



Livsmedelstillsyn och Oivahymy

Vasa stads café- och restaurangägares åsikter

Food supervision and Oivahymy

Vasa citys café and restaurant owners attitudes

Ida Blåfield

Student

Ht 2012

Uppsats i kostvetenskap, 15 hp

Kostvetenskap med inriktning livsmedelsinspektör, 180 hp

Sammanfattning

Bakgrund: Denna uppsats skrevs på uppdrag av Vasa stads miljöavdelning. Livsmedelsinspektörer som arbetar i Vasa upplever att café- och restaurangägare har bristfälliga egenkontrollprogram samt svårt att förstå protokoll som följer inspektioner. Dessutom har en negativ inställning till tillsynsavgifter uppmärksammats. I Finland kommer ett system som heter Oivahymy att införas våren 2013. Systemet innebär att livsmedelstillsynens resultat ska offentliggöras, både på internet och via märkning vid ingången till restaurangen. Detta vill livsmedelsinspektörerna studera åsikter kring.

Syfte: Syftet är att undersöka vilken inställning och kunskap Vasa stads café- och restaurangägare har till livsmedelstillsynen samt Oivahymy systemet. Ett annat syfte är att undersöka skillnader mellan stora och små alternativt äldre och yngre caféer och restauranger.

Metod: En enkätundersökning genomfördes. Det delades ut 108 enkäter, varav 48 enkäter besvarades. Data bearbetades och analyserades i SPSS version 21.0 samt Excel. Chi-två test och Fishers exakta test användes för att analysera om det fanns skillnader mellan grupper.

Signifikansnivån sattes till $p < 0,05$.

Resultat: Överlag var café- och restaurangägarna positivt inställda till livsmedelstillsynen. De ansåg även att de hade ett bra egenkontrollprogram. Verksamhetsägarna överlag önskade att de skulle få mer information av livsmedelsinspektörerna angående förändringar inom tillsynen.

Majoriteten av verksamhetsägarna kände till Oivahymy systemet, men flera kände inte alls till det. En tredjedel av de som kände till systemet kände till det i låg eller måttlig utsträckning. Hälften av de som kände till Oivahymy systemet var i hög utsträckning positiva till det. Inga skillnader mellan stora och små alternativt äldre och yngre caféer och restauranger fanns.

Slutsats: Slutsatserna bör granskas kritiskt på grund av lågt antal respondenter. Undersökningen visade att verksamhetsägare var positivt inställda till livsmedelsinspektioner. Det finns verksamhetsägare som inte alls känner till Oivahymy systemet och innan systemet kommer igång skulle det vara bra med mer utgående information om systemet.

Abstract

Background: This essay was written on behalf of the environmental department in the city of Vasa. Food inspectors, who are working in Vasa, think that restaurant owners in Vaasa have an insufficient self-monitoring program and difficulties to understand protocols regarding inspections. A negative attitude towards supervisory fees has also been noticed. In Finland, a system called "Oivahymy" ("Smiley") will be introduced in May 2013. This system means that the results of the food supervision will be published on the Internet, as well as a mark at the entrance of the restaurant. Beyond this, Finland is going to start the Oivahymy project in year 2013, and the food inspectors in Vasa want to investigate the thoughts around this project.

Objective: The purpose of this study is to investigate what attitude the restaurant and café owners in Vasa have towards food supervision and Oivahymy, and how much they know about it.

Methods: A survey was made. 108 surveys were handed out, and 48 of these were answered. The data from the answers were processed and analyzed in SPSS version 21.0 and excel. Chi-square test and Fishers Exact Test were performed to determine if there were any differences between groups, with the significance level set at $p < 0,05$.

Results: The restaurant owners were overall positive to the supervision. They also felt that they had a good self-monitoring program. The owners generally wished that they could get more information from food inspectors regarding changes about the supervision. It also emerged that the majority of the respondents knew what Oivahymy was, but many didn't know about it at all. A third of those who knew about the Oivahymy system were aware of it in low or moderate extent. Half of those who knew the system were in favor of it. There were no differences between large and small and young and old restaurants.

Conclusion: The conclusions should be critically examined because of low number of respondents. The investigation shows that the owners were positive about food supervision as well as the Oivahymy system. There are restaurant owners that don't know about the Oivahymy system and before the system is launched, it would be nice with more information about it.

Innehållsförteckning

1.	Bakgrund.....	5
2.	Syfte.....	6
3.	Metod.....	6
3.1	Urval.....	6
3.2	Tillvägagångssätt.....	7
3.3	Databearbetning.....	7
3.4	Etik.....	8
4.	Resultat.....	8
4.1	Åsikter om livsmedelstillsyn.....	8
4.2	Inställning och kännedom om Oivahymy systemet.....	9
5.	Diskussion.....	11
5.1	Metoddiskussion.....	11
5.2	Resultatdiskussion.....	13
6.	Slutsats.....	15
7.	Yrkesrelevans.....	15
8.	Tack.....	15
9.	Referenser.....	16

Bilaga 1. Enkätundersökning

Bilaga 2. Enkätundersökning B, informationsblad

1. Bakgrund

Livsmedelslagstiftningens syfte är att trygga konsumenternas hälsa medan livsmedelstillsynens uppgift är att säkerställa livsmedlens säkerhet (1-2). Enligt lagen skall Livsmedelstillsynen exempelvis godkänna livsmedelslokalen, göra tillsynsarbete genom inspektioner och provtagningar, samt ta emot och utreda anmälningar om matförgiftningar. Matförgiftningar kan framkallas av levande mikroorganismer eller främmande ämnen och kan leda till diarré, kräkningar, magsmärtor, illamående eller feber (3). Detta kan orsakas av bristfällig livsmedelshantering vilket kan bero på ett bristfälligt egenkontrollprogram. Egenkontrollprogram innehåller information om hur restaurangen skall sköta sina livsmedel och sina utrymmen på bästa möjliga sätt för att minimera dessa risker (2,4).

I Norden har ett system kallat Smiley prövats för att offentliggöra resultat följande livsmedelsinspektioner (5). Systemet gick ut på att klistra upp klistermärken vid ingången till restaurangen samt publicera informationen på internet. Detta för att alla skall ha tillgång till restaurangernas hygieniska status. Systemet har prövats i exempelvis Danmark samt i delar av Sverige (6-8). Smiley i Danmark innebar fyra smileyn. En skrattande smiley som visade att restaurangen inte fått några anmärkningar, en leende smiley som visade att det finns något att påpeka på men inget allvarligt, en sammanbiten smiley som visade skriftligt föreläggande eller förbud samt en sur smiley som visade bötesföreläggande, polisanmälan eller indraget tillstånd.

Det hade gjorts tidigare studier om livsmedelsproducenternas åsikter om Smiley systemet i Göteborg samt Uppsala(9-10). I studien som gjorts i Göteborg gjordes en telefonintervju med 28 restauranger där deras åsikter kring Smiley systemet undersöktes och om restaurangägaren kunde se detta som bra marknadsföring. Även skillnader mellan billiga och dyra restauranger undersöktes. Resultaten visade att restaurangägarna överlag var positiva till Smiley systemet samt de flesta ansåg att det kunde finnas ett marknadsföringsvärde med en Smiley vid ingången.

I studien som gjorts i Uppsala intervjuades 14 livsmedelsproducenter om uppfattningen om livsmedelstillsynen i Håbo kommun (10). Överlag hade livsmedelsproducenterna varit nöjda med tillsynen och de ansåg att kommunikationen mellan tillsynen och verksamheten fungerat bra. Dock hade majoriteten av respondenterna tidigare haft både positiva och negativa erfarenheter av livsmedelstillsynen.

