

Provtagning för Samverkan inom livsmedelskontrollen i Stockholmsregionen 2016

Innehåll

Sammanfattning.....	3
Samverkansprojektet.....	3
Bakgrund, syfte och projektgrupp.....	3
Provtagningsaktiviteter.....	4
Syfte, metod, deltagande kommuner, resultat och diskussion.....	4

Rapporten godkändes 2017-04-20 vid miljöchefsträff för Stockholms län.

Rapporten är sammanställd för SILK av Malin Forséll, Sollentuna kommun; Jytte Gard Timmerfors, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund; Magdalena Alehagen, Sigtuna kommun och Imran Salifu, Stockholms stad.

Vid frågor gällande projektrapporten kontakta:

Malin Forséll	malin.forsell@sollentuna.se	tel 08-579 22292
Jytte Gard Timmerfors	jytte.gardtimmerfors@smohf.se	tel 08- 606 93 56
Magdalena Alehagen	magdalena.alehagen@sigtuna.se	tel 08-591 262 32

Allt material från detta och andra samverkansprojekt finns på Miljösamverkan Stockholms läns webbplats www.miljosamverkanstockholm.se

Sammanfattning

Mellan den 15 februari till 31 oktober 2016 togs 419 prover totalt i det gemensamma provtagningsprojektet. Provtagning och analys genomfördes av halten protein i proteinprodukter, histamin i tonfisk/makrill, gluten i glutenfria livsmedel, bacillus cereus i nedkyllt potatismos, artanalys av djurslag i nötköttsdetaljer och förekomst av centralstimulerande substanser i fettförbrännare/kontroll av odeklarerat DNP.

Totalt deltog 21 kommuner i det gemensamma provtagningsprojektet. Av 415 analyserade prover överskreds gräns/riktvärdet i 17 fall. Den provtagning där flest provresultat avvek var analys av odeklarerade centralstimulerande substanser i fettförbrännare.

Bakgrund och syfte

Under våren 2014 bildades nätverket SILK (Samverkan Inom Livsmedelskontrollen) inom ramen för MSL (Miljösamverkan Stockholms Län). I nätverket deltar chefer eller andra representanter med beslutsfattande mandat från kommuner i Stockholms län samt Nyköping. Syftet med nätverket är att tillsammans samverka för en bättre och samordnad livsmedelskontroll.

Under 2015 genomfördes den första omgången provtagningar utifrån en gemensam provtagningsplan. Inför 2016 arbetades en ny provtagningsplan fram.

Syftet med en gemensam provtagningsplan är att ta fram aktuella provtagningsaktiviteter som kan genomföras i merparten av kommunerna i Stockholms län och Nyköping samt öka samarbetet mellan kommunerna. Provtagningsplanen kan underlätta för kommunerna att använda provtagning som kontrollmetod. En gemensam provtagningsplan ger kommunerna möjlighet att delta i flera provtagningsprojekt utan att kräva mycket tid för projektplanering.

Samarbete vid provtagning lever till att större mängd prover tas vilket ökar möjligheten till en riktad och ändamålsenlig kontroll. Provtagningsplanen ökar även samsynen mellan kommunerna då planen innehåller hjälpande instruktioner med vilka bedömningar som kan göras vid överskridande gräns/riktvärden. Planen bidrar förhoppningsvis till att livsmedelsföretagare upplever att Stockholms kommuner gör liknande kontroller och bedömningar.

Projektgrupp

En arbetsgrupp bestående av representanter från Sollentuna Kommun, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, Sigtuna kommun, Stockholm Stad och Värmdö Kommun arbetade under hösten 2015 fram förslag på provtagningsaktiviteter vilka beslutades av SILK.

Resultat

Proteinhalt i livsmedel som marknadsförs som proteinprodukter

Syfte och metod

Syftet med provtagningen var att verifiera att proteinhalten i produkterna inte avviker från de värden som angavs i produkternas näringsdeklaration. Provtagning genomfördes hos producenter samt i detaljhandeln. Inom projektet kontrollerades produkter som marknadsförs med ordet protein.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog i provtagningen var: Botkyrka, Danderyd, Ekerö, Nacka, Huddinge, Sigtuna, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, Sollentuna, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Vallentuna och Värmdö.

Resultat

Målet för projektet var att 100 prover skulle analyseras gällande proteinhalt. Under projektperioden rapporterades 90 provresultat. 53 av proverna var tagna i detaljhandeln, 34 var tagna hos producent och tre av proverna var tagna i annan livsmedelsverksamhet.

