

Livsmedelskvalitet — ett mångsidigt begrepp

Lars-Olof Eklöf

Artikeln behandlar de olika aspekter på matkvalitet som finns hos myndigheter, livsmedelsindustri och allmänhet. De olika riskuppfattningar som existerar hos experter och konsumenter belyses och faktiska förhållanden beträffande livsmedelskvalitet redovisas.

Artikelförfattaren Lars-Olof Eklöf, jur kand, är verksam vid planerings- och budgetsekretariatet vid Statens Livsmedelsverk.

Livsmedelskvalitet är högaktuellt. Alla vill ha kvalitetsprodukter. Därom är alla ense. Men sedan upphör enigheten. För vad är livsmedelskvalitet? Om det finns nästan lika många uppfattningar som det finns konsumenter. Vad som är kvalitet för den ene är inte alls kvalitet för den andre. Problemet är dessutom så pass invecklat att vad som uppfattas som kvalitet av en person en annan dag inte alls uppfattas som kvalitet av samma person. Förväntningar, behov, tillfälle, tillgång till pengar och kanske också vad som nyligen sagts av massmedia påverkar uppfattningen.

Att livsmedelskvalitet är aktuellt bekräftas också av det faktum att kvalitetsbegreppet utretts av olika offentliga utredningar, tex 1986 års livsmedelsutredning. Kvalitetsfrågorna har på senare år också diskuterats intensivt inom livsmedelsindustrin och handeln. Kvalitetsfrågor är högaktuella även inom övriga industri- och tjänsteföretag samt inom den offentliga sektorn. Nationalkommittén för Svensk Kvalitet har bla kommit fram till att "kvalitet handlar om att arbete och produktion, varor och tjänster ska tillfredsställa kundens önskemål och behov".

En bra utgångspunkt för en kvalitetsdiskussion när det gäller livsmedel är livsmedelslagen. Den har två syften — nämligen att skydda konsumentens hälsa och säkerhet samt konsumentens plånbok. Det sistnämnda formuleras som krav på redlighet i handeln.

Med det menas att alla som hanterar och säljer livsmedel ska jobba på lika villkor utan att lura vare sig varandra eller konsumenterna.

Av tradition har det praktiska arbetet för livsmedelsverket alltid koncentrerats till livsmedels säkerhet. Till kvalitets- och redlighetskontroll har sällan funnits tillräckligt med resurser. Något som politikererna nu verkar vilja ändra på.

Livsmedels säkerhet

Den viktigaste kvalitetsegenskapen måste nog ändå anses vara säkerheten. Den är så självklar att den ofta glöms bort i debatten. Om vi undantar konsumtionen av vissa japanska fiskar där tjusningen med att äta dem ligger i att man — vid felaktig tillagning — kan dö, håller nog de flesta med om att övriga kvalitetsegenskaper förbleknar i jämförelse med kvalitetskriteriet säkerhet.

Att konsumenterna inte generellt uppfattar säkerheten som ett kvalitetskrav kan bero på dels okunnighet dels en känsla av falsk trygghet. Allmänheten tar inte risken för mikrobiella matförgiftningar på allvar. Man oroar sig i stället för "kemikalier" i maten i största allmänhet. Om man frågar konsumenter/massmedia respektive experter vad som oroar dem mest när det gäller mat får man en omvänd orosstege.

Expertens oro

felnäring
mikrobiell matförgiftning
naturliga gifter
restsubstanser
tillsatser

Konsumenternas oro

restsubstanser "gifter"
tillsatser
felnäring
mikrobiell matförgiftning

Källa: Vår Föda 5/86 Å Bruce: Livsmedelsverket och livsmedelskvaliteten

På 1900-talets början orsakade dåligt hanterade livsmedel många mycket allvarliga epidemier. Idag är situationen långt bättre men fortfarande drabbas tu-

Den viktigaste kvalitetsegenskapen måste nog anses vara säkerheten.

sentals människor varje år av matförgiftning. 1985 registrerades exempelvis 3 800 fall av campylobacterdiarré och 3 500 fall av salmonella. Det verkliga antalet är troligen betydligt högre eftersom endast en mindre del kommer under läkarvård och diagnostiseras. Det bör också framhållas att antalet bakteriella matförgiftningar är långt fler än de sjukdomsfall som inträffar pga kemiska föroreningar i maten.

