



# Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen?

En studie om livsmedelsinspektörens yrkesroll sedd ur olika perspektiv

**Åsa Hogmark**

Examensarbete, Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn, 15 hp

---

Institutionen för Livsmedelsvetenskap

Publikation nr 265

*Swedish University of Agricultural Sciences*  
Department of Food Science

---

Uppsala 2009





# Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen?

En studie om livsmedelsinspektörens yrkesroll sedd ur olika perspektiv

**Åsa Hogmark**

Handledare: M. Lundesjö Ahnström, SLU och Carin Gustavsson &  
Ann-Sofi Dahlqvist, Bygg & Miljö, Gävle kommun  
Examinator: Maria Lundesjö Ahnström, SLU

---

Institutionen för Livsmedelsvetenskap

Publikation nr 265

*Swedish University of Agricultural Sciences*  
Department of Food Science

Uppsala 2009

---



## Abstract

**Aims** The aim of this study was to investigate how personnel within food control are regarded from different perspectives and to find the answers to the sub questions:

- what is included in the profession of food control?
- what are the requirements for personnel within the profession of food control?
- how is the profession perceived from different perspectives?
- how do personnel within the profession of food control estimate their psycho social working conditions?

**Method** The study included 68 individuals (34 female and 34 male) and was conducted via observations, web-based surveys and survey-based interviews.

**Conclusion**

- The study was feasible.
- The overall goal of the study as well as the research questions were answered to and contributed to clarify what is included in the profession of food control.
- Quality measures should be implemented to greater extent within the development of the national food control system.

**Keywords:** Food control, profession, web based surveys, psychosocial work environment

## Sammanfattning

**Syfte** Att undersöka hur synen på livsmedelsinspektörens yrke ter sig ur olika perspektiv samt att söka svar på delfrågorna:

- vad som innefattas i livsmedelsinspektörens yrke.
- vilka kompetenskrav som ställs på en livsmedelsinspektör
- hur synen på yrket ter sig ur olika perspektiv.
- hur livsmedelsinspektörerna i Gävleborgs län skattar sin psykosociala arbetsmiljö.

**Metod** Studien omfattade total 68 personer (34 kvinnor och 34 män) och genomfördes via observationer, webbaserade enkäter samt enkätbaserade intervjuer.

**Slutsats**

- Studien var genomförbar.
- Studiens övergripande syfte såväl som forskningsfrågor kunde besvaras och bidra till att ge en klarare bild av vad som innefattas i livsmedelsinspektörens yrke.
- Kvalitetsarbete bör i större utsträckning implementeras i utvecklingsarbetet på alla nivåer inom den nationella livsmedelskontrollen.

**Nyckelord:** Livsmedelstillsyn, yrkesroll, webbaserade enkäter, psykosocial arbetsmiljö



# INNEHÅLL

Abstract/ Sammanfattning

<b>1. Inledning</b> .....	7
1.1 Bakgrund.....	7
1.1.1 Utbildning av livsmedelsinspektörer.....	8
1.1.2 Vad ingår i livsmedelsinspektörens arbete.....	9
1.1.3 Livsmedelsinspektören som producent av tjänster.....	10
1.1.4 Synen på livsmedelsinspektörens yrke.....	11
1.1.5 Livsmedelskontrollen i Sverige.....	12
1.1.6 EU:s inflytande på lagar och regelverk.....	14
1.2 Syfte.....	15
1.3 Forskningsfrågor.....	15
<b>2. Metod och material</b> .....	16
2.1 Deltagare.....	16
2.2 Bortfall.....	16
2.3 Avgränsningar.....	16
2.4 Teoretisk bakgrund.....	16
2.5 Mätinstrument.....	17
2.5.1 Observationer.....	17
2.5.2 Enkäter.....	17
2.6 Procedur.....	18
2.7 Forskningsetiska aspekter.....	18
<b>3. Resultat</b> .....	19
3.1 Deltagare.....	19
3.2 Mätinstrument.....	19
3.2.1 Observationer.....	19
3.2.2 Enkäter .....	19
3.2.2.1 Hur ter sig synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ur olika perspektiv?.....	19
3.2.2.2 Hur ser studiedeltagarna på/upplever föranmälda/ oanmälda kontrollbesök?.....	22

3.2.2.3 Hur ser studiedeltagarna på förslaget om slopandet av de nationella kraven på godkännandeprövning till förmån för registrering av livsmedelsföretagare?.....	24
3.2.2.4 Hur skattar livsmedelsinspektörerna i studien sin psykosociala arbetsmiljö?.....	25
<b>4. Diskussion.....</b>	<b>26</b>
4.1 Praktiskt genomförande.....	26
4.2 Mätinstrument.....	26
4.2.1 Observationer.....	26
4.2.2 Enkäter.....	26
4.2.2.1 Hur ter sig synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ur olika perspektiv?.....	27
4.2.2.2 Hur ser studiedeltagarna på/upplever föranmälda/oanmälda kontrollbesök?.....	30
4.2.2.3 Hur ser studiedeltagarna på förslaget om slopandet av de nationella kraven på godkännandeprövning till förmån för registrering av livsmedelsföretagare?.....	32
4.2.2.4 Hur skattar livsmedelsinspektörerna i studien sin psykosociala arbetsmiljö?.....	33
4.4 Validitet och Reliabilitet.....	34
<b>5. Sammanfattning och slutsatser.....</b>	<b>35</b>
<b>6. Tack.....</b>	<b>36</b>
<b>Referenser.....</b>	<b>37</b>
<b>Appendix 1.....</b>	<b>39</b>
<b>Appendix 2.....</b>	<b>49</b>
<b>Appendix 3.....</b>	<b>79</b>
<b>Appendix 4.....</b>	<b>83</b>
<b>Appendix 5.....</b>	<b>89</b>
<b>Appendix 6.....</b>	<b>93</b>
<b>Appendix 7.....</b>	<b>97</b>
<b>Appendix 8.....</b>	<b>101</b>
<b>Appendix 9.....</b>	<b>105</b>
<b>Appendix 10.....</b>	<b>113</b>



# 1. Inledning

Idén till detta examensarbete har växt fram under min studietid vid *Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn* vid Sveriges lantbruksuniversitet, Ultuna. Många av våra föreläsare har ställt frågan till oss studenter om vad vi ”ska bli” när vår utbildning är till ända. När vi då svarat att vår framtida yrkestitel är Livsmedelsinspektör har följdfrågan blivit ”*Jaha.... och vad gör en sån egentligen?*”. Under studiernas lopp har vi studenter återkommande diskuterat livsmedelsinspektörens yrkesroll ur olika perspektiv. Vi har ventilerat våra åsikter i olika fora utan att komma fram till en enhetlig uppfattning om vad befattningen som livsmedelsinspektör egentligen innefattar.

Under min praktikperiod vid avdelningen för Bygg & Miljö i Gävle stärktes jag ytterligare i min förvissning om att det fanns behov av att synliggöra och definiera livsmedelsinspektörens arbetsfält och kompetensområden.

Ambitionen med detta examensarbete är att utifrån enkäter och intervjuer med olika personer, som på ett eller annat sätt har inblick i livsmedelsinspektörens vardag, ge en bild av:

- vad som innefattas i livsmedelsinspektörens yrke.
- vilka kompetenskrav som ställs på en livsmedelsinspektör.
- hur synen på yrket ter sig ur olika perspektiv.
- hur livsmedelsinspektörerna själva skattar sin psykosociala arbetsmiljö.

Det är min förhoppning att resultatet ska kunna tjäna som underlag för vidare verksamhets- och kompetensutveckling i ämnet.

## 1.1 Bakgrund

Den 29 november 2007 beslutade Sveriges regering att tillsätta en särskild utredare med uppdrag att göra en översyn av verksamheterna vid Livsmedelsverket, Statens jordbruksverk, Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) och Fiskeriverket. Syftet med översynen var ”*att tydliggöra ansvarsfördelningen och effektivisera verksamheterna samt pröva omfattningen av det offentliga åtagandet och konkurrensutsatt verksamhet vid dessa myndigheter*” (dir. 2007:166). Grunden till utredningen var att det framkommit kritik från EU-kommissionen gällande samordningen mellan statliga myndigheter och samordningen av den kommunala kontrollen med avseende på kontrollen inom livsmedelskedjan. Det har i olika sammanhang framförts att det råder stora skillnader mellan hur livsmedelskontrollen utförs i landets kommuner med avseende på utförande, bedömningar och tolkning av lagstiftningens krav vid kontroll av livsmedelsverksamheter.

Resultaten från utredningen presenterades den 5 februari 2009 under titeln ”*Trygg med vad du äter – nya myndigheter för säkra livsmedel och hållbar produktion*” (SOU 2009:8).

I utredningen föreslås att en ny myndighet, *Livsmedelssäkerhetsmyndigheten*, ska inrättas från och med den 1 januari 2010. Den nya myndigheten ska i samhällets och konsumenternas intresse verka för säkra livsmedel, hållbar produktion, friska djur och sunda växter i hela livsmedelskedjan.

Utredningen visar på brister i den nuvarande statliga verksamheten inom livsmedelskedjan och det konstateras att det svenska nationella normerings- och kontrollansvaret inom livsmedelskedjan är komplicerat och till viss del otydligt.

Från regeringshåll har det fastslagits att effektivisering och tydliggörande av den statliga tillsynen är ett område som bör prioriteras. Problematiken med en svag och splittrad tillsyn inom Livsmedelsverkets kontroll av livsmedel har återkommande och under en period av flera år kritiserats i såväl nationella som internationella granskningar. Bland annat har kritik framförts om att informationen och samordningen från de centrala kontrollmyndigheterna är otillräcklig, att det finns brister i enhetligheten vad gäller tillämpning av regelverket som rör livsmedelskedjan i olika delar av landet. Vidare konstateras att det finns brister inom personal- och kompetensområdet avseende den statliga livsmedelskontrollen.

Frågan är vad som innefattas i begreppet kompetent personal och vem som har ansvaret för att kompetensen kommer till stånd och upprätthålls. Svaret på nyss ställda fråga kan till viss del finnas i den statliga utredningen SOU 2008:118 *Styra och ställa – förslag till en effektivare statsförvaltning* där det förs fram att:

*”Statsförvaltningen behöver tjänstemän med god förvaltningskunskap, god förmåga att kommunicera, integritet, gott omdöme och ett etiskt förhållningssätt som väcker respekt.”*

*(SOU 2008:118 s. 175)*

I ansvarsfrågan om huvudmannaskapet för de anställdas kompetens fastslår samma utredning att:

*”det är myndigheterna själva som har ansvaret för att de anställda har den kunskap som krävs för uppgiften, inklusive kunskap om den lagstiftning som styr förvaltningens verksamhet.”*

*(SOU 2008:118 s. 175)*

### **1.1.1 Utbildning av livsmedelsinspektörer**

I dagsläget finns inga formellt specificerade krav på myndighetspersoner som utför livsmedelskontroller i Sverige. Merparten av berörd personal inom livsmedelskontrollen har någon form av examen från ett universitet och många har en specifik inriktning inom miljö- och hälsoskydd. Det finns dock ingen riktad yrkesexamen för livsmedelsinspektörer såtillvida att man specifikt väljer en utbildning från grundnivå som enbart är inriktad på livsmedels-tillsyn. Det som i dagsläget finns är en påbyggnadsutbildning i form av en magisterutbildning omfattande ett läsår vid Sveriges lantbruksuniversitet, Ultuna. Utbildningen är framtagen i samarbete med Livsmedelsverket och skraddarsydd för livsmedelstillsynens behov av kompetens.

Lagkrav på utbildning för personal som utför offentlig kontroll finns beskrivet i (EG 882/2004) samt (EG 882/2004, bilaga II) och innefattar bl.a. området för de olika kontrollmetoderna inspektion, provtagning och revision som utgör ett fundament för en livsmedelsinspektörs yrkesutövning. Lagen säger vidare att den offentliga livsmedelskontrollen bör utföras med metoder som lämpar sig för och är anpassade till ändamålen. Det görs även gällande att personal som utför arbetet måste få adekvat utbildning för att tillsynen och dess metoder skall bli effektiv och enhetlig inom landets myndigheter särskilt

vid tillämpningen av de principer som rör HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, ett system för att kartlägga, bedöma och kontrollera faror inom livsmedelsproduktion).

### 1.1.2 Vad ingår i Livsmedelsinspektörens arbete?

Ett sätt att snabbt få en bild av vad som innefattas i en livsmedelsinspektörs arbete är att titta på platsannonser där kommuner söker efter personal till miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen eller motsvarande avdelning. Här finner man huvuddragen i definitionen av Livsmedelsinspektörens yrkesfält.

Under rubriken **Arbetsuppgifter** ges en bild av det som kan kallas yrkets stomme. Här nedan listas några av de vanligast förekommande arbetsuppgifterna i de annonser som konsulterats:

- Prövning och offentlig kontroll av livsmedelsverksamhet i enlighet med livsmedelslagstiftningen
- Planläggning och genomförande av inspektioner/ revisioner av livsmedelsanläggningar
- Godkännandepröva/registrera nya anläggningar
- Utredda klagomål
- Ge råd och anvisningar till verksamhetsutövare och allmänhet
- Ärendehantering relaterad till livsmedelslagen

Under rubriken **Kvalifikationer** finner man definitionen till de kunskapskrav som ställs på Livsmedelsinspektören varav de vanligast förekommande listas här nedan:

- Högskoleutbildning inom miljö- och hälsoskydd, livsmedelsingenjör eller annan utbildning som av arbetsgivaren bedöms likvärdig och lämplig
- Goda kunskaper om livsmedelslagstiftningen
- Goda kunskaper om HACCP och livsmedelshygien
- Goda kommunikations- och samarbetsförmåga
- Initiativförmåga och vilja att ta eget ansvar
- God förmåga att uttrycka sig i tal och skrift
- Goda datorkunskaper
- B-körkort
- Gärna erfarenhet från livsmedelsbranschen

Då livsmedelsinspektören är en myndighetsperson och en del av statsförvaltningen medför det att de krav som ställs på statsanställda måste beaktas. I budgetpropositionerna för åren 2008 och 2009 anför 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, utgiftsområde 2)*

Regeringen fastslår vidare vikten av att språkbruket i den offentliga verksamheten ska vara vårdat, enkelt och begripligt samt att medmänsklighet och respekt ska prägla förhållandet till medborgarna.

### 1.1.3 Livsmedelsinspektören som producent av tjänster

Livsmedelsinspektörens yrke består till stor del av att producera och sälja tjänster. Det som skiljer tjänsteproduktion från det mer konkreta området varuproduktion är att kvaliteten på en tjänst till mycket stor del bestäms i det ögonblick som leverantören och mottagaren av tjänsten möts. Det är i detta tillfälle som leverantören har chansen att marknadsföra tjänstens kvaliteter på ett sådant sätt att tjänsten tillfredsställer eller helst överträffar kundens behov och förväntningar. I föreliggande fall är det egentligen två parter som är mottagare av den tjänst som livsmedelsinspektören levererar. Primärmottagare är livsmedelsföretagaren som direkt för dialog med inspektören men sekundärt är slutkonsumenten att se som mottagare och även uppdragsgivare till livsmedelsinspektören vars uppdrag är att säkerställa att slutkonsumenten förses med säkra livsmedel.

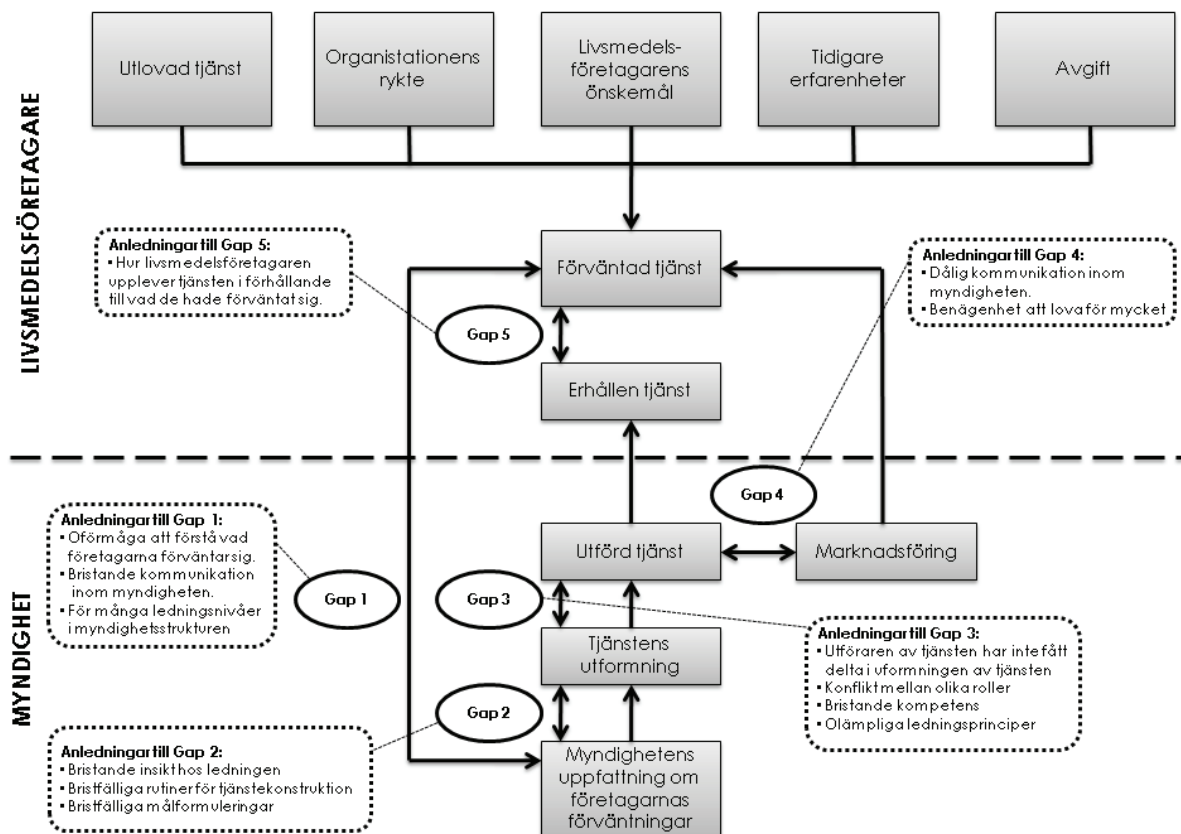
Livsmedelsföretagarna betalar årligen en kontrollavgift till myndigheten och förväntar sig således att få valuta för sina pengar. Några av utmaningarna i tjänsteproduktion som ofta är mycket abstrakt till sin karaktär är att:

- klart och tydligt definiera, specificera och göra innehållet av tjänsten mätbart.
- tjänsten till viss del skapas i mötet mellan livsmedelsföretagaren och livsmedelsinspektören.
- tjänsten konsumeras till viss del samtidigt som den skapas.
- tjänsten ofta utgör en del av ett system bestående av deltjänster där kunden endast värderar tjänsten som helhet.

Ett viktigt mål för ett företag eller en myndighet är att förse sina kunder med tjänster av hög kvalitet som tillfredsställer eller i bästa fall överträffar kundens önskemål och behov.

En modell som beskriver tjänstekvalitet finns beskriven av Grönroos (1983) där kundens upplevelse av en utförd tjänst beror på den *tekniska*- respektive *funktionella kvaliteten* på den utförda tjänsten. Kortfattat kan man säga att den *tekniska kvaliteten* handlar om ”vad” som har levererats medan den *funktionella kvaliteten* handlar om ”hur” eller ”på vilket sätt” en tjänst har levererats.

Ytterligare ett betydelsefullt mål för ett företag eller en myndighet är att genom sina tjänster skapa nöjda kunder. Vad händer när detta mål inte uppfylls utan kunderna blir missnöjda? Zeitham *et al.*, (1990) har tagit fram en modell kallad *gap-modellen* som förklarar orsaker till kundmissnöje (Figur 1). Modellen kan med fördel användas både för det interna och externa kvalitetsarbetet på ett företag eller en myndighet då den nedre halvan av modellen representerar det interna arbetet och den övre halvan det externa.



Figur 1. Gap-modellen (fritt efter Zeithaml et al., 1990, samt Bergman & Klefsjö, 1995)

### 1.1.4 Synen på Livsmedelsinspektörens yrke

Hur ser omvärlden och livsmedelsinspektörerna själva på yrket och vad det innefattar? Nedan ges några bilder från tidigare arbeten inom ämnesområdet.

I en undersökning som Livsmedelsverket genomfört hos småskaliga producenter framkom åsikter om att producenterna återkommande ansåg att livsmedelsinspektörerna ofta brast i kunskap och kompetens. Vidare förs det fram synpunkter att livsmedelsinspektörerna använder ett byråkratiskt språk vid kontrollbesöken och att detta skapar onödiga problem i mötet mellan livsmedelsföretagare och myndighet (Livsmedelsverket, 2001).

Ett examensarbete från Högskolan i Kristianstad visar att livsmedelsföretagarnas syn på livsmedelsinspektörens arbete generellt är positiv och att kontrollbesöken uppfattas mer positivt nu än tidigare. Vidare framkommer i undersökningen att livsmedelsinspektörens hårda roll tonats ner och att livsmedelsföretagarna upplever att relationen dem emellan blivit mänskligare och graden av samsyn ökat (Colleen & Persson, 2007).

I en C-uppsats från Miljövetarprogrammet 2008, Linköpings universitet, som bygger på intervjuer med fyra livsmedelsinspektörer i Nyköpings kommun ges en bild av att livsmedelsinspektören tillhör en yrkeskategori som har relativt låg status, motarbetas och ständigt ifrågasätts inom kommunen. Vidare framförs det att de beslutsfattande politikerna saknar kompetens i frågor som rör livsmedelsområdet något som ofta leder till frustration hos livsmedelsinspektörerna. Detta till trots visar studien på att livsmedelsinspektörerna är

engagerade, har en vilja att förkovra sig inom sitt breda yrkesområde och har ett gott stöd och får stor uppskattning från sina närmaste chefer (Källman & Wingård, 2008).

Ytterligare en synvinkel på livsmedelsinspektörens yrkesroll ges i en kontrollrapport från Länsstyrelsen i Gävleborgs län. I den sammanfattande bedömningen av revisionen görs gällande att:

*”Inspektörerna som utför livsmedelskontroll bedöms av nämnden som kompetenta, har god utbildning samt flerårig yrkeserfarenhet inom sitt sakområde. Intresset till kompetensutveckling är stort från inspektörernas sida. Det finns dock inte framtagen någon kompetensutvecklingsplan för individuella inspektörer.*

*Personalen anser sig ha god tillgång till teknisk utrustning såsom bilar, datorer, programvaror, lokaler mm. Däremot upplevs en brist på administrativ och juridisk hjälp. Vad gäller det personella resursbehovet är detta inte tillfyller anser Länsstyrelsen. Inspektörerna önskar att nämnden skulle kunna utöka resurserna medan nämnden menar på att det är en resursfråga.”*

*(Kontrollrapport Dnr 280-13469-07)*

### **1.1.5 Livsmedelskontrollen i Sverige**

Till skillnad från flertalet andra av medlemsstaterna i den Europeiska unionen har Sverige en förvaltningstradition som intar en särställning. Allmänt kan man säga att det centrala ansvaret för offentlig kontroll ligger hos förvaltningsmyndigheter som är underställda ett departement. Förvaltningsmyndigheterna styrs via instruktioner och regleringsbrev som tas fram av departementen. I vissa fall kan ansvaret för den offentliga kontrollen ligga hos regionala och lokala myndigheter. Detta är fallet för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan. Här delas ansvaret mellan tre nivåer: lokal, regional och central nivå.