Överskridande gränsvärden

Av de 90 analyserade proverna visade tre prover på en lägre proteinhalt än vad som angavs i näringsvärdesdeklarationen för analyserad produkt.

Sanktionsbeslut

Vid de kontroller där provtagning ingick fick 11 % av verksamheterna avvikelser. I två fall resulterade kontrollen i extra offentlig kontroll. Inga sanktionsbeslut fattades.

Diskussion

Provtagning visade att majoriteten av produkterna innehåller den mängd protein som anges. Kommunernas provtagning var dock viktig för att hitta de produkter som inte uppfyller kraven. De prover där mindre mängd protein påvisades följdes upp av respektive kommun. Åtgärderna redovisades inte vid inrapportering av resultat.

Då syftet för projektet endast var att verifiera proteininnehållet i produkten skedde ingen granskning av produktens märkning. Det har därför inte tagits någon hänsyn till huruvida produkten var märkt med godkänt näringspåstående eller inte. Om produkten är märkt med näringspåstående gällande protein tolereras inte lika stor avvikelse från den deklarerade proteinhalten som för produkter utan näringspåstående. Om märkningen inte uppfyller kraven för ett näringspåstående ska märkningen ändras. Toleransnivåer för avvikande värden framgår i punkterna 3 och 5 i EU-kommissionens vägledande dokument*.

*enligt EU-kommissionens vägledande dokument från december 2012:

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_en.pdf

Histamin i makrill och tonfisk

Syfte och metod

Syftet med provtagningen var att verifiera om makrill och tonfisk innehåller för höga halter histamin. Inom projektet kontrolleras färsk/fryst tonfisk och makrill samt tonfiskkonserver. Provtagningen genomfördes i detaljhandeln, exempelvis hos matvarubutiker, fiskdiskar och fiskbilar. Provtagning av tonfiskkonserver skedde hos producent.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog i provtagningen var: Botkyrka, Danderyd, Ekerö, Huddinge, Järfälla, Lidingö, Miljökontoret Södra Roslagen, Nacka, Nyköping, Sigtuna, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, Sollentuna, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Värmdö och Österåker.

Resultat

Målet för projektet var att 50 prover skulle analyseras med avseende på halten histamin. Under projektperioden rapporterades 54 provresultat in. Av dessa var 50 prover tagna i detaljhandel och övriga var tagna i annan livsmedelsverksamhet. Av de 54 proverna var 17 prover på färsk makrill, 30 prover på färsk tonfisk, 4 prover på fryst tonfisk och 3 prover på tonfisk i konserv.

Överskridande gränsvärden

Av 54 inrapporterade analysresultaten var det ett livsmedelsprov som överskred gränsvärdet.

Sanktionsbeslut

Vid de kontrollbesöken där provtagningar ingick fick 21 % av kontrollerna bedömningen med avvikelser. Ingen kontroll resulterade i extra offentlig kontroll och inget sanktionsbeslut fattades.

Diskussion

Vid analys av histamin är det viktigt att ha i åtanke att halten histamin kan skilja stort inom samma parti, även på samma fisk. Ett analysresultat kan därför inte vara representativt för ett helt parti fisk, utan genomförs som en stickprovskontroll. Bildandet av histamin kan ske under hela kedjan tills den når slutkund; vid fångst, transport, förvaring och hantering. Histamin som bildats försvinner inte om fisken kyls, fryses eller kokas. Däremot så kan bildandet av histamin avta eller helt avbrytas. Histamin kan även fortsätta bildas efter konservering. Det är därför viktigt att fisken förvaras i låga temperaturer och att kylkedjan för färsk och fryst fisk aldrig bryts. Om förhöjda halter av histamin påvisas vid provtagning i detaljhandeln kan det därför bero på felhantering i tidigare led. Provet där gränsvärdet överskreds inom detta projekt följdes upp av ansvarig kommun. Vid inrapportering av resultatet redovisades inga specifika åtgärder i ärendet.

Djurslag i hela nötdetaljer

Syfte och metod

Syftet med projektet var att verifiera att styckdetaljer som säljs som nötkött består av nötkreatur. Provtagningen genomfördes hos restauranger. Inom projektet kontrollerades råa (färska eller frysta) förpackade kött detaljer som saluförs som oxfilé, entrecôte eller biff. Proverna analyserades med avseende på artspecifika DNA-strängar från nötkreatur.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog i provtagningen var: Danderyd, Ekerö, Huddinge, Järfälla, Nyköping, Sigtuna, Sollentuna, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Värmdö och Österåker.