Att det även finns problem med höga bakterietal som visserligen inte ger upphov till sjukdom men som ändå försämrar produktens kvalitet betydligt visar en undersökning som utfördes våren 1987 av Stockholms miljö- och hälsoskyddsförvaltning på uppdrag av Dagens Nyheter. Av 50 köttfärsprover som inköpts i Stockholmsbutiker innehöll 37 oacceptabelt höga bakteriemängder. Proverna var sura, unkna, gråfärgade m.m. Ett fåtal hade så höga bakterietal att de bedömdes som otjänliga. En jämförelse med en liknande undersökning som utfördes i början på 80-talet visar att den hygieniska kvaliteten på köttfärs i stockholmsbutiker har försämrats. (Köttundersökningen från Stockholm.)

Även inom livsmedelshygienen gäller att ingen kedja är starkare än dess svagaste länk. Tillverkare, distributörer och detaljister måste göra sitt för att bli garanterade att kylkedjan hålls. Fö är temperaturen på väg att sänkas även om det från vissa håll verkar väl mödosamt.

Även konsumenten måste göra sitt. Tex genom att planera matinköpen så att känslig mat inte behöver ligga i en varm bil eller stå i ett varmt kontorsrum. Att se till att kylskåpet verkligen är kallt. Att laga till köttfärsen så snart som möjligt. Allt i syfte att livsmedlen skall bibehålla sin kvalitet.

Gammaldags mat

Många konsumenter hyser den uppfattningen att allt var bättre förr. Till en viss del finns det naturligtvis en sanning i det. Men inte generellt. Ordet gammaldags används ofta i samband med ord som äkta och naturligt. Alla dessa begrepp spelar på känslomässiga

strängar hos en människa som sett sin barndoms samhälle förändras i en utomordentligt snabb takt.

Dessa ord i samband med livsmedelskvalitet behöver inte betyda att kvaliteten var bättre förr. Opastöriserad mjölk tex spred förr svåra sjukdomar som tuberkulos, listeria, yersinia och salmonella. I många länder har opastöriserad mjölk lett till döden.

Mot den bakgrunden kan man förstå att vi i Sverige har ett pastöriseringstvång, något som infördes redan 1937. Och mot den bakgrunden kan man också se myndigheternas hårdnackade motstånd mot de nostalgiska och stundom ganska högljudda krafter som försöker framställa pastöriseringstvånget som ett onödigt byråkratiskt påhitt. Ett påhitt som hindrar människor från att njuta av naturlig, äkta och gammaldags mjölk.

Att låta folk välja själva är naturligtvis viktigt i stort sett. Men inte när det gäller sådana risker som förknippas med opastöriserad mjölk. Här är det myndigheternas uppgift att utifrån sina särskilda kunskaper fatta beslut som gör livsmedlen säkra, även om opinionen utifrån sina sämre kunskaper är påstridig. Gäller det däremot andra beslut, som inte leder till risker för allmänhetens hälsa, händer det att beslut fattas huvudsakligen som eftergift åt opinionen. Bestrålning av livsmedel är ett sådant exempel. Som bekant anses metoden säker och bra men allmänheten vill inte ha den. Av den anledningen tillåter vi inte bestrålning i Sverige.

Felnäring

Vad beträffar den gammaldags mjölken finns ytterligare ett skäl för den som ansvarar för allmänhetens hälsa att inta en negativ attityd. Den gammaldags mjölken är alldeles för fet med sin naturliga fetthalt på ca 4,5 procent.

På senare år har forskare och myndigheter blivit alltmer övertygade om ett mycket kraftigt samband mellan kost och hälsa. Sambandet består av felnäring, fel balans i kosten. Folk äter för mycket fett, socker och salt och för lite grönsaker, frukt, bröd och potatis. Detta är ett mycket stort problem. Över 80 procent av dödsfallen före 70 års ålder beror på hjärt- och kärlsjukdomar och cancer. Två tredjedelar av hjärt- och kärlsjukdomarna och en tredjedel av cancerfallen anses bero på främst för mycket fett i kosten.

