



Behövs licens för livsmedelssäkerhet?

En fallstudie om behovet av livsmedelslicens inom restaurangbranschen.

NATASA CURIC 2023

MVEK03 EXAMENSARBETE FÖR KANDIDATEXAMEN 15 HP

MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDD | LUNDS UNIVERSITET



Behövs licens för livsmedelssäkerhet?

En fallstudie om behovet av livsmedelslicens inom restaurangbranschen.

Natasa Curic

2023

Bild framsida; Pixabay 2022



LUNDS
UNIVERSITET

Natasa Curic
MVEK03 Examensarbete för kandidatexamen 15 hp, Lunds universitet

Huvudhandledare: Karl Ljung, Geologi, Lunds universitet
Biträdande handledare: Eva Jonsson, Livsmedelsteknik, Lunds
universitet

Extern handledare: David Bohgard, Kjell-Arne Nilsson och Hans Hallén,
Livsmedelsinspektörer i Eslövs kommun

CEC - Centrum för miljö- och klimatvetenskap
Lunds universitet
Lund 2023

Abstract

Despite available training in food safety, regular inspections from the authorities and strict laws and regulations, the number of suspected food poisoning is estimated at 500,000 cases per year in Sweden (Norling, 1994). Since the 1990s, there have been discussions about introducing a "mandatory food driver's license" to improve food safety in Sweden. But no such license exists today. The National Food Administration was commissioned by the Government to create a system, or minimum level of training, to be allowed to run a restaurant, but the effort has ended up being voluntary for companies. It has been stated several times that the need for proof of basic knowledge in food-safety and hygiene is required (Motion 2003/04:MJ343).

The National Food Administration, together with other authorities, works for a more sustainable food system that will achieve the UN's global sustainability goals as well as the national environmental goals, public health goals and the goals in the food strategy. The purpose of the system is to work preventively by not over-consuming, reducing food waste at all levels, resource efficient, water-saving and as far as possible circular food system. This is why knowledge about food safety is one of the most important aspects to achieve sustainable food consumption and less waste or risk for contamination - reference Target images for a sustainable food system (Hållbart livsmedelssystem, 2022).

In this study qualitative and empirical material was collected through reviews of previous reports and publications, and interviews with selected restaurant with higher risk in Eslövs kommun.

The main findings of the study are that some restaurants were self-educated and some had diplomas in food safety. In both groups, the results show that the knowledge level of food safety is a likely contributing factor to the high food poisoning in Sweden.

The results showed that recurring deviations occur in hygiene and temperature maintenance. The attitude towards the implementation of food licenses was more positive than negative. In this study, a possible design of a food safety license is suggested, but there are still question remaining about what such a license requires and how it should be designed, . The conclusion is that more research is needed to show that licensing basic knowledge in food safety can be a contributing factor in preventing future foodborne illnesses.

Populärvetenskaplig sammanfattning

Misstänkta matförgiftningar uppskattas uppgå till 500 000 fall per år i Sverige, trots tillgängliga utbildningar inom livsmedelssäkerhet, tätare livsmedelskontroll från myndigheten, och skärpta lagar och regler (Norling, 1994). Sedan 1990-talet har det förts diskussioner om att införa ett "obligatoriskt matkörkort" för att förbättra situationen. Men någon sådan licens finns inte idag. Livsmedelsverket fick i uppdrag av regeringen att skapa ett system, eller lägsta utbildningsnivå, för att få driva restaurang, men insatsen har enbart resulterat med att vara frivillig för livsmedelsföretagen (Motion 2003/04: MJ343).

Det har flera gånger framförts att det krävs bevis på grundläggande kunskaper i livsmedelssäkerhet och hygien för att bedriva livsmedelsverksamhet och sälja livsmedel, dock har det inte angetts vad en sådan licens skulle innehålla.

Livsmedelsverket, tillsammans med andra myndigheter, arbetar för en livsmedelssystemet som ska vara mer hållbart och är en förutsättning för att kunna nå FN:s globala hållbarhetsmål samt de nationella miljömålen, folkhälsomålen och målen i livsmedelsstrategin. Syftet med systemet är att arbeta förbyggande genom att inte överkonsumera, minska på matsvinn i alla led, resurseffektivt, vattenbesparande och så långt som möjligt cirkulärt livsmedelssystem (Hållbart livsmedelssystem, 2022).

Denna studie syftar till att skapa förståelse varför antalet misstänkta matförgiftningar fortfarande är hög trots de tillgängliga resurser som finns och utreda om det finns ett behov att implementera licens för att hantera livsmedel.

Studien är baserad på kvalitativt och empiriskt material, både från rapporter och publikationer, och intervjuer med utvalda restauranger i Eslövs kommun.

Resultaten visade att återkommande avvikelser förekommer inom hygien och temperaturhållning. Inställningen till implementering av livsmedelslicens var mer positiv än negativ. I studien presenteras en möjlig utformning av livsmedelslicens, men frågan kvarstår dock vad en sådan licens kräver och hur den ska utformas. Slutsatsen är att det behövs mer forskning för att visa att licensiering av grundläggande kunskaper inom livsmedelssäkerhet kan vara en bidragande faktor för att förhindra framtida livsmedelsburna sjukdomar.

Innehållsförteckning

| | |
|--|-----------|
| Abstract | 4 |
| Populärvetenskaplig sammanfattning | 5 |
| Innehållsförteckning | 6 |
| 1. Inledning | 9 |
| 1.1 <i>Problematik</i> | 9 |
| 1.2 <i>Syfte</i> | 11 |
| 1.3 <i>Frågeställningar</i> | 11 |
| 1.3.1 <i>Bakgrundsfrågeställningar</i> | 11 |
| 1.3.2 <i>Huvudfrågeställning</i> | 11 |
| 1.4 <i>Avgränsning</i> | 11 |
| 2. Metod | 13 |
| 2.1 <i>Litteraturstudie</i> | 13 |
| 2.2 <i>Dokumentanalys</i> | 13 |
| 2.3 <i>Kombinerad intervju- och enkätundersökning</i> | 14 |
| 2.4 <i>Intervjuer</i> | 14 |
| 2.5 <i>Etisk reflektion</i> | 14 |
| 2.6 <i>Miljörelaterad reflektion</i> | 15 |
| 3. Resultat | 16 |
| 3.1 <i>Litteraturstudie</i> | 16 |
| 3.1.1 <i>Lagstiftningar</i> | 16 |
| 3.1.2 <i>Livsmedelsverkets hygienregler från år 2006</i> | 19 |
| 3.1.3 <i>Myndighetens skyldighet</i> | 20 |
| 3.1.4 <i>Egenkontroll och HACCP</i> | 20 |
| 3.1.6 <i>Grundförutsättningar i egenkontrollen</i> | 20 |
| 3.1.7 <i>Vad är HACCP?</i> | 22 |

| | |
|--|-----------|
| 3.1.8 System för utbildning i livsmedelsäkerhet Olika i nordiska länder..... | 22 |
| 3.2 Livsmedelsburna sjukdomar och matförgiftningar..... | 24 |
| 3.3 Rapporterade matförgiftningar år 2003-2007..... | 28 |
| 3.3.1 Matförgiftningar 2005..... | 28 |
| 3.3.2 Matförgiftningar 2006..... | 29 |
| 3.3.3 Matförgiftningar 2007..... | 30 |
| 3.3.4 Matförgiftningar 2008..... | 31 |
| 3.4 Dokumentanalys av kontrollrapporter..... | 31 |
| 3.5 Kombinerade intervjuer- och enkätundersökningar..... | 32 |
| 3.6 Intervjuer..... | 35 |
| 4. Diskussion..... | 38 |
| 4.1 Ökad matförgiftning trots tätare kontroll..... | 38 |
| 4.2 Upplysning om kunskap..... | 39 |
| 4.3 Respondenternas kunskap och attitydinställning..... | 40 |
| 4.4 Myndigheternas vy..... | 41 |
| 5. Slutsats..... | 42 |
| 5.1 Finns behov att införa livsmedelslicens?..... | 42 |
| 5.2 Vilka hinder finns för implementering?..... | 42 |
| 5.3 Förslag på livsmedelslicens..... | 43 |
| 6. Tack..... | 46 |
| 7. Referenser..... | 47 |

1. Inledning

Kapitel ett förklarar problematiken bakom misstänkta matförgiftningar och belyser var det brister inom livsmedelshanteringen. I kapitlet föreslås licens som en potentiell lösning och hur en licens kan skulle kunna minska livsmedelsburen smitta i Sverige. I kapitlet definieras även studiens syfte, frågeställningar och avgränsningar.

1.1 Problematik

Idag finns inget krav för den som vill etablera eller öppna en livsmedelsverksamhet att utföra ett kunskapsprov eller bevisa för myndigheten att de har tillräckligt med kompetens gällande livsmedelssäkerhet. Det finns inget krav på licens eller så kallat "livsmedelskörkort" för att få lov att driva en restaurang eller sälja livsmedel. Dock finns det krav på att ha god kunskap om livsmedelssäkerhet (Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 852/2004), men det finns inget tvång att genomgå ett kunskapsprov som det krävs för alkoholtillstånd enligt alkohollagen 8 kap § 12 (SFS 2010:1622) för att få ett godkännande att hantera alkohol i sin verksamhet. Idag räcker det med att lämna in en anmälan om registrering av livsmedelsanläggningen och inom få veckor kan livsmedelsverksamheten sätta i gång.

Livsmedelsverket är den statliga myndighet som vägleder och kontrollerar att livsmedelssäkerheten följs. Det är mer förekommande att restauranger kontrolleras på kommunal nivå. Livsmedelsverket ger i uppdrag till Länsstyrelsen att kontrollera att kommunen utför den skyldighet de har enligt livsmedelslagen.

Som företagare är det enkelt att starta en ny livsmedelsbutik, restaurang, café eller bageri/konditori om du har bra kapital och förutsättningar. För att en verksamhet ska gå med vinst krävs kunskaper kring speciella områden såsom ekonomi, revision och livsmedelshantering. För att lyckas med sin verksamhet bör livsmedelsföretaget ha något unikt att erbjuda samt ha kännedom om sina konkurrenter. Idag krävs flera registreringar hos Bolagsverket, Skatteverket samt övriga myndigheter för

att driva en livsmedelsanläggning (Verksamt, 2022)¹. Livsmedelsföretagen som är på kommunal nivå behöver skicka in en anmälan om registrering av sin livsmedelsanläggning.

Under de senaste decennierna har antalet anmälda misstänkta matförgiftningar ökat i Sverige, dock misstänkts fler ha insjuknat men det råder fortfarande stort mörkertal. Det är oklart om antalet anmälningar beror på ökad upplysning hos medborgarna, att de vet att de ska anmäla ifall de blev dåliga efter att ha ätit på en restaurang, eller att livsmedel faktiskt har försämrade hållbarhet vilket leder till att fler insjuknar. Enligt Johannessen & Nyberg (2018) råder det fortfarande stor osäkerhet hur rapportering om misstänkta matförgiftningar bör ske. (Johannessen & Nyberg, 2018)

Enligt Norling (1994) insjuknar omkring 500 000 personer i följd av matförgiftning per år i Sverige. Hälften av dessa fall antas komma från avvikande livsmedelshantering i hushåll, medan de övriga är orsakade av livsmedelshantering i livsmedelsbutiker, restauranger och andra mindre livsmedelslokaler. Utbrotten kan också härledas till livsmedelsverksamheter som bereder eller tillagar rätter och under de senaste decennierna har misstänkta matförgiftningar ökat radikalt (Livsmedelsverket, 2006).