#### **Lokal nivå**

I dagsläget ansvarar kommunerna, vars antal uppgår till 290 st, för operativ kontroll av merparten av de livsmedelsanläggningar som finns i Sverige.

I vissa kommuner har man samordnat livsmedelskontrollen så att området täcker flera kommuner. I medeltal har varje heltidsarbetande inspektör kontrollansvar för 124 anläggningar (sid 145 i SOU 2009:8).

I och med ikraftträdandet av EU:s nya livsmedelsförordningar 060101 gäller numera samma regler för hygienkrav och kontroll av livsmedel i alla medlemsländer. De nya reglerna innebar att alla livsmedelsföretag antingen ska godkännas eller registreras (Livsmedelsverket, 2006a). En stor del av livsmedelsinspektörernas tid har lagts på omgodkännanden av livsmedelsverksamheter sedan de nya förordningarna trädde i kraft. Detta då ett godkännande av livsmedelsföretag knyts till livsmedelsföretagaren och inte till verksamhetslokalen som tidigare var fallet.

Under arbetet med föreliggande studie kom beskedet från Livsmedelsverket att ändringar i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel skulle komma att införas från och med 091201. Som ett steg i arbetet med att lätta den administrativa bördan för företagarna tas kravet på att anläggningar, som inte omfattas av förordning (EG) nr 853/2004, måste godkännas bort. Dessa anläggningar behöver hädanefter bara registreras hos kontrollmyndigheten. Övergångsbestämmelser finns angivna i (LIVSFS 2004:5).

Finansieringen av den lokala livsmedelskontrollen ska sedan införandet av ett nytt avgiftssystem 070101 vara självbärande. Det nya avgiftssystemet baseras på en riskklassificeringsmodell som finns beskriven i Livsmedelsverkets vägledning: *Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter (2007)*. Livsmedelsföretagen betalar en årlig avgift till den lokala kontrollmyndigheten och dessa avgifter ska således täcka myndighetens kostnader för livsmedelskontrollen. Detta har till följd att argumentation om resursbrist på det ekonomiska planet faller vad gäller kontrollen av livsmedelsföretag. Detta under förutsättning att alla avgifter som betalas in av livsmedelsföretagarna till kontrollmyndigheten verkligen används till därför avsedd verksamhet.

I och med införandet av det nya avgiftssystemet har personalsituationen inom den kommunala livsmedelskontrollen förbättrats något. Ändå saknas det ca 150 årsarbetskrafter (SOU 2009:8 sid. 160). Detta tyder på att systemet verkar ha vissa problem beträffande måluppfyllelse något som målände beskrivs i nedanstående citat:

*”När det gäller den kommunala kontrollen av livsmedel brister måluppfyllelsen i den mening att den faktiska kontrollen understiger det bedömda behovet av kontroll. Eftersom avgifterna beräknas utifrån det bedömda behovet innebär det att avgiftsuttaget överstiger vad som är motiverat av den kontroll som utförs”*

*(SOU 2009:8 sid 152)*

### **Regional nivå**

Regionalt är det länsstyrelserna, totalt 21 stycken, som på lokal nivå ansvarar för att samordna och revidera den operativa livsmedelskontrollen. Totalt avsätter länsstyrelserna ca 300 årsarbetskrafter inom livsmedels- och djurområdet, 60 årsarbetskrafter inom fiskeriområdet och 20 årsarbetskrafter inom veterinär verksamhet. Det är länsstyrelsens ansvar att kontrollera primärproducenter av livsmedel i enlighet med ett beslut från den 1 januari 2009. Länsstyrelserna är även ansvariga för att utföra revisioner av den kommunala livsmedelskontrollen.

### **Central nivå**

Nationellt sett är det i första hand Livsmedelsverket och Jordbruksverket som är de ansvariga myndigheterna vad gäller livsmedelskontrollen i Sverige

Livsmedelsverket är den myndighet som har det centrala och övergripande ansvaret för den svenska livsmedelskontrollen i enlighet med livsmedelslagen (2006:804) samt livsmedelsförordningen (2006:813). Totalt avsätter livsmedelsverket 485 årsarbetskrafter av vilka drygt 60 procent arbetar vid huvudkontoret i Uppsala. Övriga 20 procent arbetar med gränskontroll, vid fem gränskontrollstationer, samt med kontroll vid slakterianläggningar vars verksamhet är spridd över landet uppdelat på sex regioner. Livsmedelsverket har även ett ansvar för den operativa kontrollen av ett antal livsmedelsanläggningar såsom äggpackerier, slakterier, fiskgrossister, mjölkproduktanläggningar, livsmedelsanläggningar i järnvägsvagnar m.m. (SOU 2009:8 sid 130).

Jordbruksverket arbetar för en konkurrenskraftig och miljö- och djurskyddsanpassad livsmedelsproduktion som skall gagna konsumenterna. Några av myndighetens främsta ansvarsområden är att säkerställa ett gott djurhälsotillstånd, förebygga spridning av och bekämpning av smittsamma djursjukdomar samt förebygga spridning av och bekämpning av växtskadegörare. Det åligger även Jordbruksverket att i samarbete med Livsmedelsverket och Länsstyrelser utföra kontroll av animaliska biprodukter samt hantera tvärvillkor i primärproduktion, i det sistnämnda fallet är även de kommunala nämnderna delaktiga. Vidare är

Jordbruksverket även chefsmyndighet över distriktsveterinärsorganisationerna samt har tillsyn över veterinärerna. Totalt avsätter jordbruksverket ca 1 130 årsarbetskrafter av vilka ca 600 arbetar på huvudkontoret i Jönköping. Ca 150 personer, som arbetar inom Kontroll- samt Växtavdelningen, är regionalt placerade vid tio enheter i de södra och mellersta delarna av landet. Slutligen är ca 430 personer knutna till Distriktsveterinärorganisationen vars verksamhet bedrivs vid ett åttiotal veterinärstationer som är spridda över Sverige (SOU 2009:8 sid 60-61).

### **1.1.6 EU:s inflytande på lagar och regelverk**

Svensk lagstiftning baseras allt mer på EG-förordningar vilka direktimplementeras i den nationella lagstiftningen och är direkt bindande. Vad gäller EG-direktiv och beslut är dessa också bindande så till vida att de anger vad medlemsstaterna ska uppnå men hur målen uppnås är upp till varje medlemsstat att besluta om.

Det finns tre organ som är de huvudsakliga beslutsfattarna inom EU:

- Europaparlamentet
- Europeiska unionens råd
- Europeiska kommissionen

Här ovan nämnda organ har till uppgift att ta fram och utforma de direktiv och lagar som unionens medlemsstater därefter ska applicera. Det yttersta ansvaret för tolkning och tillämpning av EU:s lagar och direktiv faller dock på EU domstolen.

Under de senaste åren har betydande förändringar gjorts inom lagstiftningen som rör administrationen av livsmedelskedjan. Ett flertal nya förordningar har antagits inom ramen för en sammanhållen livsmedelslagstiftning. Rent praktiskt har den nya livsmedelslagen från 2006 inneburit stora förändringar för livsmedelsföretagare och kontrollmyndighet. I korthet har den nya lagstiftningen inneburit att:

- kravet på livsmedelsföretagarnas ansvar för egenkontroll och dokumentation har skärpts. Detta för att tydliggöra att det är företagen som ytterst är ansvariga för att säkra livsmedel produceras.
- kontrollmyndighetens personal skiftat fokus från att vara rådgivande och detaljstyrande till att kontrollera att för verksamheten adekvat dokumentation finns upprättad och efterlevs.



## 1.2 Syfte

Föreliggande studie är en del av *Magisterutbildningen i livsmedelstillsyn* vid Sveriges lantbruksuniversitet, Ultuna och syftar till att genom observationer och webbaserade enkäter belysa Livsmedelsinspektörens yrkesroll ur olika perspektiv.

## 1.3 Forskningsfrågor

- Hur ter sig synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ur olika perspektiv? (skråets, kollegor på avdelningen för Miljö & Hälsoskydd i Gävle, chefer inom miljö- och hälsoskydd, nämndledamöter vid kommunal bygg- och miljönämnd, personal inom länsstyrelsen, personal inom smittskydd, myndighetspersoner inom livsmedelsverkets samt livsmedelsföretagarens)?
- Hur ser studiedeltagarna på/ upplever föranmälda/ oanmälda kontrollbesök?
- Hur ser studiedeltagarna på förslaget om slopandet av de nationella kraven på godkännandeprövning till förmån för registrering av livsmedelsföretagare?
- Hur skattar livsmedelsinspektörer i Gävleborgs län sin psykosociala arbetsmiljö?

## 2. Studiegrupper och metod

### 2.1 Deltagare

Studien omfattade totalt 68 personer (19 livsmedelsinspektörer, 7 chefer inom miljö- och hälsoskydd, 13 kollegor inom miljö- och hälsoskydd, 8 nämndemän inom kommunal byggnads- och miljönämnd, 2 länsveterinärer, 2 personer inom smittskydd, 14 livsmedelsföretagare samt 3 tjänstemän vid Livsmedelsverket). Av de 68 personerna var 34 kvinnor och 34 män.

### 2.2 Bortfall

Totalt inbjöds 82 personer till studien. Av dessa valde 68 personer att delta vilket motsvarar ett bortfall på 17 procent.

Bortfall av fråga i tre av svarsformulären. Pga. den mänskliga faktorn utelämnades en fråga i enkäterna som riktade sig till grupperna Nämnd, Länsstyrelse samt Livsmedelsverk varför endast 5 av 8 grupper kunnat besvara frågeställningen *Livsmedelsföretagarna tar ansvar för att maten är säker och rätt märkt*.

### 2.3 Avgränsningar

För att avgränsa studiens omfattning inbjöds endast personer verksamma inom Gävleborgs län att delta (med undantag för tillfrågade personer vid Livsmedelsverket som arbetar på nationell bas).

På grund av den relativt begränsade tid (10 veckor) som var avsatt för detta arbete gjordes endast en översiktlig genomgång av synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll sedd ur olika synvinklar.

Av samma anledning gjordes inga korstabuleringar för gruppjämförelser. Endast medelvärden användes vid resultatredovisningen.

### 2.4 Teoretisk bakgrund

Bakgrundsfakta till studien samt underlag till utformande av enkätfrågor samlades in genom litteraturstudier, genomgång av revisionsprotokoll och remissvar inom för studien relevanta områden, observationer gjorda under författarens praktikperiod vid avdelningen för Miljö och hälsoskydd i Gävle, diskussioner med livsmedelsinspektörer, observationer gjorda vid livsmedelsinspektörernas länsträff i Hudiksvall 090204 och vid konferensen om livsmedelstillsynsfrågor i Tällberg 090331-090401 samt via sammanställningar av intervjuer med livsmedelsinspektörer baserade på standardiserade frågor framtagna som en del i kursen *Kommunikation och myndighetsutövning* inom ramen för *Magisterprogrammet i Livsmedelstillsyn, SLU, Ultuna*.

## 2.5 Mätinstrument

### 2.5.1 Observationer

Genom att föreliggande arbete genomfördes på avdelningen för Bygg och miljö, Gävle, gav det författaren en unik möjlighet att studera och följa vardagen för de fem livsmedelsinspektörer som arbetade på avdelningen. Observationerna dokumenterades via en dagbok där händelser och skeende noterades. Av konfidentialitetsskäl bilägges inte dagboken detta arbete.

### 2.5.2 Enkäter

Webbaserade enkäter togs fram med hjälp av SLU:s enkätgenerator (<http://enkater.slu.se>). Enkätfrågorna konstruerades på ett sådant sätt att svaren skulle avspegla de olika gruppernas syn på livsmedelsinspektörens yrkesroll samt även ge svar på ett antal övergripande frågor om den offentliga livsmedelskontrollen. De flesta av frågorna utformades så att svar kunde ges på en 5-gradig skala där förekommande svarsalternativ antingen var:

*1 = Instämmer inte alls till 5 = Instämmer helt*  
eller  
*1 = Inte alls viktigt till 5 = Mycket viktigt*

Samtliga frågor med ovanstående svarsalternativ hade även en ruta för fria kommentarer där respondenterna kunde svara med egna ord och utveckla eller förtydliga sig om de så önskade.

Det fanns även frågor som kunde besvaras med *ja* eller *nej*. Även här fanns möjlighet att fritt lämna kommentarer och synpunkter.

Totalt konstruerades 6 enkäter vars frågeställningar till stor del överensstämde med varandra. Några enkäter hade frågor som var gruppsspecifika och således endast ställdes till för frågan relevanta grupper.

Styrkan med enkätundersökningar är att de är en tidseffektiv insamlingsmetod av information med potential att generera en stor mängd svar (Kylén, 2004 samt Trost, 2007).

För att kunna värdera hur livsmedelsinspektörerna skattar sin psykosociala arbetsmiljö valdes den väl etablerade *Krav – Kontroll – Stöd* modellen enligt Karasek (1979), Karasek & Theorell (1989) samt Johnsson (1986). Denna modell är en av de idag mest använda för att analysera psykosociala arbetsförhållanden och deras effekt på hälsa.

Modellen består av totalt 17 frågor varav 5 frågor under rubriken *Krav*, 6 frågor under rubriken *Kontroll* och 6 frågor under rubriken *Stöd*.

Frågeställningarna under rubriken *Krav* berör arbetsinsats, motstridiga krav samt arbetstakt. Under rubriken *Kontroll* berörs frihet i arbetet, kreativitet och utveckling. Slutligen berörs gemenskap och förståelse under rubriken *Stöd*.

Svarsalternativen under rubrikerna *Krav* och *Kontroll* är: *Ja ofta, ja ibland, nej sällan, nej så gott som aldrig*. Svarsalternativen under rubriken *Stöd* är: *Stämmer helt och hållet, stämmer ganska bra, stämmer inte särskilt bra, stämmer inte alls*.

Höga värden indikerar höga psykologiska krav, stort beslutsutrymme, stor handlingsfrihet och gott socialt stöd.

## 2.6 Procedur

Inbjudan till deltagande i studien skickades ut via e-post till livsmedelsinspektörer, chefer inom miljö- och hälsoskydd, nämndemän inom kommunal byggnads- och miljönämnd, kollegor inom miljö- och hälsoskydd, länsveterinärer, personal inom smittskydd samt tjänstemän vid Livsmedelsverket.

Adresserna hade tagits fram dels via kommunernas och övriga organisationers hemsidor och dels via telefonkontakt med administrativ personal vid kommunal byggnads- och miljönämnd, personal inom smittskydd samt personal vid Livsmedelsverket.

Ett inbjudningsmejl med bifogat missivbrev (Appendix 1) skickades till de olika grupperna där mottagarna ombads följa en hyperlänk till ett webbaserat enkätformulär (Appendix 2) och därefter fylla i detsamma.

Varje tillfrågad person fick en personlig kod för att möjliggöra påminnelser. Till de personer som inte svarade på enkäten vid första tillfället skickades påminnelsemejl (Appendix 1) vid, som mest, tre tillfällen.

Vid rekryteringen av livsmedelsföretagare valdes metod enligt följande:

14 livsmedelsföretagare från sju olika branscher inom livsmedelssektorn (Pub/ Bar, Butik, Industri, Restaurang, Pizzeria, Fordon/ mobil verksamhet, Förskola/ skola) valdes ut från det databaserade registret som finns inom avdelningen Miljö och Hälsa i Gävle. I varje bransch valdes en företagare som nyligen fått ett besök av livsmedelsinspektör samt en företagare som inte på lång tid (mer än tre år) fått besök av livsmedelsinspektör. Detta för att undvika att svaren skulle bli skeva i antingen positiv eller negativ bemärkelse.

Sju av företagarna hade svensk bakgrund och sju av företagarna hade invandrarbakgrund. För att eliminera att enkätfrågorna skulle komma att missförstås på grund av eventuella språksvårigheter intervjuades livsmedelsföretagarna antingen på sitt företag eller per telefon. Intervjun föregicks av ett kontaktsamtal där livsmedelsföretagarna informerades om studien samt tillfrågades om de ville delta. Därefter bokades de som önskade delta för intervju på en tid som passande dem. Intervjuerna genomfördes enligt en standardiserad mall och utgick ifrån samma frågor som övriga studiedeltagare fick besvara via webbaserade enkäter. När intervjuerna var slutförda matades resultaten in i den webbaserade enkäten för att underlätta den jämförande bearbetningen samt resultatsammanställningen.

## 2.7 Forskningsetiska aspekter

Alla studiedeltagare informerades om syftet med studien samt garanterades konfidentialitet.

## 3. Resultat

### 3.1 Deltagare

I studien deltog totalt 68 personer (34 kvinnor och 34 män) alla verksamma inom Gävleborgs Län förutom tre tjänstemän vid Livsmedelsverket som arbetar på nationell bas med placering i Uppsala (Tabell 1).

Tabell 1. Deskriptiv tabell över antal deltagare i studien

Befattning	Tillfrågade	Svarande		Kön	
		Antal	%	♀	♂
Livsmedelsinspektörer	25	19	76	16	3
Chefer inom miljö och hälsoskydd	9	7	78	2	5
Kollegor inom miljö och hälsoskydd	14	13	93	5	8
Ordinarie ledamöter vid kommunal Byggnads- och miljönämnd	12	8	67	3	5
Länsveterinärer vid länsstyrelsen	2	2	100	2	0
Smittskydd	2	2	100	1	1
Tjänstemän vid Livsmedelsverket	4	3	75	2	1
Livsmedelsföretagare	14	14	100	3	11
<b>Totalt antal</b>	<b>82</b>	<b>68</b>	<b>83</b>	<b>34</b>	<b>34</b>

### 3.2 Mätinstrument

#### 3.2.1 Observationer

Genom att dagligen följa livsmedelsinspektörerna i deras arbete på avdelning för Bygg och miljö, Gävle, samlades kvalitativ information av stort värde in genom att författaren kunde skugga livsmedelsinspektörerna i deras vardag.

#### 3.2.2 Enkäter

##### 3.2.2.1 Hur ter sig synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ur olika perspektiv?

Enkätsvaren under rubriken *Offentlig kontroll* i Tabell 2 nedan visar att den totala studiegruppens syn på den offentliga livsmedelskontrollen, och således det arbete som livsmedelsinspektörerna utför, i stor utsträckning är trovärdig och kompetent, att det över lag finns dokumenterade rutiner samt att behovsinventeringar görs på regelbunden basis. Vad beträffar enhetligheten i den offentliga livsmedelskontrollen visar enkätsvaren på att det finns brister inom detta område.

Tabell 2. Medelvärden för de olika gruppernas svar på enkätsvaren i delområdet OFFENTLIG KONTROLL. Frågorna i delområdet var:

1. Den offentliga livsmedelskontrollen är trovärdig och kompetent?
  2. Den offentliga livsmedelskontrollen är enhetlig?  
*Kontrollen utförs på lika sätt oavsett var den görs eller vem som är inspektör*
  3. Det finns dokumenterade rutiner/ instruktioner för den offentliga livsmedelskontrollen?
  4. Det görs regelbundet behovsinventeringar som ligger till grund för planeringen av livsmedelskontrollen
- ( Svarsalternativ 1 = Instämmer inte alls till 5 = Instämmer helt)

Offentlig kontroll	Inspektör	Nämnd	Chefer	Kollegor	Smittskydd	Länsstyrelse	Företagare	SLV	TOTALT
Trovärdig & Kompetent	3,8	4,1	4,1	3,5	3,5	4,0	3,9	3,0	3,8
Enhetlig	2,8	3,1	3,1	2,8	2,5	2,0	3,1	2,7	2,8
Dokumenterade rutiner finns	3,3	4,5	3,6	3,6	4,0	3,0	-	3,3	3,6
Behovsinventeringar görs	3,7	4,0	4,0	3,9	3,0	3,0	-	3,0	3,5

Hur synen är på att livsmedelsföretagarna tar ansvar för sina verksamheter framgår av Tabell 3. Denna fråga speglar till en del hur kontrollmyndigheten lyckas med det informationsarbete som riktar sig till livsmedelsföretagarna.

I redovisningskolumnen för *Företagare* i Tabell 3 nedan finns två medelvärden angivna. Värdet i den översta rutan motsvarar medelvärdet på hur företagarna skattar sina egna verksamheter och medelvärdet i den undre rutan motsvarar livsmedelsföretagarnas syn på hur svenska livsmedelsföretagare i allmänhet lever upp till frågeställningen.

Tabell 3. Medelvärden för de olika gruppernas enkätsvar på frågan LIVSMEDELSFÖRETAGARNA TAR ANSVAR FÖR ATT MATEN ÄR SÄKER OCH RÄTT MÄRKT.

( Svarsalternativ 1 = Instämmer inte alls till 5 = Instämmer helt)

I kolumnen för *Företagare* finns två värden införd. Värdet i den övre rutan motsvarar medelvärdet för hur företagarna skattar sina egna verksamheter. Värdet i den undre rutan motsvarar medelvärdet för hur livsmedelsföretagarna skattar hur svenska livsmedelsföretagare i allmänhet lever upp till frågeställningen. Totalsummorna är beräknade på alla grupperns resultat.

Säker och rätt märkt?	Inspektör	Nämnd	Chefer	Kollegor	Smittskydd	Länsstyrelse	Företagare	SLV	TOTALT
		-				-	4,4	-	3,3
	3,6	-	3,1	2,8	2,5	-	3,0	-	3,0

Vad gäller synen på kunskaper som livsmedelsinspektören nyttjar i sin yrkesutövning visar merparten av svaren att det ställs höga krav på att livsmedelsinspektören har goda eller mycket goda kunskaper inom ett stort antal tvärvetenskapliga områden (Tabell 4).

