



Bilaga 4, Livsmedelskontroll 2019, uppföljning av kontrollplanen

Bilaga 4, Livsmedelskontroll 2019, uppföljning av kontrollplanen	1
Sammanfattning.....	2
Uppföljning av nämndmål.....	3
Extern samverkan.....	6
Planerad kontroll av befintliga anläggningar	7
Överförda kontroller från 2018.....	7
Tillverkningsanläggningar	7
Huvudkontor	8
Grossister och matmäklare.....	8
Dricksvatten	9
Restaurang och café.....	10
Butik och detaljhandel.....	10
Skola och omsorg	10
Kosttillskott och hälsokost.....	11
Lager, transport och övrigt.....	11
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	12
Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser	12
Kontroll och handläggning i utredningsärenden	13
Misstänkta matförgiftningar.....	13
Klagomål och information om avvikelser	13
RASFF	13
Uppföljning och utvärdering av kontrollen	13

Sammanfattning

Arbetet har genomförts med enbart mindre avvikelser från planen, och de mål som satts upp för livsmedelskontrollen har i stort sett uppnåtts. Avdelningen kommer i princip att hinna genomföra de planerade kontrollerna under 2019. Ca 300 kontroller kommer att föras över till 2020 då de inte har kunnat genomföras av praktiska skäl, tex att verksamheten varit tillfälligt stängd.

Utöver den planerade kontrollen har livsmedelskontrollen även utrett klagomål, misstänkta matförgiftningar och flera fall av livsmedelsfusk. Under våren genomfördes ett projekt med övriga kommuner i länet med fokus på fusk. På restauranger och caféer kontrollerades om kunden verkligen får det man betalar för.

Under 2019 har fyra kontrollblock genomförts, där avdelningens inspektörer gjort samma typ av kontroller under en kortare tidsperiod. Fördelen med detta arbetssätt är att kontrollmetodiken förbättras och samsynen för svåra avvägningar diskuteras strukturerat. Resultaten från kontrollerna kan också presenteras samlat och kompetensen hos inspektörerna höjs. De områden som kontrollerats i block är uppgifter om ingredienser, spårbarhet, tillsatser och massbalans. Massbalans innebär verifiering av att utlovat innehåll stämmer genom att kontrollera inköp av råvaror mot försäljning av produkt.

Uppföljning av nämndmål

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP). Målen för 2019 var:

- 1. Livsmedelsföretagarna i Stockholm efterlever lagstiftningen och åtgärder brister så att konsumenterna har säkra livsmedel och inte blir vilseledda.**
- 2. Förvaltningen ger en god service och bedriver tillsyn med hög professionalitet mot företag och andra verksamhetsutövare i staden.**

Mått 1: Antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	5000	6076
Antal utförda planerade kontroller	7000	6304
Antal utförda kontroller totalt	9000	8418

Under 2019 har i princip samtliga kontroller utförts. Vissa verksamheter har upphört, och det är ett fåtal kvar som inte har kunnat genomföras, tex verksamheter som varit svåra att få kontakt med eller som inte har haft någon verksamhet under året.

Mått 2: Skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser

	Mål	Utfall
Klagomål handläggs inom 14 dagar	90 %	97 %
Misstänkta matförgiftningar handläggs senast följande dag	80 %	86 %*

* 98 % om man inte räknar helgdagar. För 2020 är formuleringen ändrad till vardag.

Mått 3: Uppföljning av avvikelser

När nämndens inspektörer konstaterar avvikelser från lagstiftningen ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Nämnden har pekat ut sex krav som särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten. Dessa utgör nämndens indikatorer för uppföljning av verksamhetens effekt: säker nedkylning, säker allergikost, spårbart kött, säkra kosttillskott, sann information och korrekt allergimärkning. När vi konstaterar avvikelser från dessa krav ska avvikelserna normalt följas upp samma år. I vissa fall genomförs uppföljningen året efter, tex när kontrollen gjorts sent på året eller om avvikelserna bedöms vara mindre allvarliga.

För vissa indikatorer är antalet genomförda kontroller något lägre än planerat och det beror på att det inte funnits tillräckligt med kontroller där indikatorn kunnat användas.

Andelen åtgärdade för några av indikatorerna är i vissa fall något lägre än planerat. Orsaken till detta är att flera av avvikelserna är av karaktären att de kan följas upp vid nästa planerade kontroll.



