

Livsmedelssäkerhetsutbildning för småskaliga producenter i Blekinge

- Vilka behov, konflikter och problem upplevs av
producenter och inspektörer?

Författare
Elin Carleke
Annika Olofsson

Handledare
Jonas Olsson

www.hkr.se

Carleke, Elin & Olofsson, Annika (2009). *Livsmedelssäkerhetsutbildning för småskaliga producenter i Blekinge – Vilka behov, konflikter och problem upplevs av producenter och inspektörer?* Kristianstad: Högskolan Kristianstad

Abstract

I dagens samhälle efterfrågas närproducerad och småskaligt tillverkad mat allt mer. För att gå detta ökade behov till mötes behövs fler småskaliga livsmedelsproducenter. EU och staten satsar på landsbygdsutveckling och småskalig livsmedelproduktion; Sverige ska bli Europas främsta matland enligt jordbruksministern. För att stötta och inspirera producenter funderade Leader Blekinge på hur en utbildning kring livsmedelssäkerhet kan anpassas efter småskaliga producenters behov, då producenterna upplevde att de är i behov av kompetensutveckling. Syftet var att på uppdrag av Leader Blekinge undersöka hur en utbildning i livsmedelssäkerhet skulle kunna anpassas efter småskaliga producenters behov. Undersökningen bestod av sammanlagt tre fokusgrupper med nio blivande och existerande producenter samt två livsmedelsinspektörer. Resultatet visade att det fanns ett stort intresse för livsmedelssäkerhetsutbildningar anpassat efter just Blekingeproducenternas behov. De stora frågorna i resultatet handlade om brister i kommunikationen mellan producent och inspektör, kunskapsbrist hos båda parter, att egenkontroll uppfattas som ett "måste" samt att det upplevdes saknas ett rådgivande led mellan producent och inspektör. Sammanfattningsvis tolkades utbildningsstruktur, branschriktning, kommunikation och tidsaspekter vara fyra grundstenar att utforma en livsmedelssäkerhetsutbildning kring.

Nyckelord: livsmedelssäkerhet, utbildning, småskalighet, producent, kommunikation

Innehållsförteckning

ABSTRACT	2
INNEHÅLLSFÖRTECKNING	3
FÖRORD.....	5
1 INLEDNING	6
2 SYFTE.....	6
3 LITTERATURGENOMGÅNG.....	6
3.1 LEADER.....	6
3.2 AKTUELL FORSKNING.....	6
3.3 LIVSMEDELSSÄKERHET	8
3.3.1 Sveriges livsmedelslagstiftning	8
3.3.1.1 De administrativa uppgifterna	9
3.3.1.2 Grundförutsättningarna (GHP).....	9
3.3.1.3 HACCP	10
3.3.2 Krav på livsmedelsinspektören	11
3.3.3 Om tillsynsansvar i Blekinge	11
3.4 SMÅSKALIG LIVSMEDELPRODUKTION I SVERIGE OCH BLEKINGE	11
3.4.1 Aktörer inom småskalig livsmedelsproduktion	12
3.5 UTBILDNING OCH KOMMUNIKATION	12
3.5.1 Utbildning.....	12
3.5.2 Gruppinlärning - kollektivt lärande.....	13
3.5.3 Kommunikation.....	14
3.5.4 Återkoppling	15
4 METOD OCH MATERIAL	16
4.1 URVAL	16
4.2 INTERVJUTEKNIK.....	16
4.3 BEARBETNING AV INTERVJUMATERIAL	17
4.4 ETISKA ÖVERVÄGANDEN.....	17
5 REDOVISNING OCH TOLKNING AV FOKUSGRUPPER	18
5.1 TOLKNING FRÅN FOKUSGRUPPER MED BLIVANDE OCH EXISTERANDE PRODUCENTER	18
5.1.1 Om begreppen livsmedelssäkerhet, egenkontroll och HACCP	18
5.1.2 Erfarenheter kring egenkontroll och livsmedelssäkerhet vid småskalig produktion.....	19
5.1.3 Erfarenheter kring livsmedelssäkerhetsutbildning för småskalig produktion	24
5.1.4 Önskemål kring utformning av livsmedelssäkerhetsutbildning anpassat efter småskaliga producenters behov.....	25
5.1.5 Var hittar de småskaliga producenterna information och stöd kring livsmedelssäkerhet? 28	
5.1.6 Vad skulle behöva göras för att förenkla och underlätta för de småskaliga producenternas verksamhet gällande livsmedelssäkerhet?.....	28
5.1.7 Om mentorskap vid skapande av egenkontroll och HACCP-planer.....	29
5.1.8 Framgångsnycklar för småskaliga producenter gällande livsmedelssäkerhet.....	30
5.2 TOLKNING FRÅN FOKUSGRUPPER MED LIVSMEDELSINSPEKTÖRER	31
5.2.1 Om begreppen livsmedelssäkerhet, egenkontroll och HACCP	31
5.2.2 Erfarenheter kring egenkontroll och livsmedelssäkerhet vid småskalig produktion	33
5.2.3 Erfarenheter kring livsmedelssäkerhetsutbildningar för småskalig produktion.....	35
5.2.4 Önskemål kring utformning av livsmedelssäkerhetsutbildning anpassat efter småskaliga producenters behov.....	36
5.2.5 Var hittar de småskaliga producenterna information och stöd kring livsmedelssäkerhet? 37	
5.2.6 Vad skulle behöva göras för att förenkla och underlätta för de småskaliga producenternas verksamhet gällande livsmedelssäkerhet?.....	37
5.2.7 Om mentorskap vid skapande av egenkontroll och HACCP-planer.....	38
5.2.8 Framgångsnycklar för småskaliga producenter gällande livsmedelssäkerhet	39

6	SAMMANFATTNING	40
7	DISKUSSION.....	41
7.1	OM BEGREPPEN LIVSMEDELSSÄKERHET, EGENKONTROLL OCH HACCP OCH DESS BETYDELSE FÖR UTFORMNING AV UTBILDNING.....	41
7.2	HUR KAN INFORMANTERNAS ERFARENHET KRING SMÅSKALIG LIVSMEDELSPRODUKTION OCH LIVSMEDELSSÄKERHET KOMMA TILL NYTTA I UTBILDNINGEN?	42
7.3	VILKEN NYTTA KAN DRAS AV INFORMANTERNAS ERFARENHETER KRING LIVSMEDELSSÄKERHETSUTBILDNING FÖR SMÅSKALIG PRODUKTION I UTBILDNINGEN?	44
7.4	ÖNSKEMÅL KRING UTFORMNING AV LIVSMEDELSSÄKERHETSUTBILDNING ANPASSAT EFTER SMÅSKALIGA PRODUCENTERS BEHOV.	45
7.5	KAN DE SMÅSKALIGA PRODUCENTERNAS KÄLLOR TILL INFORMATION OCH STÖD KRING LIVSMEDELSSÄKERHET ANVÄNDAS I UTBILDNINGEN?	47
7.6	HUR KAN INFORMANTERNAS TIPS KRING HUR MAN UNDERLÄTTAR FÖR SMÅSKALIG LIVSMEDELSPRODUKTION ANVÄNDAS VID SKAPANDET AV UTBILDNING?	47
7.7	OM HUR INFORMANTERNAS ERFARENHET KRING MENTORSKAP VID SKAPANDE AV EGENKONTROLL OCH HACCP-PLANER KOPPLAS TILL UTBILDNING.	48
7.8	KAN INFORMANTERNAS TIPS KRING FRAMGÅNGSNYCKLAR FÖR SMÅSKALIGA PRODUCENTER, ANVÄNDAS I UTBILDNINGEN KRING LIVSMEDELSSÄKERHET?	49
7.9	METOD OCH MATERIAL	49
7.10	RELEVANS.....	49
7.11	UPPSLAG TILL NYA STUDIER.....	50
8	SLUTSATS	51
9	KÄLLFÖRTECKNING	52
10	BILAGOR.....	56
10.1	BILAGA 1	56
10.2	BILAGA 2	57
10.3	BILAGA 3	59

Förord

Ett stort tack till de tillmötesgående blivande och existerande producenter samt livsmedelsinspektörer som har deltagit i fokusgrupperna. Vi vill också rikta många tack till Jonas Olsson, Tommy Svensson samt Leader Blekinge i Bräkne Hoby. Vi är glada att ni tillsammans gjort det möjligt för oss att fördjupa oss i producenternas situation kring livsmedelssäkerhet och utbildning, vilket har resulterat i meningsfull och lärorik avslutande del i vår utbildning.

Kristianstad 2009-04-17

Elin Carleke Annika Olofsson

1 Inledning

Eftersom båda författarna har ett stort intresse för hur naturen kan tillvaratas i den närmaste omgivningen på ett skonsamt sätt och omvandlas till mat samtidigt som landsbygden hålls levande kändes det naturligt att koppla C-uppsatsen till detta område. Konsumenternas ökande intresse för när- och småskaligt producerad mat i kombination med jordbruksminister Eskil Erlandssons vision om att Sverige ska bli det främsta matlandet i Europa gjorde ämnet än mer spännande! Genom kontakt med verksamhetsledaren Tommy Svensson på Leader Blekinge fick vi i uppdrag att undersöka vilka behov Blekinges småskaliga producenter har ang. livsmedelsäkerhetsutbildning för att sedan ta fram förslag på utbildningens utformning.

2 Syfte

Syftet är att, på uppdrag av Leader Blekinge, undersöka hur en livsmedelssäkerhetsutbildning skulle kunna anpassas efter småskaliga producenters behov.

Eftersom Leader Blekinge är till för att hjälpa entreprenörer på landsbygden samt att stötta lokal utveckling äger Leader Blekinge och livsmedelsproducenterna frågan kring utbildningen för livsmedelssäkerhet tillsammans.

3 Litteraturgenomgång

3.1 Leader

Enligt Landsbygdsprogrammet (Sveriges Landsbygdsprogram 2007) ska staten och EU tillsammans satsa 35 miljarder kronor på landsbygdutveckling under åren 2007-2013. Det övergripande målet är att stödja en ekonomisk, ekologisk och socialt hållbar utveckling av landsbygden där Landsbygdsprogrammet är ett medel för att nå detta mål. Programmet möjliggör olika former av ekonomisk ersättning för att stödja hållbar utveckling. För att uppnå Landsbygdsprogrammets mål finns Leader, en metod att ta vara på lokalt engagemang och lokal kunskap. Metoden Leader är ett trepartsarbete mellan det offentliga, ideella och privata näringslivet (Stöd för landsbygdutvecklingen 2007).

Leader Blekinge är ett av de Leaderområden som jobbar med att stödja och utveckla landsbygden för att bidra till förverkligandet av Landsbygdsprogrammets mål. Temat för Leader Blekinge är lokal utveckling och entreprenörskap och de ger stöd till oprövade och innovativa utvecklingsinsatser som tidigare inte har testats i Blekinge (Leader Blekinge 2009).

3.2 Aktuell forskning

I utredningen ”Trygg med vad du äter – nya myndigheter för säkra livsmedel och hållbar produktion” (SOU 2009:8) ger Gerhard Larsson en översyn av myndighetsstrukturen inom livsmedelskedjan och analyserar Fiskeriverket,

Jordbruksverket, Livsmedelsverket samt Statens veterinärmedicinska anstalt. Utredningen förslår en ny struktur för att underlätta styrning, samordning, kontroll och uppföljning av myndigheternas verksamhet inom livsmedelskedjan genom att ersätta de nuvarande fyra myndigheterna (Fiskeriverket, Jordbruksverket, Livsmedelsverket samt Statens veterinärmedicinska anstalt) med tre nya; Livsmedelssäkerhetsmyndigheten, Myndigheten för havsresurser och fiske, Myndigheten för jordbruk och landsbygdsutveckling. Omstruktureringen av de olika myndigheterna syftar till att anpassa det svenska systemet efter EU-kommissionens system för att underlätta ett samspel. En av anledningarna till förslaget kring omstrukturering grundas på att det förstärkta landsbygdsperspektivet inte avspeglas i myndighetsstrukturen idag. En anpassning av den nationella förvaltningen skulle innebära att landsbygdsutvecklingen gavs högre prioritet samt att ansvaret samlades vid en myndighet. Enligt utredningen konstateras att tillsyn och kontroll har haft för låg prioritet inom de nuvarande myndigheterna och istället ges förslag på en struktur där tillsyn och kontroll är en statlig kärnuppgift i syfte att förbättra kvalitet och effektivitet. I förslagen kring de nya myndigheterna skall också kombinationen tillsyn och främjandeuppgifter undvikas för att lägga grund till en trovärdig statlig tillsyn. För att fylla hållrummet mellan producent och kontrollmyndigheten ska det inrättas ett rådgivande organ med branschföreträdare för utbyte av kunskap för utveckling av effektivare regler. Som följd av omorganiseringen kommer också den administrativa bördan för producenten förenklas och minskas. Genom att normerings- och kontrollansvaret för alla producenter inom livsmedelkedjan samlas vid en central myndighet underlättas livsmedelsföretagens myndighetskontakter och risken för motstridiga besked reduceras, enligt utredningen.

För att kunna bygga upp ett kvalitetssystem för egenkontroll är det viktigt med kunskap kring livsmedelssäkerhet hos alla som hanterar livsmedel. Livsmedelsverket har i sin rapport "Krav på livsmedelsföretagarna, utbildning i livsmedelshygien" (Önell, 2006) gjort en omfattande utredning kring just utbildning för att kunna öka kunskapen och kompetensen kring livsmedelssäkerhet inom livsmedelsbranschen. Sammanställningar av inspektionsrapporter efter normerande inspektioner och av inspektioner av anläggningar under livsmedelsverkets direkta tillsyn under 2002 till 2005 visade på stora bister i företagets rutiner och dokumentation av egenkontroll. Det framkom också att anläggningarna under kommunal tillsyn, dvs. i allmänhet de små företagen, oftare fick avvikelser än anläggningarna under Livsmedelsverkets direkta tillsyn. En annan viktig aspekt som också tas upp är en ekonomisk analys där samhällets årliga kostnader p.g.a. livsmedelsrelaterade sjukdomar (kopplad till vård och produktionsbortfall) uppskattas till 365-720 miljoner kr. Som förslag på åtgärder på den bristande livsmedelshygien tar rapporten upp följande: framtagande av kursplaner för utbildning i livsmedelshygien, fastställande av villkor för godkännande av livsmedelsanläggning, vägledningsmaterial för utbildning samt information om obligatorisk utbildningsnivå.

Det är producenten själv som ansvarar för att maten som produceras är säker och att konsumenten inte luras och just därför finns regelverk om hur säker livsmedelshantering bör ske. Dock menar Broman & Åström (2005), enligt rapporten "Förutsättningarna för småskalig livsmedelsproduktionen", att regelverket är komplext och många gånger anpassat till mer storskalig produktion. De småskaliga producenterna upplever problem med regelverket t.ex. vid hantering av slaktavfall och vid osttillverkning. Rapporten bygger på studier av tidigare genomförda utredningar

och fallstudier baserade på intervjuer med ett mindre antal småföretag, branschorganisationer samt lokala, regionala och centrala myndigheter. Enligt rapporten står också utvecklingen för de småskaliga producenterna dåligt överens med den utveckling av landsbygden som riksdag och regering i olika sammanhang sagt sig vilja främja. Vidare tas följande förslag upp för att vidta åtgärder; förenkling av regelverket, skapande av bättre förutsättningar för lokal och småskalig livsmedelsproduktion samt främjning av etablering av nya företag inom området. Uppföljningen bygger i första hand på studier av redan genomförda utredningar inom området och intervjuer med ett mindre antal små företag, branschorganisationer samt lokala, regionala och centrala myndigheter. Studien är genomförd i ett glesbygdslän (Jämtlands län) samt i ett län med närhet till större städer (Uppsala län). Andra aktörer som har kontaktats under uppföljningen är Sveriges Gårdsmejerister (SGM) och Sveriges småskaliga kontrollslakterier (SSKS), Hushållningssällskapen, Lantbrukarnas riksförbund (LRF), Eldrimner, Regional mat, Mer Vård Mat och KRAV.

3.3 Livsmedelssäkerhet

3.3.1 Sveriges livsmedelslagstiftning

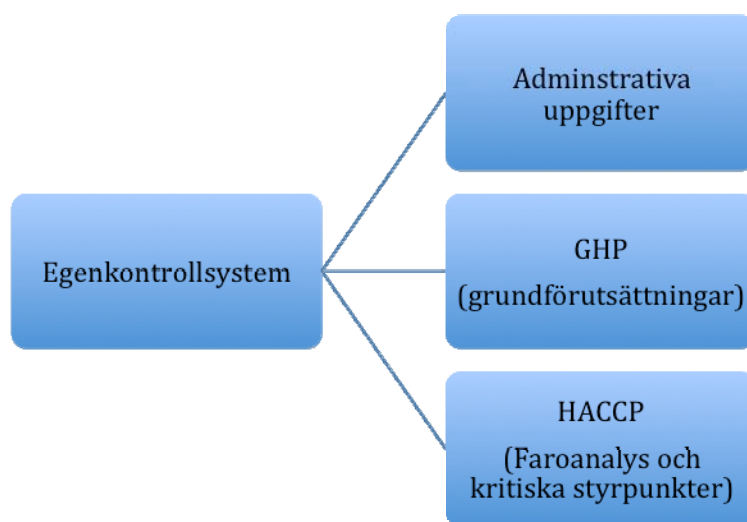
Inom EU är i stort sett all lagstiftning om livsmedel gemensam. Sverige bestämmer alltså regler på livsmedelsområdet i samarbete med andra medlemsstater inom EU och Livsmedelsverket deltar i detta arbete. Livsmedelslagstiftningen innehåller olika sorters regler:

- EU-förordningar som gäller likt svensk lag
- Livsmedelslagen och livsmedelsförordningen, publiceras i svensk författningssamling SFS
- Livsmedelsverkets föreskrifter, publiceras i Livsmedelsverkets författningssamling LIVSFS
- EU-beslut som arbetas in i Livsmedelsverkets föreskrifter eller som föreskrifterna hänvisar till

Grundläggande för all livsmedelslagstiftning är EU-förordningen nr 178/2002 som innehåller allmänna principer för hur EU och medlemsstaterna ska lagstifta inom livsmedelområdet, vilka livsmedelsföretagarnas grundläggande skyldigheter är samt hur EU:s livsmedelsmyndighet, EFSA, ska arbeta. Vidare är förordningarna 852/2004 om livsmedelshygien, och 853/2004 om särskilda hygienregler för animaliska livsmedel viktiga delar i strukturen kring lagstiftning riktad till företag. Den svenska livsmedelslagen (SFS 2006:804) kompletterar EU-förordningarna och innehåller bl.a. regler om kontroll, avgifter, straff och överklagande. Varje år uppdaterar livsmedelsverket förteckningen över gällande författningar (Livsmedelsverket 2008).

För att konsumenten inte ska riskera att bli sjuk av mat som kan innehålla farliga bakterier, främmande ämnen och föremål eller odeklarerade allergiframkallande ämnen är det viktigt att livsmedelsproducenter har ett egenkontrollsystem. Livsmedelsverket har tagit fram dokumentet ”Att tänka på när du tar fram ett system för egenkontroll” (Livsmedelsverket 2009), vilket visar på vad som ska finnas med i ett egenkontrollsystem. Dokumentet bygger på tre axlar: administrativa uppgifter, grundläggande förhållanden (GHP) samt HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point: Faroanalys och kritiska styrpunkter). HACCP är ett system som används för att

identifiera, bedöma, förebygga och minimera tänkbara faror i produktionen. De tre områdena förklaras utifrån innehåll, beskrivning av uppgift samt vilka krav som ställs.



Figur 1: Egenkontrollsystemets uppbyggnad
Källa: egen konstruktion

3.3.1.1 De administrativa uppgifterna

De administrativa uppgifterna består av företagsinformation där verksamhet, storlek och organisation skall beskrivas. Vem som ansvarar för egenkontrollsystemet skall också anges.

