



GÖTEBORGS UNIVERSITET  
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

# Kvalitetskontrollsystem hos måltidsindustrin i Ryssland

**Ernesto Agaev**

Rapportnummer: VT14-08  
Uppsats/Examensarbete: 15 hp  
Program/kurs: Restaurangmanager  
Nivå: Grundnivå  
Termin/år: Vt/2014  
Handledare: Marianne Pipping Ekström  
Examinator: Ann Parinder



GÖTEBORGS UNIVERSITET  
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Rapportnummer:	VT14-08
Titel:	Kvalitetskontrollsystem hos måltidsindustrin i Ryssland
Författare:	Ernesto Agaev
Examensarbete:	Hp 15
Program/kurs:	Restaurangmanager
Nivå:	Grundnivå
Handledare:	Marianne Pipping Ekström
Examinator:	Ann Parinder
Antal sidor:	45
Termin/år:	Vt2014
Nyckelord:	Livsmedelskontroll, Ryssland, måltidsindustri, privat sektor, offentlig sektor.

## Sammanfattning

Arbetet behandlar kontrollsystemen hos måltidsindustrin i Ryssland. Det är av intresse för mig eftersom jag ursprungligen kommer från Ryssland och har nu gått igenom en restaurangmanagerutbildning i Sverige. Det är intressant studera hur kontrollsystemet ser ut i ett annat land. Det kan vara intressant för någon som skulle vilja arbeta inom ryska livsmedelsindustrin eller den som intresserad i att genomföra en djupare studie kring ryska kontrollsystem.

Arbetet berör organisationer som utför kontrollen inom måltidsindustrin i Ryssland och beskriver dess funktioner och regelverk.

Informationen är hämtad genom kvalitativa intervjuer som genomfördes i Ryssland under en vårmånad 2014.

Undersökningen visar att respondenterna anser att det finns ett mycket välutvecklat och strukturerat kontrollsystem som över tid har utvecklats självständigt och idag utvecklas vidare i samarbete med internationella organisationer och i enlighet med internationella standarder.

# Förord

Det har varit en underbar möjlighet för mig att lära mig mer om mitt moderland och jag är mycket glad att jag fick den. Det hjälpte mig att få veta mer om det jag studerade inom arbetet samt många andra saker om måltidsindustrins vardag i Ryssland som inspirerar mig att studera det vidare.

Min första tanke var att skriva om kommunikation och kommunikationsproblem inom Human Relations (Zetterquist, Kalling & Styhre, 2012, s. 82) inom restaurangvärlden eftersom jag tycker att det är viktigt och roligt, att det passar vår specialitet och för att jag blev intresserad av det efter min andra verksamhetsutbildnings period (VFU) där jag har varit med på flera arbetsplatsträffar, där man diskuterar aktuella problem och allmänt får koll på sin personal. Där ser man hur personalen kommunicerar mellan varandra, hur det går mellan chefer och anställda, på chefsnivå och sedan vidare mellan cheferna och den kommunala ledningen osv. Man såg att det verkligen är ett av de viktigaste momenten i ledarskapet. Det var och det är fortfarande intressant men man kunde genomföra en sådan studie i vilken verksamhet som helst. Det kanske skulle fungera om jag skulle ha kommit fram till en teori om att det finns särskilda kommunikationsmönster och problem som är väldigt speciella just i restaurangvärlden vilket jag tror inte att det finns. Men kommunikation är fortfarande ett mycket intressant och viktigt ämne.

Det som jag tänkte mig att göra sedan var att komma på ett tema som skulle på något sätt beröra ledarskap och de specialiserade momenten som kännetecknar restaurangvärlden. Dessutom ville jag inte genomföra studien i Sverige. Som sagt jag ville studera någonting som antingen jag eller de flesta inte kan så mycket om. Tur var det att jag ursprungligen kommer från ett annat land. Tanken var att vi har lärt oss så mycket om just ett land och jag har aldrig förr intresserat mig i restaurangvärlden så mycket som jag gör idag och allt jag lärt mig idag här tar jag nästan förgivelet att det skulle fungera nästan eller exakt på samma sätt så som i Sverige. Vilket gör att jag inte kan så mycket om samma process i dagens Ryssland. Inspiration om teman fick jag från ett samtal med en person som kunde en del om det danska livsmedelsverket. Vi pratade då om hur saker och ting skiljer sig mellan Sverige och Danmark. Då fick jag tanken att det finns tydliga saker man kan prata om och direkt jämföra kunskapen om Sverige med kunskapen om Ryssland. Så jag bestämde att studera hur kvalitetskontrollsystemen fungerar i Ryssland. Arbetet berör momenten som är specifika för restaurangvärlden och dessutom är de viktiga vid organiseringen av både offentliga och privata aktörer. Det hör till ledarskaps aspekt i FAMM och passar utbildningen för att vi har ordet ”manager” i vårt programnamn (Göteborgs Universitet, 2013).

Jag är mycket tacksam för vår institution för alla kunskaper man fick genom studieåren. Skulle vilja tacka lärarna – Marianne Pipping Ekström, Britt Lerneby, Annica Strandh, Anna Post och andra lärare jag har pratat med personligen för stöd och hjälp med att bolla kring arbetsteman. Jag fick inspiration dessutom från båda av mina praktikplatser och där är det stora tack till Mats Nordström, Mattias Karlsson och Neil Hamilton som jag har praktiserat hos på Wasa Allé under första praktiken och Gunilla Martinsson som är kostchef vid Lysekils kostenhet. Alla de har jag lärt mig mycket ifrån om hur saker och ting ska fungera på ett rätt sätt inom måltidsindustrin. Tack!

Stor tack till Stiftelsen Praktiska Hushållsskolans donationsfond och särskild Barbro Hedenström jag har varit i kontakt med! Utan deras hjälp skulle jag aldrig kunnat genomföra mitt arbete i Ryssland. Så bra att ni finns där och stödjer studenter och deras studier!

Jag vill tacka så mycket igen Marianne Pipping Ekström för att hon har varit en bra handledare till mig och håll mitt arbete i bra ordning.

Utän alla mina respondenter skulle jag aldrig kunnat genomföra mitt arbete. Stor tack för alla jag fick träffa och prata med om ämnet av mitt arbete och utöver det. Tack för er tid och uppmärksamhet!

Och stor tack till min sambo Erika Olsson för konstant stöd under arbetets gång och hjälp med språkhandledning!

# Innehållsförteckning

Begrepp och förkortningar .....	6
1. Inledning.....	7
2. Bakgrund .....	9
2.1. Kontrollsystem.....	9
2.2. Kommunikation som en viktig del av kontroll.....	9
2.3. Sverige och svenskt kvalitetskontrollsystem .....	10
2.4. Ryssland och ryskt kvalitetskontrollsystem .....	11
2.4.1. Ryssland och ryskt kvalitetskontrollsystem.....	11
2.4.2. ”Rosпотребнадзор” funktioner .....	13
2.4.3. ”СанПиН” (SanPiN) .....	14
3. Syfte.....	16
3.1. Frågeställningar .....	16
4. Metod.....	17
4.1. Design.....	17
4.2. Urval .....	18
4.3. Verktyg.....	18
4.4. Etiska aspekter .....	20
4.5. Genomförande och bearbetning.....	20
5. Resultat .....	22
5.1. Presentation av respondenter .....	22
5.2. Kontrollerande systemet .....	23
5.2.1. ”Rosпотребнадзор” och dess plats i det ryska maktsystemet .....	23
5.2.2. De privata och offentliga.....	24
6. Diskussion.....	26
6.1. Viktiga anmärkningar.....	26
6.2. Källdiskussion .....	28
6.3. Metoddiskussion.....	29
6.4. Utbildningens vikt inom livsmedelskontroll .....	30
6.5. Förslag på vidareforskning.....	31
Referenser.....	32
Bilagor .....	36

# Begrepp och förkortningar

**EKP** – egenkontroll program (Livsmedelsverket, 2013a).

**EU** – Europeiska Unionen.

**FAMM** – Five Aspects Meal Model (Gustafsson, Öström, Johansson, Mossberg, 2006).

**Federal lag** – en lag som genomförs enligt grundlagen och berör verkställande funktioner i landet och dess subjekter (Wikipedia, 2014a).

**Federation** – en komplext organiserat stat, av subjekter som har förenat sig för att uppnå gemensamma långsiktiga planer (Abdulaev, 2003, s. 77).

**FN** – Förenta Nationer. United Nations på engelska (United Nations, 2014).

**Ingenjör-teknolog** – en ingenjör som utvecklar och organiserar en eller annan typ av produktionsprocess (Wikipedia, 2014b).

**Maktodelningsprincipen** – begreppet innebär att offentliga makten delas bland olika maktenheter för att sprida makten bland flera organ och minska risken för maktmissbruk. Traditionellt delas makten i verkställande, lagstiftande och dömande makter (Abdulaev, 2003, s. 86).

**”Perestrojka”** - perioden ur Rysslands historia som täcker åren 1986-1991 (Wikipedia, 2014c).

**”Rosпотребнадзор”** – är transkription från ryska ”Роспотребнадзор”. ”Rosпотребнадзор” är ett kortare namn av namnet på organisationen – ”Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека” vilket på svenska skulle låta ”Federala tjänsten för kontroll i sfären av skydd av konsumenträttigheter och människors välbefinnande” (Rosпотребнадзор, 2014a).

**”SanPiN”** – transkription från ryska ”СанПиН”. Det står för ”Sanitäriska regler och normer”

**SLV** – Svenska Livsmedelverket

**VFU** – verksamhetsförlagd utbildning

**WHO** – World Health Organisation (World Health Organisation, 2014). På svenska – Världshälsoorganisationen.

# 1. Inledning

Vår utbildning gav en mängd av viktiga, nyttiga och givande kunskaper och färdigheter. Att vara en bra krögare är att bemästra FAMM (Gustafsson, Öström, Johansson & Mossberg,, 2006) i minsta detalj. FAMM står för *Five Aspects Meal Model* och handlar om de viktigaste aspekterna och kan sammanfatta hela måltidsverksamheten. Det är rummet, mötet, produkten, ledarskap och slutligen atmosfären. Det finns olika uppfattningar om man ska sätta ledarskap över allt annat eller atmosfären men i princip handlar ju allting om samma sak där man ska organisera alla dessa aspekter på ett sådant sätt att man når den ultimata upplevelsen för gästen. Därför var det mycket svårt att bestämma sig över vad man skulle kunna skriva om. Alla dessa aspekter innebär många av olika sorters kunskaper i sig. Det kan vara allt från mikrobiologi till vinkunskap och betydelsen av informella grupper i ledarskapsfrågor fram till aktuella trender och marknadsföring eller affärsplan mm. Även om man koncentrerar sig på ledarskapsfrågor så är det ändå ett stort ämne.

Medan det finns mycket information på svenska och engleska om aktuella processen i svensk livsmedelskontroll i Sverige men det finns inte någonting skrivet om ryska livsmedelskontrollen. Exemplet är Nordiska Näringsrekommendationer (Livsmedelsverket, 2012) eller utbildningar som ägnar sig åt livsmedelskontroll (Göteborgs Universitet, 2012). Där ser man vilka kunskaper är väsentliga för kontrollen och får kunskaper om utvecklingsriktlinjer för systemet. Med detta arbete vill jag försöka ge en inblick i ett utforskat livsmedelskontrollsystem i Ryssland. Där är forskningen på svenska och engleska är mycket begränsad.

Kvalitetskontrollsystem i måltidsindustrin är nödvändigt för samhällets hälsa och miljö. Utan ett regelverk skulle branschen föra stora hälsorisker för människor. Dessutom ett bra regelverk bidra med att tillföra goda hälsovanor till medborgarna.

Arbetet kan vara intressant för dem som intresserar sig i att öppna eget eller driva en organisation i Ryssland eftersom kvalitetskontroll är ett av de viktiga stegen man ska kunna för att driva en verksamhet. För en person med krögarutbildning är det viktigt att veta vilka regler som gäller när man sysslar med kvalitetskontroll och dessutom veta hur man kan hålla sig uppdaterad om aktuella regler.

Arbete kan dessutom vara intressant som en utgångspunkt för vidare studier av kvalitetskontrollsystemet i Ryssland på alla möjliga sätt. För teoretiker som vill studera ämnet till exempel från ett historiskt perspektiv eller ett rättsligt, eller för praktiker som till exempel skulle vilja jämföra systemen med avsikt att hitta de starkaste dragen i olika kontrollsystem och kunna jämföra dem för att göra ett eget system bättre.

Oavsett vilket sorts intresse läsaren har är det ett belysande arbete som beskriver systemet och möjligen kan generera fler frågor och intresse för vidare studier. Det kan vara intressant eftersom Ryssland inte är ett av de skandinaviska länderna man kan så mycket om i Sverige utan en hel värld som inte känner till så bra. En värld vilken var ganska stängd under viss period i historien och nu är öppen och förutom de internationella regler alla moderna länderna följer har förmodligen egen "touch" i alla möjliga sfären och särskilt i måltidsindustrin.



