



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Evenemang 2010

Inspektioner och provtagning av vatten vid tillfälliga verksamheter i Stockholms Stad

En rapport från miljöförvaltningen

Robert Wedin och Jenny Weimer

Januari 2011

INNEHÅLL

I	Inledning	5
2	Genomförande	6
3	Resultat	7
3.1	Skärgårdsmässan	7
3.2	Smaka på Stockholm	7
3.3	Love 2010 Stockholm	8
3.4	Stockholm Jazz Festival	8
3.5	Stockholm Green Capital	8
3.6	Stockholm Pride	9
3.7	Kulturfestivalen	9
3.8	Thailandsfestivalen	9
3.9	Brännbollsfestivalen	9
3.10	Popaganda	10
3.11	Uppbyggnad av vattenanläggningarna	10
3.12	Sammanställning av resultat från provtagning	11
4	Diskussion	12

I INLEDNING

Restaurangenheten på miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll handlägger förutom ärenden som rör restaurangkontroll också tillfälliga verksamheter vid olika evenemang i staden. Oavsett om en verksamhet är tillfällig eller permanent, så gäller livsmedelslagstiftningens krav på säkra livsmedel.

Även vid rörliga och tillfälliga anläggningar skall det finnas adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (Bilaga II, Kapitel III 2 e). Kapitel VII punkt 1 a i samma förordning säger att försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras. Det dricksvatten som tillhandahålls ska uppfylla kvalitetskraven i Livsmedelverkets föreskrifter om dricksvatten, SLVFS 2001:30.

Under år 2009 genomfördes ett projekt med provtagning vid tillfälliga verksamheter där analyser utfördes på vatten och mat som var ätfärdig. Av de analysresultat som inkom till Miljöförvaltningen framgick att relativt få matprover fick anmärkningar. Av vattenproverna fick 2,5 procent utlåtandet *Otjänligt* och 35 procent fick utlåtandet *Med anmärkning*.

Då de flesta anmärkningar på proverna år 2009 avsåg vattenkvaliteten genomfördes ytterligare provtagning på vatten i samband med inspektioner vid olika evenemang under år 2010.

2 GENOMFÖRANDE

Projektet bestod av inspektioner och vattenprovtagning som genomfördes i samband med evenemang under perioden juni till augusti 2010. Vattenprovet utgjordes av det vatten som fanns att tillgå vid verksamhetsplatsen och prov togs även om vattnet endast användes för handtvätt eller diskning av utrustning och inte enbart till dryck. På vissa evenemang delade flera verksamhetsutövare på samma tappställe. I de fall kransil fanns monterad togs vattenprov med denna på. Vid provtagningen noterades även vattnets temperatur. Proverna skickades till ALcontrols laboratorium i Linköping för analys. Analysresultat med anmärkningar har i samtliga fall skickats till verksamhetsutövarna för kännedom.

Vattenprovet analyserades enbart med avseende på den mikrobiologiska kvaliteten. Proverna bedömdes av laboratoriet enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30, bilaga 2) om dricksvatten som innehåller bestämmelser kring vattenhantering och gränsvärden. Parametrar som ingick i analysen var antal långsamväxande bakterier 7 dygn, antal odlingsbara mikroorganismer 22 grader 3 dygn, *Escherichia coli* samt koliforma bakterier. Vid analys av vattenprov delas resultatet in i tre olika kategorier;

- *Tjänligt*: i mikrobiologiskt avseende ingen risk att förtära drycken.
- *Tjänligt med anmärkning*: antalet mikroorganismer är förhöjt, vilket normalt inte bedöms medföra några hälsorisker.
- *Otjänligt*: *Escherichia coli* och/eller för högt antal koliforma bakterier har påvisats. Drycken bör inte serveras då hälsorisker föreligger.

Vid två tillfällen har miljöförvaltningen deltagit i informationsmöten inför olika evenemang. Arrangören för Smaka på Stockholm anordnade en informationsträff för verksamhetsutövarna där berörda myndigheter fick tillfälle att informera. Ett möte hölls också med Kulturförvaltningen som arrangerade både Love 2010 och Kulturfestivalen, där bland annat resultaten av 2009 års provtagning diskuterades.

