

Restaurangvärlden kritisk mot kommuners livsmedelstillsyn

I ett par artiklar i restaurangbranschens tidning Restaurangvärlden har man tittat närmare på kommunernas livsmedelstillsyn och det gav upphov till skarp kritik mot hur den nya lagstiftningen tolkas av livsmedelsinspektörerna.

➤ 2006 kom ett antal nya förordningar om hygien och kontroll. De medförde högre krav på alla som hanterar livsmedel yrkesmässigt och högre ansvar lades på livsmedelsföretagaren för livsmedelns säkerhet.

Alla livsmedelsföretag ska vara registrerade och godkända och godkännandet är numera knutet till företagaren i stället för till lokalen som det var förut. Från 2007 infördes även ett nytt avgiftssystem. Alla verksamheter riskklassificeras efter verksamhetstyp, storlek på produktion samt typ av gäster. Ju fler färska råvaror man hanterar och ju större produktion desto högre riskklass. Att laga mat till äldre och barn medför också högre risk. Företagarens erfarenhet bedöms också och klassificeras, den som har god erfarenhet får lägre riskklass.

Årsavgiften för livsmedelstillsyn som företagaren betalar beror dels på riskklassvärderingen, men även på erfarenhetsklass samt på

vad tillsynen kostar kommunen och det kan variera mellan kommunerna.

KUNSKAPSBRIST OCH OBEFINTLIG EGENKONTROLL

Branschtidningen Restaurangvärlden har listat "krogarna som skiter ner branschen" i en artikel daterad i början av 2009. Tidningen kontaktade de 20 största kommunerna i Sverige och begärde ut all dokumentation kring de restauranger som fått stänga hela eller delar av sin verksamhet under 2008 på grund av brister i livsmedelshygien. Det blev ett så omfattande material att det ledde till att tidningen begränsade sig till att granska verksamheter som fått totalförbud.

Alltså sådana där det krävdes både åtgär-

der och återbesök av livsmedelsinspektör innan de fick öppna igen.

I artikeln konstateras att de vanligaste orsakerna till total stängning var bristande kunskap och obefintlig egenkontroll, dålig rengöring av lokaler och redskap, ohygienisk hantering av mat som kyls på fel sätt och/eller hålls varm på fel sätt. Bristande personlig hygien var också vanligt, inga hårnät och toaletter utan tvål och engångshanddukar.

OLIKA SYNSÄTT I OLIKA KOMMUNER

Tio av kommunerna stängde inte ner en enda krog under 2008. De kommuner som inte gjorde det var Linköping, Västerås, Jönköping, Lund, Borås, Sundsvall, Eskilstuna, Gävle, Halmstad och Nacka. Flest krogar fick stänga i de två största städerna, Stockholm och Göteborg. Trots att Stockholm är störst var det bara 42 krogar som stängdes där medan 81 fick stänga i Göteborg. Chefen för livsmedelsavdelningen i Göteborgs miljöförvaltning, Daniel Eek, fick därför frågan om detta beror på att krogarna är snuskigare i Göteborg.

- Nej, det tror jag inte, men vi jobbar på olika sätt. Här kan varje inspektör fatta beslutet om stängning direkt på plats och det gör hela hanteringen snabb och effektiv säger han.

I de flesta andra kommuner fattas sådana beslut av miljöchefen eller miljönämnden.

I Linköping stängdes inte en enda av krogarna och enligt Malin Hultegård, livsmedelsinspektör där, så har man i Linköping jobbat förebyggande och varit ute mycket på fältet hos verksamheterna för att hjälpa dem styra upp egenkontrollen.

- Både krögarna och vi tjänar på att den här typen av ärenden hanteras smidigt, säger hon till Restaurangvärlden.



Syftet är att skapa matsäkerhet och kan man göra det utan hårdhandskar är det bra.

Det framgår tydligt i artikeln att det är olika förhållningssätt som styr i olika kommuner och att tyngdpunkten i en kommun kan ligga mer på att stötta och hjälpa verksamheter medan en annan kommun fokuserar mer på kontroller och att enbart ge generella råd.

- Om vi gett förslagen blir det svårt att vara den som sedan kontrollerar. Det är bättre att krögarna själva hittar lösningen på problemen, säger Daniel Eek.

BEDÖMNING PÅ NÄTET

Det egna ansvaret är tydligt i den EU-anpassade livsmedelsförordningen och den lägger tydligt ansvaret för matsäkerheten på livsmedelsverksamheterna själva. Samtidigt lämnar den stort utrymme för kommuner att göra egna tolkningar. En del kommuner har till exempel valt att lägga ut verksamhetsbedömningar av krögare på nätet. Det har bland andra Jönköping, Karlstad, Hallsberg, Nacka och Höganäs gjort.

- Det har funkade bra, säger livsmedelsinspektör Rolf Erlandsson i Jönköping. De flesta krögare uppskattar faktiskt denna typ av service. Seriosa företagare gynnas ju av att allmänheten får reda på vilka som missköter sig.