Sedan början av 1990-talet har det förekommit fler debatter och diskussioner om att införa en så kallad ”obligatoriskt livsmedelskörkort”. År 2006 lyftes en motion i Riksdagen (Motion 2008/09: MJ240) om att införa obligatorisk utbildning i livsmedelshygien för personalen i livsmedelsföretagen. Regeringen gav Livsmedelsverket i uppdrag att skapa ett system eller miniminivå av utbildning för att kunna bedriva sin anläggning. I motionen angav Livsmedelsverket att trots regelbundna kontroller och krav på utbildning hos personalen råder det bristande kunskap och avvikelser kvarstår. Regeringen beslutade att i dagsläget skulle en sådan utbildning vara frivillig för företagen. Detta innebär att det inte fanns tillräckligt med underlag för att påvisa varför ett sådant livsmedelskörkort eller licens krävs för att få godkänt att starta sin livsmedelsanläggning.

Denna studie har redogjort varför det fortfarande finns ett behov att införa kompetensbevis i form av körkort eller licens för att säkerställa att verksamheterna har grundläggande kunskap, d.v.s. minimikrav, inom livsmedelssäkerhet för att kunna få godkännande att starta sin verksamhet. Idag har vi ett krav på kunskapsprov hos verksamheter som önskar alkoholtillstånd inom sin restaurang men fler människor äter på en restaurang än dricker. Studien kommer framföra ett förslag på hur en sådan livsmedelslicens kan se ut och vad den innefattar.

¹ www.verksamt.se är en sida där myndigheter har en samlad information för företagare som vill starta eller driva sitt företag.

1.2 Syfte

Syftet med studien är att undersöka om det finns ett behov av att införa en livsmedelslicens för att höja livsmedelssäkerheten inom livsmedelsverksamhet. Genom att ta fram en licens kan verksamheter få en mer rättssäker etablering samt bevis på att de har tillräcklig kunskap om livsmedelssäkerhet för att minimera risken för livsmedelsburna sjukdomar.

Arbetet består av en huvudfrågeställning som lyder: Finns behovet av en licens inom livsmedelssäkerhet? Studien besvaras genom att ställa tre underfrågeställningar för att samla in relevant information.

1.3 Frågeställningar

1.3.1 Bakgrundsfrågeställningar

Vilken grundläggande kunskap om livsmedelssäkerhet har restaurangpersonal och vilken kunskap saknas?

1. Vad är livsmedelsinspektörernas erfarenhet av livsmedelskontroll och behovet av en licens?
2. Finns det ett intresse för att implementera en licens för livsmedelssäkerhet hos restaurangpersonalen?

1.3.2 Huvudfrågeställning

1. Finns det ett behov av att införa en livsmedelslicens för att höja livsmedelssäkerheten inom restaurangbranscher?

1.4 Avgränsning

Studien är avgränsad till Eslövs kommuns livsmedelsanläggningar med fokus på restaurangbranschen. Val av kommun baserades på miljöförvaltningens intresse för frågeställningarna som anges ovan

och möjlighet att ta emot en student för att utföra studien. Studien begränsades genom att det fanns 40 livsmedelsanläggningar som var registrerade som *restaurang* enligt livsmedelsverkets riskklassningsmodell (Livsmedelsverkets kontrollwiki om erfarenhetsmodul, 2022). Övriga branscher ingick ej i studien eftersom fokuset låg på verksamheter med hög risk och som bearbetar råa animaliska produkter samt där kontamination kan förekomma vid eftersatt personlig hygien. Dokumentanalysen innefattade granskning av livsmedelsanläggningarnas senaste kontrollrapport och deras avvikelser.

Vidare begränsades studien till att intervjua två livsmedelsinspektörer på Miljöförvaltningen i Eslövs kommun. Dokumentanalysen är avgränsad till artiklar, rapporter, motioner m.m. som berör frågor om kunskap om livsmedelssäkerhet och implementering av s.k. körkort eller licens.

Studien har inte utrett effekten av livsmedelslicens i andra länder och ifall avvikelser har minskat efter implementeringen. Studien nämner endast de länder som har ett system för kunskapsbevis.

2. Metod

I detta kapitel presenteras metoder samt hur metoderna användes för att besvara respektive frågeställning. Studiens primära metod var en litteraturstudie och dokumentanalys för att få en uppfattning de krav och skyldigheter som reglerar livsmedelshantering, samt dess historik. Semistrukturerade intervjuer med livsmedelsinspektörer och kombinerad intervju- och enkätundersökning med restaurangpersonal användes för att ge kunskap om aktörers kunskap och inställning livsmedelssäkerhet och licens för livsmedelshantering. Kapitlet inkluderar även en etisk reflektion och en miljörelaterad reflektion.

2.1 Litteraturstudie

Litteraturstudie omfattar lagstiftning, motioner, rapporter, myndigheternas skyldighet, krav på livsmedelföretagarna, pressmeddelanden, rapporterade misstänka matförgiftningar samt utbildningssystem i andra nordiska länder. Detta för att skapa en uppfattning vilka skyldigheter som finns samt underlag för behov av ett kunskapsbevis.

2.2 Dokumentanalys

För att visa ifall det finns ett behov av att införa en livsmedelslicens, utfördes flera undersökningar i denna studie. Först granskades tidigare inspektionsrapporter på de 35 studerade restaurangerna inom Eslövs kommun. Dessa restauranger serverade oförpackade livsmedel. Syftet var att analysera hur ofta tillsynsmyndigheten anmärkte på restaurangpersonalens kunskap om livsmedelssäkerhet. I rapporten antecknar myndigheten ifall utbildning av personal var bristande och om ett krav på åtgärd krävdes via en rapport eller ett föreläggande.

2.3 Kombinerad intervju- och enkätundersökning

De utvalda restaurangerna besöktes och personalen intervjuades och utförde ett kunskapstest (enkätundersökning) om livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet. I Livsmedelsverkets rapport fanns två frågeformulär som benämnes *"Hygien-tolvan"* (bilaga 4) och *"Pik-projekt 2002 i Stockholms län. En fråga om hygien"* (bilaga 5) (Livsmedelsverket, 2006).

Dessa två användes som underlag för ett nytt frågeformulär som skapades för denna studie. Frågeformuläret innehöll frågor om idén att införa livsmedelslicens. Två frågor handlade verksamheternas åsikt om vad de ansåg gällande obligatorisk utbildning och införandet av livsmedelslicens. Intervjuer och enkäter utfördes på plats för att få ett svar som representerar det verkliga kunskapsläget och undvika att svar söktes på nätet eller andra faktaunderlag.

Cirka 60 % av 35 restauranger hade ej möjlighet att ta emot besök i samband med studien, istället skickades frågeformulären till anläggningen. En felkälla som ska inräknas är att de svar som inkom kan ha kontrollerats via internet eller andra faktaunderlag. Syftet med frågeformulären var att resultatet ska visa var kunskapen om livsmedelssäkerheten brister mest.

2.4 Intervjuer

Två livsmedelsinspektörer på miljöförvaltningen i Eslövs kommun intervjuades. Syftet var att ta reda på livsmedelsinspektörernas erfarenhet och åsikter om kunskapsbristen hos verksamhetsutövarna. En av inspektörernas metod för att säkerställa kunskap om livsmedelssäkerhet hos restaurangpersonalen var att kontrollera vilka utbildningar som genomgåts.

2.5 Etisk reflektion

Eftersom intervjuerna och enkätundersökning berörde restaurangpersonalens kunskap om livsmedelssäkerhet, var det viktigt att det enskilda resultatet från intervjuerna inte publicerades. Syftet var att få en uppfattning om nuvarande kunskap och tolka ifall det fanns ett behov och intresse att införa licens. Inga intervjuer spelades in utan skrevs ner vid intervjutillfälle eller granskning av inlämnad enkät. För att minska risken för feltolkning av de givna svaren sammanfattades angivna svaren vid

intervjutillfället.

Intervjuer som genomfördes på livsmedelsinspektörerna arbetar inom en offentlig förvaltning och de handlingar som analyserades var offentliga. Intervjuerna gav en inblick av inspektörernas upplevelse av kunskaper om livsmedelssäkerhet hos restaurangpersonalen vid kontroll enligt livsmedelslagen.

De medverkande har godkänt att citat och resultat kan publiceras utan att namn anges.

2.6 Miljörelaterad reflektion

Livsmedelsverket, tillsammans med andra myndigheter, arbetar för en livsmedelssystemet som ska vara mer hållbart och är en förutsättning för att kunna nå FN:s globala hållbarhetsmål samt de nationella miljömålen, folkhälsomålen och målen i livsmedelsstrategin. Systemet ska bidra till välmående för nutida och framtida generationer. Det gör vi genom att hushålla jordens resurser och värna om mark och vatten på ett hållbart sätt. Vi ska även arbeta förbyggande genom att inte överkonsumera, minska på matsvinn i alla led, resurseffektivt, vattenbesparande och så långt som möjligt cirkulärt livsmedelssystem. (Livsmedelsverket, 2022) Studien kommer ge en indirekt indikation att ett behov av implementering av licens kan innehålla kunskap om cirkulärt livsmedelssystem och läran om hur vi ska arbeta resurseffektivt och därmed undvika överkonsumering av livsmedel. Överkonsumering av livsmedel kan leda till ekonomisk förlust samt risk för mikrobiologisk tillväxt om maten står för länge under dåliga temperaturförhållanden som sedan blir matsvinn.

3.Resultat

I kommande kapitel presenteras resultatet av utförd litteraturstudie som är baserad på samlade fakta i form av lagstiftning, rapporter, artiklar, pressmeddelanden, motioner och aktuella webbsidor. Resultatet ger insyn i de två olika disciplinerna, myndighetsutövning och företagarens ansvar för livsmedelssäkerheten. För att framföra förslag på livsmedelslicens kommer först ett övergripande redogörelse om lagstiftning, livsmedelssäkerhet, myndigheternas skyldighet, rapporter om misstänkta matförgiftningar att presenteras. I kapitlet presenteras även resultat på enkätundersökningen och attitydinställning vid intervjuerna.

3.1 Litteraturstudie

3.1.1 Lagstiftningar

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på att livsmedelshanteringen ska ske under säkra hygieniska förhållanden för att konsumenternas hälsa ska skyddas. Livsmedelsföretagarna ska identifiera de steg i verksamheten som är kritiska, ur en livsmedelshygienisk synpunkt och fastställa förfaranden för att utesluta eventuella risker. (Livsmedelsverket, 2006)

Livsmedelsföretagarnas skyldighet är att bygga upp ett system för att säkerställa säkra livsmedel. Deras ansvar är att livsmedelslagstiftningen följs och aktivt medverka så att kraven uppfylls. Detta innebär att företagaren har skyldigheten att se till att personal med tillräcklig kunskap inom livsmedelshygien efterlevs med svensk lagstiftning och EU-förordningar². (Livsmedelsverket, 2006)

Rättslig reglering inom livsmedel gäller följande lagar inom EU:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 gäller om allmänna principer och krav för

² En EU-förordning gäller direkt och likadant i alla medlemsländer som en del av den nationella lagstiftningen.

livsmedelslagstiftning, om inrättande av europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerheten. (EG 178/2002)

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (EG 852/2004)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. (EG 853/2004)

Livsmedelsföretagarens skyldigheter, enligt livsmedelshygienförordningen (EG 853/2004), är att se till att alla nationella krav på utbildningsprogram, för personer som arbetar inom vissa livsmedelssektorer är uppfyllda. Nationellt föreskrivna utbildningsnivåer för personer som ansvarar för förfaranden grundade på HACCP-principerna³ eller som hanterar oförpackade livsmedel eller förpackad kyl- och frysberoende livsmedel kan jämföras med krav på utbildningsprogram.