3 RESULTAT

3.1 Skärgårdsmässan

Skärgårdsmässan pågick under tre dagar i maj vid Wasahamnen. Endast en verksamhetsutövare med restaurangverksamhet fanns på plats med två etableringar, i övrigt förekom bara försäljning av förpackade livsmedel. Vid inspektion av restaurangtältet noterades något bristfällig ordning i kylcontainern samt att tvål saknades i ena tältet. Verksamhetsutövaren vidtog omgående åtgärder.

Ett vattenprov togs från dunk i restaurangtältet. Resultatet blev med anmärkning på grund av förhöjda halter odlingsbara mikroorganismer och långsamväxande bakterier. Exempel på hur en dunkinstallation kan se ut visas i bild 1.



Bild 1 Dunkar vid Skärgårdsmässan

3.2 Smaka på Stockholm

Smaka på Stockholm anordnades i Kungsträdgården och pågick under fem dagar i början av juni. Under evenemanget genomfördes 16 inspektioner varav två resulterade i återbesök. Återbesöken föranleddes av bristande kontroll på temperaturer och dålig ordning på försäljningsplatsen. I ett av fallen hade restaurangen där livsmedlen förbereddes även fått ett förbud mot livsmedelshantering. Vid återbesök hade avvikelserna åtgärdats.

Under evenemanget togs tio vattenprover. Nio av dessa resulterade i omdömet *Tjänligt*. Ett prov resulterade i omdömet *Tjänligt med anmärkning* på grund av förhöjda halter koliforma bakterier.



Bild 2 Tappställe vid Smaka på Stockholm

3.3 Love 2010 Stockholm

Love 2010 Stockholm pågick under två veckor i juni. Totalt deltog åtta verksamhetsutövare på olika platser runt om i staden varav några hade flera etableringar. En verksamhetsutövare hade inte anmält livsmedelsverksamheten i förväg men registrerades efter uppmaning i samband med inspektionen.

Elva vattenprover togs varav nio fick resultatet *Tjänligt* och två fick *Med anmärkning*. Ett av proven hade förhöjda halter av långsamväxande bakterier. Det andra provet med anmärkning togs ur dunk och fick anmärkning på grund av odlingsbara mikroorganismer samt långsamväxande bakterier.

3.4 Stockholm Jazz Festival

Stockholm Jazz Festival hölls på Skeppsholmen under tre dagar i juni. Fyra restaurangtält inspekterades och inga avvikelser konstaterades.

En vattenpost hade iordningsställt där evenemangsbesökarna själva kunde fylla på medhavd vattenflaska. Vattenposten bestod av ett antal kranar monterade på en bräda och försågs med vatten via en trädgårdsslang, se bild 3.

Proverna som togs analyserades inte på grund av att transportbolaget inte hämtade proverna för vidare transport till laboratoriet.

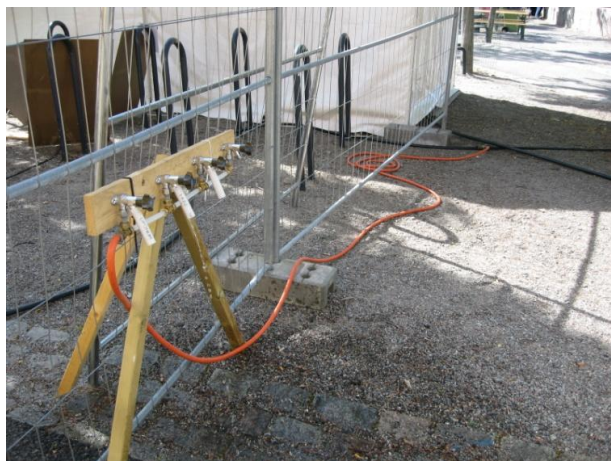


Bild 3 Tappställe för dricksvatten vid Stockholm Jazz Festival

3.5 Stockholm Green Capital

Stockholm Green Capital varade under två dagar i juli och hölls i Kungsträdgården. En inspektion genomfördes på en anläggning som anmält ambulerande verksamhet. Avvikelser så som bristande möjlighet till handtvätt åtgärdades omedelbart vid påpekande. Ett vattenprov togs vid restaurangtältet och resultatet blev *Tjänligt*.

