

Kontrollens roll skiljer sig mellan livsmedelsbranscherna – företagens syn på kontrollen

av Thomas Ahlström, Gunilla Jansson och Susanne Sylvén

Innehåll

Förord.....	2
Sammanfattning	4
Rekommendationer utifrån resultatet 2010.....	4
Summering av branschernas resultat.....	4
Avsnitt B, förväntningar på livsmedelskontrollen	6
Avsnitt C, vad kännetecknar en bra kontroll?.....	7
Avsnitt D, vad ingår i en bra kontroll genomförande?	8
Avsnitt E, information om kontroll och dess tillämpning.....	9
Utvärderingens syfte och genomförande	10
Svarsfrekvens	10
Uppbyggnad av enkäten.....	11
Resultat och diskussion.....	12
Avsnitt A: Bakgrundsuppgifter.....	12
Avsnitt B: Förväntningar på livsmedelskontrollen	13
Avsnitt C: Vad som kännetecknar en bra kontroll.	17
Avsnitt D: Vad ingår i en bra kontroll genomförande?	21
Avsnitt E: Hur förmedlas information om kontrollen på ett bra sätt?.....	24
Branschernas syn på Livsmedelsverkets prioriteringar inom kontrollen.....	28
Bilaga 1: Följebrev och enkätformulär	30
Bilaga 2: Branschernas svar på fråga B2, avsnitt B.....	38
Bilaga 3: Branschernas svar på fråga C2, avsnitt C.....	41
Bilaga 4: Branschernas svar på fråga D2, avsnitt D.....	44
Bilaga 5: Branschernas svar på fråga E2, avsnitt E	47

Förord

Livsmedelsverket ansvarar för den offentliga livsmedelskontrollen vid samtliga äggpackerier, vin- och spritanläggningar, musselvatten, gränskontrollstationer, slakt (köttbesiktning) och många stora livsmedelsproducerande anläggningar. För att undersöka hur Livsmedelsverkets kontroll uppfattades och skulle kunna förbättras genomfördes en enkät 2003 vid vin- och spritanläggningar och stora anläggningar för mjölkprodukter, fiskprodukter, äggprodukter, övriga anläggningar (bröd, chips, jäst, tåg- och flyg m.fl.). Resultaten från den enkäten har redovisats i Livsmedelsverkets rapport ”Synen på tillsyn” (nr 15, 2004).

Rekommendationer baserade på företagens svar i rapporten från 2004 var:

- Anpassa tillsynsmetoden, t.ex. krav på egenkontrollprogram, sakkunskap hos inspektör etc., efter verksamhetens art.
- Utveckla systemtillsynen; den bedöms vara bättre än detaljtillsyn
- Vidareutveckla vad likvärdig tillsyn är i förhållande till riskbaserad tillsyn. Det är viktigt att det råder god balans mellan granskning av baskrav och fokusering på risker vid det enskilda företaget.
- Inspektörernas sakkunskap, samsyn och riskbedömningsförmåga bör vidareutvecklas
- Mötet vid inspektionen bör vidareutvecklas mot mer dialog för information och kunskapsöverföring mellan parterna.
- Livsmedelsverket bör fortsätta att använda sig av en diversifierad strategi för informationsarbetet.¹
- Syfte och tillförlitlighet behöver bestämmas för varje provtagningsaktivitet.

För att följa upp företagens syn på kontrollens utveckling genomfördes en förnyad enkät 2010 delvis utifrån underlaget i rapporten Synen på tillsyn. En konkret följd av utvärderingen 2003 var att samtliga berörda inspektörer på Livsmedelsverket fick möjlighet att delta i en femdagars specialanpassad kommunikationskurs för kontrollsituationen². Syftet var att utveckla kontrollmötets dialog mellan Livsmedelsverket och dess kontrollobjekt, se rekommendation ovan. Andra förändringar under tidsperioden 2003-2010 är att i stället för nationella föreskrifter, baserade på bland annat EG-direktiv, började flera nya EG-förordningar tillämpas 2006. Det innebar förtydligande av hygienregler för företagen och av regler för den offentlig kontrollen. Ett resultat är till exempel att nationella branschriktlinjer har tagits fram av vissa branscher som stödjer både företag och kontrollpersonal. Dessutom arbetade Livsmedelsverket mellan 2003 och 2010 med både vägledningar för livsmedelskontrollen och med att få fram en lättläst och juridiskt korrekt kontrollrapportmall. Det var därför av intresse att utvärdera hur detta arbete mottogs hos Livsmedelsverkets kontrollobjekt. En nedbantad version av 2003 års enkät upprepades därför i december 2010 till samma branscher som i 2003 års undersökning,

¹ Flera informationskanaler används.

² Kommunikation samt etik/förhållningssätt i tillsynsrollen, genomförd våren 2005

kompletterad med äggpackeribranschen.

Följande frågor togs upp i 2010 års enkät.

- Vilka är förväntningarna på kontrollen?
- Vad kännetecknar bra kontroll?
- Vad ingår i en bra kontroll genomförande?
- Hur förmedlas information om kontroll på ett bra sätt?

Gunilla Jansson har skött datainläggning och framtagning av figurerna i rapporten. Thomas Ahlström har sedan skrivit rapporten med utgångspunkt från enkätsvaren inklusive figurerna. Susanne Sylvén har samordnat och givit handledning. Publiceringen av rapporten har av olika skäl försenats kraftigt. Vi bedömer dock att slutresultatet är värt att informera om, för att ytterligare utveckla Livsmedelsverkets kontroll- och rådgivningsarbete.

Sammanfattning

För att undersöka hur Livsmedelsverkets offentliga kontroll uppfattas av verkets kontrollobjekt inom vissa branscher och hur den skulle kunna förbättras genomfördes en enkät hos företagen 2003. Resultaten har redovisats i Livsmedelsverkets rapport "Synen på tillsynen" (nr 15/2004). I december 2010 gjordes en ny, kortare enkät, vars resultat liksom vissa jämförelser återges i föreliggande rapport.

Rekommendationer utifrån resultatet 2010

- Anpassa livsmedelskontrollen efter risker i olika branschers verksamhet.
- Livsmedelsverket bör överväga att prioritera betydelsen av kompetens och kunskapsöverföring vid kontrollerna i sitt arbete med framtida livsmedelskontroll, främst hos vin/sprit- och fiskbranscherna.
- Se till att aktuell bransch kan tillgodogöra sig den information de behöver, t.ex. via internet, under kontrollbesöket eller genom Livsmedelsverkets personal. Få branscher anser att information om kontroll och lagstiftningens tillämpning förmedlas bra genom tryckta vägledningar och kursutbud.
- Informera om syftet med de oanmälda inspektionerna och klargör att andelen oanmälda kontroller kan anpassas efter verksamhetens art, så att oanmälda inspektioner inte uppfattas negativt.
- Motivera syftet med offentlig provtagning vid inspektion/revision. Uppmuntra branscher till exempel att ta fram riktlinjer om provtagning generellt och/eller att Livsmedelsverket tar fram en vägledning till kontrollmyndigheternas verifiering av detsamma för att öka acceptansen.

Summering av branschernas resultat

- Branscherna är överlag nöjda med kontrollen och de flesta (cirka 4/5) tycker att Livsmedelsverket gör rätt prioritering i sin kontroll. Endast en minoritet (cirka 1/20) anser att Livsmedelsverket till största delen inte gör rätt prioriteringar. En väsentlig slutsats är att kontrollens roll, och därmed möjligheter till förbättringar, skiljer sig mellan branscherna. Denna undersökning uppmärksammar vissa olikheter som kan användas för att finna rätt förbättringsmöjligheter (framgångsfaktorer).
- Mjolk- och äggproduktbranschen är den bransch som med högst andel tycker att Livsmedelsverket gör rätt i sina prioriteringar. Jämfört med 2003 har branschens svar "ja, till största del" ökat från cirka 76 % till 89 %. Detta kan vara ett tecken på att genomförda insatser (specialanpassad etik / kommunikationskurs och vägledningar till kontrollpersonal) efter 2003 års enkät var särskilt positivt för framförallt stora mjolk- och äggproduktföretag. De tycker att kontroll av HACCP och att kontrollen ska anpassas efter verksamheten är viktigast. Dessutom anser de att det är viktigt att kunnig personal finns tillgänglig

för information.

- Fiskbranschen ger generellt ett intryck av att vara nöjd med Livsmedelsverkets kontroll. Branschen ger budskapet att de värderar kunskapsöverföring vid kontrollen och att detta är viktigt. På samma sätt tycker de att det är av stor vikt att inspektören har kunskap om just deras område. Branschen anser att information via Livsmedelsverkets webbplats och under kontrollen ger bäst informationsöverföring. En väsentlig del anser dock inte att Livsmedelsverket gör rätt prioriteringar mellan olika informationskanaler.
- Äggpackeribranschen är i stort sett nöjd med Livsmedelsverkets kontroll. Man får uppfattningen att dessa företag i hög grad är rutinstyrda och därmed tycker att deras rutiner bör granskas vid en kontroll och att detta är viktigare än granskning av t.ex. HACCP. De föredrar metoder som checklistor vid kontrollen och har jämförelsevis högst acceptans för verifiering genom provtagning av inspektören. De anser även att tryckta vägledningar och branschriktlinjer är bra verktyg i deras arbete.
- Vin- och spritbranschen är relativt nöjda, men ligger dock generellt lite lägre än de övriga branscherna i fråga om de är nöjda med Livsmedelsverkets prioriteringar vid kontrollen. Branschen verkar bry sig mindre om revisionsteknik utan tycker att kompetens hos inspektören är viktigt. Många företag i vin- och spritbranschen är mindre och de "uppskattar" kompetensöverföring inom sitt område. Eventuellt saknar de detta idag. När det gäller olika informationskanaler föredrar de att kunnig personal finns tillgänglig för bra information om kontroll och lagstiftning.
- Branschkategori "Annan verksamhet" är nöjda med Livsmedelsverkets prioriteringar vid kontrollen. Granskning av HACCP vid kontrollen, att kontroll anpassas efter verksamhet och kontaktperson vid kontrollmyndigheten är de viktigaste frågorna för branschen.

Avsnitt B, förväntningar på livsmedelskontrollen

- Branscherna fisk, mjölk, och annan verksamhet anser att det viktigaste med kontrollen är att den leder till hälsomässigt säkra livsmedel. Vin- och spritbranschen förväntar sig främst att inspektörerna överför kunskap till företagen i kontrollen och äggpackerierna att kontrollen motverkar fusk.
- Vin- och spritbranschen och fiskbranschen värderar kunskapsöverföring vid kontrollen högt. Detta kan bero på att många inom vin och sprit och fiskbranschen inte är så branschuppbundna. Inspektören får därför en viktig roll att sprida information och kunskap inom dessa branscher.
- Inspektörerna förväntas tillämpa reglerna likvärdigt. Företagen anser att det har något mindre betydelse att inspektörerna fokuserar på samma regler och att kontrollen är effektiv, dvs den får stor varaktig effekt med liten insats av resurser.
- I fråga om Livsmedelsverkets gör rätt prioriteringar är mjölkbranschen positivare och vin- och spritbranschen mer negativa än de övriga. Jämfört med 2003 har mjölkbranschens svar "ja, till största del" ökat från cirka 76 % till 89 %. Detta kan vara ett tecken på att genomförda insatser (specialanpassad etik/kommunikationskurs och vägledning till kontrollpersonal) efter 2003 års enkät gav en bra respons från framförallt stora mjölk- och äggproduktföretag, medan de mindre vin- och spritföretagen bryr sig mindre om revisionstekniken utan verkar fokusera mera på kompetensöverföring.

Avsnitt C, vad kännetecknar en bra kontroll?

- Det varierar mellan branscher vad som kännetecknar en bra kontroll.
- Mjölksbranschen och ”Annan verksamhet” tycker att granskning av egen kontroll inklusive HACCP är det viktigaste kännetecknet för en bra kontroll. En förklaring till detta är att branscherna är medvetna om vilka risker de har och värderar vikten av kontroll av deras egen kontroll och HACCP högt.
- Mjölksbranschen har värderat en inspektör med bra revisions- och inspektionsmetodik lika högt som granskning och värdering av egen kontroll inkl HACCP, men bedömt det senare som viktigare när det gäller vad som kännetecknar en bra kontroll.
- Fiskbranschen, vin- och spritbranschen och till stor del även äggpackerierna anser att en inspektör med stor kunskap om företagets process- och produktionsområde är det viktigaste kännetecknet för en bra kontroll. Äggpackerierna anser dock att fokusering på att företagets rutiner följs är viktigare för dem.
- Verifiering av anläggningens egen kontroll genom offentlig provtagning kännetecknar inte en bra kontroll anser samtliga branscher med undantag för äggpackerierna som värdesätter offentlig provtagning högre än andra branscher.
- I fråga om Livsmedelsverkets prioriteringar avseende ”Vad kännetecknar en bra kontroll” är mjölksbranschen positivare och vin- och spritbranschen mer negativa än de övriga branscherna. Mjölksbranschen tycker det görs rätt prioriteringar för att få till en bra kontroll. Eftersom de enligt enkäten anser att granskning av egenkontroll och HACCP är viktigast, anser de således att detta görs bra. På samma sätt kan man tolka att vissa vin- och spritanläggningar önskar att inspektörerna hade bättre kunskap inom just deras område.

Avsnitt D, vad ingår i en bra kontroll genomförande?

- Oanmälda kontroller värderas lågt av samtliga branscher.
- Samtliga branschers höga värdering, både 2003 och 2010, av att kontroll och krav anpassas efter riskerna i verksamheten både avseende att det ingår och är viktigast i en bra kontroll genomförande lyfter detta till ett av de mer betydelsefulla påståendena i undersökningen.
- Näst viktigast anses det vara att påtala samtliga konkreta brister som upptäcks i verksamheten. Även om det anses vara viktigare så har det fått ett lägre värde än de två kommunikationsrelaterade alternativen, vilka är att skriva en kontrollrapport med tydliga krav och att ha en lättillgänglig kontakt med kontrollmyndigheten. Branscherna visar att det faktiska resultatet (påtala alla brister som upptäcks) är viktigare än metodiken (skriva och ha lättillgänglig kontakt).
- Äggpackerierna är den bransch som främst skiljer sig från de övriga vid bedömning av kontrollens genomförande. Förutom att kontroll och krav anpassas efter riskerna i verksamheten så anser man att kontroll efter checklista är viktig. Med en lagstiftning som ställer precisa krav kan check-listor underlätta kontrollen. Har företaget byggt upp mycket av rutinerna runt checklistor så förstår man att de anses ha en väsentlig roll för kontrollen.
- I fråga om Livsmedelsverkets prioriteringar avseende "Kontrollens genomförande" verkar samtliga branscher överlag vara nöjda med Livsmedelsverkets prioritering avseende vad som ingår i en bra kontroll genomförande. Mjölkdiranschen och "Annan verksamhet" är positivare än de övriga branscherna för "Kontrollens genomförande". Eftersom det skiljer sig åt mellan branscher finns det förbättringsmöjligheter. För att identifiera dessa (framgångsfaktorer) kan man behöva granska branscherna mer i detalj, t.ex. med hjälp av djupintervjuer.