.....
... modern trendmat innebär också stora risker
för konsumenterna. Det har blivit modernt att
äta fisk och kött mer eller mindre rått ...
.....

I takt med att denna insikt blivit allt tydligare har livsmedelsverket breddat sina insatser från att främst skydda konsumentens akuta säkerhet till att informera om och försöka påverka utvecklingen mot sundare kostvanor. Ett brett handlingsprogram på detta område togs av livsmedelsverkets styrelse så sent som i maj 1987.

Att därför påstå att gammaldags fet mjölk vore eftersträvsvärt strider helt med de officiella rekommendationerna om att alla över tre års ålder bör hålla sig till lättmjölk med 0,5 procents fetthalt.

Trendmat

Det är inte bara gammaldags mat det finns risker med. Den direkta motsatsen – modern trendmat – innebär också stora risker för konsumenterna. Det har blivit modernt att äta fisk och kött mer eller mindre rått. Rått kött som marinerats någon timme för att sedan ätas utan vidare tillagning. Rödrosa ankbröst. Gravad abborrfile utan rådet om infrysning under minst 48 timmar, vilket innebär en stor risk för binnikemask liksom i annan insjöfisk. Parasiter och bakterier har alltid funnits i livsmedel. Det har ingenting med den storskaliga, moderna livsmedelsproduktionen att göra. Felet är bara att människor förlorat gammaldags, gedigna kunskaper om tillagning av mat.

Myndigheterna ser med stor oro på denna moderna trendmat. Så länge maten tillagas inom enskilda hushåll blir skadeverkningarna inte så stora. Men för närvarande ägnar sig de flesta innekrögare åt denna moderna trendmat utan att inse vilka våldsamma konsekvenser ett misslyckande kan föra med sig.

"Gifter i maten"

Som tidigare nämnts anser många konsumenter att förekomsten av livsmedelstillsatser eller främmande ämnen (gifter) i maten är en riskfaktor och att de därmed ger livsmedlen en lägre kvalitet. Är detta riktigt?

Livsmedelstillsatser

Användningen av tillsatser regleras idag i livsmedelsverkets tillsatslista som anger godkända tillsatser och högsta tillåtna halter för olika varugrupper. Tillsatslistan innehåller fn ca 180 tillsatser. Sedan livsmedelsverkets tillkomst 1972 har en rad förändringar skett. Nästan alla färgämnen har mängdbegränsats och azofärgämnen som kan framkalla hudutslag eller andra överkänslighetsreaktioner har förbjudits i de allra flesta livsmedel. Det har också blivit helt förbjudet att använda färgämnen i vissa viktigare varugrupper. Användningen av konserveringsmedel har kartlagts med en del förändringar som följt.

Vid bedömningen av en tillsats är den grundläggande frågan om tillsatsen är nödvändig. Nästa fråga är om den har några toxiska eller icke önskvärda långsiktiga verkningar. Livsmedelsförordningen ställer krav på att en tillsats måste vara av värde för konsumenten eller behövas för livsmedlets hantering för att över huvud taget godkännas.

Hur avgör man då om en tillsats är nödvändig? Det kan vara relativt lätt att se värdet av berikningsmedel eller av konserveringsmedel som förhindrar tillväxt av mikroorganismer som producerar giftiga ämnen eller på annat sätt gör livsmedlet otjänligt. Värdet av tillsatser som påverkar de sensoriska egenskaperna kan vara mer svårbedömt. Färgämnen, aromämnen, förtjockningsmedel mm är kanske nödvändiga för tillverkaren men är de nödvändiga för konsumenten? En grundläggande inställning är att antalet livsmedelstillsatser totalt sett bör begränsas.

Det är intressant att konstatera att när livsmedelsverket en gång fattade sina beslut om restriktioner i användandet av bla färgämnen så skedde detta inte utan protester från näringslivets sida. Idag är läget annorlunda. Visst vill och visst har livsmedelsindustrin behov av att använda vissa livsmedelstillsatser. En rad moderna och bra livsmedel vore också omöjliga att tillverka utan användningen av livsmedelstillsatser men attityden är en annan. Man vet att konsumenten uppskattar "rena" livsmedel med så få tillsatser som möjligt, något som konsumenten tycker är livsmedel som man inte behöver oroa sig för – livsmedel med hög kvalitet. Industrin försöker (och lyckas) tillverka sådana livsmedel och man talar om detta i braskande annonser och veckoblad.