## 2. Bakgrund

### 2.1. Kontrollsystem

I måltidsindustrier i hela världen finns det regler och standarder som man måste ha för att kunna arbeta. De här reglerna kontrollerar ett brett spektrum av aspekter inom måltidsindustrin. Det berör frågor angående kost, dryck, personlig hygien och hygien på arbetsplatsen, egenkontrollprogram, regleringar, rekommendationer, lagar mm. Dessa regler är mycket stränga och avser att försäkra att det inte skapas faror för dem som konsumerar måltider eller de som producerar dem. Enklare sagt; säkerheten för alla människor, både producent och konsument.

Man kan se på exemplen av internationella standarder som heter ”Codex Alimentarius” (2014a) att det är verkligen många länder i hela världen som bryr sig om standarder och regler och därför samarbetar med varandra för att utveckla och förbättra sig hela tiden. Idag är det 186 länder som är medlemmar i organisationen och över 200 länder är iakttagare (Codex Alimentarius, 2014b).

För att skapa dessa lagar, regleringar, kunskaper och rekommendationer samarbetar många instanser med olika kompetenser. Institutioner av olika sort som grundligt studerar och forskar om mikrobiologi, hygien, livsmedel, servering. Dessutom har landets kultur och traditioner stor vikt.

### 2.2. Kommunikation som en viktig del av kontroll

För att allt detta ska fungera väl måste det finnas ett välfungerande kommunikationssystem mellan alla dessa instanser och slutliga konsumenten. Det vill säga att alla instanser och aktörer måste kommunicera mellan varandra genom att använda olika metoder och verktyg. Det innebär allting från direkt kontakt till dokumentation, lagar, utbildningar, media osv. Kommunikation tillåter att alla aktörer kan kontrollera varandra. Kontroll är mycket viktigt för att den hjälper att hålla systemet i en ständig dynamisk rörelse. Med hjälp av omsesidig kontroll utvecklas systemen, rättas och förbättras hela tiden.

Som exempel för en sådan kommunikation kan man ta en ny företagare som öppnar en restaurang. Då måste den få veta om lagar, regler och normer. Företagaren vänder sig till de lokala myndigheterna, lagstiftningen, de kontrollerande instanserna, eller liknande får att få

all information man behöver. I sin tur använder de kontrollerande instanserna sådana verktyg som planenliga kontrollbesök, kontrollinköp (när man slumpmässigt går och köper varor), klagomål från kunder, erfarenhetsutbyte internt och externt (utländsk erfarenhet). Allt detta är väldigt bra beskrivet i Marknadsföringsboken Lena Mossberg och Malin Sundström (2011) där man talar om företagets mikro- och makromiljöer. Man är alltid inblandad i kontakter med många olika intressenter som har någorlunda inflyttande på verksamheten. Är man medveten om alla dem intressenter få hjälper det att kontrollera sina organisationer på ett mer effektivt sätt.

För att kunderna ska veta hur man klagar och vilken instans de ska vända sig till måste det finnas information tillgänglig till allmänheten vilket är också en viktig del av kommunikationen. Bra exempel är Allmänna reklamationsnämnden där juridiska och privata personer kan pröva sina tvister om man vill lösa sina ärenden inte på domstolen (Allmänna reklamationsnämnden, 2014). Vad som gäller konsumenträttigheter och skyldigheter då är det konsumentverket som gäller. Där kan man få veta allt kring hur man gör på ett rätt sätt om man till exempel blir lurad eller blev ett offer av falsk marknadsföring. (Konsumentverket, 2014)

## 2.3. Sverige och svenskt kvalitetskontrollsystem

I Sverige samarbetar man med svenska Livsmedelsverket som sysslar just med kontrollen inom måltidsindustrin på alla nivåer (Livsmedelsverket, 2014a). Det utger regler och normer som ska följas i hela landet. Det ser till att alla reglerna som det står i lagen följs. Livsmedelsverket i Sverige är en statlig förvaltningsmyndighet. Livsmedelsverket befinner sig i ständig utveckling och det forskas om allt möjligt; om mat och näring, risker med mat, märkning av livsmedel, miljöfrågor, dricksvatten mm.

Många känner till sådana saker som ”tallriksmodellen”(Livsmedelsverket, 2013be), ”näringrekommendationer” som sköter just livsmedelskontroll. Vad varje av de begreppen betyder kan man enkelt hitta på Livsmedelsverkets hemsida (2014b). Det finns svenska och nordiska rekommendationer. I Sverige utgår man ifrån Nordiska Näringsrekommendationer eller kortare NNR(Livsmedelsverket, 2012). De där begreppen är resultat av omfattande undersökningar och ständig utveckling och samarbetet på alla nivåer. Det är den kunskap man använder för att kunna sköta kontrollen av alla aspekter inom måltidsindustrin. De där olika reglerna och normerna är grundläggande för svenska kontrollsystemet. Till exempel NNR sysslar med att planera koster för grupper, skriva underlag för nordiska länder, underlag för sådan märkning som nyckelhållsmärkning, att skapa underlag för politik kring nutrition och livsmedel mm (Livsmedelsverket, 2014d).

”*Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*”, ”egenkontroll program (EKP)”(Livsmedelsverket, 2013a). EKP och HACCAP sköter momenten som berör hygien skötsel och reglering av risker som kan uppstå vid produktion och konsumtion. Egenkontrollprogram sköter frågor kring livsmedels säkerhet och rätt märkning. Det finns

inga strikta regler för hur man ska organisera kontrollen utan rekommendationer. Däremot finns det grundförutsättningar för eget kontrollprogram som beskriver områden som utgör grunden. Det är till exempel personalens utbildning angående hygien, rengöring, temperaturövervakning, skadedjurbekämpning, varumottagning osv. Det kan man se på livsmedels hemsida (2014c) i avdelning angående exempel på struktur för hur man formar programmet där man också ser vilka sorts normer och regler som gäller varje moment. Som till exempel ”rutin för utbildning i livsmedelshygien” kan man se att det gäller bilaga II, kapitel XII i förordningen (EG) nr 852/2004 (Livsmedelsverket, 2014c).

Reglerna skapas för aktörer från både privata och offentliga sektorer. De reglerna skiljer sig åt beroende på vilken sorts verksamhet det är. Till exempel när det gäller skola, sjukvård eller förskola.

Svenska livsmedelsverket samarbetar inom livsmedelsfrågor med andra organisationer inom Sverige. Bra exempel kan vara Anticimex som bekämpar skadedjur. Dessutom samarbetar svenska livsmedelsverket med sina grannländer och övriga länder i världen inom EU och Förenta Nationerna. Inom EU sköts livsmedelskontrollen av ”*Food and Veterinary Office*” i Dublin (Livsmedelsverket, 2014a). Det internationella samarbetet sker inom organisationer som Världshälsoorganisationen och FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation. Dessa regler som utarbetas mellan medlemmarna samlas i en akt som kallas för *Codex Alimentarius* (Livsmedelsverket, 2013c). Det är internationella livsmedelsstandarder och rekommendationer. Denna samarbetsplattform existerar sedan 1963 (Codex Alimentarius, 2014a).

## 2.4. Ryssland och ryskt kvalitetskontrollsystem

Ryssland är ett stort land med mycket stor och rik historia och kultur. Det bor drygt 143 miljoner människor i landet (Federal State Statistics Service of Russian Federation, 2014). Bara i Moskva bor runt femton miljoner personer enligt officiella statistiken (Demographia, 2014) och enligt vad människor säger inofficiellt bor det mer än tjugofem miljoner i Moskva, som äter i offentliga matsalar eller blir betjänade i den privata sektorn. Liksom i hela världen i övrigt finns det regler, systemet och rekommendationer inom måltidsindustrin som dagligen kontrollerar alla produktionsmomenten som täcker produktens väg från odling till produktion, packning, försäljning och konsumtion. Ryssland är idag den femte största ekonomin i världen enligt landets bruttonationalprodukt (Russia Today, 2013) och har stor potential för vidareutveckling samt stor befolkning.

Det är intressant att studera kvalitetskontrollsystemen i Ryssland efter man har lärt sig analoga system i Sverige, intressant att få se på det ryska systemet med ögon av en svensk utbildning och att se hur det har utvecklats utifrån ett historiskt perspektiv. Det sista är intressant för att Ryska Federationen bildades 1991 och det är möjligt att den har upplevt stora förändringar inom måltidsindustrin som den har upplevt stora förändringar i mycket annat efter sönderfallet av Sovjetunionen (Shestakov, 2008, s. 411). Det kan vara intressant för att

Sovjet var på sätt och vis en stängd stat och man försökte utvecklas utan samarbete med andra länder. Ryssland idag är lika öppet som vilken europeisk stat som helst och samarbetar inom alla möjliga frågor med hela världen. Det kan man se utifrån faktum att Ryssland deltar i Förenta Nationernas arbete kring universella livsmedels normer och regler – *Codex Alimentarius*. Ryssland är aktiv inom denna organisation sedan år 1993 (Codex Alimentarius, 2014c). Här kan det vara intressant att få se hur mycket man har ärvt, skapat eller lånat idag och se hur människor motiverar det.

Ryska myndigheten som sköter livsmedelskontrollen har existerat i många år (Rospotrebnadzor, 2014) och har en mycket rik erfarenhet i att kontrollera livsmedelskvaliteten. Hur organisationen fungerar idag och hur utvecklingsvägen ser ut, var målet för detta arbete. Informationen angående livsmedelskontrollen i Ryssland saknas i svenska och engelska sökmotorer, vilket gör arbetet mer unikt, men även svårt att hantera.

Under utbildningen i restaurangmanagerprogrammet förmedlade våra lärare vid flera tillfällen information om ekologi- och miljötänk i måltidsindustrier (Jonsson, Marklinder, Nydahl, Nylander, 2011, s. 111). Det är intressant att se hur man förhåller sig med de begreppen i Ryssland idag, att se var man befinner sig och vart man är på väg.

#### 2.4.1. Historiken kring kontrollen

När det gäller det historiska perspektivet så sade alla respondenterna nästan som en man att det var mycket bättre förr under Sovjettidern, eftersom man hade nästan uteslutande närproducerade råvaror som var av mycket bättre kvalitet än vissa varor idag (Bilaga 2). Däremot sades det att tack vare utvecklingen och internationellt inflyttande efter Sovjetunionens sönderfall fick man många fler nya tekniska lösningar i kökets vardag. De vill säga att man arbetar mindre med kroppen och sliter ut sig mindre än man gjorde förr.

Respondenterna från offentliga sektorn anmärkte också att det var mycket hårdare kontroll förr vilket var bättre enligt deras åsikt (Bilaga 2, E). Det var till och med en som framförde en åsikt att det var mycket mer ordnat innan ”Perestrojka”, dvs innan 1986.

På ”Rospotrebnadzors” hemsida kan man se en kort sammanfattning av organisationens historia. Där står det att denna organisation officiellt bildades den 15-de september år 1922 men avdelningarna som skötte kontrollen i området existerade sedan 1917. (Rospotrebnadzor, 2014d,e). Då kallades instansen för ”Sanitär-Epidemiologisk Station” och arbetade med hygien, livsmedel och arbets säkerhetsfrågor. År 2005 ingick instansen i en större enhet som sköter kontroll av alla konsumenträttigheter – ”Rospotrebnadzor”.

Sammanfattningsvis kan man påstå att systemet av kvalitetskontroll inom måltidsindustrin finns och det är mycket väl utvecklat. Organisationen styrs av regeringen och samarbetar med olika instanser och intressenter, internationella organisationer osv. Organisationen har funnits i nästan hundra år och befinner sig i ständig utveckling (Rospotrebnadzor, 2014d). Det finns

utbildningsmöjligheter för människor som vill utbilda sig som till exempel svenska kostekonomer eller kökschefer-krögare och kockar eller service. Man gör skillnad i krav mellan offentliga och privata aktörer och dessa normer, krav och regler är noggrant beskrivna i respektive normativa dokument.

#### 2.4.2. ”Rospotrebnadzors” funktioner

Enligt beslutet N 612 av Ryska Federationens regering (Rospotrebnadzor, 2014a) är ”Rospotrebnadzor” lett av regeringen av den Ryska Federationen. Detta innebär att organisationen är del av verkställande makten i Ryssland och svarar till den högsta verkställande enheten i landet vilken är regeringen.

I beslutet N 65 och N 428 av Ryska Federationens regering (Rospotrebnadzor, 2014a) står det att federala tjänsten för kontroll i sfären av skydd av konsumenträttigheter och människors välbefinnande är ett federalt organ av den verkställande makten som utarbetar och verkställer statspolitik och norm-rättsreglering i sfären av konsumenträttens skydd, utveckling och genomförandet av stats sanitäriska-epidemiologiska regler och hygienregler och dessutom organiseringen och genomförandet av federal statlig sanitärisk-epidemiologisk kontroll och kontroll över konsumentskydd (Rospotrebnadzor, 2014a). Här ser man sammanfattat vilka moment som kontrolleras av denna myndighet.

