

8 Livsmedelskvalitet

Livsmedelskvalitet är ett mycket komplext begrepp. Det innefattar såväl egenskaper som bedöms subjektivt eller visuellt, som objektivt mätbara egenskaper. I många fall innefattas även en värdering i kvalitetsbegreppet. Detta innebär att olika personer lägger olika vikt vid en och samma egenskap utifrån de olika värderingar man har. Kvalitet har också olika betydelse beroende på i vilka sammanhang egenskaperna bedöms.

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien har 1995 indelat kvalitetsegenskaperna hos livsmedel i följande begrepp och definitioner:

Objektiv produktkvalitet är egenskaper som kan mätas med objektiva metoder och uttryckas i registrerade mätvärden. Till objektiv kvalitet hör komponenterna

- *Funktionell kvalitet*, som innefattar livsmedelstekniska egenskaper, beredningskvalitet, matlagningsaspekter o.dyl.
- *Ätkvalitet*, som innefattar de egenskaper som vi som konsumenter lägger i begreppet kvalitet och i de flesta fall benämner sensoriska egenskaper (såsom utseende, smak, lukt och konsistens).
- *Hygienisk kvalitet*, som innefattar begrepp som har med säkerhet att göra.

- *Näringskvalitet*, som innefattar råvarornas sammansättning och innehåll av de näringsämnen som är väsentliga för en fullvärdig kost (t.ex. protein-, fett- och kolhydratinnehåll).

Miljö kvalitet rör produktionens påverkan på den yttre miljön, t.ex. att intensiv djurhållning ger stora mängder gödsel som kan förorsaka problem om inte tillräckliga arealer finns tillgängliga för spridning. Till miljö kvalitetsbegreppet hör också frågor om arbetsmiljö och arbetarskydd i produktionen.

Immateriell kvalitet rör etiska aspekter på produktionsmetoder såsom odling utan onödiga tillsatser, användning av djurvänliga uppfödningssystem, frihet från användning av hormoner m.m. Hit hör också etniska/kulinariska aspekter på livsmedel som har med tradition, kultur och ursprung att göra.

Servicekvalitet handlar om att produkten skall motsvara konsumentens förväntningar med avseende på dels direkt mätbara kvalitetsegenskaper, dels på pris och leveranssäkerhet.



Den statistik som finns om livsmedelskvalitet kan i första hand hänföras till kvalitetsegenskaperna objektiv produktkvalitet och har tonvikt på icke önskvärda ämnen i livsmedel.

Statistiken på området produceras i huvudsak av Livsmedelsverket. Bland annat sammanställs information från verkets livsmedelskontroll. Uppgifterna har dock inte karaktär av reguljär statistik och följer inte fortlöpande utvecklingen av kvaliteten hos livs- medel eller det hygieniska

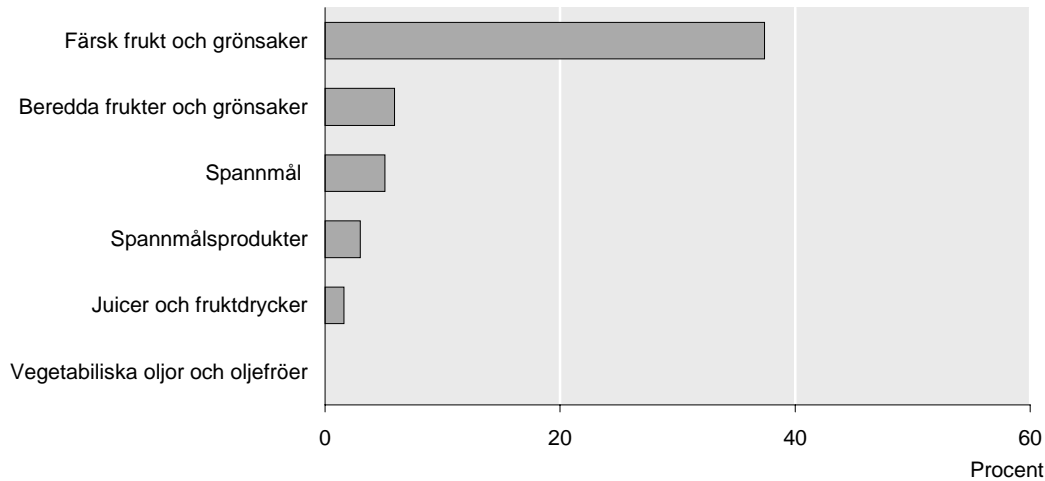
tillståndet i livsmedelsbutiker och restauranger. Den kunskap som finns om livsmedlens kvalitet baseras främst på erfarenhet och vetenskapliga rön samt på en mängd olika undersökningar, huvudsakligen av ad hoc-karaktär.