I samma bestämmelse regleras livsmedelsföretagarnas skyldigheter att se till att personer som hanterar livsmedel får instruktioner, övervakas och/eller utbildas i livsmedelshygien som är anpassade till deras arbetsuppgifter och att personer som ansvarar för att utveckla och underhålla HACCP-baserade egenkontrollprogram får adekvat utbildning. Detta står tydligt i bilaga II, kapitel XII. (EG 852/2004)

Enligt artikel 5, avsnitt 1, kapitel II i EG-förordningen 178/2002 är syftet med livsmedelslagstiftningen är bland annat att uppnå ett eller flera av de allmänna målen med en hög skyddsnivå för människors liv och hälsa och skyddet av konsumenternas intressen. Samma förordning i artikel 6 beskrivs riskanalysen där tre punkter tyder följande:

”1. För att uppnå det allmänna målet en hög skyddsnivå för människors liv och hälsa skall livsmedelslagstiftningen bygga på riskanalys, utom när detta inte är lämpligt med hänsyn till omständigheterna eller åtgärdens art.

2. Riskbedömningen skall bygga på tillgängligt vetenskapligt underlag, och den skall göras på ett självständigt, objektivt och öppet sätt.

³ HACCP-principerna är internationellt erkända som praktiska verktyg för livsmedelsföretagare för att kunna kontrollera faror som kan förekomma i livsmedel.

3. I riskhanteringen skall hänsyn tas till resultaten av riskbedömningen, särskilt till yttranden från den myndighet som avses i artikel 22, till andra faktorer av betydelse för det berörda ärendet och till försiktighetsprincipen, när villkoren i artikel 7.1 är tillämpliga, i syfte att uppnå de allmänna mål för livsmedelslagstiftningen som fastställs i artikel 5.”

Denna artikel förknippas med hur viktigt det är med kunskap kring riskanalys vid livsmedelshantering. Livsmedelsföretagaren bör känna till hur lagen är skriven och vara medveten om att en riskanalys är ett krav inom livsmedelshantering. Dessa förordningar och lagar utgår berörande myndighet genom att förklara för företagaren hur de ska gå till väga.

Artikel 7 samma förordning beskriver försiktighetsprincipen vilket förknippas med HACCP-principen då det finns särskilda fall efter bedömningen av tillgänglig information. Följande punkter beskriver:

”1. När man i särskilda fall efter en bedömning av tillgänglig information identifierar möjligheten av skadliga effekter på hälsan, men när det fortfarande föreligger vetenskaplig osäkerhet, får sådana provisoriska åtgärder för riskhantering vidtas som är nödvändiga för att säkerställa den höga hälsoskyddsnivå som valts i gemenskapen, i avvaktan på ytterligare vetenskapliga uppgifter för en mer omfattande riskbedömning.

2. De åtgärder som vidtas enligt punkt 1 skall stå i proportion till målet och de får inte begränsa handeln mer än vad som är nödvändigt för att uppnå den höga hälsoskyddsnivå som valts i gemenskapen, med beaktande av teknisk och ekonomisk genomförbarhet och andra faktorer som anses berättigade för det berörda ärendet. Dessa åtgärder skall ses över inom en rimlig tidsperiod beroende på vilken typ av risk för liv eller hälsa som identifieras och vilken typ av vetenskapliga uppgifter som behövs för att klargöra den vetenskapliga osäkerheten och för att genomföra en mer omfattande riskbedömning.”

En av de nationella lagstiftningar som gäller livsmedelshygien är följande:

- Livsmedelslagen 2006:804 gäller för att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och för konsumenternas intresse gällande livsmedel.

I Livsmedelsverkets rapport (Livsmedelsverket, 2006) föreslås att föreskrifter om villkor för godkännande av livsmedelsanläggning införs i

verkets föreskrifter. Villkor som lyfts fram är att införa, genomföra och upprätthålla förfarandet grundande på HACCP-principerna och villkor för att hantera oförpackade livsmedel.

3.1.2 Livsmedelsverkets hygienregler från år 2006

Efter den 1 januari 2006 infördes nya hygienregler som utgår från konsumenternas rätt till säkra livsmedel. De nya reglerna innebär större ansvar för livsmedelsföretagaren och strängare kontroll från berörda myndigheter. Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20) har följande formulering:

”Krav på utbildning

Ny §

Livsmedelsföretagarna ska för godkännande av anläggning som handhar oförpackade livsmedel eller förpackade kyl- och frysberoende livsmedel exklusive verksamheter som enbart handhar förpackad glass genom skriftlig dokumentation visa

1. att personer vid anläggningen eller företaget som ansvarar för att inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera förfaranden grundade på HACCP-principerna har genomgått en kurs med godkänt resultat eller fått annan utbildning som minst motsvarar de av Livsmedelsverket fastställda kursplanerna ”Basutbildning i livsmedelshygien” och ”Utbildning i HACCP”,

2. att de personer vid anläggningen som ansvarar för att rutinerna genomförs har genomgått en kurs med godkänt resultat eller fått annan utbildning som minst motsvarar kursplanen för ”Basutbildningen” och

3. att de personer som handhar oförpackade livsmedel eller förpackade kyl och frysberoende livsmedel exklusive förpackad glass har genomgått en

kurs med godkänt resultat eller har fått annan utbildning som minst motsvarar den av Livsmedelsverket fastställda kursplanen "Basutbildningen".

För nyrekryterade personal ska villkoren vara uppfyllda i samband med arbetets början eller ska åtgärder ha vidtagits för utbildning."

(Livsmedelsverket, 2006)

3.1.3 Myndighetens skyldighet

Miljöförvaltningens livsmedelsavdelning ansvarar för den offentliga kontrollen och livsmedelsinspektioner på restauranger och butiker. Deras uppgift är att informera livsmedelsföretagarna om de risker som finns vid livsmedelshantering. Deras uppgift är viktig för att skydda allmänheten från risker vid misstänkt matförgiftning eller ohälsa. Livsmedelshygien är nyckeln till renlighet och god hälsa, särskilt när en verksamhet inom restauranger har flera portioner per dag. Risken för matförgiftning är störst hos restauranger och produktionskök. (Livsmedelsverket, 2020)

3.1.4 Egenkontroll och HACCP

Alla som bedriver ett livsmedelsföretag ska i en egenkontroll betrakta de grundförutsättningarna för livsmedelssäkerheten samt ha en HACCP-planeringen. Egenkontrollen är ägnat åt att livsmedelsföretagaren ska kontrollera att livsmedlen är säkra och har rätt märkning. Det är livsmedelsföretagarens ansvar och skyldighet att kraven i lagstiftningen uppfylls. De ska själva upprätthålla egenkontrollen och arbeta för att uppnå goda grundförutsättningar genom god hygienpraxis, förkortning GHP. (EG 852/2004) ⁴

3.1.6 Grundförutsättningar i egenkontrollen⁵

⁴ Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav finns i Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

⁵ Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav finns i Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Utbildning

Inom företaget måste det finnas kunskap om de varor och tillverkningsmetoder som används. För att hålla kunskaperna aktuella ska det finnas en plan för den utbildning som behöver genomföras inom de närmaste åren. Personalen ska därför få den utbildning som krävs och de måste få instruktioner som du måste vara säker på att de följer.

Personlig hygien

Det ska finnas rutiner för personlig hygien så att inte maten smittas av dem som hanterar den.

Vatten

Vatten ingår i maten och används för rengöring och sköljning av utrustning. Det måste därför vara rent och fritt från bakterier och kemikalier som kan vara farliga.

Rengöring

Rengöring av lokaler och utrustning måste göras rätt. Skadliga bakterier eller skadliga kemikalier får inte hamna i maten. Det är också viktigt att inte rester från någon ingrediens som kan orsaka allergi hamnar i mat som annars inte innehåller sådan ingrediens.

Skadedjur

Skadedjur kan föra med sig olika smittor till maten och ska därför hållas borta från ställen där mat hanteras. Du ska se till att skadedjuren inte kommer in. För att veta att de inte finns i lokalerna måste du ha ett program för att söka efter tecken. Om du hittar tecken på skadedjur måste du se till att de bekämpas.

Lokaler, utrustning och underhåll

Du måste ha lokaler som går att hålla rena. Varor och personal ska röra sig i lokalerna så att det inte blir ”korsande flöden”. Råvaror ska t ex inte finnas tillsammans med ätferdig mat. Lokalerna och utrustningen ska hela tiden underhållas. Det krävs att du som livsmedelsföretagare ser efter vilket underhåll som måste göras.

Temperaturer

Mat som måste förvaras kallt eller varmt för att inte skadliga bakterier ska kunna växa i den måste förvaras i rätt temperatur. Du som livsmedelsföretagare måste veta vilken temperatur det ska vara och vid vilken temperatur dina varor förvaras i.

Mottagning av varor

Varor som kommer in till företaget måste kontrolleras så att de uppfyller era krav. Dessutom måste alla förpackningar vara hela och rena för att du ska veta att innehållet är opåverkat. Kylkedjan får inte brytas, så varor som är beroende av en viss temperatur måste kontrolleras innan de tas emot.

3.1.7 Vad är HACCP?

HACCP är en engelsk förkortning för "Hazard Analysis Critical Control Point" vilket betyder riskanalys och kritiska styrpunkter. Det är ett system som identifierar, bedömer och kontrollerar risker som är av betydelse för livsmedelssäkerheten. Livsmedelsföretagaren ska känna till de grundförutsättningarna som nämns ovan och gå igenom vilka faror som kan finnas i verksamheten. (EG 852/2004)

Varje råvara och tillverkningsgrad ska gå igenom mikrobiologiska, kemisk, fysikaliska och allergena risktänkandet och faroanalys. Efter att ha kunskapen om faror som kan uppkomma, är det viktigt att kunna kontrollera att dessa inte uppkommer. Om det är okänt varifrån faran kommer kan inte faran bekämpas. För att kunna arbeta med livsmedel bör livsmedelsföretagen känna till HACCP och de hälsofaror som kan uppstå. Definition av hälsofaror är "En mikrobiologisk hälsofaror som innebär en oacceptabel kontaminering, förökning och/eller överlevnad av patogena mikroorganismer och/eller en oacceptabel bildning eller förekomst av mikrobiella toxiner i ett livsmedel". (Livsmedelsverkets kontrollwiki om HACCP och flexibilitet, 2022)

Personer som arbetar på ett livsmedelsföretag med livsmedelshantering bör ha utbildning för att veta dessa förutsättningar. (LIVSFS 2005:20)

Fördelen med HACCP är att den är ett kraftfullt redskap som kan innebära färre kasserade produkter och en mer kostnadseffektiv övervakning av produktionssäkerhet. Innan bedömning sker rörande hygien i allmänhet, och framför allt i kritiska styrpunkter, måste kunskap om hela tillverkningen finnas. Detta är ett sätt att vara mer inriktad på själva produktionen i företagets process och varuflöde än slutproduktionen. (Livsmedelsverkets kontrollwiki om HACCP och flexibilitet, 2022)

3.1.8 System för utbildning i livsmedelsäkerhet Olika i nordiska länder

I Skandinavien har flera länder prövat ett system som innebär att de som yrkesmässigt hanterar livsmedel måste gå en särskild utbildning. Finland har

infört ett livsmedelskörkort vilket erhålls efter ett godkänt prov i grundläggande livsmedelshygien. Finland har detta som ett krav för anställning inom den offentliga livsmedelssektorn. Danmark har däremot infört ett annat system, genom att införa en obligatorisk kurs. Danmarks nya hygien- och kontrollförfordningar är inriktade på de mål som lagstiften ställer och ger företagaren möjlighet att välja olika vägar för att uppnå målen. (Livsmedelsverket, 2006)

