det svårt att behålla anonymiteten på informanterna. Det är nämligen så att alla informanter är aktiva som inspektörer eller livsmedelsföretagare och därigenom i en beroendeställning till varandra. Eftersom de dessutom har träffats så skulle ett citat alltför lätt kunna spåras till en viss verksamhetsutövare eller inspektör och därigenom försvåra dennes persons yrkesmässiga framtid om citatet upplevdes som negativt på något sätt. Så långt det är möjligt har den insamlade informationen bearbetats så att det inte ska vara möjligt för någon inblandad att ens kunna misstänka en viss person för att ha lämnat viss information.

Eftersom alla inblandade har talat väldigt öppenjärtat och inte varit rädda för att uttrycka även negativa åsikter så har även dessa uttalanden omarbetats för att i möjligaste mån förhindra att någon av informanterna tar illa vid sig av det som framkommit i undersökningen.

## **7.2 Materialdiskussion**

De som har intervjuats har inte valts slumpvis på ett sätt så att resultaten av intervjuerna på något sätt skulle kunna vara representativa för en större population. Det går endast att hävda att de framkomna resultaten är representativa för de intervjuade personerna. Detta kan ses som en svaghet med denna rapport, men syftet har aldrig varit att undersöka hur det ser ut i hela populationen. Det hade givetvis gått att undersöka ca 50 slumpvis valda svenska kommuner samt 50 slumpvis valda gårdsmejerier, men då hade frågeställningen troligtvis fått begränsas betydligt för att inte projektet skulle svämma över av information.

Med det material som ligger till grund för denna uppsats, går det endast att jämföra tillsynen av tre olika livsmedelsobjekt. Dock så kan dessa objekt av ren slump uppvisa likheter med andra livsmedelsobjekt på vissa punkter och därigenom bidra till en förbättrad tillsyn även över dessa genom att problem blir belysta och diskuterade.

## **7.3 Faktorer som påverkar livsmedelstillsyn**

I uppsatsen finns bara faktorer som beskrivs som positiva presenterade när det handlar om personliga egenskaper eftersom det annars finns en risk för att någon skulle känna sig utpekad om de kände att de beskrevs som utövare av negativa faktorer. Det kan dock vara en väl långtgående slutsats att motsatsen till en faktor som upplevs som negativ skulle vara något absolut positivt. Dock så bör man kunna dra slutsatsen att om man arbetar bort en negativ faktor så kanske det inte blir bra, men det blir relativt sett bättre än det var förut. För att belysa de olika faktorer som presenterades i resultatdelen tas de upp under motsvarande rubriker nedan.

### **7.3.1 Kompetens**

Eftersom en god ämneskunskap är något som har nämnts ofta och mycket är det troligt att det upplevs som den kanske i särklass viktigaste faktorn för en väl fungerande livsmedelstillsyn. Även i Livsmedelsverkets undersökning framkom att en vidareutveckling av inspektörernas sakkunskap, samsyn och riskbedömningsförmåga var att rekommendera. Även här handlar mycket om att en stor sakkunskap är nödvändig, och blir mer nödvändig ju mer komplex en verksamhet är. Jämförelsen kan visserligen diskuteras då det i undersökningen handlade om

SLV:s inspektörer och inte de kommunala inspektörerna. Dock så är resultaten så samstämmiga att det kan anses relevant att jämföra den statliga tillsynen med den kommunala.<sup>25</sup>

Även kunskapsöverföring mellan inspektörer och företagare lyfts fram i SLV:s rapport vilket även denna undersökning har visat vara viktig. Dock så har intervjuerna gått mer på djupet för att se hur denna kunskapsöverföring fungerar och skulle kunna fungera bättre. Det finns nämligen en tendens att man inte vill avslöja kunskapsluckor för motparten vilket gör att man hittar på för att inte visa sprickor i fasaden. Detta gäller åt båda håll, från företagare för att man inte vill verka okunnig så man riskerar anmärkningar och hårdare kontroll. Från inspektörssidan är det troligtvis för att inte visa sig okunnig i sitt jobb, eller för att inte riskera att förlora kontroll eller pondus.<sup>26</sup>

Det som blir påtagligt är att de som bedömer sin motpart som kompetent också själva blir bedömda som kompetenta i högre grad än de parter som visar en större ömsesidig misstro. Detta kan tyda på att det egentligen inte är så viktigt med egentlig kunskap utan att det snarare är tilltron till motpartens kompetens som är viktig för ett fungerande samarbete. Dock så finns det en uppenbar risk för livsmedelssäkerheten om båda parter saknar kompetens men däremot har en stark tilltro till sin motparts kunskaper, vilket uppenbarligen skulle kunna leda till dåliga vägval om båda följer efter den andre utan att någon vet var de är på väg.