I Annemette Nielsens artikel om Danska ändringar i livsmedelssäkerhetsövervakningen beskrevs det om de Danska livsmedelsföretagarnas negativa åsikter innan Smiley-systemet kommit igång(11). Införandet av Smiley-systemet framkallade även politisk diskussion kring övervakningens ansvar och reformens påverkan på livsmedelsindustrin. Företagarna ansåg att konsumenternas kunskap att tolka resultaten av tillsynsrapporterna inte var tillräcklig och då kunde leda till misstolkningar.

En studie gjord av Svenskt Näringsliv, ”Tillsyn – till vilket pris?” visade att det fanns stora skillnader kommuner emellan angående avgiftsstorleken (12). Avgifterna undersöktes via Sveriges kommuners hemsidor och en intervju gjordes med sex olika kommuner i Östergötlands län. Intervjuerna visade att livsmedelsföretagarna i allmänhet tycker att tillsyn är bra men att det funnits problem i den kommunala tillsynen, exempelvis genom att tillsynen kostat mer än företagaren fick ut av den.

Hela Finland börjar Smiley systemet våren 2013 (13-14). Systemet kommer ha samma funktion samt utformning med fyra olika smileyn men kommer kallas för Oivahymy (15). Namnet Oivahymy kommer från en skolklass i Helsingfors som fått vara med i en omröstning bland 600 andra deltagare (16). För att förklara ordet Oivahymy så är Oiva det finska ordet för utmärkt samt ett förnam för män. Hymy är det finska ordet för leende. Information om smiley kan hittas på bland

annat internetsidor (13-14).

Denna undersökning skrivs på uppdrag av Vasa stads miljökontor (17). I Vasa finns det ca 300-350 matställen som kan räknas som restauranger och caféer och dessa inspekteras varje år. Inspektörer som jobbar inom livsmedelstillsynen i Vasa har observerat att många café- och restaurangägare har bristfällig egenkontroll samt svårt att förstå protokoll som följer inspektioner. Företagare har dessutom framfört negativ kritik till inspektörerna över nuvarande kostnader av inspektioner och provtagningar.

Livsmedelstillsynen i Vasa ville undersöka café- och restaurangägares åsikter om tillsynsarbetet samt Oivahymy systemet och hur mycket de egentligen vet om detta. Exempelvis vill de veta åsikter om inspektioner, kostnader samt provtagningar. Detta skall undersökas så att livsmedelstillsynen skall kunna utveckla sin verksamhet till det bättre och att kunna få ett smidigare arbete inspektörer och verksamhetsägare emellan.

2. Syfte

Syftet var att undersöka vilken inställning och kunskap Vasa stads café- och restaurangägare har till livsmedelstillsynen samt till det nya Oivahymy systemet. Ytterligare syfte var att undersöka samband mellan dessa samt om det fanns skillnader mellan äldre och yngre alternativt små och stora caféer och restauranger.

3. Metod

Som metod valdes en enkätundersökning eftersom målsättningen var att samla in svar från relativt många respondenter under kort tid. Enkätundersökningen gjorde det också möjligt för respondenterna att vara anonyma. Anonymiteten bedömdes vara viktig i studien eftersom ämnet kunde upplevas som känsligt för respondenterna. Enkäten gjorde det även enklare för författaren att få fram data som enkelt kunde jämföras.

I uppsatsen används konsekvent uttrycket verksamhet för caféer och restauranger samt verksamhetsägare för café- och restaurangägare. Detta för att göra enkäten mer lättläst.

Enkäten (Bilaga 1) gjordes på både finska och svenska för att den skulle bli tillgänglig för alla Vasas verksamhetsägare. Inledningsvis ställdes två frågor om restaurangens storlek samt vilket år verksamheten hade grundats. Enkäterna innehöll sedan åsiktsfrågor, som var utformade så att respondenterna fick ange i vilken utsträckning de höll med i olika påståenden på en skala från ett till sex. Ett betydde att man inte alls höll med och sex betydde att man fullständigt höll med. Slutligen innehöll enkäterna en öppen fråga där det fanns möjlighet att fritt berätta vad man ansåg att Vasas livsmedelsinspektörer kunde förbättra i verksamheten.

Innan enkäterna delades ut gjordes en pilotundersökning med två tidigare restaurangägare samt två husmödrar från ett storkök. Sammanlagt fyra personer fyllde i enkäten innan den delades ut. Pilotundersökningens respondenter skulle kunna båda språken, men hälften skulle svara på finska och andra hälften på svenska, för att kontrollera att inga fel fanns i enkäten. Efter pilotundersökningen ändrades en del av frågorna, så att de blev mer lättförståeliga samt att betydelsen var samma på båda språken.

3.1 Urval och bortfall

Uppsatsen avgränsas till enbart café- och restaurangägare alternativt personerna inom verksamheterna som hade mest kontakt med livsmedelstillsynen, som exempelvis platschefer. Om det visade sig att cheferna inte hade mycket kontakt med livsmedelstillsynen uppmanades personalen att besvara frågorna tillsammans, så att svaren blev så verklighetstroga som möjligt. Enbart verksamheter med en ospecifik gästkrets deltog i enkätundersökningen, det vill säga inte

exempelvis personalrestauranger.

Det delades ut 108 enkäter till olika verksamheter runt Vasa. Verksamheterna valdes ut genom besök i stadsdelar med många verksamheter. En excellista från miljökontorets dataarkiv innehållande de flesta av Vasas restaurangverksamheter användes som stöd. På listan var verksamheterna indelade i stora och små verksamheter. På grund av bekvämlighetsurvalet valdes inte exakt samma antal av båda. Verksamheterna som besökts kryssades för på listan för att undvika återbesök. Det upptäcktes under utdelningen två verksamheter som inte fanns på listan som lades till på listan.

Det fanns både ett externt samt internt bortfall i undersökningen. De externa bortfallet omfattade 60 (56%) respondenter, som valt att inte svara på enkäten. Det var 48 (44%) respondenter totalt som svarat på enkäten. De interna bortfallen var i form av blanka svar. På nio av de 48 enkäterna fanns interna bortfall, och detta kunde ses på 15 av de 24 frågorna. Dessa respondenters enkäter har tagits med i undersökningen eftersom antalet respondenter varit så få. Då har enbart giltiga svar analyserats. För frågorna där det förekommit ett internt bortfall anges det i resultatdelen.

3.2 Tillvägagångssätt

Enkäterna delades ut av författaren tillsammans med fyra livsmedelsinspektörer verksamma i Vasa. Livsmedelsinspektörerna turades om att följa med på utdelningen för att stärka förtroendet hos respondenterna så att undersökningen uppfattades som viktig. I samband med utdelningen av enkäterna förklarades varifrån vi kom samt att deltagandet var frivilligt och anonymt. Respondenterna informerades även om att svaret skulle ske så snabbt som möjligt. Tillsammans med enkäten delades även ett informationsblad (Bilaga 2) samt ett frankerat svarskuvert ut. Informationsbladet innehöll enkätens frågor samt hemsidor där verksamhetsägarna kunde hitta mer information om Oivahymy samt livsmedelstillsyn. Informationsbladet fick verksamhetsägaren behålla. Informationsbladets tanke var att informera respondenterna med hemsidor så de själva kunde söka upp svar på frågor som kunde uppstå vid ifyllandet av enkäten.

3.3 Databearbetning

Enkäten innehöll fyra frågor om Oivahymy systemet. Respondenterna som svarat att de inte alls höll med på frågan ”Jag vet vad Oivahymy systemet är.” skulle svara blankt på resterande frågorna kring ämnet. Det ansågs att respondenterna inte kunde svara på följdfrågorna om de inte hade kunskap om Oivahymy systemet.

