

Kommittédirektiv



**Offentliggörande av resultat från livsmedels-
tillsyn**

**Dir.
2004:147**

Beslut vid regeringssammanträde den 28 oktober 2004.

Sammanfattning av uppdraget

En särskild utredare skall analysera olika metoder för att tillgängliggöra resultaten från livsmedelstillsynen för konsumenterna. Regelmässigt offentliggörande av tillsynsresultat skulle kunna tjäna syftet att förbättra livsmedelshantering och egenkontroll inom livsmedels- och restaurangnäringarna. Utredaren skall föreslå om, och i så fall hur, ett sådant förfarande bör utformas.

Bakgrund

Tillhandahållande av livsmedel ställer stora krav på livsmedelslokalernas utformning liksom på hantering och hygien under tillverknings- och beredningsprocessen. För att säkerställa att dessa krav efterlevs sker, som komplement till företagens egenkontroll, även en tillsyn i offentlig regi. Denna tillsyn utövas i huvudsak av kommunerna, men även av Livsmedelsverket. Resultatet från denna tillsyn har visat att det förekommer brister i verksamhetsutövarnas efterlevnad av regelverket kring livsmedelshantering m.m. Det är också önskvärt att konsumenterna har en inblick i hur väl företagen efterlever lagstiftningen. Detta gäller förtroendet för så väl livsmedels- och restaurangföretagare som tilltron till den verksamhet som utövas av tillsynsmyndigheterna. Ett möjligt verktyg för att öka livsmedelsföretagarnas efterlevnad av de krav som livsmedelslagstiftningen ställer kan vara att regelmässigt offentliggöra utfallet av tillsynsmyndigheternas inspektioner. I princip är inspektionsrapporter redan i dag offentliga. För att en konsument skall få vetskap om tillsynsresultatet för en enskild anläggning krävs dock

att han eller hon kontaktar respektive myndighet och begär ut handlingen. Detta torde inte förekomma i särskilt omfattande grad. För att i praktiken göra inspektionsresultaten tillgängliga för allmänheten krävs troligen ett systematiskt offentliggörande.

Sedan den 1 oktober 2001 tillämpas i Danmark ett system för att offentliggöra tillsynsresultat. Det danska systemet innebär att tillsynsmyndigheten efter genomförd inspektion överlämnar ett inspektionsprotokoll till livsmedelsföretaget. Protokollet anger på en tregradig skala hur väl företaget lever upp till lagstiftningen. Rapporten skall anslås synligt i den inspekterade lokalen. Företagen har rätt att begära förnyad inspektion för att förbättra sitt tillsynsresultat.

Det danska systemet är en tänkbar variant för ett mer systematiskt offentliggörande av tillsynsresultat i det led i livsmedelskedjan som ligger närmast konsumenterna. En annan metod för offentliggörande kan vara att myndigheten anslår upplysningar endast när avvikelser från regelverket påvisats. Ytterligare en möjlighet är att utnyttja de lokala eller den centrala tillsynsmyndighetens hemsida för att publicera sammanfattande omdömen om tillsynsobjekten. En fjärde möjlighet är att tillsynsmyndigheten åläggs att tydligt anslå information i de fall en inspektion lett till anmärkning. Det kan också finnas andra sätt att offentliggöra informationen. För alla metoder gäller dock att de för att fylla sin funktion måste vara så utformade att budskapet är begripligt och lättillgängligt för konsumenten.

Ett offentliggörande av tillsynsresultat ställer särskilda krav på tillsynsmyndigheterna. Detta gäller till exempel att en företagare som får ett sämre resultat bör kunna få möjlighet till ominspektion efter att ha åtgärdat bristerna, liksom att inspektionsfrekvensen måste hålla en viss nivå så att alla företagare har ett aktuellt inspektionsprotokoll anslaget eller publicerat.

De olika metoderna för offentliggörande av tillsynsresultat skulle kunna leda till att det uppstår konflikter med annan lagstiftning, exempelvis personuppgiftslagen eller sekretesslagen. Frågor som gäller företagets verksamhet och företagarnas och deras personals integritet måste också beaktas när ett system med offentliga tillsynsresultat övervägs.

Uppdraget

En analys skall göras av olika metoder för att delge konsumenterna relevant information om resultatet av livsmedelstillsynen, såväl vad avser enskilda objekt som grupper av objekt. Dessa konsumentupplysningar skall inte begränsas till livsmedelsdetaljer och restauranger.

Genom att analysera ekonomiska, juridiska och andra konsekvenser för tillsynsmyndigheterna respektive objekten av de olika alternativen skall utredaren bedöma om tillsynsresultatet bör offentliggöras. Om utredaren gör bedömningen att tillsynsresultatet bör offentliggöras skall utredaren ange vilken av metoderna för offentliggörande som är att föredra. Utredaren skall också lämna förslag till de författningsändringar som övervägandena leder fram till.

En konsekvensbedömning skall göras för samtliga förslag. I denna skall det, utöver en samhällsekonomisk analys, även ingå en beräkning av förslagets ekonomiska konsekvenser för tillsynsmyndigheterna och de berörda företagen. Innebär förslagen ökade kostnader för tillsynsmyndigheterna skall utredaren presentera förslag till finansiering enligt gällande finansieringsprinciper. Utredaren skall i sitt arbete samråda med företrädare för tillsynsmyndigheterna, livsmedels- och restaurangnäringen samt andra berörda aktörer.

Uppdraget skall vara avslutat senast den 1 juni 2005.

(Jordbruksdepartementet)

Kommittédirektiv



Avgifter för foder-, livsmedels- och djurskyddstillsyn

**Dir.
2004:140**

Beslut vid regeringssammanträde den 14 oktober 2004.

Sammanfattning av uppdraget

En särskild utredare skall lämna förslag till ett avgiftssystem för foder-, livsmedels-, djurhälso- och djurskyddstillsyn. I uppdraget ingår att lämna förslag till en avgiftskonstruktion som baseras dels på de kriterier som återfinns i Europaparlamentets och rådets Förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (EUT L 165, 30.4.2004, sid. 1) dels på principen att varje tillsynsmyndighet (i tillämpliga fall kommunfullmäktige) själv beslutar om avgiftens storlek för sina respektive tillsynsobjekt.

Utredaren skall även lämna förslag till ett system som ger kommunerna möjlighet att i sin helhet avgiftsfinansiera livsmedelstillsynen, samt ta ställning till hur behovet att styra avgifternas storlek för att både säkerställa en likvärdig tillsyn och att företag i olika delar av landet behandlas likvärdigt kan balanseras mot grundprincipen att varje tillsynsmyndighet skall kunna nå full kostnadsäckning för sina tillsynsverksamheter. Utredaren skall föreslå de författningsändringar som bedöms vara nödvändiga.

Bakgrund

I april 2004 antogs förordning (EG) nr. 882/2004. Förordningen behandlar bl.a. organisation, finansiering och genomförande av medlemsstaternas kontroller. Vad gäller avgifter för tillsynen fastställer förordningen vilka kostnadslag som får ingå i beräkningen av avgifterna och vilka faktorer i företagets verksamhet som skall

vägas in i avgiftssättningen. Förordningen träder i dessa delar i kraft den 1 januari 2007.

Enligt förordning (EG) nr 882/2004 får medlemsstaterna finansiera kontrollerna med avgifter och med anslag (motsvarande). De kontroller som omfattas av förordningen är de som genomförs för att kontrollera efterlevnaden av all gemenskapslagstiftning inom områdena foder, livsmedel, djurskydd och djurhälsa. Exempel på verksamheter som omfattas är årlig tillsyn, rests substanskontroll och köttbesiktning. För vissa specificerade delar av kontrollen är det obligatoriskt för medlemsstaterna att ta ut en avgift, i övriga fall innebär förordningen en möjlighet för medlemsstaten att finansiera kontrollen med avgifter. För det fall en medlemsstat väljer att avgiftsfinansiera kontrollen, lägger förordningen fast ett antal principer som skall ligga till grund för det nationella avgiftssystemet.

De kommunalt fastställda avgifterna för djurskyddstillsynen har kritiserats av Riksrevisionen i rapporten 2003/04:1 Hur effektiv är djurskyddstillsynen? Bland annat kritiserar Riksrevisionen den mycket stora spridningen mellan kommunerna när det gäller storleken på avgifterna för djurskyddstillsynen och de orättvisor och variationer i tillsyn som detta har skapat. Riksdagen har behandlat revisorernas rapport och tillkännagivit regeringen som sin uppfattning att regeringen bör överväga om det behövs förändringar i regleringen av hur det lokala djurskyddsarbetet finansieras och att vikten av att djurhållare i olika delar av landet behandlas på ett så långt möjligt likvärdigt sätt beaktas (bet. 2003/04:MJU14, rskr. 2003/04:211).

Riksdagen har också tillkännagivit regeringen som sin uppfattning att regeringen bör vidta åtgärder för att reformera finansierings- och avgiftssystemet för livsmedelskontrollen (bet. 2001/02:MJU22, rskr. 2001/02:319, 2001/02:320), även detta baserat på revisorernas granskning.

Nuvarande ordning

De nuvarande finansieringssystemen för de fyra tillsynsområdena är uppbyggda på olika sätt. För fodertillsynen tar Statens jordbruksverk ut avgift från de storskaliga foderproducenterna över vilka verket också utövar kontrollen. Inom livsmedelsområdet bedrivs den årliga tillsynen av livsmedelsanläggningar i huvudsak av kommunerna, men för vissa objekt har Livsmedelsverket tillsyns-

ansvar. Den avgift som årligen skall betalas av verksamhetsutövarna till respektive tillsynsmyndighet fastställs av Livsmedelsverket. Även djurskyddstillsynen bedrivs i huvudsak av kommunerna. För denna kontroll kan kommunerna besluta om och ta ut avgifter för tillsynen. Avgifterna får täcka tillsynsmyndighetens kostnader enligt den kommunala självkostnadsprincipen. Finansieringen av de centrala och regionala myndigheternas s.k. tillsynsvägledning varierar mellan tillsynsområden och myndigheter. För Djurskyddsmyndigheten och länsstyrelserna finansieras detta genom myndigheternas respektive ramanslag inom utgiftsområde 23 respektive 18. För Livsmedelsverkets del överförs 15 % av de årliga tillsynsavgifterna från kommunerna till verket (29 a § livsmedelslagen (1971:511) och 11 § förordning (1989:1110) om avgifter för livsmedelstillsyn m.m.). Tillsynen över djurhälsobestämmelserna finansieras i huvudsak över Jordbruksverkets myndighetsanslag utgiftsområde 23. Det finns dock undantag, exempelvis finansieras kontrollen av import av djur från tredje land genom avgifter liksom den officiella djurhälsokontrollen som utövas av veterinärer.

Uppdraget

Utgångspunkter för avgiftssystemet

Utgångspunkten är att avgiftssystemet skall konstrueras så att det uppfyller kraven i förordning (EG) nr. 882/2004 och medger full kostnadstäckning för tillsynsmyndigheten. En annan utgångspunkt är att tillsynsmyndigheternas avgiftsinkomster skall medge att tillsynen för olika typer av objekt ligger på en godtagbar nivå och att tillsyn och principer för avgiftssättning blir likvärdiga i hela landet. Ytterligare en utgångspunkt för det nya avgiftssystemet är att respektive tillsynsmyndighet själv (i fråga om kommunerna kommunfullmäktige) ska besluta om avgiftens storlek. Denna princip skall ställas mot faktiska skillnader mellan olika kommuner som kan påverka kostnaderna för tillsynen och förklara skillnader i avgiftssättning, t.ex. skillnader i geografisk storlek. I detta ingår även att lämna förslag till vilken instans som skall besluta om de olika avgifternas storlek.

Utredaren skall ta fram en modell för beräkning av avgiftsnivån för olika typer av företag. Avgifternas storlek skall baseras på en fullgod ambitionsnivå för tillsynen så att denna bedrivs på ett

tillfredsställande sätt och tar hänsyn till relevanta riskfaktorer. I detta ligger att avgiftssystemet skall skapa förutsättningar för en likvärdig och effektiv tillsyn i hela landet så att konsumenternas säkerhet tryggas och konkurrensförhållanden blir rättvisa.

Små och nystartade företag skall inte bära en avgiftsbörda som riskerar att hämma deras konkurrenskraft och utvecklingspotential. En analys av vilka typer av företag som är särskilt känsliga för en ökad avgiftsbörda skall göras. Baserat på denna analys skall utredaren i sitt förslag till avgiftssystem överväga om det finns anledning att vissa typer av företag får sänkt tillsynsavgift. Utredaren skall också belysa på vilket sätt tillsynsmyndigheten påverkas av ett sådant system med nedsatta tillsynsavgifter för vissa objekt.

Förordning (EG) nr. 882/2004 medger att företag som genom god egenkontroll och systematisk kvalitetssäkring av verksamheten visar särskilt goda tillsynsresultat premieras. Detta kan göras genom att de aktuella företagen inte inspekteras lika ofta och därmed får lägre avgift. Även företag med liten produktion, företag som använder traditionella metoder samt företag som är lokaliserade i regioner med särskilda geografiska begränsningar kan enligt förordningen ges nedsatt avgift. Utredaren skall beakta detta i sitt förslag till nytt avgiftssystem.

Samma kommunala nämnd utövar flera typer av tillsyn, nämligen miljö-, djurskydds- och livsmedelstillsyn. Men en verksamhetsutövare kan också bli föremål för tillsyn från olika myndigheter. Exempelvis bedriver kommunen djurskyddstillsynen och staten (Jordbruksverket) tillsyn över fodertillverkningen vid ett lantbruk. Likartade principer för avgiftssystemens utformning, tillsynsområden och myndigheter emellan, bedöms vara till fördel för såväl tillsynsmyndigheter som för företagare. Utredaren skall härvid belysa en modell för att ge kommunerna möjlighet att i sin helhet avgiftsfinansiera livsmedelstillsynen.

En inledande analys av konkurrensaspekter inom tillsynsområdet har gjorts av Riksrevisionen i fråga om djurskyddstillsynen. Utredaren skall utveckla och beakta detta i sitt arbete med förslag till organisationen för fastsättandet avgifternas storlek.

Det avgiftssystem som tillämpas i dag för Livsmedelsverkets köttbesiktning m.m. vid slakterier kan komma att påverkas av förordning (EG) nr. 882/2004. Utredaren skall analysera om förordningen bör föranleda en förändring av det nuvarande avgiftssystemet för köttbesiktning och, om så är fallet, föreslå ett nytt avgiftssystem.

Utredaren skall vidare beräkna de centrala och regionala tillsynsmyndigheternas kostnader för råd och stöd till de lokala tillsynsmyndigheterna samt lämna förslag till hur dessa uppgifter bör finansieras. Härvidlag skall lämpligheten i den nuvarande överföringen av 15 % av den årliga tillsynsavgiften från kommunerna till Livsmedelsverket analyseras. I detta ingår att överväga om uppgifter att ge vägledning är att anse som en del av tillsynen. Om så bedöms vara fallet skall utgångspunkten vara full kostnadstäckning.

Avgiftssystemet skall vara klart och begripligt så att det inte riskerar att inverka negativt på förtroendet för tillsynsmyndigheterna. I detta ingår att beakta kravet på att avgiftsättningen för tillsyn för att verifiera efterlevnaden av gemenskapslagstiftning inom områdena foder, livsmedel, djurskydd och djurhälsa i Sverige skall redovisas till Europeiska kommissionen.