Rättsmässigt grundar organisationen sin verksamhet på grundlagar, federala lagar, presidentens beslut, internationella överenskommelser av Ryssland med andra länder, organisationer som WHO (Världshälsoorganisationen) vid Förenta Nationer och nuvarande organisationens förordning. (Rospotrebnadzor, 2014x) Samarbete med WHO innebär att man i Ryssland som i Sverige tittar till *Codex Alimentarius*.

Nedanstående punkter angående ”Rospotrebnadzors” verksamhet är tagna från organisationens hemsida och de finnes i ovannämnda regeringens beslut N612, 65 och 428 (Rospotrebnadzor, 2014a,b).

Eftersom man sysslar med att skydda konsumenternas rättigheter så är det inte alla sfärer av ”Rospotrebnadzors” aktiviteter som är aktuella för studien. Det som ”Rospotrebnadzor” gör inom måltidsindustrin är övervakning och kontroll över de punkter som är obligatoriska enligt landets lagstiftning. Man ska motarbeta och förebygga skadlig påverkan på miljön.

Organisationen övervakar moment som gäller sanitär-epidemiologisk kontroll vilka är produktion, transporter, förvaring, tillämpning och återvinning av arbetsmaterial, livsmedel, livsmedelstillsatser, halvfabrikat, och dessutom material som har kontakt med dem (förpackningar) och dess produktionsteknologier.

Organisationen bevakar produktionen och tillverkningen av nya typer av varor, det gäller själva produkten och teknologier. Man kontrollerar radioaktiv säkerhet av personalen och befolkningen från handgjorda, naturliga och medicinska källor.

Kontrollen gäller organiseringen av olika platser som matsalar, kaféer, restauranger, barer osv. Man kontrollerar dryck tillverkningen och mattillagningen. Återigen förvaring av livsmedel och försäljning för att förebygga risker av kontaminering och förgiftning.

”Rospotrebnadzor” kontrollerar livsmedelsintag i skolor och andra undervisningsorganisationer, vårdlokaler och inom organisationer av socialskydd. De kontrollerar jordmånskvalité, alla förhållanden angående skörd, användning, oskadliggöring, transporter, förvaring och behandling av produktionsavfall. Exploatering av produktions- och offentliga lokaler, byggnader, utrustning och transport är kontrollerad av ”Rospotrebnadzor”.

Arbetsmiljön är också kontrollerad av organisationen. För att förebygga och varna om arbetsskador och risk att bära sjukdomar som kan orsaka skador och vrede till andra människor finns det en rad av åtgärder och rutiner. Man bevakar och kontrollerar arbetsförhållanden, platser, arbetsprocessen, teknisk utrustning, kollektiv och individuell säkerhet på arbetsplats och rastplats, och medicinsk undersökning av varje medarbetare. Också särskilda förhållanden som gäller arbetet med biologiska ämnen, mikrobiologiska organismer och toxiner.

”Rospotrebnadzor” ser till att alla lagarna följs som kontrollerar produktion och konsumtion. Organisationen kan stänga ned eller tillfälligt stoppa produktionen om de inte stämmer överens med krav och lagar. Organisationen måste förmedla till allmänheten om sådana fall när man bryter mot lagar och regler. Organisationen samlar in information från tillfällena som kontrollbesök eller anmälda avvikelser och måste redovisa genomförd inspektion.

Förutom livsmedelskontroll sköter ”Rospotrebnadzor” andra sorter kontroll över produktion och konsumtion som täcker hela näringslivet av landet. Det vill säga att om man har köpt en fel TV och behöver veta om sina rättigheter i sådant situation då vänder man sig också till ”Rospotrebnadzor” (Rospotrebnadzor, 2014a).

#### 2.4.3. ”СанПиН” (SanPiN)

Alla områden av kontroll har olika lagar och regler som är aktuella per kontrollområde. Till exempel om man pratar om privata aktörer så är det ena regler om det är förskola så är det andra regler, samma med skolor och sjukvård osv. Som man kan se från denna långa lista av moment och sfärer som organisationen kontrollerar så finns det många olika sorters regler och normer som finns skrivet för varje moment. De reglerna heter ”СанПиН” (Sanitär-epidemiologiska Regler och Normer eller kortare SanPiN) och innehåller detaljerad beskrivning om vad man får och inte får göra kring en eller annan moment inom livsmedelskontroll.

Om man tar ”SanPiN” 2.4.4.3155-13 (Rospotrebandzor, 2014c) som ett exempel då ser man vad regel handlar om. I detta fall är det normer och regler kring hur man organiserar och underhåller stationära organisationer för barnhälsovård och rekreation. Där finns det flera punkter som beskriver dokumentet allmän information och tillämpningsområden där det står att regler gäller sådana organisationer som sommar lägrar för elever mm.

I punkten 1.3 står det att reglerna är obligatoriska för båda privata och offentliga organisationer (Rospotrebnadzor, 2014c). I nästa del beskrivs det krav till territoriet var man kan ha sådana typer av organisationer. Del tre handlar om hur man ska organisera sådana territorier. Sedan följer det krav till byggnaden, lokaler och utrustning. Nästa del handlar om kravet på vatten och avlopp. Vidare går det kapitel om lokalvärmningen, ventilation. Belysning. Köksplanering och utrustning, livsmedelsförvaring, tillagning och servering. Näringsberäkning av måltider för barn. Till exempel i punkt 10.1 (Rospotrebnadzor, 2014c) står det att i maten för barn mellan 7 och 10 ska det finnas 63 gram proteiner, 70 gram fetter och 305 kolhydrater och att total energivärde på en rätt ska vara 2100 kcal. Samma information finns för barn som är 11 år gamla och äldre. Sedan finns det i punkten 10.5 (Rospotrebnadzor, 2014c) rekommendation för hur energivärde på måltidintags perioder ska se ut under dagen. Dessutom finns det regler kring dagordningen för barn som handlar om hur mycket man ska sova, när man ska gå upp osv. Det finns regler kring städ av lokaler och territoriet, krav på medicinsk personal som arbetar på organisationens territorium. Sedan följer det en lång rad av bilagor i vilka man till exempel har en rekommendationslista över köksutrustning eller lista över livsmedel som är inte godkända att serveras i sådana organisationer.

Som sagt alla sfärer och typer av organisationer har e gällande ”SanPiN” var det står punkt för punkt hur man ska och inte ska organisera sig kring hygienkontroll och livsmedelskontroll. En ”SanPin” är då ett bra underlag för arbetsbeskrivning på olika typer av organisationer.

## 3. Syfte och frågeställningar

Syftet med detta arbete är

- att beskriva kvalitetssäkringssystemet inom den ryska måltidsindustrin.
- att identifiera för- och nackdelar med kontrollsäkringssystemet.

### 3.1. Frågeställningar

- Vilka instanser sköter kontrollen av hygien, livsmedelskvalité osv? Vilka regler, normer och rekommendationer finns i landet gällande kvalitetskontroll?
- Finns det skillnader i regler för privata och offentliga aktörer? Om skillnaderna finns, hur ser de ut?
- Hur ser människor som arbetar inom instanserna och organisationerna på kvalitetssäkringssystemet? Hur argumenterar man runt detta?
- Hur har systemet utvecklats över tid? Finns det ett arv från Sovjettiden? Eller har det utvecklats principiellt nya regler efter Sovjetunionens sönderfall?



## 4. Metod

### 4.1 Design

För att kunna genomföra min studie har jag använt kvalitativ tvärsnittsforskningsdesign. Enligt definition av vad tvärsnittsforskningsdesign är (Bryman, 2011, s. 64) så är forskaren intresserad av variation i sin studie för att kunna få olika variabler av information som skulle kunna bidra att bilda ett visst ”mönster” utav insamlad information, vilket blir det önskevärda resultatet av studien. I detta fall gällde det olika människor som jag fick kontakt med. Dessa människor representerar olika sektorer, varav flera stycken från varje sektor. Det har bidragit med att identifiera gemensamma ståndpunkter hos aktörerna från en särskild sektor.

Det som ytterligare kännetecknar en tvärsnittdesign är att man väljer en speciell tidpunkt för forskningen (Bryman, 2011, s. 64). Eftersom mitt arbete inte handlar om att iakttä processerna som förändras omgående utan att belysa ett system som är aktuellt idag, så behövde jag inte samla alla mina respondenter samma dag för att genomföra alla mina intervjuer simultant. Jag valde att genomföra den under en månad och tog hänsyn till respondenternas möjligheter att ge mig sin tid för intervju. Vi träffades vid ett tillfälle under en månad. Man kan se kontrollsystemet som en process i ständig utveckling. Men eftersom systemet är så stort och omfattande sker det inte stora förändringar inom systemet på en dag utan snarare sker förändringarna under åren som går. Därför är det inte av så stor betydelse att tidsskillnaden mellan första och sista intervjun var cirka en månad. Det går att jämföra utsagorna från de olika respondenterna (Bryman, 2011, s. 64).

Om man vill få pålitlig information så måste man ha mer resurser, tid och kanske ett annat format för att kunna studera detta ämne vid flera tillfällen och intervjuar fler aktörer. Min studie baseras på mina förmågor, resurser och inom mitt arbetsformat och mina begränsningar. Det är tid, pengar, antal människor och C-uppsats formalia. Man ska definitivt kunna göra om min studie när man vill och i vilken del av Ryssland man vill. Det är ett deskriptivt arbete. Om man skulle vilja uppdatera informationen om hur kontrollsystemen i Ryssland fungerar så skulle man kunna göra det på ett enkelt sätt.

I min studie har jag använt ett induktivt perspektiv. Min utgångspunkt är min kännedom om det svenska kontrollsystemet, som jag känner till tack vare min utbildning till restaurangmanager (Göteborgs Universitet, 2010) men hur det fungerar i Ryssland visste jag inte. Därför ställde jag frågorna och gjorde efterforskningar först (Bryman, 2011, s. 511).

## 4.2 Urval

Studien pågick i själva Ryssland, i ett av områdena som ligger i centrum av den europeiska delen av Ryssland som heter Novgorod, i en liten stad.

Vad gäller val av population (Bryman, 2011, s. 179) så ligger fokus i denna studie på privata och offentliga aktörer inom måltidsindustrin och på de kontrollerande instanserna inom området. Sammanlagt blev det representanter från tre olika kategorier som har någonting gemensamt och någonting som skiljer dem åt. För att kunna definiera de gemensamma och särskiljande momenten, borde minst tre aktörer per sektor intervjuas. Det blev rimligt för den tid som fanns till förfogande. Dessutom är det bra att genomföra färre men väl utförda intervjuer än fler sämre utförda intervjuer enligt Trost (1993, s. 73) Då borde det bli möjligt att få ungefär samma resultat från varje sektor, för att informationen börjar upprepa sig och det blir mindre nödvändigt att intervju flera personer.

Först och främst använde jag bekvämhetsprincipen (Bryman, 2011, s. 433) eftersom jag hade minst två garanterade deltagare, som var bekanta sedan tidigare. Förutom mina kontakter gick jag direkt till vissa ställen och genom självpresentation fick möjlighet att intervju personer. Det tillhör slumpmässigt urval (Bryman, 2011, s. 183) Sedan utnyttjade jag snöbollsurvalsprincipen (Bryman, 2011, s. 196), det vill säga att få kontakter genom mina respondenter.

## 4.3. Verktyg

En tvärsnittsforskningsdesign (Bryman, 2011, s. 84) innehåller de verktyg jag behövde för att genomföra min studie. Sådana verktyg som kvalitativa semistrukturerade intervjuer, en del av dold observation och dessutom data och litteraturanlys.

Intervjuerna var semistrukturerade. Respondenterna hade frihet under intervjun att berätta om vad de tyckte var viktigast att prata om (Bryman, 2011, s. 415). De behövde inte känna sig obekväma och begränsade av fasta frågor utan kunde samtala fritt i enlighet med den intervjuguide jag hade sammanställt. Denna frihet tillät respondenterna att svara brett, vilket i vissa fall kan leda till att ytterligare fakta, alternativa idéer, intressanta anmärkningar etc kommer fram och bidrar till informationen. Ytterligare ett till viktigt moment i semistrukturerade intervjuer är att man inte behöver ställa frågorna i exakt den ordning som det står i intervjuguiden. Det bidrar också till att samtalet känns så avslappnat som möjligt.

Utifrån vad som är sagt ovan blev intervjuguiden (Bilaga 1) någonting som en minneslapp som hjälp under intervjuerna. Frågor kunde omformuleras och till och med tillägas under

samtalet (Bryman, 2011, s. 419). Två intervjuguider utformades och anpassades till de intervjuade aktörerna. En var gjord för privata och offentliga aktörer och den andra var anpassad för kontrollerande instanser.

Under intervjun var det viktigt att anpassa sig efter respondenten för att hitta ett gemensamt språk och en gemensam ton. Det kan vara nödvändigt att byta mellan formellt språk och informellt, beroende på respondenten och situationen. Detta för att respondenterna ska kunna känna sig bekväma i sin roll. Respondenterna fick i princip leda samtalet och jag försökte undvika ledande frågor.