Mål och anläggningstyp	Mål antal kontroller	Utfall	Mål andel åtgärdade	Andel åtgärdade
Säker nedkylning - Restaurang	2000	1470	80 %	92 %
Säker allergikost - Skola och omsorg	1000	843	100 %	96 %
Spårbart kött - Restaurang - Butik - Grossist - Tillverkare	1000	1739	80 %	73 %
Säkra kosttillskott - Kosttillskottsanläggningar	50	23	100 %	100 %
Sann information - Restauranger - Tillverkare	500	2153	50 %	37 %
Säker allergimärkning - Tillverkare	100	24	100 %	75 %

Mått 4. Utföra tillsyn motsvarande avgiften

	Utfall
Debiterad årlig kontrollavgift 2019 motsvarande timmar	+26500
Överförda medel från 2018, motsvarande timmar	+394
Utförd planerad kontroll, timmar	-25500
Förbetald kontrolltid som används till annan kontroll än "planerad", se nedan	-2000
Kontroll som överförs till 2019, timmar	-1000
"Kontrollskuld"	-3000

En stor del av kontrollen debiteras i förskott, med årlig avgift för livsmedelskontroll. Denna avgift ska finansiera den regelbundna kontroll av anläggningarna som vi kallar "planerad kontroll".

Avgift ska betalas med helt belopp för varje påbörjat kalenderår som verksamheten bedrivs. Eftersom verksamheter som är registrerade vid årets början och därför betalar kontrollavgift ibland hinner upphöra innan kontrollen genomförs kan nämnden inte alltid utföra tillsyn motsvarande avgiften för det enskilda företaget. Tillsammans med att många verksamheter förändras under året skapar detta avgiftssystem en instabilitet då kontrollavgiften redan betalats.

Den förbetalda kontrolltid som inte kan utföras mot det företag som betalat avgiften används till att finansiera annan kontrollverksamhet, tex kontroll av nyregistrerade anläggningar som har lite kontrolltid och betalar mindre avgift än vad den första kontrollen kostar. Under 2019 har ca 500 anläggningar med planerad kontroll upphört, vilket motsvarar ca 2000 timmar. Totalt har ca 3000 timmar mer än vad som verksamheterna har betalat för levererats, detta inklusive den överförda kontrolltiden. En förklaring till att några kontroller förs över till 2020 samtidigt som all betald kontrolltid har använts är att kontrollen för vissa verksamheter tar lite längre än vad som planerats. Detta är orsaken till att livsmedelskontrollen från 2020 går från en treårig kontrollplan till en fyraårig.

Extern samverkan

Livsmedelskontrollen samverkar framför allt med andra myndigheter som bedriver livsmedelskontroll, men även med myndigheter/organisationer som verkar inom andra områden. En representant för livsmedelskontrollen i Stockholms stad fungerar som ordförande för SILK, Samverkan i livsmedelskontrollen i Stockholm, en del av Miljösamverkan i Stockholms län. På detta sätt kan vi bidra med kunskap och resurser för samordning och samsyn bland länets kontrollmyndigheter. Livsmedelskontrollen samverkar även internt inom Miljöförvaltningen och andra delar av Stockholms stad. Att samverka med andra är ett sätt för Livsmedelskontrollen i Stockholm att bidra till att stärka och utveckla den nationella livsmedelskontrollen.

<i>Samverkan</i>	<i>Syfte</i>	<i>Samarbete med</i>	<i>Status</i>
Kontroll med fokus på redlighet	Kontroll	SILK	Klar
Länsgemensam provtagningsplan	Kontroll	SILK	Pågår
Arbetsgrupp för utvärdering av kontrollens effekt	Utveckling	SILK	Pågår
Stödgrupp för kött och chark och en stödgrupp för fisk	Utveckling/ kontroll	SLV och Göteborg	Pågår
Nätverk 853-anläggningar	Styrning/ kontroll	SLV	Pågår
Livssamverkan	Styrning	Nationellt (kommuner), SLV och SKL	Pågår
SNOL	Utveckling/ likriktning	Nationellt (kommuner), SLV och SKL	Pågår
Storstadsnätverket	Styrning/ kontroll	Göteborg, Malmö, Uppsala och SLV	Pågår
Nationell huvudkontors-kontrollgrupp	Kontroll	SLV samordnar	Pågår
Nationell kosttillskottsgrupp	Kontroll	SLV samordnar	Pågår

Planerad kontroll av befintliga anläggningar

Överförda kontroller från 2018

	Plan	Utfall
<i>Antal kontroller</i>	102	Ca 90

Vid årets början fördes 102 av 2018 års kontroller över till 2019. Av dessa har ca 90 nu utförts. På ett fåtal objekt har kontroll ej kunnat genomföras då verksamheten har varit tillfälligt stängd eller att kontrollen ej har kunnat genomföras av annan anledning.