Uppdragets närmare innehåll

Utredaren skall lämna förslag till:

- ett system som ger kommunerna möjlighet att i sin helhet avgiftsfinansiera livsmedelstillsynen,
- utformning av ett system för avgifter avseende tillsynen av efterlevnaden av foder-, livsmedels- och djurskyddslagstiftningen samt i relevanta delar av lagstiftningen om djurhälsa,
- principer för att på ett enhetligt sätt bedöma de företag som har rutiner, vilka kan leda till lägre risker och minskat behov av tillsynsbesök,
- principer för att på ett enhetligt sätt bedöma de företag som baserat på sin storlek eller omsättning, geografiska begränsningar eller användning av traditionella metoder kan komma att få sänkt tillsynsavgift, liksom ett eventuellt system för ersättning till tillsynsmyndigheterna för inkomstbortfallet i dessa fall,
- ändringar i det nuvarande systemet för avgifter för offentlig kontroll av livsmedel av animaliskt ursprung (köttbesiktning vid slakterier m.m.),

- finansiering av de centrala och regionala tillsynsmyndigheternas vägledande arbete inom tillsynen med full kostnadstäckning som utgångspunkt,
- de författningsändringar som övervägandena leder fram till.

En konsekvensbedömning skall göras för samtliga förslag. I denna skall det, utöver en beräkning av förslagets ekonomiska konsekvenser för kommunerna och de berörda företagen, ingå en redovisning av de samhällsekonomiska konsekvenserna samt statsfinansiella effekter. För de förslag som har statsfinansiella effekter skall utredaren föreslå finansiering i enlighet med gällande finansieringsprinciper. Om utredarens förslag innebär regeländringar som påverkar kommunernas möjligheter att ta ut avgifter eller påverkar kommunernas möjligheter till andra inkomster skall finansieringsprincipen mellan staten och kommunsektorn tillämpas.

I sitt arbete skall utredaren samråda med berörda aktörer och organisationer, inklusive Ekonomistyrningsverket och Näringslivets nämnd för regelgranskning. Vidare skall utredaren vid utarbetandet av sina förslag ta hänsyn till Tillsynsutredningens slutsatser (SOU 2004:100).

Uppdraget skall vara avslutat senast den 1 april 2005.

(Jordbruksdepartementet)



REGERINGEN

Regeringsbeslut 5

2005-03-10

Jo2004/719

Jo2004/1862

Jordbruksdepartementet

Livsmedelsverket
Box 622
751 26 UPPSALA

**Uppdrag att utreda frågor om livsmedelshygienisk kompetens inom
livsmedelsföretag**

1 bilaga

Ärendet

Regeringen har uppmärksammat på att det förekommer att företagare och anställda inom livsmedels- och restaurangnäringarna i vissa fall har bristfälliga kunskaper i livsmedelshantering.

Ett förslag som har framförts till regeringen för att komma till rätta med dessa brister är att införa ett generellt krav på särskild utbildning eller licensiering för att få arbeta yrkesmässigt med livsmedel. Förslaget har framförts i skrivelser från de lokala och regionala tillsynsmyndigheterna inom livsmedelsområdet, bl.a. från Stockholms stad i skrivelse den 2 mars 2004 och från Länsstyrelsen i Värmlands län i skrivelse den 25 augusti 2004.

Vidare har ett stort antal lokala tillsynsmyndigheter i samband med remissbehandlingen av departementspromemorian Förbättrad djurskydds- och livsmedelstillsyn (Ds 2004:11) framfört att ett s.k. "livsmedelskörkort" skulle vara önskvärt för att förbättra livsmedelshantering, inte minst i detaljistledet.

Regeringens beslut

Regeringen beslutar att ge Livsmedelsverket i uppdrag att, med utgångspunkt i en bedömning av nuvarande utbildnings- och kompetensnivå inom livsmedelsföretagen i Sverige, lämna förslag till åtgärder för att höja den livsmedelshygieniska kompetensen hos den som hanterar livsmedel yrkesmässigt. Livsmedelsverket skall följa de direktiv som anges i *bilagan*.

Livsmedelsverket skall redovisa resultatet av detta uppdrag senast den 15 juni 2006.

På regeringens vägnar

Ann-Christin Nykvist

Fredrik Alfer

Kopia till

Riksdagens miljö- och jordbruksutskott

Finansdepartementet/BA

Utredningen (Jo 2004:08) om offentliggörande av resultat från livsmedelstillsynen

Länsstyrelsen i Värmlands län

Stockholms kommun, Miljö- och hälsoskydds nämnden



REGERINGSKANSLIET

Promemoria

2005-03-10

Bilaga till
regeringsbeslut
2005-03-10 nr 5

Jordbruksdepartementet

Direktiv för genomförande av uppdrag att utreda frågor om livsmedelshygienisk kompetens inom livsmedelsföretag

Bakgrund

Enligt Livsmedelsverkets uppskattning insjuknar omkring 500 000 personer årligen till följd av matförgiftning. Av dessa fall antas hälften häröra från bristfällig livsmedelshantering i hemmet. Följaktligen har ett betydande antal matförgiftningsfall sin orsak i hanteringen i livsmedelsbutiker, restauranger och andra livsmedelslokaler.

En förbättrad kunskap om livsmedelsburna sjukdomar, korrekt livsmedelshygienisk hantering, personalhygien m.m. bland de som arbetar inom restaurang- och livsmedelsnäringarna skulle kunna bidra till att öka livsmedelssäkerheten och minska antalet sjukdomsfall till följd av matförgiftning.

Flera länder har prövat system som innebär att de som yrkesmässigt hanterar livsmedel måste genomgå särskild utbildning. Exempelvis har Finland infört ett s.k. livsmedelskörkort. I den finska modellen erhålls livsmedelskörkortet efter godkänt prov i grundläggande livsmedelshygien och detta utgör ett krav för anställning inom livsmedelssektorn.

Ett generellt krav på kunskaper i livsmedelshygien kan ha både för- och nackdelar. Det kan antas att den allmänna kunskapen om livsmedelshygien höjs vid ett sådant krav. Emellertid skiljer sig olika verksamheter inom livsmedels- och restaurangnäringarna väsentligt åt. Ett generellt krav

skulle därför kunna riskera att utformas så allmänt att det inte skulle ge tillräckliga kunskaper för viss specialiserad verksamhet samtidigt som kraven inte skulle stå i rimlig proportion till annan mindre riskfylld verksamhet.

Ett tvingande krav på särskild utbildning för yrkesmässig livsmedels- hantering innebär en börda och en ökad kostnad för livsmedelsföretagarna. För att kunna motivera detta måste vinsterna för konsumenterna i form av minskad risk för matförgiftning vara betydande. Vidare kan negativa konsekvenser från integrationssynpunkt uppstå om utfärdandet av ett kompetensbevis förknippas med ett skriftligt prov. Dessutom innebär ett generellt nationellt krav på särskild utbildning för att få arbeta inom livsmedels- och restaurangbranscherna ett hinder för den fria rörligheten av personer och tjänster inom EU.

Redan i dag medger den svenska livsmedelslagstiftningen att tillsynsmyndigheten förelägger en verksamhetsutövare att åtgärda brister. Dessa brister kan avse personalens kompetens när det gäller vissa arbetsmoment. Möjligheten att meddela föreläggande vad avser de anställdas kompetens utnyttjas dock synnerligen sällan av tillsynsmyndigheten.

Tillstånd för livsmedelshantering bygger för närvarande i huvudsak på kravet att verksamheten skall bedrivas i en godkänd livsmedelslokal. När det nya ramverket för livsmedelshygien inom EU träder i kraft den 1 januari 2006 förskjuts fokus från själva lokalen till den verksamhet som bedrivs i lokalen. I detta fall skulle ett godkännandebeslut kunna förknippas med villkor om vissa kunskapskrav för de som utför vissa uppgifter inom ramen för den verksamhet som ryms inom tillståndet.

Uppdraget

Livsmedelsverket skall, med utgångspunkt i en bedömning av nuvarande utbildnings- och kompetensnivå inom livsmedelsföretagen i Sverige, lämna förslag till åtgärder för att höja den livsmedelshygieniska kompetensen hos dem som hanterar livsmedel yrkesmässigt. Livsmedelsverket skall följa de direktiv som anges nedan.

Med livsmedelsföretag förstås i detta uppdrag privata eller offentliga företag och andra organisationer som verkar inom produktion, förädling och

distribution av livsmedel, exklusive primärproduktionsledet men inbegripet detaljhandel, restauranger och storkök.

Utredningen skall belysa den nuvarande utbildnings- och kompetensnivån inom livsmedelsföretagen i Sverige ur ett livsmedelshygieniskt perspektiv. Baserat på dessa iakttagelser skall Livsmedelsverket bedöma vilka brister i kunskaper om livsmedelshantering som eventuellt kan föreligga inom olika delar av branschen och i vilken utsträckning dessa inverkar menligt på livsmedelssäkerheten.

Livsmedelsverket skall redovisa flera handlingsalternativ för att höja den livsmedelshygieniska kompetensen inom livsmedelsföretagen. Myndigheten skall förorda ett av de alternativ som föreslås och rangordna övriga. Både förslag och bygger på frivillighet och sådana som innebär ett obligatorium skall lämnas. Ett av förslagen skall utgöras av ett tvingande generellt kompetens- eller utbildningskrav för yrkesmän vid ett livsmedelsföretag.

Vid utarbetandet av Livsmedelsverkets åtgärdsförslag skall verket särskilt beakta:

- möjligheten för tillsynsmyndigheterna att utnyttja det utrymme som gällande lagstiftning ger att förelägga verksamhetsutövare att tillse att personalen har tillräckliga kunskaper för arbetet,
- huruvida det lagstadgade ansvaret som livsmedelsföretagaren har för de produkter som han eller hon släpper ut på marknaden också innebär möjligheter för tillsynsmyndigheten att i det enskilda fallet kräva särskilda utbildnings- eller kompetenskrav för livsmedelsföretagaren och/eller företagarens personal i samband med godkännandeprövning och inspektioner/revisioner,
- om ett verksamhetsgodkännande i stället för enbart lokalgodkännande innebär att även livsmedelsföretagarens kunskaper och kompetens att bedriva den aktuella verksamheten kan ingå som en del i godkännandeprövningen,
- att de åtgärder som föreslås är så utformade att kostnaderna som uppkommer hos livsmedelsföretagare och tillsynsmyndigheter för att genomföra åtgärderna står i rimlig proportion till nyttan för konsumenterna,
- att nationella särbestämmelser för företagande kan leda till hinder för arbetskraften att röra sig fritt inom gemenskapen och därmed komma i konflikt med principen om den fria rörligheten av varor och tjänster,

- vilka grupper inom ett livsmedelsföretag som bör vara föremål för åtgärden/kravet på särskild kompetens och då överväga om det för att uppnå målet räcker att den eller de som är ansvariga för verksamheten omfattas av kraven och
- att de regler som tas fram skall vara så utformade att de är lätta att tillämpa och förstå till både syfte och genomförande för alla berörda aktörer.

För det av Livsmedelsverkets förslag som i första hand förordas skall en handlingsplan för det praktiska genomförandet redovisas. För det fall som Livsmedelsverket förordar ett kompetensbevis eller liknande skall verket bedöma vilken eller vilka instanser som skulle utfärda beviset liksom vilka kriterier som skall vara uppfyllda för att erhålla kompetensbeviset. Även förslag till hur organisation och genomförande av nödvändiga utbildningsinsatser e.d. med anledning av förslaget skall lämnas. I detta avseende skall Livsmedelsverket beakta möjligheten att låta privata ackrediterade (motvarande) utbildningsanordnare genomföra utbildningen.

En konsekvensbedömning skall göras för samtliga förslag. I denna skall det, utöver en beräkning av förslagets ekonomiska konsekvenser för tillsynsmyndigheter och de berörda företagen, ingå en redovisning av de samhällsekonomiska konsekvenserna. Det sista gäller särskilt en bedömning av en eventuell samhällsekonomisk besparing av ett minskat antal matförgiftningsfall orsakade av dålig livsmedelshygienisk kompetens bland yrkesmän. Om förslagen får statsfinansiella effekter skall även dessa beräknas. Vidare skall förslagets eventuella påverkan på de integrationspolitiska målen bedömas av myndigheten.

För arbetet skall Livsmedelsverket knyta till sig en referensgrupp bestående av företrädare för tillsynsmyndigheter, livsmedelsföretagare samt de direkt och indirekt berörda myndigheter som bedöms vara relevanta. Sveriges kommuner och landsting liksom Näringslivets nämnd för regelgranskning skall också ges möjlighet att delta i referensgruppen. I arbetet skall erfarenheterna från de nordiska länder som genomfört eller är i stånd att genomföra kompetensbevis för yrkesmässig livsmedelshandtering inhämtas och redovisas, dessa erfarenheter skall inte begränsa sig till tillsynsmyndigheternas.

Bild 1 Kontrollrapport med symbol

			
Sammanfattande kontrollrapport			
Företag	Gott Kök & bar		
Identifikation	SE204		
Adress	Delikatessvägen 65 113 56 Stockholm		
Kontrollresultat lokal & rapport uppsatt enligt föreskrifter <input checked="" type="checkbox"/>			
Tidigare kontroller	Rutin	Beställid	Senaste kontroll
			
Datum	1 feb 05	4 maj 05	1 juni 05
Godkännande/registrering släpper med verksamheten	1		
Kontrollerade systemområden			
Inledning	1		
Personalförteckning	1		
Vatten	1		
Skadedjur	1		
Bengring	1		
Underhåll	1		
Temperatur	1		
Analys av råvaror (HACCP)	III	II	I
Redlighet	1		
Föreskrivna rutiner	II	I	
Mikrobiologiska eller kemiska analyser	1		
Övrigt	1		
Förklaring av symboler och poängsättning angående avvikelser från Livsmedelslagstiftningen.  (I) Ingen avvikelse  (II) Fåtal mindre avvikelser  (III) Flera mindre avvikelser alternativt allvarigt avvikelse De systemområden som inte är fyllda har inte kontrollerats alternativt är inte aktuella för företaget.			
Mativering Verksamheten har ej upprättat och infört rutiner grundade på HACCP-principer för produkten grillad kyckling. Denna avvikelse ska bedömas som allvarlig med hänvisning till konsumenternas hälsa. Vid inspektion den 1 juni har avvikelsen åtgärdats. Företaget har inte infört rutiner för spårbarhet. Vid inspektion den 4 maj har rutiner införts.			
Företaget förklarar sig att frivilligt åtgärda avvikelserna senast den Underskrifter _____ Företagets _____ Signatur _____ För mer information om kontrollresultat se www.stockholm.se/livsmedel MGP- och Måttstyrelsen, Stockholms Stad, Box 215, 111 03 Stockholm, telefon 08 21 70 00. För övrig information om Livsmedelskontrollen www.slv.se			
Företagets kommentar: <input type="checkbox"/> enig <input type="checkbox"/> delvis <input type="checkbox"/> ej tillräckligt utvärderat <input type="checkbox"/> annat			

Bild 3 Blankett för livsmedelsföretagets kommentarer

	Företagets kommentarer	
	Företag	Gott E&K & bar
	Identifikator	SE204
	Adress	Delikatessvägen 45 113 56 Stockholm
	Kommentarer om	Uppföljande kontroll den 1 juni 05
	Vi begär att kommentarerna offentliggörs på kontrollorganets hemsida tillsammans med kontrollrapporten <input type="checkbox"/>	
Vår kommentar: Gått ett kryss i passande rutt <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nej <input type="checkbox"/> är åtgärden utvärderad <input type="checkbox"/> annat		
Utföring		
[Empty space for handwritten notes and comments]		
Ort	Datum	Företag
Märket ska understrykas och skickas per fax eller brev till det lokala kontrollorganet. Den kan också överlämnas direkt till inspektören.		