Resultat

Målet för projektet var att 50 prover skulle analyseras gällande förekomst av nötkött. Under projektperioden rapporterades 52 provresultat in. Samtliga prover togs på restauranger. Vid 42 av de genomförda kontrollerna granskades även följesedeln/fakturan för köttet som provtogs. Syfte att verifiera om köttet som restaurangen saluförde som nötkött även köptes in som nötkött.

Överskridande gränsvärden

Inget provresultat var avvikande.

Sanktionsbeslut

Vid de kontroller där provtagning ingick resulterade sex av kontrollerna i bedömningen med avvikelser. I ett fall resulterade kontrollen i uppföljning i form av extra offentlig kontroll. Inga sanktionsbeslut fattades.

Diskussion

Verifiering av styckdetaljer har aktualiserats de senaste åren eftersom att det dykt upp färgad sofilé samt kött från vattenbuffel som sålts som oxfilé. Samtliga provresultat visade att den analyserade kött detaljen innehåller DNA från det djurslag som märkningen anger och därför bedöms varken slutkonsumenten eller restaurangerna blivit vilseledda. Inom projektet analyserades artspecifika DNA-strängar från nötkreatur eftersom ett negativt analysresultat hade visat att styckdetaljen bestod av kött från ett annat djurslag än nötkött. Provtagning i syfte att artbestämma kött kan vara problematiskt eftersom analyserna kräver att tillsynsmyndigheten vet vilket djurslag de letar efter. Analysen som genomfördes visar enbart förekomst av artspecifika DNA-strängar utan att ange i hur stor mängd då analys sker av artspecifika DNA-strängar. Förpackade kött detaljer valdes eftersom kött detaljen kan förorenas av annat djurslag vid hantering, exempelvis vid hantering på samma skärbräda.

Kontaminering av gluten i glutenfria livsmedel

Syfte och metod

Syftet med projektet var att verifiera att mat och bakverk som presenteras som glutenfria inte innehåller höga halter gluten. Provtagning genomfördes av bakverk i konditorier samt färdiglagad mat i skolor och förskolor där det angavs att maten var glutenfri, till exempel specialkost.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog i provtagningen var: Danderyd, Ekerö, Huddinge, Lidingö, Miljökontoret Södra Roslagen, Nacka, Nyköping, Salem, Sigtuna, SMHOF, Sollentuna, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Upplands Väsby, Vallentuna, Värmdö, och Österåker.

Resultat

Målet var att 100 prover skulle analyseras för kontaminering av gluten i glutenfria livsmedel. Under projektperioden rapporterades 123 provresultat in. Ett prov togs bort eftersom det visade sig att verksamheten av misstag hade lämnat över en ordinarie maträtt i stället för glutenfri mat. Av dessa 123 prover var 92st tagna hos skolor och förskolor, 18 hos konditorier och 13 var tagna hos andra livsmedelsverksamheter. Vid de kontroller där verksamheternas rutiner för förvaring, hantering, beredning och servering av glutenfria mat även kontrollerades konstaterades bristande rutiner vid 11 kontroller.

Överskridande gränsvärden

Av 123 inrapporterade analysresultat var det sex livsmedelsprov som överskred gränsvärdet för gluten.

Sanktionsbeslut

Extra offentlig kontroll krävdes efter åtta kontroller och två sanktionsbeslut fattades.

Diskussion

Bristande rutiner för separering vid förvaring, hantering, beredning, tillagning och servering av glutenfria livsmedel kan innebära en direkt hälsorisk för den allergiske konsumenten. Majoriteten av proverna togs hos skolor och förskolor där servering av mat ofta sker till barn under 5 år. Dessa konsumenter är en känslig konsumentgrupp eftersom de ofta kan få allvarligare symtom vid incidenter än vuxna. Det är därför extra viktigt att specialkosten i skolor och förskolor är säker. Vid vissa kontroller framkom att ingredienser som inte är helt glutenfria användes medvetet i den glutenfria maträtten. Exempelvis kunde ersättningsprodukter för mejerivaror som inte är glutenfria användas i den glutenfria specialkosten. Detta kan få allvarliga följder för den allergiske konsumentens hälsa. Att avgöra konsumentens känslighet är inget livsmedelsverksamheten kan göra. Specialkost ska serveras efter kommunikation med den berörde konsumenten.

