

Utlåtande 2004:146 RVIII (Dnr 332-441/2001)

Kvalitetsmärkning av Stockholms restauranger

Motion av Christopher Ödmann (mp) (2001:20)

Kommunstyrelsen föreslår kommunfullmäktige besluta följande

1. Stockholms stads invånare och besökare informeras genom konsumentförvaltningens och miljöförvaltningens hemsidor om de restauranger som blivit godkända vid miljöförvaltningens kontroller.
2. Vid en eventuell framtida lagändring som möjliggör att all information får läggas ut, även om de restauranger som inte blivit godkända, fattas beslut om detta av miljö- och hälsoskyddsnämnden.
3. Miljö- och hälsoskyddsnämnden uppmanas att i samarbete med konsumentnämnden utarbeta ett utlåningssystem med skyltar avsedda för restauranger med godkända resultat.
4. Konsumentnämnden uppmanas att i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden agera för att få till stånd märkning i samråd med berörda parter. Märkningen kan omfatta t ex ursprungsdata, miljö- och nyttighetsaspekter.
5. Motionen i övrigt anses besvarad med vad föredragande borgarråd anför.

Föredragande borgarrådet Viviann Gunnarsson anför följande.

Bakgrund

Christopher Ödmann (mp) har föreslagit en kvalitetsmärkning av Stockholms restauranger.

I motionen föreslås att:

- Stockholms restauranger erbjuds ingå i kvalitetsmärkningssystem
- en enhetlig miljöcertifiering av Stockholms restauranger tas fram
- kortare utbildningar för livsmedelshantering tas fram i samarbete mellan staden och olika restaurangskolor för de som startar och har startat mindre matställen och restauranger i staden.

Remisser

Motionen har remitterats till miljö- och hälsoskyddsnämnden, näringslivsnämnden, konsumentnämnden och stadsledningskontoret.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har avstyrkt motionen. Miljöförvaltningen delar nämndens åsikt men framför att såväl miljöcertifiering som kvalitetsmärkning kan vara bra redskap för att få restauratörer intresserade av dessa frågor – om frågorna hanteras av branschorganisationer.

Näringslivsnämnden hänvisar till kontorets förslag där man anser att ytterligare kvalitetssystem troligen bara skulle förstärka krögarnas och allmänhetens förvirring.

Konsumentnämnden tillstyrker motionen och menar att erbjudande till stadens restauranger om en kvalitetsmärkning skulle bidra till höjd matkvalitet, minskat antal människor som insjuknar och även bli ett argument i marknadsföringen av Stockholm.

Stadsledningskontoret anser att den så kallade egenkontrollen är tillräcklig. Man anser att utbildning är mycket viktig men bör ske genom restaurangbranschens försorg.

Mina synpunkter

Motionen har nu ett antal år på nacken men frågorna den tar upp är fortfarande i högsta grad aktuella. Som konsument i Stockholm är det viktigt att få del av de inspektioner som stadens tillsynsmyndigheter gör. Ur konsumentens och restaurangbesökarens perspektiv är det av stort intresse att kunna hitta lättillgänglig information om vilka restauranger som fått godkänt vid miljöförvaltningens kontroller. Rapporterna från miljöförvaltningen om bristande hygien i samband med hanteringen av restaurangmat stämmer till eftertanke och medvetenheten om detta har nu ökat. Insikten att det inte enbart går att lita till egenkontrollen har växt. Därmed finns det nu en majoritet som är positiv till att konsumenterna får ta del av den information som miljöförvaltningen får genom sina kontroller. Att sådan information görs lättillgänglig via Internet är

ett effektivt sätt att uppmuntra skötsamma livsmedelsföretag och ge större öppenhet för tillsynsarbetet.

Livsmedelsverket har utarbetat ett förslag som ska möjliggöra för publicering av tillsynsresultat på Internet för förhållanden av allmänt intresse som rör människors hälsa och redlighet i handeln. För att även negativ information om restauranger, vilken självklart är av intresse för den enskilde, ska kunna redovisas öppet måste ett undantag göras från förbudet i §33 Personuppgiftslagen. Detta förslag är nu ute på remiss och har besvarats genom miljö- och hälsoskyddsnämnden. I avvaktan på denna förändring anser jag att Stockholm tillsvidare ska offentliggöra godkända kontrollresultat. Så snart möjligheten ges att publicera alla resultat kan miljö- och hälsoskyddsnämnden fatta beslut om detta.