Inspektionsrapport datorstyrda inspektioner

Checklista för manuell inspektion av storkushåll (med inspektionsrapport)

1(3)

Inspektionsrapport

Administrativa uppgifter

Besöksadress	Verksamhetsnamn	Datum
Besöksort	Besöksort	Inspektionsdag
	Stad	Besöksning enligt checklista för inspektion av Storkushåll version 1.3
Organisationsnummer		
	Förtydligade inspektion	
	Hälftenområde	
	Beskrivning från förtydligade inspektion tilläggade	

Livsmiddelsinspektion görs med stöd av 24 § Livsmiddelslagen (1971:311).
Tillägs står i zellighar med Livsmiddelsverkets kungärrska om besök i kungärrska (SLVFS 1990:10) med förskrifter om livsmiddelsbelys.

Hälftenområde avseende företaget vid inspektionsstillfället	
Godkänd	Avvikelser
Underkänd	

Om det är Underkänd innebär att tillsynsmyndigheten finner sådana avvikelser från Livsmiddelslagen som att myndigheten bedömer att verksamheten inte bedrivs tillfredsställande. Vidare innebär det att avvikelserna ska åtgärdas inom en viss tid och att myndigheten kommer att följa upp inspektionen. Företaget får hälftenområdet Underkänd om det blir 4 eller fler avvikelser under "Dokumentation från företaget ögns övervakning" eller 4 eller fler avvikelser under övriga rubriker (indrik 3 till 10) eller om det blir 1 eller flera allvariga avvikelser.

Avvikelser i tillsynspunkter. Koderna förklaras i bilaga	
Allvariga avvikelser (AA)	
Antal	
Avvikelser (A)	
Antal	
Ej aktuella punkter (E)	
Antal	

Kommentarer

Företaget är skyldigt att följa livsmiddelslagen och de förskrifter som har meddelats med stöd av lagen och de EG-förordningar som kompletterats av lagen. Av detta följer att företaget skall åtgärda avvikelseerna enligt tidplanen som angivits i inspektionsbilaga. Vårande från företaget över meddelat i inspektionsrapporten skall ha inkommit till tillsynsmyndigheten innan två (2) veckor från det att företaget får del av inspektionsrapporten.

Om företaget avlystade inte kan uppvisas kan tillsynsmyndigheten fatta beslut i ärendet om omedelbart. Tillsynsmyndigheten får enligt 25 § Livsmiddelslagen (1971:311) meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att lagen, förskrifter som har meddelats med stöd av lagen eller som följer av EG-förordningar som kompletterats av lagen skall efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud kan tillsynsmyndigheten snälla visa.

För tillsynsmyndigheten

För företaget

Inspektör

Företagets representant

Storkushåll version 1.3

Fastställt av styrgruppen för datoriserade inspektioner 2004-12-15

Checklista

Checklista för manuell inspektion av storhushåll (med inspektionsrapport)

2(3)

Kod	Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Tidsplan för åtgärder
		A	A	A		
1	NYSDIGHETSDOKUMENT					
1.1	Överensstämmelse av godkända, aktuella verksamhet och lokäl					
1.2	Egenkontrollprogram (EKP)					
Antal avvikelser, nyrdighetsdokument						
2	VERKSAMHETENS EGNA ÖVERVAKNING					
2.1	Utbdning					
2.2	Rengöring					
2.3	Underhåll av lokaler, inrdning och utrustning					
2.4	Skadedjur					
2.5	Förpackningsmaterial					
2.6	Ankomstkontroll av varor och emballage					
2.7	Temperatur ankommande kylvaror					
2.8	Temperatur ankommande varma mat					
2.9	Lufttemperatur i kylar					
2.10	Lufttemperatur i frysar					
2.11	Upptining					
2.12	Nedkyllning					
2.13	Varmhållning					
2.14	Återupphettning					
2.15	Temperatur diskmaskin					
2.16	Temperatur tillverrad kylt mat					
2.17	Temperatur tillverrad varm mat					
2.18	"Egen" vatten					
2.19	Spårbarhet					
2.20	Testar och utvärdering					
2.21	Korrigerande åtgärder					
2.22	Egenkontrollprogrammens innehåll och funktion					
Antal avvikelser, dokumentation av företagets egen övervakning						
3	VARUMOTTAGNING/LEVERANS					
3.1	Varusottag/Levran av varor					
4	FÖRVARING					
4.1	Förvaring av oförpackad animalsk råvara och oförpackade rotfrukter/jordga grönsaker					
4.2	Förvaring av råvara och färdigvara					
4.3	Övrig lagring av livsmedel					
4.4	Termometer i kylar och frysar					
4.5	Avfrostning frysar/kylelement					
4.6	Golvförvaring					
4.7	Förvaring av kemisk-tekniska varor och utdrustning					
4.8	Avfall					
4.9	Förpackning					
4.10	Exponering					
5	BEREDNING					
5.1	Nedkyllning					

Storhushåll version 1.3

Fastställt av styrgruppen för datoriserade inspektioner 2004-12-15

Checklista för manuell inspektion av storhåll (med inspektionsrapport)

303

Kod	Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Tidsplan för åtgärder
		A		A		
5.2	Varehållning					
5.3	Infrysning					
5.4	Kallskåpshantering					
5.5	Rotfrukts- och grönsakshantering					
5.6	Produkttemperatur					
6	RENSNING					
6.1	Fettfilter, ventilationsklåpa och -don					
6.2	Golv, väggar, tak och inredning					
6.3	Arbetsytor					
6.4	Utrustning, kökoredskap, förvaringskärl, matservis					
6.5	Handvättstall					
6.6	Golvbrunnar					
6.7	Såddmaterial					
6.8	Ovåfästrande föremål					
7	SKADFRI					
7.1	Skadefur					
8	UNDERHÅLL					
8.1	Inredning och utrustning					
8.2	Arbetsredskap och -ytor					
8.3	Golv, väggar, tak					
9	SÄMMANSTÄLLNING/MÄRKNING					
9.1	Varemrkning kontra mattsedel					
9.2	Spårarbet					
10	PERSONAL					
10.1	Handvättstall med flytande tvål och engångshanddukar					
10.2	Personlig hygien					
10.3	Smittriök och sår					
10.4	Omklädningsrum					

Antal avvikelser, genomförande av egenkontroll

--	--	--	--

Antal avvikelser, totalt

--	--	--	--

Kommentarer:

A	A	Ej
A		

Förtaget ska sätta sig på ägda kommenterade avvikelser inom den tid som anges vid respektive kontrollpunkt ovan.

För företaget

Förstagets representant

Inspektionsrapport äggpackerier

Inspektionsrapport

Företagsnamn:	Verksamhetsnamn:	Dot: Saknr:
Företagsadress:	Företagsform: <input type="checkbox"/> Enskild <input type="checkbox"/> AB/HB/KB	
Postadress:	Fastighetsbeteckning:	
Inspektion: <input type="checkbox"/> Anmäld <input type="checkbox"/> Oanmäld <input type="checkbox"/> Uppföljande	Inspektionstid (antal tim):	Kontrollnr:
Livsmedelsinspektionen görs med stöd av 24 § Livsmedelslagen (1974:511). Tillsyn sker i enlighet med Ekdens Förordning (EEG) nr 1907/90, Kommissionens Förordning (EEG) 2295/2003 samt Livsmedelsverkets Föreskrifter om blåsägg (LIVS FS 2003:4) och om Livsmedelshygien (SLV FS 1990:10).		

Kriterier för bedömning av avvikelser från lagstiftningen

Avvikelse: Ställe, tillvägagångssätt eller process där en brot kan innebära problem men inte normalt utgör en omedelbar hälsovisk eller (A) risk för hälsa.
Alvarlig avvikelse: Ställe, tillvägagångssätt eller process där det finns risk att produkten blir osäker eller att dess tillgänglighet uppenbart (AA) försvagas.

Sammanställning av avvikelser i tillsynspunkter. För underlag se bilagor.

Alvarlig avvikelse (AA)	
Antal	
Avvikelse (A)	
Antal	
Ej kontrollerad punkt	
Antal	

Myndighetens indelning av företaget i förhållande till avvikelser i tillsynspunkter

- A: Ingen avvikelse.
 B: Högst 10 avvikelser och ingen alvarlig avvikelse.
 C: Fler än 10 avvikelser och/eller 1 eller fler alvarliga avvikelser. Åtgärdsplan upprättad

Övriga upplysningar

Företaget är skyldigt att följa livsmedelslagen, de föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen och de EG-förordningar som kompletteras av lagen. Av detta följer att det åligger företaget att åtgärda eventuella avvikelser. Företaget har enligt 17 § förvaltningslagen (1986:223) möjlighet att yttra sig över innehållet i inspektionsrapporten. Sådant yttrande ska ha inkommit till tillsynsmyndigheten inom två (2) veckor från det att företaget fått del av inspektionsrapporten. Om ärendets avgörande inte kan uppskjutas kan tillsynsmyndigheten fatta beslut i ärendet omedelbart. Tillsynsmyndigheten får enligt 25 § livsmedelslagen meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att lagen, föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen eller som följer av EG-förordningar som kompletteras av lagen ska efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud kan tillsynsmyndigheten utsätta vite.

För Livsmedelsverket

Datum:

För företaget

.....

 Inspektör

Inspektionsrapport fiskanläggningar

Inspektionsrapport

Bolagsnamn:	Verksamhetsnamn:	Der: Sämr:
Bolagsadress:	Fastighetsbeteckning:	Kontrollnr:
Postadress:		Telefon:
Inspektion: <input type="checkbox"/> Anmäld <input type="checkbox"/> Oanmäld <input type="checkbox"/> uppföljande		Inspektionstid (antal tim):
Livsmedelsinspektionen ges med stöd av 24 § livsmedelslagen (1971:511). Tillsyn sker i enlighet med Statens Livsmedelsverks föreskrifter om livsmedelshygien SLV FS 1990:10 och om fisk och fiskprodukter SLV FS 1994:2.		

Kriterier för bedömning av avvikelser från lagstiftningen

Avvikelse: Ställa, tillvägagångssätt eller en process där en brett kan lösas på problem men inte normalt utgår en smidbar historik eller

(a) osäkerhetsrisk.

Alvarlig avvikelse: Ställa, tillvägagångssätt eller en process där det finns risk att produkten blir ojämförbar eller att dess redlighet uppenbart äventyras.

(a)

Sammanställning av avvikelser i tillsynspunkter. För underlag se bilagor

A) Allvarig avvikelse(a):	
Antal	
B) Avvikelse(a):	
Antal	
C) Kontrollpunkt	
Antal	

Myndighetens värdering av företaget i förhållande till avvikelser i tillsynspunkter

- Godkänt: Ingen avvikelse.
- Godkänt med anmärkning: ≤ 2 avvikelser och ingen allvarig avvikelse.
- Ikke godkänt: För år 3 avvikelser och/eller ≥ 1 allvarig avvikelse. Åtgärdsplan upprättad

Övriga upplysningar

Företaget är skyldigt att följa livsmedelslagen och de föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen och de EG-förordningar som kompletteras av lagen. Av detta följer att det åligger företaget att vid icke godkänt eller godkänt med anmärkning åtgärda eventuella avvikelser. Företaget har enligt 17 § förvaltningslagen (1986:223) möjlighet att yttra sig över innehållet i inspektionsrapporten. Sådant yttrande skall ha inkommit till tillsynsmyndigheten inom två (2) veckor från att företaget har fått del av inspektionsrapporten. Om ärendets avgörande inte kan uppskjutas kan tillsynsmyndigheten fatta beslut i ärendet omedelbart. Tillsynsmyndigheten får enligt 25 § livsmedelslagen (1971:511) meddela föreläggande eller förbud som uppenbart behövs för att lagen, föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen eller som följer av EG-förordningar som kompletteras av lagen skall efterlevas. I beslut om föreläggande eller förbud kan tillsynsmyndigheten utsätta vite.

För Livsmedelsverket

Datum:

Inspektör

Inspektionsrapport för Direkt tillsyn

INSPEKTIONSRAPPORT 1(2)

2005-05-10

Dnr XXXX/XX
Saknr XXXXTillsynsavdelningen
Enhet
HandläggareLivsmedelsföretaget
Namn
Postadress

Inspektion av livsmedelsanläggning

Anläggningens namn	Kontrollnummer
Anläggningens adress	Inspektionsdatum
Anläggningstyp/verksamhetens ändamål	

Syftet med inspektionen var att kontrollera att livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelsföretagaren är ansvarig för att kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda.

Värdering av iakttagelser och avvikelser

- Inga avvikelser från livsmedelslagstiftningen noterade
- Avvikelser från livsmedelslagstiftningen noterade
- Allvarliga avvikelser från livsmedelslagstiftningen noterade, då avvikelserna bedöms ha stor betydelse för:
 - livsmedels säkerheten och konsumenters hälsa
 - att konsumenter blir vilseledda (redlighet)

Uppföljning

Övrigt

LIVSMEDELSVERKET
Tillsynsavdelningen
Enhet
Handläggare

INSPEKTIONSRAPPORT

2 (2)

2005-05-10

Dnr XXXX/XX
Saknr XXXX

Sammanfattning av inspektionen

Systemområden mm.	Omfattning Notera i klartext vad som kontrollerats. Ej kontrollerade områden markeras med streck	Ingen avvikelse noterad sån X	Avvikelse Nr *
Utbildning			
Personhygien			
Vatten			
Skadedjur			
Rengöring			
Underhåll			
Temperatur			
HACCP - farmanalys /riskbedömning			
HACCP - hälso- förebyggande rutiner			
HACCP - processstyrning i CCP			
HACCP -revidering			
Redlighet			
Föreskrivna rutiner			
Mikrobiologiska och kemiska kriterier			
Övrigt			
Föräglende inspektionsrapport			

* Beskrivning av avvikelserna, se bilaga.

Tillsynsrapport för BVO

Bilaga 5 till Instruktion för BVO:s tillsyn

Tillsynsrapport

7/04

1.	Bilagings-/registrerat namn och kontrollnummer		Förningsdatum	Side 1 (2)
	Nr 000 Saltkött & Kömfläs AB		2004-03-01	
	Tillsynspersons namn/förtydligande		Förningspersonens namn/förtydligande	
	Sune Karlsson		Anders Bengtsson	
2.	Tillsynspersons namnteckning		Mottaget av/namnteckning	Mottaget datum
	Sune Karlsson		Anders Bengtsson	2004-03-01
	2. a) Systemområden m.m.	Omfattning av kontroll	Ej avvikelser	Avvikelse nummer
		Kontroll av systemområde beskrivs i klartext, om fullständig med kryss. Ej kontrollerade områden markeras med streck	st x	
	Utbildning (A I)	-		
	Personhygien (A II)	-		
	Vatten (A III)	x		1
	Skadedjur (A IV)	-		
	Rengöring (A V)	-		
	Underhåll (A VI)	-		
	Temperatur (A VII)	Kontroll av temperatur i malet kött i leveranskyt.	x	
	HACCP (B I) - Sensitivitetsbedömning	x		2
	HACCP (B II) - Mikrobiologiförbyggande rutiner	x		2
	HACCP (B III) - processstyrning i CCP	x		2
HACCP (B IV) - revidering	x		2	
Redlighet (C)	-			
Föreskrivna rutiner (D)	Kontrollmärkning av malet ålglött.	x		
Mikrobiologiska och kemiska tester (E)	-			
Övrigt	-			
2. b) Värdering av avvikelser				
Livsmedelsverket ser allvarligt på att företaget inte har upprättat och infört rutiner grundade på HACCP-principerna för processen tillverkning av malet kött (avvikelse 2).				
<u>Upplysning</u> Ni är skyldig att följa livsmedelslagen (1971:311), de föreskrifter som meddelats med stöd av lagen och de EG-förordningar som kompletterats av lagen. Av detta följer att det ligger Er att vid konstaterade avvikelser mot gällande lagstiftning åtgärda dessa.				
2. c) Uppföljning				
Uppföljning av att företaget har inlett arbetet med att ta fram en HACCP-plan (avvikelse 2) kan komma att ske fr.o.m. den 1 april 2004. Uppföljning kommer i ett första steg ske genom kontroll av om företaget genomfört en farosanlys i HACCP.				
Uppföljning av avvikelse 1 kan komma att ske fr.o.m. den 15 mars 2004.				
2. d) Övervägande om eventuella rättsliga åtgärder				
-				

LIVS 004 2004-05 svs vsvs088



Adress Box 622, 751 26 Uppsala
 Telefon 018-17 55 00
 Telefax 018-10 58 48
 E-post livsmedelsverket@svs.se
 www.livsmedelsverket.se

Analys av möjliga ekonomiska konsekvenser av att offentliggöra resultatet av livsmedelstillsyn

Christian Jørgensen
Livsmedelsekonomiska institutet

Inledning

Matförgiftningar kostar samhället stora belopp inte minst i termer av sjukvårdskostnader och arbetsbortfall. Restaurangers och övriga livsmedelsföretags livsmedelssäkerhet är därför en viktig fråga för konsumenter, producenter och samhället i övrigt. Med bättre information reduceras troligtvis matförgiftningar eftersom livsmedelsföretag och restauranger sannolikt generellt blir mer noggranna med livsmedelssäkerheten, samtidigt som konsumenter i större utsträckning kan välja företag med en bättre livsmedelssäkerhet.

