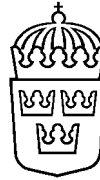


*Bilaga 1***Kommittédirektiv**

Livsmedelstillsynen

**Dir.  
1997:25**

Beslut vid regeringssammanträde den 6 februari 1997.

**Sammanfattning av uppdraget**

En kommitté tillkallas med uppgift att göra en översyn av livsmedelstillsynen. Kommittén skall särskilt utreda fördelningen mellan stat och kommun vad gäller ansvaret för livsmedelstillsynen, föreslå lämpliga former för tillsynen liksom för systemet med tillsynsavgifter.

**Bakgrund**

Den nuvarande organisationen av den allmänna livsmedelstillsynen fastställdes av riksdagen år 1989 (prop. 1988/89:68, bet. 1988/89:JoU14, rskr. 1988/89:263). Beslutet syftade till en skärpt livsmedelskontroll och innebar bl.a. vissa ändringar i livsmedelslagen (1971:511) genom vilka Statens livsmedelsverks roll som central tillsynsmyndighet stärktes.

I det övergripande målet för Livsmedelsverkets verksamhet ingår att i konsumenternas intresse verka för säkra livsmedel av god kvalitet.

Enligt 24 § livsmedelslagen utövar Livsmedelsverket den centrala tillsynen över efterlevnaden av lagen och de föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen. Verket har vidare tillsyn över efterlevnaden av vissa EG-förordningar med följdförfattningar. Länsstyrelsen utövar den närmare tillsynen inom länet. Den eller de kommunala nämnder som fullgör uppgifter inom miljö- och hälsoskyddsområdet utövar tillsynen inom kommunen om regeringen inte har föreskrivit att tillsynen skall utövas av Livsmedelsverket.

Enligt 53 § livsmedelsförordningen (1971:807) får Livsmedelsverket meddela föreskrifter om egentillsyn och kontrollprogram för näringsidkare inom livsmedelshanteringen.

För att finansiera den skärpta livsmedelskontrollen infördes genom 1989 års riksdagsbeslut ett nytt avgiftssystem, som bl.a. innebär att en årlig avgift tas ut av den som hanterar livsmedel i en livsmedelslokal. I 29 a § livsmedelslagen anges att regeringen eller den myndighet som regeringen bestämmer får föreskriva om avgifter för en myndighets verksamhet enligt livsmedelslagen eller föreskrifter som har meddelats med stöd av lagen. Regeringen får enligt bestämmelsen också föreskriva att kommunen skall ombesörja uppbörderna av avgiften för den statliga tillsynen. Enligt 11 § förordningen (1989:1110) om avgift för livsmedelstillsyn m.m. skall kommunerna årligen till Livsmedelsverket betala in 15 % av de årliga tillsynsavgifterna som kommunerna uppbär.

Svenska kommunförbundet har i olika sammanhang i skrivelser till regeringen tagit upp frågor som rör fördelningen av tillsynsansvaret mellan staten och kommunerna samt avgifterna för livsmedelstillsynen. Bl.a. gäller det kommunernas ansvar för gränskontrollen vid införsel av livsmedel från tredje land. Regeringen beslutade i februari 1996 att inte vidta någon åtgärd med anledning av en framställning från Kommunförbundet om att kontrollen av animaliska livsmedel som importeras från tredje land i fortsättningen skall vara en statlig uppgift. I beslutet hänvisade regeringen bl.a. till att ansvarsfördelningen mellan stat och kommun kommer att behandlas i den nu aktuella utredningen.

Också i andra hänseenden än i frågor om gränskontrollen ställer EU-medlemskapet särskilda krav på livsmedelstillsynen. Exempelvis har omfattningen av tillsynen över kött- och fiskanläggningar ökat samtidigt som kompetenskraven för denna tillsyn har skärpts. Det är visserligen så att det i EG:s regelverk inte regleras hur strukturen av livsmedelstillsynen skall vara utformad i medlemsländerna. Ett medlemsland är dock gentemot EG-kommissionen och övriga medlemsländer skyldigt att se till att livsmedelstillsynen fullgörs på ett tillfredsställande sätt. När staten, som är fallet i Sverige, i stor utsträckning har delegerat tillsynen till kommunerna, måste staten ha medel att kontinuerligt följa upp kommunernas verksamhet och att rätta till eventuella brister.

I detta sammanhang kan nämnas att EG-kommissionen i augusti 1996 gjort en utvärdering av det svenska systemet för offentlig livsmedelskontroll i den del som avser det s.k. icke-veterinära området. I kommissionens rapport anges bl.a. att systemet för livsmedelskontroll i Sverige kan anses vara effektivt och i linje med huvudbestämmelserna i rådets direktiv 89/397/EEG av den 14 juni 1989 om offentlig kontroll av livsmedel.

Mot bakgrund av Sveriges medlemskap i EU uppdrog regeringen i oktober 1995 åt Livsmedelsverket, Statens jordbruksverk och Fiskeri-

verket att precisera vissa skyldigheter som följer av medlemskapet. Uppdraget omfattade bl.a. att lämna förslag till hur problemen med gränsdragningen mellan Jordbruksverkets och Livsmedelsverkets ansvarsområden i fråga om kvalitetskontrollen enligt EG:s marknadsordningar för ägg och fjäderfäkött samt EG:s bestämmelser om vin och sprit skall lösas. Jordbruksverket och Livsmedelsverket redovisade uppdraget i den delen den 29 februari 1996. Enligt regeringens uppfattning finns dock ett behov av att ytterligare utreda frågan om tillsynsansvaret i detta avseende.

Vad gäller avgifterna för livsmedelstillsynen har Kommunförbundet vid flera tillfällen begärt att kommunerna själva skall få besluta om taxornas utformning och att avgifterna skall beslutas av kommunerna inom ramen för självkostnadsprincipen. Vidare har begärts att bestämmelsen att kommunerna till Livsmedelsverket skall leverera in 15 % av de årliga tillsynsavgifter som kommunerna uppbär skall slopas.

Livsmedelsverket har i en skrivelse till regeringen föreslagit bl.a. att livsmedelslagen ändras så att det blir möjligt att överföra tillsyn mellan kommuner. Syftet med en sådan ändring skulle vara att göra det möjligt för kommunerna att mer effektivt kunna utnyttja tillsynsresurserna. Frågan om interkommunal samverkan när det gäller livsmedelstillsynen bör därför utredas närmare.

Riksdagens revisorer har i sitt förslag till riksdagen, förs. 1994/95:RR8 Kontroll av livsmedel, granskat Livsmedelsverkets styrning och uppföljning av livsmedelstillsynen på lokal nivå samt kommunernas och länsstyrelsernas ansvar och arbete på livsmedelsområdet. Revisorernas granskning tyder på att egentillsynen som en del av den offentliga kontrollen inkräktar på myndigheternas aktiva tillsyn. Revisorerna föreslår därför en utvärdering av kommunernas insatser för egentillsynen respektive direkt tillsyn med avseende på den risk som finns för att den direkta oanmälda tillsynen och de egna mätningarna inte ges tillräcklig prioritet. Vidare anför revisorerna att deras granskning visat att länsstyrelsernas kunskaper och kompetens i flera län har stor betydelse särskilt för de mindre kommunerna men att länsstyrelsernas ansvar för livsmedelstillsynen i länet är indirekt och oprecist. Revisorerna anser att en översyn bör göras av vilken roll den regionala nivån skall spela i livsmedelstillsynen och vilken ansvarsfördelning som bör gälla mellan Livsmedelsverket och länsstyrelserna. Slutligen anför revisorerna att en översyn av det svenska avgiftssystemet bör göras på basis av det av Livsmedelsverket redovisade regeringsuppdraget att kartlägga hur livsmedelstillsynen finansieras i ett urval EU- och EFTA-länder (Livsmedelsverkets rapport nr 51/94).

Riksdagen uttalade med anledning av revisorernas förslag (bet. 1994/95:LU20, rskr. 1994/95:268) att det, med hänsyn till vad som framkommit vid revisorernas granskning samt till den tid som förflutit sedan riksdagen beslutade om den nuvarande ordningen för kontroll av livs-

medel, är befogat att ett utvärderings- och översynsarbete nu kommer till stånd.

### **Uppdraget**

Kommittén skall, med beaktande av vad som anförts i bet. 1994/95:LU20, göra en översyn av livsmedelstillsynen.

Kommittén skall därvid särskilt

- utreda fördelningen mellan stat och kommun vad gäller ansvaret för livsmedelstillsynen,
- se över den regionala nivåns roll i livsmedelstillsynen,
- utreda förutsättningarna för interkommunal samverkan när det gäller livsmedelstillsynen,
- utvärdera systemet med obligatorisk egentillsyn för företagen,
- göra en översyn av avgiftssystemet inom livsmedelstillsynen.

Kommittén skall föreslå lämpliga former för tillsynen liksom för systemet med tillsynsavgifter. Vid översynen av avgiftssystemet skall finansieringsprincipen beaktas. Även effekterna för små och medelstora företag samt intresset av konkurrensneutralitet bör uppmärksammas.

Kommittén skall vidare särskilt redovisa hur dess förslag förhåller sig till EG:s bestämmelser på området.

### **Övrigt**

Kommittén skall samråda med berörda myndigheter och organisationer under utredningens gång.

För kommittén gäller regeringens direktiv till samtliga kommittéer och särskilda utredare om att pröva offentliga åtaganden (dir. 1994:23), att redovisa regionalpolitiska konsekvenser (dir. 1992:50), att redovisa jämställdhetspolitiska konsekvenser (dir. 1994:124) och att redovisa konsekvenser för brottsligheten och det brottsförebyggande arbetet (dir. 1996:49).

### **Redovisning av uppdraget**

Kommittén skall redovisa sitt uppdrag senast den 31 december 1997.

(Jordbruksdepartementet)

## Bilaga 2

### Exemplet Danmark

#### *Livsmedelssektorn i Danmark*

I början av 1990-talet hade livsmedelsindustrin i Danmark en omsättning på 120 miljarder DKK, vilket motsvarade 34 procent av den totala omsättningen i alla momsregistrerade företag i livsmedelssektorn. Omkring 50 procent av industrins omsättning exporterades och denna export på ca 56 miljarder motsvarar ca 25 procent av landets samlade industriexport. Produktionsvärdet på 108 miljarder DKK i livsmedelsindustrin motsvarar en tredjedel av värdet på den samlade industriproduktionen. De omsättningsmässigt största grenarna inom livsmedelsindustrin är kött, mejeri, fisk, drycker och bageri, vilka tillsammans utgör knappt  $\frac{3}{4}$  av omsättningen. Räknat efter storlek är de exportmässigt viktigaste varugrupperna griskött, mejeriprodukter, fisk, köttkonserver och säd, vilka sammantaget utgör 78 procent av exporten. De viktigaste marknaderna är EU, Japan och USA.<sup>1</sup>

#### *Bakgrund, allmänt*

Syftet med livsmedelskontrollsystemet i Danmark är att:

- undgå hälsorisker
- undvika att vilseleda konsumenterna (motverka bedrägligt förfarande)
- tillförsäkra en lojal konkurrens (fair competition)

Det finns tre nivåer i det danska kontrollsystemet. Den översta nivån utgörs av den nationella lagstiftningen samt EG-direktiv och EG-förordningar. Därunder följer den statliga livsmedelsadministrationen, vilken utgörs av ett ministerium och därtill hörande fyra direktorat eller styrelser. Slutligen finns den tredje nivån, där huvudparten av den praktiska livsmedelskontrollen utförs. Denna nivå omfattar 32 kommunala livsmedelskontrollenheter (*levnedsmiddelkontrollenheder*), olika distriktsenheter och inspektorat samt överveterinärämbeten (*overdyrlaegeembeder*).

<sup>1</sup> Mål og middler i fremtidens kontrol med levnedsmidler, December 1995. Akademiet for de tekniske Videnskaber. ISBN 87-783-0022-6. Sid 74 ff.

Regelverket består idag av 8 lagar, 125 kungörelser samt omkring 600 cirkulär och vägledningar, totalt knappt 800 föreskrifter. Därtill kommer ett ökande antal EU-regler som med varierande snabbhet omsätts till dansk lagstiftning.

Med beaktande av de nationella bestämmelserna och EUs regler genomför de offentliga myndigheterna kontroll av produktion, tillverkning, beredning, försäljning, import och export av livsmedel. De offentliga myndigheterna utför därutöver vissa kvalitetskontroller och serviceuppgifter för enskilda personers och privata företags räkning.

### ***Policy***

I en rapport från den danska regeringen i januari 1998 - Regeringens födevarepolitiska redegörelse, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, januari 1998 - beskrivs regeringens politik inom området och planer för framtiden.

Regeringen vill både nationellt och internationellt arbeta för en höjd skyddsnivå och önskar konkret bl.a. förstärka insatserna mot sjukdomsframkallande mikroorganismer t.ex. salmonella och hindra förekomsten av förorenande ämnen i livsmedlen. En restriktiv hållning till användningen av livsmedelstillsetser och läkemedel skall vidare upprätthållas.

Enligt regeringens uppfattning är det avgörande för livsmedels-säkerheten att kontrollresurserna används optimalt både kompetensmässigt och i ekonomiskt avseende. Det är därför regeringens avsikt att fortsätta den inslagna vägen med organisatorisk förenkling som har inletts genom tillkomsten av ett nytt livsmedelsministerium (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri). Det skall ske genom etablerandet av en enhetlig kontrollstruktur för hela livsmedelskedjan.

### ***En ny kontrollstruktur***

Under senare tid har strukturförändringar gjorts av den offentliga danska livsmedels- och jordbruksadministrationen. Ett nytt ministerium för livsmedel, lantbruk och fiske (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri) har inrättats. Den danska regeringen har genom etableringen av detta livsmedelsministerium bl.a. velat stärka insatserna med avseende på livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet. Samtidigt är avsikten att uppnå en rad administrativa, kontrollmässiga och lagstiftningsmässiga förenklingar.

Inom det nya ministeriet har en ny centralmyndighet för livsmedel, Veterinaer og Fødevederedirektoratet, inrättats. Den nya centralmyndigheten innebär en sammanslagning av de tidigare två centralmyndig-

heterna Levnedsmiddelstyrelsen och Veterinaerdirektoratet. Direktoratet är central myndighet inom livsmedelslagens område. Arbetet består både av administration och forskning och utveckling. Veterinaer- och födevaredirektoratet är således både ”styrelse” och sektorsforskningsorgan inom en och samma organisatoriska enhet. Det betyder att man inte håller normgivningens organisatoriskt åtskild från forskning och utveckling - i t.ex. toxikologi och livsmedelskemi - på samma sätt som inom andra ministerier, t.ex. Miljö- och Energi- ministeriet, där man dock betonar att sektorforskningen skall ha viss frihet i förhållande till den administrativa styrningen.

Veterinaer- och födevaredirektoratet har ansvaret för de generella livsmedelsförfattningarna. De omfattar bl.a. horisontella regler om livsmedelstillsatser, föroreningar och märkning; Produktion och partiförsäljning av icke-animaliska livsmedel; Produktion och partiförsäljning av livsmedelstillsatser; Detaljhandel (Detailförhandling).