3.6 Stockholm Pride

Nytt för i år var att Stockholm Pride flyttat från Tantolundens bollplan till gräsplanen framför Sjöhistoriska museet. Fyra verksamheter med matservering deltog på evenemanget som pågick under fyra dagar i juli.

Fyra vattenprover togs varav ett prov fick resultatet *Tjänligt*. Tre prover fick utlåtandet *Med anmärkning* på grund av odlingsbara mikroorganismer och långsamväxande bakterier.

3.7 Kulturfestivalen

Kulturfestivalen pågick under sex dagar i augusti. Kulturfestivalen var lokaliserad på flera platser i ett stråk från Sergels torg till Skeppsbron. Liksom under Love 2010 förekom att några verksamhetsutövare hade etableringar på flera platser. Ett tält hade inte registrerat sin verksamhet och hanteringsbrister samt bristfälliga kunskaper i livsmedelshygien kunde konstateras. Verksamhetsutövaren uppmanades därmed att upphöra med all livsmedelshantering. Ett vattenprov togs dock från verksamhetens vattendunk. Analysen visade att vattnet var *tjänligt med anmärkning* på grund av odlingsbara mikroorganismer och långsamväxande bakterier samt koliforma bakterier.

Resultat från vattenprovtagningen från de övriga verksamheterna visade att av totalt fem prover fick fyra fick omdömet *Med anmärkning* varav två på grund av odlingsbara mikroorganismer och två prover fick dessutom anmärkning på långsamväxande bakterier. Ett prov från en etablering i Kungsträdgården fick resultatet *Tjänligt*.

3.8 Thailandsfestivalen

Thailandsfestivalen var ett för året nytt evenemang som hölls i Kungsträdgården. Evenemanget pågick under två dagar i augusti. Generellt rådde stor oreda i tälten och samtliga verksamhetsutövare fick se över sina försäljningsställen på grund av bristfälliga rutiner för säker livsmedelshantering. En verksamhet fick stänga på grund av hanteringsbrister samt att anmälan om registrering inte hade lämnats in. Efter att anmälan inkommit till Miljöförvaltningen och avvikelser i övrigt åtgärdats fick verksamheten åter öppna.

Fyra vattenprover togs med resultatet att två prover fick omdömet *Tjänligt*. Två fick omdömet *Med anmärkning* på grund av odlingsbara mikroorganismer, där ett av proverna togs ur dunk och ett ur kran.

3.9 Brännbollsfestivalen

Brännbollsfestivalen hölls på Gärdet och pågick under några dagar i augusti. En verksamhetsutövare med matservering fanns på plats. Inga allvarliga avvikelser konstaterades. Vatten togs från Kampementsbadet via en trädgårdsslang till vagnens tank. Provtagningen resulterade i utlåtandet *Med anmärkning* på grund av förhöjda halter av odlingsbara mikroorganismer.

3.10 Popaganda

Popaganda pågick under två dagar i augusti på ytorna som omger utomhusbassängerna vid Eriksdalsbadet. Sju anläggningar inspekterades varav endast en av dessa hade registrerat tillfällig verksamhet i Stockholm, de övriga hade ambulerande verksamheter registrerade antingen i Stockholm eller i andra kommuner. Vid inspektion av den största anläggningen konstaterades att tältet inte var riktigt iordningsställt och handtvätten fanns inte i nära anslutning till livsmedelshanteringen. Åtgärder hade vidtagits vid återbesök.

Avloppslösningarna var bristfälliga vid ett par restaurangtält. Bland annat leddes avloppsvatten ut på gräsytor alternativt direkt ner i dagvattenbrunnar på området, se bild 4.