Hur ekonomiskt effektivt ett offentliggörande blir beror på hur konsumenter uppfattar informationen. Konsumenten kan ha svårt att tillgodogöra sig informationen, vilket innebär en risk att konsumenter ignorerar eller att de missuppfattar den. Den ekonomiska effektiviteten blir dessutom lägre om viktig information döljs av mindre viktig. Exempelvis, om konsumenten prioriterar redlighet och livsmedelssäkerhet olika, kan det vara mer ekonomiskt rationellt att endast informera om den viktigaste aspekten. Informationen bör därför i största möjliga mån utformas på ett sådant sätt att den motsvarar konsumenters önskemål och behov.

Syfte

Syftet med analysen är att belysa hur ett offentliggörande av livsmedelshandlingen påverkar konsumenter, producenter och samhället i stort i ekonomiska termer. Analysen tar hänsyn till hur offentliggörandet utformas och tillförlitligheten samt frekvensen i livsmedelsinspektionerna.

Disposition

Först förs en diskussion om och i så fall hur livsmedelssäkerhet och redlighet hos företag framkommer för konsumenten utan statliga regleringar. Sedan följer ett resonemang som bygger på antagandet att offentliggörandet ger konsumenten bättre information om livsmedelssäkerheten hos olika företag. Mer specifikt diskuteras hur producenter, konsumenter och samhälle berörs av bättre information till konsumenten. Därefter diskuteras de ekonomiska konsekvenserna av otydlig information, som bland annat är kopplat till eventuella brister i livsmedelsinspektioner. I därpå följande avsnitt redovisas erfarenheterna från andra länders offentliggöranden av resultat från livsmedelstillsyn. Därefter görs en konsekvensbedömning av de i kommittédirektivet föreslagna offentliggöranden i förhållande till tidigare ekonomiska resonemang och erfarenheter från offentliggöranden. Avslutningsvis redovisas analysens slutsatser.

Ofullständig information om livsmedelshantering och livsmedelssäkerhet

Förutom ett livsmedels färg, doft och form framgår inga kvaliteter hos livsmedlet vid köptillfället utan ytterligare information, exempelvis i form av märkning på livsmedlet. Konsumenter har bland annat bristande information om företags livsmedelshantering och livsmedelssäkerhet. Ibland är ett livsmedels hälsoeffekter även dolda för producenterna. Vissa livsmedel kan exempelvis efter nya rön och mångårig forskning visa sig ha hälsoeffekter som ingen tidigare känt till. Vissa aspekter av livsmedelssäkerheten är dock endast dolda för konsumenten – det råder så kallad asymmetrisk information. Producenten har till exempel bättre kunskap än konsumenten om vilka åtgärder som företaget har vidtagit för att säkerställa en hygienisk livsmedelshantering. Mer information till konsumenten ökar sannolikt den ekonomiska effektiviteten eftersom konsumenterna med mer information kan försäkra sig om att ha köpt de produkter de verkligen vill ha.

Även om doft eller utseende inte skvallrar om hur livsmedlet påverkar hälsan, kan marknadsmekanismer ändå avslöja dessa aspekter. Kategorisering av produkter som erfarenhetsvaror och förtroendevaror ger en tydligare bild av när och hur varors hälso-

effekter framgår utan statliga regleringar för att informera konsumenten.

Information som bygger på erfarenhet

Även om ett livsmedels effekt på hälsan inte framgår före konsumtionen, kan information om eventuella livsmedelsrisker uppstå genom ryktesspridning. Framför allt akut matförgiftning gör det lätt för konsumenter att koppla matförgiftningen till ett visst livsmedel eller till ett visst företag. Då egna eller andras erfarenheter kan ge insikt om en varas kvalitet benämns dessa varor som *erfarenhetsvaror* i ekonomisk teori (Golan med flera, 2001). En marknadsmechanism som kan åtgärda ofullständig information är således att konsumenter efterhand lär sig företagens livsmedelshantering. Av rädsla för att få ett rykte om dålig livsmedelssäkerhet väljer företag självmant att hålla en viss nivå på livsmedelssäkerheten. Att konsumenter genom erfarenhet kan få reda på produktens kvalitet kan därför ha till följd att ”dåliga produkter” aldrig når marknaden.

Eftersom uppgifter om livsmedelssäkerhet i regel når konsumenten genom egna erfarenheter, genom bekanta eller media har konsumenten framför allt uppfattningen om livsmedelshantering hos företag i närbelägna områden. Livsmedelshantering är sannolikt sämre i turistområden eller längs motorvägar där konsumenter bara äter eller handlar vid enstaka tillfällen än i områden där företagen främst har en kundkrets från närområdet. Kedjetillhörighet är också ett sätt att befästa bra eller dålig livsmedelshantering. Om konsumenten exempelvis har god erfarenhet från restaurangmåltider hos en restaurangkedja är det troligt att konsumenten väljer att besöka restaurangkedjan igen. Ett rykte, eller egen erfarenhet, om dålig livsmedelssäkerhet på en restaurang i kedjan drabbar därför även alla andra restauranger i kedjan. De restauranger som tillhör restaurangkedjan delar således inte bara det gemensamma konceptet, utan även kedjans rykte. En amerikansk studie har också funnit ett positivt samband mellan kedjetillhörighet och livsmedelssäkerhet (Jin och Leslie, 2005).

Kvaliteten – en fråga om förtroende

Om kvaliteten inte ens genom erfarenhet framgår för konsumenten benämns kvaliteten som förtroendekvalitet. Den uppfattning konsumenten har om kvaliteten bygger istället på just det *förtroende* han eller hon har för produkten (eller den som producerar den). Det är exempelvis svårt att bedöma hur många kalorier ett livsmedel innehåller eller att relatera en magåkomma till ett visst livsmedel om det dröjer dagar eller veckor mellan sjukdomsutbrott och måltid. När det inte går att koppla hälsoeffekten till en enskild produkt eller ett enskilt restaurangbesök, är det heller inte möjligt att få kunskap om livsmedelssäkerheten hos ett företag eller livsmedel genom rykesspridning.

Redligheten i en verksamhet kan ofta karakteriseras som en förtroendevara. Som konsument finns det exempelvis ingen möjlighet att kontrollera påståendet att livsmedlet är ekologiskt producerat. Information, exempelvis med märkning, är därför nödvändig för att konsumenten ska få reda på livsmedels förtroendeegenskaper. Märkningen behöver i sin tur kontrolleras av tredje part, exempelvis staten, för att skapa förtroende för märkningen.

Frivillig märkning som lösning

För erfarenhetsvaror spelar ryktet, som nämnts, en viktig roll för att konsumenten ska få de produkter han eller hon efterfrågar. Konsumenter får därför information om produkten utan statlig inblandning. En reglering, exempelvis obligatorisk märkning, är heller inte alltid nödvändig för att konsumenten ska få information om förtroendekvaliteter. Företag kan under vissa förutsättningar självmant tillhandahålla information om en dold kvalitet genom att märka produkten. Om tillräckligt många konsumenter känner till och efterfrågar en viss kvalitet, om producenter på ett trovärdigt sätt kan märka produkten och om konsumenter är skeptiska till produkter som inte är märkta finns det, i teorin, ingen anledning att från myndigheternas sida kräva att produkterna ska märkas. Under dessa premisser kommer alla företag, förutom de som tillhandahåller den sämsta kvaliteten, att märka sina produkter.

Frivillig märkning är inte alltid tillräcklig

Ett exempel på frivillig märkning av ett livsmedels dolda hälsoeffekt är märkningen av fetthalten i salladsdressingar i USA. I USA var fetthalten märkt på alla dressingar med lågt fettinnehåll på frivillig basis. De flesta dressingar med högt fettinnehåll hade däremot ingen märkning. Förklaringen är att för de senare var andelen fett inget säljargument i kontrast till de företag som saluförde dressing med lågt fettinnehåll. Värt att notera är att även om frivilliga åtgärder ledde till att konsumenterna i stor utsträckning fick information om fettinnehållet, så förändrades konsumentbeteendet väsentligt när ett krav på obligatorisk märkning om fettinnehåll infördes (Mathios, 2001). En anledning kan vara att det var svårt för konsumenterna att uppmärksamma att omärkta produkter sannolikt innehöll mer fett. En annan anledning kan vara att konsumenter reagerar starkt på negativa signaler (i det här fallet märkning som åskådliggör hög fetthalt).

Möjliga vinster för konsumenter, företag och samhället i övrigt med ett offentliggörande

Ett företags livsmedelshantering kan karaktäriseras som ett mellanring eller en blandning av erfarenhetsvara och förtroendevara och ett offentliggörande kan därför ge konsumenter utökade valmöjligheter. Som framgår nedan kan även producenter tjäna på ett offentliggörande. Ett ändrat producent- och konsumentbeteende till följd av ett offentliggörande kan dessutom leda till en vinst för samhället i stort.

Vinster för konsumenten

Med en ökad information om ett livsmedels kvaliteter ökar konsumenternas valmöjligheter och därmed deras välmående (konsumentnytta). Konsumenternas välmående ökar helt enkelt av att i en högre utsträckning veta och få det hon betalar för. En bättre information om livsmedelssäkerheten minskar risken för att bli matförgiftad, vilket höjer individens arbetsinkomst, samtidigt som konsumenter i mindre utsträckning behöver lida av att vara matförgiftade.

Även prisnivån kan förändras med ett offentliggörande av resultatet från livsmedelstillsynen. Prisenivån kan sjunka genom att konkurrensen ökar då konsumenter i större utsträckning testar nya restauranger och livsmedelsbutiker (Jin och Leslie, 2003). Som konsument vågar man prova fler restauranger och väljer på så sätt i mindre utsträckning prövade ”säkra kort”. Restauranger erbjuder därmed i mindre utsträckning sina tjänster till en lojal och mindre priskänslig kundkrets.

Mot en sjunkande prisnivå talar dock (inte minst på kort sikt) att utbudet differentieras i en större utsträckning (utbudet delas upp i ”livsmedelssäkra företag” och ”mindre livsmedelssäkra företag”) och att utbudet därför minskar inom respektive kategori. De företag som konkurrerar om kunder som sätter ett stort värde på livsmedelssäkerheten slipper att konkurrera med företag som har fått ett dåligt betyg. Priset som konkurrensmedel minskar helt enkelt i betydelse.

Vinster för producenten

Att signalera till konsumenten om livsmedelshanteringen har inte bara fördelar för konsumenter, utan även för vissa producenter. De producenter som har en god livsmedelshandling drar till sig fler konsumenter med ett offentliggörande – investeringen i en god livsmedelshandling lönar sig därför i en större utsträckning.

Efterfrågan på livsmedel generellt kan öka till följd av att konsumenter i större utsträckning får vad de betalar för. Detta kan gynna branschen som helhet, eftersom ett rykte om dålig livsmedelssäkerhet skrämmar bort presumtiva kunder. Även företag som innan offentliggörandet hade dålig livsmedelssäkerhet kan alltså vinna på ett offentliggörande om de investerar i en bättre livsmedelssäkerhet. För dessa företag kan investeringen nu bli lönsam eftersom offentliggörandet av resultatet från livsmedelstillsynen gör det möjligt att marknadsföra livsmedelssäkerheten på företaget.

Vinster för samhället i övrigt

I Sverige, i likhet med de flesta länder, bär inte individen hela kostnaden för sjukvård och arbetsbortfall utan den största delen finansieras via skattemedel. Arbetsbortfall får dessutom konse-

kvensen av en minskad skattebas. Om information om livsmedels-säkerhet resulterar i en reducering av livsmedelsrelaterade sjukdomar och arbetsbortfall genereras därför vinster (kostnadsbesparingar) för samhället i stort, samtidigt som produktionen i ekonomin som helhet ökar.

Ett offentliggörande skulle också kunna innebära kostnadsbesparingar för tillsynsverksamheten. Om offentliggörandet leder till generellt bättre livsmedelshantering reduceras antalet ominspektioner föranledda av dålig livsmedelshantering. För att system ska fungera väl kan det däremot krävas fler och mer likvärdiga inspektioner jämfört med rådande tillsyn. Krav på mer likvärdig tillsyn kan innebära att nya rutiner måste arbetas fram och läras ut till inspektörerna. För att systemet ska bli effektivt kommer det sannolikt att innebära att samtliga företag inledningsvis måste inspekteras och bedömas inom en kort tidsram. Om företagen dessutom ska kunna begära ominspektion en kort tid efter ordinarie inspektion ställer detta krav på tillsynsmyndighetens beredskap. En högre beredskap, fler inspektioner och högre krav på mer jämförliga inspektioner kommer inte minst inledningsvis att innebära högre tillsynskostnader oavsett om dessa bärs av tillsynsmyndigheter eller företag.

Utvärderingar av offentliggöranden

Offentliggörande finns i en del länder, bland annat i Danmark, Kanada (Toronto) och USA (bland annat i Kalifornien). I Danmark, Toronto och Kalifornien är livsmedelsföretagen skyldiga att sätta upp omdömet från inspektionen så att konsumenterna med lätthet kan se det. Omdömet redovisas bland annat med en symbol, och en resumé av inspektionen finns också på internet. I Danmark redovisas omdömet direkt på inrättning med ”Smileys”, i Toronto med färger (grönt, gult och rött) och i Kalifornien med en betygskala (A till C). I alla dessa länder har också utvärderingar av offentliggörandet gjorts.

I Danmark och Toronto är konsumenterna till en överväldigande del positiva till reformen (se Födevarelsestyrelsen (2004b), (2004b) och Toronto Public Health (2002)). Värt att notera är att de flesta företagare i båda länderna också ställer sig positiva till den nya förordningen. I Danmark har fler verksamheter också fått en gladare Smiley sedan förordningen trädde i kraft, vilket tyder på att

ett offentliggörande har haft en positiv effekt på den generella livsmedelshanteringen. Detta skulle dock kunna bero på andra faktorer än offentliggörandet, eftersom det inte går att veta hur utvecklingen skulle ha varit utan den nya förordningen. Kostnaderna för att förbättra livsmedelssäkerheten, exempelvis genom teknologiska framsteg, kan ha sjunkit och gjort att fler har valt att investera i en bättre livsmedelssäkerhet. Inspektörer kan också bli mer frikostiga med bra omdömen när de känner till att offentliggörandet får långtgående konsekvenser för företagen (Jin och Leslie, 2003).