Direktoratet är central myndighet inom livsmedelslagens område. Arbetet består både av administration och forskning och utveckling. Direktoratet har i uppdrag att samordna de kommunala kontrollenheternas arbete. Därutöver auktoriserar direktoratet de företag som producerar livsmedelstillsatser, samt de som producerar livsmedel av icke-animaliskt ursprung, t.ex. bryggerier och rågbrödfabriker. Den löpande tillsynen av dessa företag utförs av livsmedelskontrollenheterna. Dessutom har direktoratet ett centralt ansvar för de offentliga insatserna inom näringsområdet.

Direktoratet har även ansvaret för livsmedelskontrollen med avseende på köttlagen, mjölkproduktlagen, ägglagen samt tillståndsgivning för beredning och tillverkning av livsmedel med ekologiskt ursprung. Huvudregeln är att direktoratet auktoriserar och godkänner företag med verksamhet inom dessa områden. En rad kontrolluppgifter har emellertid genom ett avtal från 1992 lagts ut från dåvarande Veterinärdirektoratet till de lokala livsmedelskontrollenheterna. Det gäller bl.a. kontroll av besättningar som producerar mjölk och ägg samt företag som bereder, framställer och försäljer mejeriprodukter, margarin, ägg och äggprodukter m m. Direktoratet har fullständig befogenhet att utfärda instruktioner för enheternas verksamhet inom dessa områden.

Direktoratet har dessutom ansvaret för den överordnade regelgivningen för och styrningen av kvalitetskontrollen av fisk.

Den nya centralmyndigheten Veterinaer og Födevaredirektoratet har ansvar för de flesta livsmedelsfrågor, ”från jord till bord” eller ”from stable to table”. Till ansvarsområdet hör även smittskyddsfrågor på det veterinära området. På sikt kan även växtskyddsfrågor komma att innefattas. På den centrala myndigheten arbetar ungefär 300 personer,

vartill kommer 800 personer i den statliga köttkontrollen, placerade på 90 enheter.

Den nya centralmyndigheten leds av en direktör. Verksamheten är fördelad på fyra olika avdelningar vilka leds av en veterinärdirektör och tre vicedirektörer. Avdelningarna är underindelade i kontor, totalt 11 stycken. Inom avdelningen för födevarekontroll finns tre kontor:

Det s.k. Kontor 7 har ansvar för kontroll av företag med industriell produktion, inklusive sådana som tillverkar livsmedelstillsatser, mm.

Kontor 8 har ansvar för kontrollen av parti- och detaljhandel, kontroll av livsmedelsimport från tredjeland samt av införsel från andra EU-länder, mm. Ansvaret för importkontroll av animalier är således statligt i Danmark. Kontrollen av importörer är en systemkontroll, dvs. man ser till att importören har ett system som säkrar att produkterna följer lagstiftningens krav. Man tror inte att provtagning av importerade varor fyller någon större funktion.

Kontor 9 är ”utvecklings- och utbildningskontor” med ansvar för att utarbeta och genomföra utbildningsaktiviteter inom livsmedelskontrollens område samt att ta initiativ till kontrollkampanjer, dvs. nationella kontrollprojekt.

Kontor 9 svarar även för att ta fram modeller för egenkontroll samt system för riskanalys.

Livsmedelshantering får bara ske vid auktoriserade eller godkända anläggningar. Anläggningar med industriell produktion auktoriseras av den centrala myndigheten som också godkänner egenkontrollprogrammen. Samtidigt läggs den årliga inspektions- och provtagningsfrekvensen fast. Efter auktorisation och godkännande övertas ansvaret för den löpande tillsynen av en lokal kontrollenhet. Revidering eller förnyelse av en auktorisation är dock ett centralt ansvar. Den centrala myndigheten ansvarar alltid för tillsynen av animalieproducerande anläggningar men kan därvid låta en lokal kontrollenhet på uppdrag utföra den löpande tillsynen av sådana anläggningar. Normalt finns veterinärkompetens vid de lokala kontrollenheterna.

Övriga anläggningar godkänns av de lokala kontrollenheterna vilka även godkänner egenkontrollprogrammen och ansvarar för tillsynen av dessa anläggningar. Den centrala myndigheten har i form av ett cirkulär lagt fast hur ofta dessa anläggningar ska besökas av tillsynsmyndigheten.

Centralmyndigheten - Veterinaer og Födevaredirektoratet - sammanställer, analyserar och följer upp de lokala enheternas årliga rapporter. Myndigheten arbetar idag med vad man benämner övertillsyn, dvs. uppföljning och styrning av den lokala tillsynen. Syftet är en likvärdig tillsyn i hela landet. I övertillsynen ingår utarbetandet av vägledningar (det finns en om livsmedelstillsyn och en om egenkontroll), informa-



tion, samordning av kampanjer (som kan jämföras med de svenska PIK-projekten) och uppföljning. Man tillskriver den lokala enheten i de fall tillsynen bedöms ligga på en alltför låg nivå. När den centrala kontrollmyndigheten anser att den lokala enhetens prestationer har alltför liten omfattning eller om man gör bedömningen att den lokala tillsynen inte är tillfyllest i något annat avseende så reagerar man genom att tillskriva den lokala enheten med påpekanden om det som centralmyndigheten bedömer vara brister i den lokala tillsynen. Den lokala tillsynsenheten förväntas då inkomma med en godtagbar förklaring om varför myndigheten agerat som den gjort. Ytterligare påpekanden kan sedan följa från centralmyndigheten.

Den statliga köttkontrollen är inriktad på de exporterande köttföretagen och de privata slakterierna. Den helt övervägande delen av den praktiska köttkontrollen är decentraliserad, i det att 97 procent av personalen utför sina uppgifter på enskilda företag. På 58 företag utförs kontrollen genom överveterinärstjänster (overdyrlaegestillinger).

Distriktsveterinärfunktionen (*Kredsdyrlaegefunktionen*) inom direktoratet har inga direkta uppgifter inom livsmedelskontrollen, men har likväl betydelse för exporten av animaliska livsmedel. Distriktsveterinärerna utövar tillsyn och kontroll över djurhälsa och djursjukdomar. En god status inom detta område har avgörande betydelse för företagets framgångar på exportmarknaderna. När man anlägger ett "from stable to table"-synsätt på livsmedelskontrollen kommer en del av distriktsveterinärernas uppgifter att betraktas som en del av livsmedelskontrollen.

Gränskontrollveterinärerna har genom etableringen av den inre marknaden fått sitt arbetsfält utvidgat från kontroll av levande djur till att också omfatta animaliska livsmedel från alla icke-EU-länder. Det har i det sammanhanget upprättats en rad gränskontrollstationer i de större hamnarna och på de större flygplatserna.

Centralmyndigheter inom Ministeriet för Födevarer, Landbrug og Fiskeri vid sidan om den nya livsmedelsmyndigheten, Veterinaer- og Fedevaredirektoratet, är Plantedirektoratet och Fiskeridirektoratet.

Växtodlingsdirektoratet (*Plantedirektoratet*) har en rad uppgifter när det gäller kvalitet och märkning av frukt, grönt och potatis. Därutöver kontrolleras foder och gödningsämnen, frö och sädeskorn, ekologisk jordbruksproduktion samt grönområden (grönne marker), växtföljder och gödningsplaner. Aktiviteterna inom livsmedelskontrollen utgör endast några få procent av de totala uppgifterna, men här finns ett samband med de kommunala livsmedelskontrollenheterna.

Plantedirektoratet offentliggör resultaten av kontrollen av fodermedel, salmonellafria fodermedel och matpotatis och påverkar därmed före-

tagens avsättningsmöjligheter med sikte på att skärpa intresset för att uppnå bästa möjliga kvalitet i produktionen.

*Fiskeridirektoratets* uppgifter består dels av kontrollen av fiskeri-verksamheten/näringsen, dels av kvalitetskontroll av fisken på dess väg till detaljhandeln. Slutligen utför Fiskeridirektoratet även importkontroll av fisk med avseende på EUs regler. Endast mellan en fjärdedel och en tredjedel av inspektoratens verksamhet berör kvalitetskontroll av fisk. Kontrollen omfattar löpande tillsyn av företag och omlastningsställen för att kontrollera produktionshygien och produktkvalitet.

### ***Den lokala tillsynen***

Danmarks 275 kommuner har ansvaret för kontrollen av efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Kommunerna samverkar med de 32 livsmedelskontrollenheterna, vilka registrerar, godkänner och utför tillsyn över detaljhandel, restauranger och storhushåll. Det finns totalt mellan 40 000 och 45 000 sådana livsmedelsföretag i Danmark.

På det lokala planet finns det i princip två olika konstruktioner för den lokala tillsynen i Danmark. I den ena modellen är den lokala kontrollenheten knuten till en av kommunerna och utför på entreprenad livsmedelskontroll även i andra kommuner inom en viss geografisk räjong. I den andra modellen har den lokala kontrollenheten en mer självständig organisatorisk ställning och utför livsmedelskontroll på ett gemensamt uppdrag från alla de kommuner som ingår i det geografiska område som utgör basen för kontrollenheten.

Idag finns 32 lokala kontrollenheter under kommunalt ansvar. Där arbetar totalt 300 personer, hälften med tillsyn och hälften på de anknutna offentliga laboratorier. Till detta kommer tre lokala statliga enheter för fiskkontroll, åtta för växtskyddskontroll samt 14 för veterinära frågor.

Utredningen om livsmedelstillsynen besökte en av de lokala kontrollenheterna i Köpenhamns-området. Vid denna kontrollenhet finns en chef och fyra livsmedelsinspektörer som utövar tillsyn över ca 1 000 anläggningar. I området bor ca 140 000 personer. Man anser att området bör vara ca 25 % större för att uppnå optimal organisation, (5 inspektörer). Vid besöket angav personalen vid enheten dock att man ansåg de nuvarande lokala kontrollenheternas förhållandevis stora organisatoriska storlek vara en fördel, då den gav utrymme för ett antal heltidstjänster som odelat kunde ägna sig åt livsmedelskontroll. Genom denna specialisering ansåg man att effektivitet och professionalism uppnåddes i tillsynen. Det ansågs också värdefullt med det erfarenhetsutbyte med specialistkollegor som denna organisation medger.

Det är enligt den danska regeringens uppfattning av mycket väsentlig betydelse för såväl konsumenterna som företagen att det säkerställs ett enhetligt, enkelt och likvärdigt kontrollsystem över hela landet. Samtidigt fastlägger regeringen att kontrollen skall vara öppen för insyn och trovärdig samt att hänsyn till tredjelandsexport skall beaktas.

Det är regeringens uppfattning att den existerande strukturen, där livsmedelskontrollen är uppdelad mellan 32 kommunala och kommun-gemensamma livsmedelskontrollenheter av mycket varierande storlek och flera olika statliga myndigheter inte i tillräcklig grad kan leva upp till dessa krav. Ett av de problem som angivits med den existerande organisationen är den bristande enhetlighet och mycket varierande aktivitetsgrad i tillsynen som råder. Detta framgår bl.a. av den årliga rapporteringen från de lokala kontrollenheterna till den centrala myndigheten.

Det är nu den danska regeringens avsikt att gå vidare med den organisatoriska förenkling som har inletts genom tillskapandet av Livsmedelsministeriet och Veterinaer- och Födevaredirektoratet även på det lokala planet, så att det inrättas en enhetlig kontrollstruktur för hela livsmedelskedjan.

För närvarande diskuteras ett förslag att minska antalet kontrollenheter till i storleksordningen 8 till 14 stycken. De föreslås således bli statliga och regionalt placerade. Bättre kompetens och tydligare styrning är de främsta motiven för ett förstatligande. Man tror inte att kommunerna på frivillig väg kan bilda färre och effektivare lokala kontrollenheter. Varje lokal kontrollenhet ska ansvara för alla tillsynsfrågor och veterinära frågor. Dessutom skall vid varje regional enhet - liksom idag - finnas ett laboratorium.

### ***Informationsverksamhet***

Välinformerade konsumenter och företagare är en förutsättning för att konsumenterna skall kunna göra ett reellt val, och därmed för att marknaden skall kunna fungera och för att man skall få en meningsfull debatt inom livsmedelsområdet.

Veterinaer- och Födevaredirektoratet har startat ett försök i samarbete med detaljhandeln med konsumentinformation direkt i butikerna.

Regeringen menar att information om livsmedel är helt nödvändig för att konsumenterna skall kunna göra tillräckligt kvalificerade konsumentval. Det är därför regeringens avsikt att fortsätta att stärka det offentliga engagemanget i konsumentupplysningen.

### ***Egenkontroll***

Enligt EUs regler skall varje auktoriserat företag ha ett egenkontrollsystem, i första hand baserat på HACCP-principen. Systemen utarbetas av företagen i dialog med kontrollmyndigheterna och godkänns av dessa. Den godkända egenkontrollen är således en del av företagets kvalitetssäkring, som har bedömts och godkänts av myndigheterna och som ingår i den offentliga kontrollen.

Som ett led i den offentliga kontrollen utförs egenkontroll i de större producerande företagen, i grossist- och detaljhandeln samt i restauranger. Krav finns på att alla auktoriserade verksamheter för att erhålla auktorisation skall ett egenkontrollsystem.

De auktoriserade privata livsmedelsproducerande företagen utför på eget initiativ en betydande kontroll för att säkra att livsmedelslagstiftningens regler efterlevs. Denna kvalitetssäkring gäller både råvaror, produktionsprocessen och färdigvarorna.

Det är vanskligt att uppskatta omfånget av livsmedelssektorns egenkontroll. Det råder ingen tvekan om att det regelmässigt utförs kontroll i den egentliga livsmedelsindustrin och då i allmänhet i de teknologiskt avancerade företagen (ca 2 000), medan det i huvuddelen av landet ca 40 000 små och medelstora företag (ca 37 000 butiker och restauranger och ca 3 000 i partiledet) endast utför en blygsam - eller ingen alls - egentlig egenkontroll.

Omfattningen av vilka enskilda element och krav på dokumentation som ingår i ett godkänt egenkontrollprogram är avhängigt verksamhetens storlek, produktionens art och bearbetningsgrad.

För att hjälpa företagen och försäkra sig om en likartad och samstämmig tolkning och tillämpning av reglerna har det branschvis utarbetats riktlinjer för god hygienpraxis som kallas branschkode. Dessa utarbetas av branscherna själva i samarbete med berörda parter t.ex. relevanta myndigheter och konsumentorganisationer. Branschkoderna skickas in till de centrala myndigheterna för godkännande.

På något längre sikt har de centrala myndigheterna - efter behov och i samarbete med branscherna - möjlighet att reglera och korrigera dessa riktlinjer så att egenkontrollen blir ett flexibelt system, som hela tiden kan motsvara aktuella krav.

I det etablerade egenkontrollsystemet har den överordnade ledningen av kontrollprogrammen möjlighet att snabbt planlägga och genomföra en extraordinär kontrollinsats på specifika områden, där eventuella hygienproblem kan visa sig.

Etableringen av godkända egenkontrollsystem ändrar huvudsakligen inte på ansvarsförhållandet mellan offentlig myndighet och företag. Det är även i fortsättningen företaget som utifrån lagstiftningsmässig,

hälsomässig och hygienisk synpunkt har det fulla ansvaret för att företagets produkter är ändamålsenliga som människoföda.

Sanktionsmöjligheterna gentemot auktoriserade livsmedelsföretag innebär att kontrollmyndigheterna, för den händelse det skulle konstateras oegentligheter i egenkontrollen, i svårartade fall kan frånta ett företag dess auktorisation och därmed framtvunga ett produktionsstopp eller stängning intill dessa konstaterade fel eller brister har blivit tillrättade och en ev ny auktorisation föreligger.

