

## Indikator för säker mat

Mats Lindblad, Tommy Karlsson, Roland Lindqvist  
Livsmedelsverket, 9 februari 2007

På uppdrag av regeringen utarbetade Livsmedelsverket under 2005 ett förslag till indikatorer för bedömning av måluppfyllelse, bl a en indikator för målet ”maten är mikrobiologiskt säker”. Den valda indikatorn utgörs av andelen allvarliga avvikelser observerade vid datorbaserade inspektioner i restauranger och storhushåll, som görs med hjälp av en checklista och en handdator. Indikatorn är ett mått på producenternas säkerhets-/kvalitetsstyrningssystem och ett enklare alternativ än det svåråtkomliga antalet matförgiftningar som indikator för säker mat. Målet är att få en bild av läget i hela landet, inte i enskilda kommuner.

Hösten 2006 följdes denna indikator upp för andra gången. Vid den första uppföljningen 2005 fanns det bara möjlighet för kommuner som använder ECOS ärendehanteringssystem att skicka in rapporter. Nytt för 2006 års redovisning är att även kommuner som använder Miljöreda kunde lämna resultat från sina inspektioner. Användarföreningarna för ECOS och Miljöreda har vardera ca 100 kommuner som medlemmar. Flertalet av dessa använder handdator som hjälpmedel vid inspektioner.

### Indikator 2005-2006

Den andra redovisningen av indikatorn baserar sig på rapporter från 22 kommuner (Bilaga 1) och speglar resultatet från 1090 inspektioner utförda mellan 1 november, 2005, till 31 oktober, 2006. Checklista för Storhushåll, version 1.0, 1.2 eller 1.3, har använts vid inspektionerna. En ny version av checklistan (2.0) introducerades i slutet av juni 2006 men rapporter baserade på denna har inte lagrats i något av ärendehanteringssystemen under rapportperioden.

Vid en inspektion ges varje kontrollpunkt i checklistan bedömningen allvarlig avvikelse (AA), avvikelse (A), utan anmärkning (UA) eller ej aktuell. I sammanställningen över indikatorn har endast kontrollpunkter som kan ge bedömningen allvarlig avvikelse analyserats. Andelen allvarliga avvikelser för alla kontrollpunkter totalt var 10 % (Tabell 1). Andelen allvarliga avvikelser för kontrollpunkter som rör de faktiska förhållandena var lägst, 5 %, medan andelen allvarliga avvikelser gällande dokumentation av företagets egen övervakning av att livsmedelslagstiftningens krav efterlevs var högst, 21 %. För myndighetsdokument (kontroll av att den verksamhet som bedrivs är enligt gällande godkännande och att verksamheten har tillgång till ett fastställt kontrollprogram) var andelen allvarliga avvikelser 8 %.

Tabell 1. Andel allvarliga avvikelser nov 2005 – okt 2006. Kontrollpunkter rörande myndighetsdokument, dokumentation av egen övervakning samt faktiska förhållanden.

	Summa AA	Summa UA	Andel AA*
Myndighetsdokument	151	1664	8 %
Dokumentation egen övervakning	1035	3888	21 %
Faktiska förhållanden	461	8806	5 %
Totalt	1647	14358	10 %

\* Andel AA= 100 x Summa AA / (Summa AA+ Summa UA)

### Större andel avvikelser inom vissa verksamheter

Andelen allvarliga avvikelser var högst bland de minsta företagen, 11 %, och lägst bland de största företagen, 2 % (Tabell 2). De flesta inspektionerna utfördes på små företag med färre än fyra årsarbetskrafter. Detta överensstämmer väl med fördelningen av storhushåll av olika storlek i Sverige, där drygt 80 % utgörs av verksamheter med mindre än fyra årsarbetskrafter.

Tabell 2. Andel allvarliga avvikelser nov 2005 – okt 2006 i förhållande till verksamhetens storlek.

