



Miljöförvaltningen

Evenemang 2008

Livsmedelskontroll vid mässor, marknader och festivaler

En rapport från Miljöförvaltningen
Robert Wedin

November 2008

INNEHÅLL

Innehåll	3
I Bakgrund	4
2 Resultat	5
2.1 Gastro Nord	5
2.2 Smaka På Stockholm	5
2.3 Jazzfestivalen	5
2.4 Stockholm Pride 2008	6
2.5 Vegomässan	6
2.6 Serveras mäsas i Kista	6
2.7 Korttidstillstånd 2008	7
2.8 Övriga evenemang	8
3 Diskussion och slutsats	9
Bilaga I	11
Bilaga 2	13

BAKGRUND

Enheten för storhushåll och evenemang på Miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll ansvarar för handläggning av ärenden som rör tillfällig livsmedelshantering i Stockholms stad och genomför inspektioner vid dessa. Vissa evenemang vänder sig till branschfolk medan andra vänder sig till allmänheten. De tillställningar som vänder sig till allmänheten kan dra till sig ett stort antal besökare varvid stora mängder livsmedel hanteras. Av naturliga skäl har de tillfälliga anläggningarna inte samma förutsättningar att hantera livsmedel som fasta anläggningar. Kraven från lagstiftningen på att producera säkra livsmedel är dock de samma vid både tillfälliga och permanenta anläggningar. Detta ställer krav på verksamhetsutövarna att liksom vid permanenta anläggningar planera för hur man genom egenkontroll kan uppnå målet – säkra livsmedel – även vid tillfälliga anläggningar.

Hittills under 2008 har 243 ärenden som initierats som ansökning/anmälan för korttidstillstånd handlagts. Ett antal av dessa har övergått till att bli ärenden för permanent ambulerande verksamhet. I något fall har anmälaren tagit tillbaka sin anmälan innan beslut om godkännande/registrering fattats. Inspektionstillfällena har begränsats till att i stort sett bara omfatta sådana där ett godkännande har utfärdats.

De flesta godkännanden som utfärdats under 2008 har hamnat i klassen mellanrisk och därmed har viss tid frigjorts för inspektion av anläggningen. Anledningen till att de flesta har hamnat i mellanrisk är att sökanden angivit hantering av råa animalier som på evenemangsplatsen endast ska genomgå den slutliga tillredningsfasen. Denna hantering har därför varit att jämföra med den hantering som sker på exempelvis snabbmatsrestauranger.

Med tanke på den tid det tar att handlägga en registrering, närmare 80 minuter, har ingen tid kunnat frigöras för inspektion även av tillfälliga anläggningar som endast har en registrering. Sådana anläggningar inspekteras därför endast efter klagomål, varvid anläggningen kan debiteras extraordinär kontrollavgift om klagomålet varit befogat.

Ny, uppdaterad information om tillfälliga livsmedelsverksamheter har lagts upp på Stockholms stads hemsida. Informationen gäller dels hur anmälnings- och ansökningsförfarandet går till och dels vilka regler som gäller för själva livsmedelshanteringen. En ny anmälnings-/ansökningsblanketten har tagits fram för just tillfällig livsmedelshantering och finns tillgänglig via hemsidan (**se bilaga 1**).

Efter möten med miljöförvaltningarna i Göteborg och Malmö för ökad samsyn vid handläggning av korttidstillstånd har Livsmedelskontrollen under våren utformat en kontrollrapport för tillfälliga verksamheter. Ett antal frågor har fått svarsalternativen Ja respektive Nej, där ett nej, innebär att en avvikelse har noterats och ska åtgärdas. Formuläret, som bygger på checklista för detaljhandeln version 2.0, har gjorts tillgänglig för verksamhetsutövaren innan evenemanget. Detta har givit verksamhetsutövaren en möjlighet att bilda sig en uppfattning om vilka punkter en kontroll kommer att omfatta. (**se bilaga 2**). Vid inspektionen har verksamhetsutövaren eller dennes ersättare fått underteckna ”kontrollrapporten” och fått originalet. Kopian har använts av inspektören för att följa upp avvikelsen. Då godtagbara åtgärder vidtagits har en ny kontrollrapport lämnats till verksamhetsutövaren där det framgår att inspektionen blivit godkänd.