Det är viktigt att ha i åtanke att provtagning genomfördes som stickprovskontroll vid ett specifikt tillfälle så resultatet kan variera vid annat matlagningstillfälle. Det är därför viktigt att livsmedelsverksamheten har fungerande rutiner gällande specialkost.

Bacillus cereus i nedkyllt potatismos

Syfte och metod

Provtagning genomfördes för att kontrollera om nedkyllt potatismos innehöll förhöjda halter av jordbakterien *Bacillus cereus*. Provtagningen genomfördes hos restauranger samt hos skolor och förskolor. Provtagningens syfte var att undersöka om verksamheternas rutiner för nedkylning och kylförvaring av potatismos samt för hållbarhet och hygien var tillräckliga. Under besöken kontrollerades även nedkylningsrutinen för potatismos hos 89 % av verksamheterna.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog i provtagningen var: Värmdö, Österåker, Sigtuna, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, Sollentuna, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Södertälje, Nyköping, Lidingö och Miljökontoret Södra Roslagen.

Resultat

Under projektperioden rapporterades 73 stycken provresultat där halten *Bacillus cereus* analyserats i nedkyllt potatismos. 70 av proverna var tagna i restauranger, två prover togs i skola eller förskola och ett prov togs i annan livsmedelsverksamhet. Hos de verksamheter där nedkylningen kontrollerades bedömdes 26 % av verksamheterna ha bristande nedkylning av potatismos.

Överskridande gränsvärden

Av de 73 analyserade proverna var det fyra livsmedelsprover som överskred gränsvärdet.

Sanktionsbeslut

Vid kontrollbesöken där provtagning ingick fick 36 % av verksamheterna bedömningen med avvikelser. Vid sex fall resulterade kontrollen i extra offentlig kontroll och ett sanktionsbeslut rapporterades med anknytning till kontrollen.

Diskussion

Planen var att ta 152 prover av nedkyllt potatismos. Under provtagningsperioden inrapporterades mindre än hälften av det planerade antalet prover. Den låga frekvensen kan bero på att flera kommuner upplevde svårigheter i att genomföra provtagning. Eftersom många verksamheter inte kyler ner potatismos eller endast kyler ner potatismos vid specifika tillfällen var det svårt för kommunerna att hitta nedkyllt potatismos för provtagning.

Avvikelser kunde oftare konstateras vid kontrollerna än antalet överskridande gränsvärden. Detta kan bero på att verksamheterna hade bristande rutiner men att halten *Bacillus cereus* i det uttagna provet potatismos inte bedömdes otjänligt. Halten *Bacillus cereus* kan vara förhöjd utan att det innebär att livsmedlet är otjänligt. Den förhöjda halten av bakterien visar att något i verksamhetens rutiner brister. *Bacillus cereus* kan även växa till lokalt i livsmedel vilket innebär att verksamheten kan ha bristande rutiner men att det inte framgår av det livsmedelsprov som togs ut vid provtagningen.

Odeklarerade centralstimulerande substanser i fettförbrännare + kontroll av odeklarerat DNP (2, 4 - dinitrofenol)

Syfte och metod

Provtagningarna genomfördes för att kontrollera om kosttillskott innehåller DNP eller andra potentiellt skadliga ingredienser. Förutom analys för att kontrollera innehåll av DNP utfördes även en screening för att kontrollera om annat centralstimulerande ämne ingick i kosttillskotten. Screeningen gjordes enligt metoder som inte ackrediterats. Ämnena B-metylfenyletylamin, DMAA (dimethylamylamin), Metamfetamin, N, α -dietylfenetylamin och/eller N,N-dimetylfenetylamin var bland dem som laboratoriet sökte efter i screeningen. Provtagning genomfördes hos verksamheter där tillverkning eller försäljning av kosttillskott sker.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog i provtagningen var Ekerö, Botkyrka, Stockholm, Sigtuna, Sollentuna, Sundbyberg och Upplandsbro.

Resultat

Under projektperioden rapporterades 23st provresultat där de odeklarerade substanserna analyserats i kosttillskott.