Den presentation av statistik på området som görs i det följande har i huvudsak begränsats till de undersökningar som Livsmedelsverket regelmässigt genomför rörande bekämpningsmedelsrester i vegetabilier.

8.1 Bekämpningsmedelsrester i vegetabilier

Figur 8.1.1

Andel prov med bekämpningsmedelsrester för olika produktgrupper 1998, procent
Frequency of surveillance samples with pesticide residues found in different product groups in 1998, percentages

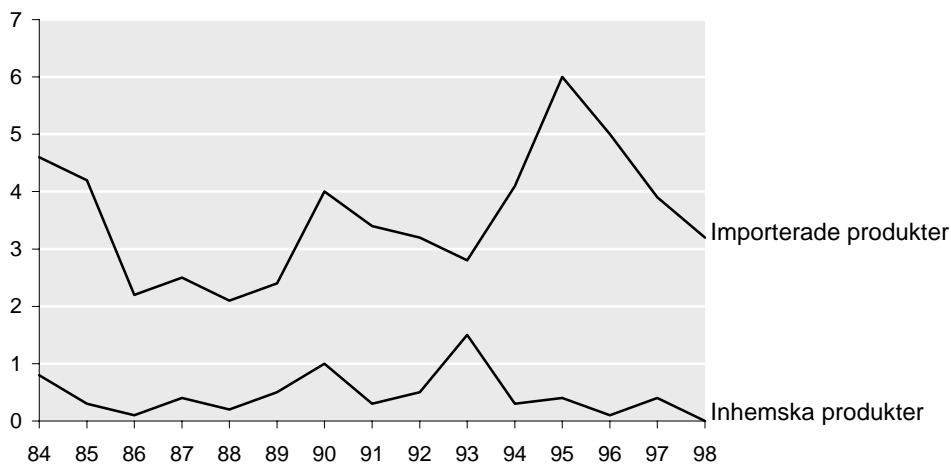


Källa: SLV.

Figur 8.1.2

Andel överskridanden av gränsvärdena för tillåtna bekämpningsmedelsrester i färska frukter och grönsaker 1984–1998. Inhemsk respektive importerade produkter, procent

The frequency of exceeded limit values for residues of pesticides in fresh fruit and vegetables 1984–1998. Domestic and imported products respectively, percentages