Tabell 4. Medelvärden för de olika gruppernas svar på enkätsvaren i delområdet KOMPETENS. (Svarsalternativ 1 = Inte alls viktigt till 5 = Mycket viktigt)

	Inspektör	Nämnd	Chefer	Kollegor	Smittskydd	Länsstyrelse	SLV	TOTALT
<b>LAGSTIFTNING</b>								
Livsmedels-lagstiftning	4,8	4,8	4,7	5,0	5,0	5,0	5,0	4,9
Förvaltningsrätt	4,1	4,1	4,4	4,5	4,0	5,0	4,7	4,4
Kontrollmetoder	4,7	4,6	4,7	5,0	5,0	5,0	4,7	4,8
MV Grupp LAGSTIFTNING	4,5	4,5	4,6	4,8	4,7	5,0	4,8	4,7
<b>HYGIEN</b>								
Mikrobiologi	3,9	3,9	4,1	4,2	4,0	4,0	4,3	4,1
Livsmedelshygien	4,8	4,7	4,7	4,8	5,0	5,0	4,7	4,8
Provtagning	3,4	4,4	4,3	4,2	5,0	3,5	3,3	4,0
MV Grupp HYGIEN	4,0	4,3	4,4	4,4	4,7	4,2	4,1	4,3
<b>TEKNOLOGI</b>								
Livsmedelsteknologi	3,6	4,4	3,6	4,0	5,0	3,0	4,3	4,0
Provtagning	3,6	4,5	4,0	4,1	5,0	3,5	3,3	4,0
MV Grupp TEKNOLOGI	3,6	4,5	3,8	4,1	5,0	3,3	3,8	4,0
<b>LIVSMEDELSSÄKERHET</b>								
Haccp	4,4	4,4	4,7	4,8	5,0	5,0	4,3	4,7
Riskvärdering	4,7	4,5	4,6	4,7	5,0	5,0	3,7	4,6
Riskhantering	4,7	4,6	4,7	4,8	5,0	5,0	4,7	4,8
MV Grupp LIVSMEDELSSÄKERHET	4,6	4,5	4,7	4,8	5,0	5,0	4,2	4,7
<b>ÖVRIGT</b>								
Kommunikation	4,8	4,6	4,4	4,7	5,0	4,5	5,0	4,7
Konflikthantering	4,6	4,5	4,3	4,5	5,0	4,5	4,0	4,5
Administration	3,9	4,3	4,1	4,1	4,0	4,5	3,3	4,0
MV Grupp ÖVRIGT	4,4	4,5	4,3	4,4	4,7	4,5	4,1	4,4

På frågan om det finns behov av en riktad högskoleutbildning för livsmedelsinspektörer svarar 8 personer *Nej*, 38 personer *Ja* och under rubriken *Övrigt* ger 8 personer uttryck för att en riktad utbildning kanske kan vara bra men att enstaka kurser, yrkeserfarenhet, löpande fortbildning kan vara lika effektivt. Tabell 5 visar svarsfrekvensen för frågan ”Behov av riktad utbildning” avseende behov av en riktad högskoleutbildning från grundnivå.

Tabell 5. Svarsfrekvens för frågan BEHOV AV RIKTAD HÖGSKOLEUTBILDNING?

Behov av riktad utbildning	Inspektör	Nämnd	Chefer	Kollegor	Smittskydd	Länsstyrelse	SLV	Total	
	n = 19	n = 8	n = 7	n = 13	n = 2	n = 2	n = 3	Antal	%
<b>NEJ</b>	6	0	2	0	0	0	0	8	15
<b>JA</b>	11	5	5	11	1	2	3	38	70
<b>Övrigt</b>	2	3	0	2	1	0	0	8	15

Utöver den allmänt ställda frågan om riktad utbildning under enkättribriken kompetens ställdes även en gruppsspecifik fråga till livsmedelsinspektörerna om deras behov av kompetensutveckling. Svaren redovisas i Appendix 3.

Sist i enkäten som riktade sig till Livsmedelsinspektörer ställdes frågan ”Är du nöjd med ditt yrkesval?” och svaren gav en övervägande positiv bild av valet av yrke då 17 personer angav *Ja* som svarsalternativ och 2 personer svarade *Nej* på frågan.

### 3.2.2.2 Hur ser studiedeltagarna på/ upplever föranmälda/ oanmälda kontrollbesök?

En allmän fråga som ställdes till alla grupper i studien var ”Hur tror du att livsmedelsföretagarna upplever ett kontrollbesök?”. 27 personer yttrade sig i positiv bemärkelse och 28 personer ansåg att det både var positivt och negativt och fyra personer angav *Vet ej* som alternativ (fullständig redovisning av kommentarer ges i Appendix 4).

På frågan ”Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?” svarade 63 procent av deltagarna *Nej*, 34 procent av deltagarna *Ja* samt tre procent av deltagarna *Vet ej* (Tabell 6 visar svarsfrekvens för frågan).

Tabell 6 . Svarsfrekvens för frågan FÅR LIVSMEDELSFÖRETAGARNA DEN TILLSYN DE BETALAR FÖR?

	Inspektör	Nämnd	Chefer	Kollegor	Smittskydd	Länsstyrelse	Företagare	SLV	Totalt	
	n = 19	n = 8	n = 7	n = 13	n = 2	n = 2	n = 14	n = 3	Ant. svar	%
<b>Nej</b>	14	1	6	9	1	1	9	2	43	63
<b>Ja</b>	5	6	1	4	0	1	5	1	23	34
<b>Vet ej</b>	0	1	0	0	1	0	0	0	2	3

Kommentarerna till ovanstående fråga visar att alla grupper är medvetna om det faktum att det finns brister i det riskbaserade avgiftssystemet (fullständig redovisning av kommentarer ges i Appendix 5):

*SLVs klassificeringsmodul ger vissa verksamheter en mycket hög tillsynstid, tex genom att de klassas för känsliga konsumentgrupper.*

*(Livsmedelsinspektör)*

*Jag vet att vi haltar där. Genom tillsynsplanen och dess prioriteringar kan vi konstatera att alla inte varje år får vad de betalar för.*

*(Nämndledamot)*

*Eftersom lagstiftningen är riskbaserad får säkert många små verksamheter (exempelvis en liten korvkiosk) för stor avgift i förhållande till den tillsyn som de behöver. "Riskbaserad tillsyn är med andra ord inte tillämplig på alla typer av verksamheter, eftersom vissa verksamheter då får betala oskäligt stora avgifter.*

*(Kollega)*

*Naturligtvis varierar det. Vissa företagare får den kontroll de betalar för. Svaret måste dock bli nej eftersom vi vet att inte alla livsmedelsföretagare får den kontroll de betalar för.*

*(Personal vid Livsmedelsverket)*



Det finns även kommentarer som visar att det riskbaserade avgiftssystemet kan ge mervärden som sträcker sig utöver den betalade avgiften:

*Tillsynsplanen görs utifrån den riskvärdering vi gjort genom den nya taxekonstruktionen. Utifrån ett brett tillsynsbegrepp har företagarna också möjlighet att begära råd och information. De som gör det kan tom få mer tillsyn än de betalar för.*

*(Chef)*

Brist på personal är en av de orsaker som kommentarerna anger som skäl till varför livsmedelsföretagarna inte får den tillsyn de betalar för:

*Det beror på i vilken kommun man arbetar. Kommunerna förefaller ha olika kapacitet för tillsyn.*  
*(Personal inom smittskydd)*

*Jag tycker vi betalar för mycket. Brist på bemanning kan vara ett skäl till att kontroller inte utförs så ofta som det är tänkt.*

*(Livsmedelsföretagare)*

Från Länsstyrelsen uppmärksammar man att orsaken till livsmedelsföretagarnas upplevelse av att inte få valuta för avgiften:

*Enligt de klagomål som hörs från Livsmedelsföretagarna anser de att de betalar för en kontroll som ofta inte tillför företaget de råd och stöd de förväntar sig. Skälet kan vara att Livsmedelsföretagarna har en förväntning som inte stämmer överens med kontrollens intentioner.*

*(Länsstyrelse)*

I de intervjuer som genomfördes med livsmedelsföretagarna ställdes frågan *Upplever du att du kan få information, råd och stöd av inspektören?* Svaren visar på att merparten av livsmedelsföretagarna är positiva till de möjligheter som ges med avseende på information råd och stöd. Några av livsmedelsföretagarna önskar dock mer handfasta råd och vägledningar för att underlätta problemlösning i verksamheten (för fullständig redovisning av kommentarer se Appendix 6).

Det ställdes även en avslutande fråga till livsmedelsföretagarna där de gavs chans att ta upp frågeställningar som de upplevde saknades i den intervjubaserade enkäten där det framkom önskemål om branschspecifika informationsmöten, Nyhetsbrev, svårigheten med alltför frekventa ändringar i livsmedelslagstiftningen m.m. (fullständig redovisning av kommentarer ges i Appendix 7).

Frågeställningen ”*Upplever du att det är skillnad på ett oanmält och ett förannmält kontrollbesök?*” riktades till Livsmedelsinspektörer samt Livsmedelsföretagare och svaren fördelade sig enligt Tabell 7.

Tabell 7. Svarsfrekvens för frågan UPPLEVER DU ATT DET ÄR SKILLNAD PÅ ETT OANMÄLT OCH ETT FÖRANMÄLT KONTROLLBESÖK?

	Inspektör	Företagare	Totalt
	n = 19	n = 14	n = 31
Nej	1	7	8
Ja	18	7	23

Nedan ges två exempel på kompletterande kommentarer som gavs i anslutning till de fasta svarsalternativen (fullständig redovisning av kommentarer ges i Appendix 8):

*Ja, för man träffar oftare ansvarig på plats (vid förannämnda besök, egen anmärkning), öppnare dialog, ingen som känner sig hotad och därför vänder taggarna emot inspektören. Informationsutbytet går lättare.*

*(Livsmedelsinspektör)*

*Det är lättare att ha gått igenom och ta fram den dokumentation som behövs om kontrollbesöket är förannämnt. Annars är det väl inte någon större skillnad tycker jag.*

*(Livsmedelsföretagare)*

Livsmedelsinspektörerna fick även besvara ett frågebatteri där fördelar och nackdelar med oanmälda och förannämnda kontrollbesök samt revisioner efterfrågades.

Tabell 8 visar en sammanställning av enkätsvaren. Fullständig redovisning av svar ges i Appendix 9.

Tabell 8. Sammanställning av huvudfynden på hur livsmedelsinspektörerna ser på kontrollmetodernas för- och nackdelar.

	FÖRDELAR	NACKDELAR
<b>Oanmälda kontroller</b>	Visar verkligheten/ verkliga förhållanden. Bra metod att avslöja fusk. Mer tid för kontroll då mindre bokningstid krävs.	Dålig dialog med livsmedelsföretagaren. Fel personer på plats. Dokumentation saknas ofta. Tidskrävande då fler återbesök ofta krävs. Långsam handläggning. Mer "hotfullt" för personalen.
<b>Förannämnda kontroller</b>	Bra dialog med livsmedelsföretagaren. Effektiv tid då metoden ger färre återbesök. Snabbare handläggning. Tryggare arbetsmiljö.	Svårare att komma åt fusket.
<b>Revisioner</b>	Genomlysning av hela verksamheten. Understryker företagarnas ansvar.	Tidskrävande.

### 3.2.2.3 Hur ser studiedeltagarna på förslaget om sloandet av de nationella kraven på godkännandeprövning till förmån för registrering av livsmedelsföretagare?

Tabell 9 visar svarsfrekvensen för frågan "Hur ser du på förslaget där godkännandeprövning slopas till förmån för registrering av Livsmedelsföretag?"

Tabell 9. Svarsfrekvens för frågan om Godkännandeprövning/ Registrering

Godkännande/ Registrering	Inspektör	Företagare	TOTALT
Underlätta	7	4	11
Försvåra	12	10	22
Både och	1	0	0

Nedan ges fyra exempel på kompletterande kommentarer som gavs i anslutning till de fasta svarsalternativen:

*Svårt att veta innan, men jag skulle tro att det i vissa fall kan försvåras (om man har god kontakt med livsmedelsföretagarna så kan man ha fått in tänket att kontakta och rådfråga oss innan, så att man*

*t.ex. inte bygger "fel". Men det känns som att även om det innebär mer arbete innan med en godkännandeprövning så när en lokal är godkänd, så finns där en viss nivå och tillsynen efter det blir lättare. Nu kommer det att bli svårare med tillsynen då man lite ska börja från noll när en verksamhet redan är igång (rutiner etc) och lokalen är färdig. Sedan kommer även säkerhetsbiten/arbetsmiljön in, där det kan bli en högre belastning för oss. Vi blir lite mer som poliser. Men det är väldigt svårt att säga, jag är för att det ska underlätta för företagaren, frågan är om det här gör det.*

*(Livsmedelsinspektör)*

*Risk att vi kommer in i efterhand och ställer krav på livsmedelsföretagen, istället för att vi får ta det innan verksamheten startar och innan de påbörjar ev. ombyggnationer. Kan ge oss mer av en "polisroll" än tidigare.*

*(Livsmedelsinspektör)*

*Administrativt tror jag att det kommer att underlätta. Möjligheten finns ju fortfarande att kontakta kontrollmyndigheten och diskutera lösningar. Det tydliggör att det är livsmedelsföretagarna som har ansvaret för den verksamhet som bedrivs. Har man utbildning och är medveten om det regelverk som finns ser jag inga problem med detta. Däremot om man som livsmedelsföretagare är osäker och inte har kunskaperna kan det nog försvåra och bli väldigt dyrt.*

*(Livsmedelsföretagare)*

*Jag tror att detta kommer att orsaka stora merkostnader för företagarna. Visst kan det se bra ut på papper att minska administrationen men de flesta som startar en verksamhet inom livsmedels eller restaurangbranschen idag har inte de kunskaper som krävs för att skapa goda förutsättningar för att lokalerna blir optimalt utformade. Jag tror att beslutet att ta bort ritningsgranskning och möjligheten för att företagarna att diskutera med livsmedelsinspektörerna kommer att försvåra för företagarna.*

*(Livsmedelsföretagare)*

För fullständig redovisning av resultaten av de kompletterande kommentarerna hänvisas till Appendix 10.

### 3.2.2.4 Hur skattar livsmedelsinspektörerna i studien sin psykosociala arbetsmiljö?

I enkäten som riktade sig till Livsmedelsinspektörerna fanns ett avsnitt med frågor rörande skattning av psykosociala arbetsförhållanden. Livsmedelsinspektörernas medelvärde (Tabell 10) inom delområdet *Psykologiska krav* ligger något över delskalans medelvärde. Resultaten inom delområdena *Beslutsutrymme*, *Handlingsfrihet* och *Socialt stöd* visar på höga värden vilket indikerar att gruppen har stort beslutsutrymme tillika handlingsfrihet och ett gott socialt stöd.

Tabell 10. Medelvärden för Livsmedelsinspektörernas svar på enkätsvaren i delområdet ARBETSFÖRHÅLLANDEN. Höga värden indikerar höga psykologiska krav, stort beslutsutrymme, stor handlingsfrihet och gott socialt stöd.

<b>Krav – Kontroll – Stöd modellen</b>	<b>Medelvärde</b>
Psykologiska krav (räckvidd 5 – 20)	<b>11,32</b>
Beslutsutrymme (räckvidd 4 – 16)	<b>13,84</b>
Handlingsfrihet (räckvidd 2 – 8)	<b>6,89</b>
Socialt stöd (räckvidd 1 – 4)	<b>3,48</b>

## 4. Diskussion

Om man ställer en fråga får man tusen svar och någonstans däri ligger sanningen. Startpunkten för detta arbete var frågan *Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen?* Dags att jämföra vunna erfarenheter och resultat.

### 4.1 Praktiskt genomförande

Det fanns flera faktorer som betydligt underlättade genomförandet av studien varav de främsta listas här nedan:

- Projektet förankrades och uppfattades som viktigt och relevant för tillräckligt många av de potentiella studiedeltagarna.
- Ett väl utarbetat informationsunderlag togs fram för att ytterligare stärka engagemanget i studien.
- Enkäternas omfattning verkar ha varit rimlig.
- Att det bereddes plats och möjlighet att få ta del i dagliga arbetet vid ett kommunalt miljökontor under den tid studien pågick.

### 4.2 Mätinstrument

#### 4.2.1 Observationer

Att ta del av människors vardag i syfte att registrera om, när, hur eller vad som sker är en av de mest grundläggande formerna av datainsamling. Vunna erfarenheter kan jämföras med strukturerade enkäter, bearbetas statistiskt m.m. och ge liv åt frekvenser och tabeller. Observatörsrollen ger stora möjligheter men kräver också att man uppmärksammar risken för att observatörens närvaro påverkar det som studeras. Åtgärder för att minimera observatörens påverkan på studiedeltagarna vidtogs så långt det var möjligt.

#### 4.2.2 Enkäter

Styrkan med en enkät är att den på ett tidseffektivt sätt ger möjlighet för många personer att svara på frågor. Enkäten är också bra som komplement till observationer. Att konstruera en väl fungerande enkät är dock tidskrävande och det är viktigt att noga utvärdera vilka frågor man vill ha svar på. För att få en hög tillförlitlighet i svaren och därmed en god reliabilitet är det viktigt att använda strukturerade metoder vid datainsamlingen. Åtgärder för att maximera studiens reliabilitet vidtogs i så stor utsträckning möjligt. Det faktum att medelvärden beräknats på ordinaldata eller rangordningsdata som enkäterna genererat är rent statistiskt sett regelvidrigt. Ändock används denna metod flitigt i betygsjämförelser m.m. och kan ge en tämligen rättvisande bild av hur olika grupper värderar olika frågeställningar.

#### 4.2.2.1 Hur ter sig synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ur olika perspektiv?

Ur studiematerialet träder bilden av myndighetspersonen fram,

*tillhörande ett skrå präglad av stark grupp känsla och utpräglad integritet. En auktoritet med bred kompetens som sträcker sig från livsmedelssäkerhet, mikrobiologi och riskvärdering till förvaltningsrätt, pedagogik och kommunikation. Tidvis frustrerad över bristfällig vägledning och senkommen information från centrala verk och myndigheter. Nöjd med sitt yrkesval, mindre nöjd med resurstilldelningar och ständigt på jakt efter kompetensutveckling. Fruktad fingerpekare enligt somliga, rådgivande resurs enligt andra. Bemyndigad att fatta beslut och utfärda sanktioner med uppdrag att i medborgarnas tjänst kontrollera livsmedelsföretagarnas uppfyllnad av kraven för säkra livsmedel – LIVSMEDELSINSPEKTÖREN.*

#### Synen på den offentliga livsmedelskontrollen

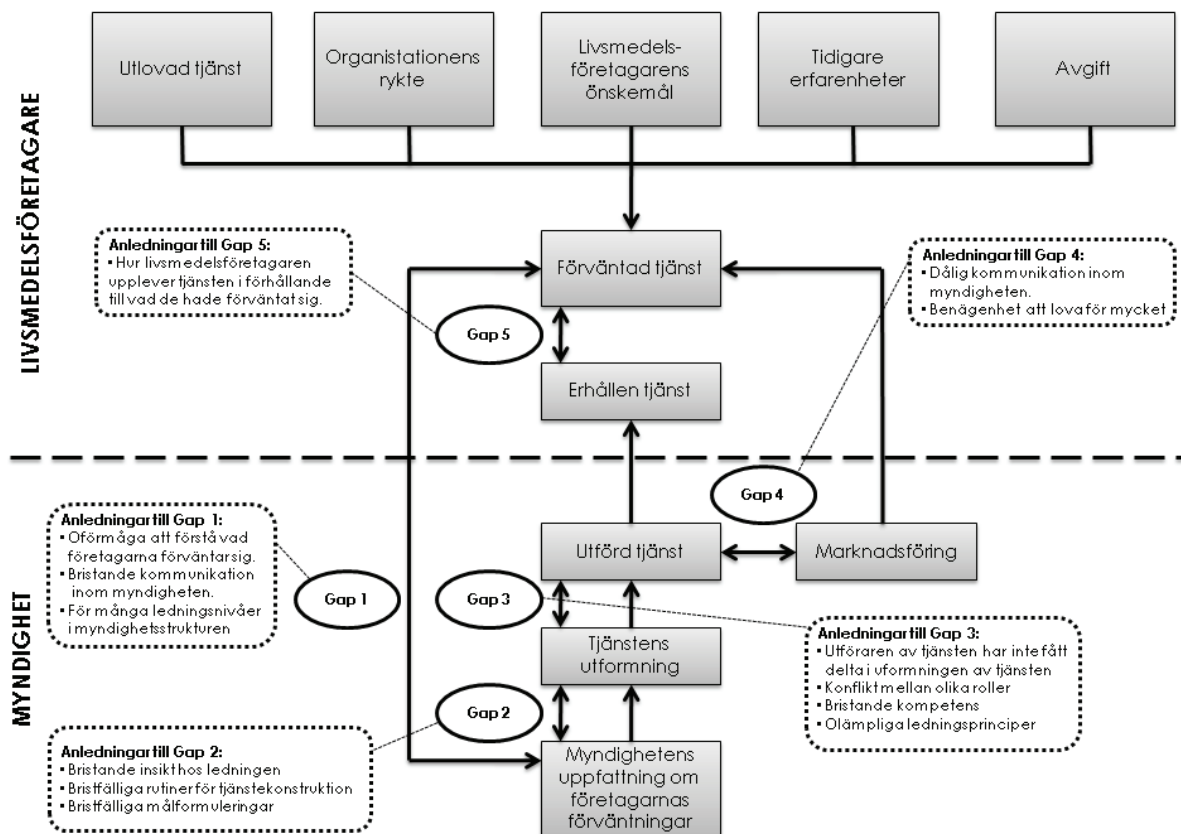
Studiegruppens syn på hur den offentliga livsmedelskontrollen utförs visas i Tabell 2.

Studerar man de totala medelvärdena för delfrågorna ger dessa en bild av att studiegruppen som helhet uppfattar att:

- den offentliga livsmedelskontrollen i stor utsträckning är trovärdig och kompetent (totalt medelvärde 3,8)
- det finns dokumenterade rutiner (totalt medelvärde 3,6)
- behovsinventeringar görs med regelbundna intervall (totalt medelvärde 3,5)

Vad gäller delfrågan om den offentliga livsmedelskontrollen är enhetlig blir betyget underkänt (totalt medelvärde på 2,8).

Ett intressant fynd under delrubriken ”Dokumenterade rutiner finns” är att gruppen *Nämndledamöter* anser att det i hög grad finns dokumenterade rutiner för den offentliga livsmedelskontrollen (medelvärde 4,5) medan grupperna *Livsmedelsinspektörer* (medelvärde 3,3), *Chefer* (medelvärde 3,6), *Kollegor* (medelvärde 3,6), *Länsstyrelse* (medelvärde 3,0) samt *Livsmedelsverk* (medelvärde 3,3) i betydligt mindre utsträckning uppfattar att så är fallet. Det är uppenbart att det föreligger någon form av kommunikationssvårigheter mellan de olika grupperna. Kanske är det så att man definierar begreppet ”Dokumenterade rutiner finns” på olika sätt och att detta gör att medelvärdena skiljer sig åt mellan grupperna vilket i sin tur skulle kunna öppna upp för en diskussion som leder till att öka samsynen samt tydliggöra arbetsuppgifter och ansvarsområde och härigenom överbrygga Gap 2 i figur 2 nedan.



Figur 2. Gap-modellen (fritt efter Zeithaml et al, 1990, samt Bergman & Klefsjö, 1995)

### Livsmedelsföretagarna tar ansvar för att maten är säker och rätt märkt

Ett mått på hur väl livsmedelsinspektörerna lyckas förmedla information om livsmedels-säkerhet och lagstiftning inom området ges under frågan om "Livsmedelsföretagarna tar ansvar för att maten är säker och rätt märkt". Totalsumman för hela studiegruppen visar ett medelvärde på 3,3 respektive 3,0 där det första medelvärdet avspeglar livsmedelsföretagarnas skattning av sin egen verksamhet och det andra medelvärdet avspeglar hur livsmedelsföretagarna i allmänhet lever upp till frågeställningen. Svaren på delfrågan visar att kommunikationen mellan myndighet och företagare är tillräcklig men att förbättringar kan göras. Även inom detta område skulle en behovsanalys och en samsynsdiskussion kunna öppna upp för verksamhetsförbättring och tydliggörande av ansvarsfördelning mellan berörda parter.