Att på detta sätt erbjuda stadens restauranger en kvalitetsmärkning skulle kunna bidra till höjd matkvalitet, minskat antal människor som insjuknar i olika matförgiftningar i samband med besök på stadens restauranger och även kunna bli ett argument i den internationella marknadsföringen av Stockholm.

Jag föreslår att miljö- och hälsoskyddsnämnden i samarbete med konsumentnämnden tar fram ett utlåningssystem med ”glada gubbar”, d v s skyltar som visar att restaurangen har blivit godkänd vid inspektion av miljöförvaltningen. Sådana system finns redan i Helsingborg och Malmö.

Men kunderna efterfrågar idag mer än grundkravet att maten bara ska vara riskfri att äta. Många är intresserade av råvarornas ursprung. Miljöaspekter såväl som nyttighetsaspekten vägs in i konsumentens val. Det är dags att på allvar fundera även på sådana märkningssystem. Detta skulle självklart gynna de restaurangägare som värnar om kvalitet och hållbar utveckling och som vill marknadsföra sin miljöprofil på ett bättre sätt än de kan göra idag. Exakt hur en liknande märkning ska se ut måste diskuteras fram med berörda parter. Konsumentnämnden uppmanas därför att hålla i detta arbete och driva frågan framåt. SHR (Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare) med flera kommer självklart att vara viktiga diskussionsparter i det kommande arbetet.

Motionen tar även upp frågan om utbildning för personal som hanterar livsmedel. Genom ett initiativ från Stockholms stad är denna fråga redan aktualiserad, och en skrivelse från staden bereds nu på regeringsnivå.

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarråden *Kristina Axén Olin* och *Sten Nordin* (båda m) enligt följande.

Vi föreslår kommunstyrelsen föreslå kommunfullmäktige besluta följande

1. Miljö- och hälsoskyddsnämnden ges i uppdrag att offentliggöra protokollen från livsmedelskontrollerna på relevanta hemsidor.
2. Motionen i övrigt anses besvarad.
3. Därutöver anføres följande.

Livsmedelskontroll är en viktig del i miljöförvaltningens arbete och ska därför prioriteras.

Motionen, och borgarrådets förslag till beslut, föreslår att stadens insatser utvidgas så att restauranger som blir godkända ska publiceras på någon av stadens hemsidor. Mer naturligt vore att protokollen blir offentliga, gärna via hemsidan, så att stockholmarna kan ta del av vilka restauranger som ej blivit godkända samt varför. Datainspektionen har också efter det att motionen skrevs öppnat för att ett sådant förfarande kan vara möjligt.

Det nuvarande förslaget öppnar för ett politiskt godtycke och ett i den delen helt onödigt kommunalt engagemang. Det finns fungerande konsumentupplysning om Stockholms krogar genom tidningar och andra medier. Stockholms krogar recenseras och granskas kontinuerligt av olika medier och ihop stadens kontrollinsatser utgör det ett fullgott skydd för konsumenterna. Vad som saknas är möjligen besked från Stockholms stads miljö- och hälsoskyddsnämnd kring vilka restauranger som ej blivit godkända eller fått anmärkningar av någon anledning. Sådan information blir dock inte tillgänglig genom föredragande borgarråds förslag.

Kommunstyrelsen delar borgarrådsberedningens uppfattning och föreslår kommunfullmäktige besluta följande

1. Stockholms stads invånare och besökare informeras genom konsumentförvaltningens och miljöförvaltningens hemsidor om de restauranger som blivit godkända vid miljöförvaltningens kontroller.
2. Vid en eventuell framtida lagändring som möjliggör att all information får läggas ut, även om de restauranger som inte blivit godkända, fattas beslut om detta av miljö- och hälsoskyddsnämnden.
3. Miljö- och hälsoskyddsnämnden uppmanas att i samarbete med konsumentnämnden utarbeta ett utlåningssystem med skyltar avsedda för restauranger med godkända resultat.
4. Konsumentnämnden uppmanas att i samarbete med miljö- och hälsoskyddsnämnden agera för att få till stånd märkning i samråd med berörda parter. Märkningen kan omfatta t ex ursprungsdata, miljö- och nyttighetsaspekter.