RESULTAT

Gastro Nord

Inspektionerna vid Gastro Nord-mässan i Älvsjö genomfördes av två inspektörer. Till arrangemanget skrevs två godkännanden och 15 registreringar ut. Vid inspektionstillfället prioriterades utställare med oförpackade livsmedel. Många hade missat att ta med sig sina beslut om godkännande/registrering, de fick dagen på sig att faxa in sina godkännanden till kontoret. Sju av utställarna hade inte något beslut om registrering för den typ av verksamhet som bedrevs. Dessa fick lämna in anmälan om registrering på plats. Många av de sökande som skickat in anmälan/ansökan till Miljöförvaltningen innan mässan gjorde detta väldigt sent. Till stor del berodde detta enligt utställarna på att arrangören inte informerat i tid om att var och en själv måste anmäla om registrering.

Det samlade intrycket från mässan är att livsmedelshanteringen sköttes på ett bra sätt. Hos de flesta utställare fanns tillgång till nödvändig utrustning såsom vatten och förvaringsmöjligheter samt övervakningsutrustning i form av termometrar.

Smaka På Stockholm

Inför evenemanget ordnade arrangören en informationsträff till vilken Miljöförvaltningen inbjöds att delta. I samband med detta informerades verksamhetsutövarna om hur kontrollerna skulle komma att gå till. Deltagarna fick också ta del av den checklista/kontrollrapport som tagits fram för att användas vid kontrollbesöken.

Inspektionerna genomfördes av fyra inspektörer. Inga allvarligare avvikelser påträffades och där vi hade synpunkter på livsmedelshanteringen åtgärdades detta omedelbart. Arrangören visade på stor samarbetsvilja att lösa de små brister som fanns. Bland de avvikelser som ändå noterades kan nämnas olämpligt förpackningsmaterial, svårtillgänglig handtvätt samt brister i ordning och reda.

Inför evenemanget utfärdades nio godkännanden och tolv registreringar. Enligt arrangörens hemsida serverades 215 910 portioner mat under de fem dagar som evenemanget pågick.

Jazzfestivalen

Inspektionerna vid Stockholms Jazzfestival genomfördes av två inspektörer. Vid den inledande inspektionen under festivalens första dag var dessutom en ledamot från Miljö- och hälsoskyddsnämnden med.

Inför evenemanget inkom fem anmälningar för registrering och en ansökan om godkännande in till Miljöförvaltningen. Vid inspektionstillfället fanns ytterligare två verksamhetsutövare på plats, en försäljare av langos och en ”rem”-försäljare, båda dessa med registreringar utfärdade av respektive hemkommun.

Arrangören hade ordnat goda förutsättningar för verksamheten. En generell miss upptäcktes; i samtliga tält hade man glömt att ansluta varmvattenberedaren till eluttagen varför varmt vatten saknades. Detta åtgärdades dock omedelbart.

Hos en av verksamheterna upptäcktes allvarliga brister i livsmedelshanteringen avseende temperaturövervakningen, där brister konstaterades både i dokumentation och med avseende på faktiska mätresultat vid kontrollmätning. Företaget uppmanades göra en riskbedömning angående de livsmedel som förvarades i kylan. Därtill informerades företaget om att ett uppföljande återbesök skulle komma att ske och att extraordinär kontrollavgift skulle komma att debiteras.

Stockholm Pride 2008

Inspektionerna genomfördes av tre inspektörer. Tre godkännanden och tre registreringar utfärdades inför evenemanget. Uppgifter hämtade från arrangörens hemsida talar om att cirka 50 000 personer kan ha besökt Pride Park, där restaurangtälten stått. Inspektioner genomfördes vid två tillfällen, dels dagtid under pågående produktion, dels en inspektion under tidig morgon. Vid daginspektionerna iaktogs en del golv/markförvaring samt en del små brister vilka alla åtgärdades omedelbart vid påpekande.