### Kompetens

Den sammantagna bilden av synen på vilken kompetens en livsmedelsinspektör bör besitta visar i samtliga grupper på att yrket kräver gedigna kunskaper inom ett brett kunskapsfält. Samtliga grupper ger uttryck för att det krävs goda eller mycket goda kunskaper inom *Lagstiftning* (totalt medelvärde 4,7), *Hygien* (totalt medelvärde 4,3), *Teknologi* (totalt medelvärde 4,0), *Livsmedelssäkerhet* (4,7) och *Övriga kunskaper* (totalt medelvärde 4,4).

Studerar man de olika grupperna kan man urskilja vissa skillnader i hur olika grupper värderar kunskaper inom respektive område. Som exempel kan tas hur viktig kunskap i provtagning är. Livsmedelsinspektörerna värderar denna fråga som måttligt viktig (medelvärde 3,4), nämnden anser att kunskaper i ämnet är viktig (medelvärde 4,4) och smittskydd värderar denna fråga som mycket viktig (medelvärde 5,0). Givetvis färgas bedömningarna av respektive grupp

kunskap och intresse av det aktuella området men det är ändå intressant att se hur de olika gruppernas uppfattningar skiljer sig åt.

### **Yrkets status**

En allmän bild av statusen på Livsmedelsinspektörens yrke exemplifieras väl av nedanstående citat:

*”Jag önskar att livsmedelsinspektörens status inom miljö- och hälsoskyddsområdet ska stärkas.”*  
(Nämndledamot av kommunal byggnads- och hälsoskyddsnämnd)

*”Inspektörens status - livsmedelsinspektörerna har inte någon hög status ute i kommunerna. Det är finare att jobba med miljötillsyn.”*  
(Tjänsteman vid Livsmedelsverket)

*”I Gävle gör livsmedelsinspektörerna ett utmärkt jobb med mycket hög kvalitet. Varför har livsmedelsinspektörerna lägre löner i vissa kommuner än övriga miljöinspektörer?”*  
(Kollega inom miljö och hälsoskydd)

Vad är orsaken till att det ofta ges uttryck för att livsmedelsinspektörens yrke skulle ha låg status?

Vid implementeringen av miljöbalken bidrog staten med resurser för utbildning och kompetensutveckling (Källman & Wingård, 2008). När i stort sett samma förändringar sker inom livsmedelsområdet aviseras det från statligt håll att det inte finns resurser för utbildning av personal. Visserligen hölls det kurser från Livsmedelsverkets sida men dessa kurser är i de flesta fall avgiftsbelagda och tär således på verksamhetsbudgeten inom livsmedelstillsynen. Kan gender ha betydelse? Detta är något som antytts i tidigare studier (Källman & Wingård, 2008) eller står svaret att finna inom det rättsliga området? Brott mot livsmedelslagen ger böter som högsta påföljd till skillnad mot miljöbalksbrott som vid grova brott har upp till sex års fängelse som påföljd. När livsmedelslagstiftning och miljöbalk ställs inför varandra råder ingen likhet inför lagen trots att det i yttersta fall kan röra sig om frågor såsom vållande till annans död. Utgången är densamma oavsett om döden föranleddes av en livsmedelsburen smitta eller en förgiftning orsakad av ett utsläpp av farliga kemikalier.

Hur kommer det sig att straffsattserna skiljer sig åt? Det är anmärkningsvärt att det görs så stor skillnad mellan två områden som i många avseenden är så lika varandra.

En ytterligare aspekt som kan vara av betydelse för yrkets status är det faktum att livsmedelsinspektörerna arbetar med vidsträckt delegation, ofta så långt som upp till 99%. Detta innebär att inspektörerna ges ansvaret att ta beslut om de flesta frågor som rör verksamhetsområdet vilket i sin tur gör att livsmedelsärenden sällan tas upp i nämndsammanhang. Jämför man med bygglovs- och miljöärenden är nämndrepresentationen betydligt högre då det krävs nämndbeslut i en större del av dessa frågor vilket per automatik synliggör dessa yrkeskategorier. Att verka utan att synas är ett ädelt mått men det ger inte livsmedelsinspektörens yrke någon draghjälp marknadsföringsmässigt sett. Kanske kan detta vara en orsak till att livsmedelsinspektörens yrke förringas just därför att det så sällan redovisas externt.

### **Behov av riktad högskoleutbildning eller aspirantprogram**

En särskild högskoleutbildning, från grundnivå, utformad av Sveriges lantbruksuniversitet och Uppsala universitet i samarbete med den tilltänkta Livsmedelssäkerhetsmyndigheten skulle stärka Uppsala som ett nationellt centrum inom livsmedelsområdet och därmed ha potential att höja statusen på livsmedelsinspektörens yrke (SOU 2009, sid 161). Olyckligtvis förbisåg

utredaren att redovisa befintliga utbildningar som idag har någon typ av inriktning på livsmedelstillsyn och således har relevans för utredningen.

Det är dock viktigt att ta i beaktande att yrket som livsmedelsinspektör kräver stor skicklighet och bred kompetens inom ett stort kunskapsfält. Det vore nog klokt att i likhet med t.ex. psykologutbildning kräva yrkeslivserfarenhet som ett av antagningskriterierna till en ny högskoleutbildning med inriktning på livsmedelsinspektion. Det bör även under utbildningen beredas utrymme för och läggas stor vikt vid handledd färdighetsträning inom områden som hur man praktiskt tacklar de situationer som en livsmedelsinspektör ställs inför. Vidare bör en särskild högskoleutbildning med inriktning på livsmedelssäkerhet/ inspektion ha en tydlig forskningsinriktning för att öppna fältet för ett tämligen outforskat område.

Folkhälsovetenskapens tvärvetenskapliga inriktning skulle kunna vara bärare av ett huvudmannaskap och en naturlig bas för den forskningsinriktade delen av livsmedelssäkerhetsområdet. En lösning för att snabbt få till stånd en större nationell enhetlighet inom utbildningen av livsmedelsinspektörer skulle kunna vara att man som obligatorium lägger till den befintliga magisterutbildningen i livsmedelstillsyn vid SLU, Ultuna, till de högskoleprogram som utbildar miljö- och hälsoskyddsinspektörer (exempelvis Universiteten i Umeå och Malmö). Detta skulle också kunna bidra till att stärka banden och tydliggöra kopplingen till Livsmedelsverket, Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) och Smittskyddsinstitutet och härigenom öka förutsättningarna för ett gott samarbete i större utsträckning än som nu är fallet.

En annan väg att skapa förutsättningar för en enhetligare nationell livsmedelskontroll kunde vara att utforma ett riktat aspirantprogram liknande dem som redan existerar inom regeringskansliet och utrikesdepartementet. Förslaget med aspirantutbildning knyter väl an till tidigare utredningar. I SOU 2008:118 *Styra och ställa – förslag till en effektivare statsförvaltning* sid 160 föreslår utredningskommittén:

*”Att statliga förvaltningsmyndigheter som har behov av att rekrytera personal kan överväga att, enskilt eller i samarbete med varandra, erbjuda nytutexaminerade studenter att arbeta som aspiranter vid myndigheterna. Det kan vara alltifrån att skapa möjligheter för de nytutexaminerade att på en övergripande nivå lära känna verksamheten i sin helhet och dess villkor mer ingående än vid ett vanligt introduktionsprogram till mer verksamhetsinriktad utbildning.”*

*(SOU 2008:118. Sid 161)*

#### **4.2.2.2 Hur ser studiedeltagarna på/upplever föranmälda/oanmälda kontrollbesök?**

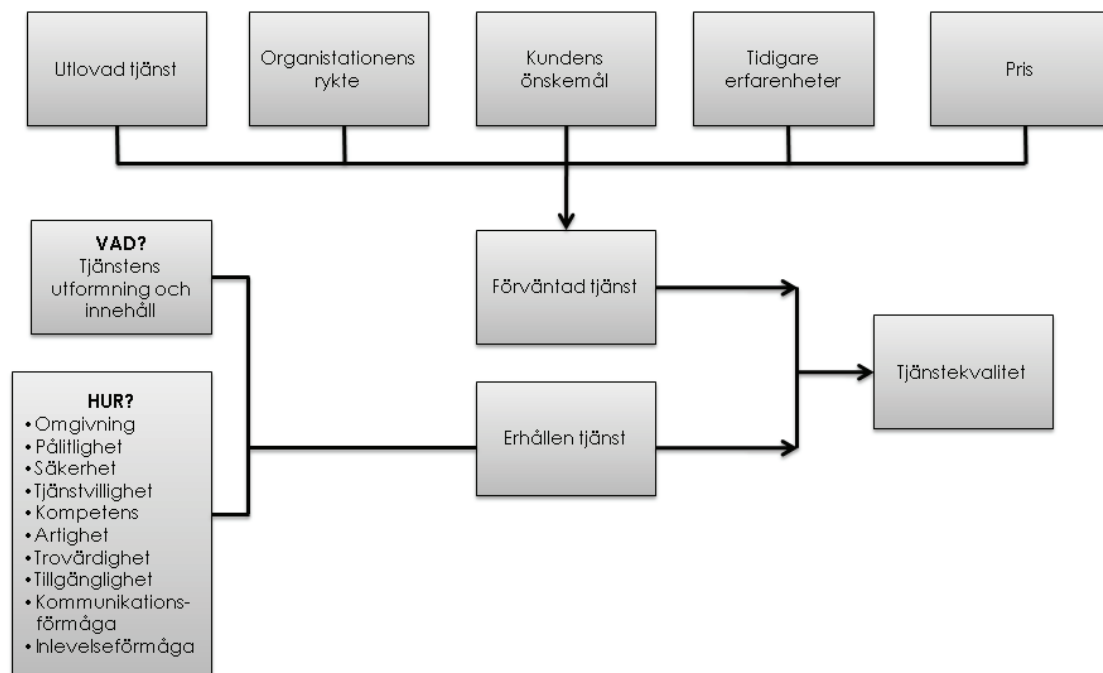
Inställningen till kontrollbesök är blandad oavsett vilken grupp man frågar. På senare år kan man dock se att kontrollbesöken uppfattas positivare än tidigare, något som stöds av tidigare arbeten (Colleen & Persson, 2007). En möjlig orsak till detta är att den nya livsmedelslagstiftningen fått genomslag och att livsmedelsföretagarna på ett tydligare sätt tagit ansvar för sina verksamheter samt att Livsmedelsinspektörernas kontrollarbete givit resultat. Lagen gör gällande att kontroller av livsmedelsföretag bör ske regelbundet och i enlighet med dokumenterade förfaranden (EG 882/2004). I föreliggande studie ställdes frågan ”Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?”. Av totalt 68 personer svarade 43 *Nej*, 23 *Ja*, och tre *Vet ej* (Tabell 2). Det är uppenbart att det finns brister av någon sort inom detta område. Då livsmedelskontrollen är avgiftsfinansierad och därigenom självbärande är frågan om erlagda avgifter används till det de är ämnade för eller om medlen styrs om till andra verksamheter inom kommunen. Anmärkningsvärt är att Länsstyrelsen i sin revisionsrapport



gör gällande ”att det personella resursbehovet inte är till fyllest” samtidigt som man från kommunal sida redovisat positiva resultatrapporter för livsmedelskontrollen under ett antal år.

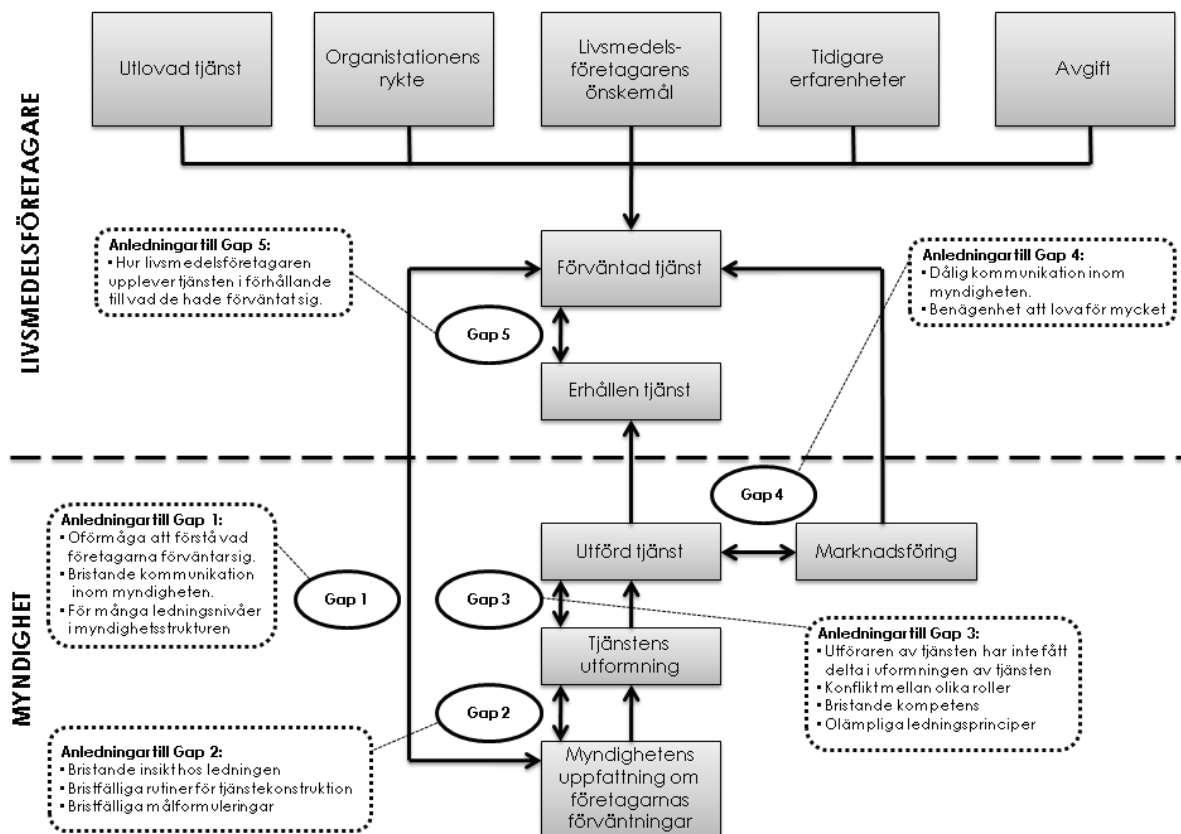
Man kan även belysa frågan ur ett kvalitetsperspektiv.

Kvaliteten på en tjänst bestäms till stor del i mötesögonblicket mellan leverantören och mottagaren av tjänsten i enlighet med Grönroos modell som presenteras i figur 3 nedan.



Figur 3. Tjänstekvalitet (enligt Grönroos, 1990)

Betraktar man livsmedelsinspektören som en producent av tjänster och beaktar det faktum att 63 procent av deltagarna svarade Nej på frågan ”Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?” skulle man kunna tolka detta som att det föreligger någon form av kundmissnöje. Om man vidare analyserar vad som skulle kunna vara orsaken till kundmissnöjet med hjälp av Gap-modellen (Zeithaml et al, 1990, samt Bergman & Klefsjö, 1995) skulle en förklaring kunna vara att det föreligger ett gap mellan kundens upplevelse av den erhållna tjänsten i förhållande till vad som var förväntat av tjänsten i enlighet med Gap 5 i figur 4 nedan.



Figur 4. Gap-modellen (fritt efter Zeithaml et al, 1990, samt Bergman & Klefsjö, 1995)

#### 4.2.2.3 Hur ser studiedeltagarna på förslaget om slopandet av de nationella kraven på godkännandeprövning till förmån för registrering av livsmedelsföretagare?

Under arbetet med detta examensarbete har förslaget om *slopandet av godkännandeprövning till förmån för registrering av livsmedelsföretag* övergått från att vara förslag till att till viss del ha vunnit laga kraft via övergångsbestämmelser. Förordningen träder i full kraft från och med 091201 och ska då implementeras i livsmedelskontrollens verksamhet. Av enkätsvaren att döma befarar merparten av både inspektörer och livsmedelsföretagare att det dåvarande liggande förslaget / den kommande lagen kommer att ställa till praktiska såväl som ekonomiska problem för de båda grupperna. Det finns även personer i de båda grupperna som ställer sig positiva till den nya lagen och som tror att den kommer att underlätta för alla parter. Som alltid när det är fråga om förändringar är det svårt att i förväg veta vilken påverkan de kommer att ha på sin omgivning.

Den svenska livsmedelskontrollen står inför en turbulent period där stora förändringar av arbetssätt och struktur kommer att genomföras på relativt kort tid. Man kan bara hoppas att någon i detta stora omorganisationspussel har tagit in teorier såsom gap-modellen (Figur 1) för att i största mån undvika att uppfattningar och förväntningar hamnar på var sin sida om ett oöverbryggbart gap. Ett annat önskemål är att en diskussion om användarvänlighet och kundnytta på ett mer aktivt sätt tas in i arbetet med förslagen om ny myndighetsstruktur inom

den nationella Livsmedelskontrollen om den realiseras i enlighet med förslagen i SOU 2009:008.

#### 4.2.2.4 Hur skattar livsmedelsinspektörer i Gävleborgs län sin psykosociala arbetsmiljö?

I enkäten som riktade sig till Livsmedelsinspektörerna fanns ett avsnitt rörande skattning av psykosociala arbetsförhållanden. Livsmedelsinspektörernas medelvärden (Tabell 10) inom delområdena *Beslutsutrymme*, *Handlingsfrihet* och *Socialt stöd* visade på höga värden vilket indikerar att gruppen har stort beslutsutrymme tillika handlingsfrihet och ett gott socialt stöd. För att bättre kunna värdera livsmedelsinspektörernas resultat har medelvärden från en tidigare genomförd studie där *Krav – Kontroll – Stöd modellen* använts som jämförelse (Bernin, 2002) (Tabell 11).

Tabell 11. Medelvärden för Livsmedelsinspektörernas svar på enkätsvaren i delområdet ARBETFÖRHÅLLANDEN. Höga värden indikerar höga psykologiska krav, stort beslutsutrymme, stor handlingsfrihet och gott socialt stöd.

		Nedanstående tre jämförelsegrupper är tagna från delstudien "Demand-control-support among female and male managers in eight Swedish companies" (Bernin 2002)		
	<b>Inspektörer</b>	Chefer	Transportarbetare/ Läkarsekreterare	Population
Psykologiska krav	<b>11,32</b>	15,00	12,30	12,00
Beslutsutrymme	<b>13,84</b>	13,50	11,00	12,00
Handlingsfrihet	<b>6,89</b>	6,90	6,15	6,50
Socialt stöd	<b>3,48</b>	3,30	3,30	3,25

Vid en snabb anblick kan man dra förhastade slutsatser av det relativt låga medelvärdet för Livsmedelsinspektörerna inom delområdet Psykologiska krav. Det är lätt att tolka värdet så att livsmedelsinspektörernas arbete är psykologiskt krävande i lägre grad än för jämförelsegrupperna. Tar man in medelvärdet avseende *Socialt stöd* blir bilden en annan. Ett högt värde inom delområdet *Socialt stöd* har en dämpande effekt på psykologiska krav. Upplevelsen av socialt stöd kan påverka hur en person skattar eller bedömer en situation som är psykiskt krävande. En person som har ett väl fungerande socialt stöd klarar större psykologiska påfrestningar utan att drabbas av negativa fysiska verkningar av påfrestningarna. Detta talar för att livsmedelsinspektörerna i Gävleborgs län har goda förutsättningar att klara av de stora förändringar som väntar yrket inom en nära framtid under förutsättning att de fortsätter att odla sitt sociala nätverk inom yrket.

## 4.4 Validitet och Reliabilitet

Validitet och reliabilitet är kvalitetsmått för data.

Validiteten anger värdet av och relevansen hos insamlade data och svarar på frågor som:

- Kan syftet med utredningen uppfyllas med hjälp av erhållna uppgifter?
- Saknas data som skulle kunna göra resultaten av undersökningen mer användbara?
- Har för utredningen irrelevanta data samlats in?

Reliabilitet anger tillförlitligheten hos en studie och svarar på frågor som:

- Har data sammanställts så att uppgiftslämnarnas svar beskrivits på ett rättvisande sätt?
- Hur har metodval och källor påverkat insamlade data?
- Hade resultatet blivit detsamma oberoende vem som samlat in uppgifterna?

Med tanke på metodvalet för denna studie, där enkäter av strukturerad karaktär såväl som kvalitativa observationer använts, får det anses att reliabiliteten och validiteten håller en tillfredsställande nivå.

## 5. Sammanfattning och slutsatser

Sammanfattningsvis kan det konstateras att:

- studien var genomförbar.
- studiens övergripande syfte såväl som forskningsfrågor kunde besvaras och bidra till att ge en klarare bild av vad som innefattas i livsmedelsinspektörens yrke.
- då denna studie avgränsats till att omfatta Gävleborgs län som geografiskt upptagningsområde vore det intressant att göra en studie som omfattade alla län i Sverige för att se om resultaten överensstämmer.

De slutsatser som kan dras av studien är att:

- åtgärder bör vidtas för att stärka livsmedelsinspektörens ställning så att yrket får den status som det rättmätigen förtjänar i förhållande till de kompetenskrav och det stora ansvar som vilar på yrkesutövarna.
- en övergripande analys bör genomföras i syfte att skapa samsyn och en gemensam vision för de aktörer som verkar inom den nationella livsmedelstillsynen.
- kvalitetsarbete i större utsträckning bör implementeras i utvecklingsarbetet inom den nationella livsmedelskontrollen på alla nivåer i kontrollkedjan.
- ansvarsfördelningen mellan olika aktörer samt huvudmannskapet för den nationella livsmedelskontrollen bör tydliggöras.
- För att snabbt skapa en större enhetlighet inom utbildningen av livsmedelsinspektörer skulle den befintliga magisterutbildningen i Livsmedelstillsyn vid Sveriges lantbruksuniversitet, Ultuna, kunna tjäna som ett obligatorium till de universitetsutbildningar som idag utbildar miljö- och hälsoskyddsinspektörer.

## 6. Tack

Jag vill ta tillfället i akt att rikta ett varmt tack och min djupaste uppskattning till de personer som möjliggjort detta examensarbete.

Först och främst alla deltagare i studien som tog er tid att svara på enkäter, villigt lät er intervjuas och delade med er av era erfarenheter. Utan er hade detta examensarbete varit intet.

Ann-Sofi Dahlqvist, chef vid Bygg- och miljö, Gävle, för att du intresserade dig för och trodde på mina idéer, bistod med kloka råd och synpunkter samt gav mig alla praktiska förutsättningar för att realisera studien.

Carin Gustavsson, miljöinspektör, kollega och min externa huvudhandledare vid Bygg- och miljö, Gävle, alltid intresserad, uppmuntrande och öppen för frågor och vindlande diskussioner. Du är allt en ex-jobbare kan önska.

Eva Hedblom, Åsa Sundström, Linnéa Sverkström-Witte och Frida Wiklund, miljöinspektörer och kollegor vid Bygg- och miljö, Gävle, för att ni tog in mig i er arbetsgemenskap, generöst delade med er av tid, kunskaper och synpunkter samt tillförde många glada skratt.