Avsnitt E, information om kontroll och dess tillämpning

- Det är tydligt att information om kontroll och tillämpning av lagstiftning spelar olika roll för olika branscher.
- Ett omfattande kursutbud och i viss mån tryckta vägledningar kännetecknar dock inte att information om kontroll förmedlas på ett bra sätt enligt företagen. Ett betydande antal företag inom äggpackeribranschen anser dock att tryckta vägledningar är viktiga.
- Alla branscherna anser att kunniga personer finns tillgängliga är viktiga för hur information om kontroll förmedlas på ett bra sätt. Fisk- och mjölkbranschen värderar även högt att information finns framförallt på Livsmedelsverkets webbplats men även som information till företaget vid kontrollen och genom kontaktperson vid kontrollmyndigheten. Även Vin- och spritbranschen anser att en kontaktperson vid kontrollmyndigheten är viktig.
- I fråga om Livsmedelsverkets prioriteringar avseende ”Vad kännetecknar bra information om kontroll” är mjölkbranschen och ”Annan verksamhet” positivare och fiskbranschen ligger tydligt lägre i frågan om Livsmedelsverket gör rätt prioriteringar. En slutsats är därför att det finns stora möjligheter att förbättra kommunikationsvägar som passar respektive bransch och då kanske framför allt fiskbranschen.

Utvärderingens syfte och genomförande

Enkätens syfte var att få kunskap om livsmedelföretagens syn på den livsmedelskontroll som utfördes 2009 till 2010. Undersökningen begränsar sig till livsmedelsföretag som inte är köttanläggningar och som har Livsmedelsverket som kontrollmyndighet. Resultaten från enkäten avser att jämföras med liknande enkät 2003, som redovisats i Livsmedelsverkets rapport 'Synen på tillsyn' (rapport 15, 2004) och eventuellt kommande enkät. Resultatet kan även användas för att ytterligare utveckla verkets kontroll och rådgivningsarbete.

Livsmedelsverket skickade i december 2010 ut en enkät till verkets kontrollobjekt inom branscherna äggpackerier, vin och sprit (V/S), tillverkning av mjölk-, fisk- och äggprodukter, distribution och annan verksamhet. I distribution inryms bland annat cateringföretag för flyg och serveringsföretag på tåg. Gruppen "annan verksamhet" består av produktionsanläggningar för chips, glass, kex med mera och olika huvudkontor. I resultatet kommer branscherna distribution och annan verksamhet slås sammans. Denna grupp kallas framöver endast "annan verksamhet". Dessutom har äggproduktanläggningar slagits ihop med mjölkproduktanläggningar. De sistnämnda inkluderar anläggningar som bitar, skiver och river ost. Denna grupp kallas 'mjölk' i denna rapport. Sammanslagningarna beror i båda fallen på att den ena gruppen omfattade mycket få företag och vid jämförelser med varandra noterades inga väsentliga skillnader mellan grupperna.

Svarsfrekvens

Totalt skickades 337 enkäter ut och beroende på branschtillhörighet varierade svarsfrekvensen mellan 43 och 88% (tabell 1). Den höga svarsfrekvensen hos de stora 'mjölk' anläggningarna och annan verksamhet som ingår i undersökningen signalerar ett starkt engagemang för frågorna. Den genomsnittliga svarsfrekvensen (58%) bedöms som acceptabel. För branscher som vin och sprit och äggpackerier, där Livsmedelsverkets kontrollobjekt omfattar en stor andel små företag, noteras lägre svarsfrekvenser. Detta överensstämmer med liknande enkäter till mindre företag (Jordbruksverkets rapportserier, 2005:10). Den bransch som avviker från mönstret är tillfrågade fiskanläggningar. Eftersom de är Livsmedelsverkets kontrollobjekt är de flesta stora, men de har en svarsfrekvens som bättre överensstämmer med mindre företag. Efter att sammanställningen av data och delar av analysen var gjorda kom ytterligare ett mindre antal svar in, men dessa ingår inte i slutredovisningen. Resultatet bedöms som tillförlitligt för mjölkprodukt-, äggprodukt- och annan verksamhet, medan resultatet från branscher som vin och sprit, äggpackerier och framför allt fiskproduktanläggningar är mer osäkra. Ingen bortfallsanalys har genomförts.

Tabell 1. Fördelning och svarsfrekvens inom olika branscher

Bransch	Antal utskick	Antal svar	Svarsfrekvens (%)
Fisk	32	15	47
Mjök, ägg	51	45	88
Vin, sprit	67	29	43
Äggpackerier	132	63	48
Annan verksamhet	55	44	80
Totalt	337	194	58

Uppbyggnad av enkäten

Enkäten är uppdelad i följande frågeställningar:

Avsnitt A: Bakgrundsuppgifter

Avsnitt B: Förväntningar på livsmedelskontrollen

Avsnitt C: Vad kännetecknar en bra kontroll?

Avsnitt D: Kontrollens genomförande

Avsnitt E: Information om kontroll och tillämpning av lagstiftning

Enkätformulär och följebrev är bifogad som bilaga 1.

Resultat och diskussion

Diskussioner och slutsatser är inskrivna med *kursiv* stil i den löpande texten.

Avsnitt A: Bakgrundsuppgifter

A1. Vilken funktion har den som svarar på enkäten i verksamheten?

Åttiotvå procent (82%) arbetar i verksamheten som arbetsledare/kvalitetsansvarig. Åtta procent (8%) arbetar i verksamheten, men är inte arbetsledare/ kvalitetsansvarig. Tio procent (10%) har annan funktion

A2. Har du varit i kontakt med Livsmedelsverkets kontroll under åren 2009 och 2010?

Nittiotvå procent (92%) av de tillfrågade har varit i kontakt med Livsmedelsverkets kontroll under 2009-2010, två procent (2%) har inte haft kontakten och sex procent (6%) har inte haft kontakt, men har tidigare erfarenhet av den.

A3. I vilken region finns anläggningen?

Av de 194 enkätsvaren har en inte angivit vilken region de hör till och fyra har angivit flera platser, varför fördelning på regioner resulterar i 200 platser.

Region	Antal	Procent
Dalarna, Gävleborg, Jämtland, Norrbotten, Västerbotten och Västernorrland	31	15,5 %
Gotland, Stockholm, Södermanland, Uppsala Värmland, Västmanland och Örebro	44	22 %
Jönköping, Kalmar, Kronoberg och Östergötland	39	19,5 %
Västra Götaland	46	23 %
Blekinge, Halland, Skåne	40	20 %
Summa	200	100 %

A4. Verksamheten vid anläggningen är:

Av de 194 enkätsvaren har 14 st angivit angivit två verksamheter, varför 14 enkät-svar ger indata till två olika verksamheter. De adderar till 208 verksamheter.

	Antal	Procent
Distribution, grossist, lager, matmäklare och importörer	18	9 %
Tillverkningsindustri av fiskprodukter	15	7 %
Tillverkningsindustri av mjölkprodukter	41	20 %
Tillverkningsindustri av äggprodukter	4	2 %
Tillverkningsindustri av drycker (vin, sprit mm)	29	14 %
Äggpackeri	63	30 %
Annan verksamhet	38	18 %
Summa	208	100%

Avsnitt B: Förväntingar på livsmedelskontrollen

I avsnitt B fick företaget ta ställning till hur viktiga de anser att olika aspekter på livsmedelskontrollen är. Påståendena är:

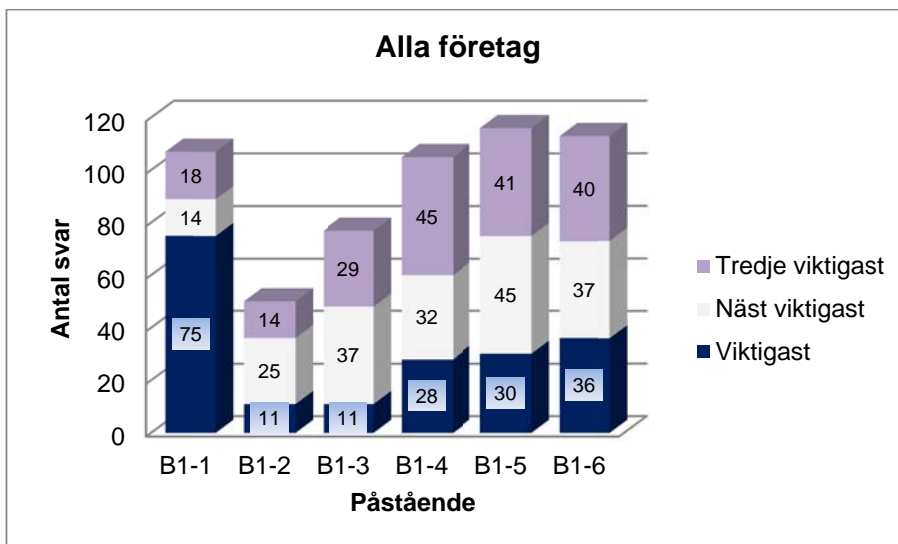
- B1-1. Kontrollen leder till hälsomässigt säkra livsmedel
- B1-2. Inspektörer fokuserar på samma regler
- B1-3. Kontrollen är effektiv, dvs. den får stor varaktig effekt med liten insats av resurser
- B1-4. Kontrollen motverkar fusk; ett exempel på fusk är att märka produkter på ett felaktigt sätt
- B1-5. Inspektören överför kunskap till livsmedelsföretagen
- B1-6. Inspektörerna tillämpar reglerna likvärdigt

Enkätsvaren visar att samtliga aspekter på livsmedelskontrollen bedöms som viktiga av företagen. På en skala från 1-4 är medelvärdet nära 4 för samtliga aspekter. Det gäller i alla branscher (tabell 2). Påstående B1-1 ("Kontrollen leder till hälsomässigt säkra livsmedel"), B1-4 ("Kontrollen motverkar fusk"), B1-5 ("Inspektören överför kunskap till livsmedelsföretagen") och B1-6 ("Inspektörerna tillämpar reglerna likvärdigt") ligger generellt lite över påstående B1-2 ("Inspektörer fokuserar på samma regler") och B1-3 ("Kontrollen är effektiv, dvs. att den får stor varaktig effekt med liten insats av resurser").

Tabell 2. Förväntningarna på kontrollen (skala 1-4 där 1 är "instämmer inte alls" och 4 är "instämmer helt")

	B1-1	B1-2	B1-3	B1-4	B1-5	B1-6
Fisk	3,9	3,8	3,7	3,9	3,9	3,9
Mjök, ägg	3,9	3,6	3,7	3,8	3,7	3,8
Vin, sprit	3,9	3,6	3,6	3,8	3,9	3,8
Äggpackeri	3,8	3,7	3,7	3,9	3,8	3,8
An. verk.	3,9	3,6	3,7	3,9	3,8	3,9
Medelvärde	3,9	3,7	3,7	3,9	3,8	3,8

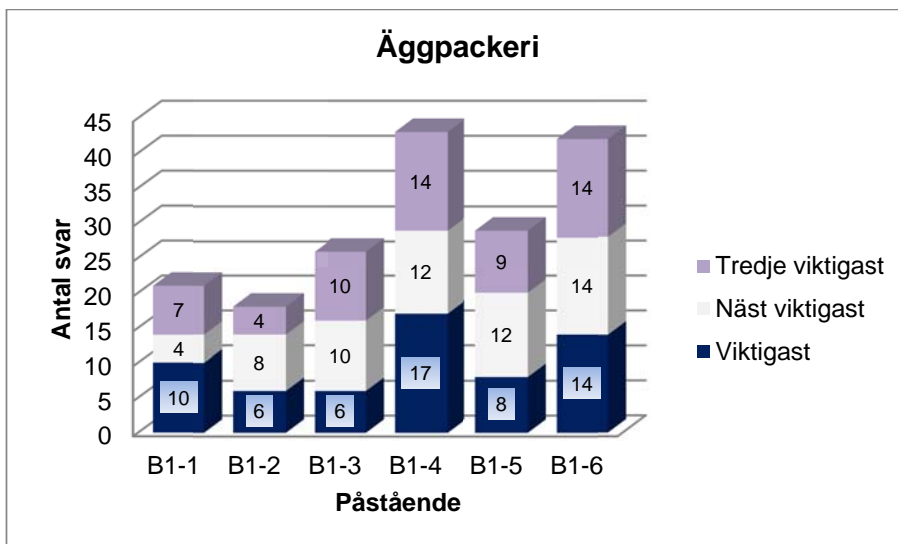
Svaren på fråga B2 "Vilka av alternativen i fråga B1 (1-6) är viktigast för dig" (figur 1) visar att B1-1 ("Kontrollen leder till hälsomässigt säkra livsmedel") och B1-4 ("Kontrollen motverkar fusk") generellt är det som uppfattas viktigast. Även 2003 tyckte majoriteten (rapport 15, 2004) att "kontrollen leder till hälsomässigt säkra livsmedel var viktigaste frågan". Den ökande betydelsen av alternativet "Kontrollen motverkar fusk" mellan 2003 och 2010 kan bl.a. förklaras av att äggpackerierna ingick i undersökningen 2010, men inte 2003.



Figur 1. Vilket påstående alla branscherna anser vara viktigast (fråga B2)

Om man går in i detalj på vad varje specifik bransch har svarat (bilaga 2), så ser man att den övergripande bilden främst stämmer in på mjölk, annan verksamhet och fiskbranschen. De anser samtliga att B1-1 är det viktigaste påståendet i kontrollen.

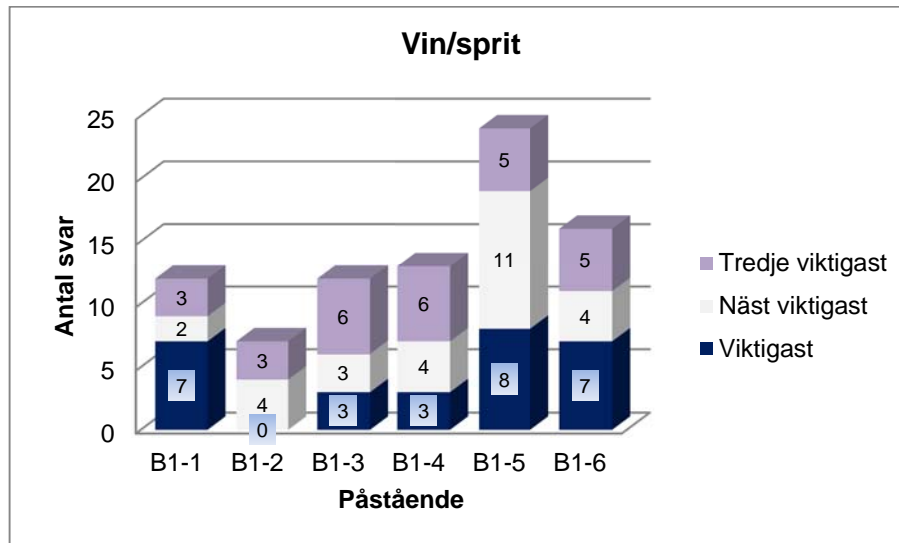
Äggpackeriernas svar skiljer sig till viss del (figur 2) från vad de flesta andra branscherna anser vara viktigast (figur 1). Äggpackerierna anser att frågorna B1-4 ("Kontrollen motverkar fusk") och B1-6 ("Inspektörerna tillämpar reglerna likvärdigt") anses vara viktigast.



Figur 2: Äggpackeriernas svar på vilket på fråga B2 vilket påstående de tycker är viktigast för dem.