Årsarbetskrafter	Antal inspektioner	Summa AA	Summa UA	Andel AA*
< 4	817	1316	10406	11 %
4 - 10	213	277	3169	8 %
> 10	38	14	586	2 %

\* Andel AA= 100 x Summa AA / (Summa AA+ Summa UA)

Baserat på kommunernas rapportering är det också möjligt att jämföra andelen allvarliga avvikelser mellan olika typer av storhushåll. Resultaten visar att pizzerior, gatukök och små restauranger var de verksamheter som hade högst andel allvarliga avvikelser, medan stora restauranger (mer än tio årsarbetskrafter) och storhushåll hade lägst andel allvarliga avvikelser (Tabell 3).

Tabell 3. Andel allvarliga avvikelser nov 2005 – okt 2006. Olika typer av verksamheter.

Verksamhet	Antal inspektioner	Summa AA	Summa UA	Andel AA*
Cafeteria	64	48	623	7 %
Gatukök	150	264	1840	13 %
Pizzeria	85	204	942	18 %
Restaurang < 4**	321	614	3836	14 %
Restaurang 4-10	142	205	2074	9 %
Restaurang > 10	20	9	269	3 %
Storhushåll < 4***	167	173	2579	6 %
Storhushåll 4-10	49	44	816	5 %
Storhushåll > 10	4	4	78	5 %

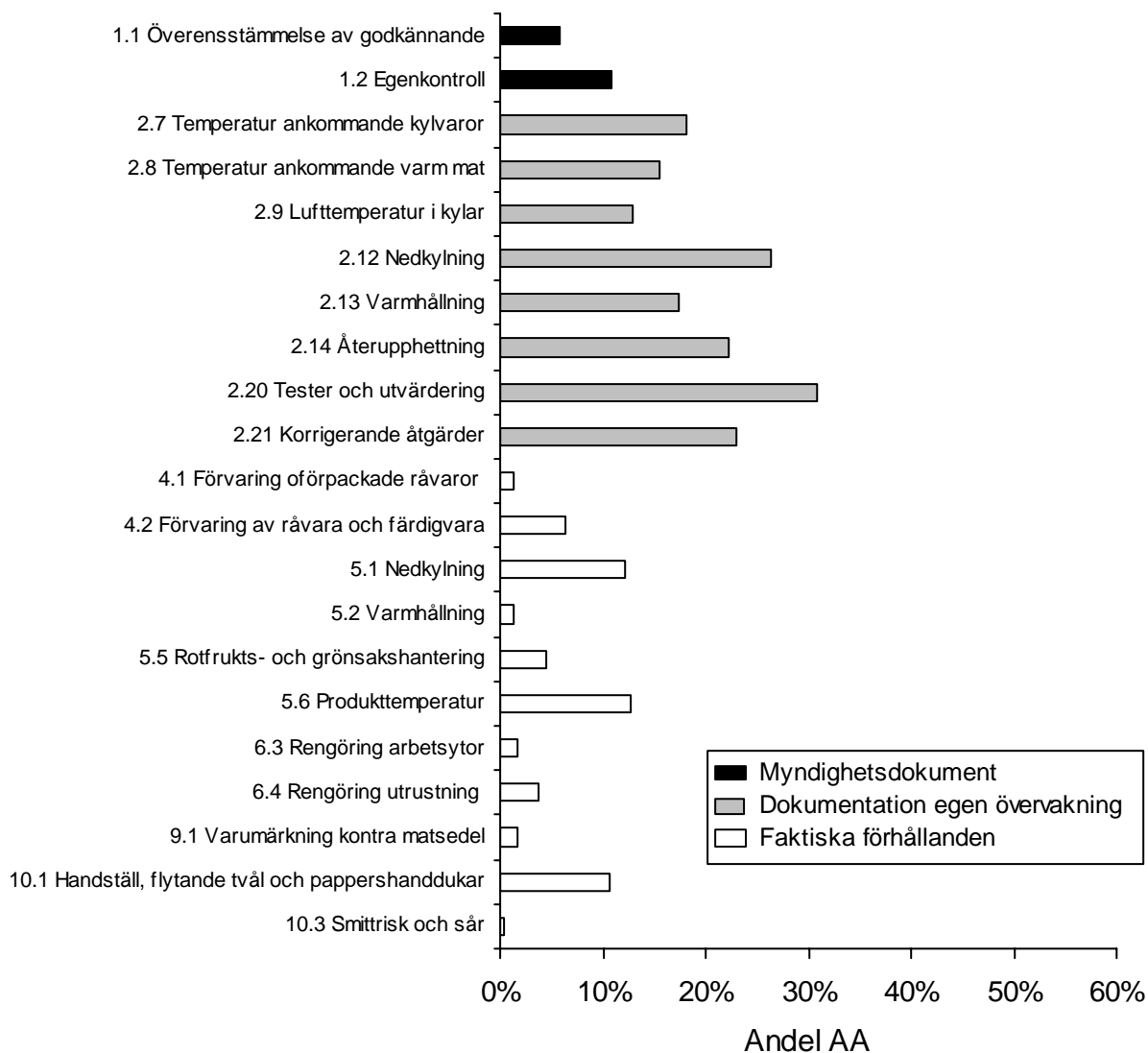
\* Andel AA= 100 x Summa AA / (Summa AA+ Summa UA)