Övriga kollegor vid Bygg- och miljö, Gävle, för vänligt mottagande, stöd och berikande diskussioner runt fikabordet.

Maria Lundesjö Ahnström, handledare vid Sveriges lantbruksuniversitet, Ultuna, för att du betydligt underlättade mitt arbete genom tipset om den eminenta enkätgeneratoren som SLU tagit fram, samt för goda synpunkter till förbättringar av den skriftliga rapporten.

Stefan Roos, utbildningsansvarig för Magisterutbildningen i Livsmedelstillsyn vid Sveriges lantbruksuniversitet, Ultuna, för givande diskussioner i samband med färdigställandet av detta examensarbete samt för din entusiasm och förmåga att omsätta högt ställda krav till praktiska kunskaper och färdigheter hos dina studenter.

Per Gustavsson, Statsinspektör Livsmedelsverket, för vänligt bemötande och hjälp med kontaktförmedling inom Livsmedelsverket.

Alla studiekamrater vid *Magisterprogrammet för livsmedelstillsyn* vid Sveriges lantbruksuniversitet, Ultuna, för stöd i alla former samt oräkneliga glada och givande stunder under det gångna studieåret. Jag ser fram emot att möta er som kollegor.

Till sist, världens bästa livsinspiratörer och familj, Esbjörn, Ambjörn & Torbjörn Hogmark samt Ing-Mari Södergren. All kärlek till er.

## Referenser

- Bergman, B & Klefsjö, B. (1995). *Kvalitet från behov till användning*. Studentlitteratur. Lund. ISBN 91-44-33412-5.
- Bernin, P. (2002). *Managers' working conditions – stress and health*. Doktorsavhandling, Karolinska Institutet, Department of Public Health Science, Division of Psychosocial Factors and Health, Stockholm.
- Colleen, E & Persson, J. (2007). *Hur upplevs kontrollbesök av livsmedelsinspektörer och restaurangägare?* Examensarbete, Institutionen för beteendevetenskap, Högskolan Kristianstad.
- Grönroos, C. (1990). *Service Management and Marketing in the Service Sector*. Marketing Science Institute, Cambridge, Massachusetts and Chartwell-Bratt and Studentlitteratur, Lund.
- Gävle kommun. *Yttrande över föreslagna ändringar i LIVSFS 2005:20*. Dnr 2173/2008.
- Gävle kommun. *Tillsynsplan 2009 för byggnads- och miljönämndens ansvarsområde inom miljöbalkens och livsmedelslagstiftningens område*. Dnr 08/BMN1725.
- Gävle kommun. *Verksamhetsplan 2009 för Bygg- och Miljö Gävle*. Dnr 09BMN28.
- Hall, EM. (1989). Gender, work control, and stress: A theoretical discussion and an empirical test. *Int. J. Health Serv.*; 19:725-745.
- Johnson, JV. (1986). *The impact of workplace social support, job demands and work control upon cardiovascular disease in Sweden*. Dissertation, John Hopkins University, US.
- Karasek, RA. (1979). Job demands, job decision latitude, and mental strain: *Implications for job redesign*. *Admin. Sci. Quart.* 24:285-307.
- Kylen, J-A. (2004). *Att få svar Intervju – enkät – observation*. Bonniers. ISBN 91-622-6577-6.
- Källman, D & Wingård, D. (2008). ”Alla kan inte allt” en kvalitativ studie kring implementeringen av den nya livsmedelslagstiftningen i Nyköpings kommun. C-uppsats Miljövetarprogrammet, Institutionen för Tema Campus Norrköping, Linköpings Universitet.
- Livsmedelsverket, SLV rapport 17 *Lokal och regional livsmedelsproduktion - Kartläggning, analys och förslag till åtgärder*. 2001.
- Livsmedelsverket, Tillsynsavdelningen, Enheten för kommunstöd, Vägledning, *Revision av lokal livsmedelskontroll*, 2008-09-16.
- Livsmedelsverket. Regelavdelningen. *Förslag till ändring av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien – godkännande och registrering*. Dnr 2173/2008. saknr 0041.

Livsmedelsverkets författningssamling LIVSFS 2009:5. *Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.*

Länsstyrelsen Gävleborg, Enheten för lantbruk och länsveterinär. Kontrollrapport 2008-09-24. *Kontroll av Gävle kommuns livsmedelskontroll.* Dnr 280-13469-07.

SOU 2008:118. *Styra och ställa – förslag till en effektivare statsförvaltning. Slutbetänkande från 2006 års förvaltningskommitté.*

SOU 2009:008. *Trygg med vad du äter – Nya myndigheter för säkra livsmedel och hållbar produktion. Betänkande av Utredningen Ansvar inom livsmedelskedjan,* ISBN 978-913823142-5.

Trost, J & Hultåker, O. (2007). *Enkätboken.* Tredje upplagan. Studentlitteratur. ISBN 978-91-44-04046-2.

Zeithaml, V.A., Parasuraman, A.& Berry, L.L. (1990). *Delivering Quality Service.* The Free Press, New York.

Internetlänk

[http://www.slv.se/templates/SLV\\_NewsPage.aspx?id=21397&epslanguage=SV](http://www.slv.se/templates/SLV_NewsPage.aspx?id=21397&epslanguage=SV) (Antal tjänster saknas för kommunal livsmedelskontroll) 2008-04-10



## Appendix1

Inbjudningsmail till Livsmedelsinspektör

Påminnelsemail till Livsmedelsinspektörer

Missivbrev Till livsmedelsinspektörerna

Missivbrev Till livsmedelsföretagare i Gävle



**Inbjudningsmail till Livsmedelsinspektör** (mail med i stort sett samma lydelse skickades till Chefer inom kommunal Bygg- och miljö avdelning, Kollegor vid kommunal Bygg- och miljö avdelning, Länsstyrelse, Smittskydd, Kommunal byggnads- och miljönämnd samt livsmedelsverk.)

**Ärende:** Du kan hjälpa mig att besvara frågan: Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen?

Mitt namn är Åsa Hogmark och jag läser vid magisterprogrammet i Livsmedelstillsyn vid SLU, Uppsala.

Just nu genomför jag mitt examensarbete vid avdelningen för Miljö- och hälsoskydd i Gävle. Titeln på examensarbetet är *"Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen? en studie om yrkesrollen sedd ur olika perspektiv"*.

Genom att svara på en webbaserad enkät kan du hjälpa mig att få en inblick i hur du, som livsmedelsinspektör, ser på ditt arbete.

Enkäten består av sju frågeområden och omfattar totalt 36 frågor.

Det tar ca 20 minuter att fylla i enkäten och sista svarsdag är onsdagen den 6 maj.

Följ nedanstående länk till enkäten och ange denna kod: xxxxx i fältet markerat kod.

<http://enkater.slu.se/svara.cfm?sv=1121-LINS>

Med vänliga hälsningar och tack på förhand

Åsa Hogmark

Bygg & Miljö

Livsmedel

801 84 GÄVLE

e-post: [asa.hogmark@gavle.se](mailto:asa.hogmark@gavle.se)

tel 070-519 58 36

## **Bilaga**

Missivbrev



**Påminnelsemail till Livsmedelsinspektörer** (mail med i stort sett samma lydelse skickades till Chefer inom kommunal Bygg- och miljö avdelning, Kollegor vid kommunal Bygg- och miljö avdelning, Länsstyrelse, Smittskydd, Kommunal byggnads- och miljönämnd samt livsmedelsverket.)

**Ärende:** Du kan hjälpa mig att besvara frågan: Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen?

Jag saknar ditt svar på den webbaserade enkäten rörande hur du, som livsmedelsinspektör, ser på ditt arbete.

Dina svar på frågorna är av stort värde för mig.

Följ nedanstående länk till enkäten och ange denna kod: **XXXXX** i fältet markerat kod.

<http://enkater.slu.se/svara.cfm?sv=1121-LINS>

Det är min förhoppning att studien kan användas som underlag för kompetens- och verksamhetsutveckling.

Vidare kommer jag även att presentera studien för byggnads- och miljönämnden i Gävle samt vid en gruppträff rörande kompetensutvecklingsfrågor vid livsmedelsverket.

Vid frågor står jag givetvis till förfogande

Med vänliga hälsningar och tack på förhand

Åsa Hogmark

Bygg & Miljö

Livsmedel

801 84 GÄVLE

e-post: [asa.hogmark@gavle.se](mailto:asa.hogmark@gavle.se)

tel 070-519 58 36

**Bilaga**

Missivbrev



**Missivbrev** Till livsmedelsinspektörerna

i Gävleborgs län (missivbrev med i stort sett samma lydelse skickades till Chefer inom kommunal Bygg- och miljö avdelning, Kollegor vid kommunal Bygg- och miljö avdelning, Länsstyrelse, Smittskydd, Kommunal byggnads- och miljönämnd samt Livsmedelsverket.)

2009-04-16

**Inbjudan till deltagande i en studie om livsmedelsinspektörens arbetsfält**

Mitt namn är Åsa Hogmark och jag läser vid magisterprogrammet i Livsmedelstillsyn vid SLU, Uppsala. I utbildningen ingår ett examensarbete om 15 p och jag har fått förmånen att genomföra detta vid avdelningen för Miljö- och hälsoskydd i Gävle.

Jag vill härmed inbjuda dig att delta i en studie vars övergripande syfte är att ur olika perspektiv svara på frågan *Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen?*

Genom att svara på en webbaserad enkät kan du hjälpa mig att få en inblick i hur du, som livsmedelsinspektör, ser på ditt arbete.

I förlängningen kan dina svar hjälpa till att klarlägga vad som inbegrips i livsmedelsinspektörens arbetsfält samt ge nya kunskaper om behov inom bl.a. kompetens- och organisationsutveckling.

Det tar ca 20 minuter att fylla i enkäten och sista svarsdag är onsdagen den 6 maj.

Enkäterna kommer att avidentifieras så att deltagarnas integritet skyddas.

Resultaten från enkäterna kommer att bearbetas och presenteras på gruppnivå varför enskilda svar inte kommer att kunna identifieras.

Vid frågor står jag givetvis till förfogande.

Med bästa hälsningar och tack på förhand

Åsa Hogmark



Åsa Hogmark

Bygg & Miljö  
Livsmedel  
801 84 GÄVLE

e-post: [asa.hogmark@gavle.se](mailto:asa.hogmark@gavle.se)  
tel 070-519 58 36





**Missivbrev** Till livsmedelsföretagare i Gävle

2009-04-17

### **Inbjudan till deltagande i en studie om livsmedelsinspektörens arbetsfält**

Mitt namn är Åsa Hogmark och jag läser vid magisterprogrammet i Livsmedelstillsyn vid SLU, Uppsala. I utbildningen ingår ett examensarbete om 15 p och jag har fått förmånen att genomföra detta vid avdelningen för Miljö- och hälsoskydd i Gävle.

Jag vill härmed inbjuda dig att delta i en studie vars övergripande syfte är att ur olika perspektiv svara på frågan *Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen?*

Genom att delta i en intervju baserad på standardiserade frågor kan du hjälpa mig att få en inblick i hur du, som livsmedelsföretagare, ser på livsmedelsinspektörens arbete.

I förlängningen kan dina svar hjälpa till att klarlägga vad som inbegrips i livsmedelsinspektörens arbetsfält samt ge nya kunskaper om behov inom bl.a. kompetens- och organisationsutveckling.

Intervjun tar ca 20 minuter.

Resultaten bearbetas och presenteras på gruppnivå varför enskilda svar inte kommer att kunna identifieras.

Vid frågor står jag givetvis till förfogande.

Med bästa hälsningar och tack på förhand

Åsa Hogmark



Åsa Hogmark

Bygg & Miljö  
Livsmedel  
801 84 GÄVLE

e-post: [asa.hogmark@gavle.se](mailto:asa.hogmark@gavle.se)  
tel 070-519 58 36



## Appendix 2

Webbaserade svarsformulär:

Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen?



## Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen? LIVSMEDELSINSPEKTÖR

### Beskrivning

Frågor till livsmedelsinspektörer verksamma i Gävleborgs län

### Syfte

Att ta reda på hur synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ter sig ur olika perspektiv

### Användningsområde

Informationen som enkäterna genererar kommer att användas till ett examensarbete inom ramen för Magisterprogrammet i livsmedelstillsyn vid SLU, Uppsala. Enkäterna avidentifieras så att deltagarnas integritet skyddas. Resultaten bearbetas på gruppnivå varför enskilda svar inte kommer att kunna identifieras.

### Ansvarig utgivare

Åsa Hogmark, e-post asa.hogmark@gavle.se mobil 070-519 58 36

## Bakgrundsfrågor

### \* 1.1 Kod

Här anger du den kod som fanns i mejlet med länken till enkäten

### \* 1.2 Kön

Är Du

Kvinna

Man

### \* 1.3 Ålder

Hur gammal är du?

### \* 1.4 Valde du aktivt att bli livsmedelsinspektör?

Ja

Nej

Ev kommentar:

### \* 1.5 Vilken utbildning har du gått?

Ange vilken utbildning du gått. (Saknas din utbildning i förvalen nedan kan du ange den i rutan med rubriken Annat)

- Kandidatprogrammet i Miljö- och Hälsoskydd, Umeå Universitet
- Kandidatprogrammet i Miljö- och Hälsoskydd, Lunds Universitet
- Kandidatprogrammet i Miljö- och Hälsoskydd, Högskolan i Halmstad
- Magisterutbildning i Livsmedelstillsyn, SLU Ultuna
- Livsmedelsteknisk utbildning, YTH (Lunds Tekniska Högskola)
- Biologiska yrkesskolan, Skara
- Annat

Ev kommentar:

### \* 1.6 Antal år i yrket

Ange hur många år du arbetat som livsmedelsinspektör

### \* 1.7 Har du erfarenhet från livsmedelsindustri, storkök, kockyrket?

Specificera gärna inom vilket område

- Ja
- Nej

Ev kommentar:

## Kompetens

### \* 2.1 Lagstiftning

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

	Inte alls viktigt	1	2	3	4	5	Mycket viktigt
Livsmedelslagstiftning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Förvaltningsrätt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kontrollmetoder inom livsmedelstillsyn (inspektion, revision mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

### \* 2.2 Hygien

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

Inte alls viktigt    1    2    3    4    5    Mycket viktigt

Mikrobiologi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Livsmedelshygien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Provtagning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ev kommentar:

### \* 2.3 Teknologi

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Livsmedelsteknologi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Provtagning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

### \* 2.4 Livsmedelssäkerhet

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
HACCP (system för att bedöma livsmedelsrelaterade faror)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Riskvärdering (bedömning av rådande kunskapsläge)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Riskhantering (vägledning, rådgivning & kontroll)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

### \* 2.5 Övrigt

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Kommunikation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Konflikthantering	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Administration (datoranvändning, ärendehantering mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

## Kompetensutveckling

### \* 3.1 Vad behöver du för kompetensutveckling

Ange inom vilka ämnen du behöver/ önskar kompetensutveckling

### \* 3.2 Riktad högskoleutbildning

Behövs det en högskoleutbildning med inriktning mot tillsyn och kontroll inom livsmedelskedjan?

## Offentlig kontroll

### \* 4.1 Den offentliga livsmedelskontrollen är trovärdig och kompetent?

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

### \* 4.2 Den offentliga livsmedelskontrollen är enhetlig?

Kontrollen utförs på lika sätt oavsett var den görs eller vem som är inspektör

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

### \* 4.3 Det finns dokumenterade rutiner/ instruktioner för den offentliga livsmedelskontrollen?

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

### \* 4.4 Det görs regelbundet behovsinventeringar som ligger till grund för planeringen av livsmedelskontrollen



Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 4.5 Hur ser du på förslaget där godkännandeprövning slopas till förmån för registrering av Livsmedelsföretag?**

Ange hur du tror förslaget kommer att påverka ditt arbete

Underlätta

Försvåra

Ev kommentar:

**\* 4.6 Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?**

Motivera vad du grundar ditt svar på i rutan för kommentarer

Ja

Nej

Ev kommentar:

## Kontrollmetoder

**\* 5.1 Kontrollmetoder**

Ange i % (heltal) hur stor del av dina kontrollbesök av livsmedelsföretag som består av

Oanmälda kontrollbesök

Föranmälda kontrollbesök

Revisioner

Ev kommentar:

**\* 5.2 Upplever du att det är skillnad mellan ett oanmält och ett föranmält kontrollbesök?**

Utveckla gärna ditt svar under Kommentar

Ja

Nej

Ev kommentar:

**\* 5.3 Fördelar med Oanmälda kontrollbesök**

Ange fördelar som du förknippar med kontrollmetoden

**\* 5.4 Fördelar med Föranmälda kontrollbesök**

Ange fördelar som du förknippar med kontrollmetoden

**\* 5.5 Fördelar med Revisioner**

Ange fördelar som du förknippar med kontrollmetoden

**\* 5.6 Nackdelar med Oanmälda kontrollbesök**

Ange nackdelar som du förknippar med kontrollmetoden

**\* 5.7 Nackdelar med Föranmälda kontrollbesök**

Ange nackdelar som du förknippar med kontrollmetoden

**\* 5.8 Nackdelar med Revisioner**

Ange nackdelar som du förknippar med kontrollmetoden

**\* 5.9 Hur tror du att livsmedelsföretagaren upplever ett kontrollbesök?**

**\* 5.10 Livsmedelsföretagarna tar ansvar för att maten är säker och rätt märkt**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

## Arbetsförhållanden

**\* 6.1 Psykologiska krav**

Svarsalternativ 1. Ofta 2. Ibland 3. Sällan 4. Aldrig/ nästan aldrig

	Ofta	1	2	3	4	Aldrig/ nästan aldrig
Mitt arbete kräver att jag arbetar mycket fort	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mitt arbete kräver att jag arbetar mycket intensivt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mitt arbete kräver för mycket av mig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mitt arbete ger mig tillräckligt med tid att göra allt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mitt arbete ställer mig ofta inför motstridiga krav	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### \* 6.2 Beslutsutrymme

Svarsalternativ 1. Ofta 2. Ibland 3. Sällan 4. Aldrig/ nästan aldrig

	Ofta	1	2	3	4	Aldrig/ nästan aldrig
Jag lär mig nya saker genom mitt arbete		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mitt arbete kräver en hög nivå av färdigheter och kunskaper		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mitt arbete kräver att jag tar initiativ		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Jag gör samma sak om och om igen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### \* 6.3 Handlingsfrihet

Svarsalternativ 1. Ofta 2. Ibland 3. Sällan 4. Aldrig/ nästan aldrig

	Ofta	1	2	3	4	Aldrig/ nästan aldrig
Jag kan bestämma HUR jag utför mitt arbete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Jag kan bestämma VAD jag gör på mitt arbete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### \* 6.4 Socialt stöd

Svarsalternativ 1. Instämmer helt 2. Instämmer delvis 3. Instämmer inte 4. Håller inte alls med

	Instämmer helt	1	2	3	4	Håller inte alls med
Det är en lugn och trivsamt arbetsmiljö på min arbetsplats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vi kommer väl överens på min arbetsplats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mina kollegor stödjer mig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mina kollegor har förståelse för om jag har en dålig dag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Jag kommer bra överens med mina chefer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Jag tycker om att arbeta med mina kollegor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Till sist

**\* 7.1 Är du nöjd med ditt yrkesval?**



Ja



Nej

Ev kommentar:

**\* 7.2 Är det någon fråga eller ämnesområde som du saknat i denna enkät?**

*Om du saknar eller önskar tillägga något ytterligare till denna enkät får du gärna göra det här nedan*

## Tack

Stort tack för att du tagit dig tid att besvara enkäten. När materialet sammanställts kommer du att få ett exemplar av den slutliga uppsatsen skickad till dig per e-post.  
Vid frågor mejla [asa.hogmark@gavle.se](mailto:asa.hogmark@gavle.se) eller ring 070-519 58 36

# Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen? NÄMLEDAMOT

## Beskrivning

Frågor till nämndledamöter i Bygg- och Miljönämnden Gävle

## Syfte

Att ta reda på hur synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ter sig ur olika perspektiv

## Användningsområde

Informationen som enkäterna genererar kommer att användas till ett examensarbete inom ramen för Magisterprogrammet i livsmedelstillsyn vid SLU, Uppsala. Enkäterna avidentifieras så att deltagarnas integritet skyddas. Resultaten bearbetas på gruppnivå varför enskilda svar inte kommer att kunna identifieras.

## Ansvarig utgivare

Åsa Hogmark, e-post asa.hogmark@gavle.se mobil 070-519 58 36

## Bakgrundsfrågor

### \* 1.1 Kod

Här anger du den kod som fanns i mejlet med länken till enkäten

### \* 1.2 Kön

Är Du



Kvinna



Man

### \* 1.3 Ålder

Hur gammal är du?

### 1.4 Vad har du för utbildning?

## Offentlig kontroll

### \* 2.1 Den offentliga livsmedelskontrollen är trovärdig och kompetent?

Intämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.2 Den offentliga livsmedelskontrollen är enhetlig?**

Kontrollen utförs på lika sätt oavsett var den görs eller vem som är inspektör

Intämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.3 Det finns dokumenterade rutiner/ instruktioner för den offentliga livsmedelskontrollen?**

Intämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.4 Det görs regelbundet behovsinventeringar som ligger till grund för planeringen av livsmedelskontrollen**

Intämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.5 Hur säkerställer nämnden att livsmedelskontrollen är tillräcklig, effektiv och ändamålsenlig?**

**\* 2.6 Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?**

Motivera vad du grundar ditt svar på i rutan för kommentarer



Ja



Nej

Ev kommentar:

Kontrollmetoder

**\* 3.1 Hur tror du att livsmedelsföretagaren upplever ett kontrollbesök?**

## Kompetens

**\* 4.1 Lagstiftning**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Livsmedelslagstiftning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Förvaltningsrätt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kontrollmetoder inom livsmedelstillsyn (inspektion, revision mm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.2 Hygien**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Mikrobiologi		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Livsmedelshygien		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Provtagning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.3 Teknologi**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Livsmedelsteknologi		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Provtagning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.4 Livsmedelssäkerhet**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
HACCP (system för att bedöma livsmedelsrelaterade faror)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Riskvärdering (bedömning av rådande kunskapsläge)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Riskhantering (vägledning, rådgivning & kontroll)



Ev kommentar:

#### \* 4.5 Övrigt

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	Inte alls viktigt	1	2	3	4	5	Mycket viktigt
Kommunikation		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Konflikthantering		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Administration (datoranvändning, ärendehantering mm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

## Kompetensutveckling

#### \* 5.1 Riktad högskoleutbildning

Behövs det en högskoleutbildning med inriktning mot tillsyn och kontroll inom livsmedelskedjan?