### ***Provtagning***

Från den centrala myndighetens håll försöker man att styra mikrobiologiska undersökningar mot undersökning av patogena bakterier på bekostnad av undersökning av totalantalet bakterier.

### ***Krav på kompetensbevis för personer som hanterar livsmedel***

Kompetenskrav gäller all personal som hanterar oförpackade lättförädliga livsmedel. Alla berörda personer skall inom tre månader efter anställningen ha genomgått en tre dagars utbildning i livsmedelshygien och egenkontroll samt kunna förete ett bevis på genomgången utbildning. Utbildningen är gratis och utebliven lön ersätts genom ett statligt system för arbetsmarknadsutbildning. Detta utbildningskrav gäller sedan den 1 januari 1997 efter ett politiskt beslut om detta. Bestämmelsen har ett starkt stöd från de lokala tillsynsenheterna. Någon uppföljning av hur många som hittills genomgått utbildningen är ännu inte gjord. Under den inledande fasen är de lokala myndigheterna försiktiga i kontrollen av utbildningskravet. Alla måste få en rimlig chans att genomgå utbildningen innan man kan börja en mer rigorös kontroll av efterlevnaden av bestämmelsen om kompetensbevis. Den centrala myndigheten har gjort en lista över andra, alternativa utbildningar som minst motsvarar den obligatoriska tredagarsutbildningen.

### ***Kostnader***

Den offentliga kontrollen av livsmedel i statlig och kommunal regi kostar drygt 600 miljoner danska kronor (DKK) om året. Den sysselsätter ca 1 600 medarbetare. Dessa siffror är skönsmässigt beräknade, då det i vissa sammanhang kan vara svårt att avgränsa livsmedelskontroll från veterinärkontroll, kommunal miljötillsyn, kontroll av fångstkvoter etc.<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Mål og middler i fremtidens kontrol med levnedsmidler, December 1995. Akademiet for de tekniske Videnskaber. ISBN 87-783-0022-6. Sid 74 ff.

De 32 kommunala livsmedelskontrollenheterna hade 1995 tillsammans en budget för livsmedelskontroll på drygt 200 miljoner DKK, av vilka då 65 procent finansieras av företagen och 35 procent av kommunerna. Anslaget i antal årsverk uppgår till totalt 450 för tillsyn och laboratorier. Enligt senaste verksamhetsstatistiken utfördes 79 000 kontrollbesök på 41 000 företag, dvs. i medeltal nästan två besök per företag. Kontrollerna resulterade i 1 840 förbud och påbud, av vilka 44 procent avsåg otillfredsställande hygieniska förhållanden. Det togs och analyserades 76 000 prov. På 90 procent av dessa, eller något mer, företogs endast mikrobiologiska analyser.

Plantedirektoratets utgifter för kvalitetskontroll av färsk frukt, grönt och potatis belöper sig till 5 miljoner DKR per år. Under det senaste verksamhetsåret utfördes ca 2 700 kontroller hos växtförädlare, grossister och detaljhandelsföretag.

Fiskeridirektoratets utgifter för kvalitetskontroll av fisk och fiskvaror belöper sig till ca 25 milj DKK årligen, varav ca 5 miljoner avser den importkontroll som följer av den inre marknaden. Under det senaste verksamhetsåret utfördes 4 854 kontrollbesök på företagen. För verksamheten budgeteras ca 65 årsverken.

Det kan konstateras att utgifterna för den offentliga livsmedelskontrollen är beskedliga i förhållande till produktionsvärdet i livsmedelsindustrin. De motsvarar 6 promille, vilket per invånare räknat blir 115 DKK per år. Av detta belopp är endast 40 DKK skattefinansierat, resten betalas av näringen.

### **Finansiering**

Idag finansieras all tillsyn av animalieproducerande anläggningar med avgifter som på berörda områden följer EUs avgiftsdirektiv. Avgifterna täcker den löpande tillsynen men inte den centrala administrationen. Mellan år 1992 och 1996 finansierades övrig tillsyn till två tredjedelar med avgifter och återstoden skattefinansierades. De årliga avgifterna varierade mellan 500 och 40 000 DKK. Även auktoriseringar och godkännanden var avgiftsbelagda. Förnyad inspektion och provtagning på anmärkningar betalas helt av företagen (timtaxa om 550 DKK/tim plus analyskostnader). De årliga avgifterna på det icke-animaliska området inbringade ca 150 miljoner DKK/år. Numera är denna tillsyn i princip helt skattefinansierad. Endast avgiften för uppföljning vid anmärkning finns kvar på det icke-animaliska området. Samtidigt har staten fört över nya medel till de lokala tillsynsenheterna för att täcka de avgifter som bortföll genom den nya finansieringsprincipen. Skälet till att det tidigare avgiftssystemet numera är slopat är att de administrativa kostnaderna för att hantera de årliga avgifterna blev alltför höga.

Kontrollen av nötköttsmärkning skall finansieras genom en timtaxa. Kontrollen av ekologiska produkter är däremot skattefinansierad.

### ***Miljötillsyn och genomförande***

Den nya kontrollstrukturen kommer att innebära att de livsmedelskontrollerande funktionerna som idag utövas av den kommunala livsmedelskontrollen, Veterinär och Livsmedelsdirektoratet (Veterinär- och Födevareridirektoratet) Växtordlingsdirektoratet (Plantedirektoratet) och Fiskeridirektoratet, samlas i en enda regional statlig struktur. Denna skall baseras på ett färre antal kontrollenheter varigenom man enligt regeringens rapport säkrar ett optimalt utnyttjande av kontrollresurserna både kompetensmässigt och ekonomiskt. På detta sätt garanteras - enligt den danska regeringen - en entydig kontroll över hela landet, man uppnår därutöver en fullständig enhetlighet i kontrollstrukturen för hela livsmedelskedjan, från hav eller jord till bord, samt en förenkling i auktorisations- och kontrollförhållandena för en rad företag.

Dessa regionala kontrollenheter kommer samtidigt att kunna få en sådan storlek att de utöver själva kontrollfunktionen också kommer att kunna spela en roll som ett regionalt kunskapscentrum på hög nivå och därmed kunna fungera som en kvalificerad samtalspartner för de berörda företagen. Kontrollenheterna skall ha tillsynsansvaret för i stort sett alla anläggningar i regionen, dvs. även sådana som idag står under centralt tillsynsansvar. För särskilt tekniskt komplicerade verksamheter skall en specialisering ske så att en kontrollenhet kan komma att ha tillsynsansvaret även för vissa större anläggningar utanför regionen.

Omläggningen av kontrollstrukturen kommer att ingå som en del i regeringens kommande förslag till ny livsmedelslag.

De nuvarande kommunala livsmedelskontrollenheterna är oftast organiserade i kommunala eller kommungemensamma enheter, vilka också har uppgifter inom miljöområdet. En ändrad organisation av livsmedelskontrollen kommer därför också att få konsekvenser för organisationen av miljökontrollen.

Regeringen har därför tillsatt en utredning som skall belysa konsekvenserna för det kommunala miljökontrollarbetet av genomförandet av regeringens förslag om livsmedelstillsynen med syfte att lägga fram förslag om hur miljökontrollen framgent skall handhas. Regeringens förslag om ändrad kontrollstruktur inom livsmedelsområdet kommer att sättas i verket först efter det att resultatet av utredningen om miljökontrollen föreligger.

## EU-kommissionens utvärdering av livsmedelskontrollen i Danmark

EU-kommissionen gjorde under maj 1997 ett utvärderande besök vid livsmedelskontrollen i Danmark.<sup>3</sup> Besöket gjordes med tillämpning av artikel 5 i rådets direktiv 93/99/EEG om ytterligare åtgärder för offentlig kontroll av livsmedel, för att utvärdera de nationella systemen för sådan kontroll.<sup>4</sup>

### *Legal kompetens och infrastruktur*

#### *Central nivå*

Livsmedelsstyrelsen är den centrala myndigheten med ansvar för administrationen av direktiv 89/397/EEC att omsätta och implementera europeiska livsmedelsdirektiv samt ledningen och samordningen av de 32 kommunala livsmedelskontrollenheterna.

Av särskilt betydelse för den offentliga kontrollen är vägledningen till de lokala livsmedelskontrollenheterna, vilken utgörs av Vejledning om Kontroll af Levnedsmidler. Den ger detaljerade råd om hur lagstiftningen skall tillämpas i Danmark. Vissa av dessa råd har funnits under de senaste åtta åren, men det är först helt nyligen som råden har sammanställts i en bok, vilken är tänkt att uppdateras ofta. Varje inspektör har försetts med en sådan bok.

Andra uppgifter som Livsmedelsstyrelsen har är t.ex. att

- övervaka kontrollstatistik, följa upp där man noterat bristande kontrollverksamhet; ansatsen är rådgivande och samverkansinriktad, men kan om det visar sig nödvändigt bli mer formellt tillrättavisande.
- ansvara för databaser över livsmedelsimporten till Danmark, auktorisation av livsmedelstillverkare och -förpackare samt åtgärda enskilda överträdelse som överlämnats av de lokala kontrollenheterna.

Fler än 500 lokaler auktoriseras av den nationella livsmedelsmyndigheten i samverkan med de lokala livsmedelskontrollenheterna. Detal-

<sup>3</sup> Commission of the European Communities, Directorate-General III. Results of the evaluation of the official food control system in Denmark but the European Commission foodstuffs assessment team.

<sup>4</sup> Artikel 5.1. Kommissionen skall utse särskilda tjänstemän som skall samarbeta med behöriga myndigheter i medlemsstaterna för att övervaka och utvärdera likvärdigheten och effektiviteten i de system för offentlig kontroll av livsmedel som drivs av behöriga myndigheter i medlemsstaterna. Kommissionen skall regelbundet rapportera till de berörda medlemsstaterna om de särskilda tjänstemännens arbete.



jerad information som beskriver lokaler, utrustning, produktionsprocesser, egenkontroll (auto-control), kontroller av råvaror, kontroller av färdig mat, rengöringsprocesser och de anställdas hygien måste skickas in till den centrala myndigheten, när ett livsmedelsföretag ansöker om auktorisation. Auktorisation krävs för sådana livsmedelsföretag som hanterar eller tillverkar livsmedel, men inte säljer direkt till konsumenterna. Innan en auktorisation beviljas företaget den centrala myndigheten tillsammans med den lokala myndigheten besök vid dessa företag. När auktorisationen väl är beviljad så vilar ansvaret för den dagliga tillsynen av företaget på den lokala myndigheten. Förnyelse av auktorisationen av lokalerna krävs så snart mer betydande förändringar har inträffat. Sådan förnyelse ansvarar den centrala myndigheten även för. (Åter-)aukautorisation av livsmedelslokaler företas av den centrala myndighetens personal med möjlighet fastställa den lokala myndighetens inspektionsstandards.

Det slutgiltiga auktorisationsdokumentet från den centrala myndigheten är detaljerat och inkluderar den godkända HACCP-planen, detaljerade instruktioner till kontrollfunktionärerna om vid vilka kontrollpunkter de ska notera mätvärden vid sina inspektioner, inspektions- och urvalsfrekvenser för de lokala tjänstemännen, som sedan ligger till grund för de avgifter som tas ut av livsmedelsföretaget. Den centrala myndigheten kontrollerar att dessa besöks- och att urvalsfrekvenser iaktas med de fastställda intervallen.

Företagaren har rätt att besvara sig till hälsoministeriet över de villkor som fastställts i auktorisationen. Det är även möjligt att besvara sig över varje enskild kontrollaktion som den kommunala livsmedelskontrollmyndigheten vidtagit. Den nationella livsmedelsmyndigheten skall utreda sådana besvär. I regel medför ett besvär att ett beslut inte sätts i verket såvida inte kontrollmyndigheten har begärt annat.

Centralmyndigheten har rätt att erhålla fullständig information om arbetet vid en lokal kontrollenhet.

### ***Kommissionens slutsatser***

#### *1. Livsmedelskontroll*

Generellt sett får systemet för livsmedelskontroll i Danmark sägas vara effektivt och i linje med direktiv 89/397/EEC.

Det främsta regelverket för det danska livsmedelskontrollsystemet är den danska livsmedelslagen från 1973. Förordningar har utfärdats för att implementera de europeiska direktiven om livsmedel. Sådana förordningar har utfärdats av såväl Hälsoministeriet som den nationella centrala livsmedelsmyndigheten.

## 2. *Struktur*

Den Nationella livsmedelsstyrelsen är den centrala myndigheten med ansvar för bl.a. implementeringen av europeiska direktiv om livsmedel samt för ledning, samordning och övervakning av de 32 lokala kommunala livsmedelskontrollenheterna.

Det lokala ansvaret för kontrollen av efterlevnaden av den danska livsmedelslagen ("The Food Act") samt författningar i enlighet med denna lag ligger på Danmarks 275 kommuner. Denna kontroll samordnas genom 32 gemensamma kommunala livsmedelskontrollenheter med tillhörande laboratorier. Den nationella livsmedelsmyndigheten har inget direkt verkställande ansvar för den lokala kontrollen vid de kommunala myndigheterna, dess roll är primärt rådgivande, vägledande och övervakande. Den nationella myndigheten tillhandahåller ett betydande antal vägledning och andra publikationer för kontrollenheternas, industrins och konsumenternas räkning. Kommissionen bedömer detta vara av stor betydelse för kontrollsystemet då det inte finns någon central exekutiv maktbefogenhet att råda över de lokala kontrollenheterna. Den nationella livsmedelsmyndigheten måste på central nivå upprätthålla samverkan mellan de lokala enheterna om denna typ av system skall kunna fungera effektivt.

## 3. *Medel och resurser*

Den centrala myndigheten sysselsätter ungefär 300 personer, motsvarande ungefär 270 helårsarbetskrafter. På den lokala nivån finns det uppskattningsvis 100 akademiskt utbildade i kontrollorganisationen, 35 vid laboratorierna och 24 i förvaltningsorganisationen. Det finns uppskattningsvis 90 icke-akademiker i kontrollapparaten, 150 vid laboratorierna och 58 i administrationen.

Den centrala myndigheten och de två lokala myndigheter som kommissionen har besökt förefaller vara ändamålsenligt rustade för livsmedelskontroll både vad det avser laboratorier och kontrollfunktion. Personalen vid såväl centralmyndigheten som de lokala myndigheterna var både akademiskt och praktiskt kvalificerade för att utföra en balanserad och effektiv livsmedelskontroll.

Forskarna vid laboratorierna hade utvecklat en hög nivå av engagemang och expertnivå på personalen i laboratorierna var mycket hög och definitivt adekvat för livsmedelskontrolländamål.

Emellertid var det uppenbart att fortsatta initiativ krävs när det gäller utbildning i HACCP-principerna och de praktiska aspekterna av att kontrollera företagens system för egenkontroll för att de ska vara effektiva med avseende på hygien- och livsmedelsdirektiven.

Avgifter finansierar 65 % av kostnaderna för de lokala kontrollenheterna och 35 % finansieras av kommunerna, vilket visar sig ge de lokala myndigheterna tillräckliga medel för att upprätthålla den dagliga aktiviteten.

#### 4. Allmän inriktning (policy)

Principerna för den allmänna inriktningen av kontrollsystemet visar sig vara väl anpassade till kontrolldirektivet (Rådets direktiv 89/397/EEG om offentlig kontroll av livsmedel).