Enkäterna sammanställdes i Excell och analyserades med hjälp av dataprogrammet Statistical Package for the Social Sciences version 21.0 (18). Skillnader mellan större och mindre verksamheter analyserades. Storleken på verksamheten definierades genom gästplatsmängden. Små verksamheter innehöll 1-49 platser och stora innehöll 50 platser eller mer. Dessa definierades med hjälp av KUTI, som är det kommunala systemet för utveckling av livsmedelstillsynens datainsamling som leds av det finska livsmedelsverket Evira(19-20). Resultaten jämfördes även efter hur länge verksamheten varit verksam och delades in i yngre och äldre verksamheter. De äldre verksamheterna hade grundats senast år 2007 samt de yngre tidigast 2008. Alltså skulle verksamheten vara minst 5 år för att räknas som en äldre verksamhet. Då bedömdes verksamheten hunnit ha upprepade kontakt med livsmedelstillsynen, exempelvis genom livsmedelsinspektioner och livsmedelsprovtagningar.

Signifikansnivån bestämdes till $p < 0,05$. Chi-två test samt Fisher Exact Test användes för att analysera skillnader mellan olika grupper. För att möjliggöra statistiska analyser grupperades svarsalternativen på åsiktsfrågorna i två grupper. Svarsalternativ ett till fyra utgjorde en grupp som motsvarade att respondenterna höll med i låg till måttlig utsträckning, och alternativ fem och sex till den andra gruppen, motsvarande att respondenterna höll med i hög utsträckning.

Kommentarerna på den öppna frågan översattes till svenska av författaren. Kommentarna sammanställdes och redovisades i uppsatsen. Eftersom kommentarerna i stor utsträckning var riktade som hälsningar till livsmedelsinspektörerna gjordes inga större undersökningar kring dessa. Däremot vidarebefordrades de till livsmedelsinspektörerna.

I uppsatsen skrivs antalet respondenter konsekvent i både antal samt procent. Procenten skrivs inom parentes efter antalet. Detta görs för en bättre överblick, trots att antalet respondenter är så få (21).

3.4 Etiska aspekter

Enkäten var anonym och deltagandet var frivilligt. Detta för att respondenten kunde undvika konflikter samt inte behöva känna någon press till svaret. Respondenterna lovades att enkäterna inte skulle redovisas enskilt. Enkätens tvåspråkighet gjorde att enkäten blev förstådd av majoriteten av Vasas verksamhetsägare, och gjorde detta mer rättvist för alla respondenter.

4. Resultat

Av de svarande hade 27 (56%) stora verksamheter medan 19 (40%) hade små. Två respondenter hade inte svarat på frågan om restaurangstorlek. Verksamheterna i undersökningen grundades mellan åren 1972 och 2012 och medianåldern för verksamheterna var sex år (25:e-75:e percentilen: 2-17 år). Sju (15%) respondenter svarade inte på frågan om vilket år restaurangen grundats.

4.1 Åsikter om livsmedelstillsyn

På åtta av 17 frågor kring livsmedelstillsyn fanns ett internt bortfall som redovisas i tabell 1.

De flesta av respondenterna, 38 (72%), hade en positiv inställning till livsmedelsinspektionerna (Tabell 1). De flesta, 35 (73%), ansåg dessutom i att livsmedelsinspektörerna kontrollerade relevanta saker under inspektionerna och de flesta, 45 (94%), förstod varför livsmedelsinspektionerna samt 44 (92%) förstod varför livsmedelsprovtagningarna gjordes. Majoriteten, 35 (73%) ansåg också att livsmedelsinspektörerna var rättvisa.

Respondenterna ansåg även att inspektionsberättelserna var enkla att förstå, 35 (73%), samt ansåg att de fick bra förklaringar vid möjliga oklarheter kring dessa, 29 (60%). Respondenterna ansåg även att potentiella negativa laboratorieresultat påverkade verksamheten, 43 (90%), så att de försöker reda ut vad det negativa resultatet berodde på.

Överlag förstod respondenterna, 43 (90%), varför de var tvungna att ha ett egenkontrollprogram. De ansåg även att verksamheten hade ett egenkontrollprogram som räckte till, 41 (85%), samt att verksamheten följer denna, 42 (88%). De visste även att ett fungerande egenkontrollprogram minskar livsmedelstillsynstillfällena, 44 (92%).

Gällande avgifterna för livsmedelstillsyn var respondenterna, 37 (77%), överlag mer negativt eller neutralt inställda. En stor andel, 36 (75%), ansåg inte att livsmedelstillsynsavgifterna var rimliga och de tyckte inte heller att det var rättvist att verksamhetsägarna skulle betala en avgift för livsmedelstillsyn, 37 (77%). Vidare förstod de inte fullt ut varför de betalar avgifter för livsmedelstillsyn, 32 (67 %).

Undersökningen visade även att respondenterna, 37 (77%), önskade sig få mera information angående övervakningssystem av livsmedelsinspektörerna samtidigt som majoriteten, 34 (71%), ansåg att de fick tillräckligt med vägledning vid möjliga frågor angående livsmedelstillsynen.

4.2 Inställning och kännedom om Oivahymy systemet

Av respondenterna var det 18 (38%) som inte alls kände till Oivahymy systemet. Totalt hade 20 (42%) angett en siffra på fem eller sex vilket innebar att de i hög utsträckning kände till Oivahymy systemet. Övriga 10 (21%) kände till systemet i liten eller måttlig utsträckning.

Av det sammanlagt 30 (63%) respondenterna som skulle svarat på följdfrågorna om Oivahymy systemet var det 28 (93%) som svarat. Det innebär att det fanns ett internt bortfall på två (7%) respondenter.

Av de som visste vad Oivahymy systemet var, var det totalt 15 (31%) respondenter som angett en siffra på fem eller sex på frågan ”Jag är positivt inställd till Oivahymy systemet”, vilket innebar att de i hög utsträckning varit positivt inställda till systemet. Övriga 13 (27%) respondenter var i låg eller måttlig utsträckning positiva till systemet. Det var 15 (31%) av dessa respondenter som i hög utsträckning ansåg att de viste var de hittar information om Oivahymy systemet. De resterande 13 (27%) respondenterna som svarat mellan ett och fyra ansåg till låg eller måttlig utsträckning att de visste var de kunde funna denna information. Att Oivahymy systemet skulle beröra verksamheterna visste 16 (33,3%) respondenter om till hög utsträckning. Totalt 12 (25%) respondenter visste detta till låg eller måttlig utsträckning varav en (2%) respondent inte viste detta alls.

Det fanns några samband mellan kännedom till Oivahymy systemet och inställningen till livsmedelsinspektioner. De som kände till Oivahymy systemet ansåg i högre utsträckning att livsmedelsinspektörer kontrollerar relevanta saker när de är på en inspektion ($p = 0,005$). Dessa respondenter ansåg också i högre utsträckning att inspektionsberättelserna var enkla att förstå ($p = 0,024$) och att det var rättvist att företagen skulle betala en avgift på livsmedelstillsyn ($p = 0,012$).

Ett annat samband som framkom var att respondenter som varit positivt inställda till livsmedelsinspektioner i högre utsträckning förstod varför verksamheten skulle ha ett egenkontrollprogram ($p = 0,002$).