## Till sist

#### \* 6.1 Är det någon fråga eller ämnesområde som du saknat i denna enkät?

Om du saknar eller önskar tillägga något ytterligare till denna enkät får du gärna göra det här nedan

## Tack

Stort tack för att du tagit dig tid att besvara enkäten. När materialet sammanställts kommer du att få ett exemplar av den slutliga uppsatsen skickad till dig per e-post.  
Vid frågor mejla [asa.hogmark@gavle.se](mailto:asa.hogmark@gavle.se) eller ring 070-519 58 36



## Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen? Chef Kollega Smittskydd

### Beskrivning

Frågor till chefer och avdelningskollegor till livsmedelsinspektörer samt personal inom smittskydd

### Syfte

Att ta reda på hur synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ser sig ut ur olika perspektiv

### Användningsområde

Informationen som enkäterna genererar kommer att användas till ett examensarbete inom ramen för Magisterprogrammet i livsmedelstillsyn vid SLU, Uppsala. Enkäterna avidentifieras så att deltagarnas integritet skyddas. Resultaten bearbetas på gruppnivå varför enskilda svar inte kommer att kunna identifieras.

### Ansvarig utgivare

Åsa Hogmark, e-post asa.hogmark@gavle.se mobil 070-519 58 36

## Bakgrundsfrågor

### \* 1.1 Kod

Här anger du den kod som finns i mejlet med länken till enkäten

### \* 1.2 Kön

Är Du

Kvinna

Man

### \* 1.3 Ålder

Hur gammal är du?

### \* 1.4 Befattning

Ange vad du har för befattning

Chef

Miljöinspektör (ange gärna inriktning under kommentar)

Administratör

Personal inom smittskydd

Ev kommentar:

**\* 1.5 Vad har du för utbildning?**

## Offentlig kontroll

**\* 2.1 Den offentliga livsmedelskontrollen är trovärdig och kompetent?**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.2 Den offentliga livsmedelskontrollen är enhetlig?**

Kontrollen utförs på lika sätt oavsett var den görs eller vem som är inspektör

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.3 Det finns dokumenterade rutiner/ instruktioner för den offentliga livsmedelskontrollen?**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.4 Det görs regelbundet behovsinventeringar som ligger till grund för planeringen av livsmedelskontrollen**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.5 Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?**

Motivera vad du grundar ditt svar på i rutan för kommentarer



Ja



Nej

Ev kommentar:

**\* 2.6 Livsmedelsföretagarna tar ansvar för att maten är säker och rätt märkt**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt

Ev kommentar:

## Kontrollmetoder

**\* 3.1 Hur tror du att livsmedelsföretagaren upplever ett kontrollbesök?**

## Kompetens

**\* 4.1 Lagstiftning**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

	Inte alls viktigt	1	2	3	4	5	Mycket viktigt
Livsmedelslagstiftning		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Förvaltningsrätt		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Kontrollmetoder inom livsmedelstillsyn (inspektion, revision mm)		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.2 Hygien**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

	Inte alls viktigt	1	2	3	4	5	Mycket viktigt
Mikrobiologi		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Livsmedelshygien		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Provtagning		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.3 Teknologi**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	Inte alls viktigt	1	2	3	4	5	Mycket viktigt
Livsmedelsteknologi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Provtagning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

#### \* 4.4 Livsmedelssäkerhet

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	Inte alls viktigt	1	2	3	4	5	Mycket viktigt
HACCP (system för att bedöma livsmedelsrelaterade faror)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Riskvärdering (bedömning av rådande kunskapsläge)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Riskhantering (vägledning, rådgivning & kontroll)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

#### \* 4.5 Övrigt

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	Inte alls viktigt	1	2	3	4	5	Mycket viktigt
Kommunikation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Konflikthantering	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Administration (datoranvändning, ärendehantering mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

## Kompetensutveckling

#### \* 5.1 Riktad högskoleutbildning

Behövs det en högskoleutbildning med inriktning mot tillsyn och kontroll inom livsmedelskedjan?

## Till sist

#### \* 6.1 Är det någon fråga eller ämnesområde som du saknat i denna enkät?

Om du saknar eller önskar tillägga något ytterligare till denna enkät får du gärna göra det här nedan

## Tack

Stort tack för att du tagit dig tid att besvara enkäten. När materialet sammanställts kommer du att få ett exemplar av den slutliga uppsatsen skickad till dig per e-post.  
Vid frågor mejla asa.hogmark@gavle.se eller ring 070-519 58 36

## Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen? LÄNSSTYRELSE

### Beskrivning

Frågor till berörd personal inom länsstyrelsen Gävleborg

### Syfte

Att ta reda på hur synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ter sig ur olika perspektiv

### Användningsområde

Informationen som enkäterna genererar kommer att användas till ett examensarbete inom ramen för Magisterprogrammet i livsmedelstillsyn vid SLU, Uppsala. Enkäterna avidentifieras så att deltagarnas integritet skyddas. Resultaten bearbetas på gruppnivå varför enskilda svar inte kommer att kunna identifieras.

### Ansvarig utgivare

Åsa Hogmark, e-post asa.hogmark@gavle.se mobil 070-519 58 36

## Bakgrundsfrågor

### \* 1.1 Kod

Här anger du den kod som fanns i mejlet med länken till enkäten

### \* 1.2 Kön

Är Du



Kvinna



Man

### \* 1.3 Ålder

Hur gammal är du?

### 1.4 Vad har du för utbildning?

## Offentlig kontroll

### \* 2.1 Den offentliga livsmedelskontrollen är trovärdig och kompetent?

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.2 Den offentliga livsmedelskontrollen är enhetlig?**

*Kontrollen utförs på lika sätt oavsett var den görs eller vem som är inspektör*

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.3 Det finns dokumenterade rutiner/ instruktioner för den offentliga livsmedelskontrollen?**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.4 Det görs regelbundet behovsinventeringar som ligger till grund för planeringen av livsmedelskontrollen**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.5 Hur säkerställer länsstyrelsen att livsmedelskontrollen är tillräcklig, effektiv och ändamålsenlig?**

**\* 2.6 Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?**

*Motivera vad du grundar ditt svar på i rutan för kommentarer*



Ja



Nej

Ev kommentar:

## Kontrollmetoder

**\* 3.1 Hur tror du att livsmedelsföretagaren upplever ett kontrollbesök?**

## Kompetens

**\* 4.1 Lagstiftning**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Livsmedelslagstiftning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Förvaltningsrätt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kontrollmetoder inom livsmedelstillsyn (inspektion, revision mm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.2 Hygien**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Mikrobiologi		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Livsmedelshygien		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Provtagning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.3 Teknologi**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Livsmedelsteknologi		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Provtagning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.4 Livsmedelssäkerhet**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
HACCP (system för att bedöma livsmedelsrelaterade faror)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Riskvärdering (bedömning av rådande kunskapsläge)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Riskhantering (vägledning, rådgivning & kontroll)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ev kommentar:

#### \* 4.5 Övrigt

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Kommunikation		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Konflikthantering		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Administration (datoranvändning, ärendehantering mm)		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Ev kommentar:

## Kompetensutveckling

#### \* 5.1 Riktad högskoleutbildning

Behövs det en högskoleutbildning med inriktning mot tillsyn och kontroll inom livsmedelskedjan?

## Till sist

#### \* 6.1 Är det någon fråga eller ämnesområde som du saknat i denna enkät?

Om du saknar eller önskar tillägga något ytterligare till denna enkät får du gärna göra det här nedan

## Tack

Stort tack för att du tagit dig tid att besvara enkäten. När materialet sammanställts kommer du att få ett exemplar av den slutliga uppsatsen skickad till dig per e-post.  
Vid frågor mejla asa.hogmark@gavle.se eller ring 070-519 58 36



# Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen? LIVSMEDELSFÖRETAGARE

## Beskrivning

Frågor till Livsmedelsföretagare i Gävle

## Syfte

Att ta reda på hur synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ter sig ur olika perspektiv

## Användningsområde

Informationen som enkäterna genererar kommer att användas till ett examensarbete inom ramen för Magisterprogrammet i livsmedelstillsyn vid SLU, Uppsala. Enkäterna avidentifieras så att deltagarnas integritet skyddas. Resultaten bearbetas på gruppnivå varför enskilda svar inte kommer att kunna identifieras.

## Ansvarig utgivare

Åsa Hogmark, e-post asa.hogmark@gavle.se mobil 070-519 58 36

## Bakgrundsfrågor

### \* 1.1 Kod

Här anger du den kod som fanns i mejlet med länken till enkäten

### \* 1.2 Kön

Är Du



Kvinna



Man

### \* 1.3 Ålder

Hur gammal är du?

### 1.4 Vad har du för utbildning?

### \* 1.5 Livsmedelsverksamhet

## Offentlig kontroll

**\* 2.1 Den offentliga livsmedelskontrollen är trovärdig och kompetent?**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.2 Den offentliga livsmedelskontrollen är enhetlig?**

Kontrollen utförs på lika sätt oavsett var den görs eller vem som är inspektör

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.3 Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?**

Motivera vad du grundar ditt svar på i rutan för kommentarer



Ja



Nej

Ev kommentar:

**\* 2.4 Hur ser du på förslaget där godkännandeprövning slopas till förmån för registrering av Livsmedelsföretag?**

Ange hur du tror förslaget kommer att påverka ditt arbete



Underlätta



Försvåra

Ev kommentar:

## Kontrollmetoder

**\* 3.1 Hur upplever du som livsmedelsföretagare ett kontrollbesök?**

**\* 3.2 Upplever du att det är skillnad mellan ett oanmält och ett förannmält kontrollbesök?**

Utveckla gärna ditt svar under Kommentar



Ja



Nej

Ev kommentar:

### \* 3.3 Livsmedelsföretagarna tar ansvar för att maten är säker och rätt märkt

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

## Rådgivning

### \* 4.1 Information, Råd och Stöd

Upplever du att du kan få information, råd och stöd av inspektören/ myndigheten?

## Till sist

### \* 5.1 Är det någon fråga eller ämnesområde som du saknat i denna enkät?

Om du saknar eller önskar tillägga något ytterligare till denna enkät får du gärna göra det här nedan

## Tack

Stort tack för att du tagit dig tid att besvara enkäten. När materialet sammanställts kommer du att få ett exemplar av den slutliga uppsatsen skickad till dig per e-post.  
Vid frågor mejla asa.hogmark@gavle.se eller ring 070-519 58 36



# Vad gör en livsmedelsinspektör egentligen? LIVSMEDELSVERKET

## Beskrivning

Frågor till berörd personal inom Livsmedelsverket

## Syfte

Att ta reda på hur synen på livsmedelsinspektörens yrkesroll ter sig ur olika perspektiv

## Användningsområde

Informationen som enkäterna genererar kommer att användas till ett examensarbete inom ramen för Magisterprogrammet i livsmedelstillsyn vid SLU, Uppsala. Enkäterna avidentifieras så att deltagarnas integritet skyddas. Resultaten bearbetas på gruppnivå varför enskilda svar inte kommer att kunna identifieras.

## Ansvarig utgivare

Åsa Hogmark, e-post asa.hogmark@gavle.se mobil 070-519 58 36

## Bakgrundsfrågor

### \* 1.1 Kod

Här anger du den kod som fanns i mejlet med länken till enkäten

### \* 1.2 Kön

Är Du

Kvinna

Man

### \* 1.3 Ålder

Hur gammal är du?

### 1.4 Vad har du för utbildning?

## Offentlig kontroll

### \* 2.1 Den offentliga livsmedelskontrollen är trovärdig och kompetent?

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt

Ev kommentar:

**\* 2.2 Den offentliga livsmedelskontrollen är enhetlig?**

Kontrollen utförs på lika sätt oavsett var den görs eller vem som är inspektör

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.3 Det finns dokumenterade rutiner/ instruktioner för den offentliga livsmedelskontrollen?**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.4 Det görs regelbundet behovsinventeringar som ligger till grund för planeringen av livsmedelskontrollen**

Instämmer inte alls 1 2 3 4 5 Instämmer helt



Ev kommentar:

**\* 2.5 Hur säkerställer livsmedelsverket att livsmedelskontrollen är tillräcklig, effektiv och ändamålsenlig?**

**\* 2.6 Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?**

Motivera vad du grundar ditt svar på i rutan för kommentarer



Ja



Nej

Ev kommentar:

Kontrollmetoder

**\* 3.1 Hur tror du att livsmedelsföretagaren upplever ett kontrollbesök?**

## Kompetens

**\* 4.1 Lagstiftning**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Livsmedelslagstiftning		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Förvaltningsrätt		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Kontrollmetoder inom livsmedelstillsyn (inspektion, revision mm)		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.2 Hygien**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående ämnesområden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Mikrobiologi		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Livsmedelshygien		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Provtagning		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.3 Teknologi**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Livsmedelsteknologi		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Provtagning		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Ev kommentar:

**\* 4.4 Livsmedelssäkerhet**

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
HACCP (system för att bedöma livsmedelsrelaterade faror)		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Riskvärdering (bedömning av rådande kunskapsläge)		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Riskhantering (vägledning, rådgivning & kontroll)		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Ev kommentar:

#### \* 4.5 Övrigt

Hur viktigt är det för en livsmedelsinspektör att ha goda kunskaper inom nedanstående områden?

	<i>Inte alls viktigt</i>	1	2	3	4	5	<i>Mycket viktigt</i>
Kommunikation	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Konflikthantering	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Administration (datoranvändning, ärendehantering mm)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Ev kommentar:

## Kompetensutveckling

#### \* 5.1 Riktad högskoleutbildning

Behövs det en högskoleutbildning med inriktning mot tillsyn och kontroll inom livsmedelskedjan?

## Till sist

#### \* 6.1 Är det någon fråga eller ämnesområde som du saknat i denna enkät?

Om du saknar eller önskar tillägga något ytterligare till denna enkät får du gärna göra det här nedan

## Tack

Stort tack för att du tagit dig tid att besvara enkäten. När materialet sammanställts kommer du att få ett exemplar av den slutliga uppsatsen skickad till dig per e-post.

Vid frågor mejla [asa.hogmark@gavle.se](mailto:asa.hogmark@gavle.se) eller ring 070-519 58 36



## Appendix 3

Redovisning av enkätsvaren för Livsmedelsinspektörer på frågan

*"Vad har du för behov av kompetensutveckling?"*



## **Redovisning av enkätsvaren för Livsmedelsinspektörer på frågan "Vad har du för behov av kompetensutveckling?"**

Smittskydd, sanktioner inom livsmedelsområdet,

Sanktioner - ska gå utbildning i juni.

HACCP, riskvärdering, sanktioner

Kan inte direkt säga exakt vad som behövs mer än erfarenhet då jag är relativt ny inom livsmedel men om något år vore det bra med en kurs i livsmedel igen för att uppdatera sig

Psykologi för tillämpning, mjölkprodukttillverkning, relevant smittskydd (övningar), HACCP samt något studiebesök bland motsvarande myndigheter i andra länder särskilt då inom EU men även Norge.

Märkning (ex ursprungsmärkning)

Jag vill gå en högskolekurs i livsmedelstillsyn och kontroll. Distans i UMEÅ. Har sökt. 7.5 poäng

Mikrobiologi, sanktioner

Inom lokalt anknutna verksamheter tex. gårdsmejeri, fiskhantering/tillverkning.

Tolkning av lagstiftning inom nya områden

Användning av sanktioner, användning av språket/att skriva och tala så att alla förstår, HACCP

Riskvärdering. Hur man skriver lättförståeligt och enkelt, men samtidigt juridiskt korrekt.

Det skadar aldrig att ha mer kunskap inom livsmedelslagstiftningen och förvaltningsrätten. Gärna mera kunskaper inom konflikthantering och kommunikation (beteendevetare). Jag hade gärna läst lite mer kurser inom just livsmedelsområdet, mera djupgående om olika processer, hantering, förvaring etc.

Hela tiden behöver man uppdatera lagstiftning men till och från dyker det också upp "udda verksamheter" dvs. verksamheter som det bara finns ett fåtal av vilket gör att man inte kan vara insatt. Erfarenhetsutbyte tycker jag också är en viktig del i kompetensutvecklingen.

Främst inom juridik men också inom kommunikation.

Juridik. Konflikthantering.

Hur man skriver bra beslut och inspektionsrapporter som både är juridiskt hållbara och begripliga för verksamhetsutövaren. Jag har varit på en sådan kurs, men det var för minst 15 år sedan.

Jag har fått fortbildning sista åren på SLV



## Appendix 4

Sammanställning av kommentarer på enkätfrågan

"Hur tror du att livsmedelsföretagaren ser på ett kontrollbesök?"



## Sammanställning av kommentarer på enkätfrågan "Hur tror du att livsmedelsföretagaren ser på ett kontrollbesök?"

<p><b>INSPEKTÖR</b></p>	<p><b>POSITIVT (7)</b>  Offast som positivt de får en bedömning över hur bra de sköter sig</p> <p>Överlag positivt i de fall de har uppfattningen att kontrollen bedrivs lika för alla företag.</p> <p>Jag hoppas att de upplever det som positivt att få feedback på hur vi ser på verksamheten och hur den uppfyller lagkraven. Det kan säkert också vara stressande att vi kommer och ovanför en del som det var lång tid sedan vi besökte.</p> <p>De flesta tar det positivt</p> <p>Jag tror att de tycker det är ok, speciellt med förämnade besök eftersom de då är "mentalt" förbered. Verksamhetsutövaren vill vanligen träffa oss när vi gör besöken.</p> <p>Alltifrån väldigt nervöst till trevligt i början. När de väl träffar oss och vi har pratat lite tror jag att de flesta upplever det positivt.</p> <p>Viss spänning inför besöket men man upplever ofta att de tycker att det varit lärorikt, bra och till och med lite trevligt.</p> <p><b>POSITIVT OCH NEGATIVT (12)</b>  De som redan är duktiga tror jag ser det som positivt och att de kan få råd och hjälp. Det som vet med sig att det kan finnas brister och att allt inte fungerar så bra blir nog stressade och nervösa och tycker det är jobbigt.</p> <p>Vissa tycker nog vi är som poliser och att vi är lite jobbiga som kräver så mycket. En del förstår inte heller varför vi kräver vissa saker. En del tycker nog att det är bra att vi kommer ut för att kontrollera och ge tips och synpunkter, t.ex. förskolor/skolor tycker det är bra att vi kommenterar brister i lokalen, som t.ex. slitna bänkar eller hål i golvet, för att de ska ha nåt att visa till få. Tror att många som äger stället själva tycker att det är jobbigt att vi t.ex. kräver tvättställ eller rusta då de måste kosta på det själva.</p> <p>Väldigt olika. Det är alltid jobbigt att bli granskat, speciellt om man har kunder just då. Sedan finns det även dem som gladeligen visar upp hur bra de sköter sig och som därför bara blir glada när man kommer dit och säger hur fint allting är.</p> <p>Väldigt olika beroende på vilken erfarenhet/relation det har av myndigheten. Alltifrån osäkerhet, rädsla till positiva saker som att kunna rådfråga, få ett bevis för att man har tänkt rätt.</p> <p>Beror väldigt mycket på person. En del upplever det som positivt. Andra upplever det som att vi kommer och inkräktar i deras verksamhet. Hur de upplever det påverkas troligen mycket på hur vi bemöter dem.</p> <p>Den som kan sina saker och har ordning på dem, ser gärna att även kunderna ser att vi är där. Dom andra kan uppleva oss som besvärande. Invandrare av manligt kön kan dessutom behandla kvinnliga inspektörer nonchalant även i manlig inspektörs närvaro.</p> <p>Väldigt olika! Vissa tar det väldigt allvarligt och andra ser oss bara som ett problem</p> <p>Nervositet som leder till stress, men samtidigt lite av en garanti att man är rätt ute.</p> <p>Som när vi ska besikta bilen. Lite spända/oroliga är de kanske, men jag hoppas att det släpper när de träffar oss. Vi arbetar för en dialog.</p> <p>Jobbigt, men ibland kan de känna att det blir en spark i rätt riktning eller att de får bra råd om hur de kan lösa problem.</p> <p>I GRUNDEN JOBBIGT, OM INSATT ACCEPTABELT</p> <p>Vid oanmält känner de säkert sig mer utsatta och har svårt att koncentrera sig på vad vi säger, de blir mer i försvarsläge mot för motsatsen.</p>
<p><b>NÄMND</b></p>	<p><b>POSITIVT (3)</b></p> <p>Stressande men positivt</p>

	<p>Själva företagaren är till att börja med inte alltid och självklart den som är med och upplever själva besöket. Ofta kan det vara annan personal. Generellt sett så har jag fått intrycket av att våra kunder/företagen (eller vilket ord man vill använda) är nöjda med att se att kontroller görs och också ofta stolta över att få visa upp bra rutiner etc. På något sätt får man "valuta för pengarna" när man ser att kontroller görs. Självklart är dock inte all personal eller alla företagare likadana. Jag tror att det säkert finns de som upplever kontroller som ett intrång och ett blottläggande och därför kan ha en negativ inställning, men jag tror att dessa personer också kan ha en negativ inställning av oro för böter, media eller dömmande. Dock upplever jag vår personal som mycket professionell, varför jag hoppas att de ska kunna motbevisa de negativa fördomar som finns mot kontroller och kontrollanter. Hittills har jag inte fått några uppgifter som bevisar motsatsen.</p> <p><b>POSITIVT OCH NEGATIVT (4 + 2 vet ej)</b></p> <p>Första besöket föranleder nog en viss nervositet. Med tiden tror jag att de kan känna tillit och förtroende, åtminstone den som arbetar seriöst.</p> <p>Ännu lite fel pga. att de tror det är en kontroll av hur man skall göra. Det skall syfta till självhjälp till den ansvarige dvs. verksamhetsutövaren</p> <p>Lite oroligt eller som en bekräftelse på bra gjort jobb. Beror nog på hur det går, kunskapsnivå och anmäld eller oanmäld kontroll.</p> <p>Vi arbetar med konsultativt arbetssätt som innebär att företagaren får hjälp att göra rätt och att sanktionerna kommer om man inte förmår att arbeta efter de riktlinjer som finns. Nackdelen är att missförhållanden kan eventuellt leva lite längre innan de rättas till. Men vi har inte haft några hälsofarliga utbrott så som politiker tror man att det funka tillfredsställande.</p> <p>Vet ej</p> <p>Vet ej.</p>
<p><b>CHEFER</b></p>	<p><b>POSITIVT (2)</b></p> <p>Positivt, förväntansfullt men kanske en smula oroligt.</p> <p>Positivt. De som anstränger sig och har förstått vad och varför, behöver feedback på hur väl man lyckats och få både bekräftelse och förbättringsråd om man har ambitionen att göra rätt.</p> <p><b>POSITIVT OCH NEGATIVT (5)</b></p> <p>Varierande beroende på vad vi finner.</p> <p>Både en viss nyfikenhet och en viss osäkerhet. En nyfikenhet för att ev. få råd och tips om livsmedelshygieniska frågor och en osäkerhet om vad tillsynen får för konsekvenser.</p> <p>Varierar nog mycket beroende på kunskapsnivå hos företagaren.</p> <p>Väldigt olika. En del blir nog nervösa och arge, en del tycker det är jättebra att bli kontrollerade och få möjlighet att veta om de gör något som inte är riktigt.</p> <p>Mycket varierande. De som kan sin sak och som är "duktiga" vill som regel gärna visa upp sin verksamhet vid ex ett kontrollbesök. De passar som regel även på att utöka sin kunskap då inspektören är på besök. Andra verksamheter, ofta med sämre generella kunskaper om hygien och säkra livsmedel, ser sannolikt besöken som något pressande och som något det bara gäller att klara sig igenom. Inspektörens bemötande och attityd helt avgörande oavsett.</p>
<p><b>KOLLEGOR</b></p>	<p><b>POSITIVT (3)</b></p> <p>De flesta vill ha besök och visa att deras verksamhet bedrivs enligt lagstiftningen annars vill dom veta vad som brister</p> <p>Bra</p> <p>Positivt, uppmärksammas, Kontrolleras jag utgår man från att även andra kontrolleras vilket är bra!</p> <p><b>POSITIVT OCH NEGATIVT (11)</b></p> <p>Vissa bra och vissa inte</p>