Då kommunerna inte står under direkt kontroll av den centrala tillsynsmyndigheten är det viktigt för en likformig tillämpning av livsmedelslagstiftningen att vägledningen för inspektioner och andra kontrollaktiviteter upprätthålls, kontrollen och kollationeringen av tillförlitliga provtagningsresultat och laboratorieanalyser följs.

Lokalt fanns uppfattningen att ytterligare vägledning för denna typ av fysiologiska och kemiska analyser skulle kunna vara till nytta.

Tyngdpunkten i kontrollsystemet bör dock fortvara att ligga på inspektion av tillförlitlig hantering, dvs. när det gäller tillsatser etc, snarare än att alltför mycket fokusera på urval av produkter. Toxikologiinstitutet uppmuntrar de lokala myndigheterna att satsa mer på målinriktat urval istället för slumpmässigt.

Systemet med auktorisation av större livsmedelstillverkare ger ett betydelsefullt instrument för kontrollen av livsmedelssäkerheten i de större livsmedelsanläggningarna. En viss överbyråkratisering med utrymme för ett förenklat förfarande ansågs föreligga av de lokala myndigheterna.

Den förhärskande filosofin att inrikta sig mot ett reaktivt kontrollsystem av livsmedelssäkerheten baserad på egentillsyn ligger väl i linje med Direktiv 93/43/EEG om livsmedelshygien. ("Hygiendirektivet"). Emellertid krävs det ytterligare koncentrerade insatser för att säkerställa att egentillsynprinciperna är effektiva i alla de typer av livsmedelsföretag som omfattas av direktiv 93/94/EEC.



*Bilaga 3**Gränskontrollstationer*

Arlanda  
Eda  
Göteborg  
Helsingborg  
Hån  
Järpen  
Karlskrona  
Kiruna  
Lysekil  
Stockholm  
Svinesund  
Wallhamn  
Ystad

*Gränspasseringsstationer*

Björnfjäll  
Karlshamn  
Landvetter  
Storlien



## *Bilaga 4*

### Införsel från andra EU-länder

#### *Salmonellagarantier*

Införsel av livsmedel från andra EU-länder är ett annat frågekomplex än import från tredje land, men det har fått aktualitet i samband med gränskontroll under senare tid.

Den tidigare kontrollen av nöt-, svin- och fjäderfäkött vid import från EU-länder har efter Sveriges medlemskap ersatts av salmonellagarantier. När det gäller införsel av sådant kött från andra EU-länder har Sverige fått tilläggsгарantier som innebär att nämnda varuslag i princip ska bli föremål för salmonellakontroll i avsändarlandet för att få sändas till Sverige. För får-, get-, och hästkött gäller att köttet - som ett led i egenkontrollen - ska bli föremål för salmonellakontroll av den som först tar emot köttet i landet.

Den som först i landet mottar ett parti med animaliska livsmedel från ett annat EU-land ska innan partiet hanteras vidare kontrollera att partiet åtföljs av ett handelsdokument eller ett sundhetsintyg som ska innehålla vissa uppgifter, att dokumentet eller intyget och livsmedlet stämmer överens samt att livsmedlet är kontrollmärkt på ett visst sätt. Den som först i landet mottar kött av nötkreatur, svin eller fjäderfä från ett annat EU-land ska efter mottagandet kontrollera att handlingar medföljer av vilka det framgår att salmonella inte påvisats i köttet med användande av en av EG fastställd undersökningsmetod.

Salmonellagarantierna har i praktiken visat sig ha begränsat värde. Inte sällan har partier som uppgivits ha undersökts med avseende på salmonella visat sig innehålla sådana bakterier. Konstaterade brister har gjort det nödvändigt att vid införsel till Sverige företa ytterligare kontroller. Som en följd av detta har bl.a. frågan aktualiserats om finansieringen av den salmonellakontroll, vilken, som en konsekvens av de bristfälliga garantierna, dessa till trots, måst utföras.

Regelrätt gränskontroll finns således bara för sådana livsmedel av animaliskt ursprung som importeras från tredje land, för pistagemandlar från Iran samt frukt och grönsaker från vissa afrikanska länder. Enligt Livsmedelsverket<sup>5</sup> saknas i Sverige för närvarande ett effektivt

<sup>5</sup> Livsmedelsverkets yttrande till Utredningen om livsmedelstillsynen den 1997-09-08 (Dnr 2249/97), sid 7

system för att spåra andra slag av livsmedel som härrör från andra EU-länder. När en tillsynsmyndighet får kännedom om en otjänlig vara är det svårt att härleda varan till importören. Ett effektivt och aktuellt importörregister saknas för närvarande och istället utnyttjas ofta massmedia för att sprida information.

Livsmedelsverket genomförde 1997 det s.k. "garantiprojektet" vars syfte var att ge en bild av hur salmonellagarantierna för nöt-, svin- och fjäderfäkött från EU fungerar i praktiken. Resultatet visade på tydliga brister i certifiering och kontroll av försändelser. Bl.a. fann Livsmedelsverket att drygt en fjärdedel av de kontrollerade partierna hade bristfälliga eller saknade salmonellaintyg. Vidare så hittades salmonella i ca en femtedel av de certifierade partierna. Resultatet av detta visade att en omarbetning av den nu gällande kungörelsen (SLV FS 1995:20, H 7) med föreskrifter och allmänna råd om tillsyn vid införsel av animaliska livsmedel från annat EU-land behöver påskyndas.

Mot bakgrund av det ovan angivna omarbetar Livsmedelsverket för närvarande kungörelsen om handel av animaliska livsmedel inom EU. Avsikten med omarbetningen är bl.a. att tydliggöra nuvarande regler, förbättra möjligheten till kontroll, effektivisera kontrollen samt att ge tillsynsmyndigheterna ökad kännedom om aktörerna och handeln inom EU. Omarbetningen av nu gällande kungörelse innebär ett införlivande av reglerna i rådets direktiv 89/662/EEG. Nyheterna jämfört med nu gällande kungörelse är: utförsel från Sverige till annat EU-land, årlig registrering för importörer, skyldighet för importörer att dokumentera vissa uppgifter, skyldighet att rapportera införda varor till Livsmedelsverket, skyldighet att föränmäla vissa animaliska livsmedel samt ett tydliggörande av myndigheternas befogenheter och rapportering. I Livsmedelsverkets förslag flyttas huvudansvaret för att reglerna följs från förste mottagaren till importören. Förslaget remissbehandlas under våren 1998.



*Bilaga 5*

**S** SVENSKA  
KOMMUNFÖRBUNDET

PM  
1997-12-04

1 (2)

*Plan- och miljösektionen*

*Linda Fidjeland  
Irene Lindström*

## **Kommunernas kostnader för livsmedelstillsynen**

De uppgifter som finns om kostnaderna för miljö- och hälsoskyddsområdet gäller alla verksamheter sammantaget. Det är dock inte möjligt att få fram några säkra uppgifter uppdelade på livsmedelstillsyn, miljötillsyn och djurskydd för kommunerna. Kommunerna rapporterar årligen in en rad uppgifter till Livsmedelsverket som sammanställs och redovisas i Livsmedelsverkets årliga rapport om livsmedelstillsynen. Både Livsmedelsverket och Kommunförbundet bedömer dock att uppgifterna om kostnaderna inte är tillförlitliga.

En svårighet är att de uppgifter som Livsmedelsverket samlar in inte går att stämma av med de uppgifter som kommunerna lämnar till SCB i räkenskapssammandraget och efter vilket kommunerna har anpassat sin redovisning. Ytterligare ett problem är att miljö- och hälsoskyddsverksamheten är så integrerad - särskilt i de mindre kommunerna - att det är svårt att fördela kostnaderna mellan de olika verksamhetsområdena.

Kommunförbundet har bl a därför under hösten 1997 gjort en enkätundersökning bland alla kommuner för att få ett grepp om personal, taxor m.m. Utifrån denna undersökning har vi schablonmässigt försökt att skatta kostnaderna för livsmedelstillsynen. Frågorna har avsett förhållandena 1996. Enkäten har en svarsfrekvens på 95 procent. En sammanställning av enkätsvaren visar bl.a. att i genomsnitt 16,6 % av miljö- och hälsoskyddsnämndernas totala personalresurser används för livsmedelstillsyn.

**Räkneexempel 1:**

I SCB:s årliga sammanställning av kommunernas bokslut (SCB:s räkenskaps-sammandrag) anges att den totala kostnaden för 1996 för hela miljö- och hälsoskyddsområdet uppgick till 1.349 miljoner kronor. Detta skulle innebära att kostnaderna för livsmedelstillsynen var 224 miljoner kronor (16,6 % x 1.349 miljoner kronor). Vi kan anta att den verkliga kostnaden dock är något högre p.g.a. att vi gjort våra beräkningar utifrån personalresurserna och att kostnaderna för livsmedelstillsynen bör vara högre än övriga områden inom miljö- och hälsoskydd p.g.a. av externa kostnader för provtagning och analys. Summan stämmer dock tämligen väl med den uppskattning som Livsmedelsverket gjort och lämnat till utredningen.

**Räkneexempel 2:**

I Livsmedelsverkets rapport anges att kommunerna hade 333 årsarbetare för livsmedelstillsyn under 1996. I antalet årsarbetare inkluderas förutom inspektörer del av chefer och assistenter. Av Kon-tmunförbundets enkät framgår att antalet årsarbeten 1996 uppgick till **299 personer**. Summan avsåg inspektörer och chefer men inte assistenter.

Enligt en schablonberäkning som tagits fram i Svenska Konunuförbundets underlag för taxesättning kan **1320 timmarlår** debiteras.

Vi antar en kostnad på **568 kr/debiterbar timme**. (1.349 miljoner delat med 1800 årsarbetare inom hela miljö- och hälsoskydd = 750.000 kr/årsarbetare/år som delas med 1320 debiterbara timmar)

Vi får då 299 årsarbetare x 1.320 debiterbara timmar/år x 568 kr  
= **224 miljoner kronor**.

Till detta tillkommer analyskostnaderna = **26,5 miljoner** (SLVs rapport)

Kostnaderna bygger på en fördelning av personal och gäller därför bara dessa kostnader. Detta innebär troligen en underskattning bland annat p.g.a. att livsmedelstillsynen omfattar mer provtagning och analyser än miljötillsynen.

**SUMMAN blir = 250,5 miljoner kronor.**

Dessa två exempel samt Livsmedelsverkets beräkningar stämmer relativt väl överens.

*Slutsats: Det är rimligt att anta att kostnaderna för livsmedelstillsynen inklusive analyskostnader ligger mellan 225 och 250 miljoner kronor för 1996.*

*Bilaga 6*

Ekonomi- och dataenheten  
K. Norstquist

PM

1 (12)

1997-10-21

## **Kostnader för och finansiering av Livsmedelsverkets arbete med livsmedelstillsyn**

### *Inledning*

Denna PM beskriver kostnader för och finansieringen av den tillsyn Livsmedelsverket är ålagd att utföra. Indelningen av promemorian följer verkets organisatoriska struktur. För varje område redovisas avgiftens utformning och omfattning, utfall för 1996 samt de eventuella förändringar som förväntas ske under 1997. Den utveckling av analysmetoder som är kopplad till tillsynsområdet och som finansieras på annat sätt än genom anslag redovisas som tilläggsinformation. Sist redovisas i två bilagor sammanställning av verkets avgiftskungörelser för tillsynsverksamheten samt kostnader och intäkter för livsmedelstillsynen under 1996.

Av promemorian och den bilagda sammanställningen framgår att avgifterna ej är enhetligt konstruerade. Verket utarbetade dock under hösten 1995, på uppdrag av regeringen, ett förslag om normer och avgifter av anläggningar som producerar livsmedel med animaliskt innehåll (veterinära anläggningar). Syftet med utredningen var just att åstakomma ett heltäckande avgiftssystem med full kostnadstäckning för tillsynen av de berörda anläggningarna.

Jordbruksdepartementet har sedan lämnat beskedet att det är önskvärt med ett avgiftssystem för veterinära anläggningar som närmare anknyter till bestämmelserna i EG:s direktiv om avgifter 93/43. Det nedan beskrivna avgiftssystemet för de veterinära anläggningarna skall ses som en

preliminär lösning i avvaktan på att ett nytt förslag till avgiftssystem hinner utarbetas.

### **Köttkontroll**

Verket har direkt tillsynsansvar över alla slakterier. Tillsynen utförs av personal anställd i verkets fältorganisation, besiktningsveterinärorganisationen (BVO), genom levandedjurbesiktning, besiktning av organ och slaktkroppar, hygienövervakning och provtagning. Prover tas ut bl.a. enligt programmen för salmonellakontroll och restsbstanskontroll. Köttkontrollens syfte är att tillförsäkra att köttet är säkert ur folkhälsosynpunkt, att registrering av sjukliga förändringar sker samt att slakten och övrig hantering utförs på ett hygieniskt sätt.

Verksamheten för köttkontroll avgiftsfinansieras helt. Kostnaderna består främst av

- personalkostnader (t. ex. löne-, rese-, kompetensutvecklings- och avvecklingskostnader)
- provtagningskostnader (restsubstanskontroll, nationella salmonellaprogrammet och konfirmering av antibiotika)
- administrativa kostnader

Avgifterna är olika för olika verksamheter. Skillnaden i avgifternas utformning har tillkommit för att anpassa avgifterna till de aktuella verksamheterna. Framför allt skiljer sig avgifterna för slakterier och småskaliga slakterier åt.

För slakterier finansieras samtliga ovan nämnda kostnader med avgifter för den bemanning med kontrollpersonal som fastställts för slakteriet. Avgiften är uppdelad efter BVO:s två personalkategorier, besiktningsveterinärer och besiktningssassistenter.

Småskaliga slakterier, där verksamheten i många fall inte är lika regelbunden som vid slakterier, betalas en rörlig avgift för att finansiera besiktningsveterinärens arbete som utförs på deltid och en grundavgift för att finansiera övriga kostnader. Vilka beräknas utifrån omfattningen på slakteriets verksamhet.

Underskottet för köttkontrollverksamheten var 5,6 miljoner kronor under 1995/96. Verksamheten har ett ackumulerat negativt sparande om 369 000 kronor. Orsaken till detta är främst ökade vikariekostnader med anledning av förändring i vikariesystemet. Verket har inför 1997 justerat köttkontroll-avgifterna för att komma i ekonomisk balans.

Tillsyn av köttanläggningar sker också genom inspektioner utförda av verkets centralt och regionalt placerade veterinärinspektörer. Syftet är att tillse att den direkta tillsynen sker likartat och att anläggningarna uppfyller kraven i verkets bestämmelser. Vissa inspektioner sker tillsammans med EG-kommissionen och även tillsammans med inspektörer från andra länder, t.ex. USA. Denna tillsyn redovisas under avsnittet om Livsmedelsverkets livsmedelstillsyn av anläggningar.

Nedan redogörs för de olika avgifterna. Se även bilaga 2.

#### *Avgifternas konstruktion*

##### Slakterier

Bestämmelserna finns i bilaga 15 Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1996:32) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

Slakteriernas avgift beräknas utifrån den bemanning av besiktningsveterinärer och besiktningssassistenter som beslutats av Livsmedelsverket; 590 000 kr respektive 430 000 kr per år och person för respektive personalgrupp. Under 1997 har avgiften för slakterier ändrats, för att få ökad följsamhet mellan avgifter och kostnader, vilket innebär att avgiften har delats upp i fyra olika delavgifter, (se SLV FS 1997:5 och SLV FS 1997:24).