Vid morgoninspektionerna konstaterades vissa rengöringsbrister och vissa brister i avfallshanteringen. Verksamhetsutövarna kontaktades under förmiddagen och uppmanades fortsättningsvis rengöra serveringstälten och frakta bort sopor redan under kvällen när verksamheten avslutats för dagen.

Checklistan/kontrollrapporten som användes vid kontrollbesöken e-postades ut till samtliga verksamhetsutövare för kännedom innan evenemanget började.

Vegomässan

Inga ansökningar/anmälningar kom in till Miljöförvaltningen innan evenemanget. Arrangören kontaktades därför och anmälningsblanketter lämnades ut dagen innan evenemanget. På evenemangsdagen hämtades anmälningarna in på plats och beslut om registrering utfärdades i efterhand. En utställare hade beslut om registrering med sig från hemkommunen. Totalt lämnades tio anmälningar in under evenemangsdagen. Inga inspektioner genomfördes då det i samtliga fall rörde sig om registreringar. Arrangören visade stor samarbetsvilja och en representant gick med runt bland utställarna då blanketterna samlades in. Antalet besökare var enligt uppgift på arrangörens hemsida 2 500 personer.

Serveras mässa i Kista

Ett hundratal av Serveras leverantörer fanns på plats för att demonstrera och sälja produkter till Serveras kunder. De flesta utställarna hade någon form av livsmedel som de erbjöd smakprover av, både mat och dryck.

Servera informerade sina utställare att de själva måste se till att ha sin verksamhet registrerad hos Miljöförvaltningen vilket resulterade i att 64 anmälningar om registrering inkom till Miljöförvaltningen. Ett antal anmälningar kom även från företag som redan hade en registrering för ambulerande verksamhet. Dessa verksamhetsutövare informerades om att ingen ytterligare handläggning av deras anmälningar skulle komma att ske.

Några anmälningar kom in från bland annat importörer av viner och matmäklare vilka inte hade sin ordinarie verksamhet registrerad i Stockholm trots att bolagen har sitt säte här. Dessa företag kontaktades och uppmanades skicka in en ny anmälan för sin ordinarie verksamhet.

Ett par godkännanden utfärdades, vilket frigjorde resurser att genomföra en kortare inspektion av mässan. Tid fanns dock inte att kontrollera att utställarna hade sina registreringar till hands. Däremot kunde man konstatera att arrangören sett till att goda förutsättningar fanns för utställarna med möjlighet till hygienisk rengöring av utrustning och handtvätt genom ett antal utrymmen som iordningstälts med rinnande varmt och kallt vatten. Dessa ”diskstationer” hade utrustats med allehanda rengöringsmedel och papper. De allra flesta som hanterade öppna livsmedel använde handskar. Användandet av klockor och ringar var dock vanligt bland personalen.

Korttidstillstånd 2008

Utöver de evenemang som handlagts som ”egna” objekt har Miljöförvaltningen fram till den 10 november 2008 behandlat 97 inkomna ansökningsärenden på objektet ”Korttidstillstånd 2008”.

Godkännanden utfärdades för 15 anläggningar och 75 anmälningar ledde till registrering. Sju ansökningar som inkommit har lämnats till avslut utan att något beslut om godkännande/registrering utfärdats, antingen på grund av att sökande inte varit att betrakta som livsmedelsföretagare och därför inte omfattats av kravet på godkännande/registrering eller på att ansökan skickats till fel kommun.

Inspektioner har skett vid sju tillfällen. Två av dessa inspektioner resulterade i att extraordinär kontrollavgift debiterades på grund av bristfällig livsmedelshantering där förutsättningar för god hygien och effektiv temperaturhållning och -övervakning saknades vid inspektionstillfället.

Matmarknad i City

Under tiden 12-21 september 2008 gästades Stockholm av en sammanslutning av marknadsförsäljare från Europa. Organisationen administreras genom Groupe Geraud och handlarna tillhandahåller både livsmedel och andra varor. Anledningen till att de besökte Stockholm var en inbjudan från City i Samverkan, en lokal sammanslutning av fastighetsägare och kommersiella företag med syfte att utveckla och stärka city. Groupe Geraud har tidigare besökt städer som Köpenhamn och Malmö. Inför evenemanget kom representanter för City i Samverkan till ett möte på Miljöförvaltningen för en genomgång av vilka aspekter på livsmedelshanteringen som kan vara av betydelse för evenemanget.