.....
Hur mycket vi än minskar användningen av bekämpningsmedel i Sverige så kommer det dock att finnas rester i de importerade vegetabilierna.
.....

Främmande ämnen

Med främmande ämnen menas substanser som oavsiktligt förekommer i vår föda och som vid för höga halter kan utgöra hälsorisker. De kan tillföras livsmedlen i samband med odling och djuruppfödning, vid lagerhållning eller vid beredning och tillagning. Det finns dessutom flera livsmedel, främst vegetabilier, som naturligt innehåller skadliga ämnen.

Användningen av kemikalier totalt i samhället har ökat mycket kraftigt under efterkrigstiden. Det har medfört att halterna av miljögifter som tungmetaller, DDT och PCB har ökat markant i vissa delar av miljön. Genom sin förekomst i vatten och luft förorenar de våra livsmedel. Även inom livsmedelsproduktionen har användningen av kemikalier ökat kraftigt. Vid djuruppfödningen används läkemedel vid behandling av sjukdomar. From 1 januari 1986 får antibiotika inte användas i tillväxtbefrämjande syfte. Hormoner har aldrig varit tillåtna i svensk djuruppfödning.

Hur mycket vi än minskar användningen av bekämpningsmedel i Sverige så kommer det dock att finnas rester i de importerade vegetabilierna. Skälet härför är att det utomlands dels finns andra skadeinsekter än i Sverige och dels odlas frukter som vi inte odlar i Sverige. Jag tror att svenska konsumenter tycker det är en kvalitetsfaktor att vi kan köpa kiwi, mango och bananer till rimliga priser.

Råvaruinnehåll

De flesta konsumenter vill ha ett högt råvaruinnehåll. För sammansatta produkter kan den ingående mängden karaktärsgivande råvara ha stor betydelse för bl a smak och konsistens och därmed för den totala kvaliteten. Livsmedelsverket har för de sk namnskyddade produkterna ställt upp krav på hur mycket av en råvara som minst ska ingå, tex kött i falukorv och köttbullar, frukt/bärråvara i saft och sylt.

Ibland framförs synpunkten att livsmedelslagstift-

ningens minimikrav idag tillämpas som maximinivåer av livsmedelsindustrin. Vid sidan om de namnskyddade produkterna finns dessutom ett stort antal produkter som innehåller betydligt lägre mängd av den karaktärsgivande råvaran; köttbullar — stekbullar, hamburgare — burgare, leverpastej — husållspastej m m.

Inte bara mängden råvara utan råvarans egen kvalitet är avgörande för slutprodukts kvalitet. En fiskbulles kvalitet exempelvis kan bero på den ingående mängden fisk men även på vilken del av fiskköttet som används. Samma gäller för fiskpinnar vars kvalitet varierar dels beroende på mängden fisk dels beroende på om sönderdelat, hoppresat fiskkött eller hel filé använts.

På vissa delar av sortimentet har produktutvecklingen gått i en negativ riktning med avseende på råvaruinnehållet. De traditionella råvarorna har ersatts med billigare alternativ. Så har exempelvis mängden rom i kaviar minskat, lingonsylten drygats ut med äpplen, räkorna i räksallad ersatts med rovor m m. Kvalitetsutarmningen har varit särskilt markant inom charkuterisortimentet. Det gäller både de produkter som säljs i butiken och de som serveras i storhushållet.

Det finns hos många människor en invand uppfattning om vad livsmedlen ska innehålla och om hur de ska smaka. Till livsmedelsverket framförs ganska ofta klagomål från konsumenter om den alltför ringa mängden kött i köttsoppar, kalv i kalvsylta, murklor i murkelsås, köttfärs i köttfärsås på burk m m. Konsumenten förväntar sig att produkten ska innehålla en viss mängd råvara och upplever att kvaliteten inte är vad den borde.