5. Motionen i övrigt anses besvarad med vad föredragande borgarråd anför.

Stockholm den 6 oktober 2004

På kommunstyrelsens vägnar:
ANNIKA BILLSTRÖM

Viviann Gunnarsson

Kerstin Tillkvist

Reservation anfördes av *Kristina Axén Olin*, *Sten Nordin* och *Kristina Alven-dal* (alla m), *Lotta Edholm* och *Ann-Katrin Åslund* (båda fp) och *Ewa Samuelsson* (kd) med hänvisning till reservationen av (m) i borgarrådsberedningen.

Särskilt uttalande gjordes av *Lotta Edholm* och *Ann-Katrin Åslund* (båda fp) och *Ewa Samuelsson* (kd) enligt följande.

Staden bör medverka i att ett system kommer till stånd som underlättar för medborgarna att dels ta del av information om livsmedelsgranskning, men också möjliggöra ett system som visar direkt i entrén om och när restaurangen har inspekterats och att dess personal har det "livsmedelskörkort" som staden strävar efter att införa.

ÄRENDET

Christopher Ödmann (mp) har i en motion föreslagit en kvalitetsmärkning av Stockholms restauranger, *bilaga*.

Han föreslår att Stockholms restauranger erbjuds ingå i kvalitetsmärknings-system, en enhetlig miljöcertifiering av Stockholms restauranger tas fram och att utbildningar för livsmedelshantering genomförs i samarbete mellan staden och olika restaurangskolor.

REMISSER

Motionen har remitterats till miljö- och hälsoskyddsnämnden, näringslivs-nämnden, konsumentnämnden och stadsledningskontoret.

Konsumentnämnden beslöt den 22 januari 2004 att

1. tillstyrka motionen
2. föreslå kommunfullmäktige att konsumentnämnden ges i uppdrag att på hemsidan informera kommuninnevånarna om "godkända" restauranger
3. därutöver anföra följande.

Att öka kvalitén på maten genom att erbjuda stadens restauranger en kvalitetsmärkning skulle kunna bidra till höjd matkvalitet, minskat antal människor som insjuknar i olika matförgiftningar i samband med besök på stadens restauranger och även kunna bli ett argument i den internationella marknadsföringen av Stockholm. Ur konsumentens d v s restaurangbesökarens perspektiv är det av stort intresse att kunna hitta information, lämpligtvis via konsumentnämndens hemsida, om vilka restauranger som fått godkänt vid Miljöförvaltningens kontroller. Kalmar använder sig som första kommun av detta arbetssätt och det är viktigt att följa effekterna av Kalmars åtgärder.

En enhetlig kvalitetsmärkning av Stockholms restauranger skulle också kunna gynna de restaurangägare som värnar om kvalitet och hållbar utveckling och som vill marknadsföra sin miljöprofil på ett bättre sätt än de kan göra idag.

Rapporterna från Miljöförvaltningen om bristande hygien i samband med hanteringen av restaurangmat stämmer till eftertanke. För att ett kvalitetssystem ska kunna fungera på bästa sätt, krävs regelbundna kontroller från Miljöförvaltningen.

Som konsument i Stockholm är det viktigt att få del av de inspektioner som stadens tillsynsmyndigheter gör. Nämnden anser därför att dessa inspektioners

rapporter görs offentliga och tillgängliga för allmänheten. Gärna liknande modell som i Danmark och i Kalmar.

Reservation anfördes av *Sofia Arkelsten* (m) som yrkade att nämnden skulle besluta enligt följande

1. Att avslå motionen.
2. Att därutöver anförda följande:

En kvalitetsmärkning av Stockholms restauranger är inte och ska inte vara Konsumentnämndens ansvar. I dag är det Miljö- och hälsoskyddsnämnden som har ansvaret för att se till att restaurangerna klarar de lagstadgade säkerhets och hygienkraven. Även i framtiden kommer tillsynsansvaret ligga på den förvaltningen. Konsumentnämnden bör i allmänhet inte lägga sig i andra förvaltnings och nämnders ansvarsområden.

Dessutom skulle motionens genomförande skapa en subjektiv kvalitetsmärkning som öppnar för ett oacceptabelt politiskt godtycke. Vår utgångspunkt är att konsumenterna själva är kapabla att fatta beslut om sina restaurangbesök och att majoritetens politiker inte ska försöka styra detta.