Till Stockholm kom 15 handlare som sålde livsmedel i sina stånd, samtliga med registrering/godkännande från behörig myndighet i respektive hemland. Under fredagen den 12 september genomförde hela SE-enheten ett kombinerat studiebesök/inspektion. Enhetens samlade synpunkter sammanställdes och skickades till City i Samverkan. Några synpunkter framfördes direkt till organisationens representant på plats. Ytterligare en inspektion genomfördes på morgonen den 16 september, där inspektörerna framförde synpunkter på rengöring av utrustning samt förvaring av livsmedel .

Övriga evenemang

Ett antal evenemang återstår ännu innan året är slut. Bland dessa kan nämnas Bondens Egen Marknad, julmarknader på olika platser i staden samt någon mäsäa.

DISKUSSION OCH SLUTSATS

Under året har ett större antal verksamhetsutövare registrerat sin verksamhet i samband med mässor än under tidigare år. Detta beror förmodligen på att förvaltningen i kontakt med arrangörerna informerat dem om att det är den som släpper ut livsmedel på marknaden som också ska söka tillstånd för den egna verksamheten. Reaktionerna från företagarna har karaktäriserats av ett visst oförstående. De har inte insett att verksamhet utanför den ordinarie anläggningen inte omfattas av den registrering eller det godkännande de har för den anläggningen.

Erfarenheten har visat av den nya blanketten för anmälan/ansökan har fungerat väl. Den tycks ha varit tydlig och lätt att förstå hur den ska fyllas i. Visst slarv har dock noterats, särskilt när det gäller att redovisa vilka rutiner för egenkontroll som tagits fram.

Inspektionsprotokollet som använts under året har underlättat för verksamhetsutövaren då den fungerat som en checklista för deras egenkontroll. Den har också underlättat för inspektören att diskutera med personalen på plats kring eventuella avvikelser.

Livsmedelshanteringen tycks ha fungerat väl hittills under årets evenemang då inga anmälningar om misstänkta matförgiftningar har inkommit. Inte heller har några klagomål som rör livsmedelshanteringen vid något evenemang under året inkommit. Självklart går det inte med säkerhet att säga att inte någon blivit sjuk av mat som serverats under ett evenemang, men så länge inga anmälningar inkommit eller att provtagning visat på något annat måste Miljöförvaltningen utgå från att så är fallet.

Det samarbete med livsmedelskontrollerna i Göteborg och Malmö som påbörjats under året har tydliggjort vilka likheter och skillnader som råder i hur de tre förvaltningarna handlägger ärenden och gör bedömningar i samband med inspektioner. Förvaltningen avser verka för fortsatt samarbete med Göteborg och Malmö.

Förvaltningen kommer att aktivt fortsätta informera om livsmedelshandling och ansökningsförfarandet vid evenemang samt genomföra kontroller vid de större evenemangen under 2009.

BILAGA I



MILJÖFÖRVALTNINGEN
LIVSMEDELSKONTROLLEN

SID 11 (13)

ANSÖKAN/ANMÄLAN OM TILLFÄLLIG LIVSMEDELSANLÄGGNING

Verksamhetsutövare / sökande

Namn (person/bolag)	Organisationsnummer/Personnummer
C/o eller liknande	Telefon (även riktnummer)
Adress (gata/box)	Postnummer och ort
Kontaktperson	Mobiltelefon

Plats för verksamheten

☐ **Verksamhet på nedanstående plats:**

Belägenhetsadress, gatuadress	Fastighetsbeteckning
Ev närmare beskrivning av platsen	

☐ **Mobil verksamhet**

Ambulerande, rörlig, verksamhet. Ingen fast plats.