	<p>Den seriöse tycker att det är i sin ordning. Den icke seriöse har en mängd förklaringar till att det är onödigt och för dyrt.</p> <p>Helt olika från inspektion till inspektion.</p> <p>Både positivt och negativt. En del är tacksamma och en del blir besvärade</p> <p>Positivt om företagaren har bra rutiner och egenkontroll samt arbetar med riskanalyser m.m. Negativt om det är nervösa och vet att de inte har allt under kontroll eller vill mygla.</p> <p>Det varierar. Svårt att svara generellt på denna fråga.</p> <p>Beroende på kunskap och kulturell bakgrund antingen som en "hälsopolis-kontroll" dvs. obehagligt och skrämmande eller som en hjälp och som ett kvitto på att de jobbar på rätt sätt.</p> <p>Jag tror det är olika beroende på vilket företag som besöks och hur inspektören arbetar. Allt från besvärade och irriterande till positivt och givande. Om det i företaget t ex endast finns personer som har problem med att förstå svenska kanske de upplever det som besvärade och oroligt att inspektören kommer på besök.</p> <p>De som har kunskap tycker det är bra och passar på att ta till sig av kunskapen. De som saknar kunskap blir nervösa och är rädda för att "åka dit" och fokuserar lätt på fel saker som att det kostar för mycket och/eller innebär för mycket krånglig byråkrati.</p> <p>Blandat. En del positivt, en del negativt. Om företagaren är insatt i vad egenkontroll innebär är det säkert positivt med en granskning men för mindre företagare som inte alltid är lika insatta är det mycket viktigt med den pedagogiska biten, att få företagen att förstå vad egenkontrollen innebär och hur de själv kan tjäna på att ha en fungerande egenkontroll. Men det är nog ofta som mindre företagare inte får åt så mycket som är önskvärt från ett tillsynsbesök.</p>
<b>SMITTSKYDD</b>	<p><b>POSITIVT OCH NEGATIVT (1 + 1 vet ej)</b></p> <p>Vet ej</p> <p>Varierar nog mycket beroende på kunskapsnivån hos företagaren.</p>
<b>LÄNSSTYRELSE</b>	<p><b>POSITIVT OCH NEGATIVT (1 + vet ej)</b></p> <p>Det kan jag inte svara på.</p> <p>Det är olika, en del tar det som en kombination av service och kontroll. En del ser det som att "storebror" gör ett besök för att "hitta fel".</p>
<b>FÖRETAGARE</b>	<p><b>POSITIVT (12)</b></p> <p>Positivt</p> <p>Positivt. Styrmedel för att hålla egenkontrollkraven.</p> <p>Bra, Positivt. Det hjälper oss att se svagheter i vårt egenkontrollprogram. Pekar på områden där vi kan stärka vår verksamhet</p> <p>Positivt. Man vill göra rätt, att verksamheten fungerar och är lagriktig.</p> <p>Positivt. Jag kan få stöd för mitt arbete och har uppbackning och kan luta mig mot inspektören vad gäller lagar och regler.</p> <p>Spännande. Lite besvärligt fast på ett positivt sätt. Besöken gör att alla skärper sig.</p> <p>Bra. Det är bra att dom kommer och att man får som ett kvitto på att det man gör är rätt, att man tänker rätt i det dagliga arbetet.</p> <p>Positivt. Man får chans att visa upp sin verksamhet och få synpunkter och förbättringsförslag.</p> <p>Positivt. Inspektörerna får mer än gärna komma till mig. Jag ser det som en möjlighet och inte ett hot. Man blir hemmablind inom sin egen verksamhet och det är bra att få syn på eventuella brister eller få synpunkter på hur man kan förbättra saker.</p>

	<p>Bra, fast stressande om inspektören kommer mitt i lunchruschen.</p> <p>Bra och mycket positivt.</p> <p>Positivt. Bättre än jag trodde att det skulle vara nu vid senaste besöket. Man får hjälp och stöd. Visserligen var det inga direkta nyheter vid det senaste besöket men jag tror att vår restaurangkedja i stort ställer högre krav på vår verksamhet än vad kontrollmyndigheten gör.</p> <p><b>POSITIVT OCH NEGATIVT (3)</b></p> <p>Det är ungefär som att gå till tandläkaren. Nervöst över om dom kommer att hitta något fel. Kostar ganska mycket. Skönt när det är över.</p> <p>Det är okej. Man skärper sig och dom gör ju sitt jobb. Man vill ju att det ska vara OK det man gör i sin restaurang</p> <p>Det är bra att dom kommer och tittar. Man får ett kvitto på att man gör rätt. Ibland kan jag tycka att det är lite petiga kommentarer.</p>
<p><b>SLV</b></p>	<p><b>POSITIVT OCH NEGATIVT (3)</b></p> <p>Det är säkert väldigt olika, bl.a. beroende på att kontrollen är olika, att företagen är olika, vilken attityd företagaren har till myndigheter och kontroll samt hur kontrollen utförs.</p> <p>Variationer - en del upplever det som hofullt, ett mindre antal som positivt men de flesta är nog ganska neutralt inställda till kontrollen.</p> <p>De stora anläggningarna som SLV har kontrollansvar för ser det ofta som en hjälp i deras eget förbättringsarbete, men små kan säkert se det som något besvärligt, nödvändigt ont.</p>

## Appendix 5

Sammanställning av kommentarer från enkäterna på frågan

*"Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?"*



**Sammanställning av kommentarer från enkäterna på frågan "Får livsmedelsföretagarna den tillsyn de betalar för?"**

<p><b>INSPEKTÖR</b></p>	<p>Kan inte svara för andra kommuner men från och med i år har vi gjort en fyraårig plan där alla livsmedelsanläggningar är inlagda och planerade för i detalj för när tillsynen på varje anläggning ska genomföras.</p> <p>Inte alla. Inspektionerna kanske inte alltid tar så lång tid och inte det andra arbetet heller (förberedelser, inspektionsrapport mm) Vi har inte de resurserna att besöka alla så ofta som de borde.</p> <p>Vi har inte tillräckligt med resurser för att hinna besöka alla i den utsträckning de betalar avgift för. Nja kanske inte alla en enklare/mindre verksamheter hinns inte med då vi är underbemannade! Vid extrema fall av resursbrist och dåligt ledarskap hos kommunerna finns en risk att de inte får valuta för pengarna.</p> <p>Omgodkännandeprövningarna efter den nya lagstiftningen har tagit väldigt lång tid vilket har gjort att tillsynen på vissa mindre objekt har halkat efter. Dessutom är det ett väldigt stort hopp i riskklassificeringen mellan t ex 8h och 16h. 16 timmars tillsynstid känns orimligt på många ställen. Om man är där och allting sköts väldigt bra, varför ska man då komma tillbaka gång på gång bara för att få tiden att gå?! Jag tror att det blir bättre om några år när vi kan börja använda oss av erfarenhetsmodulen.</p> <p>HÖGRE RISK, ETT BESÖK PER ÅR LÄGRE RISK, BESÖK VART ANNAT ELLER VART TREDJE ÅR RIMLIGT</p> <p>Företagen får inte den kontrolltid som de betalar för.</p> <p>SLVs klassificeringsmodul ger vissa verksamheter en mycket hög tillsynstid, tex genom att de klassas för känsliga konsumentgrupper.</p> <p>Ej tillräckliga resurser eller helt enkelt för mycket administrativt arbete med annat än livsmedelshandläggning.</p> <p>De får helt enkelt inte de timmar de betalar för, det hinns inte med den bemanning vi har. För mycket tid läggs på några och andra saker än just kontroll, så att de flesta får för lite tid.</p> <p>Jag svarar nej då jag tycker att när en livsmedelsföretagare betalar en årlig tillsynsavgift så ska de också få ngt för sina pengar (inspektioner). Jag anser att de inte får den tillsyn de betalar för om de inte har haft ett tillsynsbesök på cirka 5 år.</p> <p>Nej vi är för få inspektörer för att hinna. Dessutom har vi varit steget efter hela tiden med bemanning så det släpar sedan flera år tillbaka.</p> <p>Resursbrist hitintills bl.a. pga sjukskrivningar</p> <p>För få inspektioner.</p> <p>Det kan aldrig vara vettigt att tillsynstiden ska dubblas för att en verksamhet plötsligt får t ex känslig konsumentgrupp 8 till 16 timmar!!! Det måste finnas en vettig stegökningstakt i tillsynstiden. Tillverkar man 25 portioner så kan man ha en tillsynstid och blir det sedan 30 portioner så kan plötsligt tillsynstiden fördubblas! Hel gale!</p>
<p><b>NÄMND</b></p>	<p>Vet ej.</p> <p>Jag vet att vi haltar där. Genom tillsynsplanen och dess prioriteringar kan vi konstatera att alla inte varje år får vad de betalar för.</p> <p>Tror jag</p> <p>Men också att det förutsätter att hälsan tiger still eftersom alla faktiskt inte får tillsyn.</p> <p>Att få vad man betalar för är ett relativt begrepp där jag tror vi i nämnden och livsmedelsföretagarna inte nödvändigtvis har samma svar på den frågan. Jag tycker att man får den tillsyn man betalar för, utifrån de uppgifter som jag fått i nämnden där det rapporteras att tillsynen sköts som planerat.</p>
<p><b>CHEFER</b></p>	<p>Antalet livsmedelsinspektörer är för få till antalet i Sverige så nej de får inte den tillsyn de betalar för.</p> <p>Det har inte varit så hittills även om vi detta år har förhoppningar om att uppfylla den fleråriga kontrollplanens intentioner.</p>

	<p>Tillsynsplanen görs utifrån den riskvärdering vi gjort genom den nya taxekonstruktionen. Utifrån ett brett tillsynsbegrepp har företagarna också möjlighet att begära råd och information. De som gör det kan tom få mer tillsyn än de betalar för.</p> <p>Tillsynsaktiviteterna skulle kunna vara mer omfattande om vi hade tillräckliga personalresurser.</p> <p>Beror på hur man räknar. Inte besök varje år hos alla - men en tillsynsplan på flera år gör att alla får besök.</p>
<b>KOLLEGOR</b>	<p>Allt kan alltid bli bättre.</p> <p>Egentligen vet jag inte, men snacket i korridoren säger att det finns ett stort behov att utföra fler.</p> <p>Hoppas det</p> <p>Eftersom lagstiftningen är riskbaserad får säkert många små verksamheter (exempelvis en liten korvkiosk) för stor avgift i förhållande till den tillsyn som de behöver. "Riskbaserad tillsyn är med andra ord inte tillämplig på alla typer av verksamheter, eftersom vissa verksamheter då får betala oskäligt stora avgifter.</p> <p>Vet inte. Men jag tror inte alla får det.</p> <p>Vissa har rimligen för låg avgift i förhållande till tillsynen/nedlagt arbete, fler har nog för hög avgift i förhållande till nedlagt arbete.</p>
<b>SMITTSKYDD</b>	<p>Vet ej</p> <p>Det beror på i vilken kommun man arbetar. Kommunerna förefaller ha olika kapacitet för tillsyn.</p>
<b>LÄNSSTYRELSE</b>	<p>Vissa kanske inte får den tillsyn de betalat för året, men livsmedelsinspektörerna försöker hinna med så mycket som möjligt.</p> <p>Enligt de klagomål som hörs från Livsmedelsföretagarna anser de att de betalar för en kontroll som ofta inte tillför företaget de råd och stöd de förväntar sig. Skälet kan vara att Livsmedelsföretagarna har en förväntning som inte stämmer överens med kontrollens intentioner.</p>
<b>FÖRETAGARE</b>	<p>Tillsynsbesök för sällan</p> <p>Jag tycker vi betalar för mycket. Brist på bemanning kan vara ett skäl till att kontroller inte utförs så ofta som det är tänkt.</p> <p>Ja jag tror det utan att veta vad kostnaden är. Men jag tycker att vi får besök tillräckligt ofta.</p> <p>Jag tycker avgiften är för hög. Hälften vore nog.</p> <p>Jag tycker att avgifterna är väldigt höga i förhållande till vad man får ut av dem. Man borde åtminstone få ett besök per år.</p> <p>Jag tycker att det är för dyrt. Jag menar jag förstår egentligen inte vad jag betalar för. Halva avgiften vore tillräckligt.</p> <p>Jag tycker att det är för dyrt för mig som småföretagare. 2000 kr/ år vore mer lagom.</p> <p>2000 per år vore acceptabelt men som det är nu är det på tok för dyrt.</p> <p>Ja det tycker jag baserat på det jag ser från min egen verksamhet.</p> <p>Jag tycker att det är för lite tillsyn. Minst ett besök vartannat år borde man få.</p> <p>Det är för dyrt som det är nu. Kanske halva avgiften vore bra.</p>
<b>SLV</b>	<p>Naturligtvis varierar det. Vissa företagare får den kontroll de betalar för. Svaret måste dock bli nej eftersom vi vet att inte alla livsmedelsföretagare får den kontroll de betalar för.</p> <p>När riskklassificeringsmodellen tillämpas erhålls den kontrolltid som ska användas på resp kontrollobjekt. Detta är en schablon som över ett par års sikt ska motsvara den faktiska kontrolltiden som företaget får.</p>

## Appendix 6

Sammanställning av svaren på frågan *Upplever du att du kan få information, råd och stöd från inspektören/ myndigheten?* som ställdes till Livsmedelsföretagarna.





**Sammanställning av svaren på frågan *Upplever du att du kan få information, råd och stöd från inspektören/myndigheten?* som ställdes till Livsmedelsföretagarna.**

Ja definitivt. Har alltid fått hjälp och stöd när jag behövt det.

Jag upplever att jag får det stöd jag behöver. Fler besök är önskvärda, ger skillnad i upplevelse och kontakt. Riktade informationsträffar för storkök/ produktionskök vore intressant. Nyhetsbrev/ information om lagändringar/ tillsynsfrågor som rör oss av intresse.

Inte helt nöjd här. Skulle önska att få snabbare svar när man har frågat. Ibland är det svårt att veta vem man ska vända sig till. Långsam återkoppling efter ett tillsynsbesök. Skulle önska att det sattes tydligare tidsgränser för när saker och ting ska vara åtgärdade och att inspektörerna kommer och kontrollerar att åtgärd är utförd.

Nej, jag tycker inte jag får den information, råd och stöd som jag skulle önska. Jag förstår att myndigheten egentligen bara ska säga det som står i lagen men jag skulle önska ett större utrymme för att kunna diskutera utformning av lokaler, materialval, flöden etc. Visst kan man ta in konsulter men det kostar ju också tid och pengar och det blir ytterligare en part som "tycker" saker och då blir ju frågan vem som har rätt om man "tycker" olika från olika håll.

Jag känner att inspektören lyssnar och tar in det jag säger. Det är bra för min yrkesroll att ha någon som kan backa upp mig beträffande regler och lagar så att jag kan visa mina chefer vad som gäller. Det gör mig säkrare i mitt jobb.

Jag upplever att vi inte får tillräckligt med stöd. Skulle önska att kunna "bolla" tankar och frågeställningar mer för att kunna göra rätt från början.

Ja absolut.

Ja det tycker jag.

Ja det tycker jag.

Ja definitivt

Nej. Jag skulle vilja få mer stöd och råd hur man kan göra.

Jo, fast jag vänder mig mest till Anticimex för stöd och råd. De gånger jag haft kontakt med inspektörer har jag dock fått bra hjälp och stöd.

Nej, jag skulle önska att jag kunde få mer handfasta råd och vägledning till hur jag praktiskt ska kunna lösa problem inom min verksamhet. Som det är nu konstaterar kontrollmyndigheten bara att det finns brister som jag ska ordna. Det är svårt att veta vad som är tillräckligt och det skulle verkligen vara bra att kunna ha en rakare diskussion med inspektören om lösningar på problemen.

Mer handfasta råd skulle vara bra så att man vet vad som gäller. Det är svårt att hålla reda på allt som livsmedelsföretagare även om det är mitt ansvar.



## Appendix 7

Sammanställning av kommentarer från enkäterna riktade till Livsmedelsföretagare på frågan *“Är det någon fråga eller ämnesområde som du saknat i denna intervju/ enkät?”*



**Sammanställning av kommentarer från enkäterna riktade till Livsmedelsföretagare på frågan "Är det någon fråga eller ämnesområde som du saknat i denna intervju/ enkät?"**

Kanske någon form av gemensam info för mitt område. Nyhetsbrev kvartalsvis med info om livsmedelskontrollen, nyheter, lagändringar etc.

Mer tips om hur man kan åtgärda saker i verksamheten. Rådgivande vad gäller ombyggnad förbättringar mm.

Min personal tycker ibland att regelverket idiotförklarar de anställda. Det är löjliga regler när man behöver skriva skyltar som anger var en viss typ av beredning/ hantering ska ske tex.

Skulle gärna delta i informationsmöten som riktar sig till "min" yrkesgrupp.

Branschspecifika möten mellan företagare och kontrollmyndighet där man kunde få praktiska råd skulle vara bra. Nyhetsbrev via e-post med nischad information skulle också vara bra.

Kanske att man skulle kunna få information via e-post om nyheter som gäller mitt område. Vad som händer i Sverige när det gäller livsmedel och myndigheter.

Mer kontakt med inspektörerna.

Jag tycker att det är mycket papper och mycket skriva ner temperaturer och att man har städat och så där. Livsmedelsinspektörerna kräver för mycket av mig. Jag skulle vilja att jag bara behövde skriva när något inte fungerar för jag tittar ju på temperaturer varje gång jag går förbi, flera gånger varje dag. Om jag hade ett papper där jag skrev ner hur jag brukar göra och att jag bara antecknar om jag upptäcker att något är fel skulle det vara mycket lättare för mig. Jag som företagare har ju inte råd att sälja dåliga varor och för mig är det jätteviktigt att jag har grejor som fungerar det är ju liksom det normala för mig.

Varför kan vi som har mobila verksamheter inte få diska våra verktyg/ bestick i vår diskmaskin hemma om vi särskiljer privat och företagsdisk? Jag tycker lagstiftningen för småföretagare är alltför stelbent och byråkratisk.

Det är svårt att påverka som företagare. Man är belagd med avgifter från alla håll och jag tycker det borde göras en översyn av alla skatter och avgifter som läggs på oss. Titta på en mack som släpper ut en massa miljögifter, dom behöver inte betala allt som vi gör.

Det är dåligt att det ändras så mycket i livsmedelslagstiftningen och att detta inte kommuniceras på ett effektivt sätt. Det vore även bra med en samsyn från olika myndigheter som har förordningar och regler som läggs på oss livsmedelsföretagare. Vissa avgifter kanske kunde jämkas så att den ekonomiska bördan kunde lättas för oss företagare.

Skulle vilja att det fanns en jämnare bas över hela Sverige så att stora företag som vårt kunde få en enhetlig bedömning av vår verksamhet. Som det är nu försvåras vårt centrala kvalitetsarbete och framtagande av centrala egenkontrollprogram av att olika kommuner kräver olika saker av våra verksamheter ute i landet. En mer enhetlig livsmedelskontroll är att önska.

Enklare regler. Samordning av regler och papper som rör oss inom restaurangbranschen.



## Appendix 8

Sammanställning av kommentarer från enkäterna riktade till Livsmedelsinspektörer och Livsmedelsföretagare på frågan "*Upplever du att det är skillnad mellan ett oanmält och ett föranmält kontrollbesök?*"





**Sammanställning av kommentarer från enkäterna riktade till Livsmedelsinspektörer och Livsmedelsföretagare på frågan "Upplever du att det är skillnad mellan ett oanmält och ett föranmält kontrollbesök?"**

	<b>Upplever du att det är skillnad mellan ett oanmält och ett föranmält kontrollbesök?</b>
<p><b>Livsmedelsinspektör (n=19)</b></p> <p><b>1 svarade Nej</b> <b>18 svarade Ja</b></p>	<p>Oanmäld - fokus på hur det faktiskt ser ut i anläggningen. Anmäld - fokus på egenkontrollen.</p> <p>Oftast "sämre" på oanmälda då de inte vet att vi ska komma. Brukar göra inspektioner ibland kvällstid och då får man mer se verkligheten". Ett föranmält besök kan de ju hinna förbereda sig, inte för att det brukar hända så ofta men.</p> <p>Oftast ett bättre bemötande vid föranmälda besök. Företagarna är inställda på att vi kommer och har avsatt tid för genomgång av egenkontroll etc.</p> <p>Kommer man oanmäld så oftast så finns inte de personer som bestämmer på plats och de som jobbar där kan inte göra något själva!</p> <p>Ett föranmält besök är i allmänhet långsiktigt effektivare då nyckelpersoner hos företaget är närvarande.</p> <p>VID FÖRANMÄLDA BESÖK HAR OFTA INTE ALLTID FÖRETAGAREN ANSTRÄNGT SIG EXTRA, BILDEN BLIR INTE REPRESENTATIV</p> <p>Vid föranmält besök är verksamhetsutövaren på plats och man får svar på alla frågor, det underlättar besöket.</p> <p>Vi föranmäld kontroll sker en mycket bättre dialog och detta ger i slutändan bättre resultat och färre återbesök.</p> <p>Gör väldigt få oanmälda.</p> <p>Ja för man träffar oftare ansvarig på plats, öppnare dialog, ingen som känner sig hotad och därför vänder taggarna emot inspektören. Informationsutbytet går lättare.</p> <p>Föranmält är bättre. Verksamhetsutövaren blir inte lika nervös och har tid att gå med runt och diskutera resultatet. Man får prata med rätt person. Om det inte ser bra ut vid en anmäld inspektion vet man att de inte ens vet hur det ska se ut.</p>
<p><b>Livsmedelsföretagare (n=14)</b></p> <p><b>7 svarade Nej</b> <b>7 svarade Ja</b></p>	<p>På sätt och vis är det skillnader. Jag upplever att anmälda kontrollbesök är lite mer nitiskt och noggrant utförda. Föranmälda kontrollbesök är mer avslappade. Båda formerna av besök är dock bra och är nödvändiga.</p> <p>Båda formerna är positiva dock kan kanske personalen bli mer stressad av oanmälda besök, men det är inget som är direkt obehagligt.</p> <p>Det är lättare att ha gått igenom och ta fram den dokumentation som behövs om kontrollbesöket är föranmält. Annars är det väl inte någon större skillnad tycker jag.</p> <p>Det är ungefär likadant om de kommer anmälda eller inte. Det är klart att om dom kommer mitt i lunchen är man ju lite stressad och man kanske inte hunnit med att plocka undan så mycket som man skulle velat men det är ju så det är.</p> <p>De mindre seriösa företagarna som vill fuska kan nog göra detta i större utsträckning vid ett föranmält besök då man hinner ordna till det som normalt skulle brustit vid ett oanmält besök. För seriösa företagare spelar det nog ingen roll</p>

	<p>om det är ett oanmält eller föränmält besök.</p> <p>Det är lättare att planera sin tid och inte vara så stressad när man vet när dom kommer. Men det går bra om dom bara kommer så där utan att man vet också. Fast när man har många kunder är det lite jobbigt ibland.</p> <p>För min egen del spelar det ingen roll om besöket är föränmält eller oanmält. Är man en företagare som sköter sig och är mån om sin verksamhet ska detta inte ha betydelse. Jag tror dock att det är så att man får fatt i de som fuskar genom de oanmälda kontrollbesöken.</p> <p>Lättare att komma åt fusket för oseriösa. För egen del är det ingen större skillnad mer än att man kan välja när de kommer om besöket är anmält i förväg.</p> <p>Det är skillnad ur den aspekten att man kan få en bättre dialog och verkligen ha tid att diskutera med inspektören om besöket är föränmält. Men ur ordningssynpunkt för vår del spelar det ingen roll om det är ett föränmält eller oanmält besök.</p> <p>Det enda som jag ser kan vara problematiskt vid ett oanmält besök är att det kan vara svårt att få tag i rätt person. Det är snarare positivt med oanmälda besök då detta visar verkligheten, fast inom vår verksamhet kan man komma närhelst.</p> <p>Ett föränmält besök gör det lättare att planera så att man har tid och kan ha alla papper klara. Fast det ska ju inte ha någon betydelse när dom kommer. Jag tror att för företagare som sköter sig spelar det ingen roll men de som vill fuska kan nog komma undan</p>
--	--

## Appendix 9

Sammanställning av svaren i frågebatteriet fördelar och nackdelar med oanmälda och föranmälda kontrollbesök samt revisioner.