Vi har självklart ingenting emot i sak att branschen själv ställer upp riktlinjer och krav och på så sätt skapar en egen kvalitetsmärkning. Detta arbete pågår redan inom SHR. Men att instifta en politisk kvalitetsmärkning är inte stadens ansvar.

Konsumentförvaltningens tjänsteutlåtande den 11 december 2003 har i huvudsak följande lydelse.

Bakgrund

Kvalitetsmärkning av restauranger innehåller flera olika delar. Säkerhetsaspekten, - klarar restaurangen miljö- och hälsoskyddsförvaltningens inspektioner? Kvalitetsaspekten - t ex varifrån kommer köttet, är råvarorna producerade på ett ur miljösynpunkt hållbart sätt? Det etiska perspektivet – använder restaurangen "rättvisemärkta" råvaror (kaffe, thé, choklad etc)?

När det gäller kvalitetsmärkning av livsmedel är vi i Sverige ett av de länder inom EU som mest efterfrågar olika märkningssystem. I slutet av 1990-talet genomförde Kommissionen en attitydundersökning i samtliga medlemsländer om livsmedelsmärkning och intresset visade sig vara högt här. Dock är inte alltid intresset lika med vilja och möjlighet att betala extra för kvalitetsmärkta produkter. Därför behövs information och opinionsbildning kring dessa frågor. Mer kvalitetsmedvetna konsumenter tjänar både samhället och de kvalitetsinriktade företagen på.

Matförgiftningar orsakar samhället stora kostnader och enskilda individer drabbas både av det otrevliga sjukdomsförloppet och den ekonomiska förlusten vid sjukskrivning. Livsmedelsverket genomförde en studie om problemet med matförgiftningar i

Uppsala kommun 1998-99 och den visade att omkring 4%, eller 7 000 personer, matförgiftas där varje år. Varje matförgiftning kostade samhället 2 164 kronor, vilket betyder att den totala kostnaden för Uppsala kommun beräknades till 15.2 miljoner kronor. Om resultaten för Uppsala kommun är representativa för hela Sverige skulle det betyda att omkring 338 000 människor matförgiftas varje år och att detta kostar samhället cirka 731 miljoner kronor. (Uppgifterna hämtade från Livsmedelsverkets hemsida.)

Kalmar kommun informerar sen ett drygt år tillbaka allmänheten via sin hemsida om vilka näringsställen (restauranger, kaféer, gatukök, skolkök) som är godkända enligt de senaste inspektionerna. Enligt Mikael Suni, som arbetar med livsmedelstillsyn på Kalmar kommun, har bristerna i hygien minskat och intresset från näringsidkarna ökat, när det gäller livsmedelskontrollen. Nytt i deras kontrollsystem är att inspektörerna matar in alla uppgifter i en handdator direkt ute på "fältet" och tar fram ett inspektionskontroll som restaurang-/affärsägaren omedelbart får skriva på. Dessutom informeras näringsidkarna i förväg om vad inspektionen i stora drag kommer att innehålla – dock sägs inget om när den kommer att ske. En utvärdering av publiceringen på nätet blir förmodligen klar i maj.

I Danmark informeras allmänheten om livsmedelsbutiken eller restaurangen sköter sig när det gäller hygien med ett märkningssystem med glad och ledsen gubbe. Symbolerna ska finnas tydligt anslagna i affären/restaurangen.

I USA publicerar livsmedelsverket FDA rapporter från livsmedelsinspektionen på sin hemsida (uppgifter från DN). I Tyskland arbetar konsumentministern med ett förslag om att miljöförvaltningarna ska lägga ut sina rapporter på Internet (uppgifter från DN).

Förvaltningens förslag

Konsumentförvaltningen föreslår att nämnden tillstyrker motionen om kvalitetsmärkning av Stockholms restauranger.

Näringslivsnämnden beslöt den 12 juni 2001 att godkänna näringslivskontorets tjänsteutlåtande

Ersättaryttrande gjordes av *Christopher Ödmann* (mp) enligt följande.