3.3.1.2 Grundförutsättningarna (GHP)

Grundförutsättningarna består av femton rutiner; I *Rutin för dokumentstyrning* beskrivs hur kvalitetsdokument utarbetas, vilka de är, var de finns samt vem som ansvarar för dem. Rutinen ska också innefatta hur avvikelserapportering ska gå till och hur avvikelser ska åtgärdas. *Rutin för utbildning i livsmedelshygien* innefattar företagets plan för introduktion och handledning av nyanställda samt kring utbildningsaktiviteter för personal. Den ska också innehålla journal över utbildningsaktiviteter som genomförts i livsmedelshygien, märkning, egenkontroll samt vilka som fått utbildning. *Rutin för personalhygien* skall beskriva vad som gäller inom företaget beträffande skydds- och arbetskläder, smycken, personlig hygien och andra försiktighetsåtgärder som ska vidtas för att livsmedlen inte ska smittas av personal. *Rutin för underhåll av lokaler, inredning och utrustning* skall innehålla ett program för underhållsservice och funktionskontroll, hur lokaler och utrustning hålls i gott skick m.m. Det ska också föras journal över vidtagna åtgärder. *Rutin för rengöring* innefattar hur rengöring inom anläggningens lokaler, i fordon och av utrustning skall gå till och kontrolleras. Ang. *Rutin för bekämpning av skadedjur* skall företaget beskriva hur de skyddar sig mot skadedjur och insekter, hur skadedjur detekteras samt hur fällor placeras. I *Rutin för avfallshantering* beskrivs hur avfall samlas, förvaras och bortforslas. *Rutin för förpackningsmaterial och annat material i kontakt med livsmedel* skall innefatta beskrivna kvalitetskriterier på förpackningsmaterial och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel, samt hur

de kontrolleras. *Rutin för presentation och märkning* ska beskriva hur produkter ska märkas på förpackningar och i medföljande handlingar. Ang. *Rutin för mottagningskontroll av varor och emballage* skall det beskrivas hur mottagningskontrollen går till och vad som ska göras om levererad vara avviker från beställningskraven. I *Rutin för övervakning av temperatur* beskrivs hur korrekta temperaturer hålls, hur de kontrolleras samt hur de dokumenteras. *Rutin för spårbarhet* berör hur produkter som lämnar företaget kan spåras tillbaka till produktionstillfälle och leverantörer. Rutinen ska innefatta tillverkningsjournal. *Rutin för återkallande av produkter och hantering av reklamationer* ska beskriva hur företaget stoppar eller återkallar felaktiga varupartier samt återge hur klagomål tas omhand, följs upp och dokumenteras. Gällande *Rutin för vatten och is* ska företaget beskriva hur det uppfyller kvalitetskrav på vatten så att endast tjänligt vatten används vid rengöring, kylning och produktion. I *Rutin för utleverans* ska det beskrivas hur utleverans ska gå till enligt hygien och redlighetskrav.

3.3.1.3 HACCP

HACCP: Faroanalys och kritiska styrpunkter innehåller nio övergripande områden som tas upp nedan. *Produktbeskrivningar* ska innehålla beskrivning av företagets produkter/produktgrupper, hur tillverkning och förvaring går till, vilken hållbarhet som gäller för olika produkter. Alla specifikationer på råvaror och förpackningsmaterial skall sammanställas. I *flödesscheman över processer* skall varje process i produktionen beskrivas steg för steg. Även gällande temperatur- och tidsförhållanden skall anges. *Faroanalysen* ska ange biologiska, kemiska och fysikaliska faror som kan kopplas till råvarorna, de olika processtegen samt till den färdiga produkten. Varje fara ska bedömas kring hur stor risken att den inträffar är och hur allvarliga skador den kan förorsaka. De flesta faror som identifieras under faroanalysen förebyggs, elimineras eller reduceras till acceptabla nivåer oftast genom kontroll att GHP tillämpas. Resterande faror kan vara så allvarliga att de måste styras vid *Kritiska styrpunkter CCP*. Vid *Kritiska gränser* skall anges vad som gäller vid varje kritisk styrpunkt, exempelvis vilken temperatur eller tid. Gällande *Övervakningsrutiner* skall anges hur en kritisk styrpunkt övervakas/kontrolleras och dokumenteras. *Korrigerande åtgärder* ska ange vad som ska göras om avvikelser från satta kriterier upptäcks. I *Rutin för verifiering/internrevision* beskrivs hur HACCP-planen kontrolleras och att den fyller sitt ändamål: att identifiera, bedöma och förebygga alla faror i produktionen. Verifieringen görs då HACCP-planen tagits fram för att kontrollera att systemet fungerar i praktiken. *Rutin för dokumentation av alla kritiska moment* skall ange var och av vem avvikelser ska noteras, samt vem som ansvarar för att åtgärder vidtas (Livsmedelsverket 2009).

”Handbok för HACCP-planer” (Gustavsson 2001) guidar livsmedelsproducenter genom hela processen från att ta fram en riskanalys till verifiering av HACCP-system och ger stöd vid skapandet av egenkontrollsystem. Ytterligare en handbok är ”Guide till småskalig livsmedelsförädling – en inblick i lagstiftningen” (Rinman 2006). Guiden är tänkt att ge småskaliga livsmedelsproducenter en bild av vilka krav myndigheterna ställer på förädling och försäljning samt att upplysa om vilka lagar som måste uppfyllas för att få producera livsmedel. Följande krav upp tas upp: *säkerhet*: företaget får inte släppa ut osäkra livsmedel eller foder på marknaden, *ansvar*: företagen ansvarar för säkerheten hos de livsmedel och foder som de tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer, *spårbarhet*: företagen ska snabbt kunna identifiera en leverantör eller varumottagare, *öppenhet*: företagen skall omedelbart

informera behöriga myndigheter om de har anledning att misstänka att ett livsmedel eller foder inte är säkert, *nödsituationer*: företagen ska omedelbart dra tillbaka livsmedel och foder från marknaden om de har anledning att misstänka att produkterna inte är säkra, *förebyggande*: företagen ska kartlägga och regelbundet se över kritiska punkter i sina processer och se till att kontroller görs vid dessa punkter och slutligen *samarbete*; företagen ska samarbeta med behöriga myndigheter i fråga om riskminskade åtgärder.

Avsnittet ovan behandlar alltså kraven som ställs på livsmedelsproducenten.

3.3.2 Krav på livsmedelsinspektören

Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 gäller följande kriterier för att livsmedelsinspektören ska få utföra kontroll:

- De myndigheter som är behöriga att utföra offentlig kontroll bör uppfylla ett antal verksamhetskriterier som garanterar deras opartiskhet och effektivitet. De bör ha tillgång till tillräckligt stor, för ändamålet väl kvalificerad och erfaren personal, och lämpliga utrymmen och lämplig utrustning för att kunna utföra sina uppgifter ordentligt.
- Offentlig kontroll bör genomföras med lämpliga metoder som är utvecklade för detta ändamål, bl.a. rutinövervakning och mer ingående kontroller såsom inspektioner, verifieringar, revisioner, provtagning och analys av prover. För att metoderna ska kunna användas på ett riktigt sätt måste den personal som utför offentliga kontroller få lämplig utbildning. Utbildningen behövs även för att garantera att de behöriga myndigheterna fattar enhetliga beslut, särskilt vad gäller tillämpningen av HACCP-principerna (färoanalys och kritiska styrpunkter).
- Om befogenheten att utföra kontroll delegeras från central nivå till regional eller lokal nivå, bör den behöriga myndigheten även se till att det finns en effektiv och ändamålsenlig samordning mellan den centrala nivån och den regionala eller lokala nivån.

3.3.3 Om tillsynsansvar i Blekinge

I Blekinge delar kommunerna, Livsmedelsverket och Länsstyrelsen på kontrollansvaret. Sammanfattningsvis kontrolleras småskalig och lokal livsmedelsproduktion vanligen av de kommunala miljöförbunden, bortsett från slakterier, vilthanteringsanläggningar och styckningsanläggningar som kontrolleras av Livsmedelsverket. Länsstyrelsen har kontrollansvar för primärproduktion av livsmedel (Livsmedelsförordning 2006:813).

3.4 Småskalig livsmedelsproduktion i Sverige och Blekinge

”Småskalig livsmedelsproduktion är viktig. Dels för att konsumenterna vill veta varifrån maten kommer och hur den har producerats. Men också för att livsmedelstillverkningen spelar en stor roll när det gäller att skapa jobb och tillväxt på landsbygden”

Jordbruksminister Eskil Erlandsson

”Sverige – det nya matlandet” är en satsning från Jordbruksverket där mat och matturism ska lyftas fram med målet att Sverige ska bli det främsta matlandet i Europa. I nuläget är Sverige kanske inte det första landet man tänker på när det gäller just mat och matturism, dock menar jordbruksministern att Sverige har förutsättningarna; svensk mat innehåller en mångfald vad gäller livsmedel och tillverkningsmetoder där svenska mattraditioner blandas med impulser från andra länder och så finns det svenska matarvet med kunskap om råvaror och tillagningsmetoder som är unika och som har utvecklats under många år. Turism- och livsmedelsnäringen har båda stor betydelse för landsbygden och syftet med satsningen är att skapa tillväxt och sysselsättning (JO 08.029 2008).

Enligt ”Genomförandestrategi – Blekinges idéer för att genomföra landsbygdsprogrammet 2007-2013” (2008) skall olika verksamheter på landsbygden öka. Alternativa verksamheter skall främjas och småskalig livsmedelsförädling och annan produktion som härrör från jordbruket och som kan knyta an till den lokala identiteten skall stimuleras. En samverkan mellan tätortsområdena och den omgivande landsbygden ska förstärka landsbygdens möjligheter att bevara sin egen särart och samarbetet ska präglas av medvetenheten om att utveckla landsbygden på dess egna villkor. Möjligheterna för lokal förädling av livsmedel och marknadsföring av dessa skall prioriteras bl.a. för avsättning både inom närmarknaden och i storstadsområdena.

3.4.1 Aktörer inom småskalig livsmedelsproduktion

Eldrimner är ett nationellt centrum för småskaligt mathantverk. Deras uppgift är att ge kunskap, stöd och inspiration till småskaliga mathantverkare i hela Sverige. Genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte hjälper Eldrimner småföretagare. Enligt Eldrimner är kännetecknet för småskaligt mathantverk unika produkter med smak, kvalitet och identitet. Vidare innebär det en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror i liten skala som ger produkter utan onödiga tillsatser som går att spåra till sitt ursprung (Eldrimner 2009).

I Sverige finns också Regional Matkultur som ingår i det europeiska nätverket Culinary Heritage med mål att utveckla olika regioner genom att lyfta fram lokal och regional mat. Blekinge finns med i nätverket med en guide till restauranger och livsmedelsproducenter (Culinary Heritage 2008).

Andra aktörer i Blekinge som har anknytning till småskalig livsmedelsproduktion, utöver Regional Matkultur och Leader, är Hushållningssällskapen som är obundna kunskapsorganisationer med huvudmålet att bistå företagare på landsbygden (Hushållningssällskapen 2009), Länsstyrelsen Blekinge Län vars uppdrag är att skapa långsiktig hållbar utveckling i länet och att förverkliga regeringens politik på länsnivå (Länsstyrelsen Blekinge Län 2009), LRF Sydost som bland annat arbetar med aktuella frågor inom jord- och skogsbruk samt landsbygdsutveckling (Lantbrukarnas Riksförbund (2009).

3.5 Utbildning och kommunikation

3.5.1 Utbildning

Det finns många alternativ till utbildning kring livsmedelshygien; allt från omfattande nätbaserade distanskurser till halvdagsträffar. Bl.a. har SIK, Institutet för Livsmedel och Bioteknik, flera olika livsmedelssäkerhetsutbildningar riktade mot så väl små som

stora företag, som grundas på forskning, samarbete med andra institut, universitet och högskolor både i och utanför Sverige. För de mindre företagen finns särskilda kurser i egenkontroll och HACCP (SIK 2009). Likaså ger Meny webbaserade utbildningar och studiecirkel kring livsmedelssäkerhet. Bakom Meny står SLU (Sveriges Landbruksuniversitet, SIK (Institutet för Livsmedel och Bioteknik), Lunds universitet, Umeås universitet samt Högskolan i Kalmar. Meny riktar sig mot allt från mikroföretag (småskaliga producenter) till medelstora företag och syftar till att stärka utvecklingskraften genom att koppla samman industrin med forskarvärlden på nya sätt (Meny 2009). Ytterligare ett exempel på utbildning är GMP Livsmedelssäkerhet AB som erbjuder kurser kring egenkontroll samt HACCP. Företaget vänder sig till såväl företag som kommuner och landsting (GMP 2009). Även Anticimex erbjuder ett utbud kring livsmedelssäkerhetsutbildningar runt om i Sverige. Bl.a. ger de kurserna: motivationsutbildning i livsmedelshygien, Grundkurs i livsmedelshygien, Grundkurs I Livsmedelshygien Steg 2 – HACCP samt praktiskt tillämpning av HACCP. De kan också skraddarsy utbildningar efter specifika önskemål (Anticimex 2009). Eldrinner erbjuder också kurser i HACCP och egenkontroll, som är anpassade efter småskaliga producenters behov. Beroende på vilket företag som ger kursen, kursens längd och innehåll varierar priset hos ovannämnda utbildningsaktörer från 750 kr – 17 600kr.

3.5.2 Gruppinläring - kollektivt lärande

Fördelarna med att lära i grupp anses vara många då gruppen kan utbyta erfarenheter och diskutera deltagarna emellan, men de kan även föra en diskussion med föreläsaren. Gruppinläring ses som kraftfull vid inläring, det skapar sammanhang och relationer som innebär utrymme för kompetensutveckling (Wilhelmson 1998). Att lära i grupp har både för- och nackdelar; fördelarna är att gruppen lyssnar, samtalar och lär av varandra. Nackdel (som också kan bli till fördel) är att gruppundervisningen kan ta längre tid då deltagare i gruppen ifrågasätter utifrån egna erfarenheter och synsätt, vilket kan leda till gruppen går till botten och granskar både sina egna och andras föreställningar. I slutändan ges en djupare kunskap och utbildningsämnet granskas noggrannare (Wilhelmsson & Döös 2002). Vid inläring av något nytt görs det lättast genom att använda praktiska moment i inläringen. Detta har fått en större betydelse på senare tid och kan jämföras med det gamla kinesiska ordspråket i Curt Anderssons (2000) bok:

*”Jag hör det – och jag glömmet det
Jag ser det – och jag minns det
Jag gör det – och jag förstår det”*

”Learning by doing” är en typisk sådan inlärningsmetod som innebär att lärandet underlättas genom att utföra praktiska moment. John Dewey började använda sig utav denna pedagogik redan i slutet av 1800-talet, vilket betyder att lära sig genom att göra. Syftet var att denna så kallade aktivitetspedagogik skulle innehålla teori, praktik, reflexion och handling och Dewey menade att de olika delarna hänger ihop. Med detta ville han även visa att all kunskap måste kunna bli till nytta och ha verklighetsanknytning (Andersson 2000).

När läran om utbildning diskuteras menar många att pedagogik är starkt förknippat med retorik och presentationsteknik, alltså hur budskapet som ska framföras kommuniceras.

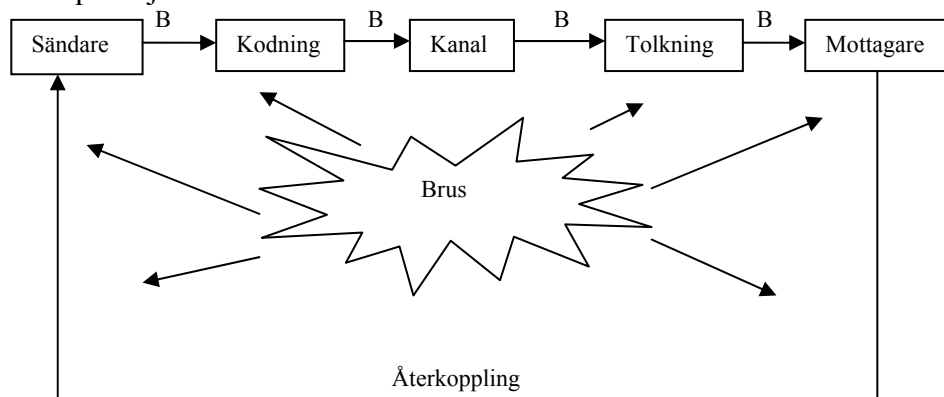
3.5.3 Kommunikation

Ordet kommunikation kommer från latinets ”communicare” och betyder att någonting blir gemensamt (Heide 2005). Kommunikation bedrivs nästan hela tiden och uppstår då något delas med någon annan. Enligt Nilsson & Waldemarsson (2005) så går det inte att låta bli att kommunicera, även om en person bara sitter tyst i ett rum så ger detta utrymme för olika tolkningar. Hela livet kan ses som ett enda stort informationsflöde. Det handlar om överföring och förståelse av en innebörd, finns det ingen förståelse så förlorar man även innebörden.

Det finns flera olika modeller som kan beskriva kommunikationsprocessen, problemet är att processen är så komplicerad att det inte går att beskriva den som en modell. Nilsson & Waldemarsson (2007) tar därför upp tre modeller, den första modellen är: *Hammarmodellen*, denna vardagsmodell används ofta i nära familjerelationer och framför allt i relationer till barn. Den går ut på att upprepa det budskap som ska framföras, ofta sägs samma ord i allt högre volym för varje gång. *Barriärmodellen* tar sin grund i att det finns barriärer och hinder som gör det svårare med direkt överföring av budskap och kontakt med andra människor. Sådana barriärer skulle kunna handla om kultur, erfarenhet, språkvanor, kön och ålder och dessa kan bidra till hur budskapet tolkas. Den sista av modellerna är *Informationsmodellen*, vilket kan liknas vid en checklista över delar i budskapet. Vem avser sändare, Vad gäller budskapet, Till vem är budskapet, Vilket medium används och Vilken effekt får budskapet? Denna modell är effektiv vid kommunikation människor emellan.

Kommunikation sker både som verbal och icke-verbal kommunikation. Det verbala är det som verkligen sägs och det icke-verbala är alla de budskap som förmedlas utan att säga något, exempelvis kroppshållning, kroppsställning, rörelser, gester, mimik, ögonrörelser, tonläge, tystnad (Nilsson & Waldemarsson 2005). Många gånger ses den ordlösa kommunikationen som komplement till det talande. Nilsson & Waldemarsson menar även att sammanhanget som informationsutbytet sker igenom påverkar hur information tas emot. Sådana sammanhang kan vara fysiska, psykologiska, sociala och kulturella. När ett budskap förmedlas är det viktigt att tänka på både vad som sägs och hur det sägs, på så vis får ett samtal två budskapsnivåer samtidigt.

Budskapet går mellan sändare och mottagare. Budskapet kodas, skickas vidare via en kanal till mottagaren, som i sin tur tolkar och avkodar budskapet. Resultatet blir en meningsöverföring mellan personer. Lättöverskådligt kan kommunikationsprocessen se ut på följande vis:



Figur 2. Kommunikationsprocessen, B står för Budskap.

Källa: egen konstruktion

Till sist kontrollerar mottagaren med sändaren för att se att den har tolkat informationen rätt, detta kallas för feedback eller återkoppling. Hinder i kommunikationsprocessen kan vara störningar eller brus, med detta menas allt som läggs till i budskapet som inte ingick i sändarens avsikt (Nilsson & Waldemarsson 2007). Störningar eller brus är allt det som påverkar kommunikationen så att den blir sämre. Sådana störningar kan vara av rent fysisk karaktär som buller och andra störande ljud. Även budskapet i sig kan vara en störning eftersom samma saker kan betyda olika för olika människor. Exempel på detta kan vara ålder, utbildning och kulturell bakgrund som kan påverka hur språket används både från sändarens sida och från hur mottagaren tolkar. Mottagaren kan tolka budskapet på ett sätt som inte avsändaren avsåg, detta kan vara på grund av fördomar, kunskap, uppmärksamhet och iakttagelseförmåga. Även känslor spelar roll när det gäller hur budskap tolkas. En annan störning som skulle kunna vara relevant i just överföring av budskap gällande inläring är att fel kanal används i en specifik situation. Annat brus eller störning i kommunikationsprocessen kan bero på tidsbrist eller teknik.

3.5.4 Återkoppling

Återkoppling i informationsflödet är viktigt, både för den som ska ta emot informationen och den som ger den. För den som föreläser är det viktigt för att försäkras om att individerna ifråga har förstått det budskap som föreläsaren vill leverera. Återkoppling kan på så sätt ses som ett kvitto på att informationen gått fram (Nilsson & Waldemarsson 2005). Vid återkoppling kan eventuella frågetecken eller missförstånd tas upp. Återkoppling kan vara ett viktigt verktyg då praktiska moment läggs in i t.ex. inläringen där den person som tar emot informationen skall göra något hemma. Att göra en återkoppling blir här värdefullt för att se om personen ifråga har förstått budskapet. Vid återkoppling är det viktigt att den sker på ett sätt som inte anses dömande eller uppläxande utan mer beskrivande och prövande. Det viktiga är att inte någon part hamnar i försvarsställning för då förloras syftet med återkoppling, vilket kan ge ett låst läge.

4 Metod och material

I fokusgrupper med två livsmedelsinspektörer samt nio blivande och existerande producenter, samtliga från Blekinge, diskuterade de olika grupperna kring livsmedelssäkerhetsutbildning kopplat till småskalig produktion. För att svara på syftet med undersökningen; att reda ut problem och behov kring livsmedelssäkerhetsutbildning och småskalig produktion, valdes att göra en kvalitativ intervjuundersökning (Björklund och Paulsson 2008). Fokusgrupperna genomfördes på Leader Blekinges kontor i Bräkne Hoby. Resultatet kan inte generaliseras och antas gälla alla småskaliga producenter, dock gav det begränsade antalet deltagare i undersökningen möjlighet till djupgående diskussioner som i sin tur gav en mer ingående förståelse av de småskaliga producenternas situation och förhållande till livsmedelssäkerhet. Valet av metoden fokusgrupp baseras på undersökningens syfte att ta del av småskaliga producenters och livsmedelsinspektörers föreställningar, kunskaper och argumentationer för att kunna utforma en grund för utbildningsmaterial (Wibeck 2000).