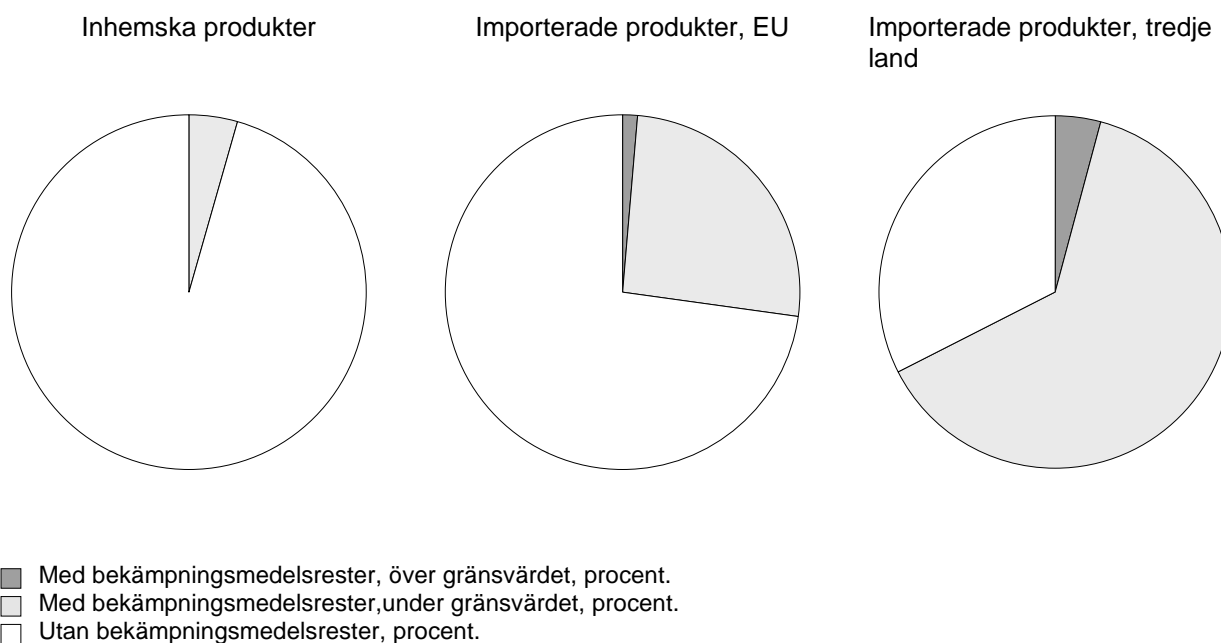


Källa: SLV.

Figur 8.1.3

Andel prov med bekämpningsmedelsrester respektive med överskridanden av tillåtna gränsvärden för färska frukter och grönsaker 1998. Inhemska respektive importerade varor, procent

Frequency of surveillance samples with pesticide residues found and exceedings respectively in fresh fruit and vegetables in 1998. Domestic products and imported products respectively, percentages

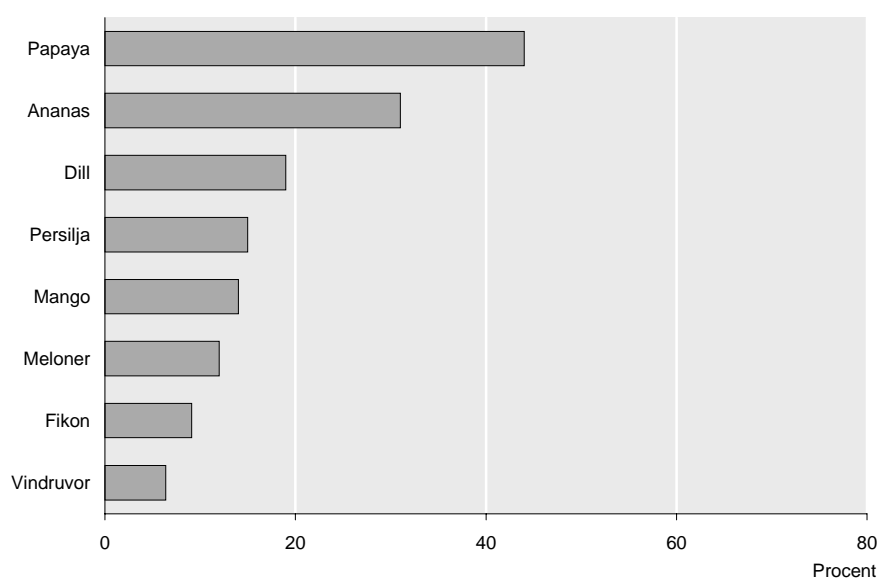


Källa: SLV.

Figur 8.1.4

Produkter med högst andel överskridanden av gränsvärdena för tillåtna bekämpningsmedelsrester i färsk frukt och grönsaker 1998, procent

Products with highest rate of exceeded limit values for pesticides in fresh fruit and vegetables in 1998, percentages