BESVIKELSE

I en annan artikel i samma tidning fick chefer inom restaurang och storkök svara på frågor om vad de tyckte om livsmedelskontrollen. Frågorna ställdes till 1120 respondenter, två tredjedelar av dem fann man i den privata delen av restaurangbranschen och en tredjedel i den offentliga. När tidningen sammanfattar vad krögarna anser om den kommunala livsmedelstillsynen blir kritiken hård;

- Intentionerna med livsmedelslagen stämmer inte överens med hur kontrollen bedrivs i praktiken.
- Flexibiliteten och lyhördheten hos livsmedelsinspektörerna brister.
- Det är betydande skillnader i hur tillsynen bedrivs, både mellan olika kommuner och olika inspektörer.

En anonym krögare säger till tidningen:

- Jag var väldigt positiv till den nya lagen eftersom jag kände att vi äntligen hade möjlighet att få en positiv dialog med miljö och hälsa. Men i deras värld

är allt svart eller vitt och det är alltid deras uppfattning som gäller.

SPRUCKEN KAKELPLATTA NOTERAS ELLER FÖRELÄGG

En annan krögare som uttalar sig i tidningen retar sig på att kommuner bedömer så olika. Han äger flera krogar runt om i landet och tar upp en sprucken kakelplatta som exempel. I en kommun fick en av hans krogar föreläggande för detta medan det i en annan enbart noterades som avvikelse. I Restaurangvärldens undersökning är det bara tre procent av de tillfrågade som anser att tillsynen runt om i landet sker på lika villkor. En krögare på västkusten har verksamheter på flera turistorter. I en av kommunerna kan inspektörerna komma mitt i lunchrusningen och ställa frågor till kocken som då får tas ur produktionen så länge. Det tycker han tyder på att syftet enbart är "att sätta dit" dem. I flera av de andra kommuner som han har verksamhet i har han en bra kommunikation med miljö och hälsa och där fungerar det helt annorlunda.

DOKUMENTATIONSBRISTER

De brister som ger anmärkning har i stor utsträckning med dokumentation att göra. Själva livsmedelshandlingen är det mera sällan fråga om.

- De har oftast ingen aning om hur våra rutiner fungerar utan kräver samma typ av dokumentation av alla, trots att vi jobbar efter helt olika förutsättningar, säger en av Göteborgs krögare.

Malin Sundin som förut arbetat som livsmedelsinspektör och som numera driver konsultfirman Lag & Mat säger att det handlar om osäkerhet i hur man ska tolka lagstiftningen.

- Det är därför som så många fortfarande trampar runt i gamla hjulspår, säger hon till tidningen. Offentlig kontroll ska bedöma om det föreligger brister i uppfyllandet av lagstiftningen, inte om det finns avvikelser från checklistan. Det finns många punkter som man kan avvika från enligt checklistan utan att det äventyrar matsäkerheten. Krav på åtgärder ska alltid innehålla direkta laghänvisningar, det få inte handla om subjektiva tyckanden. Dessutom ska åtgärdskrav innehålla en besvärshänvisning, säger hon.

SERVICESKYLDIGHET

Juristen Jan Åldemo säger i artikeln att han erfarit att livsmedelsinspektörer

ofta misslyckats med att vara konkreta och förklara på ett bra sätt vad det är som brister. Alla offentliganställda har enligt lag en så kallad serviceskyldighet, förvaltningslagen § 7. Den innebär att livsmedelsinspektören är skyldig att uttrycka sig både sakligt och begripligt och vara konkret och ge råd och upplysningar.

LIVSMEDELSVERKET'S KONTROLLRAPPORT

Varje år sammanställer Livsmedelsverket de olika kontrollmyndigheternas inlämnade uppgifter över hur livsmedelskontrollen ser ut i landet. Det är kommuner och länsstyrelser som skickar in uppgifterna till verket. I den senaste rapporten, "Rapportering av livsmedelskontrollen 2009" kan man läsa att variationerna på hur livsmedelskontrollen sköts i olika delar av landet är stora. Ett exempel som tas upp är hur sanktioner används när man upptäcker brister hos ett livsmedelsföretag.

Dessutom konstaterar man att det precis som tidigare är saknas personal inom livsmedelskontrollen.

- Rapporten visar att det är viktigt att kontrollen är effektiv och rättssäker i hela landet och att det finns ett stort behov av att bygga upp kompetensen hos kontrollmyndigheterna om hur och när de ska använda sig av sanktioner mot företag som har brister. Utbildning krävs även för att kunna planera och genomföra en effektiv livsmedelskontroll och vi har därför under året bland annat arrangerat utbildningar för livsmedelsinspektörerna och kommer att göra fler satsningar framöver, säger Louise Nyholm statsinspektör vid Livsmedelsverket.

Under året som gått har 20 inspektörer anställts runt om i landet men det saknas fortfarande 107 inspektörsårsarbetskräften.

Text&Bild
Cici Wik

Källor:
"Snusket på svenska restauranger"
2009-02-12 och
"Krögare rasar mot orättvisa inspektörer"
2010-06-15 ur tidningen
Restaurangvärlden samt Livsmedelsverket