I Sverige behövs endast en F-skattsedel och ett godkännande av livsmedelsanläggningen av berörda myndigheter. Myndigheten har inga krav på utbildning som Finland och Danmark, men vissa kommuner arbetar med ett system som delar ut en smiley-dekal till livsmedelsföretagen efter utförd inspektion. Få kommuner använder sig av denna typ av system. Märket Smiley betyder att företag har bedömts ha väl fungerande rutiner för säker livsmedelshantering och redlighet vid den senaste inspektionen. Smileyn gör det enklare för konsumenterna att välja till exempel en restaurang eller ett café med säker livsmedelshantering och god hygien. (SOU 2005:44)

3.1.9 Tidigare politiska händelser om livsmedelskörkort

Landsbyggsdepartementet publicerade en utredning om livsmedelstillsyn i Sverige den 30 april 1998. Enligt kommitténs bedömning var risknivån vid livsmedelshantering inte tillräckligt hög för att motivera kostnader för införandet av obligatoriskt kompetensbevis för dem som hanterar oförpackade livsmedel. Dock har det konstaterats att behov av höjning av kompetens krävs, även på den tiden. Kommittén föreslog att en insats skulle införas under ett par års tid för att höja kunskapsnivån främst i restauranger och mindre livsmedelsföretag, vilket bedömdes att behovet var störst inom den sektorn. Om kommitténs insats inte skulle visa sig ge någon verkan, skulle de överväga på nytt om ett formellt kompetensbevis. (SOU 1998:61)

Den 3 mars år 2005 publicerade jordbruksdepartementet ett direktiv för genomförande uppdrag att utreda frågor om livsmedelshygienisk kompetens inom livsmedelsföretag. Livsmedelsverket har fått i uppdrag att lämna in förslag till åtgärder för att höja den livsmedelshygieniska kompetensen hos dem som hanterar livsmedel. Bedömningen av dåtidens utbildnings- och kompetensnivå inom livsmedelsföretagen i Sverige var utgångspunkten som livsmedelsverket skulle gå efter. (SOU 2005:44)⁷

Några månader senare publicerades en artikel av Sveriges radio den 19 juli år 2005 som säger att Livsmedelsverket vill införa matkörkort (Sveriges

⁷ Regeringens beslut den 10 mars 2005 att utreda frågor om livsmedelshygienisk kompetens inom livsmedelsföretag, Jo 2004/719 och Jo 2004/1862. Resultatet skall redovisas senast den 15 juni 2006.

radio, 2005).. Artikeln beskriver att personalen i restauranger och storhushåll har låg kunskap om hygien vilket bidrar till att kunderna drabbas av misstänkta matförgiftningar. Livsmedelsverket ska med detta som utgångspunkt utreda hur en obligatorisk utbildning i hälsa och livsmedelshygien skulle kunna se ut.

Livsmedelsverket genomförde uppdraget och redovisade resultaten i en rapport med titeln *Krav på livsmedelsföretagarna, Utbildning i livsmedelshygien* (Livsmedelsverket, 2006).

Enligt hygienförordningen regleras att livsmedelsföretagarnas personal som hanterar livsmedel ska utbildas i livsmedelshygien på det sätt som anpassas till arbetsuppgifterna. Livsmedelsföretagarna ska även se till att personal som ansvarar för förfarande grundande på HACCP-principerna ska ha adekvat utbildning har påpekat att de förslag på föreskrifter som inlämnades innebär inte nya krav utan mer förtydligade av de gällande bestämmelserna. Detta genom att fastställa låga nivåer på utbildning för de företag som hanterar oförpackade livsmedel. Vidare justerades livsmedelsföretagarnas skyldighet att genom skriftlig dokumentation bevisa att utbildningskraven är uppfyllda enligt lagstiftningen och EU-förordningar. (Livsmedelsverket, 2006)

Regeringen kom ut med ett pressmeddelande februari år 2008 att de vill se ett livsmedelskörkort (Regeringskansliet, 2008). Livsmedelsverket fick återigen i uppdrag att lämna förslag på hur ett system för ett livsmedelskörkort skulle kunna utformas och införas. I meddelandet föreslog att livsmedelskörkortet ska vara frivilligt för företagen. Enligt dåvarande jordbruksministern Eskil Erlandsson anser han att livsmedelskörkortet kommer att hjälpa livsmedelsföretagen att höja kompetensen som hanterar livsmedel och förbättra efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Erlandsson avslutar med en kommentar att *”systemet skulle även kunna vara till hjälp för kommunerna i deras planering och genomförande av den offentliga kontrollen”* (Regeringskansliet, 2008).

3.2 Livsmedelsburna sjukdomar och matförgiftningar

Livsmedelsburna sjukdomar eller matförgiftning innebär de sjukdomar som orsakas av förtäring av livsmedel som innehåller sjukdomsframkallande mikroorganismer eller gifter. Livsmedelsburna sjukdomar delas in i två punkter, följande:

- Livsmedelsinfektioner då giftet bildas i tarmen efter förtäring av maten
- Livsmedelsförgiftning (matförgiftning - intoxication) där livsmedlet innehåller ett gift som har bildats av mikroorganismer eller ett naturligt förekommande gift i maten eller tillsatt gift.

Orsaker som leder till matförgiftning sker via levande mikroorganismer som kan förekomma i maten och sedan lyckas följa med och passera magsäcken samt fasta på tarmväggen (Thougaard, 2007). Vissa organismer kan även skada slemhinnan i tarmen genom att tränga sig igenom och på så sätt sprida sig i kroppen. Det finns många mikroorganismer som orsakar matförgiftning genom infektioner, en av de vanligaste som förekommer är norovirus som orsakar vinterkräksjuka och bakterier som salmonella och campylobakter.

Annan orsak till sjukdom sker genom förgiftning då en rad främmande ämnen som till exempel bekämpningsmedelsrester och organiska miljöföroreningar förekommer i maten. Exempel på detta är PCB och dioxiner. Det finns även gifter som bildas av mikroorganismer som bakterier, mögelsvampar och alger. Mykotoxiner är gifter som bildas från mögelsvampar vilket senare att bilda en gift i maten som kallas *Staphylococcus aureus*, en bakterie som förekommer vanligt på huden eller i sår hos människor och djur (Thougaard. H. 2007).

De vanligaste bakterier som oftast är inblandade i matförgiftning är *Clostridium perfringens* och *Bacillus cereus* som orsakar diarré. Giftet som bildas efter att ha passerat magsäcken och genom tarmen, sätter sig inte på tarmväggen utan orsakar genomflöde (Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2012).

De vanligaste smittkällorna är vi människor, utrustning och livsmedel. Människor som är infekterade eller smittbärare kan sprida smitta från luftvägar, sår eller med avföring och urin. Huden avger även smittämnen, speciellt från händerna. Personer som har hudsjukdomar som till exempel eksem kan i vissa fall sprida Stafylokokker via luften. Men vanligtvis kan personer med infekterade sår eller nagelbandsinfektioner överföra smitta genom direkt kontakt med livsmedlen under hantering. (Vårdboken, 2022)⁸

Några exempel där livsmedel kan bli smittfarligt:

- när smittämnet finns med i livsmedlet redan från början och ges möjlighet till växt. Så kan t.ex. *C. perfringens*, vars sporer finns naturligt i jord och på grönsaker överleva tillagning av långkok, typ

⁸ Vårdhandboken.se innehåller 120 ämnesområden med kliniskt anpassad information som produceras i samverkan med författare och faktagranskare från hela landet. Sökord: Smittvägar. Hämtad 2022-01-09.

kalops, och vid bristande avsvälning tillväxa i stora mängder. Toxin kan då bildas i tarmen när bakterien återgår till sporform.

- när icke sporbildande bakterier överlever, och eventuellt tillväxer, om tillagningstemperaturen varit för låg och livsmedlet därefter förvarats på ett felaktigt sätt, till exempel Salmonella i ägggrätter, Campylobacter i kyckling, diverse olika bakterier i kryddor.
- Att en person som är smittbärare, till exempel av calicivirus, förorenar livsmedlet genom att t.ex. skära skinka/sallad eller garnera tårta, i dessa fall förökas smittämnet alltså ej i livsmedlet.
- Att livsmedlet bevattnats, behandlats eller sköljts i förorenat vatten (Shigella, Salmonella, EHEC i olika salladssorter, calicivirus, hepatit A i hallon).
- Att naturligt förekommande ämnen i livsmedlet via inverkan av förorenande mikroorganismer omvandlats till ”gifter”, till exempel till histamin i fisk.

Källa: (Thougaard, 2007)

Tabellen nedan visar vilka livsmedelsburna sjukdomar förekommer och vilka symtom de har samt från vilka produkter sjukdomarna förekommer.

Tabell 1 – översikt över några livsmedelsburna matförgiftningar.⁹

| Sjukdom | Typ av livsmedelsjukdomen vanligen orsakas av... | Inkubationstid | Symtom | Varaktighet | Diverse |
|---------|--|----------------|--------|-------------|---------|
|---------|--|----------------|--------|-------------|---------|

⁹ Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer, upplaga 2, H. Thougaard. Utgiven 2007-09-01.

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|---|---|-----------------------|--|
| Salmonellos | Fjäderfä, ägg, kontaminerade grönsaker | 1-3 dygn | Buksmärtor, feber, diarré ibland kräkningar | 2-5 dygn | Ca 4000 fall/år varav 85% är utomlandssmittade |
| Tyfoidfeber | Mjolk, skaldjur | 1-2 veckor | Systematiska, hög feber. Huvud-värk | Ca. 3-4 veckor | 30 fall/år, alla smittade utomlands |
| Yersinia-infektion | Griskött eller grisköttprodukter, efter kylförvaring | 1-11 dygn | Feber, diarré, magsmärtor | 1-3 veckor | Ca. 600 fall/ år |
| Campylobacterinfektion | Fjäderfäkött, opastöriserad mjölk | 2-5 dygn | Feber, magsmärtor, diarré, blodig diarré | Ca. 1 vecka | Ca 7000 fall/år ca 60% smittade utomlands |
| Listerios | Dessertostar samt rökt, gravad fisk | Dagarmånader | Influensaliknande, hjärnhinneinflammation | Veckor | 25-40 fall/år |
| E.coli infektion (EHEC) | Kontakt med kor | 1-7 dygn | Blodiga diarréer, magsmärtor | Dagaveckor | Ca 200 fall/år |
| Botulism | Fiskprodukter, hemmagjorda inlagda produkter | Få timmar till dagar | Neurologiska talsvårigheter, dubbelsyn | Konvalescens ½ - 1 år | Enstaka fall |
| Staphylococcus aureus förgiftning | Värmebehandlad mat, sallader, pizza, bakelser | 1-8 timmar | Illamående, magsmärtor, kräkningar | 1-2 dygn | Mycket vanligt framkommande, vanlig matförgiftning |
| B.cereus-förgiftning | Mjölsåser, potatismos, glass, ris | Diarré 8-16 timmar, 0,5-5 h kräktoxin | Diarré eller illamående, kräkningar | 6-24 timmar | Troligen mycket vanligt, mörkertal |
| C.perfringens förgiftning | Kött och köttgrytor | 8-24 timmar | Magsmärtor, diarré | 1-2 dygn | |

| | | | | | |
|------------------------------------|--|----------|-----------------------------------|----------|---------------------------------|
| Vinterkräksj uka (Norovirus) | Sallad, ostron, kontaminerad mat | 1-2 dygn | Illamående. Diarré, buksmärtor | 1-3 dygn | Smittas via luft och kontakt |
|------------------------------------|--|----------|-----------------------------------|----------|---------------------------------|

Symtombild och inkubationstid beror på typen av smitta. I allmänhet har toxinförgiftningar en kort inkubationstid (några enstaka timmar till ett dygn), medan den vid infektionerna brukar vara något längre och för vissa smittämnen upp till veckor. Symtomen inkluderar oftast diarréer, kräkningar, magsmärtor och ibland feber. (Thougaard. H. 2007)

3.3 Rapporterade matförgiftningar år 2003-2007

Rapporter om matförgiftningsutredningar utgör ett viktigt underlag för att analysera och förstå problematiken kring smittkällor och bristande kunskap vid livsmedelshantering (Livsmedelsverket, 2009). Nedan följer ett par föregående rapporter från livsmedelsverket som redovisar utredningar om matförgiftningar. Dessa rapporter används som underlag och bevis som stärker hur viktigt det är med kompetens inom livsmedelshygien och behovet att införa ett obligatorisk livsmedelskörkort.