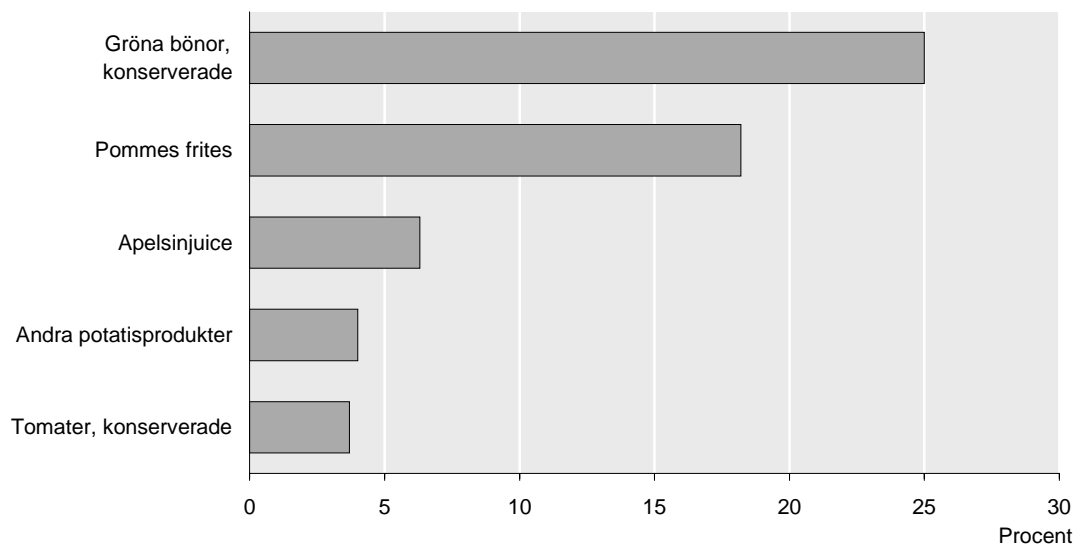


Källa: SLV.

Figur 8.1.5

Andel prov med bekämpningsmedelsrester i vegetabiliska konserver m.m. 1998, procent

Frequency of surveillance samples with pesticide residues found in canned vegetables etc. in 1998, percentages

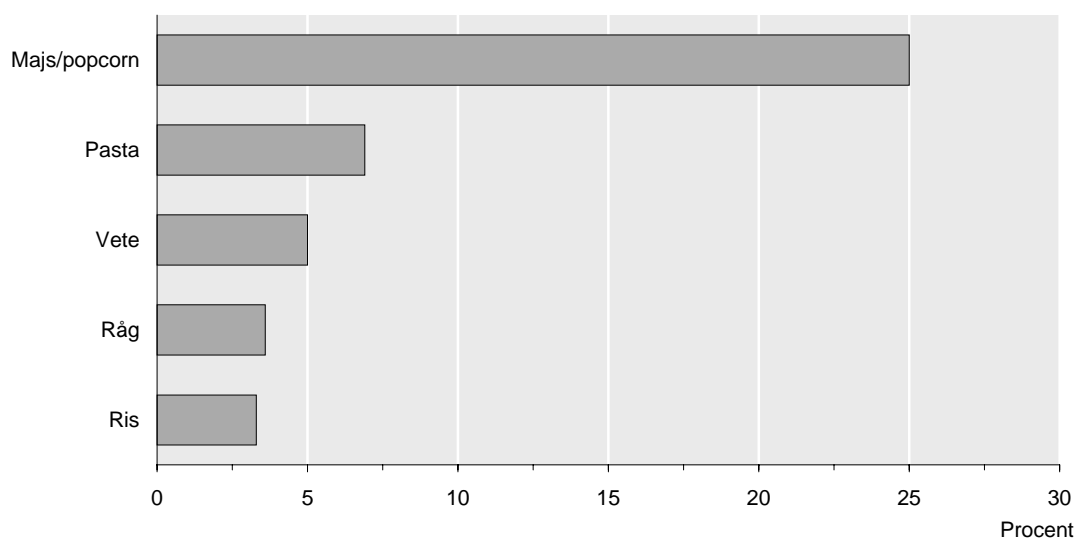


Källa: SLV.

Figur 8.1.6

Andel prov med bekämpningsmedelsrester i spannmål, spannmålsprodukter m.m. 1998, procent

Frequency of surveillance samples with pesticide residues found in cereals etc. in 1998, percentages



Källa: SLV.