I Toronto har införandet av förordningen också bedömts ha lett till en bättre livsmedelshandling. Ett problem är dock att många konsumenter har svårt att tolka det mellanliggande betyget ”gult”. Det har visat sig att många misstolkade gult och trodde att färgen signalerade att livsmedlen inte var säkra att äta (vilket de var enligt myndigheterna).

Ett flertal studier har gjorts av offentliggörandet av livsmedelshygienen på restauranger i Los Angeles, Kalifornien. Studierna bygger på statistik om sjukdomsfall samt betyg och omsättning på enskilda restauranger. Dessa studier kan därför också direkt mäta hur konsumenter och företag har reagerat på förordningen. Med hjälp av sjukdomsstatistiken går det också att direkt studera i vilken omfattning offentliggörandet har påverkat antalet registrerade livsmedelsrelaterade sjukdomsfall. Även om forskarna fann att livsmedelsinspektörer i högre utsträckning friar än fäller, fann de att restauranger efter offentliggörandet av resultaten verkligen blev mer hygieniska (Jin och Leslie, 2003). De livsmedelsrelaterade magåkommorna beräknas också att ha reducerats med cirka 13 procent till följd av offentliggörandet (Simon med flera, 2005). Detta beror dels på att konsumenter efter offentliggörandet väljer restauranger med en god hygien, dels på att den generella hygien på restaurangerna har förbättrats. Att konsumenter verkligen använder graderingen som ett kriterium vid val av restaurang stöds av att intäkterna har ökat för restauranger med bra betyg. En del restauranger har alltså högst sannolikt ”tjänat” på offentliggörandet. Eftersom studierna har tagit hänsyn till en rad andra faktorer som kan ha påverkat antalet magåkommor efter offentliggörandet av resultaten är resultaten relativt säkra. Utvecklingen har bland annat kunnat jämföras med kommuner i regionen som inte infört ett obligatoriskt offentliggörande. En faktor, som enligt forskarna sannolikt medverkat till reduktionen av magåkommor, är att kon-

summenterna uppmärksammades på frågan av det stora mediala intresset kring offentliggörandet.

En studie av experimentell karaktär har analyserat betydelsen av *hur* offentliggörandet görs. Avsikten med studien var att undersöka hur konsumenterna uppfattar de betyg som används i Los Angeles. Högskolestudenter fick bland annat uppge hur de upplevde livsmedelssäkerheten på en restaurang beroende på om betyget var på en skala från A till C eller 1 till 100. De flesta var av uppfattningen att en restaurang antingen skulle vara stängd eller öppen, och inte att allmänheten skulle behöva tolka innebörden av märkningen. En annan slutsats från studien är att människor uppfattade symbolerna väldigt olika, och att deras kunskap om symbolerna var begränsad. Betygen hade dock, trots den bristande kunskapen, betydelse för deras val av restaurang. En rekommendation från författarna av studien är därför att lägga stor vikt på att förklara innebörden av betygen för allmänheten.

De föreslagna offentliggörandena i kommittédirektivet

Som framgår av ekonomiska argument och från studierna av erfarenheterna från offentliggöranden, inte minst i Los Angeles och Toronto, finns det starka ekonomiska skäl att införa ett offentliggörande. Konsumenter och producenter är positiva till förordningen, vilket stödjer att företag kommer att följa förordningen. Studierna av resultaten från Los Angeles offentliggörande indikerar också en signifikant reducering av livsmedelsrelaterade magåkommor. Resultaten från studierna går naturligtvis inte att direkt överföra till svenska förhållanden. Inte minst kan utvecklingen skilja sig beroende på frekvensen av att äta ute och hur tillsynen och livsmedelssäkerheten fungerar innan ett offentliggörande av resultaten träder i kraft. Studierna belyser hur som helst att ett offentliggörande kan föra med sig betydande ekonomiska vinster.

Den experimentella studien och utvärderingen av Torontos offentliggörande ger dock stöd för att även om människor agerar efter märkningen, kan den trots allt i viss utsträckning vara vilseledande. Dessa studier visar att det framför allt är svårt att klargöra vad ett betyg som ligger bra och dåligt betyder. Att kommunicera vad en halvnöjd Smiley står för är alltså svårare än att kommunicera med en glad eller missnöjd Smiley.

Livsmedelssäkerhet och redlighet?

De samhällsekonomiska vinsterna beror på vad som ska förmedlas med offentliggörandet av tillsynen. Även om konsumenterna uppmärksammar symbolen lika mycket oavsett om den berör både livsmedelssäkerhet och redlighet, eller bara livsmedelssäkerhet, kan effektiviteten bli mindre. Om betyget speglar båda aspekterna kan exempelvis produkter från två företag ha olika bra livsmedelssäkerhet och ändå få samma betyg. Det kan till och med vara så att det företag som tillhandahåller mindre säkra livsmedel får det högsta betyget om det företaget samtidigt har en (betydligt) bättre redlighet. Om detta är fallet, kan inte konsumenter göra valet utifrån livsmedelssäkerhet i lika stor utsträckning som om betyget enbart beror på det senare. Reduktionen av antalet magsjukdomar blir då också lägre jämfört med om märkningen endast relaterar till livsmedelssäkerheten.

Störst effekt på konsumentbeteendet får, som tidigare nämnts, märkning som är tydlig och informerar konsumenter om kvaliteter som de är intresserade av. Undersökningar visar att svenska konsumenter värderar livsmedels *hälsoeffekter* högt (Olsson och Magnusson, 2004). De amerikanska studierna visar att konsumenter uppmärksammar och agerar efter offentliggörandet av livsmedelssäkerhet (i det fallet begränsat till offentliggörandet av livsmedelshygienen).

De samhällsekonomiska vinsterna av att offentliggör *redlighet* är svårare att uppskatta och troligtvis mindre. Att på ett enkelt sätt förmedla till konsumenten vad kontrollen av redlighet i livsmedelsföretagets verksamhet betyder för konsumenten kan vara svårt. Om ett offentliggörande av redligheten dessutom endast har en begränsad betydelse för hur konsumenter agerar, blir effekterna sannolikt små på redligheten i branschen.

Symbol eller text?

Informationens begriplighet både försvåras och förenklas med en tröskel-gradering av den typ som de danska Smileys. Graderingen är på ett sätt enkel för konsumenten, eftersom det är svårt att misstolka att en glad Smiley är ett bättre betyg än en sur Smiley. Däremot framkommer det inte *hur mycket bättre*. Exempelvis kan en stark halvnöjd Smiley vara i det närmaste identisk med en svag

nöjd Smiley. Symboler som Smiley kan alltså överdriva skillnader i livsmedelssäkerheten mellan företag och därför i en viss utsträckning vara vilseledande. Å andra sidan kan en utförlig beskrivning av bedömningen i tillsynen göra det svårt för konsumenten att ta till sig informationen. En utförlig beskrivning tar lång tid att läsa, samtidigt som det kan kräva expertkunskap när olika punkter ska vägas mot varandra i bedömningen.

På företaget eller på nätet?

Skillnaden mellan märkning direkt på restaurang och att redovisa resultatet på nätet har framför allt att göra med lättillgängligheten för konsumenten. En bättre lättillgänglighet, benämnt i ekonomiska termer som lägre sökkostnad, innebär att fler kommer att agera utifrån märkningen. Vilket som ger lägst sökkostnad är svårt att bedöma. På ett sätt blir sökkostnaden mindre med märkning direkt på restaurangen eftersom informationen ges direkt till kunden utan att denne behöver gå omvägen via Internet. Å andra sidan kan det vara lättare att skaffa information på nätet utan att fysiskt behöva gå runt och jämföra. Det borde också vara lättare att få en överblick av livsmedelssäkerheten hos företag på nätet med sökfunktioner och kategoriseringar. Det finns naturligtvis dock en risk att man exkluderar fler från offentliggörandet då alla inte har tillgång till Internet. Att söka information kräver också en viss planering, eftersom konsumenterna måste ta reda på företagets gradering innan man fysiskt uppsöker den.

Information på nätet respektive på företaget kan också vara kompletterande. Symbolen signalerar det sammanfattande omdömet medan informationen på nätet kan ge bakgrunden till omdömet för den intresserade konsumenten. Om kostnaden för att lägga ut information på ett tydligt och bra sätt är låg, kan en komplettering därför vara att föredra framför endast en symbol på förrättningen.

Betydelsen av hur livsmedelstillsynen sker

Informationen till konsumenterna beror bland annat på om inspektionerna blir enhetliga. Inspektioner kan exempelvis skilja sig beträffande upptagna inspektionspunkter eller inspektörers välvilja i bedömningen av verksamheten. Om inspektionerna skiljer sig,

vilsleder offentliggörandet i någon utsträckning konsumenterna eftersom graderingen inte blir likartad. Detta påverkar naturligtvis antalet livsmedelsrelaterade sjukdomsfall.

Även om inspektioner med påföljande offentliggörande är likartade måste det vara tydligt vad som krävs för att få en viss bedömning. Om det finns ett godtycke i inspektionerna eller om det råder oklarhet från företagets sida om vad som krävs för att få ett visst betyg uppstår osäkerhet och därmed kostnader. Eftersom människor (bland annat som företagare) i regel föredrar mindre risk kan osäkerhet kring inspektioner och offentliggöranden hindra presumtiva företagare från att starta i branschen och/eller att existerande företagare minskar eller lägger ner sin verksamhet. En konsekvens kan bli att företag tar till mer långtgående åtgärder än vad som i regel krävs för att försäkra sig om att få ett bra betyg oavsett hur inspektionen går till, åtgärder som sannolikt orsakar större kostnader för företagen och som sannolikt delvis leder till högre konsumentpriser. Även om företagets försäkringsåtgärder ökar konsumenternas välbefinnande och ger färre sjukdomsfall, eftersom försäkringsåtgärden ger en bättre livsmedelshantering, kan kostnaderna vara större än nyttan på marginalen – marginalkostnaden för företagets ”försäkringsåtgärder” kan komma att överstiga marginalnyttan för konsumenter (och övriga samhälle).

Slutligen påverkar tillfälle och frekvens för livsmedelstillsynen konsumenter och producenter. Det finns en risk att konkurrensen snedvrids om vissa livsmedelsföretag inte har fått en offentlig bedömning. Om konsumenter väljer ”säkra kort”, det vill säga om konsumenter väljer företag som har fått ett gott omdöme före företag som inte har bedömts, missgynnas företag som har en god livsmedelshantering men som inte har bedömts. Detta begränsar också konkurrensen i skiktet med god livsmedelskvalitet, vilket kan leda till högre priser. Värt att komma ihåg är också att omdömet är tidsberoende. Ett äldre omdöme har sannolikt mindre relevans för företagets rådande livsmedelshantering än ett nyare utlåtande. Konsumenternas val blir därför tydligare desto oftare tillsynen sker.

Slutsatser och avslutande kommentarer

Livsmedelshantering hos företag är till stora delar dold för konsumenten. Om det finns ansevärd brister i livsmedelshantering finns det starka ekonomiska skäl att införa ett offent-

liggörande. Hur effektivt det blir ur ekonomisk synpunkt beror på ett flertal faktorer. Det måste bland annat finnas ett tydligt positivt samband mellan omdömet och livsmedelshandlingen. Om inte, riskerar ett offentliggörande snarare att vilseleda konsumenten än att förenkla valet av livsmedel och restaurangmåltider. Hur man kommunicerar omdömet är också av stor vikt. Ett mellanliggande "halvbra" omdöme har exempelvis visat sig vara svårt att kommunicera till konsumenten. Det är också av stor betydelse vilka aspekter av livsmedelshandlingen som förmedlas till konsumenten.

Att både inkludera livsmedelssäkerhet och redlighet i en och samma symbol riskerar att göra symbolen svårbegriplig. Det kan vara ekonomiskt effektivt att endast fokusera på livsmedelssäkerheten i symbolen, eftersom denna aspekt sannolikt är av störst intresse för konsumenten. Reformen kommer då också att få störst påverkan på livsmedelsrelaterade sjukdomar eftersom både producenter och konsumenter reagerar på offentliggörandet.

Om majoriteten av företag har god livsmedelstillsyn, och på så sätt får ett gott omdöme, kan även priserna på "livsmedelssäkra" restaurangmåltider och livsmedel bli lägre genom en fungerande konkurrens inom den gruppen av företag. Om resultatet och utvecklingen blir densamma i Sverige som enligt tidigare erfarenheter av offentliggöranden av livsmedelstillsyn, det vill säga att de flesta företag får ett högt betyg, kan alltså konsumenter få tillgång till säkrare produkter till ett lägre pris efter ett offentliggörande. Effekten på priset är dock osäker, eftersom priset också beror på företagets kostnader för att få ett bra betyg.

Enligt de kanadensiska erfarenheterna är kostnaderna för att lägga ut offentliggörandet av livsmedelstillsynen på Internet förhållandevis liten. Om de är låga, kan det vara ekonomiskt effektivt att *både* använda Internet och märkning direkt på restaurang för att offentliggöra resultatet. Symboler och ett kort sammanfattande omdöme på inrättningen lämnar inte utrymme för att utveckla bakgrund till skillnad från information på Internet. Med ett mer detaljerat omdöme på Internet är det också möjligt att tydligt informera om livsmedelsföretagets redlighet. Med information på Internet och på företaget kan konsumenter också välja mellan att jämföra restauranger på Internet och fysiskt på plats. Att söka information på Internet kräver planering, men gör det samtidigt möjligt att få en större överblick för att kunna jämföra företags livsmedelshandling. Symbol på företaget ger däremot konsumenten alltid möjligheten att kunna få ett omdöme om livsmedelshan-

tering på den restaurang, storhushåll eller företag som konsumenten väljer att handla eller äta på.

Referenser

- Dundes, L. och R. Sushama (2001), "Scores and Grades: A Sampling of How College Students and Food Safety Professionals Interpret Restaurang Inspection Results", *Journal of Environmental Health* 64(5): 14-20.
- Födevaresestyrelsen (2004a), *Telefon Ad hoc undresögelse blandt virksomheder – Smiley-ordningens effekt*, AC Nielsen, Danmark.
- Födevaresestyrelsen (2004b), *Telefonbusundersögelse blandt forbrugere – Smiley-ordningens effekt*, AC Nielsen, Danmark.
- Golan, E., Kuchler, F. och L. Mitchell (2001), "Economics of Food Labeling", *Journal of Consumer Policy*: 117-184.
- Jin, G. Z. och P. Leslie (2003), "The Effect of Information on Product Quality: Evidence from Restaurant Hygiene Grade Cards", *The Quarterly Journal of Economics*: 409-451.
- Jon, G. Z. och P. Leslie (2005), *Reputational Incentives for Restaurant Hygiene*, Workshop Paper, Duke University, USA.
- Mathios, A. (2000), "The Impact of Mandatory Disclosure Laws on Product Choices: An analysis of the Salad Dressing Market", *Journal of Law and Economics*: 651-677.
- Olsson, V. och M. Magnusson (2004), "Kan vi äta oss till en bättre miljö och hälsa?", Rapport Mat 21 nr 4/2004, Uppsala.
- Simon, P. A., Leslie, P., Run, G., Jin, G. Z., Reporter, R., Aguirre, A., Fielding, J. E. (2005) "Impact of Restaurant Hygiene grade Cards on Foodborne Disease Hospitalizations in Los Angeles County", *Journal of Environmental Health* 67(7): 32-38.
- Toronto Public Health (2002), *Food Premises Inspection and Disclosure System*, Evaluation Report, Healthy Environment Services, Toronto, Kanada.