Livsmedelsverket utgav en 5-årssammanställning av rapporterade matförgiftningar för att få ett underlag till åtgärder för att minska på problemen (Livsmedelsverket, 2009). Hela sammanställningen baserades på 788 rapporter om misstänkta matförgiftningar från 141 kommuner med totalt 8 070 insjuknade under perioden år 2003 - 2007. Enligt rapportens resultat kunde inget enskilt livsmedel identifieras som smittkällan. Det rörde sig ofta om matförgiftningar som orsakades av calicivirus där smittbärare i köket och dålig handhygien var bidragande orsaker.

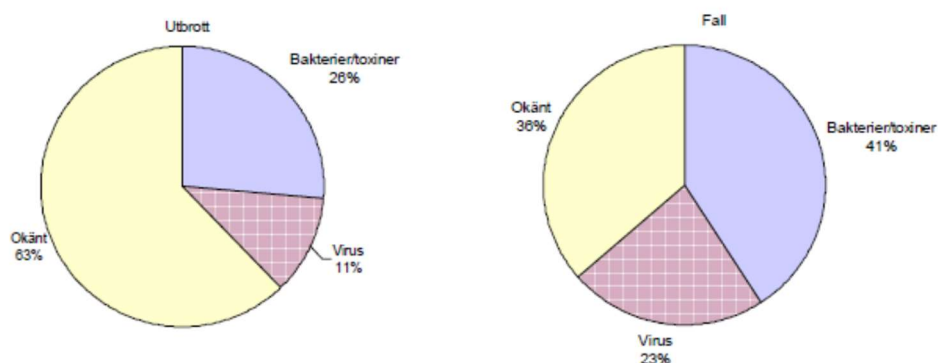
Enligt rapporten beror en stor del av matförgiftningar på livsmedel som hanterats felaktigt på restauranger och andra storhushåll. De kom fram till att bristande kunskaper i livsmedelshygien var den faktorn som oftast rapporterades kan ha bidragit till matförgiftningar. Detta visar hur viktigt det är för livsmedelsföretagen att ha personal med grundläggande kunskaper som behövs vid livsmedelshantering för att säkerställa en god livsmedelshygien (Livsmedelsverket, 2009).

3.3.1 Matförgiftningar 2005

I rapporten om rapporterade misstänkta matförgiftningar år 2005 anges att det har kommit in 206 rapporter om misstänkt matförgiftning och 1386 personer anmälda sjuka som kan relateras till matförgiftning (Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2005). Livsmedelsverket

söker upp varje kommuns rapportering om anmälda matförgiftningar men endast 53 av 290 kommuner rapporterades. Andra kommuner som inte skickar in rapportering meddelar att de inte fick några anmälningar.

Enligt denna rapport drabbades 1386 personer av matförgiftning av vilka 66 personer orsakades av enstaka fall medan resterande 1320 personer var utbrottsrelaterade. Utbrott innebär att två eller flera personer smittas ifrån gemensam smittkälla. Livsmedelsverket tog prover på de drabbade personer vilket resulterar att en EHEC-utbrott skedde vilket förknippades med isbergssallad. Bakterier eller toxiner angavs som orsak till 26 % av utbrotten och 41 % av antalet utbrottsrelaterade fall (Figur 3). Virus angavs som orsak till 11 % av utbrotten och 23 % av fallen. I 63 % av utbrotten och 36 % av fallen kunde ingen mikroorganism utpekas.



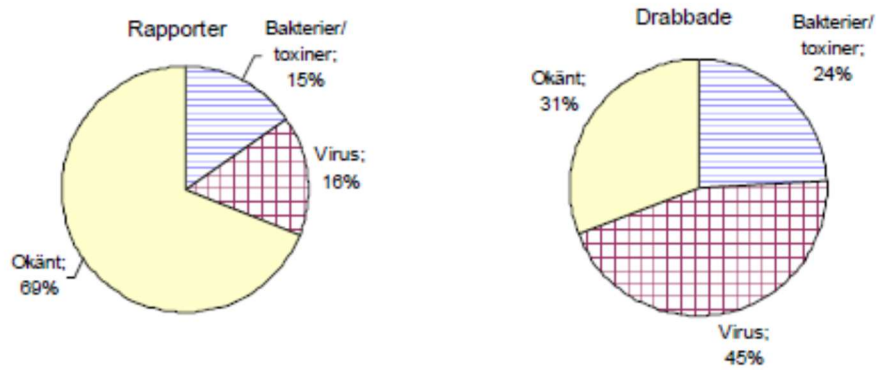
Figur 1. Andelen av matförgiftningar som orsakats av olika grupper av mikroorganismer (Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2005).

3.3.2 Matförgiftningar 2006

Den andra rapporten från år 2006 visar att 202 rapporteringar om misstänkta matförgiftningar vilket ligger på samma nivå som rapporten från år 2005. Även om antalet rapporteringar har minskat med fyra stycken så har antalet sjuka ökat till 1463 st. Denna gång fick livsmedelsverket rapporter ifrån 57 av 290 kommuner. Totalt rapporterades att 68 personer orsakades av enstaka fall och resten, 1395 fall, var utbrottsrelaterade.

Orsaker som bakterier eller toxiner angavs till 15 % av matförgiftningarna (antal rapporter) och 24 % av antalet drabbade (figur 2).

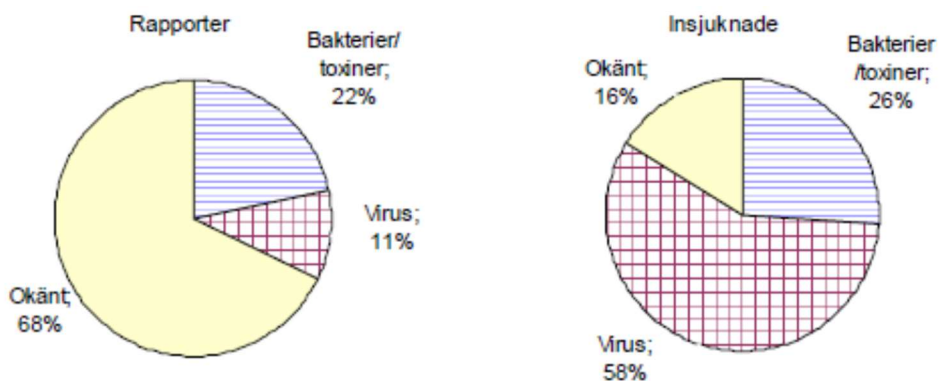
Virus angavs som orsak till 16 % av matförgiftningarna och hela 45 % av antalet drabbade. I 69 % av matförgiftningarna och 31 % av antalet drabbade kunde ingen mikroorganism eller toxin avslöjas. (Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2006)



Figur 2. Andelen av matförgiftningar som orsakats av olika grupper av mikroorganismer. 2006. Källa: (Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2006)

3.3.3 Matförgiftningar 2007

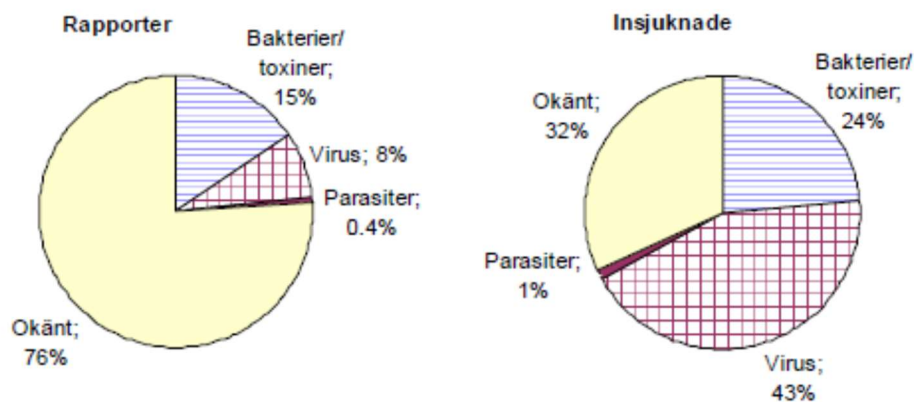
Rapporten från år 2007 visar att antalet anmälda matförgiftningar har minskat till 161 stycken men antalet sjuka har ökat upp till 1872 personer. Endast 53 av 290 kommuner har rapporterat matförgiftningar. Av de totalt rapporterade har 42 personer orsakats av enstaka fall och resten, 1830 personer, insjuknade i samband med 119 utbrott från calici-/ norovirus (vinterkräksjuka) och rotavirus(diarré). (Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2007)



Figur. 3 Andelen av matförgiftningar som orsakats av olika grupper av mikroorganismer. 2007. Källa: (Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2007)

3.3.4 Matförgiftningar 2008

I rapporten hade antalet anmälda rapporter ökat till 239 stycken medan antalet sjuka minskade till 1791 personer. Fler kommuner hade rapporterat detta året, 56 av 290 kommuner. För de rapporterade har salmonella och stafylokocker bakterier förekommit vanligast medan Shigella och Bacillus cereus resulterade största andel hos de insjuknade. För insjuknade har calicivirus och norovirus visat sig förekomma vanligast i matförgiftningsutbrott hos både de rapporterade och insjuknade. (Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2008)



Figur 4. Andel rapporterade matförgiftningar och insjuknade som orsakats av olika grupper av mikroorganismer 2008. Källa: (Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2008)

3.4 Dokumentanalys av kontrollrapporter

Kontrollrapporter från de 35 utvalda restauranger granskades. Analysen av de utvalda verksamheternas historik har majoriteten fått en iakttagelse eller

avvikelse på följande kontrollområde: infrastruktur, lokaler och utrustning, råvaror och förpackningsmaterial, Säker hantering, lagring och transport, rengöring och desinfektion, temperatur, personlig hygien och utbildning.

Granskning av tidigare kontrollrapporter resulterar en klar och tydlig förbättring och fler godkända kontrollområden efter inspektioner. Inspektörernas kravställande bidrar till en intern utbildning vilken resulterar att vissa verksamheter blir bättre efter inspektionen. Dock är det vanligt att många nyetableringar får några avvikelser vid de första inspektionerna.

3.5 Kombinerade intervjuer- och enkätundersökningar

Utav de 35 utvalda restaurangerna valde 14 respondenter att delta. Detta gav en svarsfrekvens på 40 %. Resterande kunde ej delta i undersökningen på grund av tidsbrist, att de ej besvarade samtal eller hade inget intresse i att delta i undersökningen. De 14 som ville vara med i undersökningen gav likartade svar och uppnådda poäng på frågeformuläret.