8.2 Konsumentupplevelser av livsmedelskvalitet



Experter och allmänhet skiljer sig ofta åt när det gäller risksuppfattning. Risker med miljö och teknologi bedöms ofta som mindre av experter än av allmänheten, medan det omvända gäller för risker förknippade med livsstil, felaktiga matvanor, alkohol och tobak, åtminstone om man ser till de personliga riskerna. I en undersökning omkring årsskiftet 1995/96, som genomförts av Centrum för riskforskning och redovisats av Livsmedels-

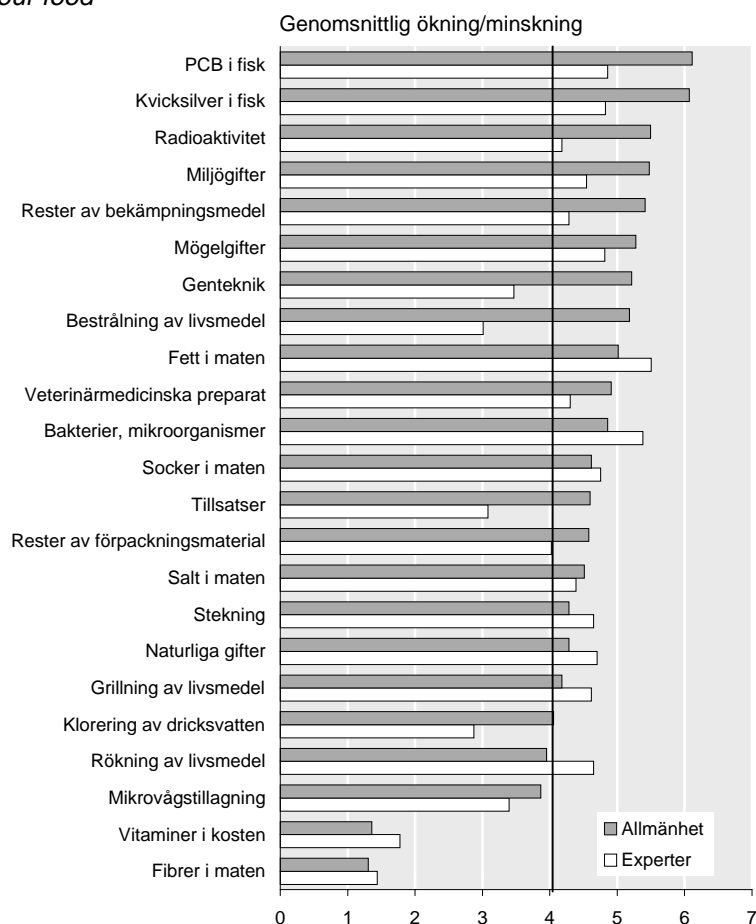
verket, har närmare studerats dessa skillnader. I det följande lämnas vissa resultat från studien avseende området kost och hälsa.

Undersökningen genomfördes som postenkät. I urvalet ingick som experter 99 personer som ansågs utgöra de ledande i landet inom området kost och hälsa. Svartsprocenten var 76 procent. Uppgifterna för allmänheten baserades på den tidigare genomförda undersökningen, för vilken viss redovisning lämnas ovan.

Figur 8.2

Allmänhetens och experternas bedömningar av faktorer som kan bidra till eller minska riskerna med våra livsmedel

Judgements by the public and experts regarding factors that might contribute to or decrease the risks with our food



1 = Minskar riskerna betydligt.

4 = Har inte betydelse för riskerna.

7 = Ökar riskerna betydligt.

Källa: SLV.