Kontrollskulden från 2018 anses vara avslutad.

Tillverkningsanläggningar

	Plan	Utfall
<i>Antal planerade kontroller</i>	441	362
<i>Totalt antal kontroller</i>	-	428

Några anläggningar har upphört, och några till kommer förmodligen att stänga under året, men förutom det kommer alla planerade kontroller att utföras.

Kontrollens fokus och utfall

Allergimärkning: Allergimärkningen har kontrollerats vid 24 anläggningar och vid 4 av dessa konstaterades avvikelser. Samtliga avvikelser bestod i att de allergenerna som fanns beskrivna i ingrediensförteckningen inte var framhävda så att de tydligt urskiljs från övriga ingredienser. Hittills är uppföljning gjord i 3 av de 4 fallen.

Sann information: Vid över 30 kontroller har ”sann information” kontrollerats. Exempel på vad som har kontrollerats och där avvikelser konstaterats är:

- att innehållet i korvar stämmer överens med livsmedelsinformationen. Provtagning och DNA analyser har genomförts. Ett beslut förenat med ett löpande vite på 50 000 kr fattades där innehållet ej stämde överens med informationen.
- att kött råvaran som används i lammkorv inte är fårkött samt att ursprunget är korrekt när det anges som svenskt. Råvaran som användes var fårkött och ursprunget angavs som svenska men var utländskt. Ärendet ledde till ett föreläggande vid vite.

Spårbart kött: Vid minst 20 kontroller på tillverkningsanläggningar har spårbart kött kontrollerats. Vid ett fall bedömdes kraven för spårbarhet inte vara uppfyllda vilket ledde till sanktioner.

- En tillverkare hade 1,5 ton hjärta och 400 kg kycklingkött för vilket spårbarhet inte kunde uppvisas och tillverkaren förbjöds att släppa ut det på marknaden.

Att indikatorerna inte har granskats vid alla kontrollerade anläggningar beror dels på att alla inte producerar sammansatta livsmedel eller livsmedel med ”mervärdespåståenden”, dels att många av anläggningarna får flera besök under året och har så kallad ”individuell

plan” där det är upp till handläggaren att bestämma när under året detta ska kontrolleras. Till viss del kan det också vara så att kontrollerna faktiskt har gjorts, men att handläggarna har missat att skriva in det på det sätt som krävs för att det ska komma med i statistiken. Dokumentationen av indikatorer på tillverkningsanläggningar kan förbättras ytterligare. Detta följs upp löpande med respektive handläggare.

Huvudkontor

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal planerade kontroller</i>	61	79
<i>Totalt antal kontroller</i>	-	170

Huvudkontorsk kontrollerna är prioriterade eftersom kontrollen där gör nytta för ett stort antal konsumenter och effekten av kontrollen är stor för alla de livsmedelsverksamheter som handlar med huvudkontorets varor.

Kontrollens fokus och utfall

De revisioner som genomförts under 2019 i huvudkontorsk kontrollen har fokuserat märkningskontrollen på att företag inte gör otillåtna medicinska, hälso- eller näringspåståenden.

Kontroll av handelsnormer för olivolja har skett både genom provtagning och organoleptisk analys samt märkningsgranskning genom SLV nationella olivoljeprovtagningsprogram. Två prover visade att handelsnormen inte följs, i det ena fallet var produkten märkt Extra Virgin olivolja men olja bedömdes var Virgin, i det andra fallet var produkten märkt Extra Virgin men bedömdes vara en ”bomolja” det betyder att den inte får betecknas som olivolja och inte säljas som livsmedel, i båda fallen beslutades om sanktioner och produkterna togs bort från marknaden.

På större företag har företagets rutiner för att säkerställa att förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel (FCM) är av material som är godkänt för ändamålet granskats.

Provtagning för analys av förekomst av akrylamid på riskprodukter som rostat kaffe, bröd, kex och frukostflingor har utförts. Totalt analyserades 10 prover och huvudkontorens rutiner för att förebygga och reducera halten av akrylamid granskades samtidigt, inga avvikelser konstaterades.