Eftersom det finns höga märkningskrav på ägg vill äggpackerierna förmodligen motverka de konkurrens fördelar eventuellt fusk innebär. Det kan även vara därför de anser att det är viktigt att inspektörerna tillämpar reglerna vid kontrollen likvärdigt.

Vin- och spritbranschens svar varierar också (figur 3), men om man lägger ihop ”viktigast” tillsammans med ”näst viktigast” hamnar B1-5 (”Inspektörer överför kunskap till livsmedelsföretagen”) och B1-6 (”Inspektörerna tillämpar reglerna likvärdigt”) som de mest betydelsefulla påståendena.



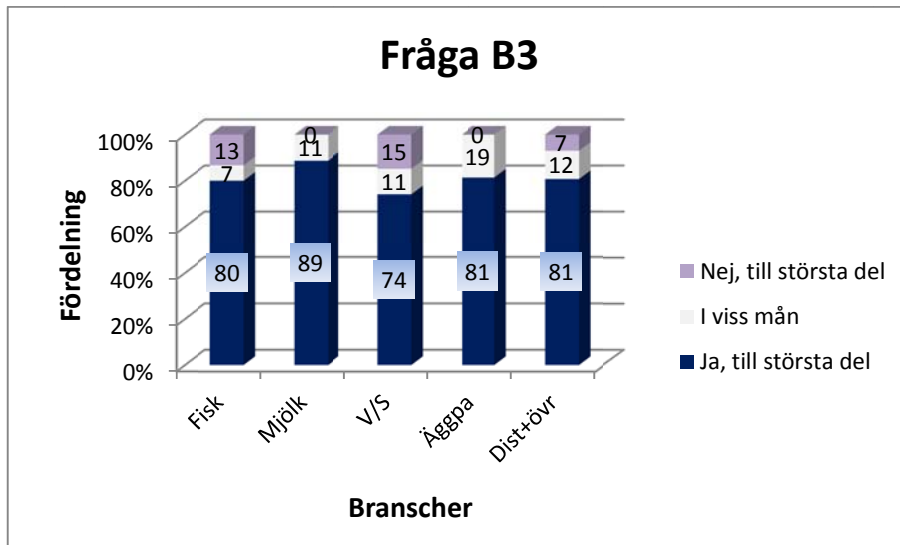
Figur 3. Vin- och spritbranschens svar på fråga B2 vilket påstående de tycker är viktigast för just dem

Även fiskbranschen har värderat B1-5 (”Inspektörer överför kunskap till livsmedelsföretagen”) högt (bilaga 2, ”viktigast” tillsammans med ”näst viktigast”)

Som beskrivits tidigare avviker just äggpackerier och vin- och spritbranschen mot de övriga branscherna när det gäller påståendet att kontrollen leder till hälsomässigt säkra produkter. En förklaring för just vin och sprit kan vara att de medvetet har svarat annorlunda, eftersom de inte producerar just ”hälsomässiga” livsmedel. För äggpackerier kan gälla att de anser sig (redan) ha ”hälsomässiga och säkra livsmedel” och därmed inte tycker att det är av samma vikt som att motverka fusk och att reglerna tillämpas likvärdigt. Det nämndes också att vin- och spritbranschen och fiskbranschen värderade kunskapsöverföring vid kontrollen. Man kan reflektera över att många inom vin och sprit och fiskbranschen kanske inte är så branschuppbundna. Inspektören får därför en viktig roll att sprida information och kunskap inom dessa branscher.

På frågan B3 (om Livsmedelsverket i sin kontroll gör en riktig prioritering mellan alternativen i fråga) ligger vin- och spritbranschen markant lägre och mjölkbranschen högre än de övriga (figur 3). Jämfört med 2003 (Rapport 15, 2004) har mjölk- och äggproduktbranschens svar ”ja, till största del” ökat från cirka 76 %

till 89 % 2010. De övriga branscherna ligger 2010 på ungefär samma nivå jämfört med undersökningen 2003. Anmärkningsvärt är att varken mjölk- och äggproduktbranschen eller äggpackerierna har gett ett enda "nej till största delen"-svar.



Figur 3. Resultat avsnitt B "Anser du att Livsmedelsverket gör en riktig prioritering mellan påståenden i fråga B1 (Förväntningar på livsmedelskontrollen)?"

Avsnitt C: Vad som kännetecknar en bra kontroll.

I avsnitt C ställdes frågor angående påståenden om vad som kännetecknar bra kontroll:

- C1-1. Fokusering på att företagets egna rutiner följs
- C1-2. En inspektör med stor kunskap om företagets process- och produktionsområde
- C1-3. En inspektör med bra revisions- och inspektionsmetodik
- C1-4. Verifiering av anläggningens egen kontroll görs genom offentlig provtagning (inspektör tar prov)
- C1-5. Granskning och värdering av egen kontroll inklusive HACCP

Svaren (tabell 3) visar tydligt att samtliga branscher har gett påstående C1-4 ("Verifiering av anläggningens egen kontroll görs genom offentlig provtagning (inspektör tar prov)) ett lägre värde än de övriga påståenden om vad som kännetecknar en bra kontroll. De övriga påståendena anses ungefär ha lika stort värde med påstående C1-2 ("En inspektör med stor kunskap om företagets process- och produktionsområde") och C1-5 ("Granskning och värdering av egen kontroll och HACCP") i topp.

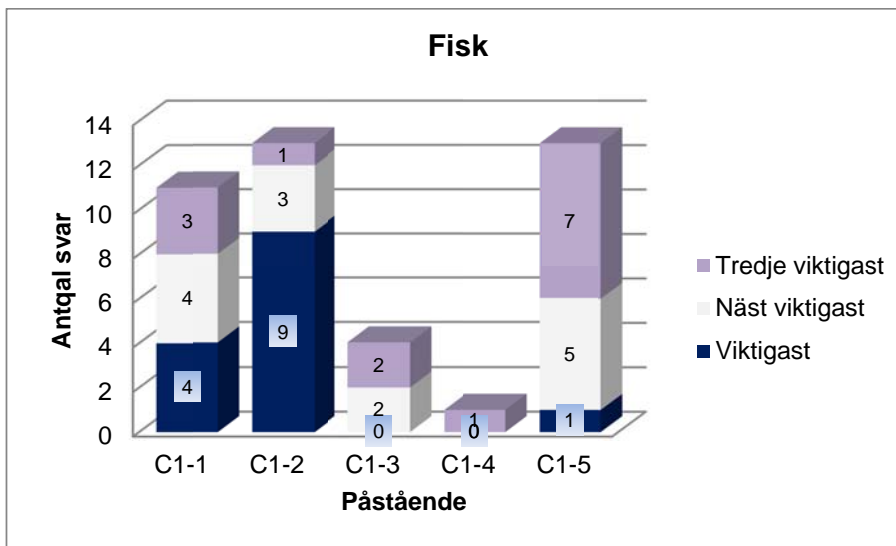
Tabell 3. Vad kännetecknar bra kontroll för dig (skala 1-4 där 1 är "instämmer inte alls" och 4 är "instämmer helt")?

	C1-1	C1-2	C1-3	C1-4	C1-5
Fisk	3,4	3,5	3,1	2,3	3,2
Mjök, ägg	3,2	3,3	3,6	2,0	3,6
Vin, sprit	3,6	3,7	3,4	2,7	3,5
Äggpackeri	3,5	3,5	3,4	3,1	3,3
Annan verksamhet	3,4	3,4	3,5	2,4	3,7
Medelvärde	3,4	3,5	3,4	2,5	3,5

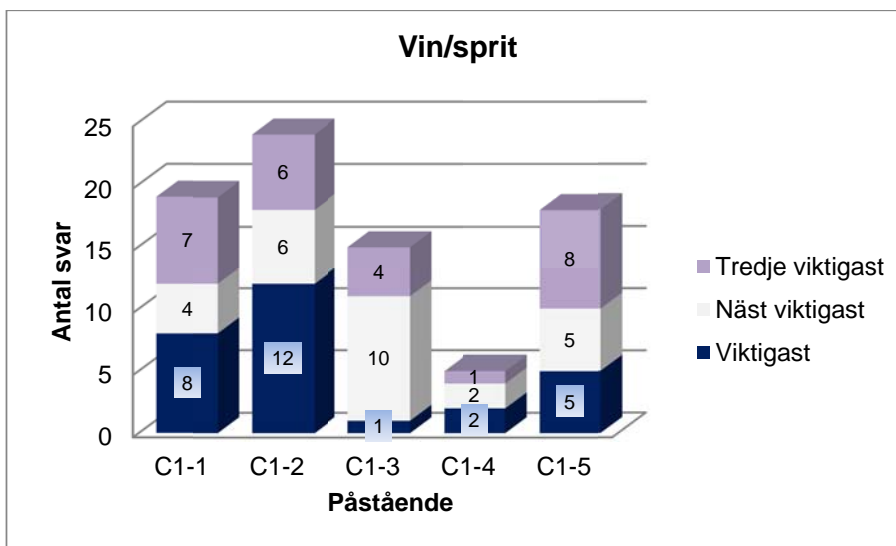
Samtliga branscher (möjligtvis med undantag för äggpackerierna) anser att verifiering av anläggningens egen kontroll genom offentlig provtagning inte kännetecknar en bra kontroll. Man kan anta att det beror på att företag i regel har egen provtagning inlagd i sin rutin och att de väsentliga provtagningarna redan är utförda. En ytterligare provtagning vid själva inspektionen anses inte bidra med något "nytt". En annan teori kan också vara att vissa företag "borde" utföra provtagningar, men inte anser att det är nödvändigt. Dessa företag kan därför också ha gett provtagning låg poäng. Detta kan man endast spekulera om.

Liknande fråga ställdes vid enkätundersökningen 2003 (Rapport 15, 2004) och även då var just provtagning det man ansåg vara minst viktigt. Värt att kommentera är att äggpackerierna är den bransch som har gett C1-4 högst värde. Uppenbarligen är de minst missnöjda med att inspektören tar ut prover vid kontroll. Det kan bero på att de är vana vid att inspektören tar prover vid kontrollen, kanske är den offentliga provtagningen en del av deras egenkontroll.

På frågan vilka påståenden branschen anser vara viktigast varierar det mellan branscherna (bilaga 3). Genom att gå in i detalj kan man se att för fiskbranschen, och till stor del även vin- och spritbranschen, är C1-2 ("En inspektör med stor kunskap om företagets process- och produktionsområde") viktigast (figur 4 och 5). Dessa branscher svarar därmed igen att de anser att kunskap/kompetens hos inspektören är viktig



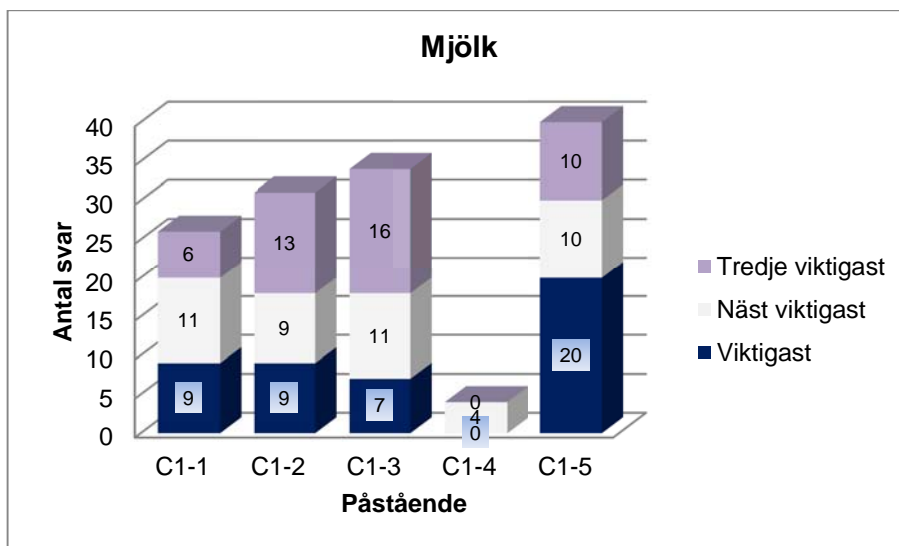
Figur 4. Fiskbranschens svar på fråga C2 vilket påstående de tycker är viktigast för dem.



Figur 5. Vin- och spritbranschens svar på fråga C2 vilket påstående de tycker är viktigast för dem.

På samma fråga tycker mjölkbranschen att C1-5 ("Granskning och värdering av egenkontroll inkl HACCP") är viktigast (figur 6). En förklaring kan vara att

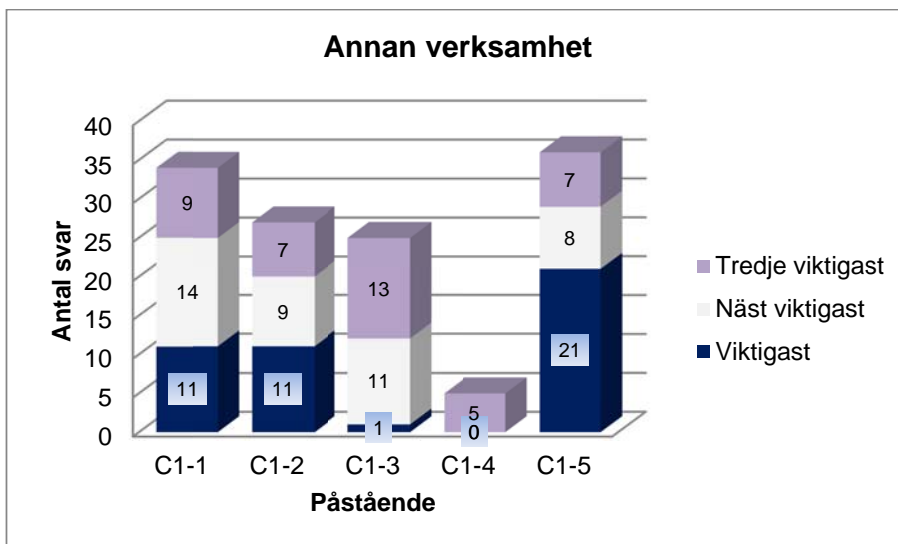
mjölkdiranschen är medveten om vilka risker de har och värderar vikten av kontroll av deras egenkontroll och HACCP högt. Intressant är att de har värderat C1-3 ("En inspektör med bra revisions- och inspektionsmetodik") lika högt som C1-5 i tabell 3, men för just dem är C1-5 ("Granskning och värdering av egenkontroll inkl HACCP") viktigast. Detta kan tolkas som att de uppskattar bra revisions- och inspektionsmetodik men det viktigaste för deras verksamhet är att deras egenkontroll och HACCP granskas. En annan vinkling är att de anser att det är bra revisions- och inspektionsmetodik att granska företagets egenkontroll inklusive HACCP, men att granskningen är viktigare än metodiken när det gäller vad som kännetecknar en bra kontroll.