4.1 Urval

Livsmedelsinspektörer från Blekinge läns tre miljökontor Karlskrona, Ronneby samt området Sölvesborg, Olofström, Karlshamn (Miljöväst) bjöds in till att delta i fokusgrupp. Två inspektörer, från olika kontor, valde att medverka i intervjun. Blivande och existerande producenter valdes ut med hjälp av så kallat strategiskt urval (Kvale 1997). Genom rekommendationer från Leader Blekinge och med hjälp av en lista över Blekinges producenter från Regional Matkultur (Regional Matkultur 2004) togs kontakt med blivande och existerande producenter med variation på verksamheternas storlek och område. Alla producenter var egenföretagare. För att få spridning på verksamhetsområdena kontaktades producenter inom olika branscher. Följande befattningar hade informanterna: en biodlare, en hjortproducent, två nötköttproducenter, två frukt- och grönsaksproducenter, en lammproducent, en mjölkproducent samt en fiskförädlare. Samtliga informanter verkar i Blekinge. Konsekvensen av urvalet resulterade i ett intervjumaterial med många infallsvinklar och bredd på producenternas problem och erfarenheter beroende på vilken bransch de tillhörde.

4.2 Intervjuteknik

Vid förberedelser inför intervjuer, sammanställningen av intervjuguider (bilaga 2, 3) samt under arbetets analys användes Steinar Kvales *Den kvalitativa forskningsintervjun* (1997), Victoria Wibecks *Fokusgrupper – Om fokuserade gruppintervjuer som undersökningsmetod* (2000). Wibecks bok var till stor nytta med utförlig information kring bl.a. hur själva genomförandet av undersökningen går till, gruppammansättning samt kring moderatorns roll och användes som handbok under arbetet med fokusgrupperna. Vid intervjuerna med blivande och existerande producenter har samma intervjuguide använts och vid fokusgruppen med livsmedelsinspektörer har en separat guide, anpassad efter inspektörens roll, nyttjats. Datainsamlingen genomfördes i form av strukturerade fokusgrupper dvs. fokuserade gruppintervjuer, där moderatören följde intervjuguiden som mynnade ut i samtal kring varje huvudfråga. Vid samtliga tre fokusgrupper fanns också en sekreterare för att

skriftligt dokumentera så mycket som möjligt av samtalet. Alla intervjuer spelades in digitalt.

4.3 Bearbetning av intervjumaterial

Det digitalt inspelade datamaterialet transkriberades ordagrant. Inspelningarna användes för att i efterhand kunna gå tillbaka och lyssna till samtalen i arbetet med databearbetning och analys. Med utgångspunkt från undersökningens syfte att reda ut problem och behov kring livsmedels säkerhetsutbildning och småskalig produktion, lästes transkriberingarna igenom var för sig. Då betydelsefulla uttalanden upptäcktes kopierades dessa och klipptes in i ett tematiseringsdokument. I

tematiseringsdokumentet sorterades sedan uttalandena utifrån åtta teman;

1. Om begreppen livsmedelssäkerhet, egenkontroll och HACCP
2. Erfarenheter kring egenkontroll och livsmedels säkerhet vid småskalig produktion
3. Erfarenheter kring livsmedels säkerhetsutbildning för småskalig produktion
4. Önskemål kring utformning av livsmedels säkerhetsutbildning anpassat efter småskaliga producenters behov
5. Var hittar de småskaliga producenterna information och stöd kring livsmedelssäkerhet?
6. Vad skulle behöva göras för att förenkla och underlätta för de småskaliga producenternas verksamhet gällande livsmedels säkerhet?
7. Om mentorskap vid skapande av egenkontroll och HACCP-planer
8. Framgångnycklar för småskaliga producenter gällande livsmedelssäkerhet.

Utsagorna från samtliga informanter utgjorde grund för denna kategorisering och tematisering av datamaterialet som sedan sammanfattades och resulterade i ”Redovisning och tolkning av fokusgrupperna”.

4.4 Etiska överväganden

I enlighet med informationskravet från Vetenskapsrådet (2001) informerades informanterna om den aktuella forskningsuppgiftens syfte. Vidare upplystes samtliga deltagare i undersökningen om sin rätt att själva bestämma över sin medverkan. Gällande konfidentialitetskravet, dvs. att uppgifter om alla i en undersökning ingående personer ska ges största möjliga konfidentialitet och personuppgifter ska förvaras på ett sådant sätt att obehöriga inte kan ta del av dem, har samtliga informanter godkänt att deras namn fingeras i uppsatsen. Alla insamlade uppgifter om enskilda personer kommer endast användas för uppsatsens ändamål, i enlighet med nyttjandekravet.

För att berörda informanter ska kunna vara anonyma har viktiga citat, gällande konflikten mellan producent och inspektör, uteslutits från uppsatsen. Dock har dessa citat följt med i tankegångarna vid diskussion och har alltså också behandlats i uppsatsen.

5 Redovisning och tolkning av fokusgrupper

De nio blivande och existerande producenterna från Blekinge som deltog i intervjuerna har fingerade namn. Deltog i intervjuerna gjorde Anders, Sven, Richard, Ola, Karl, Karin, Markus, Börje och Mona. Även namnen på inspektörerna är påhittade i enlighet med konfidentialitetskravet. I sammanfattningen heter inspektörerna Lena och Anna.

Tillsammans kommer dessa blivande och existerande producenter samt livsmedelsinspektörer till tals nedan som exempel på småskaliga producenters erfarenhet och behov kring livsmedelssäkerhetsutbildning. Beskrivningen av resultatet sker med utgångspunkt från de teman som databearbetningen och analysen av intervjudata resulterade i. Blivande och existerande producenter behandlas i texten nedan som en och samma grupp; producenter, då gränsen mellan de olika faserna är svårdefinierad, men också för att de i mångt och mycket genomgår samma process vid just uppstarten.

Först följer en sammanfattning från fokusgrupperna med producenterna, sedan kommer sammandrag från fokusgruppen med livsmedelsinspektörerna.

5.1 Tolkning från fokusgrupper med blivande och existerande producenter

5.1.1 Om begreppen livsmedelssäkerhet, egenkontroll och HACCP

Informanterna var överens om att de olika begreppen handlar om ta ansvar från producentens sida för de livsmedel som säljs eller produceras. Så här resonerade Karin under fokusgruppen:

”Man vill ju inte att kunden ska bli sjuk utan självklart så följer man ju de regler och bestämmelser som finns. Man måste inrätta sig där i ledet, det finns en lagstiftning och den är till för att följas. Den ställer krav på oss som producerar, men det är inte utan anledning”

intervju 090310

Dock associeras de olika begreppen livsmedels säkerhet, egenkontroll och HACCP med svårigheter. Följande citat vittnar om oro och ångslan för inspektion: *”Det är det dåliga samvetet hela tiden. Har man dokumenterat allt? (...) Det går ju bra så länge det inte kommer någon kontrollant”* (Ola, intervju 090302). Ang. begreppet HACCP berättade en informant att han precis ska börja jobba med att skapa en HACCP-plan, men att han varken visste vad han ska göra eller var han ska börja. Att ta en in konsult för 10 000-20 000 kr, är inte aktuellt för en liten producent, menade han. Han uttryckte också att han saknar riktlinjer och färdigtryckta formulär för HACCP och konstaterade att han kommer få göra ett eget system.

Anders menade att kontrollen av livsmedelsproduktion ska vara så enkel och rak som möjligt och att det inte borde vara så mycket med papper och administration. Vidare berättade han att han upplevde att alla kontroller blir meningslösa när de ändå inte fungerar. Likaså tyckte Mona att reglerna kring livsmedelsproduktion borde vara tydligare och att det ska vara samma regler som gäller över hela Sverige. Markus berättade att just Livsmedelslagen måste producenterna leva upp till, men att själva egenkontrollprogrammet bara bygger på rekommendationer. Vidare sa han att

producenterna behöver stå på sig med sin kunskap kring produktionen gentemot livsmedelsinspektörernas krav gällande egenkontrollen som, enligt Markus, bygger på rekommendationer. Att det är svårt att hänga med kring vilka regler som gäller var alla informanter överens om och bl.a. Rickard kände att han behöver mer kompetens gällande egenkontroll.

Producenterna såg emellertid också fördelar gällande livsmedelssäkerhet, egenkontroll och HACCP. T.ex. gällande arbetsmoral, att man som producent vill sälja pålitliga och säkra livsmedel:

”Det är ju inte så att vi ska kunna göra hur som helst. Det är vi nog alla medvetna om att vi vill göra bra produkter. Som liten är man ju i princip död om det uppdragar sig att man slarvar eller fuskar”

Richard, intervju 090302

Vidare menade han att det är skönt att ha kontroll och att man är godkänd av myndigheterna samtidigt som produktionen blir professionell. Likaså höll de andra informanterna med om att det är bra att det finns riktlinjer att följa som ska säkerställa kvalitet och säkerhet. Ola tillade att det inte bara är negativt med egenkontroll, att man lär sig under tiden och att man får tänka till lite över sin egen verksamhet också.

5.1.2 Erfarenheter kring egenkontroll och livsmedelsäkerhet vid småskalig produktion

”Jag har en kollega som hade inspektion i höstas och när inspektören hoppade ur bilen på gårdsplanen så sa hon: Bara så du vet det så är jag känd för att vara nitisk. Då börjar det inte så jäkla bra!”

Anders, intervju 090302

Flera av producenternas relation till och uppfattning kring livsmedelsinspektörerna var negativ. Ola menade att det har mycket med personkemin att göra; *”Det är ju inte alla som har gått charmkurs”* (intervju 090302), och att det beror mycket på vilket bemötande man får och ger vid mötena med livsmedelsinspektörerna. Tilltron på tillsyningsmännens kunskap är heller inte alltid stor och Richard menade att producenterna i Sverige inte har samma förutsättningar p.g.a. den varierande kunskapen hos inspektörerna. Han ansåg att vissa p.g.a. okunskap ställer orimliga krav, vilket också syns på det låga antal tillstånd som medges. Anders menade att det är märkligt när en kontrollant som är utbildad på livsmedel ska göra en djurkontroll och vice versa. Som exempel berättade han följande:

”En tjej som var jättetrevligt, det var inget fel på henne, men förtroendet när hon går in i ett häststall där det är några boxar och frågar: Är det mekanisk eller manuell utgödsling här? Då blir det svårt att få något förtroende. Men hon kunde ju inte hjälpa det. Det var ju kommunens fel”

I
intervju 090302

Markus tyckte att vissa inspektörer har fel inställning och att de försöker skrämman producenterna istället för att utbilda dem genom att konkret berätta vad som händer vid olika faror vid livsmedelsproduktion. Dessutom menade han att inspektörerna borde vara mer ödmjuka inför producenter som har hållit igång sin verksamhet tjugo år utan problem och istället ta lärdom utav dessa producenter. Vidare sa Markus; *”Jag menar, vem kan mer om det han sysslar med, än den som sysslar med det själv?!”* (intervju 090310) och konstaterade att det inte finns någon kommunalt anställd inspektör som kan det, men däremot finns det väldigt kunniga statsinspektörer som har en helt annan inställning till egenkontroll än vad kommunens anställda har. Som exempel beskrev Markus inspektörens okunnighet då den anmärker på att Markus fiskprodukter har en hållbarhet på ett år. Inspektören vidhöll att frusen fisk endast håller i tre månader i frys, utan att ta hänsyn till att fisken förvaras i långtidsfrys vid -24 °C vilket förändrar förutsättningarna väsentligt. Markus upplevde att det var lönlöst att föra resonemanget med inspektören som endast hade tre månader i huvudet. Han menade också att det var annorlunda förr; då ringde inspektörerna och ville ha hjälp av honom och till och med Fiskeriverket hörde av sig för att rådlägga. Däremot var Richard mycket nöjd med nya länsveterinären som enligt honom är kunnig och handlingskraftig. Han menade att det är viktigt med kompetens och kunskap och att man kan diskutera problemen med inspektörer och kontrollanter.

Några producenter jämförde förutsättningarna i Sverige med Österrike och övriga Europa och menade att det är konstigt att det kan fungera så olika med tanke på att det i princip är samma lagar som gäller för hela Europa. Richard menade t.ex. att i Österrike och Schweiz finns flera tusen småskaliga slakterier medan man i Sverige ”strypt undan” de små slakterierna. Anders berättade om hans möte med en österrikisk man;

”Han hade också köttdjur på en gård nere i dalen, så jag följde med dit. Han hade 30 kor och i änden där hade han slakteri och sålde bakkdelen och tog resten av köttet till gulasch som han sålde på restaurangen. Det var otroligt att se hur det fungerade! Och då var det så att veterinären körde förbi på morgonen innan kl. 8 till alla som hade anmält sig till levandebesiktning och så kom han kl. 16 och besiktade köttet. Då var det ca 200 kr i avgift, och sen fick de slakta själva där hemma. (...) Jag var inte så insatt, men om jag förstod det hela så var det mest veterinären som skulle hålla koll på allt. De hade ju också hembränning som han gjorde. Beroende på hur många äppelträd eller plommonträd man hade på gården så fick man ett visst antal timmar att bränna med en maskin som staten körde runt men sedan när det var klart kom gubben och plomberade apparaten och körde vidare till nästa. Och det serverade han på restaurangen. Hela hans familj jobbade med detta. Så grunden var de 30 korna och restaurangen”

intervju 090302

Richard hade också hört talas om detta och berättade att veterinären även hade hand om lokalbesiktningen i Österrike. Han tyckte att det var konstigt att det ska behöva kosta 8000 kr i Sverige för enbart lokalbesiktning, medan en subventionerad veterinär i Österrike kan sköta levandebesiktning, slakt- och lokaltillsyn för en billig peng och på så vis hålla landsbygden levande.

Ola berättade om att det gäller att våga satsa och att han tyckte det var svårt att få köket godkänt av myndigheterna; första gången gav han upp, men andra gången hade han lite skinn på näsan och då gick det mycket bättre. Att det känns krångligt och skrämmande med alla krav gällande livsmedels säkerhet tyckte också Anders. Han har själv ingen livsmedelsproduktion och hittills, berättade han, att han inte tänkt börja med något själv eftersom det verkar vara så kämpigt och så mycket bestämmelser. Dock tyckte han att det är synd att det ska vara så svårt eftersom det är roligt att producera lokala produkter som ger jobb på orten. Dessutom, menade han, att djuren inte behöver skickas så långa transporter och ofta produceras ju de lokala produkterna utan konserveringsmedel.

Ett annat återkommande problem som dök upp under fokusgrupperna var kostnader i samband med olika tillstånd och kontroller. T.ex. berättade Richard om sin slutbesiktning på lokal som utfördes av livsmedelsverket. Eftersom Richard behövde ett extra rum för rökning vid förädlingsledet innebar det ännu en kontroll av ett rum, vilket skulle kosta ytterligare 8000-9000 kr till/år. Likaså berättade Markus om hans erfarenhet av de stora kostnader egenkontrollsystemet medför för hans småskaliga verksamhet. Han menade att 170000kr/år går åt till arbete med egenkontroll, tillstånd, kontroller och arvode till Anticimex. Ola höll med om att kostnaderna känns orimliga för en småskalig producent. Själv är han tvungen att betala 8000-9000 kr/år för vattenprov, och han menade att det krävdes ganska många mackor att sälja för att få ihop pengar till det där vattenprovet.

Angående riktlinjer, regler och lagar hade producenterna många åsikter. Ola berättade om hur det gick till för att få sitt kök godkänt;

”Så frågar jag miljöinspektören: Hur ska köket se ut för att det ska vara godkänt för att laga all mat? Det kan inte jag säga, sa han. Men kom in med en plan, så kan jag säga hur den inte ska vara. Så får man hålla på att bolla så. De får inte säga hur det ska se ut, men jag kan komma in med ett förslag som de får slå ner på. Så får man justera lite”

intervju 090302

Richard ansåg att detta system måste vara fruktansvärt ineffektivt och att det inte kan vara rätt med myndigheternas system om folk ska behöva trixa på det här viset. Han menade att det vore bättre om livsmedelsinspektörerna istället kunde berätta hur det ska se ut, t.ex. vilken beklädnad väggar ska ha och vilken struktur golvet ska ha osv. Sven, som är biodlare, såg också svårigheter med lagarna. EU:s nya regler och krav kring slugningsrum innebär att varje förening antagligen får ordna sig ett gemensamt slugningsrum för medlemmarna berättade han. Vidare talade Sven om att problemet med gemensam hantering av honungen ökar risken för att sprida sjukdomar, varvid de nya reglerna försvårar för de småskaliga honungsproducenterna. Just det här med nya bestämmelser och uppdateringar ansåg även Anders vara ett problem. Han menade att uppdateringarna kommer väldigt sent och att de i princip ska vara verkställda så fort man fått reda på det. Istället för att säga att det gäller från och med första januari ligger myndigheterna på en direkt. Likaså berättade Anders att det ibland kommer ut broschyrer om hur man ska fylla i en blankett för att anpassa verksamheten enligt nya regler, men så visar det sig att regeln tyvärr inte är färdig trots att blanketten ska fyllas i. Så snäva förändringar är ju omöjligt för en annan att hinna med, ansåg han. Även Karl tyckte att det är alldeles för mycket paragrafer och menade att missar du en liten grej så kan hela korthuset falla. Mona erfor också problem med reglerna. I hennes fall

upplevde hon att det inte fanns några tydliga svar. Som exempel berättade hon om när hon kontaktade Livsmedelsverket då hon sökte en tabell över hållbarhetstider för lammkött. Där fick hon till svar att det är upp till varje producent att bedöma sina produkters hållbarhet. Mona fann det märkligt att varje enskild producent ska sitta och ”kasta tärning” om hur det ska vara. Hon ringde runt till andra lammproducenter som gav lika svävande svar. Även efter kontakt med miljöhälsokontoret upplevde hon fortfarande reglerna som väldigt luddiga. De gav rådet att lägga köttet i kylan själv och sedan testa efterhand, men Mona menade att alla som har hand om ett hushåll vet hur kött ser ut och doftar när det inte är friskt längre. Först efter en kurs i småskalig livsmedelsproduktion uppe i Bohuslän fick hon svart på vitt kring hållbarhetstider från föreläsarna som hållit på med lammproduktion i många år. Så här resonerade Mona:

”Man hör att det är så himla noga med de här bitarna, och det ska vara noga, problemet är ju det att när man sen börjar gräva på ytan och vill få reda på saker då finns det ingenting på vad det är som gäller. Typ det här med temperaturbiten, där finns det ju ingenting om det. Nu var det ju några som föreläste i Borås som hade hållit på med detta i x antal år och delade med sig av sina erfarenheter angående kött och köttantering. Det är erfarenheten som ger.

intervju 090310

Svårigheterna i kommunikationen mellan producenter och inspektörer var ett annat ständigt återkommande ämne under fokusgrupperna. Börje menade att dialogen mellan myndighet och producent måste bli hälsosammare, trevligare och mer odramatisk. Han förstod att det är svårt för inspektörerna också och att det blir spänningar, att till och med smockan hänger i luften när de kommer ut till producenterna. Han menade att båda parter ju är oroliga över vad som ska komma och att det kan bli en laddad situation. Börje ansåg att det hela handlar om att kunna föra en dialog:

”Javisst handlar det om kommunikation, precis som med allt annat i livet för oss ju. Att kunna prata med varandra. Och att förstå att var och en sköter sitt va. Vi gör ju vad vi kan och de gör naturligtvis det de kan som är deras jobb”

intervju 090310

Vidare berättade han om sitt första möte med livsmedelsinspektören, så här gick det till:

”Tjena, jag heter Börje och jag driver en gård med mjölkproduktion. Och jag skulle hemskt gärna vilja veta och ha en första kontakt eftersom jag skulle vilja starta en småskalig livsmedelsproduktion. Vad hände? Jo, det tas in en rejäl nypa luft i andra änden av telefonen och sedan säger inspektören: o herregud, det är ju salmonella! Det var första kommentaren jag fick. Du driver med mig sa jag. Nej, det förstår du ju själv, det är ju jätteallvarligt. Jag trodde att jag skulle smälla av. Sen kom inspektören ut och ville inte hjälpa mig. Jag hade velat att man kom ut och sa: Tjena Börje! Det här var ju förbannat kul, det här skulle ju faktiskt kunna bli något jättebra. Till och med kanske nya jobb

om något år. De skulle ju kommit ut och istället talat om för mig: gör så här och så här så att du inte går på några onödiga blindminor. Den dialogen vill jag ha”

intervju 090310

Börje frågade sig om inspektörerna inte skulle finnas där för att hjälpa producenterna att komma igång. Han ansåg att producenterna är entreprenörer, företagare som vill göra något som får hjulen att rulla runt i samhället. Likaså upplevde Markus att myndigheterna inte bemötte honom som han önskade bli bemött. Efter att ha hållit igång sin verksamhet i tjugo år och efter att ha levererat till daghem, äldreboende och skolor under nästan lika lång tid utan att ha fått några större anmärkningar bemöttes han nu av en inspektör som körde skrämseltaktik om hur folk kan dö av Markus livsmedel. Markus menade att han gärna tar emot miljöinspektörer som vill samarbeta och hjälpa till, men just den inspektören som han hade besök av senast kommer aldrig innan för hans dörrar igen. Börje förstod Markus och menade att det är förödmjukande att förutsätta att en företagare som hängt med i tjugo år gör fel, som ett inledande möte. Börje menade att alla småskaliga livsmedelsproducenter är livrädda för att komma ut med dåliga produkter, för då är det kört. Istället skulle han vilja att inspektören gav följande bemötande: *”Du, det här har gått väldigt bra i 20 år, ska vi ta det här senaste som kommit som vi kan lära ut?”* (intervju 090310). På så sätt skulle en eventuell blindmina kunna undvikas och då hade inspektören istället uppfattats som en resurs för producenterna, menade Börje. Karin och Mona instämde och menade att som det är nu ser man inspektörerna mest som en myndighet som ska dra in pengar. Vidare berättade Karin att hon inte tror att det är många småskaliga producenter som vågar ringa inspektörerna för att fråga om hjälp med rädsla för att missuppfattas och för att frågan om hjälp kan vändas mot producenten. Även här instämde Mona; man vågar inte lägga korten på bordet hos kommunen och inspektören för man kan inte föra en naturlig dialog med dem. Däremot kände hon sig trygg att fråga om vad som helst på länsstyrelsen där hon springer titt som tätt. Hon menade att där riskerar man inte att bli bortstött och få konstiga svar. Ytterligare en kommentar från Markus vittnar om producenternas inställning och tro till inspektörerna, då han menade att hälsoinspektören inte borde ha rätt att gå ut med information om verksamhetens eventuella brister till tidningarna. Han ansåg att producenten då döms direkt utan att få chans att försvara sig. Dock är producenterna eniga om att sättet att kommunicera skiljer sig från inspektör till inspektör. Karin berättade om sitt första möte med miljöinspektören; hon hade gått livsmedelshygienutbildning och gjort egna hållbarhetstester och hon upplevde, efter sina värderingar, att hon hade en bra lokal. Likväl hade inspektören en hel del synpunkter, men menade Karin, det gick att kompromissa. Karin lyssnade på inspektören och inspektören lyssnade på Karin och sedan fick hon sitt tillstånd.

Ang. revision och kontroller av myndigheter upplevde Karl att det vore bättre om kontroll och miljöhousesyn slogs ihop till samma tillfälle, istället för att det blir flera olika tillfällen för olika kontroller. Vidare berättade Karl att han blev överraskad av förra kontrollen. Eftersom han har gästarbetare ska det finnas skyltar med instruktioner på deras språk. Karl kände att det blev lite överkurs att översätta texterna till polska så han gjorde en rövare och skrev på engelska istället. Dock gick det bra med skyltarna men istället åkte han dit på att han missat att uppdatera vattenanalysen. Han berättade att han fick fjorton dagar på sig att fixa analysen. Karl medgav att han gärna hade sluppit de här kontrollerna eftersom det är så mycket att tänka på om man

har flera olika grönsaker istället för endast en gröda. Ola berättade att han själv inte haft någon revision ännu, men att han var lite oroligt för det. Dock menade han att det skulle vara ett stöd sedan när han väl kan säga att det är gjort. Markus ansåg att inspektörerna gärna får göra oanmälda besök för det blir inte sämre än vad det är i alla fall. Däremot menade han att det vore ett friskhetstecken ifrån myndigheterna att tala om att de tänker göra en inspektion, eftersom producenten ändå inte kommer hinna att bygga om lokalen så som inspektörerna vill ha det innan inspektionen genomförs. Markus kände att kontrollerna gick ut på att inspektören till varje pris skulle hitta fel. Senast handlade det om att Markus hade slipat ner en vägg och målat den med rostskyddsfärg i ett kylrum. Väggen var vit och färgen var grå så det såg lite halvtaskigt ut, men gällande livsmedelssäkerhet ska det inte spela någon roll vilken färg väggen har, menade Markus. Eftersom inspektören inte kunde skylla på att det var fel med färgen till slut gick hon vidare till utsidan, berättade Markus. Vidare ansåg han att det var annorlunda förr;

”I ett rökeri ska du vara medveten om att ett rökeri är i stort sett sterilt utav röken. Det ser skitigt ut på golvet. Vi blev EU-godkända 1996, då hade vi en inspektör från Kristianstad som var hemma och gjorde slutbesiktningen. Och då skulle jag visa honom det här rökrummet och då sa han: det behöver jag inte gå in i, det är ett sterilt rum. Nu i Karlskrona har man gjort ett himla liv om att det ligger ved, ryker och dammar där inne. Förr sa inspektören: det som kan damma det är aska och aska är sterilt. Han kunde vad han sysslade med.

intervju 090310

Börje höll med om att det verkar som om inspektören saknade kunskap och att det är mycket viktigt att man tar helhetsbilden av verksamheten och inte bara tittar på t.ex. rostfläcken på väggen.

5.1.3 Erfarenheter kring livsmedelssäkerhetsutbildning för småskalig produktion

Ola berättade att han gick en HACCP-utbildning och efteråt hade han ett berg av papper som han inte visste var han skulle göra av. Men, menade han, när man väl kommit in i det och anpassat efter sin egen nivå så går det bra. Han ansåg att det ju egentligen bara handlar om att beskriva vad man gör. Ola upplevde att kursen var bra eftersom en bagare med egen erfarenhet berättade vad man ska tänka på. *”Det blir mera tyngd i det eftersom han hade egen erfarenhet”* (intervju 2090302). Sven berättade att kraven på utbildning för biodlare inte är så stora. Dock måste alla gå en endagskurs med för att få hantera bekämpningsmedel mot kvalster. Karin hade gått en livsmedelssäkerhetsutbildning på Torslunda försöksstation¹. Till en början blev hon skrämmd över alla krav som ställdes både gällande livsmedelshygien och rent kemiskt sett. Hon blev osäker på om hon verkligen skulle ge sig in i branschen, men nu i efterhand inser hon att det var väldigt nyttigt och viktigt vetande. Just efter den kursen tappade hon lusten, trots att hon visste precis vad hon ville göra, men så åkte hon iväg

¹ Torslunda försöksstation finns på Öland och drivs av SLU (Sveriges Lantbruksuniversitet). För mer information besök deras hemsida <http://www.lti.slu.se/torslunda/index.html>.

på en ny kurs där hon träffade en massa branschfolk som gav ny inspiration. Utöver de här kurserna har hon också gått olika marmeladkurser samt kurser för att lära sig om marknadsföring och design av burkar och etiketter.

Richard berättade om Eldrimner och att de har bra utbildningar uppe i norra Sverige. Dock fann han att det blir för kostsamt att ta sig dit upp, att resan kostar lika mycket som kursen i sig kostar. Ska man sedan dit flera gånger blir det för dyrt tyckte han. Richard tyckte att det vore bättre om man flyttade runt kursen och föreläsarna från Eldrimner runt om i Sverige i stället. Mona märkte också av det begränsade kursutbud som finns i Blekinge och berättade att hon fick åka till Bohuslän för att hitta en kurs som passade för hennes verksamhet. Hon var nöjd med kursen och tyckte att det var bra att den var branschriktad. Hon upplevde också att hon fick stort utbyte genom att träffa andra producenter som också sysslar med lammproduktion. Dock saknade hon återkoppling efter kursens slut. Markus menade också att utbudet är dåligt här i Blekinge. Han ansåg att det är viktigt att inte blanda en massa olika livsmedelstillverkare i samma utbildning eftersom producenterna har så olika förutsättningar. Däremot menade han att kurserna som arrangeras av Eldrimner är mer branschriktade och på så sätt ger mer för producenterna. Även Anticimex erbjuder kurser kring livsmedelsäkerhet berättade Ola. De har hela kittet med utbildning och konsult hjälp sa han. Han deltog i en av deras kurser och han tyckte den var bra.

Gällande för- och nackdelar med livsmedelssäkerhetsutbildningar tyckte Karl han gärna hade sluppit gå på utbildningarna. Det enda som är bra med egenkontrollsystemet är att man kan gå tillbaka och se när man planterade och när skörden var, menade han. Han ansåg att han inte hade något val eftersom butikerna kräver att han har ett egenkontrollsystem/certifiering. Anders som inte har någon utbildning kring livsmedelsäkerhet, tyckte att det verkar väldigt jobbigt med alla krav som ställs för de småskaliga producenterna kring livsmedelssäkerhetsutbildning. Han ansåg att det måste vara svårt att hänga med i alla bestämmelser samtidigt som man ska ha lust att jobba ändå. Ola tyckte att det var en fördel att han, på Anticimex kurs, fick lära sig att man inte måste godta allt de säger på miljökontoren, utan att det finns ett brett spektra kring vad man kan och inte kan göra.

På tal om utbildning kring livsmedelsäkerhet tyckte de flesta producenterna att det är inte bara är producenter som behöver utbildning och kompetensutveckling utan även livsmedelsinspektörerna. Lars menade att vissa av dem är väldigt duktiga, men att många inspektörer är helt omöjliga och saknar kunskap kring själva produktionen.

5.1.4 Önskemål kring utformning av livsmedelssäkerhetsutbildning anpassat efter småskaliga producenters behov

Alla producenter var överens om att det finns ett behov och intresse av utbildning anpassat efter småskaliga producenters behov. Richard hade en idé och menade att man skulle kunna använda olika naturbruksgymnasium eller liknande ställen som står tomma under vissa säsonger. Han tyckte att man kunde få hit folk till Blekinge från Eldrimner:

”Det vore ju alldeles ypperligt att man tog ned dem hit från Eldrimner. Det vore ju alldeles ypperligt eftersom skolorna hade godkända kök, och då skulle småföretagarna få sin kompetensutveckling. På ett bra sätt och det blir vettigt och ekonomiskt. Själv har jag varit på väg till Eldrimners kurser i Jämtland, men det kostar så mycket att köra 200 mil. Att kursen kostar 5000kr kan det ju

vara värt. Det är ju skillnad om man hade kört 10-15 mil. Det vore något. Det är synd att det inte har utvecklats, att bara de där uppe har nytta av det. De har ju allt från ystning, brödbak till chark- och korvtillverkning. Det är ju fantastiskt spännande!”

intervju 090310

Richard menade att han skulle vilja lära sig mer och på så vis kunna utveckla verksamheten. Som exempel menade han att föreläsare skulle kunna komma till Sjöarps Folkhögskola och att de producenter som är intresserade samlades där. Han ansåg att det vore bra om man kunde få studiematerial redan i förväg, så att man kan läsa på innan kursen, för att sedan gå igenom allt ordentligt med en handledare. Vidare berättade Richard:

”Och så går man igenom alltihop vad man kan tänka sig behöva. Så lite hjälp och tips och trix. Att en grupp likaintresserade samlas på ett ställe. Typ chark, eller styckningsproducenter, som har en gemensam nämnare så man kan använda samma lärare och samma termer. Lite internat där vore ju trevligt. Och så kan man laga lite mat på kvällen naturligtvis. Och då skulle man träffa andra producenter som förmodligen skulle innebära att man skulle få nya vänner och kanske till och med nya affärsvänner. För att när man träffas så där på tu man hand och det går något dygn så genererar det mycket, mer än vad man tror. Man får ett bredare nätverk. Och det är inte fel!”

intervju 090310

Richard berättade att själv hade erfarenhet av en likande sammankomst; då hjorthägningsägare träffades över flera dagar och gjorde olika utflykter och studiebesök och på kvällarna åt och drack de gott tillsammans. Han upplevde att det genererade mycket att träffas även på kvällen över en bit mat och att sammankomsten skapade många nya värdefulla kontakter. Karl berättade att det hade passat honom om någon på Länsstyrelsen i Blekinge hade kunnat hålla i utbildning. Som det är nu får han söka sig till Kristianstads Länsstyrelse, men det mesta får han ta reda på själv berättade han. Dessutom tyckte han att ett bra upplägg på utbildning vore om man träffas först för en teoretisk träff och sedan avslutar med att gruppen och en expert kommer ut till de olika verksamheterna på studiebesök:

”Att de hade kommit och gjort ett besök, ett studiebesök. Det skulle jag uppskatta till 100 %. Att de kommer ut och diskuterar och tittar hur man har det på företaget. För man blir hemmablind när man går hemma. Inte så att de kan klanka ner, utan att de kan komma med förslag så att man kan diskutera saker och ting som man kan göra bättre. Kommer det ut någon sådan som har kunskap, (...) som kan göra ett studiebesök och som är subventionerat från någon källa. Jag tror att många, inte alla, men många hade nappat på det. Jag skulle nog nappa på en sådan grej. Då kanske man kan sätta upp sig på en lista att jag vill ha ett besök på mitt företag. Så kan man då gå igenom allt som man gör och sen sätta sig vid bordet och se vad som kan förbättras så man får bättre lönsamhet till exempel. Det skulle vara guld värt. Man går där

hemma med en trasig sopborste, men den fungerar... jag menar man blir hemmablind. Kommer det nya ögon så ser de det på ett helt annat vis”

intervju 090302

Karl menade att det vore jättebra om man kunde kombinera studiebesöket med teori och att man får ut informationsmaterial innan. Många av de andra producenterna höll med och Anders tyckte att det blir trevligare på det här sättet, att det inte är en inspektion och att man kan föra en dialog. Richard instämde och menade att han skulle betala för en sådan tjänst. Han tyckte att det skulle kunna bli som en inspektion fast på ett annat plan. Karl menade också att den riktiga inspektionen kommer som vanligt sedan, men att man innan dess skulle få möjlighet att ventilera sina problem med en kunnig person som vet hur det ska vara. Ang. upplägg på utbildning tyckte Ola att det är viktigt med en blandning av föreläsning av de som har erfarenhet och grupparbete så att man kan hjälpas åt. Han trodde att det blir för krångligt med endast en teoretisk föreläsning till en början. Karl verkade hålla med och menade att det inte finns något värre än att lyssna på någon som kör på överkurs, att det istället är viktigare att ta de viktigaste bitarna och sedan diskutera kring det. Han ansåg att lagen är till för att följas, men att man kanske inte behöver läsa alla kommatecken. Även Karin tyckte att det är viktigt med teori varvat med praktik eftersom de flesta producenter kanske inte har studievana att sitta längre stunder. Hon hänvisade också åter till utbildningen på Torslunda där delar av utbildningen förlades i köket, vilket var mycket givande. Markus tipsade om mentorskapprogram som han hade erfarenhet av ifrån Kalmar. Upplägget där bestod av en inledande teoridel varefter man åkte ut på studiebesök till alla de företagare som deltog i kursen. Alla deltagare fick sedan en personlig mentor som han eller hon kunde vända sig till med sina frågor. Markus upplevde detta som ett mycket bra upplägg till ett rimligt pris. Han berättade också att det var många som fortsatte att hålla kontakten efteråt, att de skapade sig ett nytt nätverk.

Ang. gruppammansättning vid utbildningen dök olika förslag upp. Bl.a. tyckte Ola att det inte tvunget måste vara en homogen grupp, där alla har samma typ av produktion. Markus däremot, tyckte att man ska differentiera så att deltagarna är inom samma skrå. Allra bäst vore det om man också kunde dela upp grupper efter storlek på företagen fortsatte han.

Under fokusgrupperna kom många önskemål kring föreläsare upp. Ola tyckte att föreläsaren behöver ha erfarenhet av egen livsmedelsproduktion. Richard menade att föreläsaren skulle kunna vara en inspektör som då får en annan roll. Att inspektören då mer är som en konsult, men att man inte ska behöva betala 8000kr. Börje menade att det viktigaste med föreläsaren är att man kan föra en god dialog, istället för att personen bara säger vad som kan gå fel. Han menade att det behövs en inspirerande person som t.ex. Per Nilsson från Eldrimner, som har kunskap och som är medveten om att förutsättningar är olika och unika för varje företag. Markus menar att det borde finnas med en variant av Per Nilsson på alla typer av utbildningar gällande livsmedelssäkerhet, så att det finns en expert att tillgå vid diskussioner om vad som är rätt och fel.

Ang. tidsaspekter tyckte de flesta att vinter/tidig vår vore en bra tid för utbildning. Anders menade att vinter borde passa för de flesta, även för de som sysslar med turism i kombination med livsmedel eftersom det är lågsäsong då. Karl höll med och menade att januari-mars är den bästa perioden, för sedan sätter odlingssäsongen igång. Markus, Karin och Mona menade att höst och vintern är bästa tiden för

utbildning. Börje däremot tyckte att det är en prioriteringsfråga och att om det dyker upp något tillfälle så får man ta sig den tiden. Andra förslag som dök upp var att lägga utbildningen under en helg, eftersom det blir lättare att planera in. Dock tyckte desto fler att det passade bättre att gå på utbildning mitt i veckan. Både dag- och kvällstid förslags angående schemaläggning. Börje ansåg att det vore bra om man kunde förlägga kursen någon kväll i veckan under en längre tid så att man har tid att läsa på och förbereda sig inför nästa tillfälle. På liknande sätt resonerade Mona:

”Sen tycker jag att en utbildning kanske ska vara så att man delar upp den på flera tillfällen. Alltså att inte ha ett paket med två dagar eller en dag och sen ingenting mer. Att man har första paketet och sen går man hem så detta får sätta sig lite. Och sen får man en massa frågor som man vid nästa tillfälle kan ta upp eller återkoppla till. Det har jag märkt nu, vi har gått en massa olika kurser och man har så mycket fokus när man är där, ofta är det så att frågorna kommer när man kommit hem och har funderat lite över det man hört. I just en sådan här bit kan det vara bra att med återkoppling”

intervju 090310

Återkommande under intervjuerna var också att det är viktigt med samarbete över gränser, t.ex. med andra län. Karin ansåg att det är nödvändigt med samarbete för att kunna få ihop t.ex. tolv lammproducenter eller tolv osttillverkare.

5.1.5 Var hittar de småskaliga producenterna information och stöd kring livsmedelssäkerhet?

Några av producenterna nämnde att de fått stöd genom Livsmedelsverket. T.ex. berättade Richard att han fick hjälp av två konsulter från Livsmedelsverket som var väldigt duktiga. De var riktiga klippor som han ofta ringde och bollade idéer med. Vidare berättade han att de till och med kom och gjorde studiebesök hos Richard när de hade vägarna förbi Blekinge, men nu är deras tjänster tyvärr indragna. Utöver konsulternas stöd fick han också en informationsfolder från Livsmedelsverket som Richard tyckte var till hjälp. Eldrimner var också en återkommande aktör som producenterna nämnde. Börje menade att Eldrimner är mycket bra och att det hos dem finns ett koncentrat av kunnande kring småskalig produktion. Att själv söka information på nätet var en metod som producenterna ofta använder sig av också. Två producenter nämnde kommunens miljö- och hälsokontor och fyra stycken berättade att de får stöd från Länsstyrelsen. Andra aktörer som producenterna finner stöd hos var t.ex. Hushållningssällskapen, Anticimex, Torslunda försöksstation samt LRF. Dessutom ansåg flera av informanterna att andra producenter är en viktig källa när man söker stöd. Karin nämnde också att hon har några mentorer som hon ringer till när hon kör fast.

5.1.6 Vad skulle behöva göras för att förenkla och underlätta för de småskaliga producenternas verksamhet gällande livsmedelssäkerhet?

Samtliga producenter var överens om att de otydliga reglerna gällande livsmedelssäkerhet ställer till svårigheter. Richard ansåg t.ex. att det vore mycket bättre om det kunde bli enhetliga regler som gäller över hela Sverige, så att producenterna har samma förutsättningar. Mona höll med om att reglerna är oklara och dessutom verkar det luddigt kring vem som har tillsynsansvaret:

”Sen blir jag inte heller riktigt klok på när det är kommunen som har kontakten med företag eller när det är livsmedelsverket. Det har jag upplevt att folk har sagt att: vi fick välja! Nu har vi en handläggare på livsmedelsverket för det är mycket lättare säger de”

intervju 090310

Mona menade att det vore enklare om det fanns tydliga regler och att det åtminstone skulle vara länsövergripande. Själv berättade hon att hon kontaktade kommunen för att få hjälp, men då hon upplevde svaret otydligt ringde hon till en annan kommun för att se om hon fick samma svar. Dock fick hon ett annat svar där, och hur ska man då veta vad som är rätt, undrade hon. Markus tyckte att länsstyrelsen borde ha större ansvar i den här frågan.

Vidare menade Mona att myndigheterna borde dra större nytta av de producenter som är kunniga och som har erfarenhet. Även Börje menade att erfarna producenter vore en stor resurs för andra producenter som behöver hjälp. Han menade att myndigheterna borde knyta ihop fler producenters erfarenheter och på så vis underlätta för nätverksbyggande och kunskapsutbyte. Detta nätverkande skulle även myndigheterna vinna på eftersom det kommer skapa fler företag som i sin tur ger fler jobb och mer turism, och det går ju i enlighet med politikernas visioner menade Börje: *”Vi ska bli världens bästa matland har Eskil Erlandsson sagt!”* (intervju 090310).

Markus menade att myndigheternas och kommunernas uppträdande gentemot presumtiva mattillverkare är helt avgörande för hur utvecklingen kommer se ut. Vidare berättade han:

”En sak som jag tycker att kommunerna i Blekinge pratar så mycket, att vi ska bli ett jättebra matlän. Vi ska dra till oss så mycket turister. (...) Ska vi ha hit människor så ska de äta, de skall göra och de ska bo, precis i den ordningen. Äta är det största, göra är nästa och bo är det tredje. Och kan de inte äta så kommer de en gång och aldrig mer! Och är det då någon jäkel som blir sjuk, är detta det bästa sättet att köra bort dem, och detta är varenda seriös livsmedelstillverkare medveten om. Skulle någon bli sjuk av det man gjort så kan man lika gärna lägga ner verksamheten. Det kan ta 10 år att få igång en verksamhet men det tar inte mer än 1 månad att riva ner det”

intervju 090310

Markus menade att myndigheterna behöver ge mer stöd åt producenterna för att underlätta för deras verksamhet.

Eftersom miljö- och hälsokontoret är en kontrollmyndighet menade Karin att det fattas ett led mellan producent och myndighet, där det finns möjlighet till rådgivning. Vidare höll många andra producenter med om att det vore bättre och att det skulle underlätta om det fanns någon som skulle ha den rådgivande funktionen.

5.1.7 Om mentorskap vid skapande av egenkontroll och HACCP-planer

Reaktionerna kring mentorskap var mycket positiva under fokusgrupperna. Richard berättade att han skulle hoppa jämfota av glädje om han kunde få stöd i form av mentorskap vid skapandet av egenkontroll och HACCP-plan. Likaså menade Anders

och Karl att det vore guld värt om en kunnig person kunde hjälpa till att ge individuell coaching. Även Börje höll med:

”Det tror vi på eller hur? Jag ser ju Per Nilsson som min mentor, det är ju ett sätt att slippa alla dessa blindskär. Absolut! Även om jag betalar för varenda minut så är det värt det. Då lägger man pengarna rätt. Det blir effektivt, man har ju häcken full med annat så det gäller att hitta sätt att vara effektiv på. Så man kan inte tappa det här med livsmedelssäkerheten. Man måste sköta det, annars kommer det att kosta fruktansvärt mycket pengar. Det är ungefär som när man bygger eller utvecklar sin verksamhet. Säg att jag bygger ett nytt kalvstall och bygger det själv i egen regi och så tappar man hela pejlen på mjölkproduktionen och då kan det kosta otroliga pengar. Istället säger mentorn till mig att, nej du Börje, låt en byggnadsfirma göra detta och så sköter du det andra så mycket bättre”

intervju 090310

Vidare har flera av producenterna positiva erfarenheter av mentorskap. T.ex. berättade Sven om att han är mentor för fyra ungdomar och att han upplever det väldigt stimulerande. Han menade att de är så energiska och entusiastiska och att de ställer frågor som han inte tänkt på innan. Då är det bara att gå tillbaka och läsa i böckerna och han ansåg att det är väldigt positivt och utvecklande att vara mentor. Richard berättade att han har en deal med länsveterinären; om någon ringer veterinären och undrar om just hjortar så får han hänvisa till Richard. Richard menade att han gärna svarar på frågor och att det är jätteroligt att kunna dela med sig av sin erfarenhet. Markus berättade att även han själv fungerat som mentor och att andra har fått komma och ta del av hans verksamhet. Likaså berättade han att om mentorskapsprojektet på Kalmar högskola där hans son medverkat, vilket var ett mycket lyckat projekt enligt Markus. Mona menade också att mentorskap vore bra och att man som liten producent behöver en ”helikopter” som kan gå upp och tala om för en att man kan göra så här istället. Vidare berättade hon att de redan har en mentor som hon ringer och diskuterar med. Så småningom ska de också få hjälp från en företagscoach från LRF och hon ansåg att det känns bra att ha en sådan här livlina eftersom hon inte haft igång sin verksamhet så länge, men också då man så lätt blir hemmablind.

5.1.8 Framgångnycklar för småskaliga producenter gällande livsmedelssäkerhet

Enligt samtliga producenter som deltog i fokusgrupperna är kvalitet en viktig framgångsnyckel. T.ex. menade Richard att det nu är läge för småskaliga livsmedelsproducenter, med tanke på debatten om allt matfusik i livsmedelsindustrin och det ökade intresset för närproducerad mat med kvalitet. Likaså menade Karl att kvalitet var hans signum, och den dagen han inte kan leverera fräscha grönsaker med kvalitet då kan han sluta. Har man hög kvalitet på sina produkter så kommer man långt menade Karl. Börje menade att erfarenhet och kunskap är viktiga ingredienser för att lyckas. Vidare ansåg han att själva kontrollen på ursprunget är viktigt för de småskaliga producenterna att framhäva. Om han t.ex. köper lamm från en viss lokal producent så ska det synas, det ska vara en tydlig avsändare. Köttproducenten ska inte bli anonym för att köttet kommer till Coop, då kan man ju tro att det kanske kommer från Italien eller Spanien.

Att ha koll på egenkontrollen är också mycket viktigt menade Karl och Richard. En liten producent är i princip död om det uppdragar sig att han fuskar eller slarvar menade Richard och därför är det viktigt att producera säkra livsmedel.

Ola menade att det är viktigt att ha en ödmjuk inställning för att lyckas och att det många gånger handlar om konsten att ta människor. Likaså höll Richard med och berättade att han hade ett knep när han har med myndigheter att göra; överhuvudtaget ska man inte säga att *jag ska ha* eller *jag ska*, utan istället fråga *kan man göra så här?* Så att man är lite ödmjuk initialt. Vidare menade Richard:

”Det är ju så att tjänstemän är satta att följa vissa spelregler och de kan inte gå ifrån dem. Och för oss kan det verka alldeles orimligt, men sådant är regelverket. Det kan inte de som person göra något åt utan de är satta att sköta det. Då blir det kanske lite trötta på folk som skäller på dem i alla lägen alltid”

intervju 090302

Mona ansåg att producenters brinnande intresse för sin verksamhet är A och O för att lyckas. T.ex. berättade hon om att deras intresse smittar av sig på kunderna, och att följderna blir mycket positiva:

”Man märker ju på kunden när jag frågar: vill ni hämta eller ska vi leverera det? Då säger de: nej, vi vill komma och hämta. Sen när de kommer hem så säger jag: vill du ta en titt i ladugården och se de nyfödda lammen? Och så kommer de in och blir helt lyriska och tycker att det är helt fantastiskt. Och så kör de hem med sin låda och så hör man av dem via mejl, där de frågar när slaktar ni nästa gång?”

intervju 090310

En annan viktig ingrediens för att nå framgång är nätverk menade Mona och även Karin höll med. Likaså menade Markus att de som startar upp ett företag utan kontaktnät har en mycket tung uppförsbacke att ta sig upp för.

Utöver kvalitet, kunskap om hur man tillverkar säkra livsmedel, erfarenhet, ödmjukhet, ett brinnande intresse, kontroll på ursprung så är det också viktigt med att vara serviceinriktad menade Markus:

”Jag sa en gång till mina anställda för många år sedan att om ni ser att det kommer en bil med kunder som stannar så rusa ut och ta en bit papper med er. Så fort ungarna kommit ut så snyt dem och torka dem i ansiktet. Sen glasögonen på gubben och kärningen och sen fortsätter ni med bilen”

intervju 090310

5.2 Tolkning från fokusgrupper med livsmedelsinspektörer

5.2.1 Om begreppen livsmedelssäkerhet, egenkontroll och HACCP

Båda informanterna var överens om vad dessa begrepp stod för. En av informanterna kommenterade att *”Det är vårt jobb”* (Lena, intervju 090305) och menade på att

deras jobb var att förhindra sjukdom och ohälsa på grund av livsmedel. Anna ansåg att det var deras jobb att se till att upprätthålla folks idé om att det inte är några problem; man ska kunna äta den mat som man köper i affären eller äta ute på restaurang. Lena menade att alla tre begreppen handlar om livsmedelssäkerhet, skillnaden ligger i seriösa och inte tillräckligt seriösa företagare. Vidare tyckte Lena att de som inspektörer måste vara tuffa mot producenterna och menade att om produktionen och livsmedelssäkerheten inte fungerar som den ska så äventyras resten av verksamheten också. Det är framför allt viktigt för deras egen ekonomi och säkerhet och vidare trodde hon att det skulle vara svårt för en producent att överleva om den inte har en god kontroll på sin produktion.

Anna menade att man i Sverige tar livsmedelssäkerhet för givet. I Sverige ska man inte behöva vara rädd för vad man äter, oavsett om man handlar i en butik eller äter på restaurang. Anna berättade att de har tillsynsplikt i princip hela vägen från jord till bord. Vidare sa Anna att när man sen diskuterar begreppen Egenkontroll och HACCP så används dessa olika av olika personer. Hon menade att alla begreppen Egenkontroll, Grundförutsättningarna och HACCP, hänger ihop och har ett och samma syfte.

”Det är ju så att de flesta verksamheter idag bygger på att man har något sorts kvalitetssystem. Få företag kan tillverka något utan att ha ett kvalitetssystem, kunden vill ha en bra produkt och säljaren vill sälja en bra produkt annars kan man inte behålla sitt goda rykte”

Anna, intervju 090305

Nackdelar som kan upplevas från producenternas sida kunde enligt Anna vara kostnaderna kring livsmedelssäkerheten. Hon menade att producenterna t.ex. hellre själva ritade upp sina produktionsanläggningar på ett kuvert eller kollegieblock än att ta hjälp från någon som höll på med detta. Detta innebar oftast att inspektörerna fick mer att anmärka på än vid de anläggningar som var professionellt ritade. Lena menade att om producenten hade låtit en konsult med kunskap om detta fått göra ritningen med en gång hade producenten sparat pengar istället.

Lena var väldigt klar och tydlig med att visa att hon jobbade på en kontrollmyndighet, så när hon åkte ut till företagen så var det på uppdrag gällande en kontroll kring livsmedelssäkerheten. Däremot tyckte hon att företagen skulle kunna se kontrollen/revisionen som ett hjälpmedel, det blev ju ett kvitto på att antingen allt fungerar precis som det ska eller att det inte gör det. Lena menade att hennes uppgift låg i att förelägga om förbättringar eller helt enkelt att företaget fick stänga. Hon menade att när hon går ut till ett företag så måste hon ha med sig en ryggsäck som innebar att hon jobbar på en kontrollmyndighet. Vidare påpekade hon att de inte förelägger eller stänger företaget för ett litet fel, utan att kontrollen är till för att det inte skulle finnas risker i produktionen. Lena menade också att om hon själv varit producent hade hon sett fördelarna med kontrollen och hur den kan vara ett hjälpmedel. *”Gör inte företagaren det, utan man bara känner sig kontrollerade så har man nog fel approach från företagarens sida. Då har man nog missuppfattat sitt eget uppdrag”* (intervju 090305). Lena menade att om man inte klarar en revision utan allvarliga anmärkningar, så skulle man som verksamhet inte få hålla öppet, utan då ska verksamheten vara stängd. En annan aspekt som kom fram var att livsmedelinspektörernas arbete är offentliga handlingar och vill t.ex. en tidning se

protokoll så är inspektörerna tvungna att lämna ut det. Detta trodde man inte att alla livsmedelsföretagarna var medvetna om.

”Att vi kommer ut till företagen är ju för att förhindra livsmedelsosäkerhet, det är ju själva syftet med att samhället har inrättat oss på miljö- och hälsoskyddskontoret. Det är till hjälp för konsumenterna, det är ju för konsumenternas del som vi är där och tittar”

Lena, intervju 090305

5.2.2 Erfarenheter kring egenkontroll och livsmedelssäkerhet vid småskalig produktion

Under fokusgruppen så diskuterades fördelar och nackdelar kring egenkontroll, ”*det ska finnas, PUNKT*”, var Lenas första kommentar (intervju 090305). Sedan gick hon tillbaka till det Anna sagt innan, att man behövde någon form av egenkontroll även om man gjorde skruvar och muttrar, det måste finnas någon sorts kvalitetssystem. Frågan var egentligen bara hur det skulle se ut och i vilken form. Ville man inte anpassa sig till det system som gäller så är producenten nog ute och cyklar menade Lena. Vidare framförde en av inspektörerna ett exempel där ca 300 personer i Västsverige fick EHEC² för att de hade ätit sallad från en odling som bevattnats med åvatten. Hade man gjort en faroanalys på salladsodlingen så hade troligen inte detta utbrott skett, menade hon. Detta kan tyckas vara en liten grej men tack vare, eller på grund av detta, så vet man nu att salladsodlare inte bör vattna med åvatten. Dessa krav fanns inte innan utan det var upp till varje odlare att vattna med vad han ville. Vidare poängterade Anna att hon upplevt att producenterna tyckte att det blev mycket mer administration i och med egenkontrollen och detta upplevdes som mycket negativt. Även Lena menade att företagen inte själva såg vinningen med egenkontrollen som de borde göra, båda inspektörerna upplevde att det som fattades var att företagen behövde få en förklaring om nyttan av egenkontrollen. Först och främst så var det ju ett krav och just att det är ett krav kan vara en bidragande orsak till den negativa inställningen hos vissa producenter. Lena uttryckte även att man helt enkelt måste skicka in en ansökan med tillhörande ritning och flöde och faroanalys annars kan man inte få starta. Är det så att man startar i alla fall så skickas det in en åtalsanmälan mot företagaren. En fördel som påpekades var att om företagaren själva satte sig ner och gjorde t.ex. faroanalysen och tänkte igenom sin produktion så ger det en annan kunskap och förståelse.

”Man kan se det så att egenkontrollen gör så blir det tvunget att sätta sig ner och tänka och strukturera. Få ett strukturerat tankesätt, och det är det inte alla som är så duktiga på. Det är väldigt fiberrikt och nyttigt att göra detta om man ska starta något så viktigt som att starta en produktion inom livsmedelsbranschen.”

² EHEC (Enterohemorrhagisk E. coli) är en bakterie som kan finnas i tarmarna hos människor och kor. Bakterien blir farlig då man blir smittad av kontaminerade livsmedel, andra människor men också av vatten och djur (http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=12081&epslanguage=SV 2009-03-24).

Anna trodde att det i grund och botten var en kompetensfråga och att kunskapsbrist hos producenterna gjorde att det upplevdes som svårt att sätta sig in i egenkontrollen och HACCP. Vidare sa Anna att det inte var helt enkelt att sätta sig in i HACCP, man behövde i stort sett läsa en hel bok för att förstå vad HACCP egentligen handlar om. Det fanns ingen lättförståelig information om HACCP, delvis kanske för att det är väldigt komplicerat. Vissa kommuner hade ganska bra information men Anna poängterade att just HACCP var ett komplicerat område. Hon menade även att det var svårt att ta fram ett informationsmaterial på ca 10 sidor som ändå täckte allt som borde vara med. Hon tog även här upp problemet med hur livsmedelsutbildningar var uppbyggda gällande just HACCP, egentligen krävdes en utbildning på 2 veckor för att få tillräcklig kunskap i HACCP, det går inte på 1, 2 eller 3 dagar.

Ett annat problem som upplevdes var att det finns producenter som startat sin tillverkning i gråzonen, hemma i köket för att testa. Att det finns de som gör på detta sätt gör ju att approachen blir helt fel från företagets sida. Det finns kanske en god idé som blir lite för stor hemma i köket och i och med detta så finns ju risken att det som tillverkas inte är riktigt okej för man har inte tänkt igenom vilka faror som kan finnas.

Diskussionerna kring Livsmedelsverkets och branschorganisationernas roller var livliga. Anna menade på att Livsmedelsverket lagt ut mycket ansvar som skulle vara branschspecifikt på organisationerna för att de skulle ta fram branschspecifika faror och riktlinjer, men samtidigt blev nivåerna på de olika branschorganisationerna väldigt olika och gav olika detaljerade riktlinjer. Vidare sa Lena att det inte fanns branschorganisationer för alla branscher och att man upplevde en viss slöhet hos branscherna, att det har tagit för lång tid. Det borde ju ligga i branschernas eget intresse att ta fram bra information till producenterna menade Lena. Ett annat problem var att kommunerna tolkar lagstiftningen på olika sätt och detta är inte bra för livsmedelsbranschen när inte alla ges samma förutsättningar.

Anna menade även att om man följde lagstiftningen så sparar detta både tid och pengar för företaget, i alla fall om man tänkt driva företaget långsiktigt och inte bara ett halvår. Vidare berättade Anna:

”Till exempel om man kör till bilbesiktningen så har man ju olika inställning, en del säger att jag hoppas att de inte hittar något, så jag slipper lägga pengar på den. En del kanske försöker dölja saker som man vet är fel och liknande. Jag brukar säga tvärtom att jag är glad om de hittar alla fel som kan finnas – så jag slipper krocka eller något på grund av att inte bromsarna fungerar. Det är samma sak som folk tänker när vi inspektörer kommer, en del tycker att det är bra och menar att de har nytta av det själva. Andra tycker bara att det är en pålaga och något jobbigt och dumt. Men i längden så tror jag att den här kontrollen ger något gott. Precis som det säkert händer färre olyckor för att vi har en bilbesiktning, så tror jag att matsäkerheten skulle sjunka rätt så drastiskt om inte vi myndigheter skulle funnits”

5.2.3 Erfarenheter kring livsmedelssäkerhetsutbildningar för småskalig produktion

Anna kommenterade att det inte finns några som helst kunskapskrav för en person som vill starta ett livsmedelsföretag utöver att det står nerskrivet att man ska ha tillräckliga kunskaper för det man ska göra. Men vad som upplevs som tillräckliga kunskaper kan vara luddigt. Tankar blir då – är det för enkelt att starta ett livsmedelsföretag idag? Det kom upp många tankar kring utbildningarna som finns idag. Inspektörerna upplevde att de kurser som producenterna har gått har varit endagskurser och att många producenter tror att de ska kunna allt efter en sådan kurs. Tyvärr så är de flesta av de här kurserna mest som repetitionskurs och ganska otillräckliga om man vill starta ett livsmedelsföretag. Har man då ingen grundkunskap så kan man nog få det svårt och då köper man kanske in sitt egenkontrollprogram från en konsult istället. Detta kan få konsekvenser, t.ex. att producenterna har en pärm i hyllan som de inte förstår hur de ska använda, menade Anna. Sen har man kanske betalt mycket pengar för det också. En aspekt som dök upp var:

”Att det är väldigt bra för Sveriges livsmedelsproducenter, även de här små som vi pratar om, att vara tvingade att göra någon slags kurs för det ger tid för eftertanke och de skulle kunna få goda idéer genom att gå en kurs. De skulle få kompetensutveckling för det.”

Lena, intervju 090305

En annan aspekt gällande utbildning i egenkontroll var att man inte skulle blanda ihop producenter från olika branscher. Anna hade erfarenhet från en producent som hade blivit blandad med nio andra företagare från olika branscher. Det blir ju inte bra, ska föreläsaren gå igenom hur man bygger upp en HACCP-plan så kan den i detta fall se ut på tio olika sätt. Med tanke på detta tyckte båda informanterna att det vore bra om branschorganisationerna hade hand om utbildningarna. Det skulle spara både pengar och renommé åt branschen, för det är inte bra att ha en massa företagare som inte har kunskap. Om man däremot samlade en massa företagare som var någorlunda inom samma bransch och *”tvingade dessa att gå en kombinerad livsmedelssäkerhets- och produktutvecklingskurs i två veckor så hade de säkert utvecklat 7 olika produkter var under dessa veckor. Detta skulle företagarna ha otroligt stor nytta av detta i sina företag, även sådana saker som de inte räknat med innan de gick kursen i egenkontroll”* (Anna, intervju 090305). Att nätverka och träffa andra i liknande situationer är viktigt även för den egna kreativiteten. Vidare menade Anna att när det gäller just HACCP så är det från början tänkt för större företag. Vid utbildning i HACCP ska man egentligen ha en specialist i mikrobiologi, en i livsmedelskemi och en expert i fysikaliska faror. Utöver detta ska man ha någon som ska göra HACCP-planen åt producenten också. Det kan bli kostsamt för en liten producent. En annan tanke som inspektörerna hade var, att de trodde att det var svårt för producenterna att välja vilken utbildning de skulle gå. Flera konsultföretag har gått från sina endagsutbildningar till halvdagsutbildningar, då det blir billigare och man kan sälja fler utbildningar. Troligen blir det då även så att producenterna väljer dessa utbildningar för att de är billigare men i slutändan så tullas det ju på kunskapen.

5.2.4 Önskemål kring utformning av livsmedelssäkerhetsutbildning anpassat efter småskaliga producenters behov

Båda informanterna var överens om att det kunde vara branschorganisationerna som skulle hålla i dessa utbildningar, det skulle bli till vinst både för producenterna och för branschen i fråga. Att göra som en del utbildningsanordnare gör idag genom att samla tio olika typer av företag blir mest förvirrande för företagen. Alla har de ju olika typer av faror etc. Lena menade att grunderna i livsmedelshygien är samma, väsentliga och allmänna så dessa kunde man ha en speciell gemensam utbildningsdag till. Vidare sa Lena:

”Det bästa vore om de fick en ordentlig grundutbildning och sen branschspecifikt på det, för det är vad de behöver. Det vore bra för livsmedelsföretagen i Sverige om man hade bättre branschvisa livsmedelsutbildningar. Därefter hade man kortare uppföljningar, det hade utvecklat företagen.”

intervju 090305

Vidare poängterade båda informanterna att man skulle dela utbildningen i två delar, en teoretisk och en praktisk del. Anna ansåg att ett bra upplägg skulle kunna vara om föreläsaren först går igenom vad en produktbeskrivning är och därefter låter producenten göra sin egen produktbeskrivning. Sen fortsätter man med flödesschemat på liknande sätt med en beskrivning först och sen ett praktiskt moment där producenten jobbar mot sitt eget företag. Man fortsätter på detta sätt genom alla de moment som ingår i egenkontrollen och HACCP, sen vid kursens slut så har producenten själv skapat sin pärm som innehåller de delar som krävs. Tar man detta stegvis och låter producenten jobba mot sitt eget företag så blir nog lättare att få producenten att förstå varför man ska göra det. Fördelen med att producenten gör detta själv jämfört med om han köper in programmet från en extern konsult blir flera. För det första så förstår producenten vad det är den har gjort och hur man ska använda det och för det andra så sparar den alla de pengar som det kostar att köpa in tjänsten. Problemen med alla endagsutbildningar som finns på marknaden är att de skriver: ”*du lär dig allt om allting och även om egenkontrollen*” (Anna, intervju 090305). Man kan inte lära sig allt på en dag, detta ger bara falska förhoppningar till producenterna som sen tyckte att utbildningen bara var bortkastade pengar. För endagsutbildning lämpar sig repetitioner för livsmedelshygien. För att locka producenter till en utbildning skulle man även kunna bjuda in en föreläsare i form av goda exempel, det kan vara från en helt annan bransch, som kommer och berättar hur han eller hon har lyckats. Någon som delar med sig av sina framgångsnycklar. Man skulle kanske rent av bjuda in en livsmedelsinspektör som fick prata om den verksamhet som de bedriver.

Anna berättade även om den skiftande kvalitén på de egenkontrollpärmarna som hon sett ute hos producenterna och menade att det finns mycket att göra annorlunda. Under fokusgruppen diskuterades det även om studiebesök skulle vara något att lägga in i utbildningen men då framkom åsikter att det i så fall gäller att man kommer till mönsterföretag. För ska man lära sig något så måste man ju lära det från någon som är duktig på det den gör, det värsta scenariot som båda inspektörerna kunde tänka sig var att producenten kom till fel ställe och på så sätt också fick med sig fel och brister hem till sitt eget företag. Samtidigt trodde båda att studiebesök säkert skulle kunna vara en lockelse. Lena påpekade även att hon tyckte att alla som ska starta ett nytt företag

borde göra studiebesök ändå för att få reda på hur en liknande rörelse skulle kunna se ut.

5.2.5 Var hittar de småskaliga producenterna information och stöd kring livsmedelssäkerhet?

Båda inspektörerna menade att det finns en hel del material för producenterna att hitta. Även att de själva på Miljö- och Hälsovårdsmyndigheterna får frågor och att de ger en hel del råd trots att det inte är meningen att de ska gå in som konsulter. Båda inspektörerna menade på att de tipsade jämt och tyckte att många av de som ringde, inte ens hade försökt att ta reda på svaret själv. Ett vanligt scenario kunde enligt Anna vara:

”Jag ska starta ett gårdsmejeri, vad gäller? Och då förväntas det att vi ska ge information och råd som sagt. Då säger vi att det finns några EU-förordningar, Livsmedelslagen, livsmedelsförordningen och märkningsföreskrifter. Ibland sitter man i telefon i flera timmar, då tar vi ju på oss en större roll än den vi ska ha. Bara för att man märker att det saknas så mycket kunskap.”

intervju 090305

Även LRF har bra material att tillgå, *Guide till småskalig livsmedelsproduktion*. Anna tyckte att den var ganska bra, den tar upp en hel del kring just livsmedelssäkerhet och går även in lite på vad som gäller för olika branscher. Det står dock inte så mycket om varje sak men guiden är bra hjälp till en början. Bland annat så innehåller den checklistor och liknande. Denna typ av broschyrer gjorde Livsmedelsverket innan, den tog upp vad som krävdes av olika lokaler och vad de olika lokalerna skulle innehålla. Lena tillade att det finns arkitekter som enbart håller på med att rita kök, dit man kan vända sig för att få hjälp. Hon menade att om de kom ut till ett företag som har ett arkitektritad kök så fick de oftast inte så mycket att anmärka på. Anna tyckte även att det finns de producenter som faktiskt letar väldigt mycket själva, de hittar en hel del information när de surfar runt. Däremot menade Lena att det kanske inte passar alla producenter att hitta information på nätet:

”Men det här är företagare som inte är så intresserade av att göra detta, de är duktiga, praktiska och kreativa. Så dessa människor hade behövt ett koncentrat från rätt sorts människor och rätt sorts experter. Det är de värda, de skulle få det underlättat för sig. För man kan surfa runt och bli knäpp på alla kända idéer på hur man kan göra ett egenkontrollprogram eller HACCP-plan.”

Lena, intervju 090305

5.2.6 Vad skulle behöva göras för att förenkla och underlätta för de småskaliga producenternas verksamhet gällande livsmedelssäkerhet?

Anna berättade att hon tycker att Livsmedelsverket borde ta mer ansvar, för att underlätta för producenterna. Som det är nu så hänvisas det till lokala tillsynsmyndigheter och branschorganisationer, menade hon. Här tyckte hon att det statliga Livsmedelsverket istället skulle kunna ha en mer aktiv roll. Vidare menade

hon att de olika branschriktlinjerna från branschorganisationerna är lagda på väldigt olika nivå. Bagarna har väldigt enkla, medan andra branscher har mer detaljerade riktlinjer. Som det är nu är det upp till varje bransch, så länge Livsmedelsverket godkänner riktlinjerna menade hon. Dessutom är Livsmedelsverkets information om egenkontroll väldigt allmänt hållen. Lena berättade att det inte finns branschriktlinjer för alla branscher och att detta problem är något som alla branscher borde prioritera för att ge stöd åt producenterna.

Anna menade att det borde finnas någon slags försöksanläggning för producenterna där man kan prova på, utan att behöva smygstarta hemma utan tillstånd. Hon menade att det är svårt för producenterna att veta om man verkligen ska våga satsa på ett kök innan man kan veta om ens produkter fungerar i praktiken.

Ang. utbildning menade Anna att det skulle underlätta för producenter om livsmedelssäkerhetsutbildningar sköttes av branschorganisationerna. Vidare menade hon också att det bästa vore om grupperna består av producenter inom liknande verksamheter. Att det är olika nivå på de utbildningar som finns är också ett problem menade Anna. Han hade hört talas om att det var på gång en certifiering eller något likande för livsmedelutbildare, vilket vore en bra lösning för att ge jämnare kvalitet på utbildningarna tyckte Anna.

Lena menade att det behövs ett koncentrat av rätt sorts människor och rätt sorts experter, det är producenterna värda. Hon ansåg att det finns så mycket information så att det är svårt för producenterna att sortera ut vad som är relevant gällande egenkontroll:

”Jag skulle själv bli lite osäker om jag hade varit företagare. Det finns mycket, och mycket är jättestort. Då tänker man kanske behöver jag allt detta, man behöver experthjälp för att hitta vad som är lagom, vilken nivå man ska ligga på. Och det står ju ingenstans. Antingen väldigt summariskt eller väldigt öppet. Det är nog lätt att bli osäker om man hade varit företagare själv.

intervju 090305

5.2.7 Om mentorskap vid skapande av egenkontroll och HACCP-planer

Båda informanterna tyckte att tanken kring mentorskap var bra men att det nog skulle vara svårt i praktiken. Det kan ju vara så att det skulle kunna finnas en viss konkurrens mellan mentor och adept, vilket försvårar vid mentorskapet. Dock trodde de samtidigt att om man bara hittade rätt personer så skulle mentorskap vara bra, tyvärr så är det nog svårt att hitta dessa personer menade de. Hittade man bara rätt personer skulle detta kunna ge ytterligare ett perspektiv till adepten. Sen menade Lena att även om man såg det från inspektörens perspektiv, så ville de ju inte att man transporterar vidare fel från en verksamhet till en annan. Med tanke på detta blir det oerhört viktigt att hitta personer som gör bra saker och på rätt sätt. En annan tanke Lena hade var att om man nu ska driva ett livsmedelsföretag så borde man ha inställningen att vilja lära sig hela tiden, det är många bitar som ska fungera i ett företag. *”Ska man vara professionell så ska man kunna lite extra!”* (intervju 090305)

5.2.8 Framgångsnycklar för småskaliga producenter gällande livsmedelssäkerhet

Både Lena och Anna tyckte att framgångsnycklar var seriösa företagare som hade lite av varje, de har lite kunskap om allt. De ska ha alla blombladen, de ska ha en långsiktig, ren tanke och stor kunskap om vad de sysslar med. Även att det är viktigt att se ett helhetsperspektiv, att det är viktigt att satsa på alla delar i företaget.

”Jag tror att tanken på god livsmedelshygien och personlig hygien är ett framgångskoncept. Det är ju inte slumpen som gör att stora snabbmatskedjor har ett ganska omfattande egenkontrollprogram. Att man sällan får hår i maten där! Man ser lika sällan att personalen slarvar med huvudbonad. (...) Jag tror att erfarenhet och kunskap krävs för att kunna bli framgångsrik.”

Anna, intervju 090305

6 Sammanfattning

Under fokusgrupperna framkom indirekt ett mönster som följde fyra olika teman; 1. *utbildningsstruktur* rörande innehåll och upplägg, 2. *branschriktat* rörande önskemål om tillgång till effektiv utbildning med kvalitet, 3. *kommunikation* rörande förmedling av kunskap och förväntningar/kunskapskrav samt 4. *tidsaspekter* rörande när och hur utbildningen förläggs. Nedan redovisas de sammanfattade temana utifrån producenternas tolkade behov:

1. Utbildningsstruktur

- Dra nytta av befintliga lokaler och förlägg utbildningen där, t.ex. på naturbruksgymnasium som står tomma under vissa perioder eller försöksanläggningen vid Karlshamn Livsmedelscentrum
- Ge ut informations/utbildningsmaterial i förväg (efter betalad anmälningsavgift)
- Varva teori och praktik
- Genomför utbildningen gruppvis för kollektivt lärande
- Bjud in föreläsare: goda exempel på producenter, livsmedelsinspektörer, föreläsare/företagare med egen erfarenhet, branschexperter
- Låt studiebesök/mentorskap ingå i utbildningen för att städa bort ”hemmablindhet”, ge inspiration och ökad effektivitet
- Ge plats för reflektion genom att samla utbildningsdeltagarna till återkoppling en tid efter utbildningstillfället

2. Branschriktat

- Branschriktad utbildning för att ge högsta effektivitet och kvalitet
- Samla homogena grupper med producenter inom samma bransch. Gå över gränser för att få ihop grupper
- Dra nytta branschföreträdare som föreläsare, ger experthjälp
- Använd Eldrimmers kunskap och kompetens genom att bjuda in föreläsare från deras verksamhet

3. Kommunikation

- Ge tillfälle, på neutral mark, för inspektörer att presentera sin roll som kontrollmyndighet samt att producenter får möjlighet att presentera sin ställning
- Framhäv fördelarna med livsmedelssäkerhet, vilket gör utbildningen till ett behov istället för krav
- Klargör förväntningar/kunskapskrav på producenter
- Lyft fram framgångsnycklar kring småskalig produktion; livsmedelssäkerhet är en del av ett komplext samspel
- Uppmuntra till ”fri diskussion”, vilket ger utrymme för djupgående reflektioner
- Inspirera till nätverkande och samarbete för att underlätta producenternas situation

4. Tidsaspekter

- Förlägg utbildningen under en längre tid, egenkontroll är ett komplext system som inte går igenom under en dag
- Planera in utbildningen under sen höst - tidig vår, ej under helger, både under kväll- och dagtid.
- Låt utbildningen löpa under upprepade tillfällen

7 Diskussion

7.1 Om begreppen livsmedelssäkerhet, egenkontroll och HACCP och dess betydelse för utformning av utbildning.

Informanterna i producentgruppen var överens om att det handlar om att ta ansvar för sina produkter. Däremot tolkades de flesta producenter känna osäkerhet och se svårigheter ang. egenkontroll och HACCP. En av inspektörerna menade att själva *kravet* på egenkontroll kan vara en anledning till producenternas negativa inställning, att det hela ses som ett måste. För att förändra denna attityd är det viktigt att fördelarna med egenkontrollprogram, såsom exempelvis arbetsmoral, effektivitet, professionalitet och ständig kompetensutveckling utöver själva livsmedelssäkerheten verkligen framhävs vid utbildningstillfället. Vidare tyckte informanterna i producentgruppen att reglerna kring livsmedelsproduktionen borde vara tydligare och att samma regler skulle tillämpas över hela Sverige. En av informanterna ringde till två grannkommuner i Blekinge och fick två olika svar och menade att det inte är lätt att veta vad som är rätt. Just att lagarna tolkas och efterföljs olika över kommunerna är olyckligt för producenterna. För att minska att förutsättningarna blir så olika skulle det vara bra om branschorganisationerna fick en större roll vid livsmedelssäkerhetsutbildningen i framför allt Egenkontroll, HACCP. Detta kan jämföras med det förslag som omskrivs i ”Trygg med vad du äter – nya möjligheter för säkra livsmedel och hållbar produktion” (SOU2009:8), där det föreslås att branscherna ska få en större rådgivande roll.

Under diskussionerna kring HACCP och egenkontroll framkom hur olika de båda parterna, inspektörer och producenter, ser på innebörden av begreppen. En av inspektörerna var tydlig med att hon ansåg att kontrollanterna måste vara extra tuffa mot producenterna medan producenterna tyckte att det var alldeles för höga krav som ställdes på dem. En av inspektörerna ansåg också att det inte finns några tydliga kunskapskrav för att starta ett livsmedelsföretag, att vem som helst utan kunskap kan börja tillverka livsmedel. Några specifika krav som ställs på en livsmedelsproducent kunde ej hittas, men däremot finns desto fler bestämmelser om livsmedelsproducentens ansvar. T.ex. ansvarar producenten bl.a. för att livsmedlen måste vara säkra att konsumera, att företagen har koll på produkternas spårbarhet samt att företagen ska kartlägga och regelbundet se över kritiska punkter i sina processer och se till att kontroller görs vid dessa punkter (Europeiska kommissionen 2006). För att tydliggöra livsmedelsproducentens ansvar och roll är det viktigt att deltagarna i utbildningen på ett tidigt stadium informeras kring skyldigheter och krav som ställs.

Vidare tar både producenter och inspektörer upp att det ofta handlar om stora kostnader när det gäller utbildningar. Priserna för utbildningar i ämnet kan variera från 750 kr – 17 600 kr enligt de företag som nämns i litteraturstudien. För att komma undan de stora kostnaderna kan utbildningarna förläggas under Leader Blekinges verksamhet, som kan subventionera utbildningskostnaden till viss del. Leader Blekinge arbetar specifikt med lokal utveckling och entreprenörskap och ger stöd till tidigare oprövade och innovativa utvecklingsinsatser. Just landsbygdsprogrammet som Leaders verksamhet ligger inom möjliggör olika former av ekonomisk ersättning för att stödja hållbar utveckling (Leader 2009).

7.2 Hur kan informanternas erfarenhet kring småskalig livsmedelsproduktion och livsmedelssäkerhet komma till nytta i utbildningen?

Ett av de mest frekventa ämnena under fokusgrupperna var kunskapsbrist; producenterna menade att inspektörerna saknade kunskap och vice versa. Som objektiv moderator och sekreterare ingavs känslan att båda parter, dvs. inspektörer och producenter, satt på stor kunskap och erfarenhet, dock olika typer av kunskap. Som exempel menade en producent att livsmedelsinspektören inte hade kunskap om de specifika förutsättningarna i verksamheten då inspektören påstod att fisk endast kan lagras tre månader i frys och att producentens hållbarhetstider därmed inte höll måttet. Producenten ansåg det som kunskapsbrist att inspektören inte tog frysens temperatur i beaktande vid bedömandet. Likaså menade inspektörerna att det bland många producenter fanns kunskapsbrist gällande just livsmedelssäkerhet. Så hur är det då, lever de båda parterna upp till kraven som ställs? Europaparlamentets krav (882/2004) på livsmedelsinspektörerna innehåller svärdefinierade begrepp, t.ex.:

”De myndigheter som är behöriga att utföra offentlig kontroll bör uppfylla ett antal verksamhetskriterier som garanterar deras opartiskhet och effektivitet. De bör ha tillgång till tillräckligt stor, för ändamålet väl kvalificerad och erfaren personal, och lämpliga utrymmen och lämplig utrustning för att kunna utföra sina uppgifter ordentligt”

De många *bör* och uttryck som *tillräckligt*, *lämpligt* ger utrymme för tolkning och gör det svårt att fastställa vilka krav som faktiskt gäller. Dock saknade, enligt SOU 2009:8, de lokala inspektörerna i vissa fall kunskap och erfarenhet, vilket bl.a. visade sig vid inspektion. Även Livsmedelsverket verkade uppleva kunskapsbrist vid kompetensförsörjningen i kontrolleret, då en av Livsmedelsverkets punkter i deras regelförenklingsprojekt består av arbete för att få fram fler och bättre utbildade livsmedelsinspektörer (Livsmedelsverket 2008). Att även vissa producenterna saknar kunskap och kompetens är ett faktum, inte minst eftersom flera av informanterna själva säger sig behöva kompetensutveckling och mer kunskap för att kunna producera säkra livsmedel och hänga med i nya bestämmelser och lagar. Likaså visade utredningen ”Krav på livsmedelsföretagarna, utbildning i livsmedelshygien” (Önell 2006) på att det fanns stora brister i företagets rutiner och dokumentation av egenkontroll. Producenternas insikt kring behov av att öka kompetensen gällande livsmedelssäkerhet i sin verksamhet i kombination med den upplevda bristen på utbildningsmöjligheter, stärker anspråket på att ta fram livsmedelssäkerhetsutbildning för producenterna i Blekinge.

Ett av de andra återkommande problemen som diskuterades under fokusgruppen var kommunikation mellan producent och inspektör. Producenternas åsikter kring detta ämne innehöll bl.a. uttalanden om skrämseltaktik, dramatiska möten, rädsla, efterfrågan på hälsosam dialog och om inspektörernas tendens för att belysa svårigheter i stället för möjligheter. Likaså menade inspektörerna att kommunikationen inte alltid var den bästa och de ansåg det svårt att få producenterna att förstå egennytta med livsmedelssäkerhet. Ordet kommunikations betydelse; att något blir gemensamt (Heide 2005), är högst relevant i diskussionen eftersom just livsmedelssäkerhet också är den gemensamma nämnaren för producent och inspektör. Enligt insamlad data från fokusgrupperna kan kommunikationen, parterna emellan, tolkas följa *Barriärmodellen*, där olika hinder gör det svårare med direkt överföring av budskap och kontakt med andra människor, vilket kan vara en orsak till

kommunikationsproblemen. T.ex. kan osäkerhet och okunskap framkalla denna typ av kommunikation. Även *Hammarmodellen* dvs. att budskapet som ska framföras upprepas, ofta genom att använda samma ord om och om igen i allt högre volym, kan vara en av orsakerna till bristerna i kommunikationen (Nilsson & Waldemarsson, 2005). Exempel på olika hinder som försvårar vid mötet mellan producent och inspektör verkar vara rädsla för inspektion och dess eventuella följder, brist på förståelse för varandras roller, kunskapsbrist, att de båda parterna har olika typer av kunskap samt sätt att uttrycka sig. Andra typer av *brus* dvs. störningar, kan t.ex. bero på fördomar eller att budskap tolkas olika. Nilsson och Waldemarsson (2005) skriver också att sammanhanget som meningsutbytet sker igenom påverkar hur informationen mottas, vilket kan kopplas till när inspektören kommer ut till producenten och dess verksamhet, då båda parter kan vara spända vilket ger en laddad situation. För att överbrygga kommunikationssvårigheterna och på så vis skapa bättre dialog skulle en presentation av inspektörers respektive producenters roller vara på sin plats i utbildningens startskede. Inspektörerna skulle företrädesvis berätta om deras roll som kontrollmyndighet och om hur kontroller går till. Samtidigt ges tillfälle för producenterna att presentera sig och sin verksamhet. Att båda parter kommer till tals på neutral mark kan ge ett mer avslappnat möte parallellt med att förståelse för varandras roller skapas, vilket i sin tur stärker förtroendet gentemot varandra.

Både producenterna och inspektörerna verkar vara överens om att HACCP är ett komplext system och särskilt inspektörerna poängterar att det inte är något man lär sig över en dag. En av inspektörerna menade att HACCP egentligen är gjort för storskaliga livsmedelsindustrier och att systemet kan vara svårt att anpassa efter småskalig livsmedelsproduktion. Likaså ansåg Broman & Åström (2005) i rapporten "Förutsättningarna för småskalig livsmedelsproduktionen" att regelverket är komplext och anpassat till mer storskalig livsmedelproduktion. Dock krävs att även de småskaliga producenterna följer systemet och därför är det viktigt att komplexiteten tas i beaktande vid beslut om livsmedelssäkerhetsutbildningens längd. Utbildningen bör därför förläggas till flera tillfällen och även ge utrymme för återkoppling där frågor och missförstånd kan redas ut (Nilsson & Waldemarsson 2005).

Samtliga informanter ansåg att det borde ges samma förutsättningar för livsmedelsproducenter oavsett om det jämförs med t.ex. Österrike eller grannkommunen om nu EU:s gemensamma lagar gäller. Eftersom Sverige är en del av EU så gäller den grundläggande EU-förordningen nr 178/2002 som innehåller allmänna principer för hur medlemsstaterna ska lagstifta inom livsmedelsområdet och vilka livsmedelsföretagarnas grundläggande skyldigheter är. Att lagarna efterföljs och tolkas olika beroende på vilken kommun eller vilket land som berörs är en komplicerad fråga, men för att åtminstone minska olikheterna kring förutsättningarna borde, återigen, branschrepresentanterna engageras och ges en rådgivande funktion vid utbildningstillfällena.

Under fokusgruppen upplevdes att producenterna inte alla gånger var medvetna om att inspektören tillhör en kontrollmyndighet och att inspektörens roll alltså egentligen inte innefattar rådgivning. Enligt förslagen kring den nya myndighetsstrukturen "Trygg med vad du äter – nya myndigheter för säkra livsmedel och hållbar produktion" (SOU 2009:8) skall kombinationen tillsyn och rådgivning undvikas för att lägga grund till en trovärdig statlig tillsyn. Trots att en av inspektörerna i fokusgruppen påpekade att de tillhör en kontrollmyndighet, menade inspektören att de ofta måste ta på sig rådgivningsrollen som egentligen inte tillhör deras arbetsuppgifter. Att inspektörerna antas ha rådgivningsroll utöver kontrollansvaret förekommer även på andra ställen. T.ex. söker de i Bromölla kommuns platsannonser

efter en miljöinspektör; ”Arbetsuppgifterna utgörs i huvudsak av rådgivning och kontroll” (AMS 2009). Oavsett om inspektören råder eller inte, är det viktigt att både producenterna och inspektörerna själva är införstådda i vilken roll inspektören besitter. För att tydliggöra inspektörens funktion är det av stor vikt att inspektören får tillfälle presentera vilken roll hon/han har vid utbildningstillfället, för att på så sätt undvika oklarheter och missförstånd kring vem som ansvarar för vad.

7.3 Vilken nytta kan dras av informanternas erfarenheter kring livsmedelssäkerhetsutbildning för småskalig produktion i utbildningen?

Några av producenterna berättade att de upplevde alla krav och skyldigheter kring livsmedelssäkerhet som avskräckande, vilket ibland ledde till att de tappade lusten och drivet att fortsätta sin verksamhet. Dock menade en av producenterna att hon nu i efterhand förstod vikten av livsmedelssäkerhetsbestämmelserna och att det var en nyttig process att genomgå. För att inte skrämma deltagarna i livsmedelssäkerhetsutbildningen utan istället hjälpa dem att övervinna eventuell osäkerhet är det angeläget att samtidigt inspirera och lyfta fram det positiva med att driva säker livsmedelsproduktion. Ett sätt att sporra deltagarna och ge inspiration kan vara genom att bjuda in goda exempel på framgångsrika småskaliga livsmedelsproducenter till att föreläsa kring vad producenterna har att vinna på egenkontrollsystem. På så vis kan kravet och tvånget som många producenter upplever kring livsmedelssäkerhet istället vändas till något positivt, att det ses som ett hjälpmedel och leder till effektivare verksamhet istället.

De flesta av producenterna kände till Eldrimners verksamhet och önskade att kunna ta del och dra nytta av deras kunskap och kompetens. Eldrimner, som är nationellt centrum för småskaligt mathantverk, berättade på sin hemsida att de ger kunskap, stöd och inspiration till småskaliga mathantverkare i hela Sverige (2009). Genom verksamhetens branschråd kan visserligen producenterna få hjälp och stöd via mejl eller telefon, men då i stort sett hela Eldrimners kursutbud är förlagt till Rörsta, Ås (strax utanför Östersund) ger det långa avståndet svårigheter och det blir kostsamt att delta i kurserna. För att tillgodose producenternas önskan om att ta del av Eldrimners kunskap (och dessutom uppfylla Eldrimners påstående om att hjälpa småskaliga mathantverkare i *hela* Sverige) skulle föreläsare från Eldrimner bjudas in till livsmedelssäkerhetsutbildningen i Blekinge.

Både inspektörer och flera producenter såg en viss risk med all dokumentation som egenkontrollarbetet medför; de menade att alla papper lätt kan samlas i en hög som blir liggande om producenten inte vet hur de ska användas eller hur man arbetar med egenkontrollprogram. Likaså såg inspektörerna faror med att köpa in ett egenkontrollprogram av en konsult som gör jobbet åt producenten. Följderna blir vanligen att producenten har en egenkontrollpärm utan att veta hur den ska användas. För att undvika och minimera risken för den liggande pappershögen och den oanvända pärmen krävs att utbildningen lyfter fram fördelarna med egenkontroll och livsmedelssäkerhet. Det gäller då att framhäva och marknadsföra utbildningen attraktivt för producenten och få dem att känna att utbildningen ser till deras behov istället för att det känns som ett tvång.

7.4 Önskemål kring utformning av livsmedelssäkerhetsutbildning anpassat efter småskaliga producenters behov.

Efter det rika material som fokusgruppsintervjuerna gav uppkom att det fanns ett stort behov och intresse av utbildning utformat efter just småskaliga producenters behov enligt både producenterna och inspektörerna. Det fanns en vilja hos de flesta informanter i producentgrupperna som deltog i undersökningen att kompetensutvecklas. De såg vinster med detta och ansåg att ökad kunskap gör producenterna proffsiga och duktiga i verksamheten. Både inspektörerna och producenterna var tydliga med att belysa att utbildningarna ska vara branschspecifika. Detta går helt i linje med vad utredningen ”Trygg med vad du äter – nya möjligheter för säkra livsmedel och hållbar produktion” (SOU2009:8) föreslår.

Både producenterna och inspektörerna menade att det är viktigt att ha homogena grupper, där sammansättningen ger goda förutsättningar för en meningsfull utbildning. Blandas grupperna blir det svårare för den föreläsare som ska anpassa sig till tio olika typer av företag och producenterna i sin tur kan uppleva att det är slöseri med både pengar och tid. Att lära i grupp anses vara kraftfullt enligt Wilhelmson (1998), det skapas sammanhang och relationer och detta kan ge utrymme för god kompetensutveckling. Fördelar med gruppinläring eller kollektiv lärande som ofta används idag, är att gruppen lyssnar, samtalar och lär av varandra. Genom diskussion kan deltagarna dra nytta av varandras erfarenheter. Även Wilhelmson & Döös (2002) skriver att om lärande i grupp och menar att gruppinläring ger en djupare kunskap eftersom deltagarna kritiskt granskar vad som sägs genom diskussioner. När det gällde upplägget på utbildningen var producenterna och inspektörerna överens om att teori och praktik bör varvas. Flera av producenterna menade att det var viktigt med tanke på att de inte var studievana och tyckte att det var jobbigt att bara sitta och lyssna under lång tid. Vid inläring av något nytt är det lättast att lära genom att praktiskt göra det, vilket kan jämföras med John Deweys modell Learning By Doing, som vill att all kunskap vid inläring måste kunna bli till nytta och ha verklighetsanknytning (Andersson 2000). Även Curt Andersson (2000) använde sig av ett citat som stödjer detta:

*”Jag hör det – och jag glömmet det.
Jag ser det – och jag minns det.
Jag gör det – och jag förstår det”*

En av informanterna berättade att hon varit på en utbildning, där de först hade fått en teoretisk föreläsning och sedan gått vidare ut i ett produktionskök där de fick arbeta mer praktiskt. Ett upplägg på en utbildning i livsmedelssäkerhet kunde vara att först ha en grundläggande livsmedelshygienutbildning som kunde vara öppen för olika typer av verksamheter eftersom dessa delar innehåller allmänna regler. När det kom till Egenkontroll och HACCP skulle det bli mer branschspecifikt med en föreläsning i moment 1, där innebörden av en produktbeskrivning förklaras, därefter fick producenterna göra sin egen produktbeskrivning. Sedan förklaras flödesschemat på liknande sätt med en beskrivning först och sen ett praktiskt moment där producenten jobbar mot sitt eget företag. På detta sätt går de olika delarna i genom och när utbildningen är färdig så har producenten skapat sin egenkontrollpärm själv. Detta ger många vinningar, dels kan producenten stolt visa upp sin pärm och dels förstår de innebörden av det som står i pärmen. Just detta är något som inspektörerna upplevt; att om producenten köpt in sin egenkontrollpärm så har producenterna en pärm i hyllan som de inte vet vad de ska använda till. Om producenterna själva får göra sin

egenkontrollpärm undviks denna situation. Vidare uppkom det önskemål från producenternas sida om att bjuda in föreläsare till utbildningstillfällena. Önskemål var då att det skulle vara föreläsare med erfarenheter från egen produktion. Viktigt var även att det var expertföreläsare som var med, Eldrimner var en av de aktörer som önskades och kom upp flertalet gånger under fokusgrupperna. Producenterna ansåg att det fanns stor kunskap att hämta just från Eldrimner men att det var för kostsamt att resa till Jämtland där Eldrimner till stor del bedriver sin verksamhet. Därför skulle det vara viktigt för producenterna om föreläsare från just Eldrimner kunde bjudas in till utbildningarna.

Både producenterna och inspektörerna tyckte att det skulle vara bra att en livsmedelsinspektör fick komma och föreläsa vid något tillfälle under utbildningen. Detta skulle kunna vara ett bra sätt att förbättra kommunikationen och förståelsen mellan inspektör och producent. Precis som nämnts tidigare i diskussionen, är sammanhanget där kommunikation sker är viktigt (Nilsson & Waldemarsson 2005) och därför kan just utbildningstillfället vara ett bra tillfälle att låta producenterna och inspektörerna träffas på neutral mark. Producenterna var även tydliga med att utbildningen skulle förläggas under flera tillfällen. Dels för att det, enligt både producenter och inspektörer, är omöjligt att ta in all den information som en väl upplagd utbildning skall innehålla på en dag. En annan viktig synpunkt som producenterna hade var att det är viktigt med återkoppling. En av producenterna berättade att hon hade gått en bra utbildning, men den saknade återkoppling. På detta sätt kunde hon sen inte veta om hon var på rätt spår eller inte. Nilsson & Davidsson (2005) skriver att det är viktigt med återkoppling i informationsflödet. Återkoppling kan ses som ett kvitto på att informationen gått fram som den ska. Med tanke på upplägget på en utbildning där producenten kanske ska gå hem och göra ett praktiskt moment är det väldigt viktigt med återkoppling så att producenten får reda på att de har förstått vad som ska göras.

En av informanterna tyckte att man skulle dra nytta av lokaler som kanske står tomma på kvällstid. Det finns både produktionskök och naturbruksgymnasium m.m. som har livsmedelsgodkända kök, här skulle utbildningsverksamhet i livsmedelssäkerhet för småskaliga producenter kunna bedrivas. Här ges det tillfälle att varva teori och praktiska moment i en utbildning.

Under fokusgrupperna framkom önskemål på att ha någon form av studiebesök under utbildningen. Det pratades om två typer av studiebesök, dels en typ där producenterna önskade att en expert var med under studiebesöket. Denna expert kunde hjälpa producenten att undvika att bli hemmablind. Denna person skulle även kunna komma innan det var dags för besök av inspektörerna. Den andra typen av studiebesök kunde vara att deltagarna i utbildningen skulle kunna besöka varandras verksamheter, detta för att på ett avslappnat vis kunna utbyta idéer och kunskap med varandra. Den största nyttan skulle vara att bilda nätverk, vilket under fokusgrupperna har uppfattats som en oerhört viktig del i det småskaliga livsmedelsföretagandet. Alla informanterna var överens om att utbildningarna skulle vara förlagda under senhöst – vårvinter då de upplevde att det fanns tid över. Vidare var de överens om att utbildningen skulle förläggas vid upprepade tillfällen t.ex. en kväll i veckan under en viss tid. När det gällde tiden på dygnet varierade svaren, en del föredrog dagtid och andra kvällstid.

7.5 Kan de småskaliga producenternas källor till information och stöd kring livsmedelssäkerhet användas i utbildningen?

De flesta informanterna hade ganska klar bild över vart producenterna kunde vända sig med olika frågor. Bland annat nämndes Livsmedelsverket, miljö- och hälsovårdsmyndigheter, hushållningssällskap, LRF, Länsstyrelsen och Anticimex. Hade ett branschrådgivande organ funnits, som man skriver om i utredningen ”Trygg med vad du äter – nya möjligheter för säkra livsmedel och hållbar produktion” (SOU2009:8), skulle detta vara till stor hjälp och vägledning för producenterna. Just detta rådgivande led mellan producent och inspektör efterfrågade både producenter och inspektörer. Den stora skillnaden mellan producenter och inspektörer var att producenterna i stor utsträckning även angav Eldrimner som viktig aktör. Hit kunde producenterna vända sig med frågor, få tips och känna samhörighet. Att Eldrimner, som fungerar som ett nationellt centrum för just småskaligt mathantverk (Eldrimner 2009), är så betydelsefulla för producenterna kan bero på att de lättare kan identifiera sig med detta forum där de hittar den kunskap och kompetens de efterfrågar. Nackdelen producenterna upplever är att verksamheten som till största delen bedrivs i Jämtland blir svåråtkomlig för producenter i södra Sverige. Flera informanter påpekade att det blir dyrt att ska åka på utbildningar i Eldrimners regi. Producenterna såg även andra småskaliga producenter som mycket värdefulla, att skapa nätverk är viktigt för småskaliga producenter. En av informanterna menade att blir det en oerhört svår uppförbacke under en lång tid om man som småskalig producent inte har ett bra nätverk. Flera av producenterna såg sig ha oerhörd hjälp genom att söka på Internet, och menade att de kan hitta väldigt mycket där, men att det också kan bli ganska förvirrande med den oändliga tillgång till information nätet kan innebära. Vid en utbildning i livsmedelssäkerhet skulle det därför vara viktigt att tipsa nyetablerade, blivande företagare om just dessa olika instanser där man kan få stöd och information. Genom en utbildning i livsmedelssäkerhet som är branschspecifik kan deltagarna även få en bra grund till nätverk tillsammans med andra deltagare.

7.6 Hur kan informanternas tips kring hur man underlättar för småskalig livsmedelsproduktion användas vid skapandet av utbildning?

Producenternas återkommande önskan om tillgång till experthjälp för specifika branscher och inspektörernas diskussion kring att branscherna kunde ta mer ansvar för sitt skrå skulle kunna lösas genom att bjuda in branschrepresentanter som föreläsare vid utbildningstillfällena. Om branschrepresentanterna fanns tillgängliga som föreläsare och bollplank vid utbildningstillfället, skulle producenterna få den experthjälp de efterfrågar. Är utbildningen inriktad mot t.ex. kött och charkprodukter så ska den ledas av en branschrepresentant som är insatt i frågan och kan svara på frågor. Inspektörerna menade att branschorganisationerna borde hjälpa producenterna inom sitt eget skrå samtidigt som branschen också vårdar sitt renommé. Att låta producenterna ta hjälp av branschföreträdare stämmer väl överens med utredningen ”Trygg med vad du äter – nya myndigheter för säkra livsmedel och hållbar produktion” (SOU 2009:8) som föreslår att branschföreträdarna ska komma att bli ett rådgivande organ inom den föreslagna Livsmedelssäkerhetsmyndigheten.

En av inspektörerna ansåg att det skulle underlätta för de småskaliga producenterna om det fanns en försöksanläggning, där producenten kunde provtillverka sina produkter till en början. Inspektören menade att det kunde ge trygghet åt producenten

att ha möjlighet att prova sina produkter innan det ska satsas pengar på utrustning och lokaler. Dessutom behövde inte producenterna ”tjuvstarta” hemma i köket utan tillstånd om det fanns en försöksanläggning. I Karlshamn kommer det att startas upp ”Centrum för livsmedelsutveckling i Karlshamn” som är tänkt för små och medelstora företag, där producenter ska kunna testa sina idéer inom livsmedelsbranschen. Genom detta projekt är det tänkt att producenterna ska få proffsig hjälp och tillgång till speciellt anpassade maskiner (Nimlin 2008). Denna satsning stämmer väl överens med Blekinges vision om att småskalig livsmedelsförädling och annan produktion som härrör från jordbruket och som kan knyta an till den lokala identiteten ska stimuleras (Länsstyrelsen Blekinge Län 2008). Försöksanläggningen vore en lämplig plats för livsmedelssäkerhetsutbildningen, där det kan ges möjlighet att varva praktik med teori.

Även om producenterna inte verkade vara riktigt medvetna om att inspektörerna tillhör en kontrollmyndighet som ej har rådgivande funktion, tycktes de mena att det saknas ett led mellan producent och inspektör. Många av producenterna tolkades dra sig för att fråga livsmedelsinspektörerna om råd, eftersom de var rädda att frågan kunde misstolkas och leda till problem med inspektörerna. Inspektörerna själva diskuterade svårigheten kring att de ibland fick ta större rådgivningsroll än vad som ingår i deras yrkesroll. Utifrån vad producenter och inspektörer sade under fokusgruppen kan tolkas att det saknas ett rådgivande led de båda parterna emellan. Återigen menade inspektörerna att det borde underlätta för producenterna om branschorganisationerna tog större ansvar och gav mer stöd. Som tidigare nämnt i diskussionen kommer just branschföreträdarnas rådgivande roll stärkas enligt ”Trygg med vad du äter – nya myndigheter för säkra livsmedel och hållbar produktion” (SOU 2009:8), vilket förhoppningsvis kommer underlätta för de småskaliga producenternas verksamhet i framtiden.

7.7 Om hur informanternas erfarenhet kring mentorskap vid skapande av egenkontroll och HACCP-planer kopplas till utbildning.

När det gällde mentorskap rådde det delade meningar hos producenterna och inspektörerna. Inspektörerna menade att det gällde att verkligen hitta rätt personer till mentorrollen. Tanken med mentorskap ansågs vara god men samtidigt menade inspektörerna att det nog skulle vara svårt i praktiken. En av inspektörerna påpekade att konkurrens mellan företagen var en aspekt som kunde försvåra vid mentorskapsprojekt. Vidare kan resonemanget kopplas till Nilsson & Waldemarsson (2005) som skriver att det är viktigt att en återkoppling inte blir uppläxande eller dömande för adepten, utan att relationen istället blir beskrivande och prövande. En annan synpunkt som inspektörerna diskuterade var svårigheten att få tag på ”rätt” mentorer och att detta i sin tur kunde leda till att mentorn transporterade vidare fel från den egna verksamheten till adeptens verksamhet. Dock menade de att det skulle kunna vara mycket givande eftersom adepten genom mentorskapet skulle se sin verksamhet med nya ögon. Producenterna var väldigt positiva till mentorskap och menade att de genom en mentor skulle bli mer effektiva i sitt företagande både praktiskt och ekonomiskt sett. Producenterna var eniga om att de lätt blir hemmablinda i sin egen verksamhet och hade de haft en mentor som kom till dem ibland skulle deras perspektiv breddas. En producent berättade att han var mentor åt ett antal ungdomar och menade att det var mycket utvecklande och positivt även för honom som handledare. Av producenternas önskemål om mentorskap tolkas denna

läroform vara en viktig del att ta med i utbildningen. Exempel på aktörer inom småskalighet som jobbar med liknade former, såsom coaching och långsiktig rådgivning, är Eldrimner (2009) och LRF (2009).

7.8 Kan informanternas tips kring framgångsnycklar för småskaliga producenter, användas i utbildningen kring livsmedelsäkerhet?

Sammanfattningsvis tolkades följande egenskaper och aspekter att ha stor betydelse för producenternas framgång enligt informanterna: god kvalitet på produkterna, säkra livsmedel, kunskap och kompetens, ödmjukhet, serviceinriktning, nätverkande, framhäva ursprunget dvs. att det är närproducerat samt att ha ett brinnande intresse för sin verksamhet. Att producera säkra livsmedel och ha kontroll över produktionen är en förutsättning för att kunna driva en verksamhet, men övriga ovanstående synpunkter är alltså också essentiella för att nå framgång. Enligt Eldrimner broschyr "Vad är mathantverk?" krävs att producenten varvar teoretisk och praktisk kunskap samtidigt som känslan/passionen måste vara med; först då i denna kreativa process ges en skaparglädje som blir drivkraften i mathantverket, vilket i sin tur ger en mångfald av speciella produkter med unik smak och kvalitet (2009). Vid utbildningstillfällena är det betydelsefullt att poängtera just detta; att ett framgångsrikt livsmedelsföretag bygger på många olika faktorer och att livsmedelsäkerhet är en utav dem.

7.9 Metod och material

Valet av fokusgruppsundersökning som undersökningsmetod visade sig vara en bra metod. Precis som Viktoria Wibeck (2000) skriver så gav fokusgrupperna möjlighet till djupgående diskussioner och tillfälle att studera informanternas föreställningar, kunskaper, attityder och värderingar kring livsmedelsäkerhet och småskalig produktion. Strukturen på intervjun med utrymme för diskussion gav ett rikare material, jämfört med de delar av intervjun då specifika frågor ställdes. Denna erfarenhet är viktig att föra vidare till utbildningstillfällena; att uppmuntra till "fria diskussioner" för att få fram fler dimensioner av problem och erfarenheter. Vidare var valet av att intervjua både småskaliga livsmedelsproducenter och livsmedelsinspektörer givande. Att få ta del av båda parter åsikter gav en mer komplex bild samt möjlighet att jämföra de båda grupperna och få flera perspektiv på problematiken kring livsmedelsäkerhet.

7.10 Relevans

Jordbruksministern Eskil Erlandsson säger att Sverige skall bli "Det nya matlandet". Det politiska målet är att Sverige ska bli bäst på mat i hela Europa (JO 08.029 2008). Med tanke på detta behövs det många fler småskaliga producenter som kan producera den närodlade, hantverksmässigt tillverkade maten som de svenska konsumenterna efterfrågar. Med detta som bakgrund i kombination med att Leader Blekinge fått indikationer, från flera håll, från de småskaliga producenterna om problematiken kring just livsmedelsäkerhet känns ämnet högst relevant. Flera småskaliga producenter tycker att livsmedelsäkerheten är alldeles för krånglig och väljer istället att lägga ner sina planer på att starta livsmedelsproduktion p.g.a. detta. För att istället uppmuntra och öka kunskapen hos livsmedelsproducenterna i Blekinge, så att de kan bidra till "Det nya matlandet" är denna uppsats av relevans.

7.11 Uppslag till nya studier

Det verkade råda stor förvirring kring inspektörernas roll; får och ska de ha en rådgivande funktion eller inte? Inspektörerna sade sig själv tillhöra en kontrollmyndighet, men berättade samtidigt att de även ger råd till livsmedelsproducenterna. Producenterna i sin tur verkade inte vara medvetna om att inspektörerna egentligen bara ska utföra kontroll. Är de olika definitionerna kring inspektörernas funktion något som gäller för hela Sverige, eller bara i Blekinge? Vad ska och får inspektören göra? Intressanta frågor som ger uppslag till nya studier.

Kommunikationsproblemen mellan inspektör och producent var ett komplicerat ämne som verkade spela stor roll i problematiken kring livsmedelssäkerhet och utbildning. Även detta ämne skulle behöva utforskas djupare och är ett ytterligare uppslag till fortsatta studier.

8 Slutsats

Myndighetsutövningen egenkontroll medför komplicerade konflikter mellan producent och inspektör. Inspektörerna säger att de behöver bli tuffare mot producenterna och producenterna tycker att det redan ställs väldigt höga krav.

Denna konflikt berör utbildningen och hanteras genom att låta producent och inspektör mötas på neutral mark där båda parter får presentera och tydliggöra sin roll. För att producenterna ska kunna möta de höga kraven som ställs är det tänkt att denna livsmedelssäkerhetsutbildning ska gå in som ett stöttande mellanled mellan producent och inspektör, så att producenterna får möjlighet till experthjälp.

Av informanternas svar och diskussioner från fokusgrupperna konstaterades att både producenter och inspektörer upplevde ett behov av utbildning kring livsmedelssäkerhet anpassat efter småskaliga producenters behov. Diskussioner kring kommunikationssvårigheter och kunskapsbrist var återkommande teman som båda parter upplevde som problem. Resultatet från fokusgrupperna kan delas in i fyra huvuddelar för att tydliggöra hur utbildningen kan anpassas efter de småskaliga producenternas behov. Första delen handlar om *utbildningsstruktur* och lyfter fram vikten av att varva teori med praktik, kollektiv lärande, bjuda in föreläsare med olika bakgrund, studiebesök/mentorskap samt tillfälle för återkoppling. Nästa grundsten belyser vikten av *branschriktning* för att ge effektivitet och kvalitet, homogena grupper samt att kunna erbjuda branschföreträdare som experthjälp. Tredje delen handlar om *kommunikation* och behandlar följande punkter: ge tillfälle för inspektör och producent att presentera sin roll, lyft fram fördelar och gör utbildningen till ett behov istället för krav, uppmuntra till ”fri diskussion” och klargör förväntningar/kunskapskrav på producenter. Slutligen handlade fjärde grundstenen om *tidsaspekter* med följande innehåll; förlägg utbildningen under en längre tid, planera in utbildningen under sen höst – tidig vår och låt utbildningen löpa under upprepade tillfällen.

Meningen är att underlätta för Blekinges småskaliga producenter så att de kan utveckla sina verksamheter och på så sätt bidra till en levande landsbygd med fler arbetstillfällen och bredda utbudet av småskaligt producerade produkter.

9 Källförteckning

AMS (2009). *Miljöinspektör Bromölla Kommun*. (Elektronisk). Tillgänglig:
[http://pb.arbetsformedlingen.se/Standard/SokFritext/VisaPlatsannonsFritext.aspx?ids=5254851&returntourl=http%3a%2f%2fplatsbanken.arbetsformedlingen.se%2fStandard%2fSokFritext%2fSokFritext.aspx%3fq%3ds\(t\(brom%25c3%25b6lla\)\)sp\(67\)sr\(1\)c\(AE277B1F\)](http://pb.arbetsformedlingen.se/Standard/SokFritext/VisaPlatsannonsFritext.aspx?ids=5254851&returntourl=http%3a%2f%2fplatsbanken.arbetsformedlingen.se%2fStandard%2fSokFritext%2fSokFritext.aspx%3fq%3ds(t(brom%25c3%25b6lla))sp(67)sr(1)c(AE277B1F)) (2009-03-31)

Andersson, C. (2000). *Kunskapssyn och lärande – i samhälle och arbetsliv*. Lund: Studentlitteratur

Anticimex (2009). *Utbildning*. (Elektronisk). Tillgänglig:
<http://www.anticimex.se/default.asp?objectid=158> (2009-03-06)

Björklund, M. & Paulsson, U. (2008). *Seminarieboken – att skriva, presentera och opponera*. Lund: Studentlitteratur

Broman, L. & Åström, C. (2005). *Förutsättningarna för småskalig livsmedelsproduktion – en uppföljning*. Miljö och jordbruksutskottet, Stockholm. (Elektronisk). Tillgänglig:
<http://www.livsmedelssverige.org/regmat/litt/Förutsättningarna%20för%20småskalig%20livsmedelsproduktion.pdf> (2009-02-17)

Culinary Heritage (2008). *Welcome to Culinary Heritage* (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.culinary-heritage.com/> (2009-02-24)

Eldrimner (2009). *Om Eldrimner*. (Elektronisk). Tillgänglig:
http://www.eldrimner.com/1551.om_eldrimner.html (2009-02-24)

Eldrimner (2009). *Vad är mathantverk?* (Elektronisk). Tillgänglig:
http://www.eldrimner.com/1551.om_eldrimner.html (2009-04-02)

Europaparlamentets och rådets förordning (2004). *Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004*. (Elektronisk). Tillgänglig:
<http://www.slv.se/upload/dokument/Lagstiftning/2000-2005/F%20882-2004%20foder-%20och%20livsmedelskontroll.pdf> (2009-03-23)

Europeiska kommissionen (2006). *Livsmedels- och foderföretagens skyldigheter*. (Elektronisk). Tillgänglig:
http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/responsibilities/obligations_sv.pdf (2009-03-31)

GMP (2009). *Om företaget*. (Elektronisk). Tillgänglig:
<http://www.gmplivsmedel.se/index.html> (2009-02-24)

Gustavsson, P. (2001). *Handbok för HACCP-planer*. (SIK-dokument nr 142). SIK, Göteborg

Heide, M. Johansson, C. & Simonsson, C. (2005). Kommunikation och organisation. Kristianstad: Liber

Hushållningssällskapen (2009). *Hushållningssällskapet Kalmar-Kronoberg-Blekinge*. (Elektronisk). Tillgänglig: <http://hs-h.hush.se/> (2009-02-26)

Jo 08.029 (2008). *Sverige – det nya matlandet*. Jordbruksdepartementet (Elektronisk). Tillgänglig: <http://regeringen.se/content/1/c6/11/79/69/cccae7d4.pdf> (2009-03-12)

Kvale, S. (1997). *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Lund: Studentlitteratur

Lantbrukarnas Riksförbund (2009). *Välkommen till LRF Sydost*. (Elektronisk). Tillgänglig: <http://lrf.se/regionalt/sydost> (2009-02-26)

Leader Blekinge (2009). *Välkommen till Leader Blekinge*. (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.leaderblekinge.se/> (2009-02-19)

Livsmedelsförordning (2006:813). *Livsmedelsförordningen 23-25 §§* <https://lagen.nu/2006:813> (2009-03-20)

Livsmedelsverket (2008). *HACCP*. (Elektronisk). Tillgänglig: http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=15572&epslanguage=SV (2009-03-11)

Livsmedelsverket (2008). *Lagstiftning*. (Elektronisk). Tillgänglig: http://www.slv.se/templates/SLV_MiddlePage.aspx?id=16413&epslanguage=SV (2009-02-19)

Livsmedelsverket (2008). *10 punkter klara i arbetet för enklare regler!* (Elektronisk). Tillgänglig: http://www.slv.se/templates/SLV_ActionList.aspx?id=22053&epslanguage=SV (2009-03-27)

Livsmedelsverket (2009). *Att tänka på när du tar fram ett system för egenkontroll*. (Elektronisk). Tillgänglig: http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=15596&epslanguage=SV (2009-02-17)

Livsmedelsverket/ Jordbruksverket (2005). *Åtgärder för att främja och underlätta för småskalig livsmedelsförädling – ett regeringsuppdrag till Jordbruksverket och Livsmedelsverket*. (Elektronisk). Tillgänglig: http://www.slv.se/upload/dokument/Rapporter/smaskalig/Slutrapport%20Jo2004_1164.pdf (2009-03-11)

Lundquist, M. (2004). *Lokal och regional mat- en studie om konsumenters, producenters och handels inställning och erfarenhet av lokal och regional mat*. Stockholm: Ipsos Eureka. (Elektronisk). Tillgänglig: http://www.livsmedelssverige.org/regmat/litt/Lokal_regionalmatRapporten.pdf (2009-02-26)

Länsstyrelsen Blekinge Län (2008). *Genomförandestrategi – Blekinges idéer för att genomföra landsbygdsprogrammet 2007-2013*. (Elektronisk). Tillgänglig: http://www.lansstyrelsen.se/NR/rdonlyres/B2C53F45-E3FA-4ABE-B6E7-87AFA5094EBF/0/Landsbygdsprogrammet2007_2013.pdf (2009-03-12)

Länsstyrelsen Blekinge Län (2009). *Välkommen till Länsstyrelsen i Blekinge*. (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.lansstyrelsen.se/blekinge> (2009-02-26)

Meny (2009). *Om meny*. (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.meny.se/ommeny/default.cfm> (2009-02-24)

Nilsson, B. & Waldemarsson, A-K. (2005). *Kommunikation för ledare*. Lund: Studentlitteratur

Nilsson, B. & Waldemarsson, A-K. (2007). *Kommunikation. Samspelet mellan människor*. Lund: Studentlitteratur

Nimlin, Viktoria (2008). Unik satsning inom livsmedelsbranschen. *Blekinge läns tidning 081206*. (Elektronisk). Tillgänglig: [http://blt.se/nyheter/karlshamn/unik-satsning-inom-livsmedelsbranschen\(1017638\).gm](http://blt.se/nyheter/karlshamn/unik-satsning-inom-livsmedelsbranschen(1017638).gm) (2009-03-31)

Regeringskansliet (2007). *Sveriges landsbygdsprogram 2007-2013*. (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.regeringen.se/content/1/c6/09/99/91/9d31c11f.pdf> (2009-02-19)

Regeringskansliet (2008). *Jordbruksministern på livsmedelsturné*. (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.regeringen.se/sb/d/10215/a/98435> (2009-02-26)

Regional Matkultur (2004). *Livsmedelsproducenter i Blekinge*. (Elektronisk). Tillgänglig: www.coompanion.se/Document.aspx?id=83 (2009-02-25)

Rinman, C. (2006). *Guide till småskalig livsmedelsförädling – En inblick i lagstiftningen*. LRF Företag och samhälle, Stockholm. (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.svensksigill.se/website1/1.0.1.0/594/guide%20för%20dig%20som%20vill%20starta%20småskalig%20förädling.pdf> (2009-02-18)

SFS 2007:481 Stöd för landsbygdsutveckling (2007). *Svensk författningssamling* (Elektronisk). Tillgänglig: <http://62.95.69.3/SFSdoc/07/070481.PDF> (2009-02-19)

SIK (2009). *Kurs/seminarium*. (Elektronisk). Tillgänglig: http://www.sik.se/default.asp?viewset=1&on=Kurs%2Fseminarium&initid=392&heading=Kurs%2Fseminarium&mainpage=activities/activities_list.asp (2009-02-24)

SOU 2009:8 (2009). *Trygg med vad du äter – nya myndigheter för säkra livsmedel och hållbar produktion*. Fritzes offentliga publikationer (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.regeringen.se/sb/d/11596/a/119989> (2009-02-16)

Vetenskapsrådet (2001). *Forskningsetiska principer* (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.vr.se/huvudmeny/etikforforskare.4.3840dc7d108b8d5ad5280004294.html> (2009-04-07)

Wibeck, V. (2000). *Fokusgrupper – Om fokuserade gruppintervjuer som undersökningsmetod*. Lund: Studentlitteratur.

Wilhelmson, L. (1998). *Lärande dialog. Samtalsmönster, perspektivförändring och lärande i gruppsamtal*. Stockholm: Arbetslivsinstitutet

Wilhelmsson, L. & Döös, M. (2002). *Dialogkompetens för utveckling i arbetslivet*. Stockholm: Arbetslivsinstitutet

Önell, A. (2006). *Krav på livsmedelsföretagarna, utbildning i livsmedelshygien*. (Rapport nr 8/2006). Livsmedelsverket, Uppsala. (Elektronisk). Tillgänglig: http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/matforgiftning_mathantering/2006_8_livsmedelsverket_krav_pa_livsmedelsforetagarna_utbildning_i_livsmedelshygien.pdf.pdf (2009-02-17)

10 Bilagor

10.1 Bilaga 1

Definitioner och begrepp

Småskalig livsmedelsproduktion:

Begreppet småskalig livsmedelsproduktion definieras sällan, utan beror många gånger på sammanhanget och vilka kriterier som används, t.ex. det producerade företagets omsättning, antal årsanställda eller mängd hanterad råvara. Enligt EU:s definition för små och medelstora företag gäller att antalet anställda är 1-250 personer (Livsmedelsverket/Jordbruksverket 2005).

Enligt Eldrimner är kännetecknet för småskaligt mathantverk unika produkter med smak, kvalitet och identitet. Vidare innebär begreppet en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror i liten skala som ger produkter utan onödiga tillsatser som går att spåra till sitt ursprung (Eldrimner 2009). Eldrimners definition är gällande i uppsatsen.

Egenkontroll:

För att konsumenten inte ska riskera att bli sjuk av mat som kan innehålla farliga bakterier, främmande ämnen och föremål eller odeklarerade allergiframkallande ämnen är det viktigt att livsmedelsproducenter har ett egenkontrollsystem. Egenkontroll bygger på tre axlar: administrativa uppgifter, grundläggande förhållanden (GHP) samt HACCP (Livsmedelsverket 2008).

HACCP:

Förkortningen HACCP står för Hazzard Analysis Critical Control Point vilket översatt till svenska betyder Faraanalys och kritiska styrpunkter. Syftet med metoden HACCP är att identifiera, bedöma, förebygga och minimera alla tänkbara faror i produktionen (Livsmedelsverket 2009).

GHP:

Grundförutsättningarna GHP (Good Hygiene Praxis) består av femton rutiner för att uppnå produktion/hantering av säkra livsmedel.

CCP:

Kritisk kontrollpunkt, CCP, är ett steg i HACCP där kontroll tillämpas för att förebygga/eliminera en livsmedelsburen fara eller reducera den till en acceptabel nivå (Livsmedelsverket 2009).

Revision:

Systematisk och oberoende undersökning för att avgöra om verksamheter och resultat från dessa överensstämmer med planerade åtgärder och om åtgärderna har genomförts på ett effektivt sätt och är lämpliga för att nå målen (Art 2. 6 förordning EG 882/2004).

10.2 Bilaga 2

Fokusgrupp – blivande och existerande producenter

Vi är studenter på gastronomiprogrammet vid högskolan Kristianstad och skriver nu examensarbete. På uppdrag av Leader Blekinge ska vi ta fram en grund för utbildningsmaterial inom livsmedelssäkerhet för småskalig livsmedelsproduktion. Vi kommer intervjuva nio blivande och existerande producenter samt två livsmedelsinspektörer från Blekinge.

Intervjun kommer att spelas in för att vi ska kunna gå tillbaka och analysera resultatet. Det som sägs under intervjun kommer att användas i uppsatsen. Deltagandet är frivilligt, ni kan avbryta er medverkan när som helst. Det finns inga rätt eller fel, vi vill höra era åsikter.

Öppningsfrågor

Vad betyder ordet livsmedel för dig?

Introduktionsfrågor

Producerar/förädlar du något livsmedel? Om ja, vad och i vilken skala?

Vad innebär begreppet livsmedelssäkerhet för er?

Vad innebär begreppet egenkontroll för er?

Vad innebär begreppet HACCP för dig?

Övergångsfrågor

Har ni egna erfarenheter kring egenkontroll och livsmedelssäkerhet?

Fördelar/ nackdelar med egenkontroll? (Finns det t.ex. något ekonomiskt värde, effektivitet, arbetsmoral, delaktighet?)

Ser ni revisionen som ett hjälpmedel eller som en ren kontroll?

Nyckelfrågor

Har ni någon tidigare erfarenhet från livsmedelssäkerhetsutbildningar?

Hur skulle ett bra upplägg på grundutbildning se ut? Vad ska ingå?

Tidsaspekter? Längd på utbildning? Vid vilken tidpunkt på året/dygnet?

Hur ska utbildningen utformas (I form av föreläsningar? Andra förslag?)?

Avslutningsfrågor

Vet ni var ni kan söka efter stöd att få vid behov hjälp kring livsmedelssäkerhet/egenkontroll?

Var söker du stöd i så fall och vilka kontakter och andra aktörer är viktiga då du söker råd/stöd?

Vad skulle behöva göras för att förenkla och underlätta för din verksamhet gällande livsmedelsäkerhet (och utbildning)?

Vad eller vilka erfarenheter kring livsmedelssäkerhet skulle du vilja dela med dig till andra producenter som också arbetar med småskaligt producerade livsmedel? (speciella framgångsnycklar?)

Hur ställer ni er till hjälp, typ mentorskap, för nystartade livsmedelsproducenter i skapandet av HACCP-planer och egenkontroller?

Något att tillägga?

10.3 Bilaga 3

Fokusgrupp – livsmedelsinspektörer

Vi är studenter på gastronomiprogrammet vid högskolan Kristianstad och skriver nu examensarbete. På uppdrag av Leader Blekinge ska vi ta fram en grund för utbildningsmaterial inom livsmedelssäkerhet för småskalig livsmedelsproduktion. Vi kommer intervjuva nio blivande och existerande producenter samt två livsmedelsinspektörer från Blekinge.

Intervjun kommer att spelas in för att vi ska kunna gå tillbaka och analysera resultatet. Det som sägs under intervjun kommer att användas i uppsatsen. Deltagandet är frivilligt, ni kan avbryta er medverkan när som helst. Det finns inga rätt eller fel, vi vill höra era åsikter.

Öppningsfrågor

Vad betyder ordet livsmedel för dig?

Introduktionsfrågor

Vad innebär begreppet livsmedelssäkerhet för er?

Vad innebär begreppet egenkontroll för er?

Vad innebär begreppet HACCP för er?

Övergångsfrågor

Fördelar/ nackdelar med egenkontroll för producenten? (Finns det något ekonomiskt värde, effektivitet, arbetsmoral, delaktighet?)

Speciella problem ni upplever vid inspektion av småskalig livsmedelsproduktion?

Ser ni revisionen som ett verktyg för producenten? Kommunicerar ni den som ett hjälpmedel eller som en ren kontroll?

Nyckelfrågor

Har ni någon tidigare erfarenhet från livsmedelssäkerhetsutbildningar för producenter?

Hur skulle ett bra upplägg på grundutbildning för småskaliga livsmedelsproducenter se ut? Var ska tyngdpunkten ligga?

Rimliga tidsaspekter? Längd på utbildning? Vid vilken tidpunkt på året/dygnet?

Hur ska utbildningen utformas (I form av föreläsningar? studiebesök osv.?)

Avslutningsfrågor

Upplever ni att småskaliga producenter vet var de hittar information/regler om och stöd kring livsmedelsäkerhet?

Vad skulle behöva göras för att förenkla och underlätta för de småskaliga producenternas verksamhet gällande livsmedelsäkerhet?

Ser ni några speciella framgångnycklar bland de småskaliga producenterna när man talar om just livsmedelsäkerhet?

Vad tror ni om mentorskap för nystartade livsmedelsproducenter i skapandet av HACCP-planer och egenkontroller?

Något att tillägga?