Av fem tagna prover resulterade tre i omdömet *Med anmärkning*. Två prover fick resultatet *Otjänligt* på grund av koliforma bakterier, förhöjda halter odlingsbara mikroorganismer och långsamväxande bakterier. Vattnet togs i dessa fall från Eriksdalsbadet via trädgårdsslangar.



Bild 4 Avloppslösning Popaganda

3.11 Uppbyggnad av vattenanläggningarna

Under sommarens evenemang där Miljöförvaltningen har tagit prover har ”vattenanläggningarna” i nästan samtliga fall byggts upp av samma företag. Efter telefonsamtal till företaget visar det sig att undantaget är Brännbollsfestivalen där företaget inte alls varit inblandat samt Popaganda där de bara tillhandahållit utrustning.

Endast i undantagsfall har slangar återanvänts vid de olika evenemangen. Huvuddelen av alla vattenledningar har bestått av nya slangar. Utrustning, så som diskbänkar med tappkranar, rengörs vid de tillfällen då de kommer in till företagets depå. Någon särskild rengöring, förutom genomspolning innan anläggningen tas i bruk, sker inte vid de tillfällen utrustningen transporterats direkt till nästa evenemang.

För att ansluta vattenanläggningen till dricksvattennätet bokar företaget in sig på Stockholm Vattens vattenposter. Ibland innebär detta att ledningar måste dras längre sträckor. Då vattenposten monteras vid anslutningspunkten måste vattentillförseln stängas av. Företaget tar inga vattenprover efter utförd installation. Då verksamhetsutövare har egen utrustning med till ett evenemang sköter installatören även denna anslutning till vattenanläggningen. Uppbyggnad av en anläggning kan ta allt från en förmiddag till ett par dagar beroende på storlek och omfattning.

3.12 Sammanställning av resultat från provtagning

Totalt togs 43 vattenprover varav mer än hälften fick utlåtandet Tjänligt. De två prover som fick utlåtandet *Otjänligt* fick detta på grund av koliforma bakterier, förhöjda halter odlingsbara mikroorganismer och långsamväxande bakterier. 18 prover fick utlåtandet *Tjänligt med anmärkning*, vilket är 40 procent av alla prover. Resultat av vattenprovtagningen visas i Diagram 1. Av de tio evenemang som ingått i projektet redovisas provresultat från nio evenemang i Diagram 2. De prover som togs från Stockholm Jazz Festival analyserades inte.

På alla prover utom två låg vattentemperaturen mellan +13-28 °C. Högsta temperatur som uppmättes var +32,8 °C och lägsta +6 °C. De två prover som fick utlåtandet *Otjänligt* hade en temperatur på +16,6 °C respektive 21,2 °C.