- avgift för besiktningsspersonal (besiktningsveterinär och besiktningssassistent)
- avgift för besiktningsspersonalens övertid (övertiden har ökat kraftigt under 1997)
- avgifter för vissa kontroller (restsubstanskontroll, nationella salmonellaprogrammet och konfirmering av antibiotika)
- avgift för central administration

##### Småskaliga slakterier

Bestämmelserna finns i bilaga 15 Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1996:32) med föreskrifter och allmänna råd om slakt av tamboskap och hägnat vilt.

Slakterierna ska betala dels en grundavgift och dels en rörlig avgift. Grundavgiften beräknas antingen utifrån antalet fyra-veckors perioder som slakt bedrivs eller i förhållande till antalet vid slakteriet slaktade djur. Den rörliga avgiften utgörs av Livsmedelsverkets kostnad för besiktningssveterinärens arbete.

### Renslakterier

Bestämmelserna finns i bilaga 2 Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1994:12) med föreskrifter och allmänna råd om slakt och annan hantering av färskt kött av ren.

Slakterierna ska betala dels en grundavgift och dels en avgift för den löpande köttbesiktningen. Grundavgiften beräknas utifrån antalet fyraveckorsperioder som anläggningen är i bruk. Avgiften för den löpande köttkontrollen utgörs av Livsmedelsverkets kostnad för besiktning veterinärens arbete.

### Fjäderfäslakterier

Bestämmelserna finns i bilaga 10 Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1994:11) med föreskrifter och allmänna råd om slakt m. m. av fjäderfä.

Slakteriernas avgift beräknas utifrån den bemanning av besiktning veterinärer och besiktning assistenter som beslutats av Livsmedelsverket. 590 000 kr respektive 430 000 kr per år och person för respektive personalgrupp.

Under 1997 har avgiften för fjäderfäslakterier ändrats så att avgiften har delats upp i tre olika delavgifter (se SLV FS 1997:4). Åtgärderna har vidtagits för att få ökad följsamhet mellan avgifter och kostnader.

- avgift för besiktning personal (besiktning veterinär och besiktning assistent)
- avgifter för vissa kontroller (restsubstanskontroll, nationella salmonellaprogrammet)
- avgift för central administration

### Småskaliga fjäderfäslakterier:

Slakterierna ska betala dels en grundavgift och dels en rörlig avgift. Grundavgiften beräknas i förhållande till antalet vid slakteriet slaktade djur. Den rörliga avgiften utgörs av Livsmedelsverkets kostnad för besiktning veterinärens arbete.

### Exportkontrollanläggningar

Vissa länder, bl a USA, ställer speciella tillsyns krav på vissa animaliska livsmedel som importeras till dem. De livsmedelsanläggningar som exporterar till dessa länder behöver därför extra tillsyn och kontroll. Särskild avgift tas ut för denna tillsyn. Bestämmelserna finns i bilaga 3 Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1991:11) med föreskrifter och allmänna råd för verksamheter med slakt, styckning, charkuterivarutillverkning m. m. vid exportkontrollerade anläggningar

samt i kungörelsen (SLV FS 1994:26) om avgifter för exportkontrollerade fisk-, mjölk, mjölkprodukt eller äggproduktanläggningar.

För slakterier, liksom de flesta övriga köttproducerande anläggningar, innebär exportkontrollen utökade antal inspektioner per år. För övriga köttproducerande anläggningar tillkommer även en utökad löpande tillsyn. Alla slakterier, dock ej småskaliga slakterier, är fr. o. m. den 1 januari 1997 godkända för hela EU. Den tidigare särskilda exportkontrollen för EU-länder har därmed tagits bort. Dock kvarstår avgiftsbestämmelserna för de tredjeländer som kräver särskild kontroll för att Sverige skall kunna exportera sina produkter. Bestämmelser om den särskilda avgiften finns i förordningen (1989:1110, ändring 1996:1566) om avgift för livsmedelstillsyn m m samt i Livsmedelsverkets bestämmelser om avgifter för exportkontrollerade anläggningar (SLV FS 1991:11, ändring 1997:12 samt SLV FS 1994:26 ändring 1997:13, jfr även 10a§ SLV FS 1990:10). Den årliga tillsynsavgiften (se sid 5) skall vid köttanläggningar sättas ned till 25%. För övriga exportkontrollanläggningar har tillsynsmyndigheten möjlighet att nedsätta avgiften.

Avgiften skall täcka tillsynsmyndighetens hela kostnad för exportkontrollen. Exportkontrollen för animaliska produkter är likartad varför avgifterna är utformade på ett likartat sätt. Avgiften består av en fast grundavgift för bl a inspektioner samt en rörlig avgift för besiktningsman.

#### Fristående sanitetsanläggningar

Avgiften kan beräknas antingen enligt avgiften för småskaliga slakterier eller enligt avgiften för slakterier (se ovan).

#### ***Livsmedelsverkets tillsyn av livsmedelsanläggningar***

Verket har eget tillsynsansvar för större livsmedelsanläggningar inom industriell tillverkning, livsmedelslokaler i vissa fiskefartyg, järnvägsvagnar och trafikflygplan.

Den direkta tillsynen omfattar:

- Godkännande av livsmedelslokal
- Fastställande av egenkontrollprogram
- Inspektion
- Provtagning
- Uppföljande åtgärder

- Information

Livsmedelsverket har även ansvar för tillsynen vid utförelse av livsmedel (exportkontroll) enligt såväl livsmedelslagstiftningen som utförelsekungörelsen (1974:271). Eftersom denna verksamhet berör både slakterierna och övriga anläggningar redovisas båda områden mer utförligt under avsnittet köttbesiktning sid 4. Enligt livsmedelsförordningen godkänner Livsmedelsverket exportkontrollerade anläggningar och har därigenom även den löpande tillsynen över anläggningen som sådan, (se även under avsnittet köttkontroll sidan 4). Tillsynsansvaret kan dock överflyttas till en kommunal nämnd enligt 46§ livsmedelsförordningen. Livsmedelsverkets intäkter för verkets direkta livsmedelstillsyn för 1996 var ca 9,7 milj kr, och kostnaderna ca 13,5 milj kr, 3,8 milj kr av kostnaderna täcks av anslagsmedel. Det kan tilläggas att en del egentligen kan hänföras till verksamhet för samordning av den nationella livsmedelstillsynen (se sidan 9 för förklaring.)

#### *Avgifternas konstruktion*

##### Årlig tillsynsavgift

Med stöd av förordningen om avgift för livsmedelstillsyn m.m. (SFS 1989:1110) och verkets tillsynskungörelse, SLV FS 1990:10, tar Livsmedelsverket ut en årlig tillsynsavgift för de anläggningar, där verket har eget tillsynsansvar. Avgifterna är beräknade för att täcka kostnaderna för provtagning, undersökning samt arbetet med egenkontrollprogram. Avgiftens storlek grundar sig på företagets verksamhetsområde, omfång och genomsnittligt beräknad provtagningsfrekvens. Tillsynsavgiften finansierar därför inte hela tillsynen utan en relativt stor del är anslagsfinansierad. Livsmedelsverkets styrelse har tagit beslut om att inga förändringar av tillsynsavgifterna skall göras utan verket inväntar pågående utredning

Den årliga tillsynsavgiften varierar mellan 1 500 kr för små anläggningar med mindre än 4 årsarbetskrafter och 36.000 kr för vissa stora industrier. **Livsmedelsverket kan medge nedsättning av avgiften för små anläggningar med ringa tillsynsbehov.**

##### Godkännande av livsmedelslokal

En särskild avgift betalas av den som ansöker om godkännande av livsmedelslokal. Avgiftens storlek motsvarar högst den årliga tillsynsavgift som den ansökande skall betala. Även när en redan godkänd livsmedelslokal väsentligt ändrar i lokalens inredning eller verksamhetsinriktning skall en förnyad ansökan göras av dess ägare.



Avgiften för en förnyat godkännande är högst hälften av den årliga tillsynsavgiften.

#### Uppföljande prov

För uppföljning av prov som lett till anmärkning i livsmedelstillsynen tas ut avgift som motsvarar verkets faktiska kostnader.

#### ***Exportkontroll***

Se under köttkontroll sidan 4, där även exportkontroll av andra livsmedel med animaliskt ursprung har berörts.

#### ***Förpackningsmaterial och husgeråd m.m.***

Livsmedelsverket har tillsynsansvar för kontroll av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel enligt livsmedelsförordningen (1971:807) och förordningen (1985:835) om kemiska produkter. Avgift tas ut med stöd av sistnämnda förordning och skall täcka provtagning och undersökning vid tillsyn av förpackningsmaterial och husgeråd m.m. Avgiften tas ut när tillsynen utförs och skall täcka förutom kostnaden för provtagningen kan även avse omkostnader kopplat till provtagningen såsom personal- och resekostnader och fraktkostnader. Eftersom avgiften är relativt ny, infördes 1996, samt att Livsmedelsverket hittills bedrivit verksamheten i form av orienterande undersökningar har verket ännu ej tagit ut någon avgift.

#### ***Tillsyn av godkända laboratorier***

Livsmedelsverket föreskriver regler för laboratorier som skall anlitas vid offentlig tillsyn enligt livsmedelslagen (1971:511) för undersökning av dricksvatten och övriga livsmedel. Det innebär att Livsmedelsverket meddelar föreskrifter om provtagning, provberedning, undersökning, metoder och bedömning av analysresultat m.m. vid offentlig kontroll dels föreskrifter om särskilda krav för laboratorier som ansluts vid offentlig livsmedelstillsyn.

Livsmedelsverket kan även ge dispens från reglerna.

Livsmedelsverket har föreskrivit att laboratorium som anlitas vid tillsyn enligt livsmedelslagen fr o m 1 juli 1996 skall vara ackrediterat av Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll, (SWEDAC) avseende en eller flera undersökningar av prov på dricksvatten och övriga livsmedel samt på de analysmetoder och övriga krav som Livsmedelsverket

föreskrivit. I särskilda fall kan ett laboratorium vara godkänt av Livsmedelsverket i stället för att vara ackrediterat.

Ackrediterat eller godkänt livsmedelslaboratorium skall även delta i tre årliga interkalibreringar. Interkalibreringsverksamheten fyller en viktig funktion för laboratoriet kvalitetssäkring och är därför en central funktion i verkets laboratorietillsyn. Interkalibreringsverksamheten är helt avgiftsfinansierad och räknas som en uppdragsverksamhet och redovisas därför inte här. Kostnaden för en interkalibrering är f.n. 1700 kr per deltagande laboratorium.

Det övergripande tillsynen och samordningen tillhör tillsynsverksamheten och är anslagsfinansierad, men den har en nära samhörighet med verkets kunskapsuppbyggnad och normerande verksamhet.

Som nämns ovan kan ett laboratorium vara godkänt av Livsmedelsverket. För närvarande är endast ett fåtal laboratorier (slakteriernas trikinlaboratorier) godkända. Denna verksamhet är helt avgiftsfinansierad. I arbetet med dessa berörda laboratorier ingår:

- Inspektioner
- Godkännande
- Information och rådgivning
- 

1996 var kostnaderna för tillsynen av godkända laboratorier drygt 1 milj kr och intäkter från avgifter drygt 300 tkr. Kostnaderna för den anslagsfinansierade delen, samordning och övergripande laboratorietillsyn, har dock ej minskat i samma omfattning som den avgiftsfinansierade laboratorietillsynen. Detta beror på att förändringen i strukturen av verksamheten har kostat mer i bl a ökad information och ändrade rutiner. År 1997 beräknas dock kostnaderna för den anslagsfinansierade verksamheten vara i balans. De ovannämnda nya förutsättningarna för verksamheten under 1997 innebär att kostnaderna och intäkterna minskar ytterligare. Kostnaderna för laboratorietillsynen beräknas vara 250 tkr och intäkterna 35 tkr under 1997. Intäkterna beräknas täcka kostnaderna för direkt tillsyn av trikinlaboratorierna. Den anslagsfinansierade delen förväntas bli drygt en tredjedel så omfattande i jämförelse med föregående år.

#### *Avgiftens konstruktion*

Avgiften var under 1996 tredelad. Först betalar laboratoriet en engångsavgift om 12 410 kr för att bli ett godkänt laboratorium. Därefter betalar det godkända laboratoriet 8 050 kr i en årlig grundavgift samt 3

050 i en årlig tillsynsavgift. Grundavgiften skall täcka verkets kostnader för information, rådgivning, interkalibreringar m.m.. Den årliga tillsynsavgiften skall täcka kostnader för inspektionsverksamheten samt resekostnader. Ytterligare avgifter som kan tillkomma för laboratoriet är godkännande vid ombyggnad om 5 020 kr.

I början av 1997 ändrades avgiftsutformningen helt av godkännandeprövning och löpande tillsyn för de få kvarvarande trikinlaboratorierna. Avgiften är numera en rörlig timersättning för nedlagt arbete samt i förekommande fall tas det ut en avgift som motsvarar verkets rese- och traktamentskostnader. Man ändrade avgiften och dess konstruktion av två skäl. Olika laboratorier behöver olika mycket tillsyn, varför det är mer rättvist att var och en bär sina kostnader för sin tillsyn. Vidare är behovet av tillsyn var lägre för denna typ av laboratorium än vad den tidigare avgiften avsåg. Den nya avgiften beräknas därför bli billigare för de berörda laboratorierna. Kostnader för deltagande i interkalibrering tillkommer, se ovan.

### ***Kontroll av bekämpningsmedelsrester i vegetabilier***

Livsmedelsverket ansvarar för kontroll av bekämpningsmedelsrester i inhemska och importerade vegetabilier med stöd av livsmedelsförordningen (1971:807). Till bekämpningsmedel räknas även vissa nedbrytnings- eller omvandlingsprodukter av dessa. Kontrollen grundar sig på bestämmelser om gränsvärden som anger de högsta halterna av bekämpningsmedel som tillåts i eller på ett livsmedel.

Verksamheten bedrivs genom stickprovstagning och analys. Provtagningen följer ett provtagningsprogram och ombesörjs av Jordbruksverkets växtinspektörer. Antalet uttagna prov är i stort sett proportionellt fördelat mellan vegetabilerna i relation till konsumtionen av livsmedlen. Proven av färska frukter och grönsaker uttas i första grossistled. Merparten av provtagning av konserver och spannmålsprodukter sker i butiksledet. Spannmålen provtas i kvarnanläggningar.

Kontrollen delas in i inhemsk kontroll, kontroll av övriga EU-länder och importkontroll. Sveriges medlemskap i EU har bl a inneburit en betydande minskning av införselavgifterna på vegetabilier från tredje land. Underskott i verksamheten uppgick till 13,6 milj kr för perioden 1995/96. Det ackumulerade överskottet för verksamheten har försvunnit och resultatet blev att 1,6 milj kr måste tillskjutas från verkets anslagsmedel

1995 lämnade Livsmedelsverket ett förslag till regeringen om finansiering av kontroll av bekämpningsmedelsrester i vegetabilier och även för marknadskontroll och tredjelandskontrollen av främmande ämnen i animalier och animaliska produkter. Regeringen beslutade för 1996 att tills vidare anslagsfinansiera de verksamheter som ej hade löst finansieringen. Antalet analyser för den totala stickprovskontrollen minskar från 5 022 prov 1996 till 3 710 prov 1997.