Test av symboler för livsmedelskontroll

På uppdrag av utredningen för offentliggörande av resultat från livsmedelstillsyn

**U&W, Ununger & Wrenfelt AB
Stockholm 2005-04-21**

Sammanfattning och rekommendationer

Resultatet av webbpanelen och de kvalitativa intervjuerna visar att:

- De föreslagna symbolerna mycket lätt ger *korrekta associationer* och att missuppfattningarna är ringa. I stort sett upplever man inte att symbolerna är laddade med annan information eller ”upptagna”.
- Det är *enkelt att tolka* vad de tre symbolerna innebär. Flertalet kan ange vad glad, rak respektive ledsen mun står för.
- Mellansymbolen, silversymbolen med nästan rak mun, uppfattades som *lite otydligt* vad den stod för (gällde även den gula symbolen).
- De i de kvalitativa intervjuerna som fick välja mellan guld-silver-röd, svart-vit eller grön-gul-röd symbol *valde* främst *grön-gul-röd*.
- *Viljan att få hjälp av symboler* avseende livsmedelskontroll är *mycket stor*, närmare 80 procent är positiva, många skulle titta efter symbolerna innan de valde restaurang/butik.
- *Utformningen* av symbolerna mottogs också *mycket positivt*, närmare 90 procent anser att de är mycket bra eller ganska bra.
- De (i den kvalitativa studien) som var stressade eller i rörig miljö när de tittade på protokollet var mer negativa än de som hade gott om tid eller befann sig i en lugn omgivning. De negativa ansåg det var för mycket, rörig och otydlig information.
- Förbättringsförslag till protokollet handlade om ökad tydlighet kring ”Senaste kontroll” och ”Tidigare kontroll”, på något sätt fylla tomma rutor som inte kunde tolkas, mindre byråkratiskt språk och att både gubbar och siffror i ett och samma protokoll ökade förvirringen kring resultatet i kontrollen.

U&W:s rekommendationer

Symbolerna är tydliga. Några förslag:

- Eventuellt kan 05 misstolkas och det vore därför bra att skriva -05.
- Många anger att de föredrar grön-gul-röd-symbol framför guld-silver-röd. Det kan bero på vanans makt. Grön-gul-röd är en färgkombination som många ser flera gånger varje dag i trafiken. Det behöver inte betyda att de färgerna därför är bättre för detta ändamål. Vi anser att de ger för lite starka signaler "Kör", "Varning" respektive "Stopp". Vi anser att serien guld-silver är bättre. Ett skäl till det är att guld/silver indikerar en premiering, "här är några som sköter sig". Vidare ger silversymbolen en mer positiv signal än den gula symbolen. Signalen blir mer rätt eftersom restaurangen/butiken ändå är ok (om än med reservationer). Gul signalerar mer varning. Eventuellt kan den röda i den serien bytas ut, om den ger för stark stopp-signal när den associeras till trafiksignaler. Vi tror också att guld-silver-serien skulle föredras av fler butiks- och restaurangägare. Testerna har inte omfattat dessa brukare.

Rapporterna behöver förbättras på dessa punkter:

- Mindre byråkratiskt språk, till exempel ord som "avvikelse". Även fackspråk som HACCP bör bytas ut mot termer som begrips av en större allmänhet. Rapporten bör ses som förenklad och sammanfattande, varför den språkligt måste uppfylla samma juridiska och formella krav som den fullständiga tekniska rapporten.
- "Senaste kontroll" och "Tidigare kontroller" bör framgå tydligare.
- Typ av kontroll samt orden "Uppföljande, Beställd och Rutin" bör få en mindre framträdande plats.
- Någon form av markering skulle kunna läggas in i de tomma rutorna (i kolumnen "Uppföljande" är på testprotokollet endast en ruta ifylld vilket förvirrat många intervjupersoner). Till exempel med bara ett rakt streck, -. Och med textförklaring undertill där det står "Ej kontrollerat" eller "Kontrollerat i tidigare kontroll".

Publiceringen av kontrollresultat är efterlängtad. Det mötte mycket positiva reaktioner i både webbpanelen och djupintervjuerna. Vi hoppas därför att beslut fattas om att införa det!

Testresultat

Det är viktigt att säkerställa att konsumenterna och brukarna av symboler och rapporter snabbt uppfattar vad symbolerna står för och tolkar dem så som avsett. Två olika undersökningar har genomförts i syfte att få en indikation på om symbolförslagen för offentliggörande av tillsynsresultat ger rätt associationer och tjänar sitt syfte. Resurserna i utredningen har varit begränsade vilket också har begränsat omfattningen av undersökningen. Attitydundersökningens resultat kan inte därför betraktas som statistiskt säkerställda. Undersökningsresultatet ska därför ses som en indikation, ett finger i luften om konsumenters inställning till symbolerna.

Den första undersökningen var en bred, kvantitativ enkät som riktade sig till drygt 300 personer 15 till 65 år i hela Sverige. Enkäten var utformad som en webbpanel där symbolerna visades och frågor med både öppna och styrda svarsalternativ ställdes.

Den andra undersökningen var en kvalitativ intervju som omfattade ett femtontal personer. Syftet var att få bakomliggande förklaringar och fördjupningar av åsikter och uppfattningar bakom resultaten från den större kvantitativa undersökningen samt att visa kontrollrapporten och få intervjupersonernas uppfattning om den.

Webbpanel

Enkäten i webbpanelen skickas till ett urval av den bas på 200 000 individer som utgör frågebaser. Webbpanelen pågick tills 300 hade besvarat enkäten. Totalt besvarade 307 personer med en representativ spridning avseende kön, ålder och region i landet.

Frågorna i enkäten innehöll följande:

1. Vad kommer du att tänka på när du ser den här symbolen? (Guldsymbolen visas)
2. Om du ser någon av de här tre symbolerna på dörren till en restaurang eller en livsmedelsaffär vad tror du då att symbolen står för?

3. Symbolen ska användas för att visa resultaten av kommunernas kontroll av hygien och livsmedel i restauranger, caféer och livsmedelsaffärer.
4. Hur tolkar du den här? (silversymbolen visas)
5. Hur tolkar du den här? (den röda symbolen visas)
6. Skulle du titta efter symbolerna innan du väljer restaurang/affär?
7. Skulle du äta på en restaurang/handla i en affär som har den här symbolen? (Silversymbolen visas)
8. Skulle du äta på en restaurang/handla i en affär som har den här symbolen? (Den röda symbolen visas)
9. Vill du ha hjälp av symboler för att välja restaurang/livsmedelsaffär?
10. Tycker du att utformningen av symbolerna du sett här är bra eller dåliga för att visa på resultat av kontroll av livsmedelshygien?
11. Anser du att något kan förbättras med bilderna?

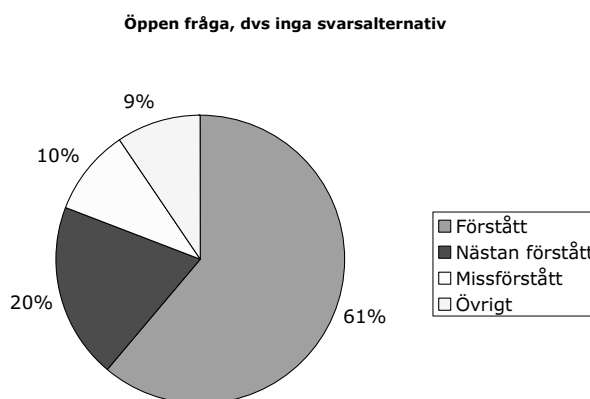
Genomgående var det ingen egentlig skillnad på svaren om det var en man eller kvinna respektive ung eller gammal. Däremot erhöles en viss skillnad mellan stad och landsort. Storleken på staden eller tätorten hade ingen större skillnad, här svarade alla relativt lika. Skillnaden mellan stad och landsort uppstod främst i fråga om de ville ha hjälp av symboler respektive om de ansåg om symbolerna var funktionella eller inte. Generellt är de på landsorten något mindre angelägna om att få hjälp av symboler respektive mindre positiva till dess utformning.

Nedan följer resultaten från webbpanelen.

Svarspanelens associationer till symbolen

Den första fråga som testpanelen besvarade var "Vad kommer du att tänka på när du ser den här symbolen. Guldsymbolen, den med glad mun, visades.

Figur 1 Totalt 208 personer anger spontant svar tyder på att man förstått ungefär vad symbolen står för



Förstått rätt: 208 svar

Svar: Mat, bra mat, fräsch mat, kontrollerad mat, säker mat, kökshygien, mathygien, hygien, livsmedelshantering, godkänd, bra restaurang, fräsch krog, ren miljö, restaurang, krogrensning, krogkontroll, myndighet kontrollerat/kommun/länsstyrelse kontrollerat, livsmedelskontroll/kontroll, myndighet/Livsmedelsverket, Hälsovårdsnämnden, Stockholms stad.

Nästan förstått: 68 svar

Svar: God mat, hälsomat, nyttig mat, sund mat, smalmat, restaurangbesök, lunchrestaurang, restaurang i kvalitetskedja, kolla vad du äter, åt rätt, äta nyttigt, kvalitet/kvalitet på mat, kvalitetsbedömning av restauranger, något som är godkänt, mataffärer.

Missförstått helt (skojar): 33 svar

Svar: Droger, extacy, kostcirkeln, tallriksmodellen, matcirkeln, fetma/fet mat, försök att ändra matvanor, matvanor, svenskt kött/glada djur/svenskt, AB Svensk Bilprovning, Posten, dietmat, undersökning, något skoljippo anordnat av medelålders skolpersonal som inte har kontakt med nutiden, mat testpanel på någon tidning.

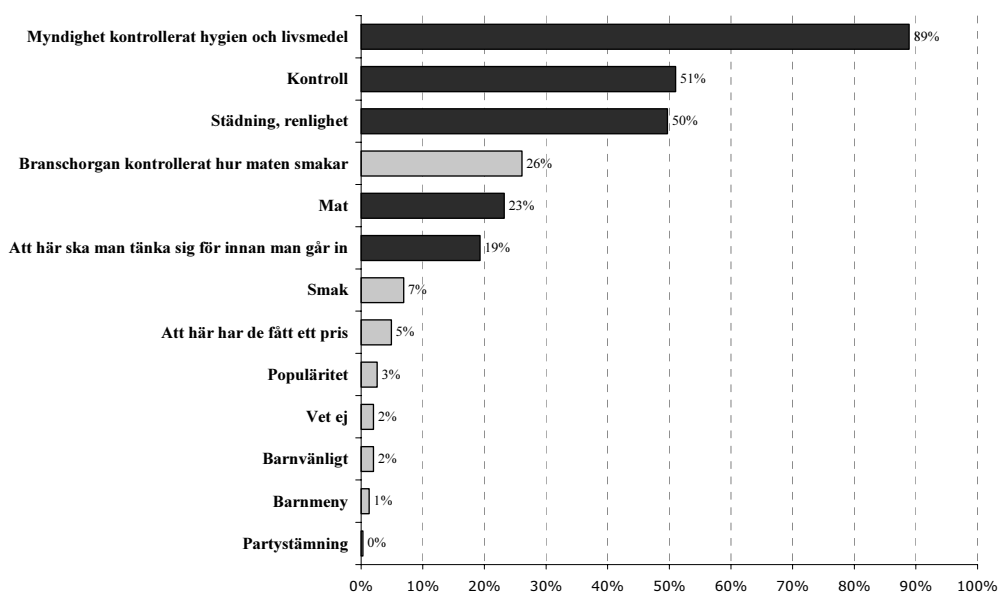
Övrigt: 32 svar

Svar: Inget, vet ej, aldrig sett den förut, smiley/smile, bra att den finns.

Obs! Några har svarat på så sätt att de kommit i två kategorier, t.ex. ”Mat, äta rätt”.

Testpanelen fick också möjlighet att med bundna svarsalternativ besvara fråga ”Om du ser någon av de här tre symbolerna på dörren till en restaurang eller en livsmedelsaffär vad tror du då att symbolen står för?”.

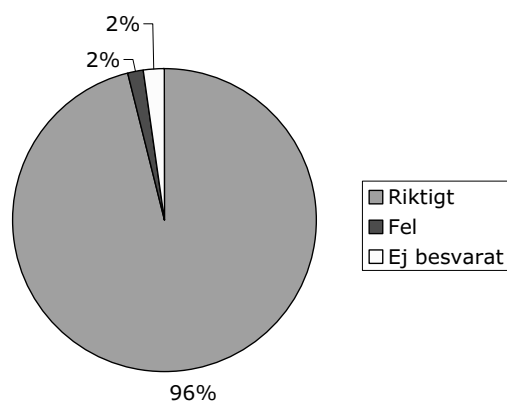
Figur 2 Utan att ha fått förhandsinformation gör 89 procent i webbpanelen en korrekt association



Tolkning av symbolerna

Testpanelen fick information om att symbolen ska användas för att visa resultaten av kommunernas kontroll av hygien och livsmedel i restauranger, caféer och livsmedelsaffärer. Panelen fick se de tre symbolerna i guld, silver och rött och svara på hur respektive symbol tolkades.

Figur 3 En stor majoritet tolkar guldsymbolen "gubbe med glad mun" på korrekt/riktigt sätt



Riktig tolkning: 299 svar

Svar: Att de klarat kommunens kontroller, bra resultat, godkänd på alla punkter OK, bra ställe att äta på 2005, god hygien och bra livsmedel etcetera.

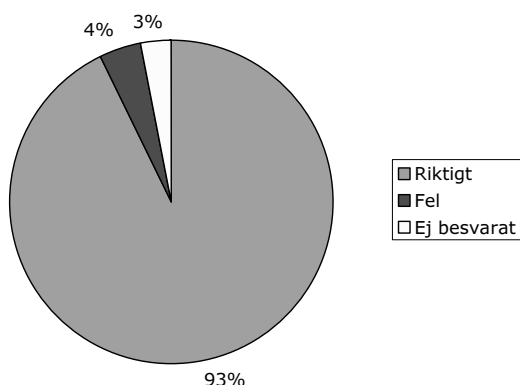
Fel/annan tolkning: 5 svar

Svar: Jag förknippar den med extacytabletter, svår att koppla till ovan, den ser oprofessionell ut. Som något Ung Vänster skulle kunna tänkas klistra upp på lyktstolpar, man ser inte ordet kontroll och därmed uppfattar jag det inte som något mer än en positiv gubbe och att det serveras mat.

Inte besvarat frågan eller framför synpunkter: 7 svar

Svar: Mat, tråkig med tråkiga färger, är ett bra initiativ, jättebra! Har själv arbetat länge i branschen och vet att det slarvas en hel del. Speciellt på stressiga restauranger, kass, fint men lite barnslig.

Figur 4 Majoritet tolkar silversymbolen "gubbe nästan rak mun" på korrekt/riktigt sätt



Riktig tolkning: 281 svar

Svar: OK, men inte mer, neutralt, sådär, tillfredsställande resultat, fått anmärkningar men inte blivit underkänd, rätt bra hygien.

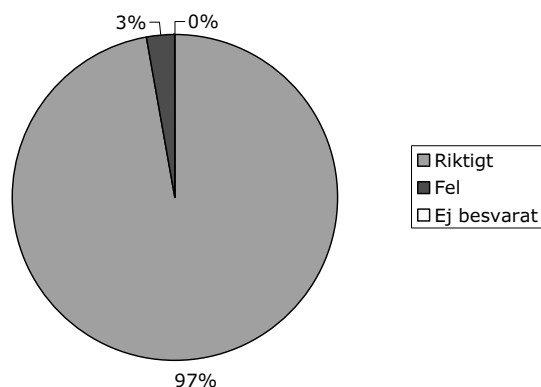
Fel/annan tolkning: 13 svar

Svar: Kan vara bra mat om man inte har sett den andra med den skrattande munnen, dålig mat, att det kan vara lite sisådär mat här, att det finns saker som gör att stället inte håller så hög klass, att det var ett tag sedan restaurangen kollades upp, sämre mat, som föregående, tråkigt, negativt, den gröna står för något mer positivt myndighetsutövande, grått känns mer negativt., tycker att namnet är missvisande, jag kopplar den till kontroll av enbart råvaror.