Om jag hade haft yrkanderätt hade jag föreslagit nämnden besluta att

1. tillstyrka motionen
2. ge förvaltningen i uppdrag att ta fram ett förslag på marknadsföring av Stockholms restauranger i linje med motionens förslag på kvalitetsmärkning
3. anföra följande:

Matkvalitet har blivit ett konkurrensmedel idag. Eftersom många människor ställer allt högre krav på den mat de äter är det viktigt att restaurangnäringen och stadens politi-

ker inser behovet av säkrare mat. Det är också viktigt att inse att matkvalitén kan bli en avgörande konkurrensfördel för Stockholm i den internationella konkurrensen om turister och konferensbesökare. Staden bör därför tillsammans med restaurangorganisationerna ta fram ett förslag på marknadsföring som är i linje med motionens förslag om att erbjuda restauranger att ingå i ett kvalitetsmärkningssystem.

Andra städer i Europa har insett att allt fler besökare ställer allt högre krav på mat och matkvalitet. Detta har gjort att förslag tas fram så att restaurangerna kan marknadsföra sig bättre. Det hjälper ju inte att vara en seriös restaurangägare med hög kvalitet om ingen vet om det. Här skulle Stockholms stad kunna bidra bl.a. via Näringslivsförvaltningen och Miljö- och hälsoskyddsförvaltningens kunskaper till gagn för både besöksnäring och människors hälsa.

Näringslivskontorets tjänsteutlåtande den 5 juni 2001 har i huvudsak följande lydelse.

Sammanfattning

Motionärens förslag som rör hur livsmedelshanteringen kan förbättras är intressanta, men det finns en lagstiftning som till fullo reglerar hur restauranger ska hantera livsmedel. Därför skulle ett ytterligare kvalitetssystem troligen bara förstärka krögarnas och allmänhetens förvirring. Många anser att systemen är för många redan idag (idag finns bl a KRAV, Svanen, EMAS, ISO mm, mm, mm).

Bakgrund

Enligt motionären finns det anledning att tro att skillnader i kvalitet på Stockholms restaurangers mat är minst lika stor som bland livsmedel i affärer. Vissa restaurangägare är särskilt noga och arbetar hårt med kvalitet, medan andra inte högprioriterar detta. Idag finns inte i praktiken några incitament för att öka kvalitén på maten. Detta gör att de som lägger ner tid och pengar på kvalitet missgynnas.

Att öka kvalitén på maten genom att erbjuda olika typer av kvalitetsmärkning skulle kunna bidra till ökad valfrihet och ökad trygghet för människor som besöker Stockholms restauranger.

Förvaltningens synpunkter

Miljöförvaltningen har en viktig roll i utvecklingen av restaurangnäringen. Förvaltningen arbetar med att säkerställa god kvalitet på det vi äter. De har tillsynen över både kaféet och restaurangen och de kontrollerar att maten som serveras inte är otjänlig, att vattnet är bra och att livsmedlen uppfyller föreskriven standard. Den centrala tillsynsmyndigheten, som tar fram de föreskrifter som gäller, är Livsmedelsverket.

Det är näringslivskontorets bedömning att motionärens förslag till en förbättrad livsmedelshantering är intressanta, men att det finns en lagstiftning som till fullo regle-

rar hur restauranger ska hantera livsmedel genom egentillsyn.¹ Därför fyller ytterligare åtgärder ingen funktion.

Motionären föreslår att staden vidtar följande åtgärder:

1. Stockholms restauranger erbjuds ingå i kvalitetsmärkningssystem.
2. Miljöcertifiering av Stockholms restauranger.
3. Kortare utbildning för livsmedelshantering tas fram i samarbete mellan staden och restaurangskolor för de som startar eller har startat mindre matställen och restauranger i staden.

Vad gäller det första förslaget så ska varje restaurang - enligt livsmedelslagen - ha ett fungerande kontrollsystem där egentillsyn ingår. Därutöver finns medias restaurangtester som poängbedömer krogar enligt diverse kriterier som exempelvis matens kvalitet eller toaletternas standard. Ett ytterligare kvalitetsmärkningssystem fyller således ingen funktion. Angående förslag två kan enskilda restauranger välja att enbart använda KRAV-odlade råvaror. Restauranger kan också certifiera sig. Därmed blir en ytterligare certifiering onödig. Vad gäller motionärens sista förslag så finns det redan idag konsulter som erbjuder kurser i livsmedelshantering. Miljöförvaltningen har också - i några fall där livsmedelshanteringen varit osedvanligt dålig - ålagt restauranger att skicka personalen på sådana kurser.