Majoriteten av de som intervjuades var ägare eller kockar. Endast två respondenter svarade att de har arbetat inom livsmedelsbranschen mer än 10 år. Två respondenter har arbetat inom restaurangbranschen 2 - 5 år. Fem av 14 respondenter har en gymnasial utbildning inom hotell och restaurang. Tre av 14 hade GMP¹⁰ livsmedelsutbildning. Resterande verksamheter hade intern eller annan utbildning, d.v.s. att de var självlärda, lärt sig laga mat inom familjen eller i restaurangen av ägaren eller kocken. En respondent angav att hen lärt sig laga mat inom flottan.

För att få bättre förståelse för vad respondenterna själva anser om införandet av licens för livsmedel, ställdes följande frågor:

1. Vad restaurangpersonalen anser om obligatorisk grundutbildning för verksamhetsutövarna inom restaurangbranschen?
2. Vad de anser om att införa en typ av livsmedelskörkort för att kunna hantera livsmedel på ett säkert sätt.

Svaren var olika men generellt tyckte majoriteten att det var en bra och viktig tanke. Svar på första frågan, angående obligatorisk grundutbildning och införande av livsmedelskörkort, lämnade verksamheterna lite olika kommentarer. Exempelvis ansåg en respondent att det beror på kostanden,

¹⁰ Good Manufacturing Practice (GMP) är ett regelverk som styr tillverkning och packning av livsmedel. I regelverket ingår även personalens utbildning och ansvarsförhållanden. GMP är en förutsättning för säker livsmedelshantering och kvalitetssäkring, både i hantering och dokumentation av produktionen, samt för allt hygienarbete. Regelverket är även det grundläggande i alla certifieringsstandarder. Teknikhögskolan. Hämtad 2022-01-09.

längden och innehåll av en sådan utbildning. En respondent ansåg att det var en bra tanke eftersom man ska veta vem man anställer och att det behövs bättre utbildade personer. Två respondenter ansåg att om personen som hanterar livsmedel har stor erfarenhet men saknar utbildning så kan hen möjligtvis gå en senare utbildning, men det anses vara onödigt. Två verksamheter stack ut med sina kommentarer, nämligen:

” Det är ganska onödigt med tanke på att man lär sig branschen genom åren och tanken med egenkontrollen är en ”skola” man måste följa”

Den andre kommenterade:

” Inspektörerna ställer krav på utbildning årligen. De som hanterar livsmedel har redan utbildning hos oss. Endast servitriserna anses inte behöva en sådan utbildning”

Majoriteten lämnade väldigt korta svar på fråga två, införande av livsmedelskörkort, förutom en respondent som angav följande kommentar:

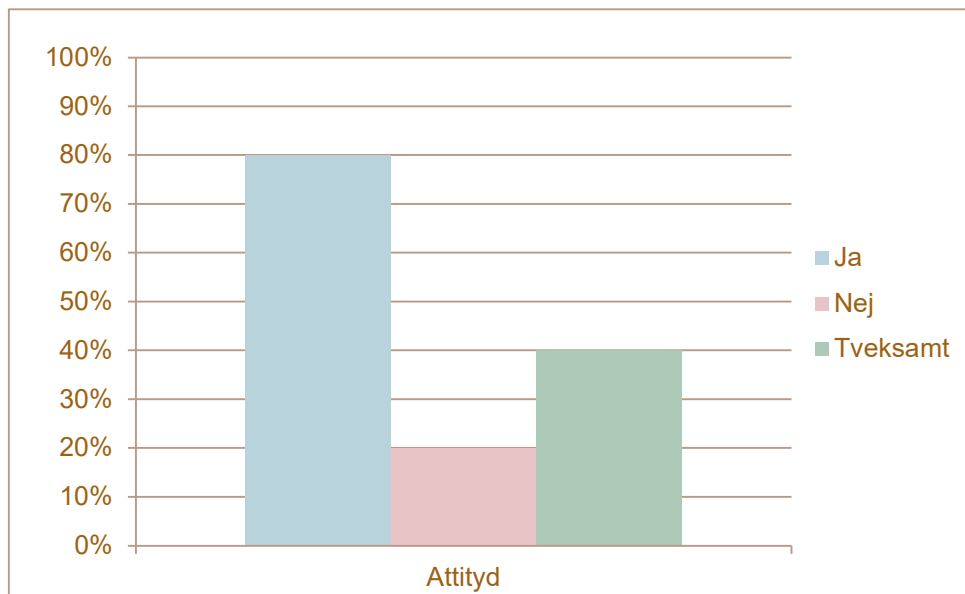
” Det kan vara bra för personer som är förstagångsägare och inte har en aning om hur man hanterar mat. Men jag som flera års ägare tycker att det är onödigt att behöva göra ett slags ”prov” när man kanske har fått tummen upp från livsmedelsavdelningen på kommunen”

Vid summering av samtliga resultat från deltagande har nästan alla svarat bra angående allmän hygien och hantering av livsmedel. Områden där flest har svarat fel var frågor om temperaturer, vilket är bland annat en viktig faktor för säker livsmedelshantering.

För att få en uppfattning på de resultat som inkom lyftes tre nyckelfaktorer, nämligen:

1. Verksamhetsutövarens livserfarenhet inom restaurangbranschen (antal år)
2. Verksamheternas åsikter kring införandet av licens
3. Restaurangens nisch

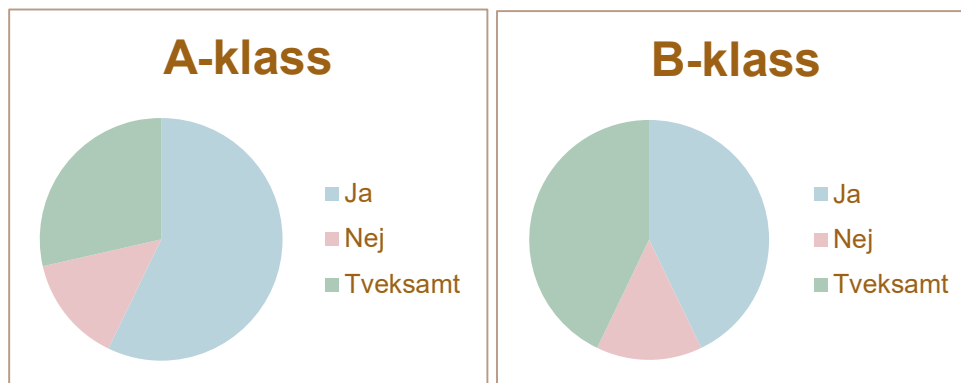
Anledningen till varför dessa nyckelfaktorer omfattades var för att skapa en bättre uppfattning om vilken inställning verksamhetsutövarna hade gentemot införandet av licens.



Figur.5 Attityd mot införande av licens bland totalt 14 verksamheter

Nedan har en ytterligare uppdelning gjorts mellan verksamheter som är A-klassade och B-klassade enligt livsmedelsverket erfarenhetsmodul¹¹ (Livsmedelsverkets kontrollwiki om erfarenhetsmodul, 2022). Av totalt 14 verksamheter var sju stycken A-klassade och sju stycken B-klassade. Detta för att se ifall det finns en skillnad på attityd till införande av livsmedelslicens.

¹¹ Erfarenhetsmodulen bedömer hur väl livsmedelsföretagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen, det vill säga visar resultatet av den kontroll som gjorts på anläggningen. Modulen ger en erfarenhetsklass och en tidsfaktor som justerar kontrolltiden uppåt eller nedåt. A-klass innebär god egenkontroll och mindre kontrolltid. B-klass innebär normalläge där kontrolltid baseras på omfattning. Det finns C-klass med vilket innebär de som har sämre egenkontroll och kräver mer kontrolltid.



Figur 6 – A-klassade verksamheter resultat visar att de var mer positiva till införande av licens än B-klassade verksamheter.

3.6 Intervjuer

Intervjuerna skulle ge en uppfattning hur inspektörerna upplever verksamheternas kunskaper om livsmedelssäkerhet. Resultaten från intervjuerna summeras genom att det är vanligt förekommande brister inom utbildning och hur en egenkontroll ska upprättas. Inspektörerna ställer kontrollfrågor vid den offentliga kontrollen för att skapa sig en uppfattning om verksamheternas kunskap om de risker som kan förekomma vid hantering av livsmedel. På så vis kan inspektören bedöma om kunskapen är tillräcklig eller bristande. Båda inspektörerna verkade positiva till licens dock med modifiering att den ska anpassas till den befintliga lagstiftningen.

Tabell 2. Frågor och svar på intervjuerna av inspektörerna

| Frågor | Svar från inspektör 1 | Svar från inspektör 2 |
|--|--|---|
| Har du upplevt bristande kunskap vid dina inspektioner av restauranger? | <i>Ja. Bristerna består oftast i bristande kunskap om rengöring samt korskontamination och märkning.</i> | <i>Det är mer vanligt att på nya livsmedelverksamheter inte har full koll på livsmedelshantering till exempel temperaturer och separering, bristande kunskaper i nedkylningsprocessen osv. Bristande kunskaper hur man upprättar och sköter sitt egenkontrollprogram och dokumentation till exempel</i> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>underhåll, förebyggande åtgärder och korrigerande åtgärder.</p> <p>Jag tror att vi är pedagogiska i vår livsmedelskontroll och informerar om vilka risker som kan uppstå när vi är därute. Eftersom vi endast har ett litet antal klagomål om matförgiftningar och övriga klagomål ser jag det som att verksamheter förstår och tar till sig vad vi informerar om.</p> |
| Hur kontrollerar du om personen har behörighet av livsmedelshantering? | <p>Genom kontrollfrågor till verksamhetsutövaren kring de olika kontrollområden som inspekteras vid den offentliga kontrollen. Det förekommer att utbildning diskuteras och kontrolleras också.</p> | <p>Att ställs frågor om livsmedelstemperaturer, vad finns det för risker i olika hanteringsmoment, separering av livsmedel, rengöring, personlig hygien te.x</p> |
| Har du ställt krav på personal med bristande kunskap? Motivera | <p>Ja, det har hänt att krav har ställt på utbildning då det gäller hantering av livsmedel. Kravet har grundat sig i att det vid inspektionen upptäckts brister i utbildningen. Motiveringen har varit att verksamheten skall ha kontroll över vilka utbildning personalen har samt se till att utbildning sker förtämplande och i lämplig omfattning.</p> | <p>Ja, när man märker att verksamhetsansvarig och personal inte är kunniga i grundläggande livsmedelshantering. Om dom inte kan sköta sitt egenkontrollprogram uppmanar man dom att delta i utbildningar. Personalen ska ha tillräckliga kunskaper i vad man arbetar med.</p> |
| Ett system med att införa livsmedelskörkort, hade det hjälpt kommunen med er planering och genomförande av den offentliga kontrollen? | <p>Beroende på hur det utförs och utformas finns det möjligheter att hjälpa kommunen i planering och genomförande av den offentliga kontrollen. Viktigt är att ett "livsmedelskörkort" grundar sig i den lagstiftning som finns idag samt att det är nationellt gällande.</p> | <p>Nej inte planeringen. Den "årliga" planerade av livsmedelskontrollen utgår utifrån vilken riskklass som livsmedelsanläggningarna har dvs. vilken typ av livsmedel som hanteras, omfattning, erfarenhet och presentation. Detta tillsammans ger en kontrolltid/år eller uppdelad på ett par år</p> <p>Bristande utbildning kan i sig resultera att verksamheten får många avvikelser och iakttagelse, som sedan genererar att verksamheten får en ökad kontrolltid d.v.s. riskklass C. "Vi</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p><i>får mer att göra” behöver vara där mera. Se vägledning om riskklassningen.</i></p> <p><i>Om en verksamhet har koll på allting i sin verksamhet så blir det givetvis lättare med att utföra livsmedelskontroll för att den förstår och därmed kan vi riskklassa verksamheten till grupp A dvs. till mindre kontrolltid.</i></p> |
|--|--|--|

4. Diskussion

I detta kapitlet diskuteras sammanställda rapporter, mörkertal, identifierade risker, nyckelfaktorer, metod, studiens resultat samt inställning till införande av licens. Slutligen utvärderas metoden och eventuella framtida frågor att undersöka presenteras.