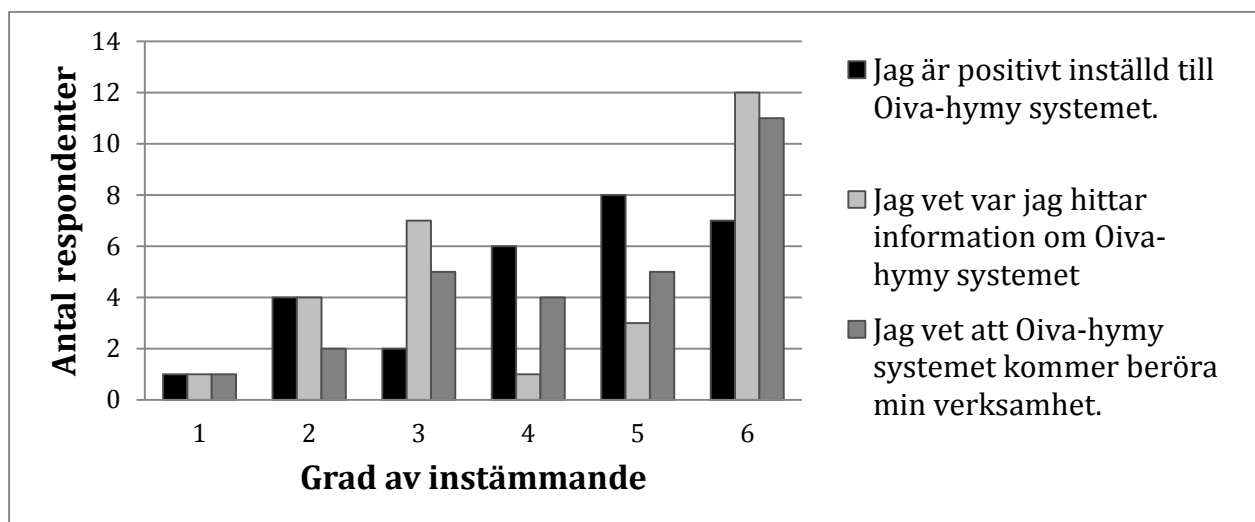
Det fanns inga skillnader i undersökningen gällande åsikter över livsmedelstillsyn eller Oivahymy varken mellan stora och små eller yngre och äldre verksamheter ($p = 0,1-1,0$).

Antalet respondenter som skrivit övriga kommentarer i kommentarfältet var 14 (29%). Merparten av kommentarerna var positivt laddade, men även negativa kommentarer framkom. Sex respondenter kommenterade att livsmedelsinspektörer är positiva, härliga, samt yrkeskunniga samt att allt fungerar bra. Många skickade trevliga hälsningar till inspektörerna via enkäterna. Citat från en respondent:

Tabell 1. Respondenternas (n=48) inställning till respektive påstående i enkäten, Vasa, Finland, hösten 2012. Respondenterna fick ange i vilken utsträckning de höll med i olika påståenden i skalan ett till sex. Ett betydde att man inte alls höll med och sex betydde att man höll med fullständigt. Data presenteras som median (25:e – 75:e percentilen) samt minsta och högsta värdet.

Fråga	Median	25:e-75:e percentilen	Minimum	Maximum
Jag har en positiv inställning till livsmedelsinspektioner (n=46 ¹)	6	5-6	2	6
Jag anser att livsmedelsinspektörer kontrollerar relevanta saker under en inspektion. (n=46)	5	5-6	1	6
Jag förstår varför livsmedelsinspektioner görs. (n=46)	6	6-6	4	6
Jag förstår varför livsmedelsprovtagningar görs. (n=46)	6	6-6	3	6
Jag anser att livsmedelsinspektörerna är rättvisa. (n=47)	5	5-6	2	6
Jag anser att inspektionsberättelserna är enkla att förstå. (n=48)	5	4-6	2	6
Laboratorieresultat påverkar företagets verksamhet så att vi försöker reda ut orsaken varifrån provsvaren berodde (n=47)	6	6-6	3	6
Jag anser att jag får bra förklaringar vid möjliga oklarheter i inspektionsberättelserna. (n=47)	5	4-6	2	6
Jag förstår varför verksamheten måste ha ett egenkontrollprogram. (n=48)	6	5-6	1	6
Jag anser att vårt företag har ett egenkontrollprogram som räcker till. (n=48)	6	5-6	3	6
Vårt företag följer egenkontrollprogrammet. (n=48)	6	5-6	4	6
Jag vet att ett fungerande egenkontrollprogram minskar antalet inspektions- och provtagningstillfällen. (n=48)	6	5-6	1	6
Jag anser att det är rättvist att jag som företagare skall betala en avgift för livsmedelstillsyn. (n=48)	3	1-4	1	6
Jag förstår varför jag betalar avgifter för livsmedelstillsyn (n=48)	4	2-5	1	6
Jag anser att livsmedelstillsynsavgifterna är rimliga. (n=47)	3	2-4	1	6
Jag vet vad Oiva-hymy systemet är. (n=46)	4	1-5	1	6
Jag är positivt inställd till Oiva-hymy systemet. (n=28)	5	3-6	1	6
Jag vet var jag hittar information om Oiva-hymy systemet. (n=28)	5	3-6	1	6
Jag vet att Oiva-hymy systemet kommer beröra min verksamhet. (n=28)	5	3-6	1	6
Jag önskar att jag fick mer information om kommande ändringar angående övervakningssystem av livsmedelsinspektörerna. (n=48)	5	5-6	1	6
Jag anser att jag får tillräckligt med vägledning, ifall jag har frågor angående livsmedelstillsynen. (n=47)	5	4-6	1	6

¹ På grund av ett internt bortfall presenteras antal svarande på varje fråga.



Figur 1. Respondenternas åsikter och kännedom om Oivahygy systemet i Vasa, Finland, hösten 2012. Endast respondenterna (n=28) som kände till systemet har besvarat frågan. Respondenterna fick ange i vilken utsträckning de höll med i olika påståenden på en skala från ett till sex. Ett betydde att man inte alls höll med och sex betydde att man höll med fullständigt.

”Hittills har allt fungerat på ett alldeles utmärkt sätt, kan ju bero på att än så länge har de inte haft något att klaga på. Man vet ju aldrig vad situationen var efter ett negativt resultat. Jag anser dem vara rättvisa, serviceminded och yrkeskunniga.”

De negativa kommentarerna handlade om att det var orättvist att verksamhetsägaren skulle betala avgifter då denne inte kunde påverka tidpunkten (n=2), att det verkade som om olika restauranger har olika regler eftersom det kunde upptäckas stora brister i en del verksamheter (n=3), att resursbrist (exempelvis tid, personal och ekonomi) inte var en orsak till att minska antalet behövda inspektioner (n=1), att livsmedelsinspektörerna inte skulle dyka upp oanmält under rusningstid (n=2) samt att inspektörerna borde använda mer sunt förnuft och inte stirra sig blinda på lagar (n=1). Dessutom påpekades att livsmedelsinspektörer måste försöka ta reda på om oklarheter uppstår genom att fråga och lyssna på personalen, speciellt om det blir en situation där inspektören skall placera ut en gråtande smiley (n=1).

Dessutom hade respondenterna påpekat om att det skulle vara trevligt att få mer post till företaget eller besök i informationsgivande syfte. Citat:

”Jag skulle önska mer post till företagen, helt praktiska instruktioner om hygien samt egenkontroll. Exempelvis påminnelser om att kontrollera temperaturen under sommaren, etc. Man kan aldrig påminna om hygien för mycket. Jag har nu 1 gång/år att göra med livsmedelsinspektören, de kunde ju besöka även i ”rådgivnings”-syfte ett par gånger om året. Borde få bort ett s.k. ”skrämmande” stämpel från livsmedelsinspektören.”

5. Diskussion

5.1 Metoddiskussion

Bortfallet i undersökningen var stort och därför kunde validiteten ifrågasättas. Enkäter delades ut till flera olika verksamheter, men eftersom deltagandet var frivilligt valde en stor del att inte delta. De som valde att inte svara på enkäten kunde gjort det av särskilda skäl, exempelvis på grund av rädslan för att bli igenkänd då enkätens ämne kunde varit känsligt. Det är tänkbart att verksamhetsägarna som lät bli att svara på enkäten hade svarat annorlunda än de som valde att delta. Det är dock en slutsats som med säkerhet inte kan dras. Om enkäten inte varit anonym kunde verksamhetsägare med brister i hygien upplevt att det påverkar verksamheten på ett negativt sätt

eftersom ämnet kunde varit känsligt. Förhoppning var att anonymiteten skulle påverka antalet respondenter positivt och därför var anonymiteten viktig. Om enkäterna hade samlats in personligen av respondenterna kunde anonymiteten minskat. Då kunde deltagandet upplevts som mindre frivilligt. Detta kunde dock ökat deltagarantalet. En orsak till detta är att enkäterna kunde glömts bort. Det är även troligt att antalet respondenter skulle ökat ifall det delats ut flera enkäter, eftersom flera respondenter då fått möjlighet till att delta. Vid urvalet av respondenter kunde man spridit sig mer i Vasa. Ensamma restauranger vid utkanten av staden fick inte delta i undersökningen på grund av tidsbrist. Detta kan antas eftersom det tog längre tid att köra till restaurangerna som ligger utanför centrum.