### 7.3.2 Personliga egenskaper

Betydelsen av en livsmedelsinspektörs personlighet kan knappast negligeras, men den kan inte heller ges en alltför stor betydelse då det snarare handlar om att personligheten ska passa ihop med den som blir inspekterad snarare än att det finns en bra eller dålig personlighet. Det som man kallar personlighet skulle kunna brytas ned i mindre egenskaper som tydligt kommer fram i intervjuerna. Ödmjukhet och respekt är kanske de tydligaste egenskaperna som företagarna önskar att inspektören besitter. Frågan blir då vad som händer om inspektören inte besitter dessa egenskaper utan direkt kommer på kant med en företagare. Troligt är att de får en betydligt sämre dialog, men det går inte helt säkert att säga att det absolut måste ha en dålig inverkan på tillsynen. Det är däremot rimligt att anta att människor på lång sikt tar till sig mer av det som sägs av en medmänniska som man har respekt för och som man upplever sig ha en dialog med jämfört med en människa som man inte hyser respekt för och som förväntar sig direkt lydnad.

På kort sikt kan det säkerligen fungera bra med en bestämd inspektör som ger tydliga direktiv för exakt hur brister ska åtgärdas utan att lämna luckor för diskussion. Dock så är det troligt att företagaren kommer att mobilisera ett motstånd för att kunna gå sin egen väg på längre sikt och således riskera att hamna i konflikt med den icke diskussionsbenägne inspektören. Om man lägger till det faktum att många små livsmedelsföretagare är utpräglade entreprenörer, som i de flesta fall har trotsat omgivningens åsikter och vågat satsa på en ibland något underliga livsstil som kan bli följd av att bli småföretagare, så är det inte troligt att de skulle vara mer följsamma för myndighetens order än andra människor.

Man skulle kunna dra en något långtgående slutsats och säga att utpräglade entreprenörer tycker om att prata om sitt eget företag och därför kommer de att ha en betydligt mer positiv attityd gentemot alla i omgivningen som är beredda att lyssna på dem. Det är också troligt att en person som är uppfattas vara ute efter att sätta käppar i hjulet för en småföretagare får finna sig i att bli både illa omtyckt och dåligt respekterad. Här gäller nog dessutom motsatsförhållandet att den som upplevs som en hjälp för verksamheten blir i högsta grad ett önskvärt inslag.

---

<sup>25</sup> Ljung (2004).

<sup>26</sup> Ljung (2004).

### 7.3.3 Förväntningar på förändringar

Att alla som är inblandade i livsmedelstillsynen verkar tycka att det främst är någon annan som kan och bör förändra sitt beteende för att en utveckling och förbättring ska kunna ske är kanske inte helt underligt. Det är kanske snarare en högst normal mänsklig egocenterism som lyser igenom där man hellre ser att någon annan anpassar sig än att man själv ska anpassa sig. De intervjuade hade säkert kunnat lyfta blicken och se att det oftast behövs ömsesidiga insatser och kompromisser för att ett möte samt resultatet av det ska kunna utvecklas, om de hade pressats och letts lite mer åt det hållet. Det är dock intressant att se att det var väldigt lätt för informanterna att komma på utförliga och genomtänka åsikter om vad andra kunde göra för att underlätta för dem, medan det verkade betydligt svårare att tänka sig att man själv skulle kunna göra något för att underlätta för andra.