Tid för verksamheten

Startdatum	Slutdatum	Totalt antal dagar med verksamhet
Eventuellt evenemang, mässa eller liknande som ansökan avser:		

Verksamhet

Livsmedelshantering som ansökan/anmälan avser	Beräknat antal portioner/ kunder per dag
☐ Bearbetning av råa animalier (t.ex. kokning, stekning eller grillning av kött, fågel eller fisk)	
☐ Bearbetning eller beredning av vegetabiliska livsmedel eller bearbetade animaliska livsmedel (t.ex. tillverkning av brända mandlar, beredning av smörgåsar)	
☐ Uppvärmning och/eller varmhållning av färdiglagad mat	
☐ Försäljning/servering av färdigberedda kylvaror, t.ex. smörgåsar eller sallader	
☐ Försäljning/servering av dryck, bröd och liknande som <i>inte</i> är kylvaror	
☐ Försäljning av färdigförpackade livsmedel som är kylvaror ☐ inkl. avsmakning	
☐ Försäljning av färdigförpackade livsmedel som <i>inte</i> är kylvaror ☐ inkl. avsmakning	
☐ Annat:	

Beskrivning av livsmedelshanteringen

Redogör utförligt för... - meny /produkter: - varifrån livsmedlen köps in eller var och hur de förbereds: - transport till försäljningsplatsen:
--

Beskrivning av utrustningen för hanteringen

Beskrivning och/eller detaljerad skiss över försäljningsplatsen och dess utrustning:
--

Egenkontroll

För livsmedelssäkerheten finns rutiner som omfattar instruktioner för hantering, övervakning, frekvens, gränsvärden, dokumentation och korrigerande åtgärder inom följande områden:	
☐ Temperatur, mottagning	☐ Instruktioner/utbildning för personalen
☐ Temperatur, förvaring	☐ Vatten
☐ Temperatur, upphettning, varmhållning	☐ Märkning/presentation
☐ Rengöring och ordning	☐ Annat:
☐ Separering av produkter	
☐ Personalhygien	

Bilagor

- Vid ansökan och anmälan ska alltid ett registreringsbevis från Bolagsverket bifogas.

Underskrift

Ort och datum
Firmatecknare, namnteckning
Namnförtydligande

Blanketten sänds till

Miljöförvaltningen
Box 8136
104 20 STOCKHOLM

BILAGA 2



MILJÖFÖRVALTNINGEN
LIVSMEDELSKONTROLLEN

FÖRETAG:

ORGANISATIONS- ELLER FÖDELSENUMMER:

PLATSNUMMER:

INSPEKTIONSDATUM:

KONTROLLRAPPORT "Evenemang 2008"

Överensstämmer handlingar med aktuell hantering?	Ja	Nej
Hanteras oförpackade livsmedel?	Ja	Nej
Finns möjlighet till hygienisk handrengöring?	Ja	Nej
Har personal tillgång till personaltoalett?	Ja	Nej
Finns ändamålsenligt varuskydd?	Ja	Nej
Fungerar temperaturkontrollen?	Ja	Nej
Dokumenteras temperaturkontrollen?	Ja	Nej
Sker dokumenterad mottagningskontroll.	Ja	Nej
Används lämpliga/rena arbetskläder?	Ja	Nej
Förvaras alla livsmedel separat från golv/mark?	Ja	Nej
Är arbetsredskap och utrustning ren?	Ja	Nej
Är arbetsredskap och utrustning hel?	Ja	Nej
Är arbetsytorna rena?	Ja	Nej
Är förpackade livsmedel korrekt märkta?	Ja	Nej
Finns adekvat övervakningsutrustning (termometrar)?	Ja	Nej
Råder god ordning och reda på försäljningsplatsen?	Ja	Nej
Har personalen kunskaper om rutiner/instruktioner?	Ja	Nej
Är försäljningsplatsen lämpligt utformad: Utrustning	Ja	Nej
Väggar	Ja	Nej
Tak	Ja	Nej
Golv	Ja	Nej
Har eventuella avvikelser åtgärdats?	Ja	Nej

Övrigt: _____

FÖR FÖRETAGET:

FÖR MILJÖFÖRVALTNINGEN:

DATUM:
