

Underlag till Västerbottens livsmedelsstrategi

## Regler och villkor



2019-01-23

Sammanställd av Annelie Grip Hansson



Länsstyrelsen  
Västerbotten

## Innehållsförteckning

Sammanfattning.....	3
Inledning.....	4
Bakgrund .....	4
Syftet med regler och kontroll .....	4
Samband mellan krav och kvalitet .....	5
Vilken koppling har reglerna till våra mervärden?.....	5
Vilka regler gäller?.....	6
Hur går kontrollen till? .....	6
Syfte/Frågeställning .....	7
Metod.....	7
Resultat.....	8
Enkät.....	8
Frisvarstexter om bemötande.....	10
Frisvarstexter om kompetens .....	10
Frisvarstexter om synen på Länsstyrelsens kontroll .....	11
Workshop .....	11
Diskussion.....	11
Enkät och workshop .....	12
Slutsats .....	13
Åtgärdsförslag .....	14
Källförteckning.....	15

## Sammanfattning

Syftet med det samlade regelverket gällande livsmedelsområdet är att maten ska vara säker och att konsumenterna ska kunna lita på att information om maten är korrekt. Dock påverkar regler och villkor företagandet på olika sätt. Ett mål med fokusgruppen *Regler och villkor* var att undersöka på vilka sätt regler, villkor och kontroll uppfattas hos livsmedelsföretagare, och hur eventuella hinder ska kunna undanröjas eller de negativa effekterna av reglerna mildras. Fokusgruppens arbete begränsar sig till primärproduktion av livsmedel. En enkät och en workshop för livsmedelsföretagare har använts som verktyg för informationsinsamling. Synpunkter som framkommit pekar på att nyttan med kontrollen är svår att se för företagaren, och att mer rådgivning snarare än kontroll önskas. Mer informationsutbyte i olika situationer och i olika konstellationer skulle underlätta för företagen att göra rätt. Tillgång till en lots i regeldjungeln skulle hjälpa vid nystart och förändringar i verksamheterna. Det goda mötet med ömsesidig respekt mellan kontrollant och företagare är mycket viktigt för god dialog och konstruktivitet. Om bl. a dessa moment fungerar bra ökar förutsättningarna för trygghet och investeringsvilja hos livsmedelsföretagarna.

Förslag till kommande åtgärder för att bidra till att nå målet om mer mat från Västerbotten:

### Det goda mötet i grupp

- Träffar mellan producenter och Länsstyrelsen med informationsutbyte om regler och hur dessa kan efterlevas; om livsmedelssäkerhet; kontrollen i allmänhet

### Det goda mötet vid kontroll

- Förändringar i informationsupplägg och utökad information innan och vid kontroll, till exempel varför har just denna verksamhet tagits ut för kontroll, hur lång tid tar kontrollen, vilka handläggare kommer att delta, bättre kontrollrapporter m.m.

### Likriktning

- Likriktningsarbete inom Länsstyrelsen och mellan länsstyrelser genom rutinbeskrivningar; studiebesök; samsynsövningar

### Regel-lots vid Länsstyrelsen

- Titta närmare på hur en sådan funktions skulle kunna se ut och fungera.

### Säker mat och korrekt information (redlighet)

- Belysa vikten av goda val för konsumenten (mervärden med produkter från Västerbotten (Sverige) med hänvisning till t ex låg antibiotikaanvändning p g a gott djurskydd, gott smittskydd, god produktion av vegetabilier osv) i samarbete mellan företagare och myndighet och forskning

## Inledning

Regler och villkor i övrigt påverkar hela livsmedelsproduktionssektorn på olika sätt. Hur regelverken utformas och vad de omfattar styr verksamheterna, och det gäller både de juridiska regelverken och branschernas egenkontrollprogram. Producenternas upplevelse av kontrollen kan ha betydelse för hur verksamheten utvecklas.

Hur man inom ramarna för rådande lagstiftning och med bibehållna mervärden gemensamt kan skapa ökad tillväxt inom livsmedelssektorn är alltså grundfrågeställningen. En ny syn på kontrollen från så väl kontrollanter som livsmedelsproducenter är eftersträvansvärd så att kontrollen kan utgöra ett verktyg för företagen att utvärdera, vässa och utveckla sin verksamhet så att de svenska mervärdena kan behållas och utvecklas samtidigt som företagen utvecklas.

Det finns ett antal viktiga frågor rörande regler och villkor som behövt belysas:

- Regler bestämmer vad som får göras, men kan de även fungera som möjliggörare?
- Hur ska regelverken fungera för att underlätta för producenterna och för att konsumenterna ska välja svenska och allra helst västerbottniska produkter?
- Hur ska kontrollerna fungera för att garantera säkra livsmedel men även vara lämpliga i producentens vardag?

Bland annat dessa frågeställningar har fokusgruppen Regler och villkor sökt svar på genom att skicka en enkät till producenter och genom att håll en workshop där producenter och näringsföreträdare har fått komma med synpunkter och inspel på hur livsmedelsstrategins målsättning om ökad livsmedelsproduktion skulle kunna realiseras ur perspektivet regler, villkor och kontroll.

## Bakgrund

### Syftet med regler och kontroll

Syftet med det samlade regelverket är att maten ska vara säker och att konsumenterna ska kunna lita på att information om maten är korrekt. Det läggs också stor vikt på att livsmedlen är spårbara så att man kan hitta igen och återkalla felaktiga livsmedel som släppts ut på marknaden. Att djur- och växthälsan ska vara god och djuren ska ha en bra djurvälstånd är också grundpelare i regelapparaten.

Grundidén med kontroller är att verifiera att företagarna följer reglerna och därför utför olika aktörer kontroll av livsmedelsverksamheter, både myndigheter och näringsdrivna kontrollorgan. I de fall brister upptäcks ska kontrollmyndigheten eller kontrollorganet säkerställa att företagaren rättar till felen. Den europeiska gemensamma marknaden bygger

på att varje medlemsstat tar sitt ansvar för att kontroll utförs i alla led i livsmedelskedjan. EU:s kontrollorgan Sante F övervakar medlemsstaternas kontroll genom regelbundna revisioner av alla områden. Även länder som inte ingår i den europeiska gemenskapen är intresserade av hur kontrollen fungerar. En bristfällig kontroll i ett land kan leda till att andra länder väljer att inte importera livsmedel från det aktuella landet.

### Samband mellan krav och kvalitet

De krav som finns i regelverken är starkt kopplade till det vi associerar med kvalitet. En grundförutsättning för god livsmedelskvalitet är att maten är säker att äta. Den får inte innehålla förskämning-bakterier eller sjukdomsframkallande mikroorganismer i form av bakterier, virus eller giftproducerande svampar. Detta kontrolleras inom hygienområdet. Mat av god kvalitet får inte heller överskrida gränsvärdena för växtbekämpningsmedel, läkemedel eller andra kemiska ämnen. Hela livsmedelskedjan från odling till djurhållning och vidare beredning av livsmedlen täcks in av olika lagstiftningar som alla syftar till att förebygga så att osäkra livsmedel inte släpps ut till konsumenterna.

Andra saker som vi förknippar med kvalitet, att köttet är välhängt, marmorerat och gott, att produkterna är närproducerade etc. ingår inte i livsmedelskontrollen. Den information som följer livsmedlet t.ex. ursprung måste däremot vara korrekt och det kontrolleras.

### Vilken koppling har reglerna till våra mervärden?

Vilka mervärden har svensk och västerbottnisk mat? Ett mervärde som blivit allt viktigare och som gäller hela Sverige är vår låga antibiotikaanvändning och som en följd av det vårt goda läge vad gäller antibiotikaresistenta bakterier hos djur. Vi har också en god regelefterlevnad vad gäller karenstider, dvs den tid som ska gå mellan sista behandlingsdag med läkemedel och leverans av slaktdjur, mjölk, ägg, honung eller fisk. Att läkemedels-användningen är ansvarsfull och följer reglerna kontrolleras både ute på gårdarna och vid tillsyn av veterinärer.

Fall av antibiotikaresistenta bakterier på djur är anmälningspliktigt. Laboratoriet som diagnosticerar fallet måste därför meddela ansvariga myndigheter. I Västerbotten är det ytterst ovanligt med resistenta bakterier hos djur. Även zoonotiska smittor som kan överföras mellan djur och människor via livsmedel är ovanliga i länet. Salmonella, Campylobacter och farliga E. colibakterier (VTEC/EHEC) är smittor som förekommer i landet men som Västerbottens län i princip är förskonad ifrån. För att förhindra spridning av smittor och resistenta bakterier så kontrolleras hygien- och smittskyddsrutiner ute på gårdarna.

Svenska konsumenter är angelägna om att de livsmedelsproducerande djuren har det bra. Ett gott djurskydd är därför ett viktigt mervärde. I Sverige har vi nationella regler som i vissa fall ställer högre krav än EU-regelverket. Mjölkkor måste t.ex. hållas på bete i Sverige och det är inte tillåtet att klippa av grissvansarna, något som görs i stor utsträckning i andra länder för att motverka svansbitning. I Sverige läggs också mycket stora resurser på att kontrollera att

djurskyddslagstiftningen efterlevs, en konsekvens av att allmänheten och lagstiftarna anser att djurens välbefinnande är en viktig fråga.

Ett annat mervärde är att maten är fri från gifter och att den produceras på ett miljövänligt sätt. Efterfrågan på ekologiska produkter ökar allt mer. Kontrollen av att de ekologiska producenterna följer eko-reglerna utförs inte av myndigheterna utan är delegerat till privata kontrollorgan.

Många anser att närproducerat är ett mervärde. Livsmedelslagstiftningen möjliggör vissa lättnader för den som säljer mindre mängd av vissa produkter direkt till konsument eller till lokal detaljhandel.

### Vilka regler gäller?

Merparten av reglerna inom livsmedelskedjan är EG-regler som gäller inom hela unionen. I vissa fall har dessa kompletterats med nationella detaljregler. EG-regelverket stöds av nationella lagar och förordningar, i dessa anges bl.a. vilka myndigheter som ansvarar för kontrollen. Utvecklingen inom EU går mot allt fler regleringar i förordningar, d v s ett regelverk som ska tillämpas rakt av utan nationell modifiering. Dock kommer flera regelverk inom de närmsta åren sammanföras i samma dokument. EG-reglerna är strukturerade så att vissa förordningar beskriver vilka krav som gäller för livsmedelsföretagna och andra förordningar beskriver hur kontrollmyndigheterna ska kontrollera regelefterlevnaden.

### Hur går kontrollen till?

Kontrollen inom livsmedelskedjan ska vara riskbaserad och regelbunden. Det betyder att de verksamheter som kan ha allvarliga faror som måste hanteras får flest kontroller. I primärproduktionen är det djurskyddsreglerna som kontrolleras mest frekvent. Övriga områden som foder, livsmedel, läkemedel och smittskydd kontrolleras i betydligt mindre utsträckning. En förklaring till det är att kontroll även utförs i efterföljande led i livsmedelskedjan t.ex. på slakteri, mejeri, kvarnar och andra förädlingsanläggningar.

Inom kontrollen kan olika kontrollmetoder användas. Det vanligaste är att kontrollanten åker ut och gör en inspektion. Oftast är inspektionerna föranmälda någon eller några dagar i förväg men de kan också vara oanmälda. Vid en inspektion tittar kontrollanten på hur det ser ut i verksamheten för dagen och om lagstiftningen följs. Även obligatoriska dokument kontrolleras.

Ibland är det mera lämpligt att göra en revision. Då föranmäls alltid besöket och kontrollen går ut på att undersöka vilka rutiner företaget har och om de är lämpliga för att säkerställa säkra livsmedel och god djurvälstånd. Företagaren får beskriva rutinerna och hur olika faror hanteras. Därefter verifierar kontrollanten detta genom bl.a. dokumentkontroll och inspektion av verksamheten.

Även kontrollmetoden provtagning kan användas för att verifiera att livsmedel eller fodermedel är fria från skadliga ämnen eller mikroorganismer. Provet måste tas enligt den anvisning som finns i EG-regelverket och analyseras av ackrediterat laboratorium.

## Syfte/Frågeställning

De frågeställningar som temagruppen Regler och Villkor fokuserat sitt arbete runt är:

- Regler bestämmer vad som får göras, men kan de även fungera som möjliggörare?
- Hur ska regelverken fungera för att underlätta för producenterna och för att konsumenterna ska välja svenska och allra helst västerbottniska produkter?
- Hur ska kontrollerna fungera för att garantera säkra livsmedel men även vara lämpliga i producentens vardag?

## Metod

Arbetet har sin utgångspunkt i den kännedom sedan lång tid tillbaka finns hos myndigheter och olika organisationer om att kontroll och tillsyn till viss del ses som belastande och stressande för livsmedelsproducenter. Kontrollpersonal har ibland inte full förståelse för livsmedelsproducentens upplevelse och livsmedelsproducenterna har inte alltid förståelse för kontrollpersonalens uppdrag. Detta kan skapa situationer vid kontroll som inte är fruktbara och som inte leder till gott och utvecklande samarbete mellan kontrollinstanser och producenter. I ljuset av den viljeyttring som inryms i den nationella livsmedelsstrategin om kontrollens betydelse för mervärden och vikten av att underlätta för företagaren att göra rätt, är arbetet om regler och villkor inriktat på att fånga upp synpunkter och komma med förslag på aktiviteter som syftar till bättre kontroller för alla parter – livsmedelsproducenter, kontrollpersonal och konsumenter.

För att fånga upp synpunkter har två metoder använts, dels en enkät till etthundra livsmedelsproducenter i Västerbotten och dels en workshop för kontrollpersonal, livsmedelsproducenter och branschföreträdare.

Synpunkterna som framkommit har använts för att ta fram förslag på aktiviteter för att utveckla kontrollarbetet och för att underlätta för livsmedelsproducenterna att följa gällande regelverk.

## Resultat

### Enkät

Trots att en ganska låg svarsfrekvens ofta blir resultatet vid skriftliga enkätundersökningar, valdes ändå just denna metod för att få en spridning av synpunkter från olika näringsgrenar och från olika delar av Västerbotten. Etthundra livsmedelsproducenter som utsatts för kontroll av Länsstyrelsen de senare åren valdes ut att delta i enkätundersökningen. Kontroll kan ha skett av arealer, djurmärkning, natur- och kulturmiljö, tvärvillkor, primärproduktion av foder eller livsmedel eller djurskydd. Frisvarskuvert skickades med och svaren förutsattes vara anonyma. För att öka förutsättningarna för en högre andel svar skickades först ett brev med informationsblad om att en enkät inom kort skulle komma att skickas ut, därefter skickades själva enkäten och slutligen en påminnelse om att svara på enkäten. Denna metod ledde till att 67 svar inkom till Länsstyrelsen. Detta är att betrakta som en extremt hög svarsfrekvens. Informationen om enkäten, enkäten och påminnelsen återfinns som bilagor.

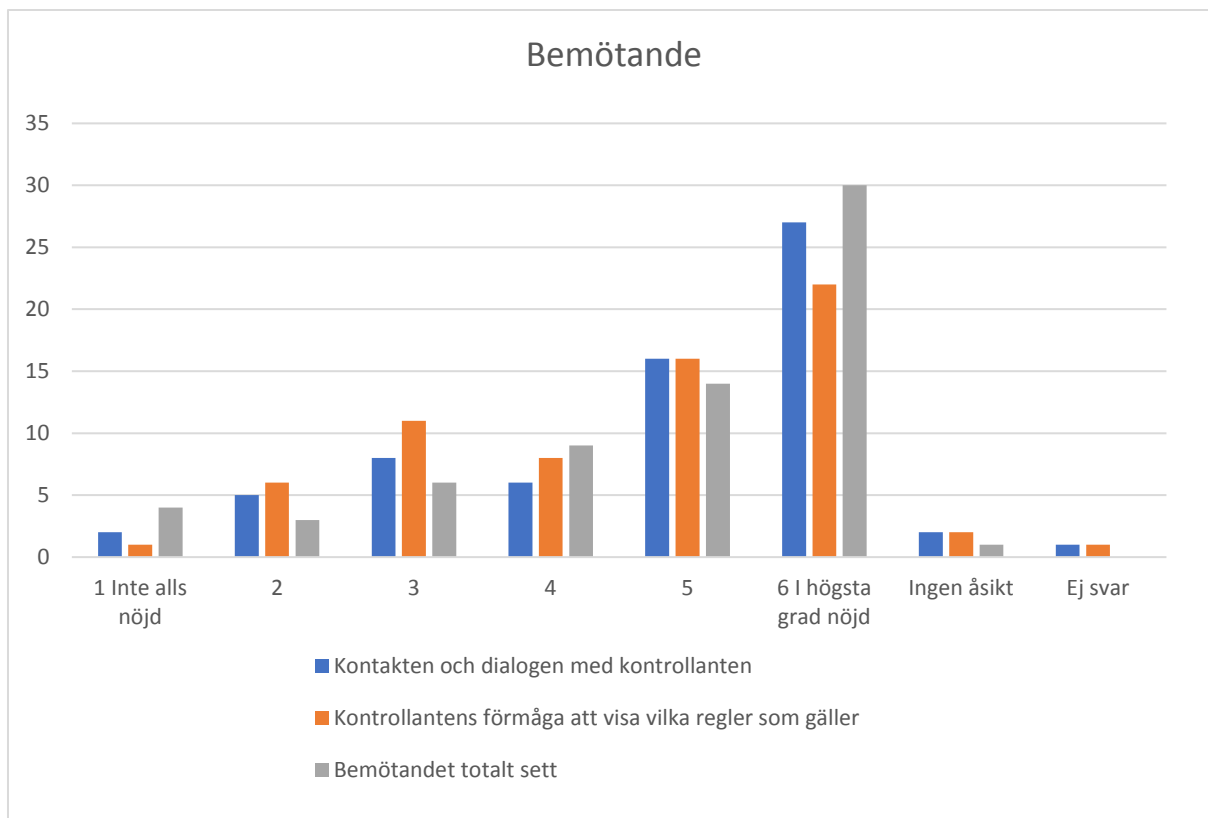
67 svar inkom till Länsstyrelsen. Flest svar kom från män (56 av 67 svar), vilket troligen beror på att livsmedelsföretagarna i större omfattning är män än kvinnor. 23 personer av de svarande var mellan 36 och 50 år, och 37 personer var äldre än 51 år.

Enkäten var indelad i tre grupper av ämnen – bemötande, kompetens, sammanfattning av svarandes syn på länsstyrelsens kontroller. Varje ämnesområde bestod av tre frågor. Till varje ämnesgrupp gavs möjlighet till kommentarer i fritext. Om alla svarat på enkäten hade alltså  $100 \times 3 = 300$  svar per ämnesgrupp lämnats. Med 67 inskickade enkäter kunde således  $67 \times 3 = 201$  svar som mest lämnas per ämnesgrupp.

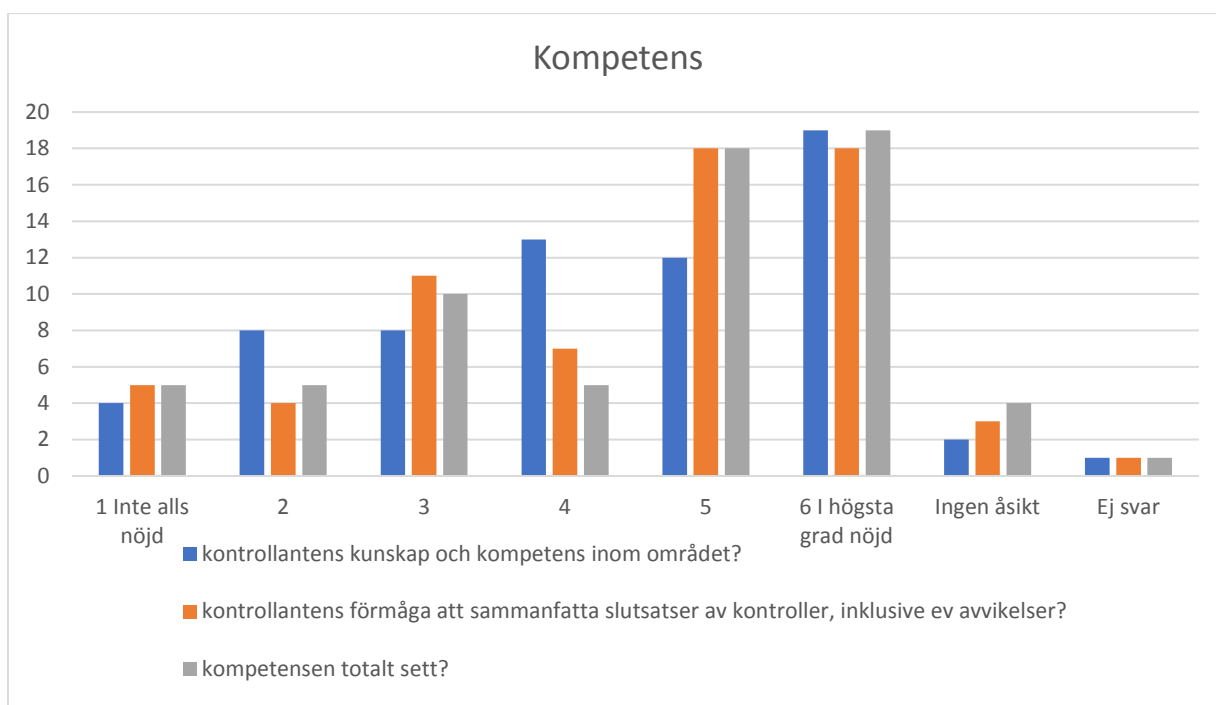
Recipienterna ombads besvara frågorna med en siffra mellan 1 och 6, där 1 motsvarande *inte alls nöjd* och 6 *i högsta grad nöjd*. Möjligheten att inte ha någon åsikt gavs också för varje fråga.

Resultatet redovisas i tabellerna nedan.

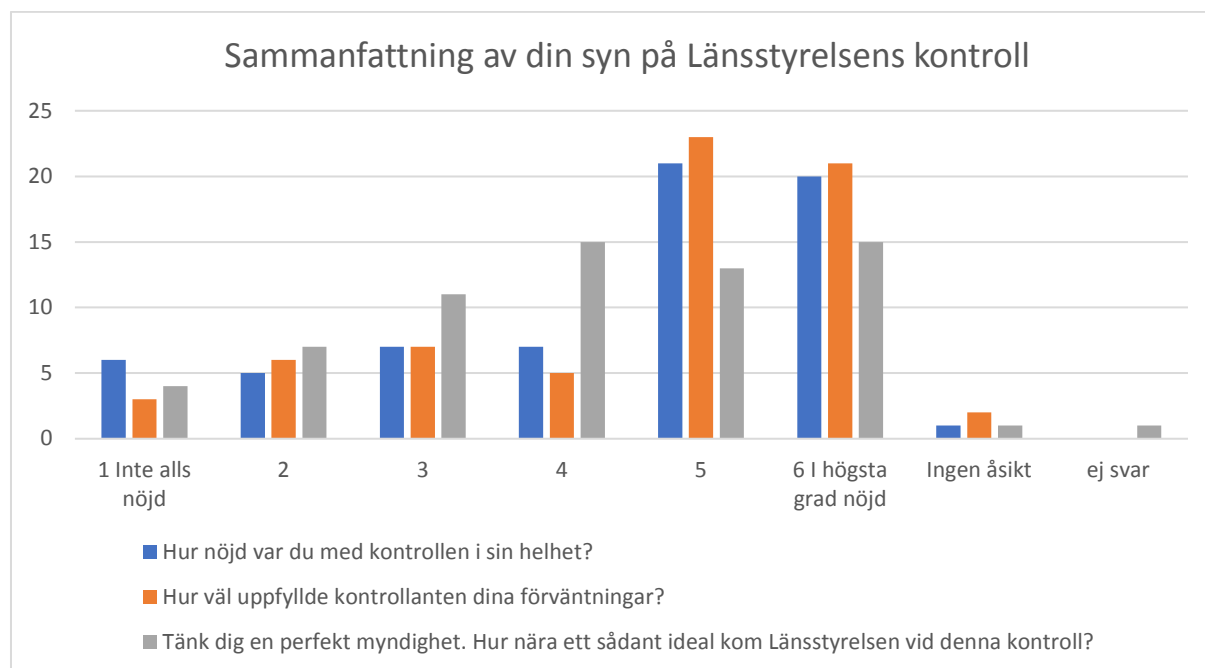




I ämnesgruppen bemötande svarade 104 av de 160 som hade en åsikt med siffran 4 – 6, och 56 med siffran 1 – 3. Detta innebär att 65% av dem som hade en åsikt i frågan var nöjda med bemötandet vid kontrollen (siffran 4 – 6) och 35% var inte nöjda (siffran 1 – 3).



I ämnesgruppen kompetens svarade 95 av de 155 som hade en åsikt med siffran 4 – 6 och 55 med siffran 1 – 3. Detta innebär att 61% av dem som hade en åsikt i frågan var nöjda (siffran 4 – 6) med kontrollantens kompetens och 39% var inte nöjda (siffran 1 – 3).



I ämnesgruppen om den sammanfattande synen på Länsstyrelsens kontroll svarade 140 av de 190 de som hade en åsikt med siffran 4 – 6 och 56 med siffran 1 – 3. Detta innebär att 71% av dem som hade en åsikt var nöjda (siffran 4 – 6) medan 29% inte var nöjda (siffran 1 – 3).

Vad har framkommit i genomförda intervjuer/workshop/informationsinhämtning utan att tolka eller värdera.

#### Frisvarstexter om bemötande

Bland frisvarstexterna återfinns t ex kommentarer som visar på ett gott bemötande, och att det är bättre nu än förr, men att det ibland kan vara svårt att i kontrollrapporterna känna igen sig i vad som sagt vid kontrollen. Det påpekas även att det finns skillnad mellan inspektörers bemötande och att en del är bättre än andra.

#### Frisvarstexter om kompetens

Bland frisvarstexterna om kompetens återfinns t ex kommentarer om att kompetensen är tillräcklig, men att lantbruksutbildade inspektörer inte är vanligt förekommande, och att det är varierande mellan inspektörerna vilken kompetens de besitter. Det betonas att samtalet och den sociala kompetensen är viktig, eftersom det är en stressfull situation för livsmedelsproducenten. Det är viktigt att livsmedelsföretageren ges tid och möjlighet att förklara så att missförstånd inte sker.

## Frisvarstexter om synen på Länsstyrelsens kontroll

Bland frisvarstexterna om synen på Länsstyrelsens kontroll återfinns te x kommentarer om att man önskar sig ett mer flexibelt regelverk där helheten i större grad ska styra bedömningarna, och inte detaljer som mått, smärre arealavvikelser eller enstaka djurmärkningskrav.

## Workshop

Den 28 november 2018 anordnade Länsstyrelsen en workshop med rubriken *Regler och villkor - vad tycker du om Länsstyrelsens kontroll?* Inbjudna var företagare och företrädare för kommuner och organisationer i Västerbotten som på något sätt har samröre med de kontroller som länsstyrelsen utför inom livsmedelssektorn, f f a inom primärproduktionen av livsmedel. Syftet var att få fram allmänna synpunkter om kontroll och i synnerhet gällande hur tillämpning av regler kan ha betydelse för deltagarnas respektive verksamheter. Dessa synpunkter är viktiga att samla upp så att Länsstyrelsen kan arbeta med att utveckla kontrollområdet så att det i högre grad än i dag kan ha positiv effekt inom livsmedelssektorn.

Vid workshopen fördes diskussioner om kontrollens berättigande, och det framkom synpunkter på att det till viss del var svårt att se värdet ur ett företagarperspektiv. Deltagarna kunde dock se att kontroll kan utgöra en kvalitetsgaranti, och att kontroll till viss del skulle kunna ge konsumenterna ett högre förtroende för produkterna. Utan kontroll skulle det också kunna finnas en viss risk för ojämlikhet på marknaden, med olika spelregler för olika aktörer, vilket kan vara negativt ur konkurrenshänseende. Utan kontroll skulle dock en känsla av självbestämmande infinna sig, och dessutom skulle känslan av att myndigheterna har tilltro till att producenterna förmår hantera sin verksamhet på bästa sätt öka. Att många skulle känna sig mindre oroliga och stressade om man slapp kontroll är deltagarna eniga om. En deltagare vid workshopen ansåg att investeringsviljan skulle vara högre utan kontroll. Att bli utsatt för kontroll skulle möjligen kunna leda till utveckling av företagandet, i alla fall om kontrollen hade mer inslag av rådgivning, resonerade man vidare under workshopen. Slutsatsen var att någon form av kontroll behövs, men att det inte nödvändigtvis måste vara en myndighet som utför kontrollen.

## Diskussion

Att regelverkens utformning och tolkning har stor betydelse för livsmedelsproducenten och dennes verksamhet är uppenbart, och är redan sedan tidigare ett känt faktum för Länsstyrelsen. Enkät och workshop har bidragit till fler och tydligare synpunkter från företagarna och har även givit utrymme för diskussion livsmedelsföretagarna emellan om kontrollsystemet, kontrollens utförande och dess fördelar och nackdelar. Detta har lett till en djupare samtal mellan företagare och myndighet. Flera konkreta exempel på vad som fungerar och vilka problem- och utvecklingsområden det finns har kommit fram, men även reella förslag till förbättringsåtgärder. Enkät och workshop har även pekat på områden där förståelsekedjan mellan producent och konsument skulle behöva tydliggöras. Utan enkät och workshop hade all denna information inte kommit fram till Länsstyrelsen.

## Enkät och workshop

En mindre andel av de livsmedelsföretagare som utsatts för kontroll de senaste två åren, inom områdena jordbrukarstöd, djurskydd och primärproduktion, blev tillfrågade gällande sin syn på Länsstyrelsens verksamhet. Ett ovanligt stort gensvar på enkäten med 67 svar från etthundra recipenter tyder på ett stort engagemang hos livsmedelsföretagarna. Med utgångspunkt från svaren kan uttydas att merparten av de som svarat anser att Länsstyrelsen kontrollpersonal ger ett bra eller mycket bra bemötande; att kompetensen är god eller mycket god och att Länsstyrelsen och dess kontrollanter motsvarar företagarnas förväntningar. De som svarat var även i stor omfattning nöjda med kontrollanten och kontrollen som helhet. Bedömningen av Länsstyrelsen med utgångspunkt från kontrollen var god till mycket god. Detta svarsresultat kompletterades med synpunkter i fritext, som gav en del exempel på problemområden, men även positiv respons.

En genomgående röd tråd i fritextsvaren är att företagarna efterfrågar kontrollanter som i hög grad har förståelse för och kunskap om deras vardag och deras verksamhet. Detta är något som Länsstyrelsen i hög grad kan påverka genom att arbeta mer med att informera både i samband med kontroll, men även i andra fora, t ex i skriften Norrbruk och vid träffar med näringen i större och mindre konstellationer. Samsynsövningar och rutinbeskrivningar är sätt att justera arbetssättet så att alla handläggare arbetar likartat med högre fokus på det goda mötet i kontrollsituationen. Det är naturligtvis även mycket viktigt att alla kontrollanter gör bedömningar enligt samma principer. Gällande de synpunkter som handlar om hur reglerna är utformade har Länsstyrelserna en tämligen liten möjlighet till påverkan. Vid träffar med centrala myndigheter, vid remissförfaranden inför regeländringar eller dialogmöten kan Länsstyrelsen föra fram synpunkter av olika slag, men har inte inflytande över hur dessa tas emot av t ex Jordbruksverket eller styrande organ inom den europeiska gemenskapen.

Workshopens syfte var att belysa likartade frågeställningar som enkäten, men att gå lite mer på djupet, och inte minst att fånga upp eventuella förslag från verksamhetsutövarna på kontrollens utformning och andra idéer som kan främja produktion av livsmedel i Västerbotten.

Deltagarna vid workshopen gav en ganska samstämmig bild av att kontroll som helhet är hämmande, och att det är svårt att se värdet av kontroll. Oro inför vad kontroll skulle kunna komma att innebära i fråga om ökade kostnader, reducerade jordbrukarstöd och merarbete i allmänhet ansåg deltagarna har en stark koppling till minskad investeringsvilja. Önskan om ett mer flexibelt regelverk med färre detaljregler, och mer rådgivning än kontrollerande framställdes. Kopplingen mellan kontroll och konsumentens val av produkt var inte något som deltagarna såg som ett starkt samband. Dock gav några deltagare uttryck för att kontroll kan vara en kvalitetsgaranti, skydd mot fusk och att kontroll borgar för mer rättvisa spelregler på marknaden. Om ingen kontroll sker kan konsumenten tappa förtroendet för produkten, och

det vore olyckligt menade dessa personer, men kanske vore en branschdriven kontroll bättre än offentlig kontroll.

Särskilt viktigt ansåg deltagarna att kontrollantens förståelse och respekt för livsmedelsföretagarens vardag är. Kontrollanten bör ha ingången att inte leta fel, utan tvärtom vara öppen, lyssnande och lösningsfokuserad. Dialog är ett ledord som återkom i diskussionen, och att respekten ska vara ömsesidig var deltagarnas absoluta mening.

Att orientera sig i regeldjungeln är svårt, konstaterar deltagarna i workshopen. Bättre information på nätet, tydligare information i samband med kontroll, och fler direkta möten i större och mindre konstellationer mellan verksamhetsutövare och myndighet skulle förbättra känslan inför och efter kontroll, anser deltagarna. Någon typ av företagslots på Länsstyrelsen skulle vara till stor hjälp, resonerar workshopdeltagarna, både för den som vill starta upp en verksamhet; för dem som redan är i produktion samt för dem som vill utöka/förändra sitt företagande. En sådan lots skulle kunna minska steget till att starta eller förändra och skulle minska oron att missa något av vikt, som sedan skulle kunna slå tillbaka på något sätt.