Enkäten innehöll brister. Åsiktsfrågorna kunde anses vara ledande eftersom de var formulerade som påstående om åsikter. Denna typ av frågor används dock ofta för att undersöka inställning eftersom respondenten på detta vis enkelt kan gradera sin åsikt i en färdig skala (22).

Frågorna om Oivahymy-systemet hade ett stort internt bortfall. Om författaren skulle gett mer muntlig information vid ifyllningstillfället om Oivahymy-systemet till respondenterna kanske dessa frågor skulle fått mer svar. Informationsbladet som gavs vid enkätutdelningen kan ha blivit oläst men det kan även ha påverkat svaren. Detta kan antas eftersom respondenterna som inte viste vad Oivahymy systemet var kan ha tagit reda på det och efter det svarat mer positivt.

Det är tänkbart att författaren och livsmedelsinspektörerna som delade ut enkäterna påverkade respondenterna men förhoppningen är att detta inte skett i någon större omfattning. Utdelaren träffade oftast inte självaste respondenten utan snarare någon ur personalen, vilket bör ha medfört att respondenterna inte känt sig pressade att svara på ett visst sätt. Av denna orsak är det tänkbart att verksamhetsägaren kunde svara mer fritt.

Ett bias som författaren ansåg var viktigt att ta med var att författaren hade en förförståelse (tyst kunskap) om negativitet över livsmedelstillsynen innan undersökningen. Detta kan ha påverkat tolkningen av att verksamhetsägare skulle vara negativt inställda till livsmedelstillsynen. Exempelvis kunde ambivalenta kommentarer tolkas som negativa, då de egentligen varken var positiva eller negativa.

En styrka med undersökningen var att enkäten var skriven på både svenska och finska. Detta gjorde så att flera verksamhetsägare kunde förstå den. Tyvärr finns det dock många verksamhetsägare i Vasa som inte kan något av dessa språk. Det kunde gett flera respondenter ifall enkäten dessutom varit skriven på engelska, eftersom det är ett internationellt språk i världen. Eftersom enkäten inte var skriven på ett språk som alla kunde förstå kunde det dessutom påverkat svaren genom att respondenten kunde missförstå frågan och då ge ett felaktigt svar. Ytterligare ett problem med att enkäten kunde besvaras på både svenska och finska var att kommentarerna skrivna på finska i kommentarsfältet behövde översättas till svenska. Det är svårt att få en mening att betyda exakt samma sak på båda språken vid översättningen. Detta kan ha lett till att författaren förstått en kommentar på ett annorlunda sätt efter att kommentaren översatts till svenska, och då inte fått fram poängen respondenten velat förmedla.

För att få en bättre förståelse för respondenternas svar kunde enkäten innehållit kommentarsfält även efter en del frågor. Frågorna kunde ha delats in i grupper enligt vilket tema som frågorna handlade om samt följts av ett kommentarsfält var respondenten kunde förmedla sina åsikter. Detta kunde ha gett en möjlighet för respondenterna att tydliggöra åsikter utanför de alternativ som gavs i enkäten samt att ställa frågor och precisera sina svar. En ytterligare fördel med kommentarsfält efter frågorna kunde ha varit att respondenterna direkt fick skriva ner tankar kring frågorna. I enkäten som användes låg kommentarsfältet sist vilket kan ha lett till att vissa åsikter glömdes bort under ifyllandet och då inte kom med i undersökningen.

5.2 Resultatdiskussion

Resultaten av studien visade att verksamhetsägarna hade en positiv inställning till livsmedelstillsynen. Detta kan öka livsmedelsinspektörernas arbetsanda genom att dessa då antagligen blir positivt bemötta vid en inspektion.

Studien visade att verksamhetsägarna själva ansåg sig ha ett bra egenkontrollprogram som fungerade och var tillräckligt samt förstod dessa varför de måste ha ett fungerande egenkontrollprogram. Möjligtvis var deltagarna de exemplariska verksamheterna eller så visste verksamhetsägarna inte vad som krävdes av ett bra egenkontrollprogram. Eftersom en sak kan uppfattas av olika personer på olika sätt, är det tänkbart att respondenten inte förstått allt ett egenkontrollprogram kräver. Exempelvis kan en respondent uppfattat orsaken vara för att det står i lagen, medan en annan respondent uppfattat det som att man ska säkra livsmedel och minska risker för matförgiftningar med ett egenkontrollprogram. På grund av att frågan kunde missförstås på detta sätt, är det tänkbart att en respondent som egentligen inte förstår varför det är så viktigt med egenkontrollprogram ändå svarat att den förstått.

Verksamhetsägarna ansåg att de förstod varför de betalade tillsynsavgifter, men var till låg utsträckning positivt inställda till tillsynskostnaderna. De ansåg att det inte var rättvist att de skall behöva betala avgiften och de ansåg inte att avgifterna var rimliga. Det kan antas att dessa kostnader skall betalas av någon. Ifall det inte vore verksamhetsägaren är det tänkbart att det vore skattebetalarna. Då kan man ställa sig frågan, ska vi betala för att vara säkra på att maten vi äter är säker? Som en av kommentarerna i slutet på enkäterna sade, var det orättvist att verksamhetsägaren inte kunde påverka tidpunkten alternativt hur ofta tillsynen utförs. Detta kunde möjligtvis ändras genom en årskostnad som var lika stor för alla samt skulle beröra verksamhetsägaren en gång om året. Detta skulle ge verksamhetsägare en chans till att spara pengar tills avgiften skall betalas. Dock kunde detta anses vara orättvist för de verksamhetsägare som sköter sig och inte behöver lika mycket tillsyn i jämförelse med de som behöver flera uppföljande kontroller eller oanmälda besök. Detta på grund av att de verksamheter som sköter sig kanske känner att de resterande verksamheterna får mer ut av pengarna än de. En årskostnad kunde även påverka de oanmälda besöken eftersom inspektörerna i så fall möjligtvis inte skulle ha resurser till så många besök som skulle behövas. Även i studien ”Tillsyn – till vilket pris?” har resultatet om att verksamhetsägare inte är positiva till tillsynsavgifter kommit fram (12). Dessa resultat är liknande som resultaten i som framkommit i studien gjord i Vasa. Eftersom verksamhetsägarna inte varit särskilt positiva till avgifterna, är det tänkbart att de inte tycker det är värt pengarna.

Verksamhetsägarna ansåg att de fick svar på sina frågor av livsmedelsinspektörerna, men de skulle önska att de fick mer information angående övervakningssystem och andra kommande ändringar. Detta är enkelt att arbeta med. Det är tänkbart att miljökontoret kunde i framtiden arbeta mer för att få ut viktig information till verksamhetsägarna. Detta kan göras genom massutskick av brev och mail samt informationstillfällen och föreläsningar. Samtidigt måste man fundera över ifall det finns intresse, resurser alternativt tid för informationstillfällen eller föreläsningar bland verksamhetsägare.

Resultatet visade att det inte fanns några skillnader emellan verksamhetsåldern gällande verksamhetsägares åsikter om livsmedelstillsyn. Att verksamhetsägare med en äldre verksamhet samt en verksamhetsägare med en yngre verksamhet har samma bakgrundskunskap om reglerna kring livsmedelshygien samt har en positiv inställning till kontroller. Detta kunde antas från de positiva svaren från enkäterna kring frågorna om inställning till livsmedelstillsyn samt egenkontrollprogram. Utifrån detta är det tänkbart att verksamhetsägare tar reda på relevant information i början av sin verksamhet alternativt innan verksamheten startar.