Figur 6. Mjölkdiranschens svar på fråga C2 vilket påstående de tycker är viktigast för dem

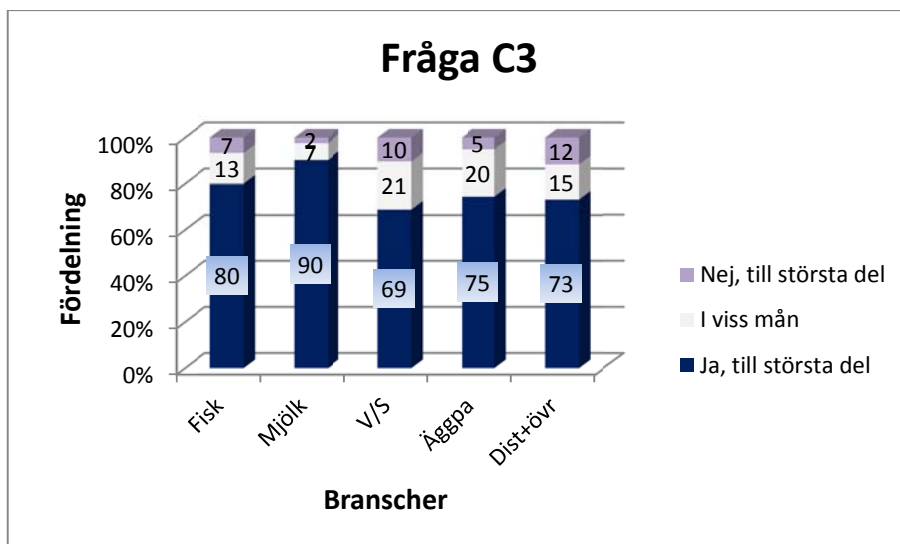
Äggpackerier tycker att C1-1 ("Fokusering på att företagets egna rutiner följs") är viktigast för just dem (bilaga 3). *I och med detta så får man uppfattningen att äggpackeriernas verksamhet är väldigt rutinuppbyggd.*

"Annan verksamhet" har svarat som mjölkdiranschen och tycker även de att C1-5 ("Granskning och värdering av egenkontroll inklusive HACCP") är viktigast (figur 7). Anläggningarna inom "annan verksamhet" består till stor del av större anläggningar, som även de värderar granskning av HACCP högt. *Precis som mjölkdiranschen har de i tabell 3 värderat C1-3 relativt högt, men sedan inte ansett den vara speciellt viktig för just deras verksamhet. På liknande sätt som mjölkdiranschen kanske "Annan verksamhet" är väl medveten om sina risker och därför tycker att bra kontroll i första hand kännetecknas av granskning och värdering av egenkontroll inklusive HACCP.*



Figur 7. "Annans verksamhets" svar på fråga C2 vilket påstående de tycker är viktigast för dem

På fråga C3 om kontrollmyndigheten gör en riktig prioritering mellan påståenden kan man se att vin- och spritbranschen har lägre andel "ja till största del"-svar än övriga branscher och mjölkbranschen har gett högre andel "ja, till största del"-svar än de övriga (figur 8).



Figur 8. Resultat avsnitt C "Anser du att Livsmedelsverket gör en riktig prioritering mellan påståenden i fråga C1 (Vad som kännetecknar en bra kontroll)?"

Mjölkbranschen ger ett tydligt budskap att de tycker det görs rätt prioriteringar av vad som kännetecknar en bra kontroll. Om man kopplar tillbaka till att de anser att granskning av egenkontroll och HACCP är viktigast, anser de således att detta görs bra. På samma sätt kan man tolka att vissa vin- och spritanläggningar önskar att inspektörerna hade bättre kunskap inom just deras område.

Avsnitt D: Vad ingår i en bra kontrolls genomförande?

I avsnitt D ställdes frågor med påståenden om vad som ingår i genomförandet av en bra kontroll:

- D1-1. Kontroll efter checklista
- D1-2. Uppföljning av avvikelser inom en bestämd tid
- D1-3. En del av kontrollerna genomförs som oanmälda inspektioner
- D1-4. Påtala samtliga konkreta brister som upptäcks i verksamheten
- D1-5. Sanktioner används vid upprepade problem
- D1-6. Skriva en kontrollrapport med tydliga krav
- D1-7. Kontroll och krav anpassas efter riskerna i verksamheten
- D1-8. Lättillgänglig kontakt med kontrollmyndigheten

På svaren (tabell 4) ger samtliga branscher de lägsta värdena till att en del av kontrollerna genomförs som oanmälda inspektioner (påstående D1-3). Mjölkdiranschen gav även D1-1 ("Kontroll efter checklista") lägre poäng. Påståenden som D1-5 ("Sanktioner används vid upprepade problem" och D1-2 ("Uppföljning av avvikelser inom en bestämd tid") bedöms ha en moderat betydelse för en bra kontroll jämfört med de mest respektive minst betydelsefulla påståendena.

Branscherna är även relativt överens om att påståendena D1-7 ("Kontroll och krav anpassas efter riskerna i verksamheten") och D1-8 ("Lättillgänglig kontakt med kontrollmyndigheten") stämmer med en bra kontrolls genomförande (dessa två har högst poäng).

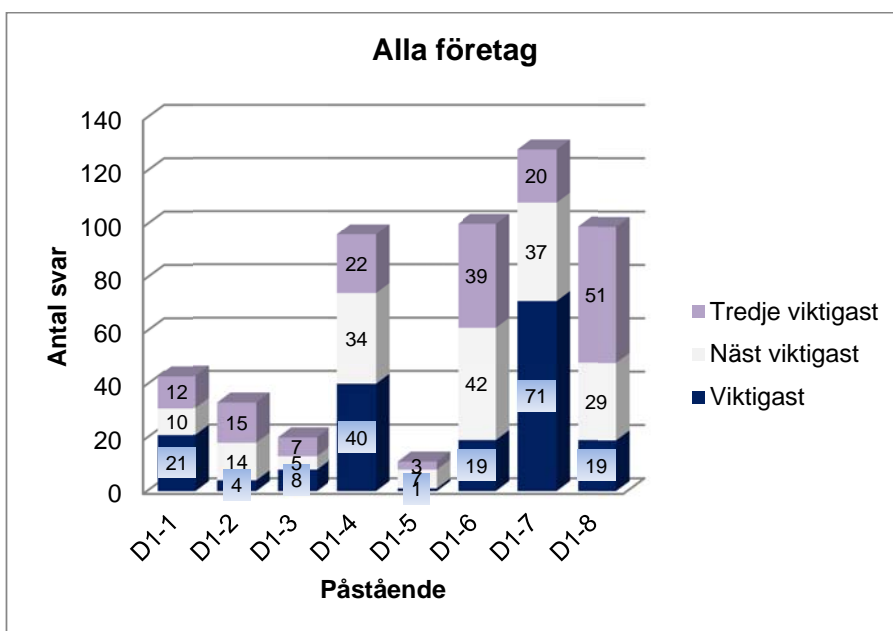
Tabell 4. Vad ingår i en bra kontrolls genomförande (skala 1-4 där 1 är "instämmer inte alls" och 4 är "instämmer helt")?

	D1-1	D1-2	D1-3	D1-4	D1-5	D1-6	D1-7	D1-8
Fisk	3,0	3,1	2,4	3,7	2,9	3,7	3,6	3,7
Mjölk, ägg	2,7	3,3	2,8	3,5	3,1	3,7	3,8	3,7
Vin, sprit	3,1	3,3	2,3	3,5	3,0	3,6	3,9	3,8
Äggpackeri	3,5	3,4	2,4	3,5	3,1	3,5	3,8	3,6
Annan verksamhet	3,0	3,5	2,8	3,5	3,1	3,6	3,9	3,8
Medelvärde	3,1	3,3	2,5	3,5	3,0	3,6	3,8	3,7

Majoriteten anser att oanmälda inspektioner är mindre värdefulla för att genomföra bra kontroll. Ofta kräver en kontroll vissa förberedelser från företagarens sida för att den ska bli "bra". Eventuellt kan det försvåra eller till och med vara omöjligt att genomföra en offentlig kontroll om exempelvis inte rätt personal är på plats etc. .

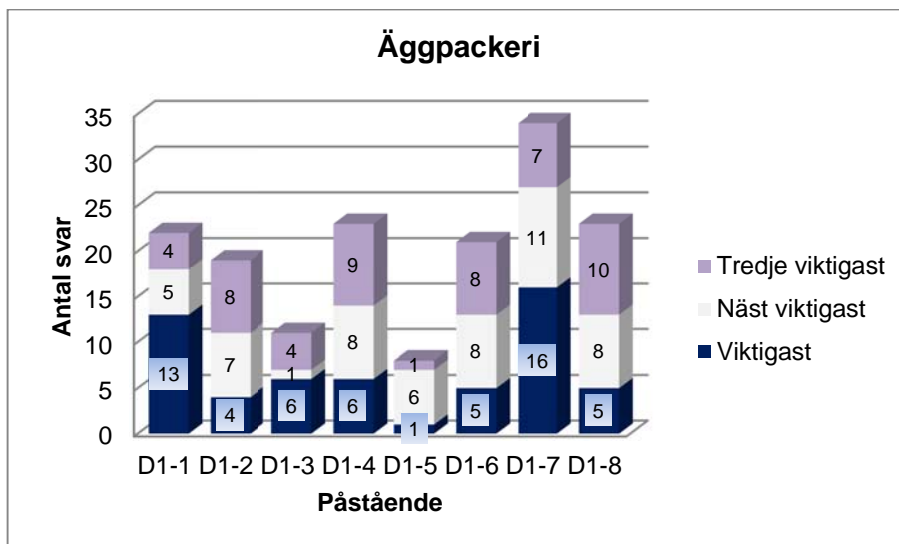
Om man ser på vad branscherna tillsammans har rangordnat som viktigast för en bra kontrolls genomförande (figur 9) ser man att D1-7 ("Kontroll och krav anpassas efter riskerna i verksamheten") och D1-4 ("Påtala samtliga konkreta brister som upptäcks i verksamheten") har ansetts vara viktigast. Till viss del har även D1-6 ("Skriva en kontrollrapport med tydliga krav") och D1-8 ("Lättillgänglig kontakt med kontrollmyndigheten") fått hög värdering, eftersom många har satt dessa som näst viktigast efter D1-4 och D1-7. Om man jämför med den förra undersökningen (Rapport 15, 2004) svarade majoriteten vid bägge tillfällena att

”Kontroll och krav anpassas efter riskerna i verksamheten”. Branschernas höga värdering (tabell 4) av att ”Kontroll och krav anpassas efter riskerna i verksamheten” (D1-7) både avseende att det ingår och är viktigast (figur 9) i en bra kontrolls genomförande lyfter detta påstående till ett av de mer betydelsefulla i undersökningen. D1-4 (”Påtala samtliga konkreta brister som upptäcks i verksamheten”) är ett påstående som också anses vara viktigt. Trots att branschen tycker att D1-4 är viktigt så ha detta fått ett lägre värde än de två kommunikationsrelaterade påståendena (D1-6, ”Skriva en kontrollrapport med tydliga krav” och D1-8, Lättillgänglig kontakt med kontrollmyndigheten) (tabell 4). Återigen har branscherna visat att det faktiska resultatet för deras verksamhet (påtala alla brister som upptäcks) är viktigare än metodiken (skriva och ha lättillgänglig kontakt), trots att de senare har högre värde avseende att ingå i en bra kontrolls genomförande.



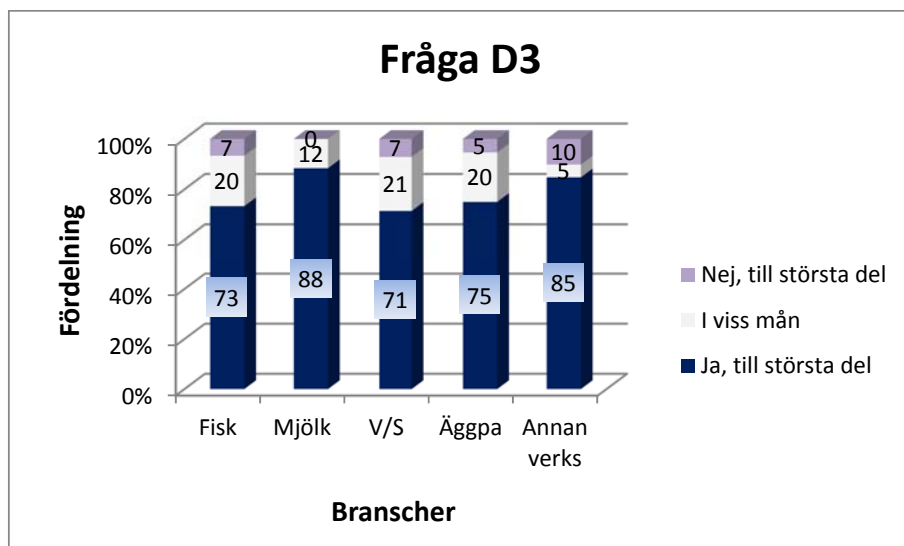
Figur 9. Sammanfattning av branschernas svar på fråga D2 vad de anser är viktigast för en bra kontrolls genomförande.

Om man går in i branschernas svar i detalj (bilaga 4) kan man se att den samlade bilden stämmer bra på vad majoriteten av branscherna tycker (D1-7 är viktigast och sedan kommer D1-4, D1-6 eller D1-8 är viktigast/näst viktigast). Undantaget är dock äggpackerierna, som tycker att frågorna förutom D1-7 (”Kontroll och krav anpassas efter riskerna i verksamheten”) även anser att D1-1 (”Kontroll efter checklista”) är viktig (figur 10). Äggpackerier är den bransch som tydligast anser att D1-1 är viktig. Det beror förmodligen på att de har en detaljstyrd lagstiftning som verkar passa att följa upp med checklista. Med lagstiftning som ställer väldigt precisa krav kan checklistor underlätta kontrollen med alla detaljer. Om man som kontrollobjekt är van vid checklistor har man kanske byggt upp mycket av rutinerna runt dessa och tycker att de har en väsentlig roll under kontrollen.



Figur 10. Äggpackeriers svar på fråga D2 vad som är viktigast vid en bra kontrolls genomförande

På frågan om Livsmedelsverket i sin kontroll gör en riktig prioritering mellan alternativen i frågan ger mjölkbranschen och annan verksamhet ett nöjt intryck (figur 11). Mjölken har återigen inte gett en enda ”nej, till största del”-svar. *Samtliga branscher verkar överlag vara nöjda med Livsmedelsverkets prioritering avseende vad som ingår i en bra kontrolls genomförande. Det är tydligt att det skiljer mellan branscher, vilket visar att det finns förbättringsmöjligheter. För att identifiera dessa (framgångsfaktorer) kan man behöva granska branscher mer i detalj, t.ex. med hjälp av djupintervjuer.*



Figur 11. Resultat avsnitt D ”Anser du att Livsmedelsverket gör en bra prioritering mellan påståenden i fråga D3 (Vad ingår i en bra kontrolls genomförande)?”

Avsnitt E: Hur förmedlas information om kontrollen på ett bra sätt?