### 7.3.4 Skillnader mellan gammal och ny livsmedelslagstiftning

Det är inte helt förvånande att det skulle finnas en kommungemensam åsikt om huruvida den nya livsmedelslagstiftningen har inneburit en stor förändring eller inte. Det är troligt att detta till stor del beror på inspektörerna eftersom det oftast är via deras krav som företagarna kommer i störst kontakt med lagstiftningen. Så om kommunen jobbar vidare med synsätt som var mer anpassade för den äldre lagstiftningen är det troligt att även företagarna gör detta. Det går även att se sambandet att de kommuner som i störst omfattning anser sig ha implementerat den nya lagstiftningen även är de som är mest positiva till tillsynen över lag. Det är även i dessa kommuner det dyker upp ord som systemtillsyn och företagaransvar i högre grad än andra. Detta är samstämmigt med Livsmedelsverkets rapport där det framgår att systemtillsynen är något som bör utvecklas för att få en effektivare livsmedelstillsyn.<sup>27</sup>

### 7.3.5 Serviceskyldighet

Att livsmedelsföretagare inte är fullt bekanta med förvaltningslagen kommer kanske inte som en överraskning. Mer förvånande är kanske att de kommunala inspektörerna som jobbar enligt denna lag dagligdags inte verkar alltför villiga att upplysa om vilka skyldigheter en myndighet har. Eller det kanske inte är förvånande alls eftersom det finns en uppenbar risk att inspektörernas arbete skulle granskas hårdare om de som granskar var medvetna om vilka ramar som inspektörerna jobbar inom. Eftersom förvaltningslagen knappast är hemlig så står det alla medborgare fritt att granska kommunernas myndighetsutövning och se till så att de inte gör några överträdelser. Detta kanske till och med skulle vara av godo eftersom många företagare då skulle ha en större förståelse för hur en myndighetsperson måste hantera vissa situationer. Med större kännedom om vilka förhållningsregler som en annan människa arbetar med skulle troligtvis leda till en större förståelse och en större respekt för den andres arbete. Att kunna sätta sig in i någon annans situation kan vara ett bra sätt att undvika konflikter och irritation.

Med denna större förståelse hos producenterna så skulle kanske inspektörerna våga ge mer omfattande råd och mer hjälp eftersom risken för att misstolkas eller övertolkas troligtvis skulle minska. Dessutom kanske rädslan för att blotta kunskapsluckor skulle kunna minskas något. För båda parter verkar det finnas ett visst misstroende för den andre eftersom man uttrycker en farhåga att det man säger ska misstolkas och i ett senare skede leda till kritik från den som man försökte öppna en dialog med.

Dessa iakttagelser stämmer i grunden väl överens med resultatet av SLV:s undersökningar som förordade en vidareutveckling av mötet vid inspektionen så att det blev mer av dialog för information och kunskapsöverföring mellan parterna<sup>28</sup>.

---

<sup>27</sup> Ljung (2004).

<sup>28</sup> Ljung (2004).

### 7.3.6 Certifieringssystem

I SLV:s rapport framkom det att det fanns de som tyckte att certifieringssystem borde kunna påverka tillsynsbehovet. Detta är en åsikt som har fått visst medhåll inom inspektörskretsen eftersom man ser det som en viss avlastning. Företagarsidan däremot har fått stå för mothållet eftersom man ser det som ytterliggare en kostnad som egentligen är onödig. Om den kommunala tillsynsavgiften skulle minska i samma omfattning som certifieringsavgiften skulle öka så skulle det kanske vara görligt, men i slutändan har man en större tilltro till kommunerna än till certifieringsorganen. Detta eftersom man anser kommunen så stelbent att det är mer lika för alla och mindre snedvriden konkurrens än om man skulle låta vinstdrivande företag ta över en viss del av den offentliga kontrollen.

Även om det finns väldigt många tillsynsmyndigheter i Sverige och att det därför blir för många kockar för att få en god soppa, så blir det knappast bättre av att privata företag börjar ta över delar av myndigheternas arbete. Det finns en uttryckt önskan om mer likvärdig bedömning där färre myndigheter skulle kunna vara en lösning, därför vill man inte blanda in fler aktörer.