Resultaten på frågorna kring Oivahymy-systemet visade att det var få som visste vad det var. Detta kan vara oroväckande eftersom systemet snart kommer påverka alla finska livsmedelsverksamheter. Omedvetenheten om systemet kan leda till oro hos verksamhetsägare med brister i sin verksamhet eftersom de då skulle bli synligt att dessa verksamheter har brister. En synligt negativ stämpel kunde minska antalet besökande gäster och då även minska verksamhetens inkomster. Om verksamhetsägarna fick mer information om systemet kunde dessa förbereda sig för det kommande systemet och då försöka minska på bristerna som i nuläget finns. Respondenterna som hade svarat att de vetat om det kommande systemet hade en stor del också svarat att de var positivt inställda till Oivahymy-systemet samt att de visste var de kunde hitta mer information. Det är tänkbart att dessa respondenter hade intresset att självmant ta reda på ändringar som skulle påverka verksamheten eftersom positiviteten varit så hög.

De tidigare undersökningarna visade ungefär liknande resultat(9-10). Av respondenterna i Göteborg som visste vad Oivahymy systemet var, var det många som var positivt inställda till märkningen av smiley vid ingången till verksamheten. I denna undersökning hade författarna gett mer information till de ovetande respondenterna och då visade det sig att desto fler hade hört talas om systemet än innan författarna delat ut mer information. I min undersökning gjordes inte detta. Respondenterna fick möjligheten att leta informationen genom informationsbladet, men det kan inte antas att de tagit reda på betydelsen av Oivahymy systemet. Dessa resultat var i linje med de undersökningar som tidigare gjorts i Uppsala där respondenterna också varit positivt inställda till livsmedelstillsynen. En ytterligare jämförelse mellan de olika undersökningarna tyder på att verksamhetsägare var positiva till tillsynen både i Finland och Sverige (10). Det är tänkbart att de Nordiska ländernas lagstiftning liknar varandra, och därför kan även tillsynen i länderna vara liknande.

Den vetenskapliga artikeln som styrkt de Danska livsmedelsföretagarnas negativa attityd emot smiley-systemet innan det kommit igång visar olika resultat än denna undersökning, eftersom resultatet i denna undersökning visade på positivitet i denna fråga (11). De som hade kunskap om Oivahymy-systemet hade en positiv inställning till detta till skillnad på livsmedelsföretagarna i Danmark. Detta kunde exempelvis bero på att denna undersökning haft så få deltagare, och därför möjligtvis återigen de exemplariska deltagarna varit de som deltagit. En annan möjlighet till detta resultat kan bero på att Danska livsmedelsföretagarna möjligtvis fått mer information om smiley-systemet innan det kommit igång i jämförelse med denna undersökning.

Ett samband kunde ses mellan respondenterna som hade kunskap om Oivahymy-systemet samt de som ansåg att det var enkelt att förstå inspektionsberättelserna. Även mellan de som hade kunskap om Oivahymy-systemet och de som ansåg att inspektörerna kontrollerade relevanta saker hittades ett samband. Det är tänkbart att respondenterna som varit positiva till relevansen samt förståelsen också varit uppmärksamma till det nya kommande systemet. Dessa respondenter kan även anse det vara viktigt att förstå viktiga ändringar berörande verksamheterna. Det är möjligt för verksamhetsägare att hitta information om Oivahymy-systemet samt livsmedelstillsyn från exempelvis internet samt frågor till livsmedelsinspektörer. Tyvärr kan inga slutsatser utifrån dessa samband dras eftersom respondentantalet återigen varit för lågt.

De som inte visste så mycket om Oivahymy-systemet var också de som inte ansåg det vara rättvist att företagaren skulle betala en avgift på tillsynen. Det är tänkbart att de respondenter som visste om Oivahymy-systemet har en god kunskap och positiv inställning till livsmedelstillsynen, eftersom både Oivahymy-systemet samt avgifter är två grundfaktorer inom detta. Även om varken Oivahymy-systemet eller avgifter egentligen har mycket gemensamt så är detta intressant eftersom detta kan tyda på en mer generell negativ inställning. Det är förstaeligt att avgifter inte är omtycka, men för att undvika minskad inkomst genom en sur smiley och minskat antal gäster, är det viktigt att veta om kommande ändringar. Verksamhetsägare borde se Oivahymy som bra marknadsföring, precis som respondenterna i undersökningen som gjorts i Göteborg gjorde (10).

Önskvärt vore att frågor uppstått hos respondenterna vid ifyllningen som skulle lett till att de läst informationsbladet och tagit reda på svaren till sina frågor. Detta kunde i sin tur lett till att desto fler verksamhetsägare i nuläget viste vad Oivahymy systemet var.

De öppna kommentarerna i kommentarsfältet hade ett internt bortfall på 14 (29%) och kan därför inte leda till några säkra slutsatser. Eftersom alla har olika åsikter kan inte åsikterna som framkommit i dessa öppna kommentarer betyda att alla respondenter är av samma åsikt. Men eftersom kommentarer getts kunde livsmedelstillsynen ta dessa i beaktande och försöka uppfylla en del av önskningarna ifall resurser till detta finns.

6. Slutsats

Respondentantalet i undersökningen var lågt och därför bör tolkningar göras ytterst försiktigt. Verksamhetsägare som deltog i undersökningen var positivt inställda till livsmedelstillsynen och har enligt deras eget tycke ett bra egenkontrollprogram. Verksamhetsägare önskar att de fick mer information utav livsmedelsinspektörer kring tillsynsarbetet. Studien visade att majoriteten kände till Oivahymy systemet, men att många verksamhetsägare inte alls kände till systemet. De respondenter som ansåg att livsmedelsinspektörer kontrollerar relevanta saker under inspektionerna och att inspektionsberättelserna var lätta att förstå kände också till högre utsträckning till Oivahymy systemet. Mer information om Oivahymy systemet borde ges innan systemet startar.

7. Yrkesrelevans

För en livsmedelsinspektör är det viktigt att veta vad verksamhetsägarna har för åsikt om inspektörerna. Med denna kunskap kan inspektören förebygga konflikter och förbättra bemötandet till verksamhetsägaren. Även samarbetet verksamhetsägare och livsmedelsinspektörer emellan kan då förbättras. Eftersom författaren är en blivande kostvetare med inriktning på livsmedelssäkerhet, har detta stor betydelse för denne.

8. Tack

Jag vill börja med att tacka alla respondenter som ansträngt sig till att fylla i enkäten och skicka den tillbaka till mig samt de personer som ställt upp i pilotstudien. Jag vill även tacka RG-line för att de möjliggjorde enkäternas ankomst till Umeå. Slutligen vill jag tacka Asko Myntti och resten av miljökontoret i Vasa, för att de gett mig uppgiften samt hjälpt mig att utforma enkäten.