I avsnitt E ställdes frågor om påståenden för vad som kännetecknar bra information om kontroll och tillämpning av livsmedelslagstiftning:

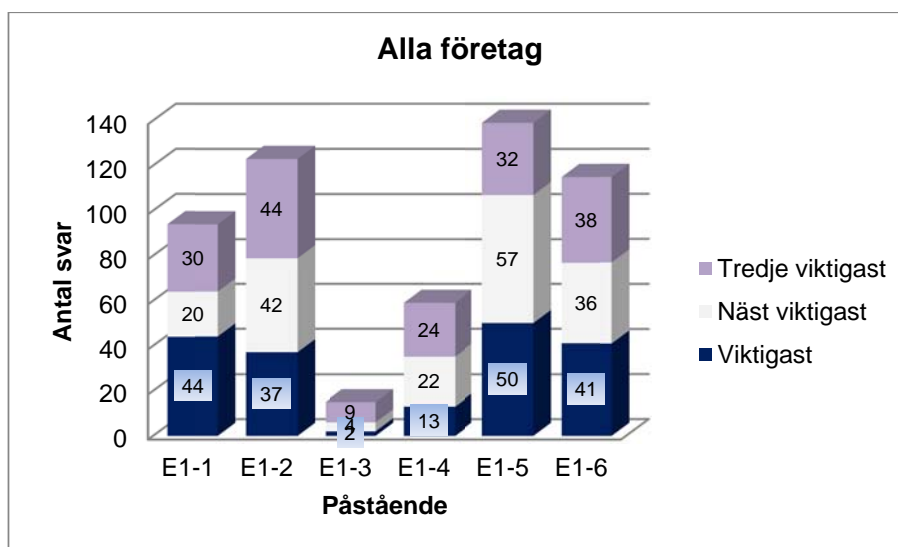
- E1-1. Information finns på Livsmedelsverkets webbplats
- E1-2. Information till företaget vid kontrollen
- E1-3. Ett omfattande kursutbud
- E1-4. Tryckta vägledningar
- E1-5. Kunniga personer finns tillgängliga
- E1-6. Kontaktperson vid kontrollmyndigheten

På svaren (tabell 5) kan man tydligt se att samtliga branscher tycker att "Ett omfattande kursutbud" (E1-3) inte kännetecknar hur information om kontroll förmedlas på ett bra sätt. Vin- och spritbranschen och "annan verksamhet" tycker att "Kunniga personer finns tillgängliga" (E1-5) är bra. Samtliga företag inom vin och sprit har svarat "instämmer helt".

Tabell 5. Vad kännetecknar en bra information om kontroll och tillämpning av livsmedelslagstiftningen (skala 1-4 där 1 är "instämmer inte alls" och 4 är "instämmer helt")

	E1-1	E1-2	E1-3	E1-4	E1-5	E1-6
Fisk	3,7	3,8	2,5	3,1	3,8	3,8
Mjölkk, ägg	3,6	3,6	2,6	3,1	3,6	3,6
Vin, sprit	3,5	3,6	2,7	3,3	4,0	3,7
Äggpackeri	3,3	3,8	2,6	3,4	3,7	3,6
An verk	3,7	3,6	2,4	3,0	3,8	3,7
Medelvärde	3,6	3,7	2,6	3,2	3,8	3,7

Den sammanfattande bilden av vad företagen tycker är viktigast för dem varierar ganska mycket (figur 12).

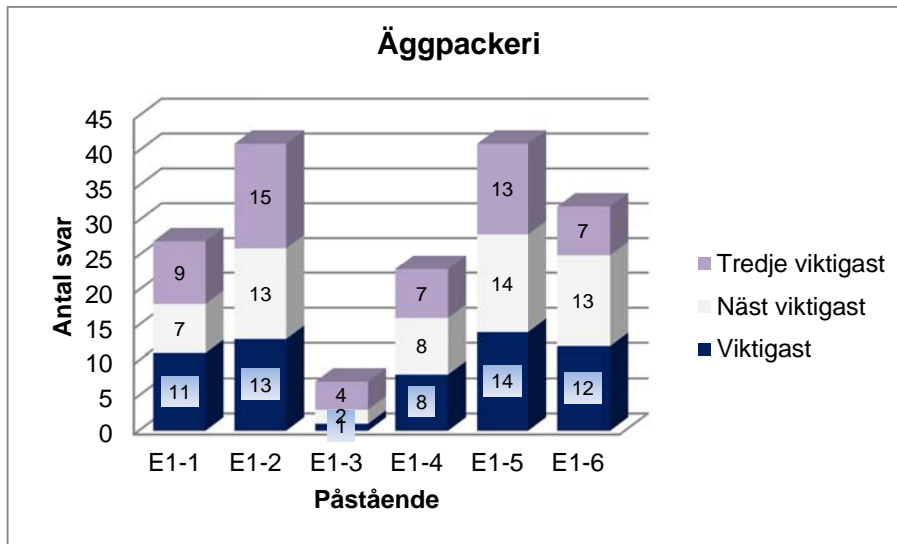


Figur 12. Alla företags svar på fråga E2 om vilket påstående som är viktigast för dem

Trenden är tydlig att ingen av branscherna tycker att E1-3 ("Ett omfattande kursutbud") kännetecknar hur information om kontroll förmedlas på ett bra sätt (tabell 5, figur 12, bilaga 5). *Ett skäl skulle kunna vara att man i mindre utsträckning använder sig av kursutbud för att kunna gå igenom/tillgodogöra sig informationen. Samma resultat kan avläsas i enkätresultat från 2003 (Rapport 15, 2004). Man kan tänka sig att speciellt mindre företag inte har tid/ekonomi att gå kurser. Denna teori stöds i resultatet från Jordbruksverkets rapport från 2005 (2005:10 s 46). Både information som finns på Livsmedelsverkets webbplats och information till företag vid kontrollen eller kunnig personal verkar därför vara bättre kanaler för information.*

Även E1-4 (tryckta vägledning) har generellt värderats lågt. *Orsaken till det kan vara att frågan är ställd mot just "tryckta". Då vägledningarna finns digitalt på Livsmedelsverkets webbplats, som frågan E1-1 avser, kanske många anser att det är viktigare än att de finns i tryckt, "fysiskt" format?*

Ett betydande antal företag inom äggpackeribranschen anser dock att tryckta vägledning är viktiga (figur 13). *Om man kopplar tillbaka till avsnitt D, där det verkar som om äggpackeribranschen föredrar tydliga uppsatta regler (som checklista), så kan det vara så att de uppskattar vägledning mot äggpackeribranschens specifika lagstiftning som deras branschriktlinje ger.*

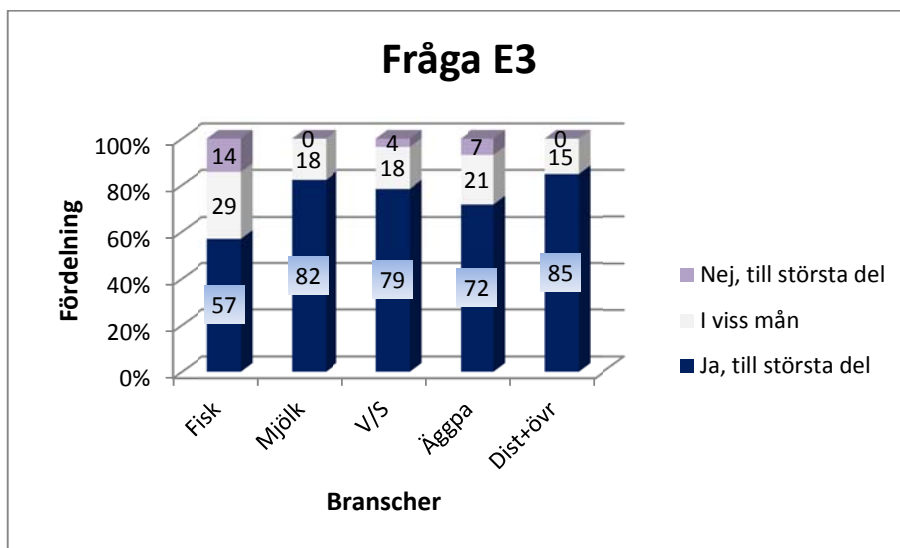


Figur 13. Äggpackeribranschens svar på fråga E2 vilket påstående de tycker är viktigast för dem

Förutom att E1-3 ("Ett omfattande kursutbud") och E1-4 ("Tryckta vägledning") har värderats lågt, så varierar svaren inom branscherna. Genom att lägga ihop det som ansetts som viktigast och näst viktigast ser man dock att samtliga branscher har värderat påstående E1-5 ("Kunniga personer finns tillgängliga")

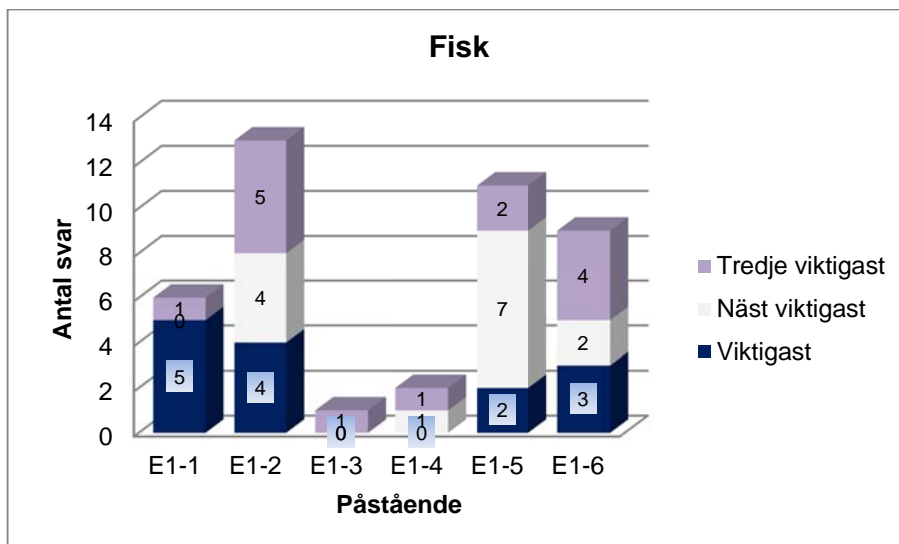
högt. Generellt har de övriga tre alternativen (E1-1 ”Information på Livsmedelsverkets webbplats”, E1-2 ”Information till företaget vid kontrollen” och E1-6 ”Kontaktperson vid kontrollmyndigheten”) fått en relativt jämn fördelning inom varje bransch på vad som anses vara viktigast (bilaga 5). *Det är tydligt att information om kontroll och tillämpning av lagstiftning spelar olika roll för olika branscher.*

På frågan om Livsmedelsverket gör rätt prioriteringar ligger mjölkbranschen och ”annan verksamhet” högst upp. Fiskbranschen ligger tydligt lägre i frågan om Livsmedelsverket gör rätt prioriteringar (figur 14). Endast 57 % av dessa har svarat att de tycker Livsmedelsverket till största del gör rätt prioriteringar avseende att information om kontroll och tillämpning av lagstiftning förmedlas på ett bra sätt. *En slutsats är därför att det finns möjligheter att förbättra kommunikationsvägar som passar respektive bransch och då kanske framför allt fiskbranschen.*



Figur 14. Resultat avsnitt E, Anser du att Livsmedelsverket gör en bra prioritering mellan påståenden i fråga E1 (Hur information om kontroll förmedlas bra)?

Om man går in i fiskbranschens svar (figur 15) så har E1-1 (”Information finns på Livsmedelsverkets webbplats”) fått flest antal ”viktigast” och därefter E1-2 (”Information till företaget vid kontrollen”). Om man lägger samman ”viktigast” och ”näst viktigast” blir E1-5 (”Kunniga personer finns tillgängliga”) högst värderat, följt av E1-2. Från figur 14 kan man se att branschen inte är helt nöjd med hur Livsmedelsverket gör sin prioritering mellan frågorna. *Antal svar från fiskbranschen är i minsta laget för tillförlitliga slutsatser. Man kan således enbart spekulera om fiskbranschen efterfrågar mer information på webbplatsen, bättre tillgänglighet av kunniga personer eller mera information vid kontrollbesöket.*



Figur 15. Fiskbranschens svar på fråga E2 vilket påstående som är viktigast för dem

Branschernas syn på Livsmedelsverkets prioriteringar inom kontrollen

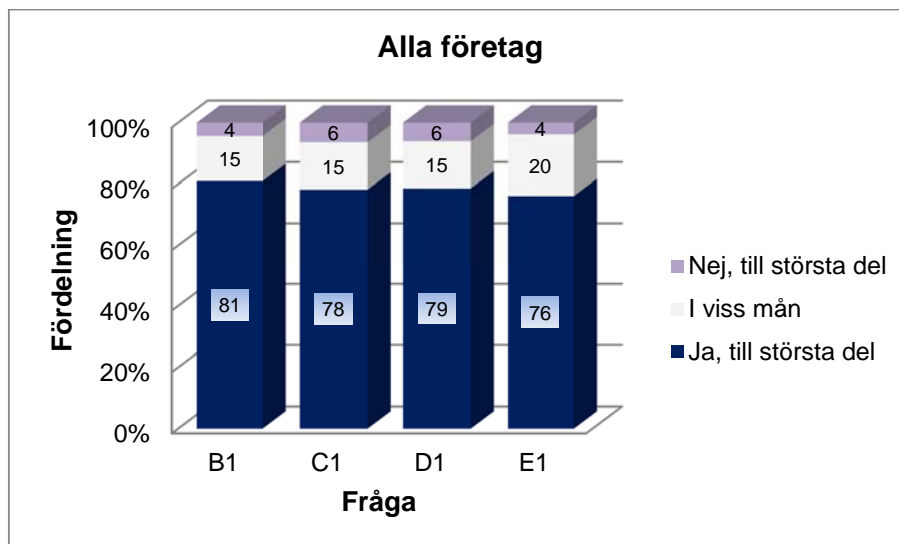
Branscherna är överlag nöjda med kontrollen och de flesta (cirka 4/5) anser att Livsmedelsverket gör rätt prioritering i sin kontroll (Figur 16). Endast en minoritet (cirka 1/20) anser att Livsmedelsverket till största delen inte gör rätt prioriteringar.

I fråga om Livsmedelsverkets prioriteringar avseende "Förväntningar på kontrollen" är mjölkbranschen positivare och vin- och spritbranschen mer negativa än de övriga. Jämfört med 2003 har mjölkbranschens svar "ja, till största del" ökat från cirka 76 % till 89 %. Detta kan vara ett tecken på att genomförda insatser efter 2003 års enkät gav en bra respons från framförallt stora mjölk- och äggproduktföretag, medan de mindre vin- och spritföretagen bryr sig mindre om revisionstekniken utan verkar fokusera mera på kompetensöverföring.

I fråga om Livsmedelsverkets prioriteringar avseende "Vad kännetecknar en bra kontroll" är mjölkbranschen positivare och vin- och spritbranschen mer negativa än de övriga branscherna även för detta område. Mjölkbranschen tycker det görs rätt prioriteringar för att få till en bra kontroll. Eftersom de enligt enkäten anser att granskning av egenkontroll och HACCP är viktigast, anser de således att detta görs bra. På samma sätt kan man tolka att vissa vin- och spritanläggningar önskar att inspektörerna hade bättre kunskap inom just deras område.

I fråga om Livsmedelsverkets prioriteringar avseende "Kontrollens genomförande" verkar samtliga branscher överlag vara nöjda med Livsmedelsverkets prioritering avseende vad som ingår i en bra kontroll genomförande. Mjölkbranschen och "Annan verksamhet" är positivare än de övriga branscherna för "Kontrollens genomförande". Eftersom det skiljer sig åt mellan branscher finns det förbättringsmöjligheter. För att identifiera dessa (framgångsfaktorer) kan man behöva granska branscherna mer i detalj, t.ex. med hjälp av djupintervjuer.

I fråga om Livsmedelsverkets prioriteringar avseende "Vad kännetecknar bra information om kontroll" är mjölkbranschen och "Annan verksamhet" positivare och fiskbranschen är tydligt mindre positiv än övriga branscherna. En slutsats är därför att det finns stora möjligheter att förbättra kommunikationsvägar som passar respektive bransch och då kanske framför allt fiskbranschen.