Vidare meddelar Sveriges Hotell- och Restaurangföretagare (SHR) att intresset och medvetenheten kring miljöfrågor bland hotell- och restaurangföretagare växer stadigt. SHR arbetar på flera håll för att förutsättningarna för miljöarbetet i branschen ska förbättras. Bl a ger SHR ut en miljöarbetsbok för att branschen ska komma igång med det praktiska miljöarbetet. SHR har också ett dataprogram med miljönyckeltal, som gör det möjligt för restauranger att följa det egna miljöarbetet.

Sammanfattningsvis anser kontoret att det inte finns behov av fler kvalitetssystem. Ytterligare kvalitetssystem och miljöcertifieringar skulle bara förstärka krögarnas och allmänhetens förvirring. Många anser att systemen är för många redan idag (idag finns bl a KRAV, Svanen, EMAS, ISO och utländska märkningar som exempelvis tyska Die Grüne Punkte mm, mm, mm). Utöver detta finns det en fungerande tillsyn som bedrivs genom regelbundna kontroller av miljöförvaltningen.

¹ Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skall identifiera de steg i verksamheten som är kritiska från livsmedelshygienisk synpunkt och tillämpa erforderliga säkerhetsförfaranden för att eliminera eventuella risker. Detta förebyggande arbete skall ha sin utgångspunkt i följande principer:

- identifiering av de led i hanteringen där livsmedelshygieniska risker kan uppstå och en värdering av dessa risker,
- bedömning av vilka av dessa led som kan styras (*kritiska styrpunkter*), så att tänkbara risker kan elimineras eller reduceras,
- effektiv övervakning vid dessa kritiska styrpunkter.
- fastställande av åtgärdsgränser vid de kritiska styrpunkterna och vilka åtgärder som skall vidtas om avvikelser konstateras.

En översyn skall fortlöpande ske av tänkbara livsmedelshygieniska risker, kritiska styrpunkter och övervakningen vid dessa punkter. Sådan översyn skall också göras när verksamheten ändras (1990:10 Livsmedelstillsyn mm).

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslöt den 12 juni 2001 att avstyrka förslagen i motionen.

Reservation anfördes av *Yildiz Kafkas* (mp) som yrkade att nämnden skulle besluta att

1. tillstyrka motionen
2. därutöver anföra följande

Såsom miljöförvaltningen påpekar fungerar egenkontrollen på stadens restauranger i många fall dåligt. För att kunder ska kunna känna sig trygga vid restaurangbesök måste därför tillsynen förbättras. Införandet av ett certifieringssystem där godkända restauranger erhåller ett bevis på hög kvalitet skulle underlätta för såväl kunder som restaurangägare.

Miljöförvaltningens förslag om att liknande kvalitetsmärkningar och miljömärkningar bör hanteras av branschorganisationer ser Miljöpartiet positivt på.

Miljöförvaltningens tjänsteutlåtande den 7 maj 2001 har i huvudsak följande lydelse.

Bakgrund

Allmänt

Kvalitetsmärkning

Livsmedelskvalitet är ett omfattande begrepp. För vissa kan livsmedelskvalitet innebära t ex att livsmedel är svenskproducerade, för andra att maten är näringsmässigt väl sammansatt. Att hantera livsmedel på rätt sätt hela vägen från jord till bord innebär bl.a. att undvika skadliga mikroorganismer, kemiska föroreningar och allergener.

I Sverige finns en lagstadgad skyldighet för alla livsmedelsföretag att utöva kontroll över sin *egen* verksamhet för att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten. I livsmedelsverkets författningar används uttrycket egentillsyn. Egentillsynen ska fungera som ett verktyg för företagen så att livsmedel hanteras på rätt sätt och att säkra livsmedel erhålls.

Den som yrkesmässigt bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras, är skyldig att utöva egentillsyn, som är anpassad efter verksamhetens omfattning och art. Dokumenterad egentillsyn ska bedrivas i enlighet med SLV FS 1990:10 med ändringar införda i SLV FS 1996:15.

Efter inträdet i EU har kraven på egentillsynen skärpts, då egentillsynen sedan 1996 ska baseras på HACCP-principerna (Hazard Analysis Critical Control Point) d v s riskanalys och kritiska styrpunkter (SLV FS 1996:15). En kritisk styrpunkt definieras

som ett steg i livsmedelshanteringen som måste vara under kontroll för att inte konsumenterna ska komma till skada av någon hälsofara i maten.