## Sammanställning av svaren i frågebatteriet fördelar och nackdelar med oanmälda och föranmälda kontrollbesök samt revisioner.

Oanmälda kontrollbesök	Livsmedelsinspektör
Fördelar	<p>Ser hur det ser ut hos företaget i verkligheten. Inte tillfixat innan man kommer.</p> <p>Kan ju vara en fördel att man får se hur det ser ut i verkligheten.</p> <p>Vi får se hur hanteringen ser ut precis där och då. Inget undanplockat eller iordninggjort för att vi ska komma.</p> <p>Om man tror att det inte sköter sig så kan man chansen att verifiera sina förningar.</p> <p>Fördelar vid provtagning samt i förväg misstänkt olaglig verksamhet.</p> <p>Oftast är någon form av produktion igång, det är det inte alltid om besöket är föranmält. De hinner inte "gömma undan" saker som de inte vill att man ska se. Om det ser bra ut så är det förmodligen alltid bra där. Om man däremot kommer anmäld så kanske det bara ser bra ut just då. Man kan kontrollera att de t ex fyllt i temp.listor. Om man kommer anmält kan de ha fyllt i listorna precis innan eftersom de vet att man ska kontrollera dem.</p> <p>MINDRE ADMINISTRATION, BEHÖVER INTE RINGA OCH BOKA, TILLSYNEN KAN EFFEKTIVISERAS</p> <p>Man får se verkligheten</p> <p>Vid klagomål eller anmälan om misstänkt matförgiftning är oanmält besök bra, annars föranmälda besök, se nästa.</p> <p>Man får oftast se vad som inte fungerar i verksamheten.</p> <p>Man kan komma på fusk och "snusk"!</p> <p>Eventuellt skulle vi kunna upptäcka något som annars skulle fixats undan men man hinner nog inte göra några stora förändringar om inspektionen anmäls några dagar innan.</p> <p>Man får en mer verklig bild av verksamheten. Verksamhetsutövarna har inte tid att städa, fylla i dokumentation och liknande innan.</p> <p>Man får en direkt bild över något, som kanske inte hade kommit fram (eller framkommit senare) vid ett icke oanmält besök. (vad ska jag ta för ex, tja att man plockar pasta direkt från golvet, packar om köttfärs, det är saker som bara kan framkomma på ett oanmält besök, såvida inte företagaren inte vet att det är fel och nämner hur han/hon gör och vi kan redan där stoppa.</p> <p>Dels praktiskt för en själv då man inte blir lite tidsstyrd för när man måste vara på plats. Annan fördel är såklart också att verkligen få se hur verksamheten fungerar, även när ägare/ansvarig inte är på plats.</p> <p>Att man i enstaka fall kan se och upptäcka hantering som inte alls överensstämmer med vad verksamheten är lämpad för.</p> <p>Verksamheten har inte kunnat "snygga till" verksamheten. Utan vi får se den så som den ser ut.</p> <p>Fungerar bäst om man har tid att besöka verksamheten fler ggr/år så ett besök är revision och det oanmälda mer blir uppföljning. Bra om man fått tips om att olaglig verksamhet pågår.</p> <p>Oanmält besök visar den verkliga hanteringen och skötseln av en verksamhet.</p>
Nackdelar	<p>Inte säkert att man får träffa den ansvariga. Ofta stressad personal som inte har tid att svara på frågor.</p> <p>De kanske inte har tid, speciellt kvällstid.</p>

	<p>Ibland finns ingen ansvarig på plats. Man kan komma vid helt fel tid för företaget, även om vi försöker att undvika lunchrusningar etc.</p> <p>Folk som man behöver ha tag i finns inte på plats</p> <p>Kan innebära svårigheter att få kontakt med verksamhetsansvarig. Sämre informationsflöde och direkt feedback till verksamhetsutövaren.</p> <p>Du kanske inte får prata med rätt person. De kanske inte har tid för dig. Udda öppettider på vissa ställen. Vissa verksamhetsutövare är inte alltid så trevliga om man kommer oanmält.</p> <p><b>KAN INNEBÄRA FRIKTION MELLAN PARTERNA</b></p> <p>Det blir lätt dålig stämning, ovilliga att hjälpa till</p> <p>Ansvarig finns ej på plats, ingen i personalen som arbetar har tid för våra frågor.</p> <p>Det är inte alltid som verksamhetsutövaren finns på plats samt att det kan vara stängt. Generellt kan det vara svårt att få svar på frågor om verksamhetsutövaren inte är där.</p> <p>Hotfull arbetsmiljö, dålig dialog och kanske inte med rätt person, ofta återbesök, dokumentation saknas osv. ...</p> <p>Att inte rätt personer (ansvariga/ägare) finns på plats eller att verksamheten till och med är stängd, onödigt tid går då åt utan att något blivit gjort.</p> <p>Verksamhetsutövarna är inte alltid på plats och/eller har tid att genomföra kontrollen.</p> <p>Att det är svårt att få en långsiktig bra tillsyn.</p> <p>Ansvarig kanske inte finns på plats.</p> <p>Svårt med informationsutbytet. Ibland hotfulla situationer. Tar mer energi i anspråk från inspektören. Längre efterarbete, totalt går fler timmar åt.</p> <p>Vi kan komma en olämplig tid när de är stressade och det är svårt att få tid att prata med någon.</p> <p>Stor risk att man inte träffar ansvarig eller att ingen har tid att prata med inspektören. Risk att företagaren blir rädd och kommer i försvarsställning. Större risk för konflikt.</p> <p>Man kan komma mitt i varuleveranser, Nyckelpersoner kan vara sjuka.</p>
--	--

<b>Föranmälda kontrollbesök</b>	<b>Livsmedelsinspektör</b>
<b>Fördelar</b>	<p>Man får träffa den ansvariga på företaget. Det vet att man kommer och har tid att svara på frågor etc.</p> <p>De är mer förberedda.</p> <p>Rätt person finns på plats, tid finns till att gå igenom resultat från besöket samt att ställa frågor. Upplever också att företagen ser det som positivt att de vet om att vi kommer.</p> <p>Folk är på plats och material så som pärmarna men EKP finns att tillgå!</p> <p>Mer långsiktigt effektivt då inställningen till och förståelsen för de frågor som myndigheten har att övervaka gynnas. Bättre målfokusering. Undantag förekommer förstås men detta löses bäst genom olika former av sanktioner.</p> <p>På ett föranmält kontrollbesök vet man att man får prata med "rätt" person, dvs. någon som har huvudansvaret för verksamheten, samt att de har tid för en. Dessutom kan man få bättre bemötande om de vet att man dyker upp.</p>

	<p>NEJ</p> <p>Dom är förberedda och har tid för frågor m.m.</p> <p>Ansvarig finns på plats, blir en dialog. Inspektionen/kontrollbesöket blir mer effektivt, företagaren är förberedd och besöket tar kortare tid. Egenkontrollprogrammet finns på plats.</p> <p>Verksamhetsutövaren är "mentalt" förbered, finns på plats och kan svara på frågor.</p> <p>Ingen hoffull arbetsmiljö, dialog med rätt person, de anmärkningar som noteras tas emot på ett bra sätt av företagaren + att de kommer ihåg.</p> <p>Fördelen med förannmälda är att rätt person är på plats. Då vi till stor del håller på med omgodkännanden underlättar det att ha rätt personer på plats. Tror att det kan bli en bättre stämning, företagaren känner sig mer förberedd.</p> <p>Verksamhetsutövarna är inte alltid på plats och/eller har tid att genomföra kontrollen. Det blir tydligt om de vet vilka krav som ställs på ex rengöring.</p> <p>Det är en helt annan stämning och jag tror att livsmedelsföretagaren inte upplever sig hotat och har då lättare att ta till sig vad vi menar och varför.</p> <p>Att man får träffa ansvarig i verksamheten.</p> <p>Det finns en ansvarig att prata med. Verksamheten har tid med oss och det finns tid att prata med personalen.</p> <p>Bättre arbetsmiljö för mig och företagaren. Vid oanmält finns risk att man verkligen kommer värsta dagen på året. Är det anmält och de städat lite extra visar de i alla fall att de vet vad rent är. Större brister kan ändå inte åtgärdas med kort varsel och kan de det så är det bara bra att det görs utan förelägganden.</p> <p>Ett flertal saker som annars kunde varit brister, kan ha fixats till.</p>
<p><b>Nackdelar</b></p>	<p>Vet inte om det i vardagen ser ut i företaget som det gör när man har anmält besöket. Städat, fixat med egenkontrollen etc.</p> <p>Man får inte se verkligheten riktigt.</p> <p>Företagaren vet om att vi kommer och kan "städas undan".</p> <p>De kan ha "sminkat" stället (städat på ytan)</p> <p>Några nackdelar är inte uppenbara. Förutom möjligen att företag vet att de aldrig får ett oanmält besök. Det är viktigt att båda trots allt används för att minska risken för efterhandskonstruktion och ögontjäneri samt att egenkontroll sköts över tid.</p> <p>De kan gömma undan saker som de inte vill att du ska se. Det är kanske ingen produktion igång just då. Ser det alltid ut så här i lokalen eller har de fixat i ordning allt (t ex städning, temp.listor) för att de vet att du ska dit?</p> <p>Det kan vara extra städat och fixat innan besöket. De kan lättare dölja något</p> <p>Att det är ordning för stunden kanske, men vi ska komma ihåg att det är företagaren som har ansvaret för säkra livsmedel.</p> <p>Kan tillfälligt tex. vara bra ordning inför besöket.</p> <p>Man kan missa fusk och "snusk"!</p> <p>Inte upplevt några nackdelar.</p> <p>Verkligheten speglas inte korrekt.</p> <p>Att företagaren i princip kan ljuga en rakt upp i ansiktet och att det behöv synliga bevis för att kunna motbevisa det.</p> <p>Vissa grejer har gjorts bara för att de vet att vi ska komma.</p>

	<p>Det kan vara hanteringsbrister som man inte upptäcker.</p> <p>Företagaren vet att vi ska komma och vi får kanske inte se verksamheten så som den alltid bedrivs utan så som sen borde bedrivs.</p> <p>Inga.</p> <p>Har sett temperaturistor som är ifyllda för flera månader , skrivna med samma penna och av samma person och vid samma tillfälle.</p>
--	--

<b>Revisioner</b>	<b>Livsmedelsinspektör</b>
<b>Fördelar</b>	<p>Fokus på egenkontrollen och ser hur den fungerar.</p> <p>Ingår ju oftast för oss i inspektionen.</p> <p>Man får en ordentlig genomgång och genomlysning av hela verksamheten.</p> <p>Vet ej har inte gjort några ännu!</p> <p>På mindre företag är det en fördel att kombinera kontroll och revision. Revision innebär pappershantering och är då lättare att associera med verkligheten på exv. restauranggolvet.</p> <p>Man ser om egenkontrollen fungerar. Många har bra kontrollprogram men de fungerar inte i praktiken. Dessutom ska revisioner alltid vara förannmälda så då får du även med fördelarna med anmälda besök.</p> <p>PASSAR STÖRRE FÖRETAG, FÖRETAGET KAN FÖRBEREDA SIG</p> <p>Förannmälda. Egenkontrollprogrammet granskas på plats.</p> <p>Kan gå igenom områden som verksamheten haft upprepade brister i.</p> <p>Vi utför nästan jämt revision då verksamheterna är så pass små att allt går genom.</p> <p>Tidsbesparande, samtidigt som verksamhetsutövarna får uppmärksamhet.</p> <p>Att jag får en bra inblick i företagets rutiner/kunskap etc.</p> <p>Praktiskt på stora verksamheten där alla tillsynspunkter är omfattande. Blir en mera ingående kontroll.</p> <p>Lämpligt för större verksamheter där det annars kan vara svårt att se helheten.</p> <p>Man kan tillsammans med ansvarig gå igenom egenkontrollen och hur de arbetar.</p> <p>Bra, revisioner visar företagaren vad de ska ha koll på och hur de ska tänka. Visar att det är deras ansvar att ha koll på verksamheten varje dag och åtgärda brister även om inte inspektören påpekat något. Bra som påminnelse om åtgärder som behövs göras. Ett år går fort.</p> <p>Vi gör bara inspektioner, än så länge.</p>
<b>Nackdelar</b>	<p>Omfattande och tidskrävande.</p> <p>Vet ej!</p> <p>Är kanske inte alltid lämpligt att använda på företag med dåliga insikter. Men detta är i så fall en fråga om att höja kunskapsnivån hos företaget. För små verksamheter är det en fördel att kombinera kontroll och revision.</p> <p>Jag har inte upplevt någon nackdel med revisioner än. Det skulle väl i såna fall vara att det ofta tar väldigt lång tid.</p>



	<p>KAN BLI FÖR TEORETISKT IBLAND, OMSTÄNDLIGT</p> <p>Föranmält-att det är ordning för stunden kanske.</p> <p>inga hittills.</p> <p>Inte upplevt några nackdelar.</p> <p>Man får ingen helhetssyn, vilket kan ge en felaktig bild av företaget.</p> <p>Liten del av verksamheten som blir kontrollerad</p> <p>Stor tidsåtgång. kan hamna på en nivå "ovanför" Verksamhetsutövarens huvud.</p> <p>Tar tid. Men är en bra metod.</p>
--	---



## Appendix 10

Sammanställning av svaren på frågan *Hur ser studiedeltagarna på förslaget om slopandet av de nationella kraven på godkännandeprövning till förmån för registrering av livsmedelsföretagare?* som ställdes till Livsmedelsinspektörer och Livsmedelsföretagare



**Sammanställning av svaren på frågan Hur ser studiedeltagarna på förslaget om slopandet av de nationella kraven på godkännandeprövning till förmån för registrering av livsmedelsföretagare? som ställdes till Livsmedelsinspektörer och Livsmedelsföretagare**

<p><b>INSPEKTÖR</b></p>	<p>Tror det blir jobbigare att jobba med sanktioner i efterhand än rätta till problemen innan anläggningen godkänns.</p> <p>Det blir krångligare sen när de öppnat och vi kommer och kräver saker. Bättre att kräva innan de öppnar genom godkännanden.</p> <p>Risk att vi kommer in i efterhand och ställer krav på livsmedelsföretagen, istället för att vi får ta det innan verksamheten startar och innan de påbörjar ev. ombyggnationer. Kan ge oss mer av en "polisroll" än tidigare.</p> <p>Det är svårt att svara på nu innan det har hänt något, det kan både försvåra och förenkla!</p> <p>Det kommer att underlätta och öppna för mer oseriösa livsmedelsföretag. Livsmedelsverket för kontinuerligt fram att det är mindre företag som orsakar de flesta matförgiftningarna och det är sådana som kommer att få lättare att etablera sig. Givetvis kommer det att försvåra kontrollen. Jämförelsevis är det som att ge ett bygglov och först i efterhand granska ritningarna.</p> <p>Det är svårare att dra tillbaka en registrering än att avvakta med att ge ett godkännande till någon som inte sköter sig.</p> <p><b>ANSVARET ATT LÅTA REGISTRERA SIG TYDLIGGÖRS, GODKPROCESSEN HAR VARIT ÖVERDRIVET OMSTÄNDIG OCH DÄRFÖR KRÄVT FÖR MKT RESURSER, OFTA TVÅ BESÖK</b></p> <p>Det är alltid svårare att ställa krav ex på inredning, utformning i efterhand.</p> <p>Både och men kommer förmodligen att fördyra för företagare som är t ex är nya i branschen. Och vår arbetsmiljö blir förmodligen betydligt mer "hotfull" och mer återbesök kommer att ske.</p> <p>Både och, det kommer bli en annan typ av kontroll. Det kommer användas mer sanktioner. Det kommer bli svårare att jobba förebyggande. Dock tror jag att det kommer bli lättare eftersom jag tror att det kommer bli mer att vi konstaterar brister och ställer krav på en gång med bl.a. sanktioner. Tror att vårt förhållande till företagarna kan försämrars då det kan upplevas som att vi får en mer polislik roll.</p> <p>Svårt att veta innan, men jag skulle tro att det i vissa fall kan försvåras (om man har god kontakt med livsmedelsföretagarna så kan man ha fått in tänket att kontakta och rådfråga oss innan, så att man tex inte bygger "fel". Men det känns som att även om det innebär mer arbete innan med en godkännandeprövning så när en lokal är godkänd, så finns där en viss nivå och tillsynen efter det blir lättare. Nu kommer det att bli svårare med tillsynen då man lite ska börja från noll när en verksamhet redan är igång (rutiner etc) och lokalen är färdig. Sedan kommer även säkerhetsbiten/arbetsmiljön in, där det kan bli en högre belastning för oss. Vi blir lite mer som poliser. Men det är väldigt svårt att säga, jag är för att det ska underlätta för företagaren, frågan är om det här gör det.</p> <p>Tror i praktiken inte att det kommer att innebära sååå stora skillnader. Det är vid helt nya verksamheter i helt nya lokaler som det kan bli vissa svårigheter om de inte utformas på ett bra sätt.</p> <p>Där har jag nog vacklat lite över tiden. men nu tror jag att det kommer bli bra.</p> <p>Färre akuta ärenden för att få fram gk i tid innan start när de ansöker sent. Men risken är stor att det istället blir svårare ärenden då färdiga lokaler har stora brister. Ändringen lurar företagarna att det nu är fritt fram att starta verksamhet var som helst.</p> <p>Det underlättar i första skedet, men kan försvåra att få åtgärder genomförda i efterhand , som man annars skulle kunna kräva för godkännande i t ex inredning i kök.</p>
<p><b>FÖRETAGARE</b></p>	<p>Detta förslag kommer att göra det betydligt svårare och dyrare för företagarna ej underlätta administration eller verksamheten. Risken är att företagarna gör byggnationer/ ordnar verksamheten och därefter får backning vid kontrollbesöket. Bättre då att ha kvar godkännandeprövningen där man hinner göra korrigeringar i tid.</p> <p>Bättre att få ett godkännande före istället för att i efterhand försöka ordna det som brister/ behöver ändras. Med detta system blir det mer administration och tid som går åt till kontakter mellan företagare och myndighet. Kanske en källa till irritation och missförstånd?</p> <p style="text-align: right;">(forts)</p>

Det är enormt viktigt att kunna få klartecken på att de tankar man har inför uppstartande av ny verksamhet håller för lagkrav/ hygienkrav. Jag tycker att det nya förslaget verkar försvåra och fördyra för livsmedelsföretagarna och jag tror att det kommer att bli många företagare som blir besvikna och får lägga ut mycket extra pengar på att få en verksamhet som lever upp till de krav som ställs.

Man vill ju veta att man gör rätt innan man startar så jag tror att det är viktigt med kontakt med myndigheten innan en verksamhet dras igång. Annars kan det nog bli väldigt dyrt. Det ska ju sparas över allt inom vår verksamhet.

Det låter i mina öron som om det blir mindre pappersarbete för företagaren.

Det är jätteviktigt att man får besked från myndigheten om de tankar man har kring sin verksamhet stämmer eller om man behöver förändra något för att det ska bli bra. Jag tror att det nya förslaget kommer att ställa till problem och mer arbete för alla inblandade.

Man vill ju ha en kontakt innan man drar igång en ny verksamhet så att man ser att man tänker rätt. Jag tror att det nya förslaget kommer att fördyra för både företagare och kontroll och att det finns stor risk för att folk startar en verksamhet för att sen få stänga pga att man måste göra stora ändringar i lokaler etc. Detta kostar både tid och pengar för alla.

Jag tror att det är bättre att man får besked i förväg innan man startar så att det blir rätt från början. Annars tror jag att man kan få betala en massa pengar för att det ska bli rätt. Jag som restaurangägare vill göra ett bra jobb från början.

Jag tror att detta kommer att orsaka stora merkostnader för företagarna. Visst kan det se bra ut på papper att minska administrationen men de flesta som startar en verksamhet inom livsmedels eller restaurangbranschen idag har inte de kunskaper som krävs för att skapa goda förutsättningar för att lokalerna blir optimalt utformade. Jag tror att beslutet att ta bort ritningsgranskning och möjligheten för företagarna att diskutera med livsmedelsinspektörerna kommer att försvåra för företagarna.

Många i branschen har inte tillräcklig kunskap om vad som krävs när man startar verksamheter. Jag tror att detta förslag kommer att försvåra och skapa problem både för företagarna och inspektörerna. Många företagare kommer att bli arga och besvikna när de får bakslag på det som de har byggt upp och det kommer antagligen att kosta mycket att ändra så att allt blir rätt. Då är det bättre att ha ett tillfälligt godkännande som övergår i ett permanent.

Det kan nog underlätta för somliga som kan sin sak, I stort tror jag dock att detta förslag kommer att skapa stor frustration och bädda för konflikter. Personligen vill jag ha en dialog innan jag startar en verksamhet men det kan man kanske ändå ha om man fortfarande får möjlighet att få en ritning granskad om man tar kontakt med myndigheten.

Administrativt tror jag att det kommer att underlätta. Möjligheten finns ju fortfarande att kontakta kontrollmyndigheten och diskutera lösningar. Det tydliggör att det är livsmedelsföretagarna som har ansvaret för den verksamheten som bedrivs. Har man utbildning och är medveten om det regelverk som finns ser jag inga problem med detta. Däremot om man som livsmedelsföretagare är osäker och inte har kunskaperna kan det nog både försvåra och bli väldigt dyrt.

Svårt att göra rätt från början om man inte får rådgivning och man måste förändra i efterhand. Många kommer nog bli arga över detta.



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

---