Grossister och matmäklare

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal planerade kontroller</i>	348	226
<i>Totalt antal kontroller</i>	-	346

Ca 60 grossister och 70 matmäklare kommer inte att få sina kontroller utförda under 2019, bland annat på grund av att de inte gått att få tag på. Under 2019 har en ny arbetsgrupp jobbat med matmäklare och sett över processen för att få tag på verksamhetsutövarna och att fler kontroller ska utföras. Gruppen kommer att fortsätta under 2020 med nya arbetsrutiner.

Under 2019 har Årstagruppen haft en samverkan med arbetsmiljöverket, skatteverket och polisen och har under sex tillfällen haft gemensamma samverkanskontroller. Antingen har inspektörer gått tillsammans med övriga myndigheter och kontrollerat samma verksamheter eller bara varit i området Årsta partihallar samtidigt men kontrollerat olika verksamheter. Alla kontroller i området Årsta Partihallar är genomförda. Samverkan mellan myndigheter fortsätter även under 2020 och då kan andra distrikt i Stockholm också bli berörda.

Ungefär 60 grossister och 30 matmäklare har upphört, ytterligare några kommer sannolikt försvinna under året. Något fler verksamheter, 70 grossister och 50 matmäklare har registrerats under 2019.

Flera grossister har blivit sanktionerade under 2019, bland annat mot brister i spårbarhet, information, ommärkning och ompackning av produkter samt skadedjursproblem i form av råttor som bott på lager och gnagt hål på förpackningar.

Kontrollens fokus och utfall

Indikatorn *spårbart kött* har kontrollerats under året på 9 grossister, 1 har haft avvikelse där avvikelsen inte är åtgärdad men ärendet är fortfarande pågående så vi bedömer att den är åtgärdad inom kort.

Dricksvatten

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal planerade kontroller</i>	5	3
<i>Totalt antal kontroller</i>	-	5

De få dricksvattenanläggningarna i Stockholms stad har kontrollerats enligt plan, utan större avvikelser. Kontrollerna har omfattat bland annat lokaler och utrustning, rengöring, personalhygien och egenkontroll. Samtliga kontroller har varit utan avvikelse.

Restaurang och café

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal planerade kontroller</i>	4650	3737
<i>Totalt antal kontroller</i>	-	4935

Sedan många år och så även 2019 har kontroller genomförts i samarbete med tillståndsmyndigheten, skatteverket och polisen. Dessa kontrollinsatser har skett 6 gånger under året och i olika delar av Stockholm. Inför 2020 är 8 tillfällen planerade. Under denna rubrik har vi även våra mobila verksamheter 170 stycken båtar, food trucks och knallar dessa objekt kan vara svåra att nå och många avregistrerar sina verksamheter under året. 29 stycken är överförda till 2020.

Kontrollens fokus och utfall

På restaurangerna kontrolleras indikatorerna för *säker nedkylning*, *sann information* och *spårbart kött*. Under våren har ett länsgemensamt projekt med fokus på sann information genomförts. Projektet visade att flera verksamheter har brister gällande skyddade beteckningar. Det vanligaste är att man inte känner till att vissa produkter är namnskyddade. Det har även genomförts ett spårbarhetsblock på små restauranger under hösten med ett gott resultat.

Andelen avvikelser minskar vilket är mycket positivt om det håller i sig.

Butik och detaljhandel

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal planerade kontroller</i>	902	862
<i>Totalt antal kontroller</i>	-	1299

Kontrollens fokus och utfall

För butiker är indikatorn *spårbart kött* aktuell. Under första halvåret har 77 kontroller genomförts där spårbarhet kött har kontrollerats i butiksledet. Av dessa konstaterades brister vid två kontroller och en är hittills åtgärdad. Det genomfördes ett ingrediensblock, på butiker som hade tillverkning, där det kontrollerades att ingrediensförteckningen stämde överens med det som presenterades i märkningen. Av de kontrollerade hade 84% brister varav 6 stycken ledde till extrakontroll eftersom de hade brister på information om allergener.

Skola och omsorg

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal planerade kontroller</i>	1091	989
<i>Totalt antal kontroller</i>	-	1142

Alla verksamheter har fått minst en kontroll under 2019.
80 verksamheter har registrerats under året och 40 har avregistrerats.



Kontrollens fokus och utfall

Indikator för *allergikost*: Vid ca 850 kontroller har indikatorn allergikost kontrollerats. På 27 st eller 3 % av kontrollerna har allergikosthanteringen bedömts som otillfredsställande. Av dessa 27 är det endast på en anläggning avvikelserna inte åtgärdats.

Kosttillskott och hälsokost

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal planerade kontroller</i>	214	178
<i>Totalt antal kontroller</i>	-	208

Området skiljer sig mycket från övriga delar av livsmedelskontrollen när det gäller både lagstiftning och kontrollmetodik och kräver därför specialistkompetens.