\*\* Årsarbetskrafter

\*\*\* Storhushåll avser andra storhushåll än cafeteria, gatukök, pizzeria, restaurang (skolkök, personalmatsal, m.m.)

### Enskilda kontrollpunkter

De uppgifter som samlats in från kommunerna gör det möjligt att beskriva andelen allvarliga avvikelser för enskilda kontrollpunkter i checklistan för storhushåll (Figur 1). Punkterna 1.1 – 1.2 avser myndighetsdokument, 2.7 – 2.21 dokumentation av företagets egen övervakning och 4.1 – 10.3 faktiska förhållanden. Som redan framgått av sammanställningen ovan var det vanligast med allvarliga avvikelser för kontrollpunkter som rör egen dokumentation. Bland de kontrollpunkter som rör faktiska förhållanden hade vissa punkter en relativ stor andel allvarliga avvikelser (10 % eller mer), t ex nedkylning, produkttemperatur och tillgång till handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar.



Figur 1. Andel allvarliga avvikelser från kontrollpunkter i checklisten för storhushåll

### Jämförelse med föregående rapporteringsperiod

Andelen allvarliga avvikelser var lägre än vid den förra rapporteringen, 10 % jämfört med 20 % under perioden 1 januari – 31 oktober, 2005. Minskningen var särskilt stor för avvikelser som gällde myndighetsdokument och dokumentation av egen övervakning. Jämförelsen mellan perioderna försvåras av att årets sammanställning baseras på färre inspektioner och att färre kommuner har bidragit med rapporter, trots att det i år även fanns möjlighet för kommuner som använder Miljöreda att rapportera sina resultat. Vid kontakter med livsmedelsinspektörer angavs ofta att det omfattande arbetet med implementeringen av den nya lagstiftningen är en viktig orsak till att det funnits färre inspektioner att rapportera. Den senaste versionen av checklisten som introducerades under sommaren 2006 har inte heller kunnat användas vid datorstödda inspektioner under rapporteringsperioden eftersom handdatorerna inte hunnit uppdateras, vilket kan ha bidragit till ett lägre antal rapporterade inspektioner. Fortsatta årliga sammanställningar av kommunernas inspektionsresultat kommer att visa om årets resultat avspeglar en verklig och bestående minskning av andelen allvarliga avvikelser.

## Bilaga 1.

### Deltagande kommuner per län och antal rapporter per kommun

Län	Kommun	Antal rapporter
Hallands	Falkenberg	91
	Halmstad	2
Jönköpings	Jönköping	166
	Vaggeryd	20
	Vetlanda	29
Kalmar	Kalmar	70
Norrbottens	Arvidsjaur	15
	Luleå	147
Skåne	Höganäs	47
	Malmö	309
Stockholms	Ekerö	3
	Haninge	11
	Huddinge	11
	Täby	4
Södermanlands	Flen	36
Uppsala	Enköping	9
Västra Götalands	Ale	7
	Mark	4
Örebro	Karlskoga	72
	Kumla	8
Östergötlands	Motala	18
	Norrköping	11