Sammanfattningsvis har studien visat att efterlevnaden av lagstiftningen och egenkontroller är god, men att det förekommer brister inom hygien och temperaturförhållanden.

Detta kan vara indikationer på att det kan finnas ett behov av införande av livsmedelslicens för att förstärka kunskaper inom livsmedelssäkerhet och potentiellt bidra till en minskning av misstänkta livsmedelsburna sjukdomar från restauranger.

Behovet att vidare undersöka hur vi kan förebygga att livsmedelsburen smitta uppstår kvarstår dock.

4.1 Ökad matförgiftning trots tätare kontroll

Jämfört med livsmedelsverkets rapporter om matförgiftningar så har mängden ökat trots ökad kontroll från myndigheten och fler utbildningar för företagen. Det råder fortfarande stort mörkertal, vilket inte har undersökts något djupare i denna studie. Enligt livsmedelsverkets enskilda rapporter, under perioden 2005 - 2008, har maximalt 61 av 290 kommuner skickat in sina rapporteringar angående misstänkta matförgiftningar (Livsmedelsverket, 2009).

Återigen påpekas kunskapsbrist vid livsmedelshygien och det finns många livsmedelsföretag som bryter mot EG-förordningen 852/2004 art. 3, 4 och 6 (EG 852/2004).

År 2010 publicerade livsmedelsverket en rapport med titeln *"Vad gör de som drabbas av magsjuka & matförgiftningar"*. Undersökningen redovisade vad personer som drabbas av magsjuka eller matförgiftning gör. Hela 78 procent uppgav att de brukar köpa något speciellt att äta eller dricka för att må bättre. 13 procent av de tillfrågade brukar köpa receptfria läkemedel som vätskeersättning och preparat mot diarré. Många av de som intervjuades vill rapportera matförgiftningar till

berörda myndigheter, men sådant är inte fallet vilket leder till att mörkertalet blir stor. Den officiella rapporteringen av matförgiftningsutbrott sker via kommunen men det fångar upp endast en bråkdel av alla verkliga sjukdomsfall. (Livsmedelsverket, 2010)

Enligt Johannessen & Nyberg (2018) råder det fortfarande stor osäkerhet hur rapportering om misstänkta matförgiftningar ska ske. (Johannessen & Nyberg, 2018)

Misstänkta matförgiftningar ska alltid snabbt anmälas till miljökontoret eller motsvarande i kommunen. Det är viktigt att tidigt utreda matförgiftningar för att hinna ta prov på kvarvarande livsmedel. (Livsmedelsverkets kontrollwiki om matförgiftningar, 2022)

Detta innebär att vi behöver upplysa Sveriges befolkning hur man rapporterar misstänkt matförgiftning och åter igen se över nya system för att förebygga att livsmedelburen smitta.

4.2 Upplysning om kunskap

Enligt andra undersökningen av de gamla rapporterna har en stor del av de livsmedelsföretagen noterade brister, anmärkningar och vissa avvikelser. Den främsta bristen är temperatur. Denna punkt är en väldigt viktig faktor för att kunna hantera livsmedel på ett säkert och hygieniskt sätt. Enligt egenkontrollen står det tydligt att som livsmedelsföretagare måste de veta vilken temperatur livsmedel ska förvaras i för att skadliga bakterier inte ska kunna växa (EG 852/2004). Men enligt analysen hade nästan alla verksamheter brist på den punkten.

Andra områden där brister förekom enligt kontrollistan var följande kontrollpunkter:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning
- Råvaror och förpackningsmaterial
- Säker hantering, lagring och transport
- Rengöring och desinfektion
- Personlig hygien
- Utbildning

Även om inspektörerna ger direkt anmärkning på områden som brister så brukar samma anmärkning upprepas senare tid. Anledningen varför samma brist kan upprepas beror kanske på att verksamheten glömmer bort att åtgärda bristen på grund av stress, tidsbrist eller av andra skäl (Johannessen & Nyberg, 2018).

Trots återkommande brister kan en tydlig förbättring ses hos de flesta verksamheter efter flera besök från inspektörerna. Detta resulterar

i att det är viktigt att inspektörerna utför tillsyn regelbundet. Ju oftare inspektörerna upplyser vad som gäller och varför desto bättre kan livsmedelsföretagaren förstå vikten av livsmedelssäkerheten.

4.3 Respondenternas kunskap och attitydinställning

Under den tredje undersökningen lyftes tre nyckelfaktorer

1. Verksamhetsutövarens livserfarenhet inom restaurangbranschen (antal år)
2. Verksamheternas åsikter kring införandet av licens
3. Restaurangens nisch

Dessa skulle ge en bättre uppfattning om vilken inställning verksamhetsutövarna hade gentemot införandet av licens.

A-klassade verksamheter enligt erfarenhetsmodulen råkade vara kvällsrestauranger eller finare lunchrestauranger medan B-klassade verksamheter råkade vara snabbmatsrestauranger till exempel take-away och pizzeria. Genom att analysera restaurangernas erfarenhet och nisch kunde svar på klassernas attityd till licens framföras. Enligt figur 6 visas en tydlig likhet mellan klass A och B och deras inställning.

Av de totala 14 verksamheter hade 11 verksamheter över 10 års erfarenhet inom livsmedelsbranschen. Tre av 14 hade 2-5 års erfarenhet. Hypotesen var att de med mer erfarenhet hade varit negativt inställda till licens än de med mindre erfarenhet, men resultatet visade tvärtom. De med mer erfarenhet ansåg att det är tryggare att anställa personal med bekräftade kunskaper om livsmedelssäkerhet.

Resultat visade att två stycken från B-klassen med 2 - 5 års erfarenhet var positivt ställda till tanken medan en från A-klassen med 2 - 5 års erfarenhet var tveksam.

Hypotesen var att A-klassen skulle vara mindre positiva till att införa licens för de redan utbildas i tidigt skede, dock var klass A mer positiva ställda. A-klass ansåg att det ska vara säkra på att de anställda har utbildning för att säkerställa god livsmedelshygien och säkerhet. De anser att fler utbildade personer behövs i branschen. Exempelvis har en restaurangägare framfört att de vill kunna säkerställa att de anställda sköter sina arbetsuppgifter på ett säkert och hygieniskt sätt för att förhindra avvikelser eller anmärkningar vid inspektion.

B-klass hade inte samma attitydinställning som i A-klass. Gruppen ansåg att det var tillräckligt med inspektörernas roll, som upplyser

avvikelseerna, samt att det finns en egenkontroll. En särskild verksamhet anmärkte att det skulle bli dyrare att etablera sin verksamhet med licens och kostnader för att underhålla den. De ifrågasatte även innehållet i en sådan licens. En annan verksamhet var negativ inställd till licens då det ansågs onödigt och att det går kan lära sig på egen hand.

4.4 Myndigheternas vy

I intervjuerna med inspektörerna undersöktes vilken effekt livsmedelskontroller har på förbättrad kunskap om livsmedelssäkerhet. Livsmedelsinspektörerna följer upp verksamheterna regelbundet och de har god insyn i verksamheternas utveckling efter deras besök. Livsmedelsinspektörerna besöker verksamhetsutövarna ett par gånger årligen genom kontroll och inspektion.

Enligt samtliga intervjuade inspektörer är det vanligt att nya livsmedelsverksamheter inte har full koll på livsmedelssäkerheten. Men eftersom inspektörerna har upplysningsplikt och ska informera livsmedelsföretagen vilka regler som gäller och vilka förutsättningar krävs för att bidra till en god livsmedelshygien har verksamheterna snabbt kunna skapa en bra egenkontroll. (EU-förordning 2017/625)

5. Slutsats

I detta kapitel besvaras studiens frågeställningar, hinder och förslag på livsmedelslicens för livsmedels säkerhet.

5.1 Finns behov att införa livsmedelslicens?

Ja, baserat på genomförd undersökning och resultat då grundläggande kunskap om temperaturhållning, spårbarhet och personlig hygien var bristande. Det finns även ett behov av att införa livsmedelslicens för att säkerställa att minimikravet för grundläggande kunskaper inom livsmedelssäkerhet uppfylls. Idag krävs få steg till att registrera och starta sin restaurang, inom tio dagar ska tillsynsmyndigheten handlägga inkommande anmälan och lämna ett registreringsbeslut. Det är sedan vid etablering och när verksamheten har satt igång då tillsynsmyndigheten kan upptäcka brister inom hantering av livsmedel. I vissa situationer har flera privatpersoner önskat starta en restaurang för drömuuppfyllelsen, svårt att få jobb eller för att man helt enkelt har talang för maträtter. Oavsett vilken erfarenhet personen har kan syftet med etablering av en restaurang variera. Därav bör minimikrav vara något myndigheten kräver genom en licens för nya livsmedelsföretag.

5.2 Vilka hinder finns för implementering?

För att minska antalet matförgiftningar kan ett minimikrav vara ett potentiellt verktyg för att leda utvecklingen i en positiv riktning. Dock har tidigare rapporter visat att frivilliga licenser och körkort inte har lett till en minskad mängd rapporterade matförgiftningar. Det krävs en större studie för att bedöma var behovet är störst, och vilken myndighet som bör ha ansvar, för bästa effekt och kostnadseffektiviteten. Implementeringen måste lagstadgas och vilka verksamhetstyper bör innefattas av licens måste bedömas. Det bör även undersökas om en licens endast skall krävas av nya livsmedelsföretag eller om krav på att livsmedelslicens ska underhållas för att kunna driva sin verksamhet. Idag har vi lagstöd att förbjuda en livsmedelsverksamhet att sälja livsmedel om de har allvarliga brister inom livsmedelshygien.

Syftet med studien var att lyfta behovet av att införa en livsmedelslicens baserat på den ökade matförgiftningen, fler privatpersoner som önskar driva ett livsmedelsföretag som bisyssla och att det fortfarande råder ett stort mörkertal gällande livsmedelsburen smitta. Denna studie är dock för liten för att grunda sig på slutsatsen att det endast är personlig hygien och temperatur som är bidragande faktorer för misstänkta matförgiftningar. Det bör ske en nationell studie med flera medverkande för att få bättre svar på varför matförgiftningar sker trots stort utbud av utbildningar, implementerade egenkontroller och HACCP samt tätare kontroller från myndigheten. Denna studie visar främst genom undersökning, granskning av rapporter och intervjuer att i teorin har vi fortfarande ett behov att förebygga och minska matförgiftningarna i Sverige. Idag är det få steg som krävs för att släppa ut livsmedel på marknaden men det finns många lagar och regler att förhålla sig till. Denna studie har visat att det finns ett behov, i förebyggande syfte, av att implementera en livsmedelslicens. Nedan lämnas förslag på hur en sådan licens hade kunnat se ut och vilka resultat det kan bidra med.