## Slutsats

Kontrollen berör och engagerar livsmedelsföretagarna. Att sortera i vilka områden Länsstyrelsen har mandat att förändra har inte varit livsmedelsföretagarnas uppgift, utan poängen var att få fram så mycket åsikter som möjligt. Detta har fallit väl ut, och de deltagande har varit mycket generösa med att berätta om sina erfarenheter och synpunkter. Förändringar av kontrollrutiner, som vid en första anblick kan tyckas vara av ganska liten karaktär, kan få stor betydelse för företagarnas upplevelse av kontrolltillfället, och systemet som helhet. Tydligare information om vad som ska kontrolleras, varför och hur, beräknad tidsåtgång och allmän attityd från båda inblandades sida, kan göra stor skillnad för hur mötet faller ut och upplevs av både livsmedelsföretagare och kontrollant.

Mer träffar utanför kontrollsituationen skulle utveckla även själva kontrollen, både genom att avdramatisera, bygga förtroende och öka kunskap om uppdrag och situation hos både myndighet och företagare. Vilken form sådana träffar lämpligast ska ha för att locka till deltagande får man prova sig fram till. Syftet med kontrollen, såsom beskrevs inledningsvis, är bl. a att maten ska vara säker och att konsumenterna ska kunna lita på att information om maten är korrekt. Eftersom kopplingen mellan kontroll och konsumentens val inte var så tydlig vid workshopen, skulle detta kunna vara ett diskussionsområde vid träffar av olika slag. Andra teman kan vara hur vissa regler kan uppfyllas, där det kan finna många varianter på lösning.

Idén med företagslots kan vara ett sätt att förbättra dialogen mellan myndighet och företagare, och faktiskt att konkret underlätta att för företagaren att göra rätt redan från början. Hur en sådan lotsfunktion skulle kunna se ut bör studeras närmare, t ex genom att titta på hur andra myndigheter har arbetat med frågan och hur det tagit emot.

## Åtgärdsförslag

### Det goda mötet i grupp

- Träffar mellan producenter och Länsstyrelsen med informationsutbyte om regler och hur dessa kan efterlevas; om livsmedelssäkerhet; kontrollen i allmänhet

### Det goda möter vid kontroll

- Förändringar i informationsupplägg och utökad information innan och vid kontroll, t ex varför har just denna verksamhet tagits ut för kontroll, hur lång tid tar kontrollen, vilka handläggare kommer att delta, bättre kontrollrapporter m m

### Likriktning

- Likriktningsarbete inom Länsstyrelsen och mellan länsstyrelser genom rutinbeskrivningar; studiebesök; samsynsövningar

### Regel-lots vid Länsstyrelsen

- Titta närmare på hur en sådan funktions skulle kunna se ut och fungera.

### Säker mat och korrekt information (redlighet)

- Belysa vikten av goda val för konsumenten (mervärden med produkter från Västerbotten (Sverige) med hänvisning till t ex låg antibiotikaanvändning p g a gott djurskydd, gott smittskydd, god produktion av vegetabilier osv) i samarbete mellan företagare och myndighet och forskning

### Aktivitetsförslag att beakta som inte detta fokusområde kan omfamna nu

#### Workshop för andra områden på Länsstyrelsen, kommunen, andra myndigheter

- Kan liknande workshoppar hållas för andra lagstiftningsområden/myndigheter i syfte att underlätta föra företagaren? Dessa områden bör tittas närmare på så att företagarens perspektiv i högre grad kan ses.

#### Näringsens egna kontroller (kvalitetssäkringssystem som t ex KRAV, Norrgården osv.)

- Hur ska resultaten från näringsens egna kontroller, tredjepartsgranskningar m. m kunna tas tillvara i den offentliga kontrollen? I dag sker viss moderering vid kontrolluttag gällande djurskydd, foder och livsmedel, men väger inte särdeles tungt. Myndigheten får inte del av resultaten från näringsens granskningar, annat än vid kontroll, om dessa efterfrågas av kontrollanten. Bedömningarna är inte alltid de samma, och företagaren kan få olika besked om vad som gäller från kvalitetssäkringssystemets representant och från den offentliga kontrollanten.

## Källförteckning

### **Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan**

<https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelskontroll/nationell-plan-for-kontrollen-i-livsmedelskedjan-nkp>

### **Enkät**

G:\Hela Västerbotten\Livsmedelstrategin\Fokusomr\_Regler och kontroll\_Annelie\Enkät regler och villkor

- Frågebatteri
- Sammanställning enkät

### **Workshop**

G:\Hela Västerbotten\Livsmedelstrategin\Fokusomr\_Regler och kontroll\_Annelie\Workshop 28 nov 2018

- Inbjudan
- Körschema
- Sammanställning av synpunkter och uppslag från workshopen