Frågorna i studieguiden är organiserade i en särskild ordning. En respondent ska kunna presentera sig själv och sedan börja besvara frågor som motsvarar arbetets syfte och dessutom kunna tillägga sådant de tycker är viktigt. Studieguiden börjar med inledande typer av frågor (Bryman 2011, s. 422). Om personen bakgrund och motivation för varför eller hur man hamnat i måltidsorganisationen. Därefter följde många direkta frågor i intervjuguiden men under själva intervjun användes alla möjliga typer av frågor. I uppföljningsfrågor ombads respondenten att utveckla eller förklara någon ståndpunkt. Respondenterna gavs tid och möjlighet att uttala alla sina ståndpunkter. Tolkande typer av frågor var till nytta när jag hade någon teori eller information som jag ville validera (Bryman, 2011, s. 423).

Under själva intervjuerna nedskrevs jag allt det väsentliga i form av enskilda meningar, fraser eller teser. I studien ingick också ett moment av observation. Det är viktigt att lägga uppmärksamhet på miljön man befinner sig i, människor, hur och vad man pratar om. Hur omgivningen visade sig under intervjun var viktigt om det skedde på arbetsplatsen. Likaså var det viktigt att avläsa kroppsspråk och tonläge hos en respondent. Att jag skulle lägga min uppmärksamhet på flera moment än svaren på mina intervjufrågor talade jag inte om för mina respondenter. Då riskerar man att påverka respondenternas beteende. Önskvärt var att de skulle bete sig så vanligt som möjligt. Sådan observationstyp kallas för en dold observation (Bryman 2011, s. 830).

Jag har sökt olika sorters källor och litteratur som beskriver själva kontrollsystemet, belyser utvecklingen av systemet från ett historiskt perspektiv och övrig litteratur och källor som kunde vara relevanta i min studie. Syftet med detta var att få fram dokument som är aktuella idag år 2014. Allt detta för att se om det fanns några studier i Sverige med intresse för att studera det ryska kontrollsystemet inom måltidsindustrin.

## 4.4. Etiska aspekter

Utifrån den etiska aspekten (Bryman, 2011, s. 442) behandlades all insamlad information på ett konfidentiellt sätt. Det finns inga namn angivna i arbetet vad gäller organisationerna eller respondenterna. Endast verksamheten och respondenternas erfarenheter finns beskrivna. Inte heller stadens namn är nämnt. Allt detta gjordes för att behålla stor grad av konfidentialitet och säkerhet för de intervjuade. Alla intervjuerna genomfördes på ryska eftersom mina respondenter kommer från Ryssland. Sedan översattes sammanfattningarna av intervjuerna till svenska för intressenter i Sverige.

## 4.5. Genomförande och bearbetning

För det första är intervjuguiden gjord på både ryska och svenska. Omedelbart vid ankomsten till staden kontaktades alla respondenter för att komma överens om plats och tid för intervjun. Alla intervjuerna pågick i en lugn och ostörd miljö (Bryman, 2011, s. 421). Flexibilitet var i fokus för respondenternas skull, för att de skulle känna sig så trygga som möjligt.

Vid första kontakten presenterade jag mig själv, berättade om min bakgrund, nuvarande sysselsättning och presenterade min C-uppsats, vad den innebär och vad jag ville få från dem. Efter det bokades tid för ett första möte. Enligt Trost (1993, s. 37) då är det viktigt med de första frågor eller fraser man säger vid första kontakt. De första 5-10 sekunderna av samtalet, oavsett om man frågar någonting eller inte, är viktiga vid första kontakt. Då är det viktigt vilken retorik man väljer, vilket tonläge man använder, om man låter säker när man pratar, vilka pauser man gör osv. De första sekunderna av bekantskapen är avgörande för hur personer kommer att förhålla sig vidare i samtalet.

Vid själva intervjuerna informerades återigen kort om vad uppsatsen handlar om och sedan påbörjades själva intervjun. Den tog i vanligtvis en halvtimme men om respondenten hade mer tid och ville säga någonting mer då fick respondenten prata så länge hen själv ville. Jag avbröt inte mina respondenter, påstod eller tyckte själv till, utan lät respondenten att göra allt detta (Trost, 1993, s. 56). Det viktigaste skrevs ned så mycket jag hann. Allt som skrevs ned var på ryska under själva intervjuerna och översattes sedan till svenska i form av meningar fraser och teser. Dessa innehåller de viktigaste ståndpunkterna för studien (Bilaga 2).

Efter intervjutillfällena noterade jag viktiga detaljer för att inte glömma dem, och för att senare använda dem i analysen (Trost, 1993, s. 30). De kunde vara andra upplevelser som dök upp som observationer eller någonting som sades under intervjun.

Respondenterna är uppdelade i tre kategorier, i privata och offentliga aktörer och kontrollerande instanser. Jag började intervju de privata och offentliga aktörerna och avslutade med att intervju de kontrollerande instanserna. När resultatet presenteras så kommer de i motsatt ordning. De kontrollerande instanserna först och sedan de övriga aktörerna.

All insamlad information är analyserad den enligt frågeställningar och syfte. Sedan har jag indexerat (Bryman, 2011, s. 523) texten utifrån kontexten av mitt syfte det vill säga försökt att plocka de ståndpunkterna som skulle hjälpa mig att få önskvärd information för att respondenterna oftast berättade mycket annat som hade inget med studie att göra.

Jag tillät närvaron av flera respondenter under intervjuerna, även om det kunde innebära risken att ena respondenten var mer aktiv än den andre och trängde på sina åsikter och ståndpunkter över den andre (Trost, 1993, s. 24). Om man, enligt Trost, tystar ned den pratsamme då kan det också förekomma ett problem. Jag försökte i de fallen att låta alla få uttrycka sig. Det var viktigt att förstå vilken relation respondenterna hade med varandra och anpassa sig lite efter denna relation men samtidigt ställa frågorna eller prata med dem på ett sätt så alla kunde uttrycka sina åsikter.

En till viktig punkt vid intervjutillfället, enligt Trost (1993, s. 25), är att inte belasta respondenterna med allt för många olika frågor. Samtalen pågick i en informell form där man fritt kunde prata om vad man ville och vad man hann med. Men om vissa frågor förblev obesvarade frågor så kunde jag alltid be om att återkomma med dem via telefon, via mail eller genom ett ytterligare möte.

En av de viktiga punkterna i genomförandet var att presentera sig. Det kan man göra på många olika sätt. Ett viktigt sätt är hur man klär sig, ty det är också en sorts information som respondenten analyserar (Trost, 1993, s. 31). Det är av vikt att anpassa sig till situationen, platsen, och tiden. Intervjuerna genomfördes under vardagar och på icke högförmella platser. Därför använde jag neutrala, halvt formella kläder. Tack vare detta höll respondenterna fokus på intervjun, och inte på mig.

Ännu en punkt som man ska använda som verktyg för en framgångsrik intervju är som det står i Trosts bok (1993, s. 54) ”att tala med bönder på bönders vis och med lärde män på latin”. Det var mycket viktigt för mig att använda rätt retorik för att kunna hitta ett gemensamt språk med respondenten. Annars riskerade jag att få hinder i samtalet så som ett missförstånd. I litteraturen har jag också sökt relevant information som skulle kunna hjälpa mig att besvara mina frågeställningar. I de normativa dokumenten skulle man kunna se hur saker och ting faktiskt fungerar. Dessutom letade jag efter information som skulle kunna berätta om hur systemet har utvecklats genom tiderna.

Alla resultat av intervjuer och all information jag fick i textform, analyserades enligt syfte och frågeställningar och presenteras i resultatdelen. Jag redovisar alla respondenter som deltog i min studie. Efter det redovisar jag kort och koncist hur systemet såg ut. Därefter kom delen som beskrev respondenternas åsikter om deras arbetsposition och vad de tycker om nuvarande system. Och jag avslutar med att berätta om systemet utifrån ett historiskt perspektiv. Efter att all information redovisas i resultatdelen avslutas arbetet med slutsatser i diskussionsdelen över det genomförda arbetet.

## 5. Resultat

Under den givna tiden i Ryssland ställde åtta personer från sju olika organisationer upp vid sex olika intervjutillfällen. Bortfallet var inte så stort som förväntades från början. Två organisationer vägrade att ställa upp på intervju på grund av olika skäl. Ena organisationen hade sitt huvudkontor i en annan stad och för att genomföra intervjun var det tvungna att skicka en begäran om tillåtelse för det. Eftersom kontakten med dem skedde närmare slutet av närvaroperioden i Ryssland var det orimligt att vänta på svaret, eftersom det skulle kunna ta mycket tid. Och den andra organisationen, som jag hade kontaktat innan, vägrade att träffa mig utan någon tydlig förklaring.

De respondenter som ställde upp, kom från tre privata och tre offentliga organisationer och dessutom en från kontrollerande instans. Dessa intervjuer gick mycket bra och gav bra resultat. Många åsikter kom fram och många svar hjälpte till att skapa en uppfattning över hur saker och ting fungerar.

### 5.1. Presentation av respondenterna

Tre aktörer sammanlagt från den offentliga sektorn intervjuades, men vid två olika tillfällen. Vid en första intervjun deltog en person, som kom från en yrkesskola där man utbildar olika sorters specialister och bland annat kockar och ingenjör-teknologer inom måltidsindustrin (analog till svenska kökschefer) (Bilaga 2, A). Personen hade en bagare-konditor utbildning, men hade slutat att arbeta i köket på grund av arbetsskada. Personen valde att byta arbetsplats för att istället undervisa blivande kockar. Arbetserfarenheten var mer än tio år. Intervjun pågick i arbetslokalen under undervisningsfri tid.

Vid det andra intervjutillfället med offentliga aktörer deltog det två personer samtidigt. De båda hade arbetat som kockar i två olika kök på förskolor (Bilaga 2, E). En av dem hade arbetat som kock i trettiosex år och sedan pensionerat sig. Respondenten hade kockutbildning. Den andre respondenten hade arbetat som kock i ett förskolakök i sex år och hade en tidigare utbildning för att producera mejeriprodukter men sedan omprofilerat sig till en kock. Det vill säga att personen hade arbetat inom måltidsindustrin längre än den tid han hade tillbringat i ett förskolakök. Intervjun pågick i en informell miljö efter arbetstid dit den pensionerade respondenten var inbjuden.

De respondenter, som skulle representera den privata sektorn intervjuades vid tre olika

tillfällen; sammanlagt fyra personer.

Första privata aktören är ägare av en kedja av restauranger, ett café och några stycken bufféer i staden samt sysslar med matleverans till skolmatsalar (Bilaga 2, B). Personen hade arbetat i måltidsindustrin i mer än tio år och fick sin arbetserfarenhet och kunskaper löpande under arbetets gång. Respondenten hade arbetat i åtta år i en stor stad, men bestämde sig sedan för att arbeta i en mindre stad. Varför vederbörande hade bytt arbetsplats förklarades inte. Intervjun pågick i en matsal i en av de restauranger som respondenten äger.

Den andra aktören inom den privata sektorn äger eget café och en liten kedja av snabbmatställen samt mataffärer (Bilaga 2, G) och har jobbat inom måltidsindustrin i sex år. Personen har ingen utbildning inom restaurangbranschen alls utan litar på professionaliteten hos sina anställda. Intervjun pågick i respondentens café-lokal, i en matsal.

Tredje intervjun pågick på ett bolag som har en restaurangkedja i staden. Där träffade jag ägaren och en kökschef på en av dessa restauranger (Bilaga 2, V). Ägaren hade lärt sig hur restaurangverksamheten fungerar under arbetets gång. Respondenten har utvecklat kunskaper efter hand och litar enligt egen utsägo ”på sitt samvete”. Kökschefen däremot har ingenjörsteknologisk utbildning och erfarenhet av ungefär i tio år inom den branschen. Intervjun pågick i ett kontorsutrymme på en av restaurangerna.

Sista besöket pågick i en avdelning av kontrollerande instans som heter «Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» (Federala tjänsten för kontroll i sfären av skydd av konsumenträttigheter och människors välbefindande) eller kortare «Роспотребнадзор» (transkription på svenska - Rospotrebnadzor). Respondenten jag har pratat med har arbetat inom organisationen i drygt tjugo år (Bilaga 2, D). Intervjun genomfördes på ett arbetsställe under bekväm tid för respondenten.

## 5.2. Det kontrollerande systemet

### 5.2.1. ”Rospotrebnadzor” och dess plats i det ryska maktsystemet

Genom att analysera intervjuer med privata och offentliga aktörer blev det tydligt att den organisationen som man ska samarbeta med angående alla frågor som gäller hygien, normer, livsmedelskvalité osv är; ”Rospotrebnadzor”. I vissa fall bidrog dessa intervjuer med tips om litteratur och informationskällor för att kunna förstå hur organisationen fungerar och vad den gör.