Ett glädjande tecken är nu att industrin även försöker sälja livsmedel med högre kvalitet. Kvalitet börjar bli ett marknadsföringsargument. Allt fler konsumenter tycks vara villiga att betala mer för en högre kvalitet.

Etisk kvalitet

Etisk kvalitet gäller inte produkten i sig utan mer det sätt som produkten framställs på. En del människor värderar livsmedelskvaliteten utifrån principiella ställningstaganden där etiska värderingar ligger i botten. Kan man inte acceptera sättet som en produkt

Marit Paulsen har uttryckt det på det sättet att även etiken, moralen, har en smak.

framställs på kan man inte heller acceptera själva produkten. Marit Paulsen har uttryckt det på det sättet att även etiken, moralen, har en smak.

Till den etiska kvaliteten kan också räknas de värderingar av en produkt som baseras på politiska ställningstaganden. En del människor avstår från att köpa produkter från länder vars politik man tar avstånd ifrån eller produkter från företag man anser uppträder oetiskt i något avseende. Det kan också gälla produkter från u-länder där råvarorna eller odlingsarealen borde komma landets egen befolkning tillgodo.

När det gäller den inhemska diskussionen har det främst gällt utrymmet för grisar och höns samt vilket foder som djuren skall få. Lantbruksstyrelsen har nyligen beslutat om bl a ökat utrymme åt burhönsen och tidigare om förbud mot inblandning av köttmjöl från självdöda djur. Här tycker jag att det är en kombination av omsorg om djuren och att livsmedlen skall få högre kvalitet — en högre etisk kvalitet, eftersom djuren fått det bättre.

De här förhållandena är lätta att kontrollera när det gäller den inhemska produktionen men betydligt värre blir det med importen. Eftersom vi ex accepterar import av textilier från länder där det finns barnarbete så måste vi väl genom internationella handelsavtal acceptera import av mat från länder där inte alltid djuren har det så bra som här i Sverige. Ett rimligt minimikrav skall dock alltid vara att konsumenten informeras om ursprunget. Allt i syfte att konsumenten kan väga in detta i sitt val mellan olika kvaliteter.

Alternativ mat

Många konsumenter uppskattar sk alternativproducerad mat. På senare år har det på frivillighetens grund vuxit fram formaliserade krav på vad som får kallas alternativproducerad mat. Det är bra. Och det är bra att det kommit frivilligt utan myndigheternas ingripande.

Listan på villkor kan göras lång. Grönsaker odlade utan pesticider. Kycklingar som enbart fått vegetabiliskt foder. Äggproducerande höns som fått spatsera

fritt omkring.

Det är bra att det finns alternativproducerad mat. Inte för att den är bättre, mer hälsosam eller mer "giftfri" än traditionellt producerad mat. Skälet är i stället att sådan mat erbjuder konsumenten ytterligare ett alternativ. Just detta — valfriheten — är en för konsumenten viktig kvalitetsegenskap.

Småskalighet — Storskalighet — Säkerhet i produktionen

De moderna livsmedelsfabrikerna tillverkar livsmedel med en mycket *jämn* kvalitet, kanske alltför jämn för att alltid uppskattas av konsumenten. Att kvaliteten är densamma dag efter dag, år efter år är i och för sig bra men lite tråkigt. Med den storskaliga produktion vi har i Sverige, finns det en uppenbar risk för att konsumenten får en acceptabel kvalitet men inte så bra kvalitet som svensk livsmedelsindustri egentligen borde klara av att tillverka. Kvaliteten blir utslätad, "genomsnittssvensk", och anpassad till vad de flesta konsumenter är villiga att betala för. Resultatet blir gummiartade korvar eller plastiga ostbitar.

Den småskaliga produktionen har sina fördelar inom just livsmedelsindustrin genom att den erbjuder stora möjligheter till variation. Möjlighet till (hantverksmässig) tillverkning där produkten verkligen smakar något.

Är det då bara svart eller vitt? Nej! Naturligtvis inte. Den storskaliga produktionen ger möjlighet till kontinuerlig övervakning av tillverkningen med många kontrollstationer.