### 7.3.7 Olika synsätt och förväntningar

Om människor har förväntningar på varandra som de inte kan leva upp till kan det vara en källa till missnöje och konflikt. När man dessutom representerar vad som kan tyckas vara olika intressen så bidrar det givetvis till att ouppfyllda förväntningar snabbare leder till konflikt. Att lösa detta är givetvis lika svårt som att få till världsfred och konflikter kommer säkerligen att vara en del av vardagen även framöver. Dock så kan nyckeln till framgång vara samma som på andra faktorer nämligen att försöka att sätta sig in i motpartens situation, att vara ödmjuk och lyhörd samt att ha respekt för den andre. Genom detta kan förhoppningsvis förväntningarna tas ner till rimliga nivåer där även misstag kan tillåtas och lösas i samförstånd utan att någon behöver förlora ansiktet. Långsiktiga relationer är givetvis viktiga för detta och ett sätt att snabbare nå dit kan vara att tillsynsmyndigheten gör fler och kortare besök än få och omfattande inspektioner. På detta sätt hinner man inte slita på relationen vid inspektionerna samtidigt som man genom att träffas oftare bygger en relation snabbare. För en företagare med många brister kan det vara lättare att ta till sig befogad kritik om den kommer i mindre omgångar och vid olika tillfällen än om den kommer som ett överväldigande underkännande av allt man har jobbat för. På så sätt skulle man kanske kunna få mer positiva förväntningar på tillsynsbesöken samtidigt som båda parter lättare skulle kunna leva upp till dessa förväntningar.

## 7.4 Livsmedelstillsynen i framtiden

Under färdigställandet av detta arbete så har branschriktlinjerna för gårdsmejerier publicerats. Denna publikation hade troligtvis förändrat både upplägg på intervjufrågor samt svaren på dessa frågor om den hade kommit ut i god tid innan denna uppsats påbörjades. Nu har dessa riktlinjer inte haft något inflytande över uppsatsen, men i sammanhanget så måste de ändå nämnas. De kan nämligen bidra med en lösning på många av de faktorer som påverkar tillsynen negativt och vända det. Detta beror dels på att de kommer från branschen själv och därigenom troligtvis får ett stort genomslag och trovärdighet. Dessutom är det ett välskrivet verk som innehåller goda faktamässiga grunder för både inspektörer och producenter. Dessutom så lyfter dessa riktlinjer fram vikten av kunskap hos både producenter och inspektörer, samt hur viktigt det är att kunna mötas och få en samsyn.<sup>29</sup> Förutom branschriktlinjernas tips och råd som bekräftar de slutsatser som kan dras av denna undersökning så lyfts även de olika rollerna som producenter och inspektörer spelar för

---

<sup>29</sup> Jürss (2009).

livsmedelssäkerheten fram. En av de viktigaste vägarna för att kunna mötas är genom denna ökade förståelse för varandra.

## 8 Slutsatser

Det går att dra ett antal slutsatser av denna undersökning. De mest framträdande presenteras nedan.

- Det handlar inte alls om hur lagen är utformad, knappt ens hur den tolkas. Däremot så ligger det mesta på ett personligt plan där det mellanmännsliga förtroendet är en central faktor för framgång.
- Något som både företagare och inspektörer är ganska överens om är att det är någon annan som bör genomföra de förändringar som krävs för att förbättra verksamheten och tillvaron.
- Det handlar om förtroende. Om livsmedelsföretagare har förtroende för inspektörerna kommer nog mycket att lösas, likaså måste inspektörerna ha förtroende för livsmedelsföretagarna. Eftersom båda sidor inte har fullt förtroende för varandra så finns det en rädsla för att blotta kunskapsluckor vilket motverkar den dialog som skulle kunna föra tillsynsbesöket framåt.
- För många kockar är ett problem som några tror kan lösas genom att ta bort tillsynen från kommunerna till en mer central nivå, alternativt mer branschanknutna inspektörer och mer samarbete mellan kommunerna.
- Det verkar finnas en tro att man måste kunna allt eller kunna ta till sig all ny kunskap på egen hand. Lite ödmjukhet för att det tar tid att förvärva kunskap kanske skulle vara på sin plats.

Vissa av dessa slutsatser handlar om förändringar som måste komma via lagstiftare och högre beslutsfattare. Dessa kan ta lång tid att genomföra och det finns inga garantier att de får så stor effekt som många hoppas på. Enklare och därför viktigare är de slutsatser som handlar om mötet mellan inspektör och företagare. På detta plan skulle det faktiskt gå att genomföra förändringar till det bättre om alla bara ville tillräckligt mycket. Förhoppningsvis kan denna uppsats vara en väg att peka ut problem och första steget att lösa dessa problem är att bli medveten om dem.

## 9 Källor

### 9.1 Litteratur

Israelsson, T., *Tillsyn enligt livsmedelslagen*, Studentlitteratur, Lund, **2004**.

Jürss, K., *Guidestart*, Eldrimner, Ås, **2009**.