9. Referenser

1. Finlex. Uppdaterad lagstiftning. Lagen om livsmedelstillsyn. Kap 6. 41-54§. Uppdaterad 13.01.2006. <http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2006/20060023>
2. Livsmedelsverket Evira. Livsmedelstillsyn. Uppdaterad 17.2.2012. Tillgängligt från: http://www.evira.fi/portal/se/livsmedel/information_om_livsmedel_/tillsyn/
3. Svenska livsmedelsverket. Matförgiftningar. Uppdaterad 8.10.2012. Tillgängligt från: <http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Matforgiftningar/>
4. Livsmedelsverket Evira. Vad ingår i egenkontrollplan. Uppdaterad 06.03.2012. Tillgängligt från: <http://www.evira.fi/portal/se/evira/sakenheter/egenkontroll/godselfabrikat/egenkontrollplan>
5. Foedervarestyrelsen. Inspection reports - food establishments. Uppdaterad: 26.01.2012. Tillgängligt från: http://www.foedevarestyrelsen.dk/english/Inspection/Inspection_reports_food_establishment_s/Pages/default.asp
6. Foedervarestyrelsen. Information till forbrugere. Uppdaterad: 01.09.2011. Tillgängligt från: http://www.findsmiley.dk/da-DK/Om_Smilej_ordningen/Info_til_forbrugere/Forside.htm
7. Foedervarestyrelsen. Smiley-ordningen. Uppdaterad 29.8.2011. Tillgängligt från: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontrolresultater/Smiley/Sider/Forside.aspx>
8. Findsmiley.dk. Om smiley-ordningen. Födervarestyrelsen. 15.6.2012. Tillgängligt från: http://www.findsmiley.dk/da-DK/Om_Smilej_ordningen/Forside.htm
9. Edward N, Ileso C. Smiley på restaurangdörren. – synbara resultat av hygieninspektioner. Göteborg: Göteborgs universitet, institutionen för hushållsvetenskap. 2006. Kandidatexamen.
10. Gimdalen, A. Livsmedelsproducenternas uppfattning om livsmedelstillsynen i Håbo kommun. Uppsala: Sveriges Lantbruksuniversitet, fakulteten för naturresurser och lantbruksvetenskap. 2012. Avancerad nivå.
11. Nielsen, A. Contest competence – Change in the Danish food safety system. *Appetite*. 2006;47:143-151
12. Svenskt näringsliv. Tillsyn – Till vilket pris?. Stockholm: företagsklimat, 2010.
13. Oivahymy.fi. Pilotprojektet Oiva – offentliggörande av tillsynsinformationen. Livsmedelsverket Evira. Tillgängligt från: <http://www.oivahymy.fi/portal/se/>
14. Tillsynsinformationen blir offentlig. Livsmedelsverket Evira. Uppdaterad 12.01.2011. Tillgängligt från: http://www.evira.fi/portal/se/evira/presentation/verksamhet/tillsyn/utvardering_och_rapportering/tillsynsinformationen_bli_r_offentlig/
15. Oivahymy.fi. Vitsordet i inspektionsrapporterna. Evira. Tillgängligt från: http://www.oivahymy.fi/portal/se/vad_ar_oiva_/vitsordet/
16. Oivahymy.fi. Namn och logo. Evira. Tillgängligt från: http://www.oivahymy.fi/portal/se/vad_ar_oiva_/bildbank/
17. Asko Myntti, hälsoingengör. Vasa Stads miljökontor. personligt meddelande 5.9.2012.
18. Manual för SPSS 15.0. Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet. 2007.
19. Livsmedelsverket Evira. Anvisningar för ifyllande av ELTU -blanketter 2011. 2011. Tillgängligt från: http://www.evira.fi/files/attachments/se/evira/blanketter_och_anvisningar/livsmedel/eltu_blanketter/tayttoohje_2011_--_se.pdf
20. Livsmedelsverket Evira. Kuntien elintarvikevalvonnan tiedonkeruun kehittäminen (KUTI). Uppdaterad 7.9.2012. Tillgängligt från: http://www.evira.fi/portal/fi/evira/esittely/toiminta/valvonta/valvontajarjestelyt/elintarvikkeet/kuntien_elintarvikevalvonnan_tiedonkeruun_kehittaminen/
21. Att skriva PM, rapporter och uppsatser. Institutionen för kostvetenskap, Umeå universitet. 2012.

22. Ejlerstsson, G. Enkäten i praktiken – en handbok i enkätmetodik. Upplaga 2. Lund: studentlitteratur AB, 2005.



Ida Blåfield
Vaasan kaupungin ympäristöosasto
Vasa stads miljöavdelning
Umeå universitet

KYSELYTUTKIMUS ENKÄTUNDERSÖKNING

Opiskelen Uumajan yliopistossa ja laadin kandidaattityötäni Vaasan kaupungin ympäristöosastolle. Teen tutkimuksen kahviloiden sekä ravintoloiden yrittäjien mielipiteistä elintarviketarkastajien toiminnasta sekä OIVA järjestelmästä. Olisin kiitollinen jos auttaisitte tutkimustani täyttämällä tämän lomakkeen ja lähettämällä sen mukana tulevissa vastauskuoressa takaisin Vaasan kaupungin ympäristöosastolle viipymättä. Postimaksu on maksettu.

Tämä kyselytutkimus on täysin vapaaehtoinen ja sen voi täyttää anonyymisti.
Yksittäisen vastaajan vastauksia ei raportoida erikseen.
Jos on kysyttävää, lähetä sähköpostia osoitteeseen: idablafield@hotmail.com.

Jag studerar på Umeå universitet och skriver min kandidatuppsats för Vasa stads miljöavdelning. Jag gör en studie om café- och restaurangägares åsikter om livsmedelsinspektörernas verksamhet samt OIVA programmet. Jag skulle vara väldigt tacksam över att ni hjälpte min undersökning genom att fylla i denna enkät och sedan skicka in den till Vasa stads miljökontor i det medföljande svarskuvertet utan dröjsmål. Portot är betalt.

*Denna enkätundersökning är frivillig och ni är helt anonyma.
Enskilda respondenters svar kommer inte redovisas enskilt.
Upptår frågor, maila då idablafield@hotmail.com.*

1. Minä vuonna tämänhetkinen toimintanne on alkanut tässä osoitteessa: _____.
Vilket år startade er nuvarande verksamhet på denna adress: _____.

Ympyröi oikea vastausvaihtoehto:
Ringa in rätt svarsalternativ:

2. Mikä on ravintolan/kahvilan koko: 1-49 paikkaa 50 paikkaa tai enemmän
Vad är restaurangens/cafêets storlek: 1-49 platser 50 platser eller mer

Ympyröi se numero joka vastaa mielipidettäsi eniten. Numerot ovat yhdestä kuuteen.
1 = olen täysin eri mieltä, 6 = olen täysin samaa mieltä.

*Ringa in den siffra som stämmer bäst överens med era egna åsikter. Siffrorna är från ett till sex.
1 = håller inte alls med, 6 = håller fullständigt med.*

A. Suhtaudun positiivisesti elintarviketarkastajien tarkastuksiin.

Jag har en positiv inställning till livsmedelsinspektioner.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

B. Mielestäni elintarviketarkastajat tarkastavat merkityksellisiä asioita, kun he ovat tekemässä työtään.

Jag anser att livsmedelsinspektörer kontrollerar relevanta saker när de är på en inspektion.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

C. Ymmärrän miksi elintarviketarkastuksia tehdään.

Jag förstår varför livsmedelsinspektioner görs.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

D. Ymmärrän miksi elintarvikenäytteenottoja tehdään.

Jag förstår varför livsmedelsprovtagningar görs.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

E. Mielestäni elintarviketarkastajat ovat oikeudenmukaisia.

Jag anser att livsmedelsinspektörerna är rättvisa.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

F. Mielestäni tarkastuskertomukset ovat helposti ymmärrettäviä.
Jag anser att inpektionsberättelserna är enkla att förstå.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

G. Laboratoriotulokset vaikuttavat yrityksen toimintaan siten että selvitan syyn mistä tulos johtui.
Laboratorieresultat påverkar företagens verksamhet så att vi försöker reda ut orsaken varifrån provsvaren berodde.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

H. Mielestäni saan riittävästi opastusta mahdollisiin epäselviin kohtiin tarkastuskertomuksissa.
Jag anser att jag får bra förklaringar vid möjliga oklarheter i inspektionsberättelserna.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

I. Ymmärrän miksi yrityksellä täytyy olla omavalvontasuunnitelma.
Jag förstår varför verksamheten måste ha ett egenkontrollprogram.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

J. Mielestäni yrityksellämme on riittävä omavalvontasuunnitelma.
Jag anser att vårt företag har ett egenkontrollprogram som räcker till.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

K. Yrityksemme noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.
Vårt företag följer egenkontrollprogrammet.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

L. Tiedän, että hyvin toimivalla omavalvonnalla on tarkastuksia ja näytteenottoa vähentävä vaikutus.

Jag vet att ett fungerande egenkontrollprogram minskar antalet inspektions- och provtagningstillfällen.