Figur 16. Sammanfattning av vad alla företag anser om huruvida Livsmedelsverket gör en bra prioritering mellan påståenden i;

B1 "Förväntningarna med kontrollen"

C1 "Vad som kännetecknar en bra kontroll"

D1 "Vad ingår i en bra kontroll genomförande"

E1 "Hur information om kontroll förmedlas bra"

Bilaga 1: Följebrev och enkätformulär

Hej!

Vi hoppas att du med din personliga erfarenhet och kunskap vill vara med i en undersökning om Livsmedelsverkets kontroll. Med hjälp av den här enkäten vill vi undersöka kontrollen vid anläggningar som Livsmedelsverket har kontroll över år 2009 och 2010. Resultaten från enkäten avser att om behov identifieras användas för en vidareutveckling av verkets kontroll.

Det är värdefullt för oss att få ta del av dina erfarenheter. Vi hoppas därför att du vill avsätta en stund av din tid för att svara på frågorna i enkäten. Försök att svara utifrån vad du personligen tycker. Din medverkan är betydelsefull. Vi planerar att samla in uppgifterna som behandlas i enkäterna under december månad, varför vi uppskattar ett **snabbt** svar. Svarskuvert bifogas.

Dina svar kommer att behandlas konfidentiellt.

Om du har några frågor om undersökningen får du gärna kontakta oss.

Tack för dina svar!

Med vänlig hälsning

Susanne Sylvén
Statsinspektör
Tel. 018-17 56 78
e-post: susy@slv.se

Gunilla Jansson
Statsinspektör
Tel. 018-17 57 34
e-post: guja@slv.se

ENKÄT till anläggningar med Livsmedelsverket som kontrollmyndighet

I följande avsnitt ställer vi frågor om du varit kontakt med Livsmedelsverkets kontroll och vid vilken typ av anläggning du är verksam.

A1. Vilken funktion har du i verksamheten?

Ringa in det alternativ som gäller för dig!

1. Arbetar i verksamheten som arbetsledare/kvalitetsansvarig
2. Arbetar i verksamheten, men är inte arbetsledare/kvalitetsansvarig
3. Annan funktion

A2. Har du varit i kontakt med Livsmedelsverkets kontroll under åren 2009 och 2010?

Ringa in det alternativ som gäller för dig!

1. Ja
2. Nej
3. Nej, men jag har tidigare erfarenheter av verkets kontroll.

A3. I vilket län finns anläggningen?

Ringa in det alternativ som gäller för dig!

1. Dalarna, Gävleborg, Jämtland, Norrbotten, Västerbotten, Västernorrland
2. Gotland, Stockholm, Södermanland, Uppsala, Värmland, Västmanland, Örebro
3. Jönköping, Kalmar, Kronoberg, Östergötland
4. Västra Götaland
5. Blekinge, Halland, Skåne

A4. Verksamheten vid anläggningen är:

Ringa in det eller de alternativ som gäller för dig!

1. Distribution, grossist, lager, matmäklare och importörer
2. Tillverkningsindustri av fiskprodukter
3. Tillverkningsindustri av mjölkprodukter
4. Tillverkningsindustri av äggprodukter
5. Tillverkningsindustri av drycker (vin, sprit mm)
6. Äggpackeri
7. Annan verksamhet

Här kommer ett antal frågor om förväntningar på livsmedelskontrollen.

B1. Vad förväntar du dig? Ringa in hur du värderar nedanstående alternativ!

Det är viktigt för mig....

1. att kontrollen leder till hälsomässigt säkra livsmedel

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

2. att inspektörer fokuserar på samma regler

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

3. att kontrollen är effektiv, dvs. att kontrollen får stor varaktig effekt med liten insats av resurser

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

4. att kontrollen motverkar fusk, ett exempel på fusk är att märka produkter på ett felaktigt sätt

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

5. att inspektören överför kunskap till livsmedelsföretagen

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

6. att inspektörerna tillämpar reglerna likvärdigt

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

B2. Vilka av alternativen 1-6 i fråga B1, är viktigast för dig? (Skriv aktuell siffra!)

Viktigast ____

Näst viktigast ____

Tredje viktigast ____

Kommentar:

B3. Anser du att Livsmedelsverket i sin kontroll gör en riktig prioritering mellan alternativen i fråga B1? **Ringa in aktuellt alternativ av de tre nedanstående alternativen!**

Ja, till största delen
Nej, till största delen
I viss mån

Kommentar:

Här kommer ett antal frågor om vad som kännetecknar en bra kontroll.

C1. Vad kännetecknar en bra kontroll? Vad tycker du?
Ringa in hur du värderar nedanstående alternativ!

1. Fokusering på att företagets egna rutiner följs

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4		0

2. En inspektör med stor kunskap om företagets process- och produktionsområde

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4		0

3. En inspektör med bra revisions- och inspektionsmetodik

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4		0

4. Verifiering av anläggningen egenkontroll görs genom offentlig provtagning (inspektör tar prov)

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4		0

5. Granskning och värdering av egenkontroll inklusive HACCP

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4		0

C2. Vilka av alternativen 1-5 i fråga C1, är viktigast för dig? (**Skriv aktuell siffra!**)

Viktigast ____
Näst viktigast ____
Tredje viktigast ____

Kommentar:

C3. Anser du att Livsmedelsverket i sin kontroll gör en riktig prioritering mellan alternativen i fråga C1? **Ringa in aktuellt alternativ av de tre nedanstående alternativen!**

Ja, till största delen
Nej, till största delen
I viss mån

Kommentar:

Här kommer ett antal frågor om kontrollens genomförande.

D1. Vad ingår i en bra kontroll genomförande? Vad tycker du?
Ringa in hur du värderar nedanstående alternativ!

1. Kontroll efter checklista

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

2. Uppföljning av avvikelser inom en bestämd tid

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

3. En del av kontrollerna genomförs som oanmälda inspektioner

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

4. Påtala samtliga konkreta brister som upptäcks i verksamheten

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

5. Sanktioner används vid upprepade problem

Instämmer inte alls 1	2	3	Instämmer helt 4	Kan ej ta ställning 0
-----------------------------	---	---	------------------------	-----------------------------

6. Skriva en kontrollrapport med tydliga krav

Instämmer inte alls 1	2	3	Instämmer helt 4	Kan ej ta ställning 0
-----------------------------	---	---	------------------------	-----------------------------

7. Kontroll och krav anpassas efter riskerna i verksamheten

Instämmer inte alls 1	2	3	Instämmer helt 4	Kan ej ta ställning 0
-----------------------------	---	---	------------------------	-----------------------------

8. Lättillgänglig kontakt med kontrollmyndigheten

Instämmer inte alls 1	2	3	Instämmer helt 4	Kan ej ta ställning 0
-----------------------------	---	---	------------------------	-----------------------------

D2. Vilka av alternativen 1-8 i fråga D1, är viktigast för dig? (**Skriv aktuell siffra!**)

Viktigast ____

Näst viktigast ____

Tredje viktigast ____

Kommentar:

D3. Anser du att Livsmedelsverket i sin kontroll gör en riktig prioritering mellan alternativen i fråga D1? **Ringa in aktuellt alternativ av de tre nedanstående alternativen!**

Ja, till största delen

Nej, till största delen

I viss mån

Kommentar:

Här kommer ett antal frågor om information från Livsmedelsverket till företaget.

E1. Vad kännetecknar en bra information om kontroll och tillämpning av livsmedelslagstiftningen.

Ringa in hur du värderar nedanstående alternativ!

Det är viktigt med....

1. Information finns på Livsmedelsverkets webbplats

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

2. Information till företaget vid kontrollen

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

3. Ett omfattande kursutbud

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

4. Tryckta vägledning

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

5. Kunniga personer finns tillgängliga

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

6. Kontaktperson vid kontrollmyndigheten

Instämmer inte alls				Instämmer helt	Kan ej ta ställning
1	2	3	4	0	

E2. Vilka av alternativen 1-6 i fråga E1, är viktigast för dig? (**Skriv aktuell siffra!**)

Viktigast ____

Näst viktigast ____

Tredje viktigast ____

Kommentar:

E3. Anser du att Livsmedelsverket i sin kontroll gör en riktig prioritering mellan alternativen i fråga E1? **Ringa in aktuellt alternativ av de tre nedanstående alternativen!**

Ja, till största delen

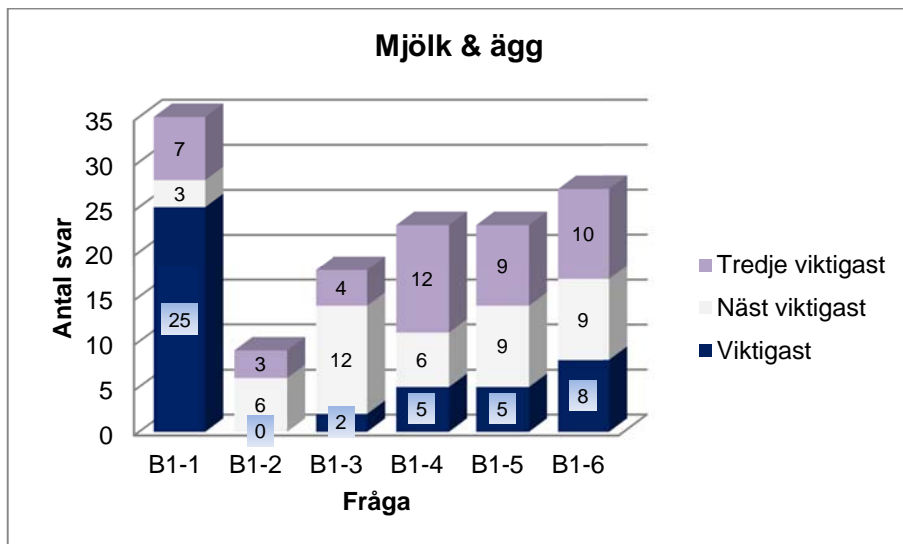
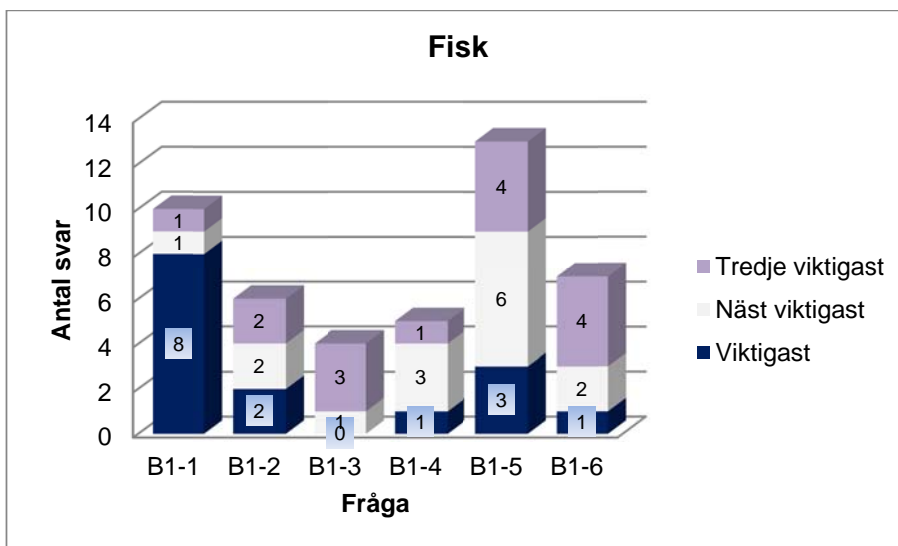
Nej, till största delen

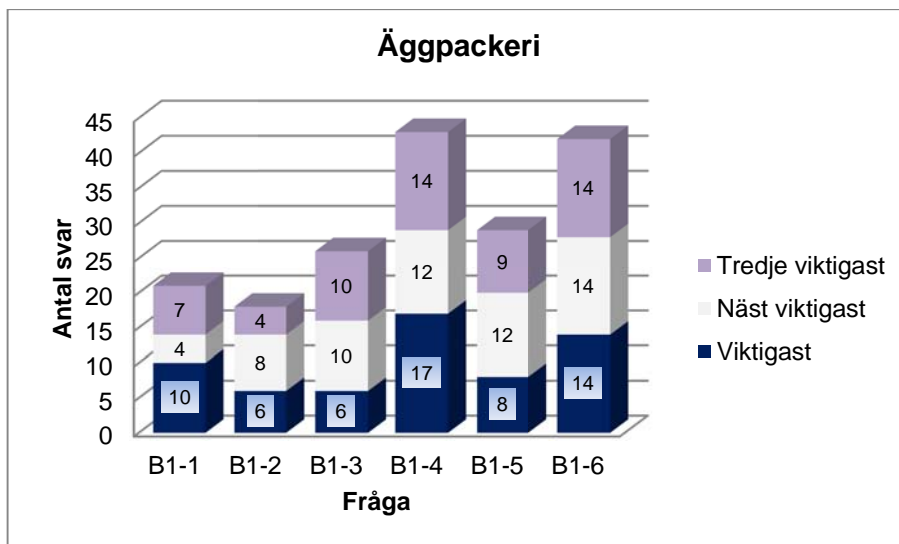
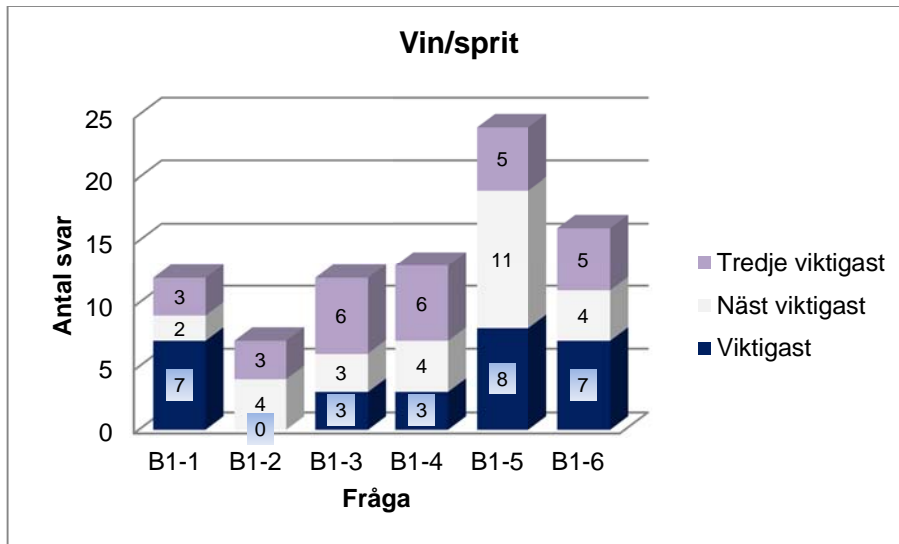
I viss mån

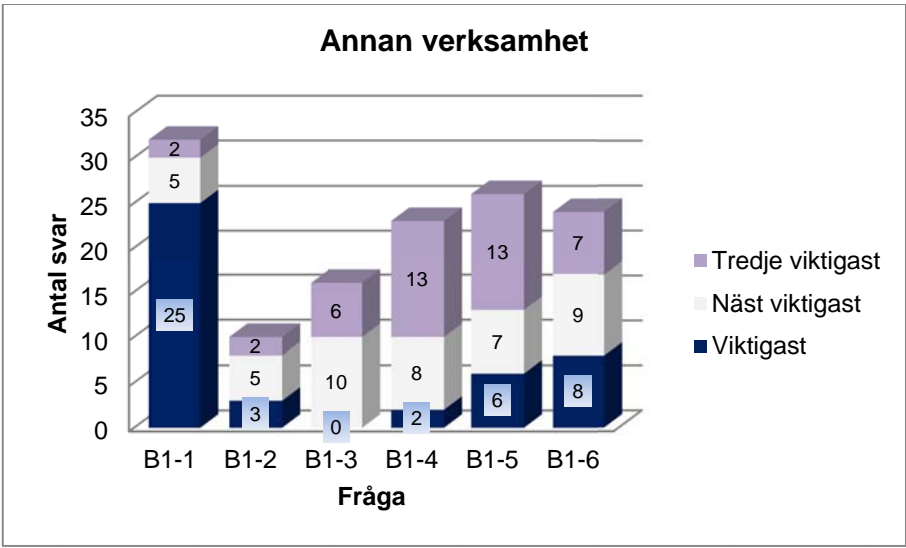
Kommentar:

Har du ytterligare kommentarer eller synpunkter som du tror kan vara viktiga för oss? Skriv dessa här!