Lagtexten säger även att det är företagen som själva ska ta fram förslag till egenkontroll program som är anpassat till den verksamhet de bedriver. Förslaget ska sedan granskas och fastställas av tillsynsmyndigheten.

Miljöcertifiering

Restauranger som gärna vill vara föregångare vad gäller miljötänkande har i dag möjlighet att bli KRAV-auktoriserade, vilket även flera restauranger och storhushåll har genomfört. Auktorisering görs av KRAV- organisationen, men för att få använda sig av KRAV- märkning krävs det först och främst att livsmedelslokalen är godkänd av Miljö- och hälsoskyddsnämnden och att verksamheten har ett egenkontrollprogram samt miljöprogram och miljöpolicy.

Utbildning

Lagstiftningen säger att: *den som bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skall se till att de som hanterar livsmedel i verksamheten får handledning och instruktion eller utbildning i livsmedelshygien i rimlig proportion till det arbete de utför* (SLV FS 1996:37, 3a§).

Många missförstånd skulle elimineras om alla, innan de startar med en livsmedelsverksamhet, uppmanades att genomgå relevant utbildning i livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet.

Förvaltningens synpunkter

Förvaltningen anser att såväl miljöcertifiering som kvalitetsmärkning av restauranger kan vara bra redskap för att få restauratörer mer intresserade av såväl miljöfrågor som livsmedelskvalitet. För att vinna gehör för dylika märkningar bör de hanteras av branschorganisationer. Myndighetens roll är i första hand att kontrollera att livsmedelslagen efterlevs. Den tillsyn som Miljöförvaltningen bedriver idag lägger stor vikt vid att företagets egentillsyn ska fungera. Miljöförvaltningen kan konstatera att tillräcklig kompetens för att ta fram relevanta och kompletta egenkontrollprogram många gånger saknas på företagen. Den som bedriver verksamhet måste själv förstå sitt ansvar och se vikten av fungerande egenkontrollprogram.

Förvaltningen bistår med råd och anvisningar och i mån av resurser med specialinriktade utbildningar. Önskvärt är att respektive bransch samt restaurangskolorna medverkar till och utformar fortsatta utbildningar.

Sammanfattningsvis anser förvaltningen att allmänhetens kunskap och efterfrågan av miljö- och kvalitetsmärkt mat är den bästa påtryckaren för att åstadkomma förändringar i positiv riktning.

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande den 10 april 2001 har i huvudsak följande lydelse.

Sammanfattning

Christopher Ödmann har i en motion föreslagit att Stockholms restauranger ska erbjudas ingå i ett kvalitetsmärkningssystem, en enhetlig miljöcertifiering av Stockholms restauranger tas fram samt att kortare utbildningar för livsmedelshantering tas fram i samarbete mellan staden och olika restaurangskolor.

Stadsledningskontoret anser att den s k egenkontollen är tillräckligt för att få säkrare livsmedel, få bättre ekonomi och mer nöjda kunder. Det behövs inte någon ny typ av miljöcertifiering för Stockholms restauranger. Det räcker med certifiering genom ISO 1400 eller EMAS för att få mer miljövänlig verksamhet. Kontoret anser att utbildning om livsmedelshantering för restaurangägare och personal är mycket viktigt. Utbildningen bör dock ske genom restaurangbranschens försorg.

Bakgrund

Miljö- och hälsoskyddsnämnden ansvarar för tillsynen av de cirka 5.500 livsmedelslokaler som finns i Stockholm. Nämnden gör oanmälda inspektioner för att bl.a. kontrollera att hanteringen i lokalerna är tillfredsställande och att det är rent och fräscht så att kunden kan känna sig säker. Rådgivning till verksamhetsinnehavare är också en viktig uppgift.

Alla typer av livsmedelsverksamheter är skyldiga att utöva s k egenkontroll. Genom att själv kontrollera verksamheten kan ägaren få säkrare livsmedel, minska svinnet, få bättre ekonomi och mer nöjda kunder. Alla verksamhetsinnehavare är även skyldiga att se till att personalen får utbildning i bl.a. hygien under året.

Stadsledningskontorets synpunkter

Kvalitetsmärkning

Stadsledningskontoret anser att Stockholm inte behöver ett system för kvalitetsmärkning av restauranger, för att få ökad kvalitet på maten. Den s k egenkontrollen är tillräcklig för att uppnå god kvalitet. Egenkontrollen baseras på den internationella HACCP-metoden, där de grundläggande principerna är det egna produktansvaret, produkternas spårbarhet samt iakttagandet av god tillverkningssed och kontroll av kritiska punkter.