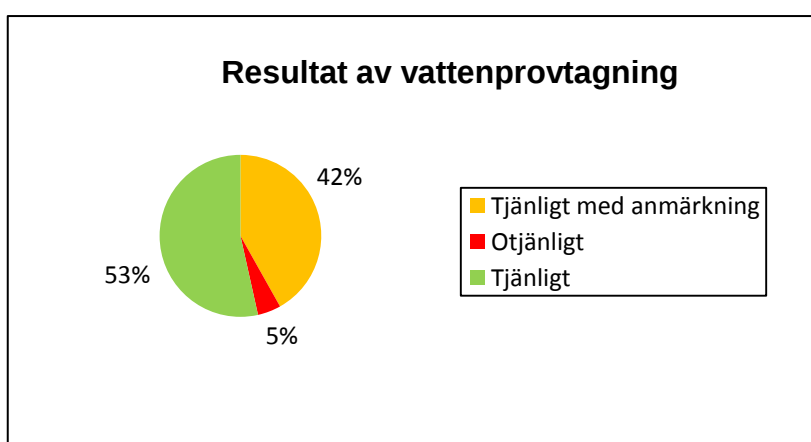


Diagram 1 Resultat av vattenprovtagning

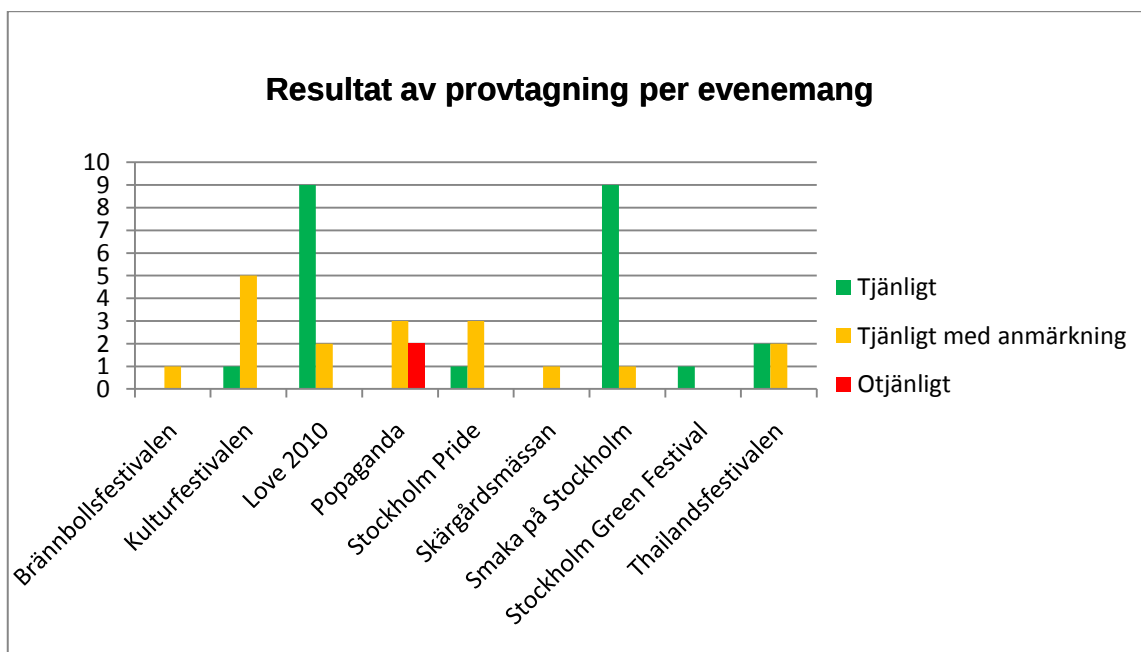


Diagram 2 Resultat av provtagning per evenemang

4 DISKUSSION OCH SLUTSATS

Sammanfattad bedömning av inspektioner

I stort har inspektionerna som genomförts i projektet fått bra resultat. Av de verksamheter som fick återbesök eller flera anmärkningar var flertalet verksamhetsutövare nya i evenemangssammanhang. Anmärkningarna gäller främst ordning och reda på försäljningsplatsen och intrycket är också att nybörjare i större utsträckning väljer att ha en mer omfattande meny. De har ofta inte tänkt igenom till exempel logistik och hur försäljningsplatsen ska organiseras.

Inspektioner vid tillfälliga verksamheter kräver ett något förändrat arbetssätt jämfört med inspektioner av permanenta anläggningar. Vikten av en riskbaserad kontroll som grundar sig på faktiska iakttagelser ökar, då det ofta handlar om många portioner som serveras under kort tid samt enklare förhållanden på plats. Exempelvis står det i lagstiftningen att konstruktion, rengöring, underhåll av försäljningsplatsen m.m. ska ”så långt det är praktiskt möjligt” utformas för att undvika risk för kontamination. I praktiken innebär det att korrigerande åtgärder måste vidtas mer omgående.

Sammanfattad bedömning av provtagning

Vid förra årets vattenprovtagning togs 40 prover, varav 24 fick utlåtandet *Tjänligt*. Vid årets projekt togs 43 prover där 23 fick utlåtandet *Tjänligt*. År 2009 fick 15 prover utlåtandet *Tjänligt med anmärkning*. Motsvarande siffra i årets projekt var 18 prover. Antalet otjänliga prover har varit lågt. Förra året fick ett prov utlåtandet *Otjänligt*, medan årets provtagning resulterade i två otjänliga prover. Resultatet visar att det i stort sett inte varierar så mycket mellan åren, men att knappt hälften av proverna har fått anmärkningar, tyder ändå på någon slags brist.

Det finns flera olika faktorer som kan påverka resultatet, till exempel tid och temperatur, omsättning av vatten samt rengöring av utrustning, såsom kransilar, slangar, tappkranar m.m. Vissa verksamheter spolar vattnet ett tag innan användning, vissa låter vattnet stå på rinn. Olika användning av vattnet, till exempel diskning medför en större omsättning av vattnet i ledningarna. Någon mer ingående undersökning av detta har inte ingått i projektet.

Tre prover togs från tappställen som försågs med vatten via trädgårdsslangar. Av dessa blev två otjänliga och ett med anmärkning. När det gäller trädgårdsslangar kan resultatet påverkas av hur dessa har hanterats innan de tas i bruk. Återigen kan temperaturen på vattnet i slangarna påverkas av deras placering och längden på slangarna. Det är oklart om materialet i slangarna är livsmedelsgodkända. Provtagning med kemisk analys har inte genomförts i detta projekt varför det inte går att säga om materialet i slangarna haft någon kemisk påverkan på vattnet.

Då evenemangen ofta pågår under ett begränsat antal dagar har resultaten av de prover som tagits i detta projekt inte kunnat meddelas verksamhetsutövaren under pågående arrangemang. Provtagningen har således inte ökat livsmedelssäkerheten under årets

evenemang. Genom att miljöförvaltningen skickat över analyssvar med otillfredsställande resultat och resultat med anmärkningar har verksamhetsutövarna givits möjlighet att vidta korrigerande åtgärder inför framtida evenemang.

Vatten används sällan som dryck och inte heller i någon större utsträckning i den direkta hanteringen av livsmedlen under ett evenemang men det är ändå viktigt att det vatten som finns håller den kvalitet som förordas i föreskrifterna och är säkert att dricka samt att använda vid handtvätt och diskning för att minska risken för kontamination.

Normalt brukar inte en arrangör, som inte själv släpper ut livsmedel på marknaden, betraktas som livsmedelsföretagare. En fråga man kan ställa sig är om den tillfälligt uppbyggda vattenanläggningen ska betraktas som en verksamhet som utgör ett led i distributionskedjan av livsmedel? Det skulle i sådant fall göra att arrangören kan anses falla inom definitionen för livsmedelsföretagare och därmed också omfattas av krav på registrering av verksamheten. Det skulle göra det möjligt att ställa krav på att vattenkvaliteten kontrolleras innan anläggningen tas i bruk. Problemet med ett sådant resonemang är att risken finns att arrangörer väljer att inte alls tillhandahålla vatten vid evenemangen. Följden skulle bli att dunkar kommer till allt större användning för vattenförsörjningen, där provtagningarna har visat på problem med att upprätthålla en bra kvalitet på vattnet.

Vid årets projekt togs vattenprov bland annat från fyra dunkar, där samtliga provresultat fick anmärkningar. Det kan misstänkas att det är låg omsättning av vatten som tas ur dunkar. Bristfällig rengöring av dunken samt vilken temperatur vattnet i dunken håller är ytterligare faktorer som kan påverka vattenkvaliteten.

Trots att temperaturen på vattnet varierat mycket vid provtagningen har det inte gått att se någon direkt koppling mellan vattentemperatur och resultat. Bland de tjänliga proven låg temperaturen på mellan +6 och +28,4 °C vid provtagningstillfällena. För de prover som fick tjänligt med anmärkning eller otjänligt låg temperaturen mellan +15,6 och +32,8 °C. Den högsta temperaturen uppmättes vid Kulturfestivalen där verksamheten hade etablerats på ett relativt långt avstånd från vattenposten, vilket innebar långa ledningar i slangar ovan jord och provet fick resultatet *Tjänligt med anmärkning*.

Liksom tidigare år har inga misstänkta matförgiftningar med koppling till evenemangen rapporterats. Analysresultaten från provtagningen visar dock på att risker har förelegat vilket motiverar fortsatta kontroller och förebyggande arbete vid evenemang. Glädjande nog har ingen *E.coli* påvisats.