För att förklara om vad det är för sorts organisation ska man börja uppifrån. Rysslands regeringsform byggs på maktdelningsprincipen som utvecklades av den kända franska filosofen Charles de Montesquieu. Enligt den fördelas all makt i landet i: verkställande makt,

lagstiftande makt och dömande makt. Sådan fördelning är bra av flera olika anledningar. Först och främst för att man fördelar olika områden av ansvar och därför belastar man inte en instans med allt arbete som gäller makten. För det andra är det bra eftersom man med olika maktinstanser skapar ett system som minskar risken för maktmissbruk av olika makthavare (Abdulaev & Komarov, 2003, s. 86). I Bilaga 3 kan man se strukturen av maktindelningen i Ryssland och var "Rospotrebnadzor" befinner sig i systemet. Bilden är tagen från Wikipedia (2014d).

Enligt många mina respondenter kunde man hitta all information på hemsidan av "Rospotrebnadzor" (Bilaga 2). Men det visade sig att det är svårt att leta efter nödvändigt regelverk om man inte vet exakt var man ska söka det eller exakta namnet på "SanPiN".

### 5.2.2. De privata och offentliga sektorerna

Intervjuerna visade att det finns skillnader mellan krav som ställs för privata respektive offentliga organisationer. Alla anmärkte att kraven på offentliga organisationer är högre än på privata. Speciellt talade de två förskolakockarna om att kontrollen är mycket hård på förskolan. Under ett kontrollbesök tar man prover från allt möjligt, kollar på renhet, tar stickprov på rätter, på personalkläder osv. Den privata respondenten som arbetade med skolor talade också om högre krav och standarder för skolmat än på en privat restaurang

Det betyder inte att det inte finns krav och regler för privata aktörer men de är mindre strikta än för offentliga organisationer. Med ett exempel från förskola så kan man se från dokument som heter "SanPiN" 2.4.1.2660-10 (Gostedu, 2010) att "Rospotrebnadzor" kollar inte bara hygien i köket, eller särskild näringsberäkning av måltider utan de kan kolla hur höga borden är i salarna, ta stickprov från leksaker, kontrollera att barn inte tar sina egna leksaker till förskola osv. Så det är inte bara köksutrymmen utan hela förskolan de tittar väldigt noggrant på.

En intressant sak som flera respondenter berättade om angående kontrollbesök från "Rospotrebnadzor". som gällde privata aktörer, så är det så att kontrollbesöken sker schemalagt. Och man kommer inte med kontrollbesök tidigare än tre år efter det att man har öppnat. Tyvärr gick det inte att hitta särskilda dokumentet för om man genomför ett besök vid start. För att kunna komma på tidigare kontroller, tidigare än tre år efter start, måste de ha en särskild orsak såsom klagomål, media som tagit upp någonting märkligt, eller efter en begäran från regeringen. Däremot fick jag höra att besök på förskola sker mycket oftare, till och med flera gånger under en vecka och besöken kan ske när som helst. Men tyvärr gick det inte att finna något dokument som skulle kunna styrka det heller.

Alla respondenter som deltog i mitt arbete oavsett engagemang eller roll i respektive organisation har talat för att samarbetet med "Rospotrebnadzor" är mycket viktigt. Alla regler och normer som utgörs av "Rospotrebnadzor" till respektive typ av organisation är ett mycket



bra genomarbetat och detaljerat verktyg som man ska använda om man vill göra sitt arbete rätt. Det var kanske en respondent som inte riktigt tyckte generellt om kontrollinstanser men det beror snarare på att denna person inte kände till alla detaljer själv utan litat på sin personal. Men de andra respondenterna tyckte att även om det är svårt eftersom det är så många olika regler och lagar är det nödvändigt och man känner sig trygg när man i slutligen klarar av kontrollbesöket.

De respondenter som var sysselsatta i den offentliga sektorn kände ett mycket stort ansvar, eftersom man ska kunna mycket och hålla väldigt mycket i huvudet för att kunna klara sitt arbete bra. Det som förskolakockarna talade om var att man först och främst ska kunna mycket om sitt arbete, därför ska man ha en omfattande utbildning, sedan vara frisk och ha bra samvete när man arbetar på offentliga matsalar. Förr i tiden, sades det, var man tvungen som statlig anställd genomgå statliga prov för att staten ska veta att alla dessa anställda har koll på obligatoriska kunskaper. De påstod också att kontrollen kan komma nästan varje dag utan att varna medan i privata sektorn måste "Rosпотребнадзор" alltid informera minst en dag innan besöket, även om det sker efter någons klagomål.

Privata aktörer talade om att kontrollbesök sker en gång vart tredje år vilket lät inte rätt och eftersom under denna tid kan man missköta sig ordentligt. Respondenten G (Bilaga 2) har sagt så här:

*"Vem som helst och även du kan öppna eget ställe imorgon och inte bekymra sig över kontrollbesöket eftersom du kan lägga ned verksamheten efter två och ett halvt år, innan besöket sker. Och sedan lika enkelt öppna om på samma ställe."*

Men alla privata respondenterna sade att eftersom det är en liten stad de arbetar i, så är det upp till krögaren att ha "ett bra samvete" och sköta sitt jobb ordentligt, eftersom om man inte gör det då kan man få stora problem om någon gäst märker något fel eller blir matförgiftad. Då kommer inspektörerna oanmälda. Och så kommer hela staden få veta om felet och sluta besöka stället helt och hållet. Alla respondenterna förutom vid den kontrollerande instansen, antog eller påstod, att kontrollen i större städer är hårdare men exakt hur mycket hårdare den är sade de inte. I "Rosпотребнадзор" sade man att reglerna är likadana överallt.

Alla mina respondenter talade om en "medicinsk bok" som en köksanställd ska ha. Det är en särskild bok där man skriver resultat av medicinska undersökningar som man ska genomgå en gång per halvår enligt respondenterna från den offentliga sektorn eller per år enligt vad respondenterna från privata sektorn sade. Tyvärr gick det inte att hitta den relevanta regeln för detta. Men om någon vill arbeta som kock måste den först genomgå en medicinsk undersökning och periodiskt uppdatera informationen om sin hälsa.

## 6. Diskussion

Jag lyckades att få önskevård information om hur systemet av kvalitetskontroll ser ut i Ryssland idag, år 2014, fick koll på hur det fungerar och vilka normer som kontrollerar processen. Bilden jag har fått skiljer sig inte alls så drastiskt ifrån vad man får lära sig om i Sverige. Det finns några saker som skiljer sig åt men de är inte kritiska. Man har en instans som kontrollerar livsmedelsproduktion och -konsumtion, båda har liknande kontrolleringssystem med besök, provtagning, egenkontroll mm.

### 6.1. Viktiga anmärkningar

Resultatet som har framkommit i arbetet skulle kunna användas på olika sätt beroende på vem man är och vad man sysslar med. En nyfiken person som skulle vilja arbeta inom måltidsindustrin i Ryssland skulle kunna bli medveten om hur kontrollen sker, hur den ser ut och vem man ska arbeta med angående kontrollfrågor. Det vore intressant att forska vidare om själva kontrollen eller särskilda moment från hela processen. Personligen skulle jag kunna tänka mig att forska vidare om kontrollsystemen med tanke på en magisterexamen.

Mitt arbete blev på sätt och viss unikt eftersom jag inte lyckats att hitta några källor just om mitt ämne på svenska eller engelska. Det enda som jag hittade som på något sätt handlade om måltidsindustrin var en artikel om livsmedelsproduktionens dynamik i Ryssland efter 1991 fram till 2007 (Goncharov & Rau, 2007). Från denna artikel kan man få veta att landet befann sig i produktionskris under 90-talet och fick förbättringar sedan 2000. Man kan se också utifrån artikeln att det har hänt vissa förbättringar inom livsmedelsindustrin på grund av handelsrelationer med EU. Artikeln är på engelska men kommer ändå från en rysk utgåva som mestadels beskriver stora ekonomiska processer som pågår i Ryssland.

Personligen är det svårt att tro att det inte finns några arbeten alls. Jag kan föreställa mig att man kanske samarbetar mellan stater eller åtminstone har kommunikation angående handelsfrågor mellan våra stater och möjligen samarbete mellan själva livsmedelverket i Sverige och ”Rosпотребнадзор” i Ryssland. Som tidigare nämnts arbetar både Sverige och Ryssland med WHO angående livsmedelsfrågor (Codex Alimentarius, 2014c), så det är kanske en plattform de använder för samarbete.

Ryssland har sitt unika regelverk som utvecklades självständigt utan att låna hela system från en annan stat. Denna slutsats kan man dra utav det som stod om organisationens historik på hemsida av ”Rosпотребнадзор” (2014d) och vad vissa av respondenterna sade om systemet i sig nu och förr. Angående historiken så vet ju alla att Sovjetunionen försökte att isolera sig från yttrevärlden så mycket som möjligt och ändå om man skulle jämföra dem med någon

vara bäst i allting. Då antar jag, för jag inte vet exakt, att det var samma med livsmedelskontroll och jordbruket allmänt. Om man har ett stängt stat utan öppet ekonomin då måste man kunna försörja sig själv och dessutom ha perfekt kontroll över sin produktion. Då utvecklades alla de systemen baserade på sin egen erfarenhet. Jag utesluter inte någon påverkan alls men jag tror att den var liten. Det är möjligt att just så här kan man förklara varför mina respondenter från den offentliga sektorn och vissa från den privata sade att oavsett sortimenten och tekniska framgångar var det på sätt och vis bättre med livsmedelsproduktion och kontroll under Sovjettiden. Respondenten från den kontrollerande instansen tillade dessutom att vårt nuvarande kontrollsystem är striktare och troligtvis bättre än systemen som Rysslands grannar från Europa har. Idag är det så att Ryssland är ett öppet land med en aktiv roll och deltagande i världens näringsliv (Khasbulatov, 2006, s. 108) man samarbetar på många olika nivåer bland annat angående livsmedelsfrågor. Då försöker man att standardisera vissa normer och regler för att samarbeta på ett effektivt sätt och Ryssland anpassar sig efter beslut som fattas till exempel i formatet av handelsplattformar mellan Ryssland och EU eller till exempel FN, WHO och Codex Alimentarius (2014a). Men reglerna implementeras inte bara utifrån utan utarbetas och förbättras konstant inrikes också. Man kan säga att regelverket är tillräckligt självständigt men samtidigt kan vara flexibelt.

Om man skulle jämföra Sverige med Ryssland då är det så att det finns liknande funktioner som de två instanserna har. Man har koll på hygien, kontrollerar inredningen av lokaler, närings beräknar, kontrollerar organisationernas egen kontroll osv (Rospotrebnadzor, 2014d). Det som skilde sig väldigt mycket var till exempel enligt respondenterna att om en person skulle vilja jobba i köket av antingen privat eller offentlig organisation då måste man genomgå obligatorisk medicinsk undersökning. Efter undersökningen får man en särskild journal i vilken sätts undersökningsresultat och kontrolleras av ”Rospotrebnadzor”. Enligt respondenterna undersökningen sker olika ofta beroende på om det är en privat restaurang eller offentlig sektor. Syftet av undersökningen är att ha koll på om personalen är frisk och inte kan utsätta kunderna för risk att bli smittade. Analog för sådan kontroll finns inte i Sverige.

Största skillnaden mellan svenska Livsmedelsverket och ryska ”Rospotrebnadzor” är att ”Rospotrebnadzor” har bredare kontrollområdet. Organisationen kontrollerar inte bara produktion och konsumtion av livsmedel utan hela landets näringsliv. (Rospotrebnadzor, 2014e) Man kan dra en sådan analogi – om man tar svenska Livsmedelsverket och kombinerar det med svenska Konsumentverket då blir det funktionsmässigt lik ”Rospotrebnadzor”. Det var lik i Sverige innan 2005 när det fanns ”Rospotrebnadzor” som fungerade som svenska Konsumentverket (Konsumentverket, 2014) och det fanns en organisation som skötte enbart livsmedelskontroll som hette ”Сан-эпидемиологическая станция” (Sanitär-epidemiologiska stationen) eller kortare ”СЭС” (SES). Efter år 2005 enades ”SES” med ”Rospotrebnadzor” (Rospotrebnadzor, 2014e). Det blir bekvämt på detta vis eftersom man kan samtidigt kontrollera livsmedelsmomenten och se om måltider som erbjuds marknadsförs inte på ett falskt sätt osv.

## 6.2. Källdiskussion

Att hitta litteratur om läget inom livsmedelsindustrin i Ryssland var svårt på svenska och engelska. Det är svårt att säga varför det finns så lite ute där om de ryska systemen medan man kan hitta hur mycket information, artiklar och böcker som helst på engelska och svenska om de skandinaviska, EU, amerikanska systemen mm. Till exempel hittade jag en bok som handlade om livsmedelskontroll i förskolor (Göteborgs Stad, 2010), ett jämförelse arbete som handlar om livsmedelspolitik i EU (Y, 2006), tidskrift ”The Journal of Health, Population and Nutrition” har en artikel som handlar om inriktningar i politik kring livsmedel och näring i USA, Australia och Norge (Mannan, 2004) och lista kan vara riktig lång.