5.3 Förslag på livsmedelslicens

Baserat på genomförd undersökning verkar det som att en livsmedelslicens kan säkerställa att restaurangerna har minimikrav på grundläggande kunskaper om livsmedelssäkerhet samt tryggare etablering inom kommunen. Tryggare etablering innebär att konsumenterna och kunder får vetskapen om att den nya etablerade restaurangen har tillräckligt med kunskap inom livsmedelssäkerheten för att få lov att verka i kommunen. Alkohollagen har ett krav på kunskapsprov innan de kan gå vidare i processen att ansöka om alkoholtillstånd, detsamma bör gälla för hantering av livsmedel. En godkänd licens ger endast ett klartecken att verksamheten kan gå vidare i processen för etablering av restaurang, sedan är det viktigt att bibehålla licensen. Idag kan tillsynsmyndigheten stänga verksamheten om det råder stora brister och utgör en risk för människors hälsa. Det kan bli ett bakslag mot verksamheten, konsumenterna/medborgarna blir konfunderade samt att det blir extra tillsynsavgifter för restaurangen. Myndigheten får avsätta mer resurser åt handläggning av ärendet för att säkerställa att livsmedelssäkerheten inte riskeras. Denna studie har ej undersökt kostnader eller behov av handläggningstid för att motivera implementeringen av livsmedelslicens.

Förslag på hur en livsmedelslicens hade kunnat implementeras måste först redogöras med en beskrivning. I samband med önskad uppstart av restaurang ska den sökande anmäla att ett kunskapsprov vill utföras. Kunskapsprovet ska innehålla grundläggande frågor om livsmedelssäkerheten samt ett par exempel på vilka risker som kan förekomma vid hantering av livsmedel.

Frågorna ska omfattas av HACCP samt beskrivning av förebyggande åtgärder. Baserat på inkomna svar garderas antalet rätt besvarade frågor. Cirka 70 % av automatiserade frågor bör vara uppfyllda, resterande ska svaras med motivering. Totalt bör 85 % av kunskapsprovet vara godkänt. De övriga 15 % ska tillsynsmyndigheten granska om svaren är tillräckligt motiverade. Bedömning görs och kompletterade vägledande information och broschyrer som Livsmedelsverket tillhandahåller lämnas till deltagandet.

När kunskapsprovet är godkänt kan sökande anmäla registrering av livsmedelsanläggning och därefter riskklassas baserat på vilken hantering som ska ske samt mängd. En livsmedelslicens lämnas i samband med ett registreringsbeslut.

Förslag på vilka frågor ett kunskapsprov kan innehålla tillhandahållas av mig utanför detta examensarbetet.

Ett system med livsmedelslicens kan gynna verksamheten, myndigheten, offentligheten och staten. Verksamheten med rätt kompetens och utbildning gynnas ekonomiskt sätt genom att vid kontroll kan de få mindre avvikelser och iakttagelser vilket genererar mindre kontrolltid och årskostnad. Livsmedelsföretagen gynnas genom att de kan garantera att de har grundkunskapen inom livsmedelssäkerhet vilket kan generera trygghet hos återkommande konsumenter. Myndigheten gynnas genom att livsmedelslicens hade kunnat hjälpa kommunen med planeringen och genomförandet av offentliga kontrollen.

Staten gynnas genom att fler livsmedelsverksamheter förhåller sig till lagstiftningen och livsmedelsförordningen. Fler verksamheter som sköter sig gynnar människans hälsa och potentiellt mindre matförgiftningar som minskar belastningen på vården (Sundström, 2015)¹² och miljön (överkonsumtion och matsvinn) (SLU, 2019). Det blir även en stark fördel om mindre människor drabbas av misstänkta matförgiftningar och statistiken minskar.

Studien har ej granskat ekonomiska för- och nackdelar men i teorin kan en kommun ha god tillväxt om livsmedelsföretagaren etableras och driver sin verksamhet i kommunen med rätt förutsättningar. Det är en nackdel för en verksamhet att inte få fart på sin verksamhet eller riskerar att få sanktioner och förelägganden gällande livsmedelssäkerheten tidigt i sin etablering. Både kommunen och verksamheten tjänar på att få en bra start för att ge tillväxt för båda parter. Desto rättssäkrare en verksamhet startar desto mindre resurser kan slösas.

¹²Kostnaderna som matförgiftningar inkluderar läkarkostnader, läkemedelskostnader, sjukhusvistelser och produktionsförlust.

Med detta system kan staten arbeta mot en hållbar utveckling inom livsmedelsbranschen.

6. Tack

Ett stort tack till Yvonne Persson (CEC), Karl Ljung (Geologiska institutionen) och Eva Jonsson (Livsmedelsteknik) som vägledde mig igenom denna studie och som uppmuntrade mig att återuppta arbetet efter tio år för att äntligen slutföra det. Det innebär inte att studien tog 10 år utan jag fick jobb som inspektör innan examensarbetet avslutades.

Tack till Eslövs kommun inspirerande inspektörer som var mina mentorer under praktiken och examensarbetet och som bidrog med mycket kunskap under kort tid. Sist men inte minst, ett stort tack till matglada livsmedelsverksamheter som deltog i studien och avsatte tid för att medverka i intervjuerna.

Tack till er positiva inställning till implementeringen av livsmedelslicens!

7.Referenser

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet. Europeiska unionens råd. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2002/178/oj/swe>
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Europeiska unionens råd. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj/swe>
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien. Europeiska unionens råd. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj/swe>
- Johannessen, A. & Nyberg, S. (2018). Matförgiftningar och orsaker till underrapportering - En kvantitativ enkätstudie. [Examensarbete, Uppsala högskola] DiVA Uppsala högskola. <https://uu.diva-portal.org/smash/get/diva2:1246460/FULLTEXT01.pdf>
- LIVSFS 2005:20) *Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien, LIVSFS 2005:20*. Ändrad version finns i LIVSFS 2019:6. Hämtad 2022-01-09 från <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/om-oss/lagstiftning/livsmedelshygien/livsfs-2005-20-kons-2019-6.pdf>
- Livsmedelsverket. (2021-12-07). *Erfarenhetsmodulen*. Hämtad 2022-06-19 från <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/197/erfarenhetsmodulen>
- Livsmedelsverket. 2022-01-31. *HACCP och flexibilitet*. Hämtad 2022-06-19 från <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/476/haccp-och-flexibilitet>
- Livsmedelsverket. 2022-05-04. *Matförgiftning*. Hämtad 2022-06-19. <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/sjukdomar-allergier-och-halsa/matforgiftning>
- Livsmedelsverket. (2022-05-30). *Målbilder för ett hållbart livsmedelssystem*. Hämtad 2022-06-19 från <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/samarbeten-och-projekt/malbilder-for-ett-hallbart-livsmedelssystem>

- Livsmedelsverket. 2006. *Krav på livsmedelsföretagarna. Utbildning i livsmedelshygien* (Rapport 2006:8). <https://docplayer.se/8979926-Utbildning-i-livsmedelshygien.html>
- Livsmedelsverket. 2008. *Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2008*. Publicerad november 2009. Rapport sammanställd av Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet. Hämtad 2012-05-11. <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2019/2019---rapporterade-misstankta-matforgiftningar-2018.pdf>
- Livsmedelsverket. 2009. *Livsmedelsverkets rapport nr 16, år 2009. Matförgiftningar i Sverige – analys av rapporterade matförgiftningar 2003 - 2007*. Hämtad 2012-05-11. <https://docplayer.se/25152730-Matforgiftningar-i-sverige-analys-av-rapporterade-matforgiftningar.html>
- Livsmedelsverket. 2010. Livsmedelsverkets rapport nr 6, år 2010. *Vad gör de som drabbas av magsjuka och matförgiftningar? -Resultat från en nationell intervjuundersökning*. Hämtad 2012-05-11. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2010/2010_6_livsmedelsverket_matforgiftningar_enkat.pdf
- Livsmedelsverket. 2020. *Matförgiftningar i Sverige Analys av rapporterade matförgiftningar 2008-2018*. (Rapport L-2020 nr 14). <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2020/l-2020-nr-14-matforgiftningar-i-sverige.pdf>
- Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet 2005. *Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2005*. Publicerad oktober 2006. Rapport sammanställd av Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet. Hämtad 2012-05-11. <https://docplayer.se/24874568-Rapporterade-misstankta-matforgiftningar-2005.html>
- Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet 2006. *Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2006*. Publicerad november 2007. Rapport sammanställd av Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet. Hämtad 2012-05-11. <https://docplayer.se/20163837-Rapporterade-misstankta-matforgiftningar-2006.html>
- Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet. 2007. *Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2007*. Publicerad december 2008. Rapport sammanställd av Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet. Hämtad 2012-05-11. <https://docplayer.se/17001395-Rapporterade-misstankta-matforgiftningar-2007.html>
- Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet, 2012. *Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2011*. Publicerad november 2012. Rapport sammanställd av Livsmedelsverket och Smittskyddsinstitutet. Hämtad 2012-05-11. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2012/2011_rapporterade_matforgiftningar.pdf

- Motion 2003/04: MJ343. Miljö- och jordbruksutskottet. Riksdagen.
https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/motion/livsmedelskorkort_GR02MJ343
- Motion 2008/09: MJ240. Miljö- och jordbruksutskottet. Riksdagen.
https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/motion/obligatoriskt-livsmedelskorkort_GW02MJ240
- Norling, B. (1994). Food poisoning in Sweden—results of a field survey. (Rapport 1994:41). Uppsala, Sweden: National Food Administration.
- Regeringskansliet. (2005, 10 mars) *Direktiv för genomförande av uppdrag att utreda frågor om livsmedelshygienisk kompetens inom livsmedelsföretag*. Jordbruksverkets Promemoria till Regeringskansliet Hämtad 2022-01-09.
<http://data.riksdagen.se/dokument/GTB344d2>
- Regeringskansliet. (2008, 14 februari) *Regeringen vill se livsmedelskorkort*. Pressmeddelande från Regeringskansliet publicerat 14 februari 2008.
- SFS 2010:1622. Alkohollag. Socialdepartementet. Hämtad 2022-06-19.
https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/alkohollag-20101622_sfs-2010-1622
- SOU 1998:61. *Livsmedelstillsyn i Sverige*. Publicerad 30 april 1998. Hämtad 2022-01-09. <https://lagen.nu/sou/1998:61>
- SOU 2005:44. *Smiley: Hygien och redlighet i livsmedelshanteringen*. Publicerad 01 juni 2005. Statens offentliga utredningar SOU 2005:44. Hämtad 2022-01-09. <https://www.regeringen.se/rattsliga-dokument/statens-offentliga-utredningar/2005/06/sou-200544/>
- Sveriges lantbruksuniversitet. 2019. SLU om *Överproduktion, överkonsumtion och matsvinn*. Publicerad 24 juni 2019. SLU-nyhet. <https://www.slu.se/ew-nyheter/2019/6/overproduktion-overkonsumtion-och-matsvinn/>
- Sveriges radio, 2005. *Livsmedelsverket vill införa matkorkort*, artikel publicerat den 19 juli 2005. Sveriges radio, ekot. Hämtad 2022-01-09.
- Thougaard H, Varlund V och Möller Madsen R. (2007). *Grundläggande mikrobiologi med livsmedelsapplikationer* (uppl.2). Studentlitteratur AB.
- Verksamt, 2022. Hämtad 2022-06-19. <https://www.verksamt.se/>
- Vårdboken. (2022-03-25). *Smittvägar*. Hämtad 2022-06-19 från <https://www.vardhandboken.se/vardhygien-infektioner-och-smittspridning/infektioner-och-smittspridning/smitta-och-smittspridning/smittvagar/>