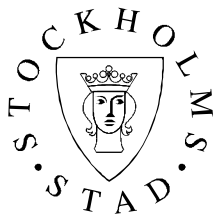
Resultat från uppföljningar har visat att många restauranger inte har egenkontroll över sin verksamhet. Detta har i sin tur lett till bl a sämre hygien i verksamhetslokaler. Det är därför viktigt att egenkontrollen genomförs och upprätthålls i alla restauranger.

Miljöcertifiering

Kontoret anser att det är tillräckligt med miljöcertifiering via ISO 14001 och EMAS. Dessa system är väl inarbetade och internationellt kända. En ny typ av miljöcertifiering skulle inte underlätta marknadsföringen för restaurangerna i Stockholm.

Utbildning

Kontoret anser att utbildning om livsmedelshantering för bl a restaurangägare och personal är mycket viktigt. Alla verksamhetsinnehavare är skyldiga att se till att personalen får utbildning i detta. Vid inspektioner har det visat sig att utbildningen kan vara bristfälligt. Kontoret anser dock inte att staden ska ombesörja en sådan utbildning, detta är restaurangbranschens ansvar.



KOMMUNFULLMÄKTIGE

Motioner

2001:20

2001:20

Motion av Christopher Ödmann (mp) om kvalitetsmärkning av Stockholms restauranger

Mat och matkvalitet blir alltmer betydelsefullt för alltfler människor i takt med att allvarlig kritik riktas mot hur djur och livsmedel behandlas. Sådant som ursprungsmärkning, svenskproducerat, kravmärkning m.m. har blivit allt viktigare för människor när de ska välja livsmedel.

Det finns anledning att tro att skillnader i kvalitet på maten bland Stockholms restauranger är minst lika stor som bland livsmedlen i affärerna. Vissa restaurangägare är säkerligen noga och arbetar hårt med kvalitet, medan andra inte högprioriterar detta. Idag finns inte i praktiken några incitament för att öka kvalitén på maten på Stockholms restauranger och andra matställen. Detta gör att de som lägger ner tid, pengar och energi på kvalitet i praktiken missgynnas.

Att öka kvaliteten på maten genom att erbjuda olika typer av kvalitetsmärkning för Stockholms restauranger skulle kunna bidra till ökad valfrihet och ökad trygghet för människor som besöker Stockholms restauranger.

En enhetlig miljöcertifiering av Stockholms restauranger borde också tas fram så att de restaurangägare som värnar om kvalitet och hållbar utveckling ytterligare kan marknadsföra sin miljöprofil på ett bättre sätt än idag.

Rapporterna från Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen om bristande hygien i samband med hanteringen av restaurangmat är allvarligt och måste åtgärdas. Människors känner obehag inför att inte veta att de restauranger de besöker i Stockholm har en hög kvalitet och hygien i sin livsmedelshantering.

Miljö och hälsoskyddsförvaltningen har här en mycket viktig roll och kommer att behöva ökade resurser för att kunna utöka kontrollerna i den omfattning som behövs. I framtiden kommer det troligen inte att bli färre kontroller utan det kommer att krävas fler och mer rigorösa kontroller utifrån de krav kunderna ställer.

Staden bör vidare undersöka möjligheter att tillsammans med t.ex. restaurangskolor verka för att erbjuda de som har startat och startar olika mindre matställen och restauranger i Stockholm och som inte har erforderlig kunskap om hur livsmedel bäst bör behandlas, utbildningar med speciell inriktning på hygien i samband med livsmedelshantering.

Detta sammantaget tror vi kan öka kvalitén, minska människors oro och därmed stärka Stockholms restaurangnäring till gagn för hälsa, trivsel och inte minst den för Stockholm viktiga besöksnäringen.

Med anledning av ovanstående föreslår jag att kommunfullmäktige beslutar att

1. Stockholms restauranger erbjuds ingå i kvalitetsmärkningssystem
2. en enhetlig miljöcertifiering av Stockholms restauranger tas fram
3. kortare utbildningar för livsmedelshantering tas fram i samarbete mellan staden och olika restaurangskolor för de som startar och har startat mindre matställen och restauranger i staden.

Stockholm den 16 mars 2001

Christopher Ödmann