Det kan möjligtvis krävas en separat forskning om varför det finns så lite skrivet om Ryssland, men det kan vara intressant och viktigt att känna till hur saker och ting fungerar där, eftersom man kanske är en intresserad forskare eller entreprenör som vill öppna eget i landet.

Angående informationskällor i Ryssland fick jag några funderingar under arbetet. Alla mina respondenter sade att alla regler och normer finns tillgängliga för allmänheten. De påstod att det går att finna all information på nätet. Förvisso hittade jag verksamhetsbeskrivningen på ”Rosпотребнадзора” officiella hemsidan. Men det är inte så enkelt för en vanlig person att navigera bland de normer och regler som finns. I funktionsbeskrivningen på hemsidan kan man se att man hänvisar till vissa regeringsbeslut som förklarar för allmänheten om vad organisationen arbetar med (Rosпотребнадзор, 2014a). Bland annat står det att varje arbetsinriktningen har sina egna normer som kallas för ”СанПиН” (SanPiN) och de finns också tillgänglig på hemsidan men den är uppbyggd på ett sådant sätt att det är mycket krångligt att hitta en eller annan regel utan att veta ett exakt datum eller namn på det (Rosпотребнадзор, 2014f). Det var som hinder för mig när jag försökte hitta alla de ståndpunkter som skiljer normer för privata och offentliga aktörer, när jag inom ett dokument ville se hur ofta man gör kontrollbesök och vad det beror på, när jag försökte hitta punkter som gäller medicinsk undersökning för personalen osv. Jag skulle säkert kunna hitta massa andra intressanta fakta som skulle passa mitt arbete men istället fick jag användning av en ”SanPiN”, dock utan att veta om den är aktuell eller inte och tog den bara som ett exempel på de reglerna. Jag försökte hitta just denna regel på hemsidan men lyckades inte.

Ett viktigt moment gäller informationstillgänglighet. Visst är det så att om man är intresserad i att hitta ett visst dokument på svenska livsmedelsverkets hemsida (Livsmedelsverket, 2014b) så måste man också kunna namnet, numret eller datumet på den men SLVs hemsida är uppbyggd på ett vänligare sätt än ”Rosпотребнадзора”. Man kan direkt se att det är en enkelt och förståeligt uppbyggd hemsida där man ser de viktigaste aktivitetsinriktningar, verksamhetsbeskrivning och till och med hänvisning till regelverk. All information är sammanfattat och beskriven på ett lakoniskt och enkelt sätt då när vem som helst kan läsa det och förstå. Alla regler och lagar är sorterade på ett effektivt sätt och det finns hänvisningar till relevanta lagar och normer från andra sidor som till exempel om egenkontroll, näringsrekommendationer osv (Livsmedelsverket, 2013a). Samma bra ordning

finns på hemsidan för danska livsmedelsverket (Foedevarestyrelsen, 2014). Båda resurser har en översatt variant på engelska. På ”Rosпотребнадзор” hemsida är alla lagar inte upplagt på ett strukturerat sätt utan de är sorterade efter datum eller typ av dokument. Det finns sökformulär men det är mycket svårt att använda det om man inte riktigt vet vad man söker. Samma sak när det gäller övriga dokument. Det är enkelt att hitta information om deras verksamhet eller historik men jag tycker att det vore mycket mer begripligt och enkelt för en vanlig människa att kunna läsa enklare sammanfattningar med hänvisningar till lagar och regler. Till exempel en funktionsbeskrivande sida där all information är given i mycket formell form (Rosпотребнадзор, 2014d). Det är egentligen en lagtext som beskriver verksamheten. Några möjligen tycker om att läsa lag och lagtexter men att alla troligtvis inte uppskattar ett sådant upplägg.

Så tillbaka till mitt intresse till kommunikationsaspekten av verksamheten. Det är mycket viktigt att alla förstår varandra enkelt eftersom det effektiviserar arbetet. I detta fall skulle det vara bättre i min förståelse om ”Rosпотребнадзор” skulle göra som Livsmedelsverket i Sverige och Danmark med sin hemsida angående alla avdelningar.

### 6.3. Metoddiskussion

Angående metoder då är jag nöjd med den ”verktygslåda” jag har använt. Jan Trost var en mycket hjälpsam och användbar informationskälla i frågor kring hur man genomför kvalitativa studier (1993) och dessutom var Alan Bryman (2011) ett ”nödvändigt ont” och hjälpt till hela strukturen för arbetet och teorier kring verktyg för studien.

Jan Trost har i sin bok om kvalitativa metoder (1993, s. 10) en klassificering av ansatser mellan kvalitativa och kvantitativa forskningar. Där kan man se att min studie snarare passar modell A där datainsamling, analys, bearbetning och tolkning, allihop är av kvalitativ karaktär. Enligt Trost kan sådana studier vara bra som den första i en rad av studier, det vill säga en liten förstudie för att väcka intresse för vidare studier.

Alla de verktyg har varit rimligt utvalda enligt min åsikt eftersom att jag lyckades göra allt jag ville med begränsade resurser och given tid. Jag hann utarbeta ett arbetsschema, planera allting, genomföra arbetet och skriva arbetet. Det fanns en tanke kring att det vore bäst att spela in intervjuerna. Att skriva ned allting medan en respondent pratar anses innebära risk att man kan missa någonting i samtalet. Det upplevde jag inte som ett hinder eftersom jag skriver väldigt fort på ryska.

Några reflektioner kring urvalet. Hur många personer borde och hinner jag intervjua under studien? Först hade jag en överambitiös plan på att besöka flera städer och intervjua flera personer per sektor per stad, men jag gick snabbt ifrån det eftersom jag hade exakt en månad på mig medan jag var i Ryssland och att komma överens med så många personer om intervju skulle vara mycket svårt och tidskrävande. Dessutom skulle det vara mycket mer information

att hantera och bearbeta, vilket inte passade formatet. Då reflekterade jag över ett minimumantal personer per sektor. Två skulle vara för lite, och möjligen skulle de två kunna känna till varandra väl och säga samma sak. Därför minskade jag risken för det genom att ta minst tre personer. Egentligen ville jag ta fler för att få säkrare få informationen som skulle börja upprepa sig i mitt arbete, men tiden begränsade mig i det. Jag är mycket nöjd med att jag fick många respondenter enligt bekvämhetsprincipen, det vill säga jag kände inte till dem förre intervjun. Det var bara två personer som jag kände till lite grann från förr. Vissa har jag nått själv och vissa fick jag med hjälp av snöbollsprincipen. Bortfallet var två respondenter, lyckligtvis inte fler. En av respondenterna var pensionerad (Bilaga 2, E). Det skulle kunna innebära att informationen möjligen var inaktuell.

Det skulle ha varit en fördel att ta in flera städer i studien, eftersom det antagligen kan finnas skillnader i attityder mot hur man ser på och följer regler. Jag tror att kontrollen är högre i större städer. Dessutom pratade flera av mina respondenter om det vid intervjutillfällena, både de privata och offentliga respondenterna (Bilaga 2). Men det kan vara en bra grund för att forska vidare.

Angående valet av region, så var den välbekant för mig. Det är ett område, liksom ett län i Sverige. Det som jag tycker är intressant här är att Ryssland är en Federation, vilket innebär att det finns delstater som ingår Ryska Federationen förutom de administrativa områdena (Abdulaev, 2003, s. 77). Då har jag en fundering om att det kan förekomma vissa skillnader i regelverket, men det är möjligt att de inte finns.

## 6.4. Utbildningens vikt inom livsmedelskontroll

Utbildningen är mycket viktig eftersom det är då man ska kunna på ett eller annat sätt ta emot information om hur en eller annan industri fungerar och vad man behöver veta för att arbeta på ett professionellt sätt.

Man kan dra fler exempel men huvudpoängen är att kommunikation på alla nivåer är viktigt inom vilket arbetsområde som helst och särskilt inom måltidsindustrin, eftersom kommunikation hjälper till att förmedla viktiga kunskaper, kontrollera och ständigt utveckla och förbättra organisationer. (Mossberg, Sundström, 2011, s. 68)

Utbildningen är viktig på alla nivåer av kontroll inom måltidsindustrin. Att bereda och servera måltider är ett yrkesområde med faror. Inom måltidsindustrin kan ett litet fel orsaka dödsfall. Precis som inom alla yrken, bör det inom denna finnas högutbildade specialister. Visst finns det många människor som byggde sin karriär och utvecklade sig utan akademisk utbildning men de lärde sig även ifrån andra människor som har utbildning. Och desto fler utbildade specialister finns desto bättre för alla eftersom man inte ska behöva ”uppfinna cykeln på nytt” när all information redan finns. Det är ohållbart. Det beror det helt och hållet på människans ambition och hur man vill utbilda sig. När man utbildar sig på en skola då beror det också helt på varje person hur mycket man kommer att lära sig. Men åtminstone

under utbildningen får man syn på hur ett eller annat system ser ut och man behöver inte spendera många år för att komma fram till systemuppfattning själv, utan man kan alltid återkomma till sin utbildning och veta var man ska leta efter den nödvändiga informationen. På restaurangmanagerprogrammet vi har studerat mycket om FAMM (Gustafsson, Öström, Johansson, Mossberg, 2006) vilket är egentligen en studie som baserar sig på erfarenheter av restaurangverksamheter. Det är inte alla restaurangchefer eller ägare som har särskild utbildning och speciellt studerar FAMM. Poängen är att om man får utbildning då får man helhetskunskap under utbildningsgången medan det finns personer som lär sig detta i flera år. Utbildningar är också ett sätt att förmedla kunskap med kulturell information, som traditioner av olika sort som är specifika för ett eller annat yrke i en särskild världsdel, klimat, land, ort osv.

## 6.5. Förslag på vidareforskning

Det vore intressant att få veta vad näringsdepartementet och svenska livsmedelsverket kan om Ryssland och kanske vice versa. Man skulle kunna forska på om Sverige samarbetar med Ryssland i frågor som berör livsmedelsindustrin. Eller vilken sorts internationellt samarbete inom måltidsindustrifrågor Ryssland har, hur exakt ser det ut och vilken påverkan har det på ryska regelverket.

Ett historiskt perspektiv kan vara intressant för att studera hur kontrollsystemen har utvecklats genom tiderna och varför de är sådana som de är idag, vad som påverkade utvecklingen, naturligt behov eller tävlingen med hela världen osv. Man kan närstudera särskilda tidsperioder om man är intresserad av det. Enligt en av mina respondenter så är det skillnad mellan nutiden (2000-talet), 90-talet, ”perestrojka” och dessförinnan.

Det vore också intressant att få veta vilka sorters utvecklingsinriktningar ”Rospotrebnadzor” har. Det är svårt att förstå i vilken riktning utvecklingen av standarder i livsmedelsindustrin rör sig, eftersom hemsidan är krånglig och för att informationen är svårtillgänglig. Det vore intressant att få se vad man tänker på i ledningen, vid forskningsinstitutioner, vad det är som är aktuellt och diskuteras i samhället osv.. Man skulle kunna studera detta i relation till sådana begrepp som hållbarhetsprinciper och ekologisk produktion. Det är någonting vi studerade mycket under vår utbildning på universitetet (Göteborgs Universitet, 2010) Jag har hittat en bok där författaren påstår att det inte finns någon lag alls i Ryssland som definierar och reglerar ekologisk odling och produktion i landet (Ankerhjerte, 2013, s. 99). Och sedan samtidigt hittade jag en källa där jag läste om att man faktiskt sysslar med dessa frågor i landet (Offentliga Associationen för Genetiska Säkerheten, 2014) och dessutom samarbetar Ryssland med andra länder inom internationella organisationer om dem frågorna. Det leder mig till en öppen fråga: Finns det uppfattningar och utvecklingsriktlinjer som berör ekologisk produktion, djuruppfödning eller hållbarhetsprinciper eller inte? Det vore värt att forska på!

# Referenser

- Abdulaev, M.& Komarov, S. (2003). *Проблемы теории государства и права. (Problemen av stats- och rättsteorin)*. Förlaget – «Питер», Sant-Petersburg.
- Allmänna reklamationsnämnden (2014). *Konsument*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.arn.se/Konsument/>
- Anjerhjerte, K. (2013). *Нормы от «Номы»б или Красиво есть не запретишь. Новая нордическая кухня. (Normer från "Noma". Ny nordiska köket)*. Livonina Print, Riga.
- Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Egypten: Sahara Printing.
- Codex Alimentarius (2014a). *About Codex*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.codexalimentarius.org/about-codex/en/>
- Codex Alimentarius (2014b). *Codex Members and Observers*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.codexalimentarius.org/members-observers/en/>
- Codex Alimentarius (2014c). *List of Codex members*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www.codexalimentarius.org/members-observers/members/en/?no\\_cache=1](http://www.codexalimentarius.org/members-observers/members/en/?no_cache=1)
- Demographia (2014). *Demographia World Urban Areas*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.demographia.com/db-worldua.pdf>
- Eriksson-Zetterquist, U., Kalling, & T., Styhre, A. (2012). *Organisation och Organisering*. Malmö: Liber AB.
- Federal State Statistics Service of Russian Federation (2013). *Population*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www.gks.ru/bgd/regl/b13\\_12/IssWWW.exe/stg/d01/5-01.htm](http://www.gks.ru/bgd/regl/b13_12/IssWWW.exe/stg/d01/5-01.htm)
- Fødevarestyrelsen (2014). *Front Page*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/english/Pages/default.aspx>
- Goncharov, V.D. & Rau, V.V. (2007). Perfecting the Structure of the Russian Food Industry. *Studies on Russian Economic Development*, vol. 18, №5, s.501-506. DOI:10.1134/S1075700707050061.