#### *Avgifternas konstruktion samt ekonomiska resultat*

##### Kontroll av inhemskt odlade vegetabilier

Regeringen beslutade om avskaffande av prisregleringsavgifterna på handelsgödsel från den 2 december 1992. Med anledning av detta anslagsfinansieras kontrollen av inhemskt odlade frukter och grönsaker från juli 1993. 1996 var anslaget knappt 3,7 milj kr. Under 1996 hade verksamheten ett planerligt överskott på ca 124 tkr. För 1997 förväntas kontrollbehovet vara i stort sett samma som föregående år.

##### Kontroll av inhemskt odlade spannmål

Kontroll av inhemskt odlad spannmål och spannmålsprodukter finansieras med avgifter från de större kvarnanläggningarna. Verksamhetens omsättning är knappt 1 milj kr per år. Avgiften är dels fast från 1 500 kr till 34 000 kr per år beroende på hur många ton spannmål som förmals i kvarnanläggningen. Därtill tillkommer en rörlig avgift på 1 kr/ton förmald spannmål. Anledning till att verket valde en rörlig och fast avgift var för att få en så rättvis betalning som möjligt. Hade verket t ex. enbart valt att ha en rörlig avgift hade de stora kvarnarna betalt en alltför stor andel av avgiften i förhållande till deras andel av kontrollen. Under 1996 hade verksamheten ett underskott på ca 83 tkr. Underskottet täcktes av tidigare överskott. Verksamheten för den inhemska kontrollen av spannmål och spannmålsprodukter beräknas vara oförändrad för 1997.

##### Kontroll av vegetabilier från övriga EU-länder

Stickprovskontrollen av vegetabilier från annat EU-land och tredje land har fram till den 1 januari 1995 varit helt avgiftsfinansierad. Från 1 januari 1995 uttas avgiften enbart på direktimporten från tredje land. Införseln från EU-länderna har 1995 och 1996 finansierats med överskottsmedel från tidigare år. För 1996 var underskottet för kontrollen av vegetabilier från övriga EU samt tredje landsimporten drygt 9 milj kr vilka täcktes med överskottsmedel och verkets anslagsmedel, se ovan.

Från och med 1997 finansieras kontrollen av vegetabilier från övriga EU med anslagsmedel om ca 7,8 milj kr vilket innebär en minskning av verksamheten från 2 180 prover 1996 till beräknade 1 570 prover 1997.

#### Importerade vegetabilier

**Kontrollen av importerade vegetabilier från tredje land är helt avgiftsfinansierad. Avgiften på importerade frukter, grönsaker, juicer, konserver, spannmål och spannmålsprodukter är mellan 0,75 - 1,45 öre/kg. Avgiften tar tullverket ut när företaget förtullar sina varor**

Verksamheten är i stort sett i ekonomisk balans. Men eftersom provtagningsprogrammet, som görs ett halvår innan budgetåret börjar, baserar sig på en förväntad importvolym kan kraftiga förändringar i importvolymen påverka utfallet. Även intrastatstatistiken från SCB varit oregelbunden och haft stora eftersläpningar så har möjligheten att göra korrekta prognoser i materialet försvårats ytterligare.

#### *Metodutveckling*

Kostnaderna för metodutveckling till största delen med anslag men även med avgifter, en del därav kommer från de indirekta tillsynsavgifterna.

#### ***Kontroll av främmande ämnen i animalier***

Livsmedelsverket ansvarar för och genomför kontroll av främmande ämnen i animalier och animaliska produkter i enlighet med livsmedelsförordningen (1971:807) och EG:s krav (direktiv 96/23). För närvarande omfattar kontrollen analys av läkemedelsrester, metaller och organiska klorföreningar i kött och köttprodukter. Under 1998 kommer verksamheten att utvidgas till att omfatta övriga animaliska produkter som mejerivaror, fisk och fiskprodukter, ägg, kyckling och kycklingprodukter, viltkött och honung.

Kontrollen planeras årsvis centralt från Livsmedelsverket och baseras på ett stickprovsinriktat analysprogram. Kontrollen omfattar såväl inhemskt producerade livsmedel som produkter importerade eller införda från annat land. Verksamheten syftar dels till att ta fram underlag för intagsberäkningar av främmande ämnen dels att följa upp och övervaka att karenstider följs och att gränsvärden ej överskrids samt att spåra eventuell användning av förbjudna preparat (hormoner). Kontrollen utförs i första hand av Livsmedelsverkets personal men också av kontrakterad personal.

### *Avgifternas konstruktion och ekonomiska resultat.*

#### Inhemska kontroll

Finansieringen av den inhemska kött- och kycklingkontrollen är helt avgiftsbaserad och uppgår totalt för 1996 till ca 5 milj kr varav ca 1 milj kr utgör överskottsmedel från tidigare år. Avgifterna är formade som en del i köttkontrollavgiftens grundavgift (se även avsnittet om köttkontroll) där producenten betalar avgift efter djurslag och antal slaktade djur.

Underskottet som var planerligt beror på två faktorer. EU-medlemskapet har inneburit bl a att kontrollen av svenska produkter utökats. Vidare har arbete påbörjats med att förbereda inför den övriga kontrollverksamhet av inhemska producerade varor, som skall påbörjas under 1998.

Finansieringen av denna kontrollverksamhet har ännu inte lösts. En grundförutsättning för verksamheten är att den helt skall bära sina egna kostnader.

Som ett fortsatt resultat av utökade kontrollkrav från EU kommer den inhemska kontrollen utökas ytterligare under 1997 och uppgå till 6,4 milj kr.

#### Kontroll av kött och köttprodukter från annat EU-land

Stickprovskontrollen av kött och köttprodukter, fisk och fiskprodukter samt mejeriprodukter från EU-land var till den 1 januari 1995 helt avgiftsfinansierad. Därefter har verksamheten finansierats med överskottsmedel från tidigare år. Från och med 1/1 97 finansieras kontrollen med anslagsmedel. För 1997 var anslaget 500 tkr.

#### Importerade kött och köttprodukter från tredje land

Stickprovskontrollen av kött och köttprodukter, fisk och fiskprodukter samt mejeriprodukter från tredje land är helt avgiftsfinansierad. En avgift om 2,70 öre/kg tas ut för kött och mejerivaror av det importerande företaget medan en lägre avgift på 0,90öre/kg tas ut för fisk och fiskprodukter. Avgiften tas ut av Tullverket i samband med att företaget förtullar sina varor.

Under 1996 var intäkterna ca 1,1 milj kr och kostnaderna ca 1,8 milj kr för kontroll av importkontrollen samt annat EU-land avseende främmande ämnen i animalier.

#### ***Samordning av den nationella livsmedelstillsynen***

Livsmedelsverket har det övergripande ansvaret och samordningsansvaret för livsmedelstillsynen av övriga livsmedelsanläggningar enligt verksets

instruktion (SFS 1992:754). Livsmedelsverket ansvarar för tillsynen med stöd av livsmedelsförordningen (1971:807). Livsmedelsverkets verksamhet gentemot lokala tillsynsmyndigheter benämns av verket som ”indirekt tillsyn”.

Livsmedelsverket verkar för att all livsmedelstillsyn utförs enhetligt och korrekt genom att följa upp tillsynsverksamheten i landet. Målgrupper för den indirekta tillsynen är miljöförvaltningarna och kommunernas nämnder, som har ansvar för livsmedelstillsyn samt länsstyrelserna.

Denna form av tillsyn omfattar:

- branschvisa inspektioner på företag tillsammans med tillsynsansvarig miljö- och hälsoskyddsinspektör och länsveterinär
- projektinriktad kontroll på regional eller lokal nivå
- temamöten för politiker, tjänstemän och i vissa fall representanter för näringslivet
- rådgivning och information, tolkning av bestämmelser
- uppföljning av den kommunala livsmedelstillsynen genom ett särskilt rapporteringssystem
- 

*Avgiftens konstruktion samt ekonomiska resultat*

Kommunerna ska betala till Livsmedelsverket 15 % av de årliga tillsynsavgifterna, senast den 30 april, för att finansiera verkets samordnade tillsynsaktiviteter. Verket får på detta sätt ca 13 -14 milj kr årligen från kommunerna. Intäkterna finansierar samordning av den offentliga livsmedelstillsynen och rådgivningen till kommunerna samt centrala laboratorieuppgifter och metodutveckling för bl a veterinärmedicinska preparat och pesticider.

Livsmedelsverket bedömer att verkets kostnader för den indirekta tillsynen i stort sett täcks av intäkterna verket får från de årliga tillsynsavgifterna. Verket har haft problem med att få in avgifterna i tid från kommunerna. Den 30 april 1996 hade 66 kommuner av 288 betalat avgifterna i tid. Vid halvårskiftet, två månader senare, hade 109 kommuner fortfarande inte betalat med en total skuld på 4,5 milj kr. Livsmedelsverket uppskattar att man gör en årlig ränteförlust på mellan 150-180 tkr på de försent inkomna avgifterna. Vissa kommuner tycks ha satt det i system att komma in sent med betalningen. Ty det är ett sätt för kommunerna att ”spara” pengar på och detta besparingssätt uppmuntras i vissa fall internt av nämnden. Livsmedelsverket har svårt att komma tillrätta med detta

förhållande eftersom det inte finns möjlighet att ta ut dröjsmålsränta eller förelägga vite vid försenade inbetalningar.

Sammanställning över Livsmedelsverkets tillsynsavgifter 1996

<i>Verksamhet</i>	<i>Kungörelse</i>	<i>Avgift</i>
Slakterier	SLV FS 1996:32,	Avgift för besiktningspersonal <ul style="list-style-type: none"> <li>• besiktningsveterinär</li> <li>• besiktningsassistent</li> </ul>
Småskaliga slakterier	SLV FS 1996:32,	Grundavgift Rörlig avgift
Renslakterier	SLV FS 1994:12,	Grundavgift Avgift för den löpande köttbesiktningen
Fjäderfäslakterier	SLV FS 1994:11,	Avgift för besiktningspersonal <ul style="list-style-type: none"> <li>• besiktningsveterinär</li> <li>• besiktningsassistent</li> </ul>
Småskaliga fjäderfäslakterier	SLV FS 1994:11,	Grundavgift Rörlig avgift
Exportkontrollerade anläggningar för verksamheter med slakt, styckning, charkuteritillverkning m.m.	SLV FS 1991:11,	Grundavgift Avgift för besiktningspersonal Reducerad årlig tillsynsavgift
Exportkontrollerade anläggningar för verksamheter med fisk, mjölk, mjölkprodukt och äggprodukter.	SLV FS 1994:26	Grundavgift Avgift för besiktningspersonal
Fristående sanitetsslaktavdelningar	SLV FS 1996:32,	Avgift för besiktningspersonal <ul style="list-style-type: none"> <li>• besiktningsveterinär</li> <li>• besiktningsassistent</li> </ul> (se slakterier) alt. Grundavgift Rörlig avgift (se småskaliga slakterier)
Livsmedelsanläggningar med industriell tillverkning, parti- och detaljhandel och storhushåll	SLV FS 1990:10	Tillsyn av livsmedelsanläggningar Godkännande av livsmedelslokaler Tillstånd
Förpackningsindustrier, livsmedelsindustrin, parti- och detaljhandel, keramiker m.m.	SLV FS 1996:9	Förpackningsmaterial och husgeråd
Livsmedelslaboratorier	SLV FS 1990:10	Tillsyn av godkända laboratorier
Kvarnanläggningar	SLV FS 1991:29	Inhemsk kontroll av spannmål och spannmålsprodukter
Livsmedelsimportörer	SLV FS 1994:24	Stickprovskontroll av vegetabilier och av animalier och animaliska produkter från tredje land



Sammanställning av finansiering av Livsmedelsverkets direkta livsmedelstillsyn 1996 (tkr)\*

Verksamhet	Kostnad	Intäkt	Anslag
<i>Köttbesiktning</i> därav 1)	101 011	97 272	-
• slakterier	81 133	77 020	-
• småskaliga slakterier	2 285	2 316	-
• renslakterier	2 450	2 003	-
• fjäderfäslakterier, inkl småskaliga	5 058	4 708	-
• exportkontrollanläggningar - slakterier	8 000	9 222	-
• sanitetsslakterier	1 024	942	-
• uppdragsverksamhet	1 061	1 061	-
varav köttbesiktningens kostnader för analyser	4 000		
• kontroll av rests substanser	174		
• konfirmering av antibiotika	1 605		
• nationella salmonella-programmet			
1) inkl analyskostnader			
<i>Tillsyn av övriga livsmedelsanläggningar</i> - tillsyn varav	13 504	9 646	3 858
- provtagning och analys	3 232		
- lokal godkännande och tillstånd		499	
övriga exportkontrollerade anläggningar		3 640	
<i>Tillsyn av godkända laboratorier</i>	1 052	335	717
<i>Kontroll av bekämpningsmedel i vegetabilier</i> varav	19 900	7 127	5 383
• inhemsk kontroll vegetabilier	3 659		3 783
• inhemsk kontroll spannmål	926	843	
- kontroll av övriga EU och importkontroll	15 315	6 283	1 600
<i>Kontroll av främmande ämnen i animalier</i> varav	6 863	5 126	-
- inhemsk kontroll (se även köttbesiktningen)	5 000	4 000	
- kontroll av övriga EU-länder importkontroll	1 863	1 126	
<b>Totalt direkt tillsyn</b>	142 330	119 506	9 958

Kostnaderna samt intäkterna är uppskattade efter 1995/96 års verksamhet.

**Finansiering av samordningen av den nationella livsmedelstillsynen 1996 (tkr)\***

<b>Verksamhet</b>	<b>Kostnad</b>	<b>Intäkt</b>	<b>Anslag</b>
Intäkter från kommunerna	7 007	13 575	

\* Kostnaderna samt intäkterna är uppskattade efter 1995/96 års verksamhet.

## Bilaga 7

### Den legala grunden för egenkontroll

#### *Livsmedelslagen*

##### 29 §

Regeringen eller myndighet som regeringen bestämmer får föreskriva att näringsidkare inom livsmedelshanteringen sak utöva en efter verksamhetens art lämpad särskild tillsyn av hanteringen (Lag 1975:733)

#### Livsmedelsförordningen

##### 53 §

Livsmedelsverket får meddela föreskrifter om att näringsidkare inom livsmedelshanteringen är skyldig att utöva tillsyn över verksamheten (egentillsyn och om program som närmare reglerar hur kontrollen ska utövas (kontrollprogram). (Förordning 1989:462.)

Statens livsmedelsverks kungörelse om ändringar i kungörelsen (SLV FS 1990:10) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn mm. (SLV FS 1996:15)

##### **1b §**

Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skall identifiera de steg i verksamheten som är kritiska från livsmedelshygienisk synpunkt och tillämpa erforderliga säkerhetsförfaranden för att eliminera eventuella risker. Detta förebyggande arbete skall ha sin utgångspunkt i följande principer:

- identifiering av de led i hanteringen där livsmedelshygieniska risker kan uppstå och en värdering av dessa risker,
- bedömning av vilka av dessa led som kan styras (*kritiska styrpunkter*), så att tänkbara risker kan elimineras eller reduceras,
- effektiv övervakning vid dessa kritiska styrpunkter,
- fastställande av åtgärdsgränser vid de kritiska styrpunkterna och vilka åtgärder som skall vidtas om avvikelser kan konstateras.