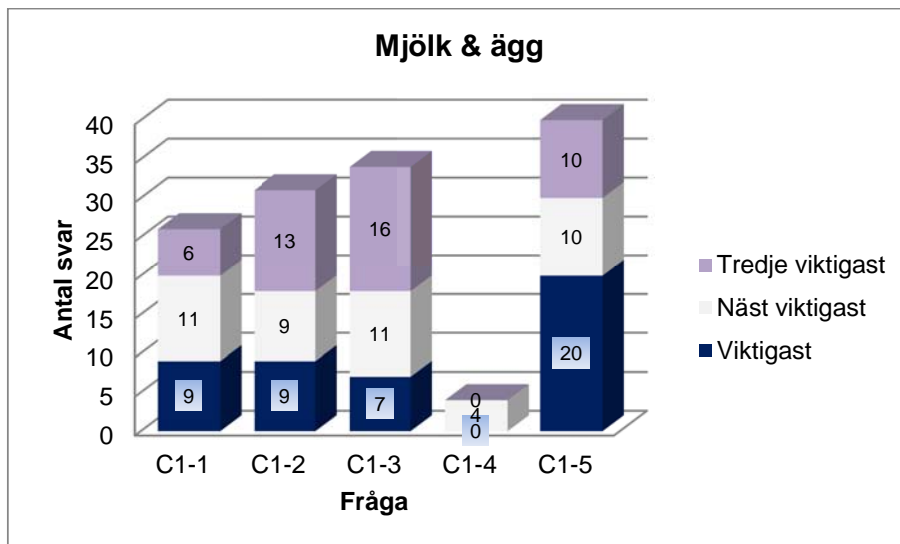
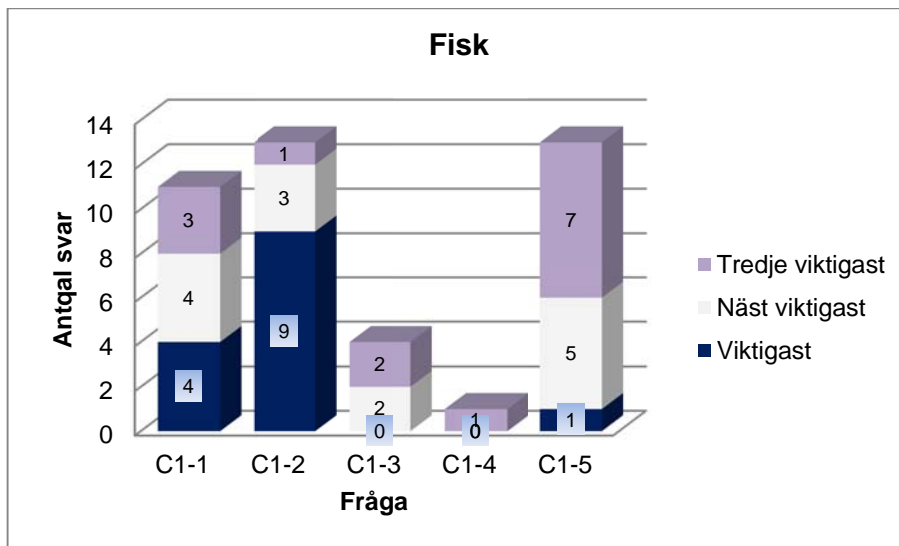
Bilaga 2: Branschernas svar på fråga B2, avsnitt B

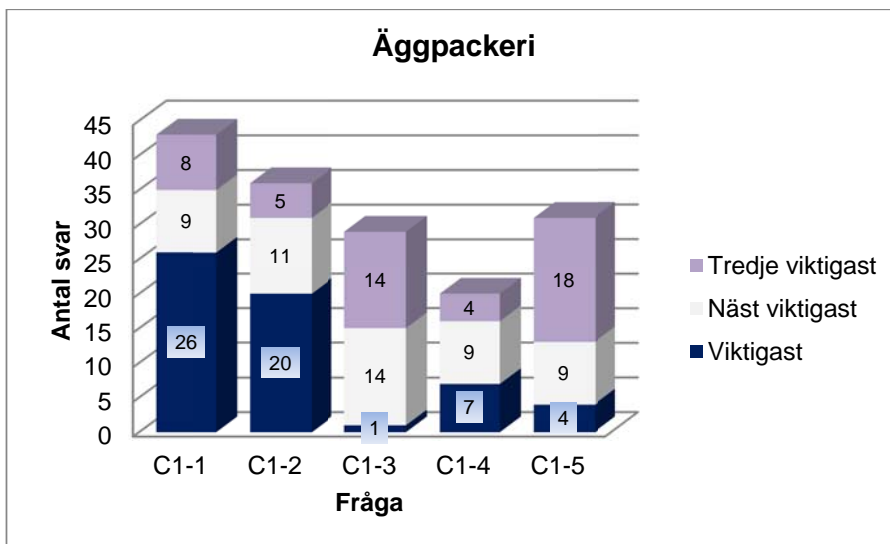
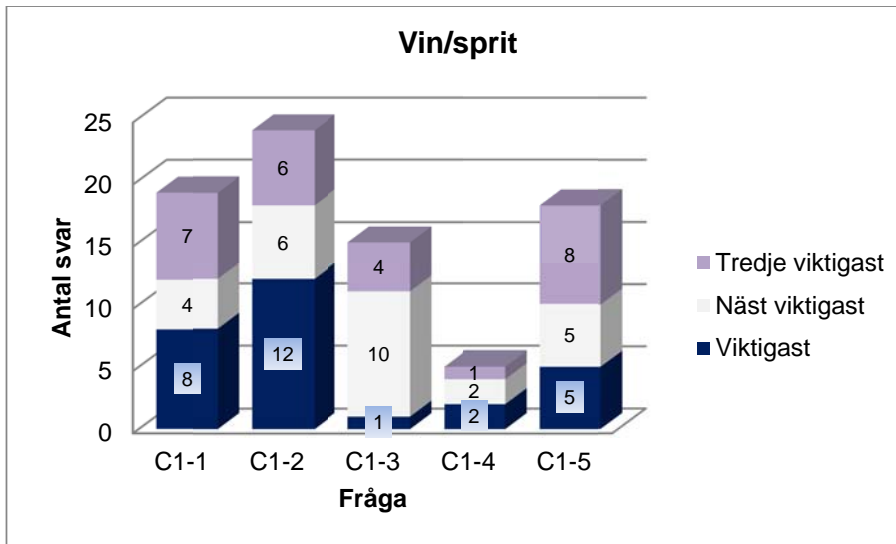


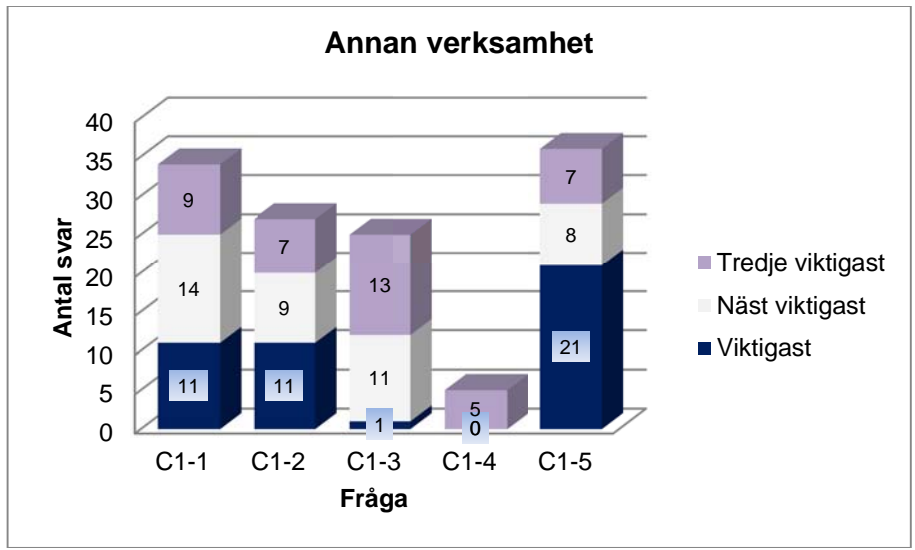




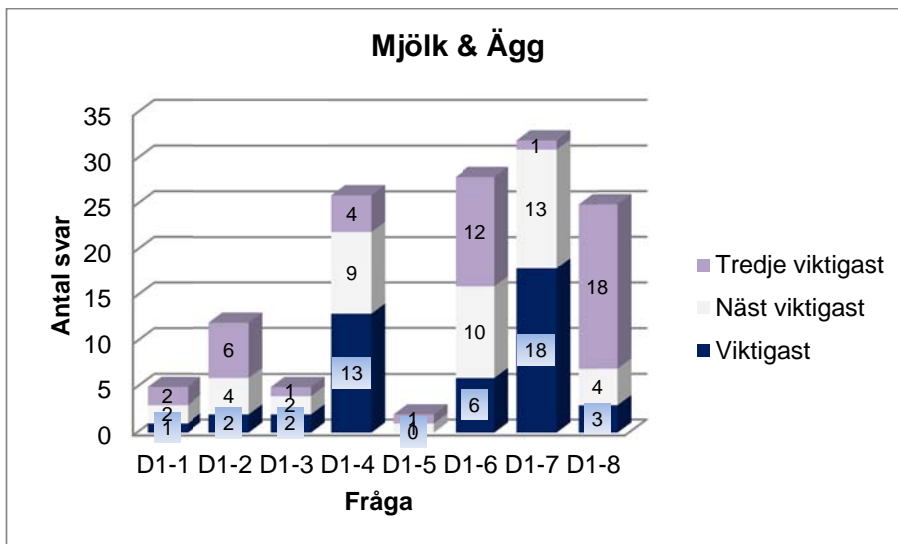
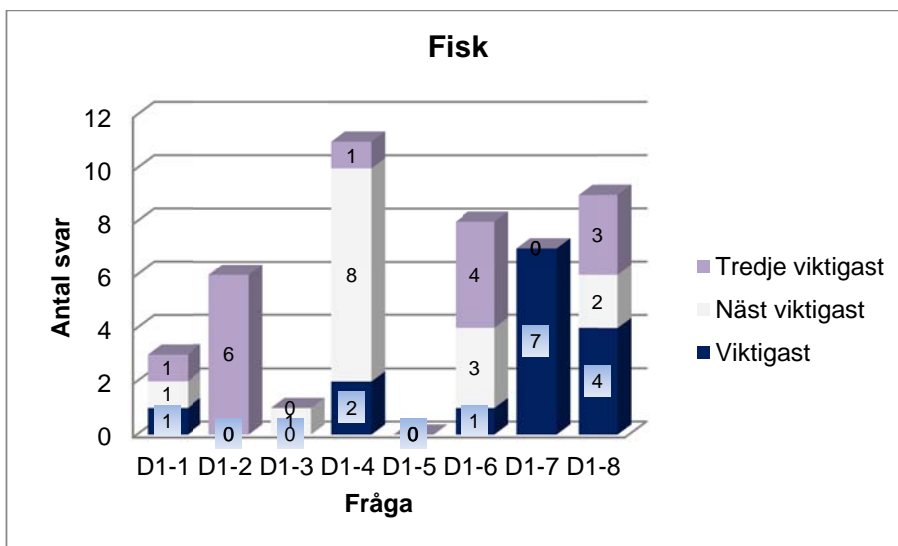
Bilaga 3: Branschernas svar på fråga C2, avsnitt C

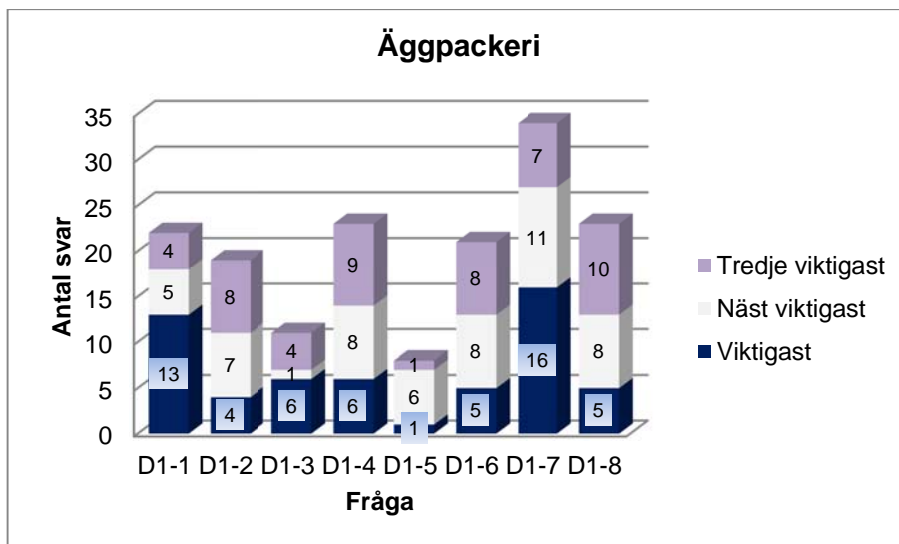
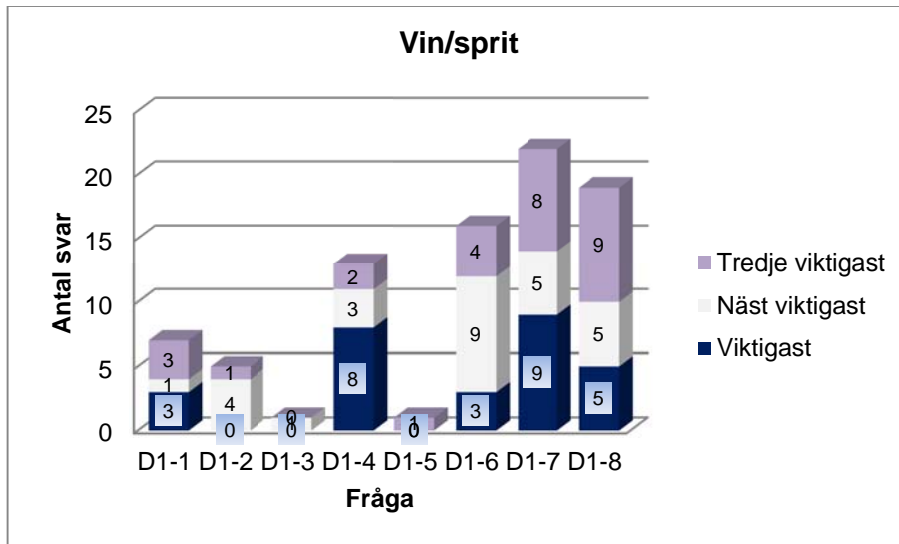