8.3 Antibiotikarester i kött



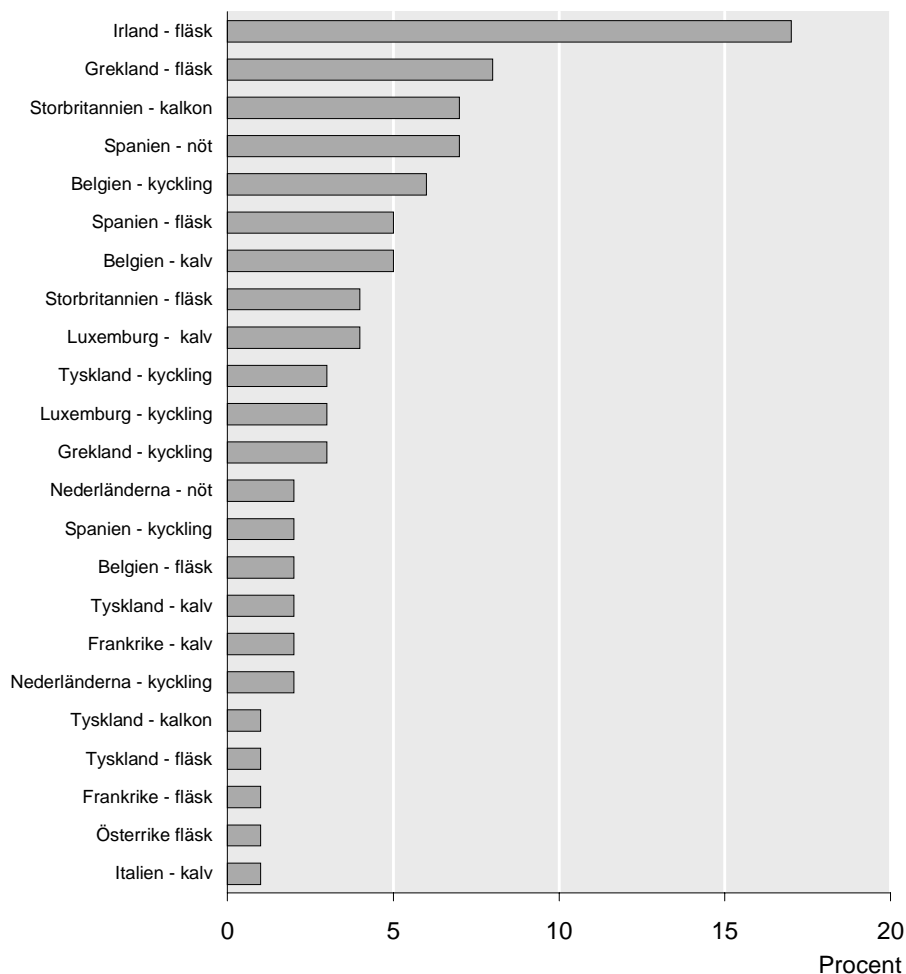
I många länder ges antibiotika rutinmässigt i fodret till djuren för att de skall växa snabbare. Sverige har totalt förbud mot antibiotika som tillväxtmedel och fick vid EU-inträdet dispens att behålla förbudet till den 1 januari 1999. Antibiotika tilläts dock även i Sverige för behandling av sjukdomar.

Den belgiska konsumentorganisationen Test Achats arrangerade under 1996 ett test i vilket konsumentorganisationerna i de 15 EU-länderna deltog, däribland svenska Konsumentverket. Kött köptes i ett representativt urval av butiker i olika delar av landet, frystes ned och sändes med flyg för analys i ett belgiskt laboratorium. Samman-

lagt analyserades 4 800 prover av kyckling, kalkon, fläsk, kalv- och nötkött. Alla länder lät inte analysera alla köttslag. Sverige lät t.ex. inte analysera kalvkött eftersom vi äter lite kalv jämfört med många andra EU-länder. Storbritannien hade inte med något nötkött på grund av BSE, galna ko-sjukan.

Det kan nämnas att det svenska Livsmedelsverket under 1996 företog ca 35 000 mikrobiologiska undersökningar på kött och levande djur och ca 6 000 undersökningar med kemisk metodik angående förekomsten av bl.a. antibiotikarester. Några anmärkningsvärda halter av läkemedelsrester påträffades inte.

Figur 8.3
Antibiotikarester i kött producerat i olika EU-länder. Andel prov med antibiotikarester i procent av antalet analyserade prov 1996
Residues of antibiotics in meat produced in different EU countries. Number of tests with residues found as percentages of the total number of analyzed tests in 1996



Källa: Konsumentverket.

Källor:

Figur 8.1.1. "Pesticide Residues in Food of Plant Origin 1998", SLV, Rapport nr 10/99. I rapporten redovisas bl.a. vilka kemikalier som återfunnits i olika vegetabilieprodukter samt ursprungsland.

Figur 8.1.2 – 8.1.6. Se figur 8.1.1.

Figur 8.2. "Riskuppfattningar hos experter inom området kost och hälsa". Lennart Sjöberg, Agneta Oskarsson, Åke Bruce och Per-Ola Darnerud, Livsmedelsverket, Rapport nr 24/97.

Figur 8.3. Testet har genomförts av den belgiska konsumenttidningen Test Achats och refererats i Konsumentverkets tidning Råd&Rön, Nr 1 – 1997.

Allmänt källmaterial:

"Kvalitetssegenskaper hos olika livsmedel. Är svenskproducerat bättre?" Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Tidskrift nr 10 år 1995.