Inte besvarat frågan/vet ej: 9 svar

Svar: Restaurang, jag tror den är svår att upptäcka, "Suck" den är lika intetsägande som den förra, vet ej, tråkigt, nollställd, svårtolkad och trist negativt, märke som inte syns.

Figur 5 En stor majoritet tolkar den röda symbolen "gubbe med sur mun" på korrekt/riktigt sätt



Riktig tolkning: 301 svar

Svar: Ej tillfredsställande hygien, gå inte in om du vill må bra, underkänd, dåligt, dålig städning och dålig hygien, tydlig varnings-signal.

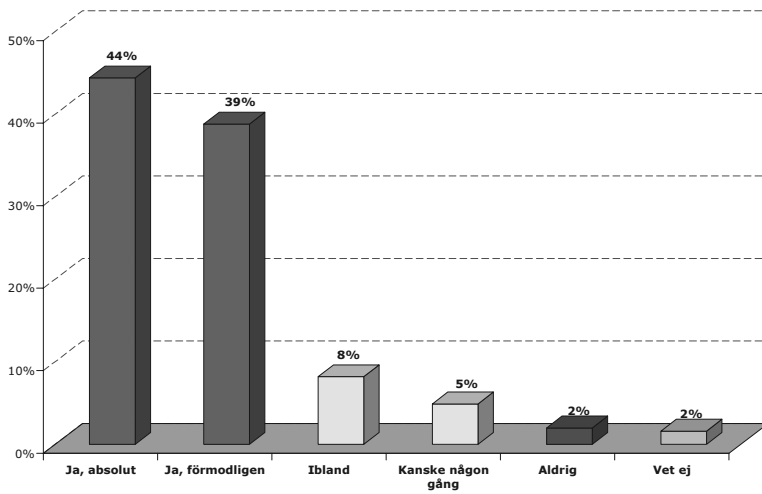
Fel/annan tolkning: 9 svar

Svar: Sämst mat, någon konkurrent har satt upp den och restaurangen vet ej om det, dåliga livsmedel, att aptiten har börjat försvinna, nästan lite elak tycker jag =(, ligger på gränsen till godkänt... eller icke rekommenderas till allergiker t.ex., förmodligen inte öppet... skulle inte läsa matsedeln en gång, negativt myndighetsutövande.

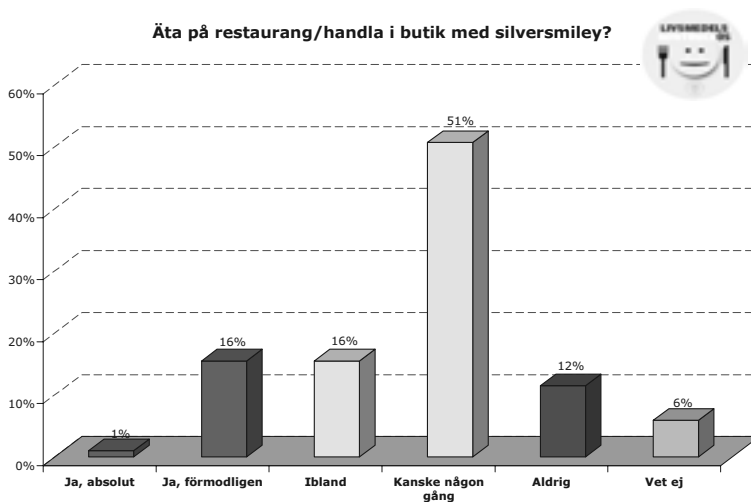
Betydelse för val av restaurang/butik

Testpanelen besvarade frågor om symbolerna skulle ha någon betydelse för val av restaurang och affär och huruvida intervju-personerna skulle äta på en restaurang/handla i en affär med silver, resp. röd symbol.

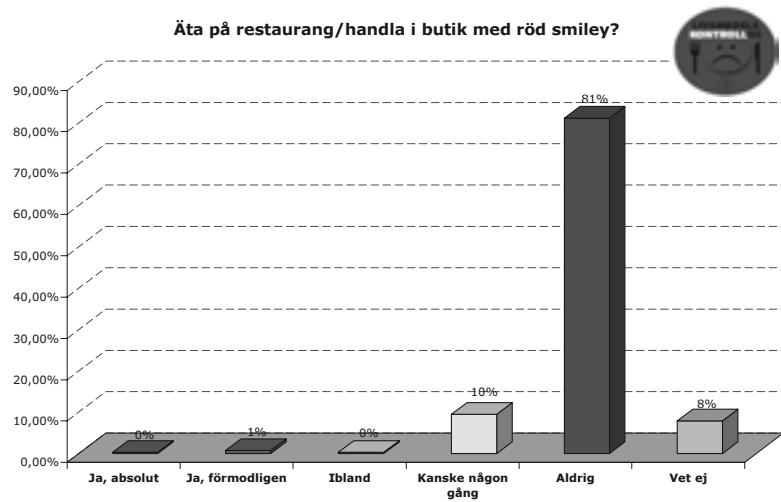
Figur 6 Skulle du titta efter symbolerna innan du väljer restaurang/affär? 83 procent skulle förmodligen eller absolut titta efter symbolerna



Figur 7 Skulle du äta på en restaurang/handla i en affär som har den här symbolen (en silversmiley)? 67 procent skulle ibland eller kanske någon gång välja en restaurang/butik med denna symbol



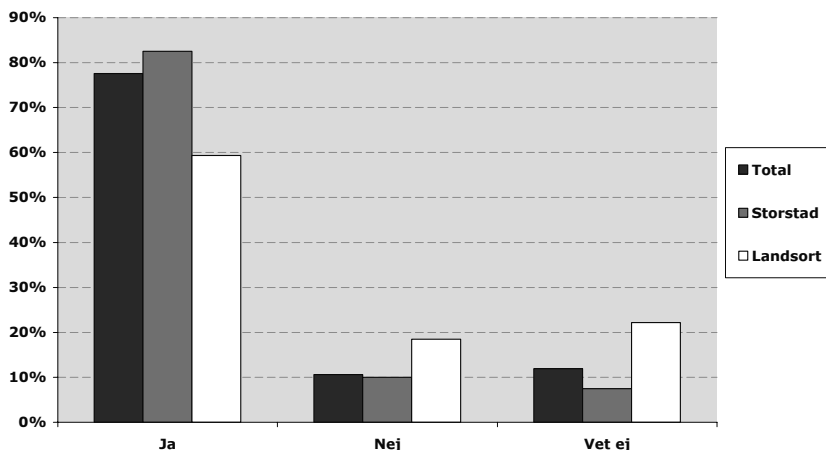
Figur 8 Skulle du äta på en restaurang/handla i en affär som har den här symbolen (en röd smiley)? 81 procent skulle aldrig välja en restaurang/butik med denna symbol



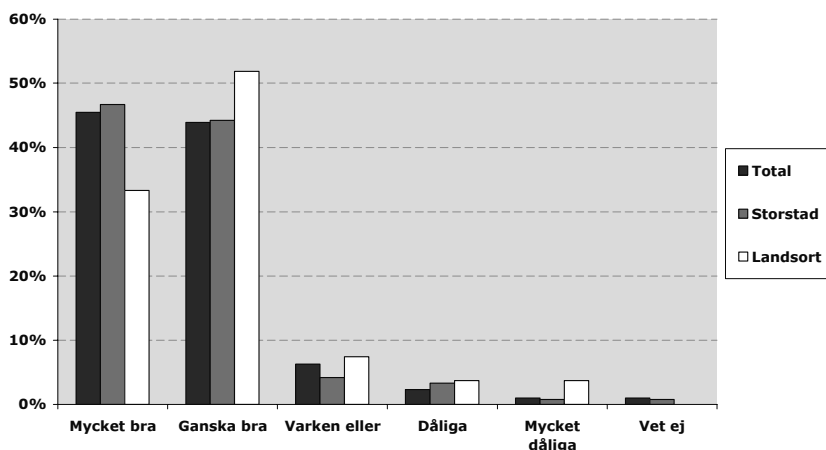
Inställning till symboler för tillsynsresultat

En stor majoritet i webbpanelen är positivt inställda till att få hjälp av symboler för att välja restaurang och livsmedelsaffär.

Figur 9 Vill du ha hjälp av symboler för att välja restaurang/livsmedelsaffär? 78 procent svarar ja



Figur 10 Tycker du att utformningen av symbolerna du sett här är bra eller dåliga för att visa på resultat av kontroll av livsmedelshygien? 89 procent svarar mycket eller ganska bra



På webbpanelen blev inte färgerna på symbolerna inte helt fulländade, gäller framför allt guld- och silversymbolerna. Här har Internet vissa begränsningar. Trots detta blev resultatet mycket positivt.

Kan något förbättras?

Den sista frågan i webbpanelen var ”Anser du att något kan förbättras med bilderna?”.

- 15 procent, 45 personer, gav positiv kritik som till exempel: De är bra som de är. Enkla att förstå, nej, jag tycker de är tydliga och alla lär förstå vad som menas med dem, har inte sett dem tidigare men nu sedan jag fått kläm på vad dom betyder så tycker jag att dom är bra, dom är bra... mycket internationella, jag tycker de är bra och enkla som de är nu.
- Nio procent ville göra tillägg, till exempel: Visa vem/vilka som märkt och berätta vilka som omfattas av märkningen, datum för kontrollen, kanske borde förstärkas med någon textrad, mellansymbolen kanske kunde graderas med en siffra, så att man vet graden av anmärkning, man skulle kunna förstärka t.ex. med stjärnor. Ju fler stjärnor desto bättre.
- Nio procent av de som svarade hade olika typer av förbättringsförslag, exempelvis: Det borde finnas bara två alternativ, det kan framgå att det handlar om hygien o.dyl. och inte om smaken, den godkända borde vara mer tydlig med ett OK eller nåt, det skulle vara fler betyg, t.ex. jättebra, bra, sådär, dålig, nästan brottsligt.
- Sju procent hade negativ kritik, som: Ja... ändra allt, om man bara tittar på själva symbolen och inte på texten, så känns det som om figuren mera säger om maten är god än om hygienien eftersom huvudet är istället för maten på tallriken, ja inte några smileygubbar alls, de lockar bort folket, gubben får det att verka oseriöst, det skulle vara att de sänder ut verkligen dåliga signaler. Kan ju skada en företagare även på lång sikt.
- Drygt 6 procent hade synpunkter på färgerna, till exempel: Finare färger, roligare bilder, mittengubben var lite blek i färgen – varför inte använda grönt-gult-rött?, Den röda signalen ger en för allvarlig effekt – restaurangen är ju trots allt godkänd eftersom de har fått fortsätta. Den kan vara röd men med mungiporna rakt.
- Under en procent (2 personer) undrade vem skulle sätta upp de negativa symbolerna: Bilderna är tydliga och bra, men frågan är om de livsmedelshanterare som inte får den glada gubben

någonsin kommer att sätta upp de andra gubbarna. Nej, inte när man väl vet vad de betyder, frågan är mer kommer en affärsidkare inte att skrapa bort allt annat än grön gubbe.

Kvalitativ intervjuundersökning

Utförde enligt följande utgångspunkter:

- 17 personer har intervjuats, varav 9 kvinnor och 8 män. Intervjuerna har genomförts på Centralstationen i Stockholm, i Kista centrum samt i hemmiljö.
- 12 personer mellan 20-40 år och 5 personer mellan 40 och 70 år.
- De intervjuade är boende i Göteborg, Värmland, Stockholm, Jönköping, Norrtälje och en var turist (ej svensk).

Nedan resultaten av de kvalitativa intervjuerna.

Först visades symbolerna med guld, silver och röd färg.

1a. Vad kommer du att tänka på när du ser de här symbolerna?

Alla personer utom en tolkade symbolerna rätt. De tänkte på mat, hygien, kvalitet, kontroll, restauranger, butiker att miljöförvaltningen är ute och kollar, årlig kontroll och att inte bli sjuk av maten. Någon person sa sig associera med smak. En person ville inte ge någon tolkning alls. Många svarade också vad de trodde att de tre symbolerna stod för. Ingen misstog sig (i detta skede visades guld, silver och röd symbol upp).

”Det ser ut som man ska införa något som de har i Danmark. Något med livsmedelsbutikerna. Hur de sköter sin kontroll.”

”Handlar om mat. Glad och trygg. Säker på något sätt.”

”Kanske något med miljöförvaltningen som är ute och kollar.”

”Guld = vet att det är fräsch mat här. Rött = jag vill inte äta maten här. Silver = Kontrollerat.”

”Att det förmodligen är något som sitter utanför eller i en affär. Och att den avser kontroll av förvaring, kul och frys, ursprungsmärkning av mat. Tänker först på restaurang, men eftersom det står livsmedel på så tror jag att det har med en butik att göra.”

1b. Är det positiva eller negativa symboler, tycker du?

Symbolerna ansågs positiva. Men, flera intervjupersoner påpekade att de tre olika symbolerna visade olika resultat och att guld var positivt medan de andra färgerna var mer negativa. Helt korrekt!

”Den översta är positiv och den understa ser fördjävlig ut. Både färgen och munnen.”

”Det är trafikljus, det är lite negativt. Men det ska väl inte vara den uppställningen.”

”Rött symboliserar fara. Silver och guld är positivt.”

”Positivt, fast den röda känns ju väldigt negativ. Men symbolerna är positiva med sina ansikten och färger. Gulddekalen känns mycket positiv.”

1c. Om du ser någon av de här symbolerna på dörren på en restaurang eller en livsmedelsaffär vad tror du då att den står för?

Alla intervjupersoner kunde ange vad som avsetts, en person tyckte att det var lite otydligt. Några personer har ifrågasatt vilken restaurangägare som skulle sätta upp den röda symbolen.

”Den översta (guld) är bra. Den mellersta (silver) – ok. Den understa – gå inte in där” Hemma (i Jönköping) har jag läst i tidningen om kontroll av restauranger. Då frågade jag i min pizzeria varför de fick anmärkning. Det var temperaturen i kylan.”

”Den röda: Inte så bra. De andra: Bättre. Den röda är inte en hygienisk restaurang/butik och de andra är bättre.”

”Den översta (guld) visar godkänt, den i mitten (silver) ok och den understa (röd) har baciller och sådant.

”De känns lite otydliga om man bara ser ett märke utan förklarande ord på.”

”Den röda känns extremt negativ. Jag skulle inte vilja sätta upp den om jag var caféägare.”

Intervjuaren berättar att symbolen ska användas för att visa resultaten av kommunernas livsmedelskontroll på restauranger, caféer och livsmedelsaffärer.

2 a. Tycker du att de här symbolerna är bra eller dåliga på att visa resultaten av livsmedelskontroll (guld-silver-röd-serien visades)?

Många intervjupersoner tyckte att symbolerna visade resultaten på ett bra sätt. Men det kom också förslag till förbättringar och andra kommentarer.

”Nja, de känns lite för enkla för att visa det. Det borde stå att det handlar om hygien, tillsammans med t.ex. ord som ”godkänd”, ”ej godkänd” osv. Det borde framgå var på en skala märkena motsvarar.”

”Sådär, silver är otydlig om man inte ser dem tillsammans alla tre. OK annars. Viktigt och bra med symbolerna.”

”Den röda ger en starkare signal. Silver och guld ger sport-associationer. De hänger inte riktigt ihop (dvs. guld, silver kontra röd).