Men om det går fel... Och det gör det ibland. Då blir följderna om inte katastrofala så i vart fall svåra.

Konsumenten uppskattar dock närhet till produktionen. Det är en kvalitetsegenskap. Folk i norr vill inte köpa korv från mellansverige och bröd från Skåne. Konsumenten vill ha närhet till produktionen. Jag tror inte det för alla livsmedel räcker med att man *vet* varifrån maten kommer. Fabriken skall — i vart fall när det gäller den volymmässigt stora vardagsmaten — ligga nära.

Valfriheten är en för konsumenten viktig kvalitetsegenskap.

Sverige – Europa

Vi har inte dåliga livsmedel i Sverige utan tvärtom de är ganska bra. Är det då inte tillräckligt? Nej, jag tycker inte det. Vi har inte så bra livsmedel som vi förtjänar och som vi egentligen lätt borde kunna få.

Se på brödet. Fortfarande dåligt men i vart fall i Stockholm mycket bra tack vare utmaningen från våra invandrare. Ett folk för vilka brödet både närings- och känslomässigt betyder mycket. Låt oss hoppas att utvecklingen kan sträcka sig även till orterna utanför Stockholm.

Övriga livsmedel då? En studieresa till vårt grannland i söder – Tyskland – ger en intressant utblick. En idé om vad som skulle kunna hända inom matområdet om vi går med i EG. Kanske en del kan komma oss till godo genom det nyligen ingångna GATT-avtalet. (Jag begränsar nu diskussionen till valfriheten. Jag är medveten om att en EG-anslutning exempelvis kan innebära andra regler på tillsatsområdet. Bestämmer som jag tror många konsumenter säkert anser sänker kvaliteten på livsmedlen.)

I Tyskland kan jag i de flesta butiker och i de flesta torgstånd välja mellan olika kvalitetsklasser. Som konsument blir jag informerad om såväl kvalitetsklass som ursprungsland/region i Tyskland. Jag kan välja mellan lokalt tillverkad korv eller korv från någon annan landsända.

Ett intressant påpekande kan kanske vara att det överhuvud taget inte finns några jättestora livsmedelsfabriker och att den normala konsumenten föredrar lokalt producerade livsmedel.

Livsmedel och modern teknik

Inom all tillverkning har det sedan tidernas begynnelse skett en snabb teknisk utveckling. Tänk bara på

industrialismens genombrott på 30-talet. Denna utveckling har också funnits inom livsmedelsindustrin även om denna troligen varit den mest senfärdiga. Inte på grund av okunnighet utan vad jag tror på grund av konsumentens inställning till mat.

Vi kan nog vara övertygade om att livsmedelsteknikerna inte använder all sin tekniska kunskap om livsmedelsproduktion just för att användande av denna kunskap skulle skrämma bort konsumenten.

Inom alla andra områden som bilar, hemelektronik, resor, sjukvård vill vi ha det senaste och mest moderna. Men det här gäller inte konsumentens inställning till mat. Här är konsumenten konservativ. Kanske det är så – vilket nog i grunden är riktigt – att när det gäller livsnära företeelser som mat, kärlek, barn så är vi konservativa. Vi vill känna denna närhet till maten. Vi vill ha mat från fabriken i närheten. Vi vill äta som vi brukar göra. Som vi gjort tidigare. Det är trygghet. Det är kvalitet.

Det vet industrin om och spelar gärna på våra känslor när det gäller "gammaldags mat". Det finns gott om "gammaldags" och hemlagad mat. Mat som på mormors och mammas tid. Det är kvalitet. Tänk efter hur ofta Du mött dessa påståenden. Det är bara tråkigt att det oftast är den välkända riksblandningen av medioker kvalitet. Tyvärr, när det kunde bli så bra.

Målet måste vara att med modern teknik åstadkomma livsmedel med garanterat hög säkerhet på kort och lång sikt och med hög kvalitet ifråga om råvaruinnehåll, näring, smak och övriga sensoriska egenskaper. Det är vi värda. Fick vi sedan – som i stora delar av övriga Europa – lägre matpriser, ökad konkurrens och ett större utbud skulle säkerligen svenska konsumenter bli utomordentligt nöjda.