Överskridande gränsvärden och sanktionsbeslut

Av de 23 analyserade proverna påvisades ingen förekomst av DNP. Tre kosttillskott innehöll centralstimulerande ingredienser som inte deklarerats. I två av kosttillskotten hittades i screeningen odeklarerade centralstimulerade substanser. Detta har dock inte verifierats med en standard och analysen är inte ackrediterad. Uppgifter om hur de berörda kommunernas följt upp avvikande värden fanns inte för tidpunkten denna sammanfattande rapport gjordes. I de fall där odeklarerade ingredienser har den kontrollmyndighet som tagit ut provet föreslagits be verksamheten som sålt produkten visa att de ingredienser som påvisats i screeningen inte ingår i kosttillskottet och eventuellt genomföra ytterligare provtagning.

Diskussion

Merparten av de provtagna kosttillskotten innehöll det som deklarerats i ingrediensförteckningen. Det kan dock förekomma odeklarerade substanser som kan vara centralstimulerande och påverka konsumenternas hälsa. I vissa fall kan detta vara en följd av att producenten inte känner till vad som förs med till slutprodukten från komponenter av växter, men det kan även tänkas att substanserna hamnat i kosttillskotten av annan anledning. I flera kosttillskott påvisades PEA, 2-fenyletylamin. I screeningen var inte syftet att undersöka innehållet av PEA eftersom det kan förekomma naturligt i växtextrakt och de litteraturstudier som gjorts indikerar att ämnet lätt sönderfaller efter oralt intag och att ämnet därför har liten eller försumbar centralstimulerande effekt.

Analyserna som genomfördes skedde enligt icke ackrediterade metoder. För att hantera resultaten på ett proportionerligt sätt rekommenderades kommunerna att kommunicera analysresultaten med respektive företag och kräva att de kan visa att odeklarerade substanser inte finns i kosttillskotten eller vilka åtgärder som vidtas.

För att kunna söka efter odeklarerade ingredienser är provtagningens avgränsning viktigt. Resultaten från provtagningen visar framförallt att inget DNP har tillsatts till de provtagna kosttillskotten. Även om provtagningen omfattar ett relativt lågt antal kosttillskott så indikerar provtagningen att DNP inte förekommer som odeklarerad ingrediens i fettförbrännande kosttillskott. Denna provtagningsaktivitet har även bidragit till att Livsmedelsverket har utvecklat sina metoder för att genomföra denna typ av analyser.

Eftersom analysresultaten levererats tidsmässigt nära sammanställandet av denna rapport är det troligt att de deltagande kontrollmyndigheterna kommer att göra ytterligare provtagning eller vidta mer åtgärder än vad som framgår av denna projektrapport.

Näringsvärdesanalys (energi, protein, fett, kolhydrater)

Syfte och metod

Provtagning genomfördes för att följa upp de avvikelser som konstaterades av näringsvärdesanalyser som gjordes inom SILK provtagningsplanen år 2015. Syftet med provtagningen var att följa upp om avvikelserna rättats till i näringsdeklarationen för livsmedel där näringsvärdet antas vara av betydelse för konsumenten. Provtagning skulle ske hos huvudkontor, grossister samt matmäklare med märkningsansvar där avvikande näringsdeklarationer kunnat konstateras vid tidigare provtagning.

Resultat

Inga provresultat rapporterades in under projektperioden så inget resultat kan redovisas.

Diskussion

Enligt planen skulle det sammanlagt tas prover av sex produkter där avvikande näringsdeklaration kunna konstaterats under år 2015. Anledningen till att inga provresultat rapporterats in i projektet kan bero på att produkterna som avvek vid tidigare provtagning hade tagits bort från den svenska marknaden. Det kan även bero på att avvikande produkterna följts upp utanför provtagningsplanen.

Övergripande diskussion

Planen för den gemensamma provtagningen var att ta totalt 554 stycken prover inom provtagningsplanen. Det rapporterades in totalt 415 prover. Att samtliga prover inte togs kan bero på att vissa provtagningar var invecklade att genomföra, främst provtagning av nedkylt potatismos.

Utifrån inrapporterade resultat framgick inte respektive kommuns bedömning och beslutsgrund därför kan det inte dras några slutsatser om de åtgärder som vidtagit varit tillräckliga. Hur respektive kommun har hanterat och följt upp överskridande gräns/riktvärde och brister ligger under kommunens eget rutin för hantering av brister.

Det är viktigt att ha i åtanke att provtagningarna genomförs som stickprovskontroll vid specifikt kontrolltillfälle. Resultatet kan variera beroende på provtagningstillfälle. Det är därför avgörande att verksamhetens rutiner för egen kontroll även granskas.