”Det är svårt att begripa direkt. Man skulle kunna lägga till stjärnor på symbolerna, en stjärna på den röda, två på den silverfärgade och tre på den guldfärgade.”

De andra symbolserien/serierna visades (svarta, vita respektive grönt, gult, rött).

2b. Tycker du att denna symbolserie är bättre eller sämre?

De svarta och vita var det ingen som föredrog. De ansågs vara mindre tydliga och det upplevdes svårare att se skillnad mellan de tre munnarna. Den svart, vita ansågs sämre än båda de andra varianterna. Av de som såg guld-silver-rött och grönt-gult-rött tyckte de flesta bättre om de senare.

”De andra (de i guld, silver-färg) ser man bättre än de här (vita). De ser också bättre ut.”

”Den här är mer neutral. Men det är frågan om folk ser skillnad. Med mer färg är det lättare att se skillnad mellan de tre olika.”

”Jag skulle föredra de i färg. Färgerna från trafikljusen innebär redan något för folk. De andra ser ut som diplomfärger.”

”De känns ganska bra. Medaljfärgerna OK för restauranger och krog-liv. Färgerna är bättre för t.ex. butiker. Färgerna (grönt, rött gult) generellt bättre än medaljfärgerna.”

”Färgerna (grönt, gult, rött) är bättre! Tydligare symboler som används i andra sammanhang.”

”Guld, silver, röd. Den är vänligast. Tydligare att mellanvarianten är ganska ok. Även om jag skulle tänka mig för innan jag går in i en restaurang med silvermärkning. Men jag skulle gå in. Den gula är mer varning.”

2c. Är det något du tycker behöver ändras med de här symbolerna?

Några av intervjupersonerna bidrog med förslag till förändringar av symbolerna. Dels var det större symboler som efterfrågades och dels var det önskemål om att skalan ska framgå.

”Storleken. Med tanke på folks syn. För tydlighetens skull. Men det beror också på marknadsföringen.”

”Ja, tydligare skala. Det borde framgå att det finns två andra märken också. Borde kanske se lite mer officiell ut.”

”Skulle kanske vilja veta vilken skalan är.”

2d. Skulle du titta efter de här symbolerna innan du väljer restaurang/affär?

Intervjupersonerna skulle titta på symbolerna, med något undantag. Orsaken sa man vara att man inte ville bli sjuk, eller äta dåliga livsmedel och att det kändes viktigt rent generellt. En person trodde inte att människor skulle leta symboler, orsaken var att de är för stressade.

”Absolut. Om jag visste att de fyllde någon funktion. Då vet jag att jag får bra råvaror.”

”Ja. Jag vill inte bli sjuk.”

”Absolut. Det är en hård konkurrens. Så därför måste vissa köpa billigt kött, gammalt kött. Kontrollen måste kunna dyka upp när som helst. Särskilt på kvällen. På kvällar och nätter serveras det gamla

köttet till ungdomar, till dig och mig, när vi är på fyllan och vill äta kebab.”

”Ja absolut. Framförallt vill jag veta vilka ställen som har sämst hygien. Skulle aldrig gå på ett ställe med en röd symbol.”

Den sammanfattande rapporten visades och intervjuaren berättade att rapporten ska användas för att visa resultaten av kommunernas livsmedelskontroll inne i restauranger, caféer och livsmedelsaffärer.

3a. Hur tycker du att det här ser ut?

Många hade synpunkter på rapporten. Den ansågs för rörig, innehålla för mycket information, var otydlig eller hade för liten text. Några tyckte den var bra därför att den var tydlig. De som var positiva var framförallt personer som intervjuades i en lugnare miljö och som därmed tog sig mer tid att titta på rapporten.

”Vis av erfarenhet. De flesta tycker nog att det är för plottrigt och för smått. Det känns som om det är för kontrollanter. Motiveringsdelen är för myndigheter, den behövs inte. Det borde vara mer fokus på ovandelen.”

”Förklaringen till 1,2,3 är alldeles för liten, syns knappt. Svårt att se skillnad mellan de olika kontrolltillfällena. Hänger upp mig på orden rutin, beställd och uppföljande. Känns fel med omvänd kronologisk ordning på kontrollerna också.”

”Tycker den ser bra ut. Förväxlar 05 med att det är femte kontrollen inte året. Kontrolldatumerna var förvirrande. Hur ofta görs kontroller?”

”För liten text. För mycket information!”

”Skalan måste göras tydligare. Förklaringarna till symbolerna och skalan måste göras större.”

”Jo, man ser ju i huvuddrag att restaurangen har blivit kontrollerad. Man kanske inte förstår innebörden av texten.”

”Ser OK ut, men svårt att förstå de olika kontrollerna. Orden under figurerna försvårar (dvs ”Uppföljande, Beställd och Rutin).”

”Den ser ok ut. Den är begriplig. Lagom med information. Den förklarar mellansymbolen. Med informationen här skulle det bli lättare att ta ställning om man ska gå in på en silverrestaurang eller inte.”

3b. Skulle du titta i den här rapporten om den var uppsatt i en restaurang eller affär?

Flera av intervjupersonerna sa att de inte skulle titta i rapporten. Många motiverade det med att de skulle nöja sig med att titta på symbolen. Andra intervjupersoner sa att de skulle titta i rapporten om de hade anledning, dvs. om det var gul/silversymbol eller om de undrade över något.

”Jag skulle nöja mig med att titta på symbolen (ip menar smiley:n vid dörren). Om den satt bredvid menyn, så kanske jag skulle titta på den.

”Inte om det var grönt. Om det var rött så skulle jag inte gå in. Men om det är gult skulle jag absolut kolla.”

”Nej, jag skulle inte ta mig tid att läsa den. Kanske om jag hade orsak att undra över något.”

”Ja, det är möjligt om det satt silver på dörren.”

”Alla skulle ju inte läsa rapporten. Jag vill ha koll. Jag tycker det är intressant. Bra att man kan se de olika områdena. Det är bra att man kan se tidigare bedömningar. Även om ett ställe har en ok märkning nu så kan de ha misskött sig tidigare, och det är bra att veta. Då blir man mer uppmärksam på dem.”

4a. Hur tycker du att det ser ut att ha gått för den här restaurangen i den senaste kontrollen?

De flesta säger att det har gått bra och pekar på den stora guldsmileyn högst upp till vänster.

”Bra, eftersom de har fått den.” (ip pekar på den stora guldsmileysen).

”Bra, bara en liten 1:a.”

”Bra. Det syns lätt vilka resultat de fått.”

4b. Hur tycker du att det ser ut att ha gått i tidigare kontroller?

Flera har uppenbara svårigheter att hitta resultaten av tidigare kontroller. Andra hittar direkt och hittar genom att titta på datumen.

”Den är lite rörig: Man kollar mest efter minerna, inte efter datumen.”
”Nej... Ja, han har förbättrat sig.” (Ip pekar på de tre kolumnerna).
”OK, förutom kyckling och spårbarhet. Svårt att fatta varför det är tomma fält och 1:or i andra. Är det samma sak?”

4c. Tycker du att det framgår vem som har gjort kontrollen?

Intervjupersonerna hittar lätt att det är Stockholms stad som genomfört kontrollen. De pekar på kommunsymbolen eller säger att det är Stockholms stad.

”Kommun.” (Ip pekar på Stockholms stad-symbolen).
”Ja, det är tillräckligt tydligt. Kanske skulle ”miljö” och ”hälsa” lyftas fram tydligare?”
”Ja, inget svårt att se.”

4d. Är det något som du skulle vilja förändra?

Många förslag till förbättringar kommer fram. Alla med förslag till förenklingar och förtydliganden. Några tycker att hela rapporten kan uteslutas. De menar att det räcker med bara godkänd eller inte godkänd.

”Jag tycker inte om språket (ip pekar på förklaringarna av symbolerna och poängsättning ”avvikelse”). Sedan krånglar man till det genom att ta med både siffror och symboler. Idén som sådan är bra, det är bra med bättre koll.”

”Man kanske kan vända på kolumnerna.” (Ip menar att den senaste kontrollen skulle ligga i kolumnen längst till höger och inte tvärt om.)

”Ja, mycket mindre text, mindre byråkratiskt annars förstår inte vanligt folk.”

”Ja, att man skulle fylla i t.ex. ”OK” eller ”godkänt” på de områden som nu är tomma. Borde gå att göra enklare. Motiveringen var dock bra.”

”Nej. Bra med text som beskriver kontrollresultatet, då kan man se hur allvarligt det är. Man är intresserad och vill läsa, men 95 % läser nog inte. Om det är en gulddekal finns det ingen anledning att läsa. Men blir det allvar läser man. Det här är intressant. Bra att det här kommer!”

Statens offentliga utredningar 2005

Kronologisk förteckning

1. Radio och TV i allmänhetens tjänst. Riktlinjer för en ny tillståndsperiod. Ku.
2. Radio och TV i allmänhetens tjänst. Finansiering och skatter. Ku.
3. Sveriges tillträde till 1995 års Unidroit-konvention om stulna eller olagligt utförda kulturföremål. Ku.
4. Liberalisering, regler och marknader. + Bilagor. N.
5. Postmarknad i förändring. N.
6. Säkert inlåst?
En granskning av rymningarna från Kumla, Hall, Norrtälje och Mariefred 2004. Ju.
7. Försvarsfastigheter – information till riksdagen och effektiv lokalförsörjning. Fi.
8. Behov av rörlig ledningsstödsresurs. Fö.
9. KRUT
Reformerat regelverk för handel med försvarsmateriel. UD.
10. Handla för bättre klimat.
Från införande till utförande. M.
11. Välfärdsverksamhet för sjömän. N.
12. Bokpriskommissionens slutrapport. Det skall vara billigt att köpa böcker och tidskrifter. U.
13. Lördagsdistribution av dagstidningar. U.
14. Effektivare handläggning av anknytningsärenden. UD.
15. Familjeäterförening och fri rörlighet för tredjelandsmedborgare. UD.
16. Reformerat system för insättningsgarantin. Fi.
17. Vem får jaga och fiska?
Rätt till jakt och fiske i lappmarkerna och på renbetesfjällen. Jo.
18. Prospektansvar. Fi.
19. Beskattningen vid omstruktureringar enligt fusionsdirektivet. Fi.
20. Konsumentskydd vid modemkapning. Ju.
21. Vinstandelar. Fi.
22. Nya upphandlingsregler. Fi.
23. en BRASKatt? – beskattning av avfall som förbränns. Fi.
24. Arbetslivsinriktad rehabilitering.
Framtida organisation för Arbetslivstjänster och Samhall Resurs AB. N.
25. Gränslös utmaning – alkoholpolitik i ny tid. S.
26. Mobil med bil. Ett nytt synsätt på bilstöd och färdtjänst. + Bilaga, lättläst och Daisy. S.
27. Den svenska fiskerikontrollen – en utvärdering. Jo.
28. Dubbel bosättning för ökad rörlighet. Fi.
29. Storstad i rörelse.
Kunskapsöversikt över utvärderingar av storstadspolitikens lokala utvecklingsavtal. Ju.
30. Lagen om byggfelsförsäkring.
En utvärdering. M.
31. Stödet till utbildningsvetenskaplig forskning. U.
32. Regeringens stabsmyndigheter. Fi.
33. Fjärrvärme och kraftvärme i framtiden. M.
34. Socialtjänsten och den fria rörligheten. S.
35. Krav på kassaregister Effektivare utredning av ekobrott. Fi.
36. På väg mot ... En hållbar landsbygdsutveckling. Jo.

37. Tolkutbildning – nya former för nya krav. U.
38. Tillgång till elektronisk kommunikation i brottsutredningar m.m. Ju.
39. Skog till nytta för alla? N.
40. Rätten till mitt språk
Förstärkt minoritetsskydd. Ju.
41. Bortom Vi och Dom.
Teoretiska reflektioner om makt, integration och strukturell diskriminering. Ju.
42. Säker information – förslag till informationssäkerhetspolitik. Fö.
43. Vårdnad – Boende – Umgänge
Barnets bästa, föräldrars ansvar.
Del A + B. Ju.
44. Smiley: Hygien och redlighet i livsmedelshanteringen. Jo.

Statens offentliga utredningar 2005

Systematisk förteckning

Justitiedepartementet

Säkert inläst?

En granskning av rymningarna från Kumla, Hall, Norrtälje och Mariefred 2004. [6]

Konsumentskydd vid modemkapning. [20]
Storstad i rörelse.

Kunskapsöversikt över utvärderingar av storstadspolitikens lokala utvecklingsavtal. [29]

Tillgång till elektronisk kommunikation i brottsutredningar m.m. [38]

Rätten till mitt språk

Förstärkt minoritetsskydd. [40]

Bortom Vi och Dom.

Teoretiska reflektioner om makt, integration och strukturell diskriminering. [41]

Vårdnad – Boende – Umgänge.

Barnets bästa, föräldrars ansvar.

Del A + B. [43]

Utrikesdepartementet

KRUT

Reformerat regelverk för handel med försvarsmateriel. [9]

Effektivare handläggning av anknytningsärenden. [14]

Familjeåterförening och fri rörlighet för tredjelandsmedborgare. [15]

Försvarsdepartementet

Behov av rörlig ledningsstödsresurs. [8]

Säker information – förslag till informationssäkerhetspolitik. [42]

Socialdepartementet

Gränslös utmaning – alkoholpolitik i ny tid. [25]

Mobil med bil. Ett nytt synsätt på bilstöd och färdtjänst. + Bilaga, lättläst och Daisy. [26]

Socialtjänsten och den fria rörligheten. [34]

Finansdepartementet

Försvarsfastigheter – information till riksdagen och effektiv lokalförsörjning. [7]

Reformerat system för insättningsgarantin. [16]

Prospektansvar. [18]

Beskattningen vid omstruktureringar enligt fusionsdirektivet. [19]

Vinstandelar. [21]

Nya upphandlingsregler. [22]

en BRASKatt? – beskattning av avfall som förbränns. [23]

Dubbel bosättning för ökad rörlighet. [28]

Regeringens stabsmyndigheter. [32]

Krav på kassaregister Effektivare utredning av ekobrott. [35]

Utbildnings- och kulturdepartementet

Radio och TV i allmänhetens tjänst.

Riktlinjer för en ny tillståndperiod. [1]

Radio och TV i allmänhetens tjänst.

Finansiering och skatter. [2]

Sveriges tillträde till 1995 års Unidroitkonvention om stulna eller olagligt utförda kulturföremål. [3]

Bokpriskommissionens slutrapport.

Det skall vara billigt att köpa böcker och tidskrifter. [12]

Lördagsdistribution av dagstidningar. [13]

Stödet till utbildningsvetenskaplig forskning. [31]

Tolkutbildning – nya former för nya krav. [37]

Jordbruksdepartementet

Vem får jaga och fiska?

Rätt till jakt och fiske i lappmarkerna
och på renbetesfjällen. [17]

Den svenska fiskerikontrollen – en ut-
värdering. [27]

På väg mot ... En hållbar landsbygds-
utveckling. [36]

Smiley: Hygien och redlighet i livsmedels-
hanteringen. [44]

Miljö- och samhällsbyggnadsdepartementet

Handla för bättre klimat.

Från införande till utförande. [10]

Lagen om byggfelsförsäkring.

En utvärdering. [30]

Fjärrvärme och kraftvärme i framtiden. [33]

Näringsdepartementet

Liberalisering, regler och marknader. [4]

Postmarknad i förändring. [5]

Välfärdsverksamhet för sjömän. [11]

Arbetslivsinriktad rehabilitering.

Framtida organisation för Arbetslivs-
tjänster och Samhall Resurs AB. [24]

Skog till nytta för alla? [39]