- En översyn skall fortlöpande ske av tänkbara livsmedelshygieniska risker, kritiska styrpunkter och övervakningen vid dessa punkter. Sådan översyn skall också göras när verksamheten ändras.

## 2 §

Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras är skyldig att utöva egentillsyn som är anpassad efter verksamhetens omfattning och art. ... Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras är vidare skyldig

- att efter uppmaning från tillsynsmyndigheten komma in med förslag till program för egentillsyn (*kontrollprogram*),
- att följa fastställt kontrollprogram och
- att dokumentera sådana resultat i egentillsynen som följer av provtagning, mätning, registrering, avläsning eller annan kontroll.

## 3 §

Tillsynsmyndigheten skall fastställa kontrollprogram för alla verksamheter som bedrivs i livsmedelslokal. I programmet skall även fastställas i vilken utsträckning resultatet av egentillsynen skall dokumenteras och hur länge dokumentationen skall sparas.

Om det finns särskilda skäl, får tillsynsmyndigheten

- underlåta att fastställa kontrollprogram för viss verksamhet, eller
- fastställa kontrollprogram även för verksamhet som inte bedrivs i livsmedelslokal.

### ***Begreppet HACCP***

En särskild metod, HACCP, har utvecklats för att minimera hälso-riskerna med livsmedel. Begreppet HACCP står för Hazard Analysis and Critical Control Points. Det kan översättas med faroanalys och kritiska styrpunkter. Metoden har ursprungligen utvecklats inom ramen för det amerikanska rymdprogrammet för att undvika matförgiftningar hos astronauter. Metoden syftar till att reducera eller eliminera hygieniska risker. Med sådana risker avses såväl fysikaliska och kemiska som mikrobiologiska risker. HACCP används allt flitigare internationellt som modell för produktsäkerhetsarbete. HACCP omnämns frekvent i den regelstruktur som byggs för livsmedel inom EU.<sup>6</sup> Internationaliseringen inom livsmedelshanteringen och betoningen av kvalitetsfrågor har gjort att HACCP spridits snabbt, inte minst i de nordiska länderna. En beskrivning av HACCP finns publicerad i Codex Alimentarius. Innebörden är att den som producerar eller bereder eller hanterar ett livsmedel går igenom verksamheten utgående från följande principer:

<sup>6</sup> Jouve, Food Control nr 3 1994

1. Analys av alla faror i processen
2. Bestämning av kritiska styrpunkter
3. Fastställande av kritiska gränser vid styrpunkterna
4. Fastställande av ett system för att övervaka styrningen av de kritiska styrpunkterna
5. Fastställande vilka åtgärder som ska vidtas när övervakningen indikerar att en styrpunkt inte är under kontroll
6. Fastställande av verifieringsprocedur för att bekräfta att HACCP-systemet arbetar effektivt
7. Bestämning hur dokumentationen ska ske.

Krav på HACCP-system finns dels i EG:s speciella hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (slakt, kött-, fisk-, mjölk- och äggprodukter), dels i det generella hygiendirektivet 93/43/EEG, vilket reglerar övriga livsmedel. I det generella hygiendirektivet omfattar inte kravet alla de sju principer som tillsammans utgör HACCP. De första fem av dessa principer är införlivade med gemenskapslagstiftningen. Inom kommissionen diskuteras för närvarande att även införliva de återstående principerna.

Det har hittills inte ansetts nödvändigt att ange formella krav beträffande dokumentation. Varje livsmedelsföretag får självt under den behöriga myndighetens överinseende avgöra vilka krav som är nödvändiga. Det kan alltså noteras att det finns utrymme för en viss flexibilitet i det sätt på vilket HACCP-principerna uppfattas och tillämpas. På grund av de berörda livsmedlens karaktär innefattar å andra sidan de grundläggande principerna för självkontroll som anges i veterinärhygiendirektivet detaljerade bestämmelser om skriftlig dokumentation som skall uppvisas för den berörda myndigheten.

EG:s regler om HACCP avser endast hygien. I EG-direktiven finns inget krav på att den egentillsyn som ska finnas på varje företag ska vara fastställd eller godkänd av myndighet. För animalieproducerande anläggningar ingår egentillsyn bland de hygienkrav som skall bedömas innan anläggningen kan godkännas.

Gemensamt för dessa direktiv är att tillverkarens ansvar betonas mycket starkt. Tillsynsmyndigheten skall i sin tillsyn följa upp att den HACCP-plan som företaget infört fyller avsedd funktion. Det finns dock, som nämnts, inget krav på att kontrollprogram ska vara fastställt. I direktiven för livsmedel av animaliskt ursprung finns ett krav på att myndigheterna måste få viss information om kritiska styrpunkter i verksamheten och hur de övervakas, men inte heller här tycks man förutsätta att myndigheterna godkänner varje enskildhet i programmet.

*ISO-9000*

Reglerna för handelsutbyte inom EES vilar på några fundamentala krav, varav produktsäkerhet är ett.

Företagens kvalitetsarbete har intensifierats under de senaste åren. I det allmänna hygiendirektivet uppmanas tillsynsmyndigheter att stödja införande av ISO-9000-system hos företagen. ISO-9000, eller EN 29000 som europanormen kallas, är en serie kvalitetssäkrings-system - standarder eller modeller för verksamhetsstyrning. Standarderna beskriver vad som skall ingå i ett kvalitetssystem. ISO-9000 har vunnit stor utbredning under senare år. I ISO-system som utvecklas för företag måste även tas upp hur legala krav säkerställs. ISO-system är främst avsedda för tillverkande företag.

## Bilaga 8

### Önskvärd kompetens hos i livsmedelsbranschen verksam personal

Inom Handelsanställdas förbund har man efterlyst en mer kvalificerad utbildning inom bl.a. livsmedelsområdet i gymnasieskolan.<sup>7</sup>

Den principiella syn som vi har på gymnasieutbildningen och då närmast Handels- och administrationsprogrammet och som vi framfört i olika sammanhang är: Eleverna ska entusiasmeras att under tredje året välja sådan utbildning som förstärker yrkeskunnandet inom de varuområden - t.ex. livsmedel - man planerar att bli säljare/biträde. Gymnasieskolan har möjlighet att lägga in sådana kurser, men enligt vår uppfattning sker det i otillräcklig omfattning.

Det är rimligt att företagen använder gymnasieskolans kompetens på att ge företagens anställda - ofta ungdomar - den spetskompetens som är tillgänglig.

Handelns arbetsgivarorganisation, Svensk handel och tjänsteföretagen, har önskemål om förbättrad färskvarukompetens och ökat hygienkunnande.

I yttrande över Livsmedelsverkets "Förslag till kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien" anför Socialstyrelsen<sup>8</sup> att krav på elementär hygienkunskap bör utformas för den personal som är sysselsatt med livsmedel, t.ex. restaurangpersonal.

Svelab<sup>9</sup> anger sin uppfattning vara att kunskapskrav inom livsmedelshygien självklart skall ställas på personal som hanterar oförpackade livsmedel. Kravet på obligatoriska kunskaper i livsmedelshygien bör ses mot livsmedelslagens målsättning att skydda konsumenterna mot skadliga och ohälsosamma livsmedel.

Folkhälsoinstitutet anser<sup>10</sup> att det inte borde få förekomma att utbildad personal arbetar med mat och hygien i restauranger och storkök. Inslaget av mat- och hälsofrågor i olika yrkesutbildningar bör profileras

<sup>7</sup> Handelsanställdas förbunds principiella uppfattning har framförts i brev till utredningen om livsmedelstillsynen den 1997-11-24.

<sup>8</sup> Socialstyrelsen Smittskyddssektionen 1996-10-09, Dnr:33-6802/96. Ang "förslag till kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om personalhygien" (SLV Dnr 2088/96, Saknr 245).

<sup>9</sup> Svelab Miljölaboratorer AB. Skrivelse den 1995-11-17.

<sup>10</sup> Folkhälsoinstitutet, Enheten för Hälsa och miljö. REMISSYTTRANDE 1995-11-14, dnr 21-95-1379 till Statens Livsmedelsverk.

och förstärkas, inte minst inom lärarutbildningen. Framtida kursplaner måste, enligt Folkhälsoinstitutet, ta hänsyn till behovet av utbildning i dessa frågor.

Arbetslivsinstitutet<sup>11</sup> anser det angeläget att betona vikten av utbildning av all personal som hanterar livsmedel, trots att institutet är medvetet om de svårigheter som kan föreligga i form av korttidsanställningar.

Anticimex<sup>12</sup> framhåller vikten av att utbildningen av personal som hanterar livsmedel görs obligatorisk. Om den är frivillig kommer den sannolikt inte att omfatta alla som verkligen behöver utbildning. Anticimex påpekar att krav på obligatorisk utbildning råder i en del EU-länder och även utanför EU, bl.a. några delstater i USA. Råvaror och livsmedel kommer troligen, enligt Anticimex bedömning, i utökad utsträckning att komma från många fler länder och världsdelar än hittills och då bör såväl kontrollformer som utbildning harmoniseras.

Miljö- och hälsoskyddstjänstemannaförbundet<sup>13</sup> anser att ett krav på utbildning bör införas avseende innehavare och/eller föreståndare för verksamhet där livsmedel hanteras. Det är viktigt att utbildning inom livsmedelshygien finns för att förstå innebörden av risker i samband med eventuell sjukdom och övrig hantering av oförpackade livsmedel.

Husmodersförbundet Hem och Samhälle anser det vara precis lika viktigt att kräva bevisade kunskaper i livsmedelshantering för dem som handskas yrkesmässigt med mat som att ha behörighetskrav för optiker och elektriker.

Åre kommun<sup>14</sup> anser att krav på utbildning med åtföljande utbildningsbevis bör införas åtminstone vad avser verksamhetsinnehavaren. Östersunds kommun har liknande uppfattning och säger<sup>15</sup> att om hygieninformationen försvinner så borde nyanställningsintyget ersättas med ett "körkort" för livsmedelsarbetare. Länsstyrelserna i Jämtlands och Kalmar län har likartad mening. Länsstyrelsen i Jämtlands län anser krav på utbildning av dem som utför yrkesmässig livsmedelshantering och matlagning samt krav på någon form av kompetens vara helt nödvändig.<sup>16</sup> Länsstyrelsen i Kalmar län anför följande: Länsstyrelsen har i samtal med kommunernas livsmedelsinspektörer diskuterat det "hygie-

<sup>11</sup> Arbetslivsinstitutet i yttrande till Livsmedelsverket, dnr 384/96 Sak 18. Inkom Livsmedelsverket 1995-09-11.

<sup>12</sup> I skrivelse till Statens Livsmedelsverk den 1995-11-08. Beteckning KGL/TH/LS.

<sup>13</sup> Miljö- och hälsoskyddstjänstemannaförbundet den 1996-09-17.

<sup>14</sup> Åre kommun. Remissyttrande 1996-09-23, dnr 102/96.

<sup>15</sup> Östersunds kommun, Miljö- och hälsoskyddsnämnden. Yttrande 1996-09-10, dnr 19964.960937.

<sup>16</sup> Länsstyrelsen Jämtlands län Lantbruks- och veterinärenheten, Yttrande 1995-10-26, dnr 36-8880-95.



niska tänkandet” hos personer som är yrkesverksamma i restaurang och storhushåll samt också i annan livsmedelshandling. Vi har alla, om än subjektivt, en uppfattning av att de hygieniska omständigheterna har försämrats. Därför känns kurser till framförallt utbildade mycket angeläget. Det torde också finnas ett behov av kompetensbevis. Sannolikt måste det bli obligatoriskt om det skall få en funktion av betydelse.<sup>17</sup>

Miljönämnden i Malmö<sup>18</sup> anser att det stora flertalet näringsidkare inte kan göra en korrekt bedömning av sina utbildningsbehov och borde ha ett obligatoriskt tvång kopplat till driften av verksamheten. Förvaltningen anför sammanfattningsvis att det bör krävas kompetensbevis av alla näringsidkare i branschen. Kompetensbeviset ges efter en obligatorisk utbildning, som vida skall överstiga 8 timmar i utbildningslängd.

Miljökontoret i Sundsvalls kommun säger<sup>19</sup> att vår erfarenhet är att en del personer som driver livsmedelsföretag inte har tillräcklig kunskap för att ens kunna bedöma behovet av information till personalen.

Jönköpings kommun konstaterar<sup>20</sup> ”Att kunskaperna i livsmedelshygien behöver ökas är något som vi på miljö- och hälsoskydd ute i landet har önskat länge. Helst skulle det vara ett certifikat för att få bedriva en livsmedelsverksamhet. Alltså ett ”körkort”. Ett vanligt körkort kräver ganska omfattande utbildning och ett godkänt prov. Man kan också bli av med körkortet om man missköter sig. Detsamma skulle gälla för ett certifikat för livsmedelsverksamhet.”

Ystads kommun<sup>21</sup> anser det vara ett krav att alla yrkesverksamma inom livsmedelsbranschen (även butikspersonal) skall ha en grundutbildning i livsmedelshygien. Grundutbildningen skall utgöra en grund för fortsatt verksamhet och bör, enligt Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Ystad, vara på minst 40 timmar.

<sup>17</sup> Länsstyrelsen Kalmar län. YTTRANDE 1995-10-26, dnr 36-8880-95.

<sup>18</sup> Malmö stad Miljönämnden. Yttrande 1996-08-26 dnr 709:5-96.

<sup>19</sup> Sundsvalls kommun Miljökontoret. Delegationsbeslut 1996-09-06.

<sup>20</sup> Jönköpings kommun, Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen 1995-11-14, dnr 95-2352.

<sup>21</sup> Ystads kommun, Miljö- och hälsoskyddsnämnden. BESLUT den 1995-11-13, D468/95, Ärende: 1995.404.460.



## *Bilaga 9*

### Utbildningsutbud

#### ***Befintliga gymnasieutbildningar***

Fler och fler av landets gymnasieskolor ger utbildning inom livsmedels- eller hotell- och restaurangprogrammet. Hösten 1996 läste 859 elever första året på livsmedelsprogrammet mot 5 239 på hotell- och restaurangprogrammet. På de flesta av de 26 skolor som har livsmedelsprogrammet finns inriktningen bageri och konditori samt kött och chark. Hotell- och restaurangprogrammet finns i dag på 125 svenska gymnasieskolor. Inom detta program kan man välja på inriktningarna restaurang (84 skolor), hotell (44 skolor) och storhushåll (17 skolor). En jämförelse mellan åren 1997 och 1995 visar en ökning i andelen skolor som ger dessa program, utom vad gäller inriktningen mot storhushåll inom hotell- och restaurangprogrammet.

Antalet elever på dessa utbildningar ökar. Drygt 10 % fler elever läste första årskursen på dessa två program år 1996 än under år 1994. Andelen förstahandssökningar till dessa program har varit ungefär konstant de senaste åren, vilket kan tyda på att den låga status dessa utbildningar sägs ha inte är på väg att förbättras.

Att storhushållsutbildningens ställning är svagare bekräftas av att nästan 40 procent färre elever läste denna inriktning i årskurs två år 1996 jämfört med år 1994. Hotellinriktningen får också färre elever, medan restauranginriktningen ökar.