- Gostedu.ru (2010). *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 июля 2010 г. № 91 (beslut av huvud statliga sanitärläkaren av Ryska Federationen N91, 22 juli 2010)*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://base1.gostedu.ru/59/59189/>
- Gustafsson, I-B., Öström, Å., Johansson, J. & Mossberg, L.. (2006). The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice, volym 17 nr.2*, S. 84-93. ISSN 1748-0140.
- Göteborgs Stad (2010). *Livsmedelskontroll i förskolor 2009*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www5.goteborg.se/prod/Miljo/Miljohandboken/dalis2.nsf/vyFilArkiv/N800\\_R\\_2010\\_9.pdf/\\$file/N800\\_R\\_2010\\_9.pdf](http://www5.goteborg.se/prod/Miljo/Miljohandboken/dalis2.nsf/vyFilArkiv/N800_R_2010_9.pdf/$file/N800_R_2010_9.pdf)
- Göteborgs Universitet (2010). *Utbildningsplan för Restaurangmanagerprogrammet*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.ped.gu.se/ihu/Utbildningsplan%20Rm%20fastst%C3%A4lld%20av%20UFN%20061204%20%C3%A4ndrad%20091210,%20100609.pdf>
- Göteborgs Universitet (2012). *Kostekonomi med inriktning mot ledarskap, Kandidatprogram*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www.iki.gu.se/digitalAssets/1388/1388948\\_utbildningsplan-kand-kostekonomi-ufs-dnr-g2012\\_406--120914-g--ller-fr--n-ht-13.pdf](http://www.iki.gu.se/digitalAssets/1388/1388948_utbildningsplan-kand-kostekonomi-ufs-dnr-g2012_406--120914-g--ller-fr--n-ht-13.pdf)
- Göteborgs Universitet (2013). *Restaurangmanagerprogrammet*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.iki.gu.se/utbildning/program/restaurangmanager>
- Jonsson, L., Marklinder, I., Nydahl, & M., Nylander.. (2011) *Livsmedelsvetenskap*. Studentlitteratur, Lund.
- Khasbulatov, R.I. (2006). *WORLD ECONOMY and International Economic Relations*. Moscow: GARDARIKI.
- Konsumentverket (2014). *Så arbetar vi*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.konsumentverket.se/Om-oss/Sa-arbetar-vi/>
- Livsmedelsverket (2012). *Nordiska näringsrekommendationer 2012 – EN PRESENTATION*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www.slv.se/upload/dokument/mat/rad\\_rek/livsmedelsverket\\_nnr\\_2012\\_presentationsbroschyr\\_webb.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/mat/rad_rek/livsmedelsverket_nnr_2012_presentationsbroschyr_webb.pdf)
- Livsmedelsverket (2013a). *Egen Kontroll*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www.slv.se/sv/grupp1/livsmedelsforetag/Lokaler-hantering-och-hygien/Egen\\_kontroll/](http://www.slv.se/sv/grupp1/livsmedelsforetag/Lokaler-hantering-och-hygien/Egen_kontroll/)

- Livsmedelverket (2013b). *Tallriksmodellen*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/stod\\_till\\_varden/Tallriksmodellen/](http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/stod_till_varden/Tallriksmodellen/)
- Livsmedelverket (2013c). *Codex Alimentarius*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www.slv.se/sv/Internationellt/codex\\_alimentarius/](http://www.slv.se/sv/Internationellt/codex_alimentarius/)
- Livsmedelverket (2014a). *Livsmedelskontroll*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.slv.se/sv/grupp1/Livsmedelskontroll/>
- Livsmedelverket (2014b). *Startsida*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.slv.se/>
- Livsmedelverket (2014c). *Exempel på struktur för din egen kontroll*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www.slv.se/sv/grupp1/livsmedelsforetag/Lokaler-hantering-och-hygien/Egen\\_kontroll/Att-tankapa-nar-du-tar-fram-ett-system-for-egenkontroll/](http://www.slv.se/sv/grupp1/livsmedelsforetag/Lokaler-hantering-och-hygien/Egen_kontroll/Att-tankapa-nar-du-tar-fram-ett-system-for-egenkontroll/)
- Livsmedelverket (2014d). *Näringsrekommendationer*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/naringsrekommendationer/>
- Mannan, M.. (2004). On Food and Nutrition Policy Activities in the USA, Australia, and Norway. *Journal of health, population, and nutrition*, №2, s. 191-202. ISSN 1606-0997.
- Mossberg, L., & Sundström, M., (2011). *Marknadsföringsboken*. Studentlitteratur, Lund.
- Offentliga Associationen för Genetiska Säkerheten (Общественная Организация Генетической Безопасности). (2014) *Проблемы безопасности продуктов питания – история вопроса (Problematik av livsmedelssäkerhet – ämnets historik)*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://www.oagb.ru/lib.php?txt\\_id=910](http://www.oagb.ru/lib.php?txt_id=910)
- Rospotrebnadzor (2014a). *Функции и полномочия (Funktioner och befogenheter)*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://rospotrebnadzor.ru/region/functions.php>
- Rospotrebnadzor (2014b). *Основные функции Управления Роспотребнадзора по Новгородской области (Huvudfunktioner av Rospotrebnadzors avdelning i Novgorod området)*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://53.rospotrebnadzor.ru/federal\\_service/function](http://53.rospotrebnadzor.ru/federal_service/function)
- Rospotrebnadzor (2014c). *СанПиН 2.4.4.3155-13 (SanPiN 2.4.4.3155-13)*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT\\_ID=1827](http://rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=1827)

- Rospotrebnadzor (2014d). *История (Historik)*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://rospotrebnadzor.ru/region/history.php>
- Rospotrebnadzor (2014e). *О федеральной службе (Om federala tjänsten)*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://53.rospotrebnadzor.ru/federal\\_service/history](http://53.rospotrebnadzor.ru/federal_service/history)
- Rospotrebnadzor (2014f). *Документы (Dokumenter)*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
- Russia Today (2013). *Russia breaks into top 5 world economies, displacing Germany*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://rt.com/business/russia-gdp-5th-largest-158/>
- Shestakov, V.A. (2008). *Новейшая история России (Rysslands historia i modern tid)*. Astrel, Vladimir.
- Trost, J. (1993). *Kvalitativa intervjuer*. Studentlitteratur, Lund.
- United Nations (2014). *Start page*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.un.org/en/>
- Wikipedia. (2014a). *Федеральный закон Российской Федерации (en federal lag av Ryska Federationen)*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9\\_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD\\_%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9\\_%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8)
- Wikipedia. (2014b). *Engineering technologist*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://en.wikipedia.org/wiki/Engineering\\_technologist](http://en.wikipedia.org/wiki/Engineering_technologist)
- Wikipedia. (2014c). *Перестройка (Perestrojka)*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B9%D0%BA%D0%B0>
- Wikipedia. (2014d). *Власть в Российской Федерации (Maktdelningen i Ryska Federationen)*. Hämtad 2014-05-18 från: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/ru/d/d9/%D0%92%D0%9B%D0%90%D0%A1%D0%A2%D0%AC\\_%28%D1%81%D1%85%D0%B5%D0%BC%D0%B0%29.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/ru/d/d9/%D0%92%D0%9B%D0%90%D0%A1%D0%A2%D0%AC_%28%D1%81%D1%85%D0%B5%D0%BC%D0%B0%29.jpg)
- World Health Organisation. (2014). *Start page*. Hämtad 2014-05-18 från: <http://www.who.int/en/>
- Y, H.. (2006). *Food, risk and changing food safety control systems: politics of food in four countries and the EU - a comparative perspective*. ProQuest, UMI Dissertations Publishing: Ann Arbor.

# Bilagor

## Bilaga 1. Intervju Guide

### Intervjufrågor för privata och offentliga aktörer:

- Самопрезентация. Информация имеет конфиденциальный характер, по-этому имена не записываются. Рабочий опыт, как долго человек был занят в отрасли? Какое образование имеет человек?
- Должность и описание деятельности.
- Как понимается понятие о контроле качества?
- Какие аспекты, по мнению респондента, охватывает понятие о контроле качества? (напоминание самому себе: продукты питания, напитки, гигиена, паразиты, техническое обслуживание, разрешения, безопасность и т.д.)
- С какими инстанциями происходит взаимодействие по вопросам контроля качества? Как выглядит взаимодействие?
- Какие законы, нормы и рекомендации нужно соблюдать в вопросах о контроле качества?
- Какие преимущества и недостатки по мнению респондента существуют у современной системы контроля качества в пищевой сфере России? Чем аргументируются ответы?
- С исторической точки зрения, какие заметные качественные изменения произошли в последнее время? Отличалась ли система в советское время? Если да, то как?
- Что может добавить респондент от себя к уже сказанному?

### Samma frågeformulär på svenska:

- Självpresentation. OBS! Inga namn, bara erfarenhet, hur länge man har varit verksam inom branschen och motivation för varför man valde den? Har man relevant utbildning för det?
- Befattning och verksamhetsbeskrivning.
- Hur uppfattar man begreppen kvalitetskontroll och kvalitetssäkring?
- Vilka verksamhetsmoment berörs av dessa begrepp enligt respondent? (Kategorier: livsmedel, dryck, hygien, parasiter, tekniskt underhåll, tillstånd, säkerheten av olika sort osv)
- Med vilka instanser arbetar man med angående kvalitetsfrågor? (lag, statliga och privata, nått annat?) Hur samarbetar man med kontrollenheter?
- Vilka lagar, regleringar och rekommendationer finns inom kvalitetsfrågor? (obligatoriska och frivilliga)
- Vad tycker man är för- och nackdelar med nuvarande kvalitetskontrollsystem? Hur argumenterar man det?
- Kan man berätta utifrån historisk perspektiv om hur kvalitetskontrollsystemet idag skiljer sig från systemet till exempel under 90-talet eller innan 1991?
- Har man någonting att tillägga själv?

### Intervjufrågor för kontrollinstanser:

- Самопрезентация. Информация имеет конфиденциальный характер, по-этому имена не записываются. Рабочий опыт, как долго человек был занят в отрасли? Какое образование имеет человек?
- Должность и описание деятельности.
- Какого рода услуги в сфере контроля за качеством предоставляются организацией?
- Как понимается понятие о контроле за качеством?
- Как по мнению респондента на сегодняшний день справляются частники и общественные/государственные организации со своими обязанностями?
- Что, по мнению респондента, является преимуществами и недостатками в современной системе и почему?
- С исторической точки зрения, какие заметные качественные изменения произошли в последнее время? Отличалась ли система в советское время? Если да, то как?
- Что может добавить респондент от себя к уже сказанному?

### Samma frågeformulär på svenska:

- Självpresentation. Tidigare erfarenheter och motivation för varför man valt att arbeta inom en sort kontrollinstans? Har man relevant utbildning för det?
- Befattning och verksamhetsbeskrivning
- Hur uppfattar man begreppen kvalitetskontroll och kvalitetssäkring?
- Vilken sort kvalitetskontroll levererar man?
- Vilka lagar, regleringar och rekommendationer som finns inom kvalitetsfrågor? (obligatoriska och frivilliga)
- Hur sköter sig offentliga och privata aktörerna enligt respondenten? Vad är man bra och dålig på?
- Vad tycker man är för- och nackdelar med nuvarande kvalitetskontrollsystemet i Ryssland och inom respektive kontrollmyndighet? Hur argumenterar man det?
- Kan man berätta utifrån ett historisk perspektiv om hur kvalitetskontrollsystem etidag skiljer sig från systemet till exempel under 90-talet eller innan 1991?
- Har man någonting att tillägga själv?

## Bilaga 2. Intervjuer i tes

### A. En statlig aktör

En person som har arbetat i många år som bagare och efter en arbetsskada bestämt sig att utbilda kockar inom en statlig yrkeskola. Personen är en utbildad bagare.

En lärare av normer och regleringar i en yrkesskola som förbereder kockar, bagare och ingenjör-teknologer (analog i svenska språket – köks-chef). En ingenjör-teknolog måste kunna hela produktionsprocessen samt lagstiftning, lite av företagsekonomi mm. Det finns liknelser med svenska kostekonomer och krögare.

Kvalitetkontroll uppfattar man mycket brett. Personen har nämnt livsmedels-, hygien-, säkerhet- och personalens medicinska kontroll. Allt detta undervisas på skolan. Hur man ska hantera olika livsmedelskategorier, hur man ska laga rätt, förvara, i vilken ordning ska man hålla sin arbetsplats, arbetsplatssäkerhet, medicinsk undersökning av medarbetarna osv.