Larsson, G., Wiklund, H., Atterwall, A., Rosqvist, C., (SOU 2009:8) *Trygg med vad du äter – nya myndigheter för säkra livsmedel och hållbar produktion*, Jordbruksdepartementet, Stockholm, **2009**.

Ljung, M., Sylvén S., Engström G., (Rapport 15-2004) *Synen på tillsyn – utvärdering av tillsyn vid anläggningar med Livsmedelsverket som tillsynsmyndighet*, Livsmedelsverket, Uppsala, **2004**.

Wikander, C., Wikander Ö., *Europa i vardande antiken*, Liber AB, Stockholm, **1997**.

Ågren, O., *Att hantera livsmedel – en orientering om livsmedelslagstiftningen*, Svenskt Tryck AB, Stockholm, **1991**.

## **9.2 Internetsidor**

<http://europa.eu/scadplus/leg/sv/lvb/l32041.htm> taget 2009-03-27.

<http://www.unrv.com/government/index-of-roman-laws.php> taget 2009-03-31.

[http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/country\\_profiles/CP\\_sweden.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/country_profiles/CP_sweden.pdf) taget 2009-04-10.

<http://dsmweb.sjv.se/Steria/templates/Page.aspx?id=2535> taget 2009-04-12.

## **9.3 Lagstiftning**

*Rådets direktiv 64/433/EEG av den 26 juni 1964 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen*, Europeiska gemenskapernas officiella tidning 29.7, **1964**.

*Rådets direktiv 93/43/EEG av den 14 juni 1993 om livsmedelshygien*, Europeiska gemenskapernas officiella tidning 19.7, **1993**.

*Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet*, Europeiska gemenskapernas officiella tidning 1.2, **2002**.

*Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien*, Europeiska gemenskapernas officiella tidning 30.4, **2004**.

*Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung*, Europeiska gemenskapernas officiella tidning 25.6, **2004**.

*Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel*, Europeiska gemenskapernas officiella tidning 25.6, **2004**.

*Livsmedelslag (2006:804)*, Förlagshuset, Vadstena, **2009**.

*Livsmedelsförordning (2006:813)*, Förlagshuset, Vadstena, **2009**.

*Förvaltningslag (1986:223)*, Notisum AB, Västra Frölunda, **2008**.

## 10 Bilagor

### 10.1 Bilaga 1. Intervjuunderlag

För intervjuerna har ett antal frågor använts som utgångspunkt. I vissa intervjuer har alla frågor ställts, om än omformulerade, medan andra intervjuer har flutit på och givit relevanta svar utan att några frågor har behövt ställas.

#### 10.1.1 Frågor till mejeririster

Berätta om er verksamhet?

Hur mycket producerar ni, vad ger det för omsättning?

Hur mycket betalar ni i tillsynsavgift?

Hur mycket tid bedömer ni att kommunen lägger ner för att bedriva sin tillsyn över er?

Berätta hur tillsynen går till, vad händer, hur ofta, vilka krav ställs, hur ställs kraven?

Vad anser ni att kommunen skulle kunna göra för att underlätta ert arbete?

Vad har varit de största skillnaderna mellan den nya och gamla lagstiftningen?

Har det blivit bättre eller sämre (i allmänhet/i fråga om den kommunala tillsynen)?

#### 10.1.2 Frågor till kommunala livsmedelsinspektörer

Har det varit mycket olika inspektörer i kommunen eller lite?

Hur ser era rutiner ut för småproducenter?

Vilka krav ställer ni på småproducenter?

Tycker du att de kraven är hårt ställda eller kanske rent av ”slappa”?

Vad kan ni, inom de lagliga ramarna, göra för att underlätta för små producenter/små mejerier?

Hur mycket stöd och hjälp tycker du det är rimligt att ge?

Hur ser ni på ”särskilt flexibilitet gentemot småskaliga producenter”.

Hur ser ni på myndighetens serviceskyldighet enligt förvaltningslagen?

Ser du någon åtgärd som skulle kunna underlätta kontakten med och tillsynen över små mejerier?







I denna serie publiceras examensarbeten (motsvarande 15-30 hp i agronomexamen) samt större enskilda arbeten (7,5-15 hp) vid Institutionen för Livsmedelsvetenskap, Sveriges lantbruksuniversitet.

---

**DISTRIBUTION:**

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

---