Den livsmedelstekniska gymnasieutbildningen anses i allmänhet passa bäst för de mer hantverksinriktade yrkena som konditor och styckare: "Processoperatör blir man inte".

#### ***Befintliga högskoleutbildningar***

Utbildning av veterinärer sker vid Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU). Veterinärprogrammet finns endast vid SLU i Ultuna, men vissa kurser kan vara förlagda till andra orter bl.a. till SLU i Skara. Veterinärprogrammet är en medicinsk högskoleutbildning och samtidigt en yrkesutbildning som ger legitimation att utöva veterinäryrket. Veterinärprogrammet innebär fem och ett halvt års heltidsstudier och omfattar 220 poäng. Veterinärprogrammet leder fram till en yrkesexamen. Som veterinär har man kompetens att bl.a. besiktiga kött, övervaka

slakt- och livsmedelshygien samt svara för rådgivning inom dessa områden. En ny studieordning för veterinärprogrammet är under utarbetande och kommer att införas med början hösten 1997. Normalt antas varje år 65 studerande till veterinärprogrammet.

Vid veterinärmedicinska fakulteten finns två professurer i livsmedelshygien, varav den ena med toxikologisk inriktning.

Miljö- och hälsoskyddsprogrammet i Umeå, har ett visst obligatoriskt inslag av livsmedelskunskap och en påbyggnadskurs med livsmedelsteknologi och näringslära. Utbildningen är en s k generalistutbildning och omfattar miljöskydd, hälsoskydd, djurskydd och livsmedel. Utbildningen har hittills varit treårig men har nu ändrats till fyraårig. Inga har hittills examinerats från den fyraåriga utbildningen. Det fjärde året innebär att de studerande kan fördjupa sig inom ett visst område, t.ex. livsmedelskunskap.

Grundutbildningen vid Umeå universitet har relativt litet obligatoriskt inslag av dricksvattenkunskap, särskilt vad gäller de tekniska områdena. Dessa är, enligt Livsmedelsverket, väsentliga för att inspektörerna skall kunna kommunicera med personal på vattenverk och fastställa egenkontrollprogram. Tidigare fanns en påbyggnadskurs för yrkesverksamma inspektörer som bl.a. tog upp dessa frågor. Livsmedelsverket deltog i undervisningen. Denna utbildning har inte genomförts under senare år. Livsmedelsverket har istället låtit inspektörer delta i s.k. teoriutbildningar för ansvariga vattenundersökare.

En annan grupp utbildningar med inriktning mot livsmedelsbranschen är kostekonomer, dietister och gastronomer. De får också kunskaper om tillagning av mat i stora kvantiteter och kan därmed vara meriterade för att arbeta mot storhushållssektorn. Ungefär 140 studenter/år börjar på någon av dessa utbildningar.

Civilingenjörsutbildningar, med kemiteknik med livsmedelsinriktningar ges på två ställen i landet: Göteborg och Lund. Utbildningarna täcker områden som livsmedelskemi, livsmedelsteknik och näringslära. Tillsammans utbildar de ca 30 civilingenjörer per år.

Naturvetenskapliga utbildningar finns bl.a. i Göteborg, där det matematisk-naturvetenskapliga programmet har en inriktning mot livsmedelskemi. Även vid högskolan i Kalmar finns en naturvetenskapligt inriktad utbildning; bioteknologi med livsmedelskemi. Denna utbildning täcker även näringslära. Agronomprogrammet på SLU i Uppsala inbegriper studier i mjölk-, kött- och växtproduktlära, kemi och mikrobiologi. Totalt utbildar dessa ca 25 fil. kand. och ca 30 agronomer med livsmedelsinriktning per år.

På det eftergymnasiala stadiet börjar det utvecklas flera program som överbrygger gapet mellan praktik och teori. Yrkestekniska Högskolan (YTH) i Lund och de Kvalificerade Yrkesutbildningarna (KY) i

Skara och Falkenberg har en praktisk profil. De premierar eller kräver yrkeserfarenhet hos de sökande och delar av utbildningen sker i företag. Dessa utbildningars kurser indelas ej efter klassiska ämnesindelningar utan utgår från problemställningar i industrin. KY-utbildningarna omfattar även en del ekonomiska studier. YTH-utbildningen har en mera teoretisk inriktning där det praktiska inslaget beror av att de som tas in skall ha flerårig erfarenhet av att arbeta i livsmedelsindustrin. Från YTH examineras 30 elever per år. KY-utbildningarna kommer att examinera ca 25 elever per år.

Kemiingenjörsutbildningen i Helsingborg och Livsmedelsingenjörsutbildningen i Skara är högskoleingenjörstudier och har en mera teoretisk utbildning. Den senare har ett bredare fokus som inkluderar både ekonomi och transporter. Kemiingenjörstudien i Helsingborg bygger på den tidigare utbildningen av livsmedelstekniker vid Tycho Brahe gymnasieskola.

Den geografiska fördelningen av utbildade från livsmedelsinriktade utbildningar överensstämmer i stort med livsmedelsindustrins regionala fördelning.

Företageekonomiska institutionen vid Lunds universitet erbjuder en kurs på C-nivå som syftar till att ge studenterna kunskaper om olika teoretiska perspektiv för att analysera livsmedelsföretagens situationer och marknadsstrategier, kunskaper om dagens strategiska frågeställningar inom industrin samt en överbyggande förståelse för förädlingskedjans marknadsinriktade aktiviteter som också inbegriper produktionsteknologi- och förpackningsfrågor. Vid Lunds universitet finns även ett mindre antal pedagoger och sociologer som forskar om livsmedel och tar upp området i undervisningen.

Såväl Institutet för livsmedelsforskning (SIK) som Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) har mångåriga erfarenheter av kompetens- och andra utvecklingsinsatser riktade till små livsmedelsföretag och gårdsbaserade småskaliga företag. Under hösten 1997 påbörjades ett kompetensutvecklings- och rådgivningsprogram inom det så kallade KLIV-projektet (Kompetensutveckling för Livsmedelsindustrin i Västsverige) där SIK och SLU gemensamt ansvarar för genomförandet.

### ***Speciella kurser mm***

Vissa branschorganisationer, livsmedelskedjor och offentliga organ har engagerat sig i utbildnings- och kompetensfrågor och även tagit fram kurser och s.k. utbildningspaket inom livsmedelsområdet.

Livsmedelsverket har en särskild enhet för extern utbildning, som anordnar mellan 30 och 40 kurser per år. Av dessa genomförs ett tiotal ute i landet. Kurserna samlar mellan 1 500 och 2 200 deltagare. Kurs-

längden varierar från en till 14 dagar. Deltagarkostnaden ligger omkring 1 200 kr per dag.

Livsmedelsverket har t.ex. tillsammans med Samarbetsgruppen i storhushållsfrågor (SAMS) utarbetat en grundkurs i livsmedelshygien. Kursen vänder sig till alla som arbetar i restaurang- och storkök samt saknar relevant och aktuell hygienutbildning. Kursens mål är att ge grundläggande kunskaper om livsmedelshygien. Kursen förmedlas av ett 20-tal kursansvariga,<sup>22</sup> t.ex. AMU-gruppen och Svelab.

För att utveckla kompetensen hos kommunala inspektörer för tillsynen av animalieproducerande anläggningar planerar Livsmedelsverket en stor utbildningssatsning under de två kommande åren. Inom Livsmedelsverket fanns en utredningsgrupp för tillsyns- och utbildningsfrågor, den s.k. TUG-gruppen. För att höja kompetensen hos livsmedelsinspektörer med inriktning på kontrollen av animalieproducerande anläggningar satsar nu Livsmedelsverket under de två kommande åren stora resurser på utbildning av sådana inspektörer. Denna utbildningssatsning går under namnet "TUG 2000".

Kommunförbundet har kurs- och konferensverksamhet i anslutning till sin nionde helt omarbetade upplaga av skriften "Livsmedelslagstiftningen för storhushåll och restauranger".

Utöver den tidigare nämnda kursen i livsmedelshygien har AMU-gruppen i sitt kursutbud ett flertal kurser med inriktning mot livsmedelssektorn. Där finns bl.a. bas- och fortsättningsutbildning för restaurang och storhushåll samt bageri- och konditorutbildning.

ICA och KF samt i någon mån Dagab bedriver utbildning och kursverksamhet som innefattar bl.a. livsmedelshygien.

En utgångspunkt för KF:s utbildningsinsatser anger KF vara företagens egenkontroll. KFs stabsfunktion "Konsument och miljö" förser Kooperationens två affärskedjor med underlag för att utarbeta utbildningsmaterial. Respektive affärskedja svarar för personalutbildningen inom sina områden och genomför kurser i hela landet. Affärskedjan "Gröna Konsum" tillämpar utbildning i två steg, där butiksgroupsansvariga instruktörer och chefer utbildas direkt i ett första steg. Instruktörer och chefer utbildar sedan i sin tur den butikspersonal som finns inom respektive butiksgroup. Egenkontroll, hygien och märkning är viktiga inslag i denna utbildning. I utbildningen av t.ex. charkpersonal ingår både hygien och märkningsfrågor.

KF har även gjort utbildningssatsningar tillsammans med miljö- och hälsoskydds nämnderna.

<sup>22</sup>Livsmedelsverket tillhandahåller en förteckning över kursanordnare som följer kursplanen.

En mer kvalificerad ettårig gesällutbildning av butikspersonal ingår även i KFs utbildningsutbud.

Dagab har inte någon omfattande egen stycknings- eller förpackningsverksamhet. Dagabs utbildning avser i första hand lagerarbetare och berör ett hundratal personer. Dagab hade tidigare utbildning av butikspersonal, men den verksamheten har avvecklats.

Inom ICA-blocket finns bl.a. ICA-skolan, som är Sveriges största företagsskola. Den totala utbildningsverksamheten omfattar ungefär 2 000 kursdagar per år, i vilka mellan 6 000 och 10 000 butiksanställda deltar årligen. I ICA-skolans färskvaruutbildning ingår bl.a. livsmedelshygien och märkning. ICA planerar att under år 1998 utbilda all personal i avdelningar med manuell betjäning. Kurserna i färskvaruutbildning samlar årligen c:a 1 300 deltagare.

ICA skolan vänder sig även speciellt till butiksschefer/handledare så att dessa i sin tur kan utbilda sin personal. Utgångspunkten är de krav som ställs i Livsmedelsverkets kungörelse om att alla som hanterar livsmedel måste ha tagit del av handledning, instruktion eller utbildning i livsmedelshygien. Dessa kurser omfattar bl.a. personlig hygien, regler för tillagning, varmhållning, förvaringstemperatur, rengöring och inredning.

Svelab har lång erfarenhet av utbildningsinsatser inom sina verksamhetsområden. Detta innefattar både kundanpassad utbildning och föreskrivna utbildningar. Svelab medverkar även vid högskoleutbildning av blivande hälsoskyddsinspektörer och vidareutbildning av vattenverks- och reningsverkspersonal i Kommunförbundets regi. Den kundanpassade utbildningen kan t.ex. avse den ovan nämnda hygienutbildningen av personal inom livsmedelsindustrin.

Livsmedelsverkets kungörelse med föreskrifter och allmänna råd om hantering av fiskvaror mm (SLV FS 1997:14) ställer speciella krav vid beredning av fisk. Fiskbranschens riksförbund avser att tillsammans med Livsmedelsverket utbilda den personal i medlemsföretagen som hanterar fiskvaror.





*Bilaga 10***NÅGRA BEGREPP OCH FÖRKORTNINGAR**

<b>ANIMO</b>	Animal movement. Ett datoriserat nätverk som sammanlänkar veterinärmyndigheter inom EU, i huvudsak avsett för att anmäla förflyttningar av djur mellan olika länder.
<b>BVO</b>	Besiktningveterinärorganisationen
<b>Codex Alimentaris</b>	Det regelverk för livsmedel som arbetats fram under FAOs och WHO:s gemensamma program för standardisering av livsmedel, Food Standard Programme. Beslut inom Codex ligger ofta till grund för EUs och Sveriges regler. WTO stadgar att Codex standarder ska utgöra grund för den livsmedelslagstiftning som reglerar handeln mellan länder.
<b>DG</b>	Directorate general. - Generaldirektorat inom EG-kommissionen
<b>Ecu</b>	European currency unit
<b>DKK</b>	Danska kronor
<b>EES</b>	Europeiska ekonomiska samarbetsområdet
<b>EG</b>	Europeiska gemenskaperna
<b>EGT</b>	Europeiska gemenskapernas officiella tidning
<b>EU</b>	Europeiska unionen

---

<b>FAO</b>	Food and Agriculture Organization of the United Nations
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis and Critical Control Points. Kan översättas med faroanalys och kritiska styrpunkter. En särskild metod som utvecklats för att minimera hälsoriskerna vid hantering av livsmedel
<b>HUI</b>	Handelns Utredningsinstitut
<b>ICA</b>	Inköpscentralernas Aktiebolag
<b>ISO</b>	International Standardization Organization
<b>KF</b>	Kooperativa förbundet
<b>KMÄ</b>	Svenska kontrollanstalten för mejeriprodukter och ägg
<b>KRAV</b>	Kontrollföreningen för ekologisk odling
<b>LF</b>	Livsmedelsförordningen
<b>LKU</b>	Livsmedelskontrollutredningen
<b>LL</b>	Livsmedelslagen
<b>LRF</b>	Lantbrukarnas Riksförbund
<b>LU</b>	Lagutskottet
<b>MHN</b>	Miljö- och hälsoskyddsnämnd
<b>MHTF</b>	Miljö- och hälsoskyddstjänstemannaförbundet
<b>PIK</b>	Projektinriktad kontroll
<b>prop.</b>	Proposition

---

<b>RAPEX</b>	Rapid Exchange. Ett särskilt system för snabbt informationsutbyte som byggts upp inom EU
<b>RF</b>	Regeringsformen
<b>RRV</b>	Riksrevisionsverket
<b>rskr.</b>	Riksdagsskrivelse
<b>SAMS</b>	Samarbetsgruppen i storhushållsfrågor
<b>SCB</b>	Statistiska centralbyrån
<b>SFS</b>	Svensk författningssamling
<b>SGS</b>	Société Générale de Surveillance S. A.
<b>SHR</b>	Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare
<b>SIK</b>	Institutet för livsmedelsforskning
<b>SJV</b>	Statens jordbruksverk
<b>SLU</b>	Sveriges lantbruksuniversitet
<b>SLV</b>	Statens livsmedelsverk
<b>SLV FS</b>	Statens livsmedelsverks författningssamling
<b>SMAK</b>	Svensk Matpotatiskontroll AB
<b>SNI</b>	Svensk näringsgrensindelning
<b>SSLF</b>	Sveriges Livsmedelshandlareförbund
<b>SWEDAC</b>	Swedish Board for Accreditation and Conformity Assessment (Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll)

---

<b>Svensk Handel</b>	är sedan juni 1997 en sammanslagen organisation av de tidigare organisationerna Köpmannaförbundet, Grossistförbundet och Handelsarbetsgivarna
<b>TUG</b>	Livsmedelsverkets utredningsgrupp för tillsyns- och utbildningsfrågor
<b>UHR</b>	Utbildningsrådet för hotell och restauranger
<b>YTH</b>	Yrkestekniska Högskolan (i Lund)
<b>UR</b>	Utbildningsradion
<b>WHO</b>	World Health Organization
<b>WTO</b>	World Trade Organization