Alla de momenten som gäller produktion och konsumtion är reglerade av en enhet som heter "Роспотребнадзор" vilket betyder "Rysslands Konsument Övervaknings Myndighet". Dessutom har man talat om vanliga konsumenter som alltid kan klaga på produktionen och med detta dra uppmärksamhet av kontrollerand instanser.

Angående regler och lagar har man hänvisat till Rospotrebnadzor instansen och kolla allting där annars har man talat om olika ГОСТ(GÅST) och ОСТ (ÅST) som står för statliga standarder och branschstandarder. Det var sagt att reglerna är obligatoriska för alla typer av organisationer. Dessutom sa personen att det finns särskilda krav och standarder för skolor, förskola och andra offentliga organisationer i jämförelse med privata organisationer.

Angående ett historiskt perspektiv har personen talat om att det var mycket striktare under Sovjet tider och att alla råvaror var nästan 100% närproducerade och ekologiska, och man använde mycket mindre om inte inga konserveringsmedel förutom de naturliga, till exempel socker, salt och syra. Personen tyckte att med ett bredare sortiment av varor blev det en större risk att få en dålig produkt. Det som ansågs vara en positiv förändring är att man använder nya tekniker och inventarier som är mycket mer avancerade och bidrar hållbarhetsprinciper. Exempel var automatiserade maskiner som sliter mindre på personalen idag.

B. En privat restaurang och matsalsägare.

Har arbetat inom måltidsbranschen i mer än tio år. Personen hade lärt sig om branschen genom att arbeta i den och lärt sig löpande.

Organisationen är en kedja av en restaurang, ett kafé och ett litet kedja av buffé samt matleverantörer för skolkök.

Personen beskrev kvalitetskontroll inom måltidsindustrin mycket brett. Det var talat om brandsäkerhet, vaktmästeriet, utbildningen och hygien, medicinsk samt livsmedelskontroll. Att man ska ha det rent, säkert och varierat, då talade man om att rätterna ska ha olika konsistenser och färger för att vara attraktiva för kunder vilket var inte de obligatoriska regler jag var intresserad i. Men personen la uppmärksamhet på det ändå.

De instanserna man samarbetar med enligt personen är Роспотребнадзор (Rospotrebnadzor) som kontrollerar alla moment som har med produktionen och konsumtionen att göra. De gör allt, tar prov för att analysera hur rent det är på ett ställe, förmedlar om normer och regleringar, bekämpar parasiter, beräknar innehållet av olika rätter, kontrollerar menyer för skolor osv.

Dessutom har man talat om kontrollinköp som kan göras av kunder eller själva kontrollerande instanser.

Det finns olika krav till olika sort organisationer. Om det är en privat ägare så är det en sak, om det är ett AB så är det annan sak, om det är skolmat så är det tredje sak osv.

Angående själva systemet hur det såg ut för denna person såg det ut så att om man pratade om måltidsproduktion för skolmatsalen då är det själva organisationen som är intresserad i att sköta sig det vill säga förhålla sig till lagen och regleringarna. Det är en ”ingenjör-teknolog” (kökschef) som är ansvarig över alla produktionsmomenten och själva rektorn som är ansvarig över alla aspekter av produktionen. Sedan är det kontrollerande instanser och lagen som man arbetar med hela tiden på produktionsnivå. Och slutligen är det skolan. Skolan innebär att det är barn som äter, deras föräldrar, skolrektor och skolläkare. Då kan man se att det är ett mycket stort system som kontrollerar hela processen på många olika nivåer och stadier.

Personen har sagt att det är så att man kontrollerar svagare i en liten stad än i större städer och att det är på sätt och vis att en miss kan vara ”okej” när det gäller nya aktörer på den marknad i en liten stad. Han argumenterade det med att inte alla som kan alla regler för att det är inte alla som utbildar sig som ”ingenjör-teknologer” och inte vet alla moment direkt men lär sig under tiden och får chans att göra det. Annars om man verkligen missköter sig så kommer kunderna anmäla sådana aktörer direkt till kontrollerande instanser.

Det var sagt en intressant sak att ”Rospotrebnadzor” kommer schemalagt en gång var tredje år. Eller på begär av kunder.

Angående det historiska perspektivet har personen sagt att det hade varit mycket striktare kontroll under Sovjet tider och att varorna var mer ekologiska och naturliga. Det fanns inga konstgjorda tillsatser utan man gjorde allt för hand av närproducerade råvaror. Och självklart har vi ärvt det gamla systemet med alla statsstandarder.

Vad man ville tillägga var att det finns en tanke om ekologiska varor och hur att minska svinnet för att följa hållbarhetsprinciper. Att om det finns varor som är närproducerade och har mycket bra kvalitet så ska man kunna välja dem. Och dessutom att man ska minska svinnet måste kökschef försöka att beräkna råvarorkonsumtion plus rester och svinnet, det som går att äta sorteras och vid vissa tillfällen skickas till bongårdar som föda.



V. En ägare av en restaurangkedja och kökschef från en av dessa restauranger.

Ägaren började arbeta utan någon särskild utbildning för ungefär sex år sedan och lärde sig ”på sina misstag” som personen själv säger. Kökschefen hade yrkesutbildningen och åtta års arbetserfarenhet.

Angående vad kvalitetskontroll betyder för dem nämnde de livsmedelskvalitet, tillagningsstandarder, hygien, krav på arbetsytor och utrymmen, medarbetarnas hälsokrav och parasiter. Kökschefen måste enligt dem kunna alla arbetsmoment angående produktionen, hur man gör och levererar produkten från jord till bord. Krögaren kanske inte visste alla momenten i detalj men han tyckte att man ska satsa på utbildade specialister med erfarenheter. Dessutom förstod krögaren att det finns olika aspekter inom restaurang verksamheten som kommer att fungera om de samarbetar mellan varandra. Hur platsen såg ut och hur man bemöter en gäst plus själva maten är mycket viktiga som enskild moment och tillsammans.

De sa dessutom att det är viktigt med medicinsk kontroll av personalen. Att alla medarbetarna måste gå igenom en medicinsk undersökning och vara friska. Man ska genomgå undersökningen en gång per halvår. Personalen måste vara kunnig i hygienfrågor.

Alla aspekterna de just nämnt sa de att det kontrollerades av ”Rospotrebnadzor”. De intervjuade sa att instansen kommer och kollar deras verksamhet en gång per månad och tar alla nödvändiga prov från lager, avlopp, arbetsytor, väggar osv. Om man skapar ny meny de kan ”rospotrebnadzor” komma och göra näringsberäkning för att se om kunderna verkligen får det man har lovat enligt menyn. De kan kolla att råvarorna och rätterna är tillagade på rätt sätt.

Angående regler och lagar har de hänvisat till ”Rospotrebnadzor” och sa att de kan bidra med alla lagar och normer jag kan intressera mig i.

Enligt respondenter har man ärvt kontrollsystemet från Sovjet tider med alla dessa standarder och normer. Fast det var anmärkt att kontrollen var hårdare under Sovjettider. Det som de tycker var bättre är att man har producerat mat nästan på bara ekologiska varor och att allting var närproducerat för att jordbruket var mycket välutvecklat då. Idag är det inte så. De tillade också att det som är bra idag är flera möjligheter och variationer av rätter som har blivit tillgängliga. Modern variation och det gamla kontrollsystemet med ekologiska och närproducerade råvaror vore enligt respondenter ett perfekt utvecklingsscenario.

Slutligen ville krögaren tilläga att man ska arbeta noggrant och ha ett bra samvete av att sköta sitt jobb på en hög professionell nivå. Om man vill att en gäst ska komma tillbaka måste man tänka bredare än att bara servera god mat.

## G. En privat aktör.

Har arbetat med ett kafé och några snabbmatställen i ungefär sex år. Har ingen utbildning som gäller måltidsverksamhet.

Personen har inte riktigt förstått vad jag menade med begreppet kvalitetskontroll. Personen pratade mycket om skatter, servicekvalitet men inte så mycket om produktionskvalitet.

Angående vilka instanser man samarbetar med har personen nämnt ryska skatteverket och "Rospotrebnadzor". Angående "rospotrebnadzor" så var det sagt om hygien, medicinsk intyg för varje medarbetare och kvalitét på varor.

Personen visste inte riktigt vilka exakta lagar som gäller. Men sa att det skall finnas på instansens hemsida eller man alltid kan ta kontakt med dem och fråga. Angående egen medvetenhet lutar man fullständigt på sina kockar för att det är de som ska kunna sådana saker enligt personen.

Personen däremot är medveten om att det finns olika krav till olika sorter organisationer. Det var sagt om att "Rospotrebnadzor" genomför planerliga besök på privata restauranger. "Så om man inte vill att de ska komma ofta då måste man arbeta efter sitt samvete" sa personen. För att om kunderna blir missnöjda eller blir förgiftade då kommer ägaren ha personligt ansvar för kvalitétbristerna.

Angående fördelar och nackdelar har personen sagt att om man jämför Ryssland och Europa så är det renare i Ryssland och servicenivån är mycket högre "att servitörerna är beredda att bära kunderna i famnen och sopa bort nyfallet damm från axlarna". Det var baserat på egen erfarenhet. Personen reser ofta utomlands och äter gärna ute. Angående egen verksamhet var det sagt så att eftersom staden är liten så är det hård konkurrens för att det inte finns så många olika krogar. Då måste man sköta sig annars kommer man gå i konkurs snabbt.

#### D. Роспотребнадзор (Rosпотребнадзор)

Personen som jag intervjuade har arbetat inom instansen i många år och har sett hur den har utvecklats genom åren.

Personen har arbetat som en chef för en av de avdelningarna som finns inom organisationen.

Begreppet om kvalitetskontroll uppfattar personen som ett komplex av regler, instanser, institutioner, rutiner och ständig utveckling. Det var svårt att täcka alla områden av kvalitetskontroll eftersom den är mycket stor.

Normer, strukturen av organisationen och lagar föreslog personen att slå upp på hemsidan och studera varje punkt eftersom det är en stor normativ bas och verksamheten i sig är mycket stor.

Angående ett historiskt perspektiv och betydliga förändringar har personen sagt att under Sovjet tider hade kontrollen varit hårdare och att det moderna systemet har ärvt mycket till det moderna kontrollsystemet. Enligt personen så är kontrollstandarder tuffare än i Sverige. Organisation som varit under Sovjet har blivit en del av en större organisation år 2005. Idag är det en del av organisationen som arbetar med alla momenten som gäller konsumtion och måltidsindustrin är bara en del ut av alla andra områden.

E. Två kockar från två olika förskolor.

Två olika kockar som har arbetat en i sex år och annan i trettiosex år på förskolaköken. De hade fått statlig utbildning som kockar.

Kvalitetkontroll uppfattar de brett och inkluderade många olika aspekter i det begreppet. Kvaliten på råvaror, på recepten att de ska smaka och vara passade i konsistensen för små barn, köksutrustning, säkerheten på arbetsplats, utbildningsnivå som omprövades en gång per halvår, disciplin på arbetsstället, hygienormer, föräldrakommitté, näringsberäkningen, kontroll av hälsa en gång per halvår som de tyckte genomfördes sällan, kontrollbesök från kontrollerande instanser, eget samvete och samarbete mellan kollegor.

Den instansen man samarbetar med är ”Rospotrebnadzor” förr kallades för «СЭС» (SES - Sanitariska Epidemilogiska Stationen). Det är denna organisation enligt personerna som kontrollerar allting i deras verksamhet. Annars har de nämnt föräldrar som alltid kan komma och kolla hur de arbetar och dessutom är det förskolas rektor som deltar i kontrollen.

Det var sagt att kontrollen kunde komma när som helst och ta vilka prover som helst för att vara noggranna. De kunde komma varje dag eller en gång per vecka. Inte som hos privat aktörerna. Dessutom anmärkte de att även om de kontrollerande instanserna arbetar hårdare inom större städer är det fortfarande stora krav på sådana organisationer som en förskola.

Angående regler och lagar har de hänvisat till hemsidan av kontrollerande instansen eftersom allting finns tillgängligt.

Från det historiska perspektivet var det sagt att reglerna var mycket strängare och därför bättre förr till och med tidigare än ”Perestrojkas” perioden och idag är det bara strängt med statliga organisationer som förskola, skola, sjukhus osv. Dessutom hade de anmärkt att man har använt nästan enbart ekologiska och närproducerade råvaror förr. Idag finns det mycket annat och inte alltid bäst ute på marknaden. Men på frågan om de skulle ha köpt potatis som kommer från över Ural berget som skulle kosta mindre än lokalproducerat potatis hade de enigt svarat att det finns vissa standarder man inte ska bryta bara för att någon föreslår billigare varor. Varorna skall vara av höga kvalitéer och producerade i närheten enligt personer.

### Bilaga 3. Maktdelningen i Ryska Federationen