(täysin eri mieltä)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med)							(håller fullständigt med)

M. Mielestäni on oikeudenmukaista, että yrittäjänä maksan elintarvikevalvontamaksuja (näytteenotto sekä tarkastus).

Jag anser att det är rättvist att jag som företagare skall betala en avgift för livsmedelstillsyn (provtagning och inspektion).

(täysin eri mieltä) (håller inte alls med)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä) (håller fullständigt med)
---	---	---	---	---	---	---	--

N. Ymmärrän miksi maksan elintarvikevalvontamaksuja .
Jag förstår varför jag betalar avgifter för livsmedelstillsyn .

(täysin eri mieltä) (håller inte alls med)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä) (håller fullständigt med)
---	---	---	---	---	---	---	--

O. Mielestäni elintarvikevalvontamaksut ovat kohtuullisia.
Jag anser att livsmedelstillsynsavgifterna är rimliga.

(täysin eri mieltä) (håller inte alls med)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä) (håller fullständigt med)
---	---	---	---	---	---	---	--

P. Tiedän mikä Oiva-hymy järjestelmä on.
Jag vet vad Oiva-hymy systemet är.

(täysin eri mieltä) (håller inte alls med)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä) (håller fullständigt med)
---	---	---	---	---	---	---	--

*Jos vastasit P-kysymykseen olevasi täysin eri mieltä, niin mene suoraan T-kysymykseen.
Om du svarade att du inte alls håller med på fråga P, gå direkt till fråga T.*

Q. Suhtaudun positiivisesti Oiva-hymy järjestelmään.
Jag är positivt inställd till Oiva-hymy systemet.

(täysin eri mieltä) (håller inte alls med)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä) (håller fullständigt med)
---	---	---	---	---	---	---	--

R. Tiedän mistä löydän tietoa Oiva-hymy järjestelmästä.
Jag vet var jag hittar information om Oiva-hymy systemet.

(täysin eri mieltä) (håller inte alls med)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä) (håller fullständigt med)
---	---	---	---	---	---	---	--

S. Tiedän Oiva-hymy järjestelmän vaikuttavan toimintaani.
Jag vet att Oiva-hymy systemet kommer beröra min verksamhet.

(täysin eri mieltä) (håller inte alls med)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä) (håller fullständigt med)
---	---	---	---	---	---	---	--

T. Toivoisin saavani enemmän tietoa tulevista elintarvikevalvontaan liittyvistä muutoksista
elintarviketarkastajilta.
Jag önskar att jag fick mera information om kommande ändringar angående livsmedelstillsynen av
livsmedelsinspektörerna.

(täysin eri mieltä) (håller inte alls med)	1	2	3	4	5	6	(täysin samaa mieltä) (håller fullständigt med)
---	---	---	---	---	---	---	--

U. Mielestäni saan riittävästi opastusta, mikäli minulla on kysyttävää elintarvikevalvontaan liittyvissä asioissa.

Jag anser att jag får tillräckligt med vägledning, ifall jag har frågor angående livsmedelstillsynen.

(täysin eri mieltä) 1 2 3 4 5 6 (täysin samaa mieltä)
(håller inte alls med) (håller fullständigt med)

Kerro vapaasti jos mielestäsi Vaasan elintarviketarkastajat voisivat parantaa jotakin toiminnassaan.
Berätta fritt vad du tycker Vasas livsmedelsinspektörer kunde förbättra i verksamheten.

**KIITOS OSALLISTUMISESTA!
TACK FÖR MEDVERKAN!**



KYSELYTUTKIMUS ENKÄTUNDERSÖKNING

B

HUOM! OBS!

TÄMÄ JÄÄ VASTAAJALLE DENNA LÄMNAR TILL RESPONDENTEN

Lisätietoja osoitteista:
Mera information hittar ni på:

www.evira.fi

<http://www.oivahymy.fi/portal/fi/>

[E-mail: elintarvikevalvonta@vaasa.fi](mailto:elintarvikevalvonta@vaasa.fi)

A. Suhtaudun positiivisesti elintarviketarkastajien tarkastuksiin.
Jag har en positiv inställning till livsmedelsinspektioner.

B. Mielestäni elintarviketarkastajat tarkastavat merkityksellisiä asioita, kun he ovat tekemässä työtään.
Jag anser att livsmedelsinspektörer kontrollerar relevanta saker när de är på en inspektion.

C. Ymmärrän miksi elintarviketarkastuksia tehdään.
Jag förstår varför livsmedelsinspektioner görs.

D. Ymmärrän miksi elintarvikenäytteenottoja tehdään.
Jag förstår varför livsmedelsprovtagningar görs.

E. Mielestäni elintarviketarkastajat ovat oikeudenmukaisia.
Jag anser att livsmedelsinspektörerna är rättvisa.

F. Mielestäni tarkastuskertomukset ovat helposti ymmärrettäviä.
Jag anser att inpektionsberättelserna är enkla att förstå.

G. Mahdollisesti negatiiviset laboratoriotulokset vaikuttavat yrityksen toimintaan siten että selvitämme syyn mistä huono tulos johtui.
Potentiella negativa laboratorieresultat påverkar företagets verksamhet så att vi försöker reda ut orsaken till vad det negativa resultatet berodde på.

H. Mielestäni saan riittävästi opastusta mahdollisiin epäselviin kohtiin tarkastuskertomuksissa.
Jag anser att jag får bra förklaringar vid möjliga oklarheter i inspektionsberättelserna.

I. Ymmärrän miksi yrityksellä täytyy olla omavalvontasuunitelma.
Jag förstår varför verksamheten måste ha ett egenkontrollprogram.

J. Mielestäni yrityksellä on riittävä omavalvontasuunitelma.
Jag anser att vårt företag har ett egenkontrollprogram som räcker till.

K. Yrityksemme noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.
Vårt företag följer egenkontrollprogrammet.

L. Tiedän, että hyvin toimivalla omavalvonnalla on tarkastuksia ja näytteenottoa vähentävä vaikutus.
Jag vet att ett fungerande egenkontrollprogram minskar antalet inspektions- och provtagningstillfällen.

M. Mielestäni on oikeudenmukaista, että yrittäjänä maksan elintarvikevalvontamaksuja (näytteenotto sekä tarkastus).
Jag anser att det är rättvist att jag som företagare skall betala en avgift för livsmedelstillsyn (provtagning och inspektion).

N. Ymmärrän miksi maksan elintarvikevalvontamaksuja .
Jag förstår varför jag betalar avgifter för livsmedelstillsyn .

O. Mielestäni elintarvikevalvontamaksut ovat kohtuullisia.
Jag anser att livsmedelstillsynsavgifterna är rimliga.

P. Tiedän mikä Oiva-hymy järjestelmä on.
Jag vet vad Oiva-hymy systemet är.

Q. Suhtaudun positiivisesti Oiva-hymy järjestelmään.
Jag är positivt inställd till Oiva-hymy systemet.

R. Tiedän mistä löydän tietoa Oiva-hymy järjestelmästä.
Jag vet var jag hittar information om Oiva-hymy systemet.

S. Tiedän Oiva-hymy järjestelmän vaikuttavan toimintaani.
Jag vet att Oiva-hymy systemet kommer beröra min verksamhet.

T. Toivoisin saavani enemmän tietoa tulevista seurantaan liittyvistä muutoksista elintarviketarkastajilta.
Jag önskar att jag fick mera information om kommande ändringar angående övervakningssystem av livsmedelsinspektörerna.

U. Mielestäni saan riittävästi opastusta, mikäli minulla on kysyttävää elintarvikevalvontaan liittyvissä asioissa.
Jag anser att jag får tillräckligt med vägledning, ifall jag har frågor angående livsmedelstillsynen.