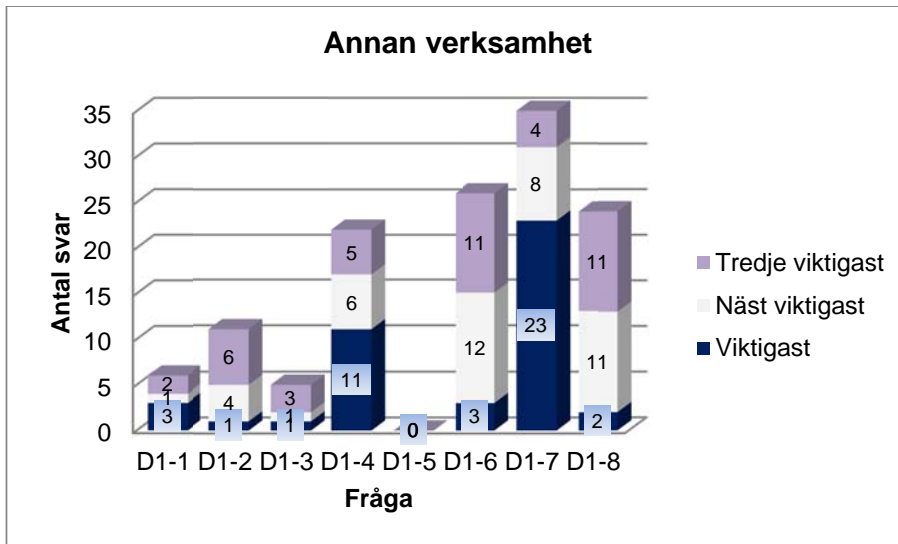




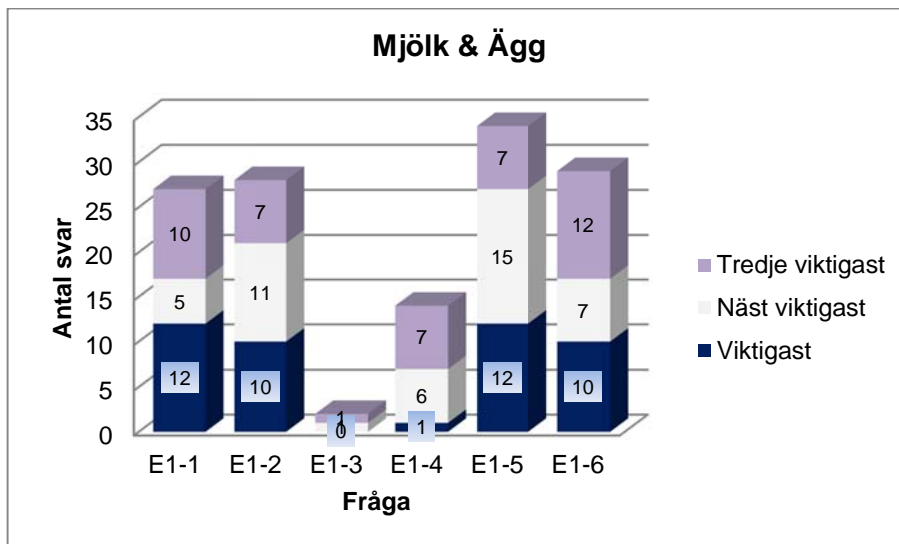
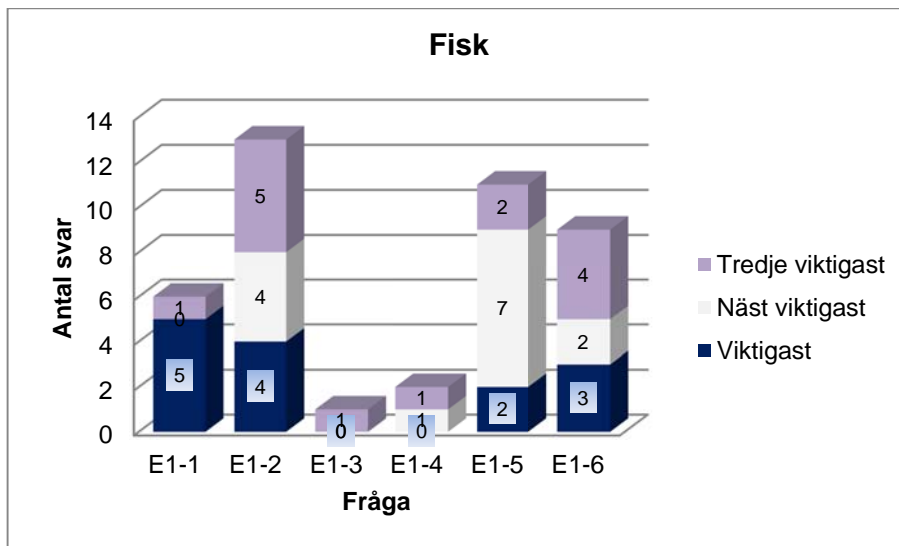
Bilaga 4: Branschernas svar på fråga D2, avsnitt D

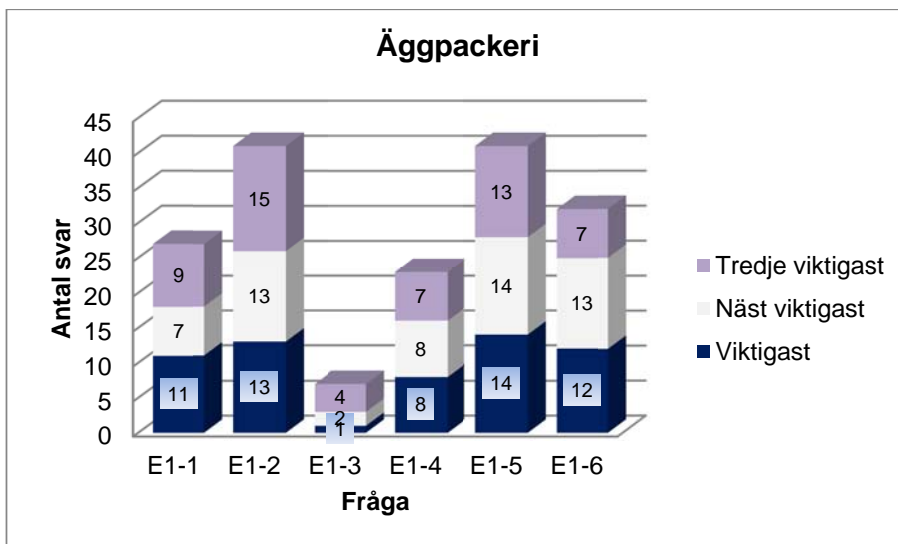
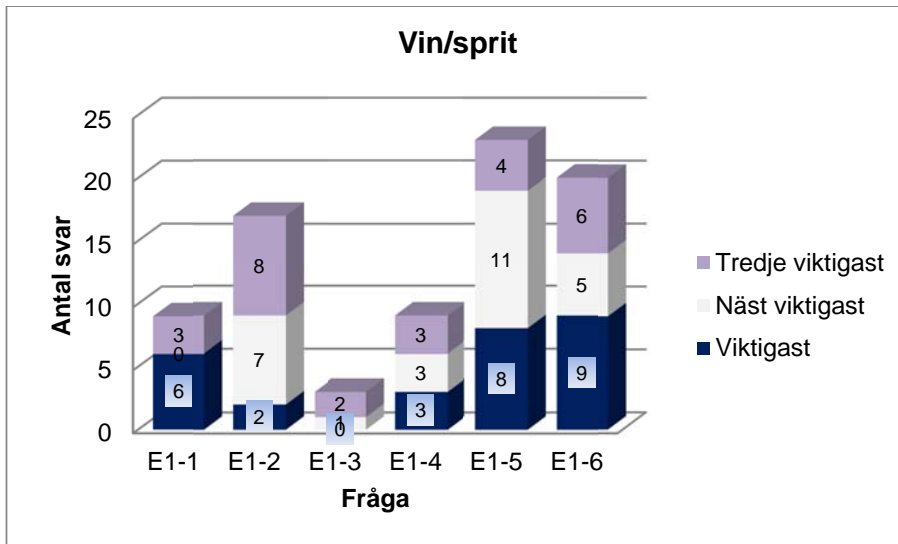


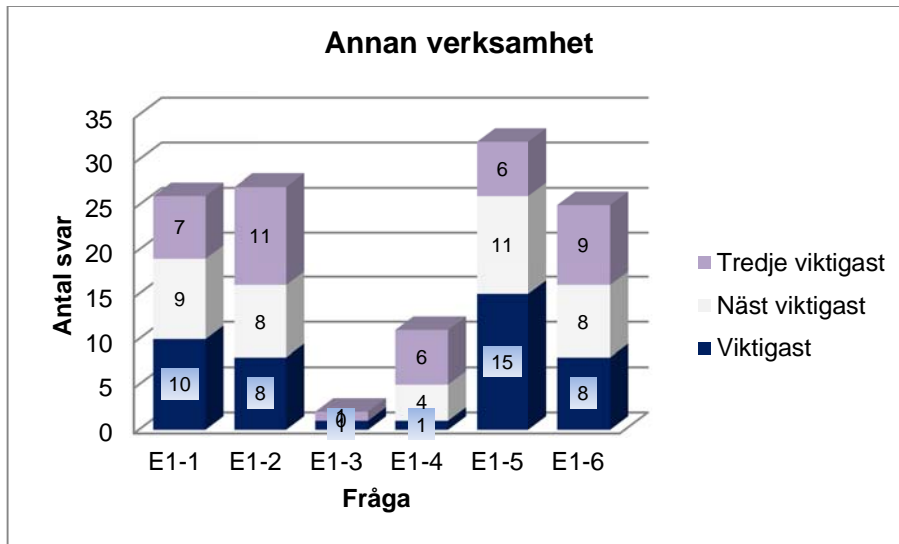




Bilaga 5: Branschernas svar på fråga E2, avsnitt E







1. Proficiency Testing – Food Chemistry, Lead and cadmium extracted from ceramics by C Åstrand and Lars Jorhem.
2. Fullkorn, bönor och ägg – analys av näringsämnen av C Gard, I Mattisson, A Staffas och C Åstrand.
3. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 45 by L Merino.
4. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2010 av C Normark och K Mykkänen.
5. Riksprojekt 2009. Salmonella, Campylobacter och E.coli i färska kryddor och bladgrönsaker från Sydostasien av N Karnehed och M Lindblad.
6. Vad gör de som drabbas av magsjuka och matförgiftningar – resultat från en nationell intervjuundersökning av J Toljander och N Karnehed.
7. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2008, Part 1 – National Report by A Andersson, F Broman, A Hellström and B-G Österdahl.
The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2008, Part 2 – Report to Commission and EFSA by A Andersson and A Hellström.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-20 by C Åstrand and Lars Jorhem.
9. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2010:1, mars av C Lantz, T Šlapokas och M Olsson.
10. Rapportering av livsmedelskontrollen 2009 av D Rosling och K Bäcklund Stålenheim.
11. Rapportering av dricksvattenkontrollen 2009 av D Rosling.
12. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2010 av C Normark, K Mykkänen och I Boriak.
13. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2009 av I Nordlander, B Aspenström-Fagerlund, A Glynn, A Johansson, K Granelli, E Fredberg, I Nilsson, Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
14. Metaller i fisk i Sverige – sammanställning av analysdata 2001-2005 av B Sundström och L Jorhem.
15. Import av fisk från tredje land – redlighetsprojekt inom gränskontrollen av E Fredberg, P Elvingsson och Y Sjögren.
16. Djurskydd vid slakt – ett kontrollprojekt av C Berg och T Axelsson.
17. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 46 by L Merino.
18. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-8 by H S Strandler and A Staffas.
19. Potatis – analys av näringsämnen av V Öhrvik, I Mattisson, S Wretling och C Åstrand.
20. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2010:2, september av C Lantz, T Šlapokas och I Boriak.
21. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-21 by C Åstrand and Lars Jorhem.
22. Rapport från GMO-projektet 2010. Undersökning av förekomsten av icke godkända GMO i livsmedel av Z Kurowska.
23. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Oktober 2010 av C Normark, K Mykkänen och I Boriak.

1. Lunch och lärande – skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet av M Lennernäs.
2. Kosttillskott som säljs via Internet – en studie av hur kraven i lagstiftningen uppfylls av A Wedholm Pallas, A Laser Reuterswärd och U Beckman-Sundh.
3. Vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Sammanställt av E Lövestram.
4. Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskapssammanställning av R Modin.
5. Riskprofil för material i kontakt med livsmedel av K Svensson, Livsmedelsverket och G Olafsson, Rikisendurskodun (Environmental and Food Agency of Iceland).
6. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, Januari 2011 av C Normark, och I Boriak.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 47.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-22 by C Åstrand and Lars Jorhem.
9. Riksprojekt 2010. Listeria monocytogenes i kyld ätferdig mat av C Nilsson och M Lindblad.
10. Kontroll av restsubstanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2010 av I Nordlander, Å Kjellgren, A Glynn, B Aspenström-Fagerlund, K Granelli, I Nilsson, C Sjölund Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
11. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2011 av C Normark, I Boriak, M Lindqvist och I Tillander.
12. Bär – analys av näringsämnen av V Öhrvik, I Mattisson, A Staffas och H S Strandler.
13. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:1, mars av T Šlapokas C Lantz och M Lindqvist.
14. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2009-2010 – av av I Nordlander, M Persson, H Hallström, M Simonsson, Livsmedelsverket och B Karlsson, SMHI.
15. Margariner och matfettblandningar – analys av fettsyror av R Åsgård och S Wretling.
16. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 48.
17. Kontroll av bekämpningsmedelsrester i livsmedel 2009 av A Jansson, X Holmbäck och A Wannberg.
18. Klimatpåverkan och energianvändning från livsmedelsförpackningar av M Wallman och K Nilsson.
19. Klimatpåverkan i kylkedjan – från livsmedelsindustri till konsument av K Nilsson och U Lindberg.
20. Förvara maten rätt så håller den längre – vetenskapligt underlag om optimal förvaring av livsmedel av R Modin och M Lindblad.
21. Råd om mat för barn 0-5 år. Vetenskapligt underlag med risk- och nyttovärderingar och kunskapsöversikter.
22. Råd om mat för barn 0-5 år. Hanteringsrapport som beskriver hur risk- och nyttovärderingar, tillsammans med andra faktorer, har lett fram till Livsmedelsverkets råd.
23. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-23 by C Åstrand and Lars Jorhem.
24. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-9 by A Staffas and H S Strandler.
25. Nordiskt kontrollprojekt om nyckelhålmärkning 2011 av I Lindeberg.
26. Rapport från GMO-projektet 2011. Undersökning av förekomsten av GMO i livsmedel av Z Kurowska.
27. Fat Quality - Trends in fatty acid composition over the last decade by I Mattisson, S Trattner and S Wretling.
28. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2011:2, september av T Šlapokas och M Lindqvist.
29. Kontrollen roll skiljer sig mellan livsmedelsbranscherna av T Ahlström, G Jansson och S Sylvén.