Av de planerade kontrollerna blev 5 överförda till 2020, 12 stycken upphörde under året och 33 stycken anmälde en ny registrering. Under 2019 fattades beslut om 10 föreläggande/förbud.

Kontrollens fokus

Fokus har legat på medicinska påståenden, hälsopåståenden och nya livsmedel.

Lager, transport och övrigt

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal planerade kontroller</i>	15	11
<i>Totalt antal kontroller</i>	-	16

Totalt 25 anläggningar var vid årets början klassade som lager, transport eller övrigt. Det rör sig om företag som inte köper eller säljer livsmedel men hanterar andra företagens produkter till exempel genom att förvara, transportera eller bjuda på dem.

Kontroll av nyregistrerade anläggningar

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal nyregistrerade anläggningar</i>	1200	1275
<i>Antal kontroller</i>	1000	970

Målet är att kontrollera nya livsmedelsanläggningar inom två månader efter att verksamheten startat. Att kontrollerade anläggningar är färre än antalet nyregistreringar beror dels på att kontrollen inte görs när vi vet att det är samma personal och samma verksamhet i lokalen, endast nytt bolag; dels på att ett flertal verksamheter har anmält registrering, men har inte startat sin verksamhet. Dessutom görs inte alltid kontroll av korttidsverksamheter och evenemang.

Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

	<i>Förväntat utfall</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal uppföljande kontroller</i>	1200	966
<i>Andel kontroller som kräver extra kontroll</i>	10-12 %	13 %
<i>Antal beslut om föreläggande, förbud eller omhändertagande</i>	100	131

Att följa upp att avvikelser blir åtgärdade är helt avgörande för en myndighet som bedriver livsmedelskontroll. Oftast räcker det med att påtala avvikelsen för företagaren. Att rättelse gjorts kan följas upp vid nästa planerade kontroll. Andra gånger krävs en extra kontroll för att följa upp att bristerna rättats till, och ibland är det nödvändigt med sanktioner. Alla sanktioner rapporteras till nämnden regelbundet.

Kontroll och handläggning i utredningsärenden

Utredningsärenden är händelsestyrda och därför beroende av omvärlden, men tillgängligheten för kontakt med livsmedelskontrollen är också av betydelse för hur många ärenden som kommer in.

Avdelningen kan konstatera att såväl misstänkta matförgiftningar och klagomål som RASFF ökar i antal och tar allt mer tid i anspråk.

Misstänkta matförgiftningar

	<i>Förväntat /mål</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal ärenden</i>	800	1123
<i>Andel ärenden där handläggning påbörjats senast dagen efter att anmälan inkom</i>	80 %	86 %*

*98 % om man räknar arbetsdagar

Klagomål och information om avvikelser

	<i>Förväntat/ mål</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal ärenden</i>	1000	1087

Antalet ärenden rörande utredning av information om avvikelser fortsätter öka. I de fall som utredning av klagomålet inte startas följs uppgifterna som inkommit normalt upp i ordinarie kontroll eller i ett annat pågående kontrollärende. Ungefär en tredjedel av ärendena följs dock inte upp alls, oftast beroende på att det som klagomålet gäller inte är en avvikelse enligt livsmedelslagstiftningen.

Under 2019 har sanktionsavgifter införts för verksamheter som startar utan att vara registrerade. Dessa ärenden innebär mycket administration som inte kan finansieras med avgifter.

RASFF

	<i>Förväntat</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal ärenden</i>	120	122

RASFF är namnet på ett system för att vidarebefordra larm om osäkra livsmedel mellan kontrollmyndigheter i EU. De kommunala kontrollmyndigheterna har fått tillgång till det webb-baserade systemet för att skapa ärenden. Detta har medfört att antalet ärenden har ökat.

Uppföljning och utvärdering av kontrollen

Internrevisioner och revisionsutbyte

För uppföljning av verksamhetens kvalitet har avdelningen en kvalitetssäkringsgrupp som löpande arbetar med att säkerställa att rutiner för arbetet finns, är kända av alla

medarbetare och följs i det dagliga arbetet. Kvalitetssäkringsgruppen genomför internrevisioner varje år, både av den egna verksamheten och i utbyte med andra myndigheter. Under 2019 har rutinerna för sanktioner och planering av kontroll reviderats. Revisionerna visar att vi har väl fungerande rutiner, men att mindre förbättringsmöjligheter finns.