

Tillsynsrapport - livsmedelskontroll 2019

Kontroll enligt livsmedelslagstiftningen

Syftet med livsmedelslagstiftningen är att främja att säkra livsmedel släpps ut på marknaden och att konsumenter kan göra självständiga val och inte luras eller vilseleds genom felaktig information eller märkning. Genom offentlig livsmedelskontroll kontrollerar miljöenheten att livsmedelsverksamheterna i Nacka kommun följer livsmedelslagstiftningen.

En kontrollplan tas fram för livsmedelskontrollen varje år. Kontrollplanen baserades på de mål och prioriteringar som framgår av Sveriges "Nationella plan för kontrollen i livsmedelskedjan 2017-2020" som riktar sig till kontrollmyndigheter på lokal, regional och nationell nivå. I den nationella kontrollplanen finns operativa mål. Livsmedelskontrollen i Nacka omfattades av 10 av 17 operativa mål, till exempel hygien vid reparationer av ledningsnät för dricksvatten, norovirus och personalhygien, uppgifter om allergener mm.

Varje år kontrolleras hundratals livsmedelsverksamheter i Nacka. Kontrollerna utförs genom inspektioner, revisioner och provtagningar som är oanmälda eller föranmälda. Vid inspektioner och revisioner kontrolleras olika områden, till exempel rengöring, hygien, temperatur, personalens kompetens och utbildning, allergener, märkning, spårbarhet mm. Samtliga områden kontrolleras inte vid varje kontroll, men de områden som är relevanta för en verksamhet kontrolleras inom en treårsperiod. Det finns en treårig plan för vilka områden som ska kontrolleras vid respektive kontroll och år.

Om en verksamhet inte uppfyller lagstiftningens krav ska myndigheten ta till de åtgärder som krävs för att bristerna rättas till. Det kan ske genom extra uppföljningar eller genom sanktionsbeslut som förelägganden eller förbud som ska stå i proportion till de brister som uppmärksammas och om verksamheten tidigare visat prov på bristande efterlevnad av lagstiftningen.

Samtliga livsmedelsverksamheter betalar varje år en fast kontrollavgift som beräknas utifrån typ av livsmedelshantering, produktionsstorlek, känsliga konsumentgrupper och hur väl lagstiftningens krav efterlevs (erfarenhetsklass A-C). Verksamheterna kan själva påverka avgiften genom att följa livsmedelslagstiftningen samt ha goda kunskaper om hantering av livsmedel.



Livsmedelskontroll 2019

Kontrollplan 2019

Inför år 2019 togs en kontrollplan fram som baserades på den nationella kontrollplanen samt utgick från den totala kontrolltiden som livsmedelanslagningar i kommunen betalar för och tillgängliga personalresurser för kontroll. Totalt planerades 6 600 timmar fördelat på 5,5 årsarbetskrafter för livsmedelskontroll. Tiden fördelades på 14% övergripande tid (planering, uppföljning, utveckling, taxor mm), 18% händelsestyrd tid (anmälningar, klagomål, RASFF¹, rådgivning & service mm) och 68% för planerad kontroll.

Målen i kontrollplanen var bland annat att kontrollera de livsmedelsverksamheter som enligt den treåriga planen skulle kontrolleras 2019, utföra projekt, bedriva samsyn inom myndigheten och med andra kontrollmyndigheter, mäta kontrollens effekt samt kontrollera operativa mål.

Resultat

Kontroll av livsmedelsanläggningar

Totalt utfördes 6 850 timmar livsmedelskontroll år 2019 fördelat på 5,7 årsarbetskrafter. Fördelningen av tid stämmer inte helt överens med kontrollplanen. Tiden fördelades på 19% övergripande tid, 21% händelsestyrd tid och 60% planerad kontroll. Anledningen till ökad övergripande tid är ökat administrativt arbete som exempelvis framtagande av delegationsordning, taxor, styrdokument och mallar på grund av ny lagstiftning, inläring av nytt ärendehanteringssystem mm. Orsak till ökad tid för händelsestyrd tid är främst en ökning av omfattande RASFF-ärenden från Livsmedelsverket. Minskad tid för planerad kontroll har medfört att något färre kontroller har kunnat utföras, främst på anläggningar där flera kontroller var planerade och som då fick färre besök. Flera kontroller samt fler timmar planerad kontroll planeras att utföras under 2020, dels för att det administrativa arbetet beräknas minska, dels för att schablontider för kontroll på respektive anläggning har justerats. Ett arbete med att ta fram schablontider som bättre överensstämmer med den tid det tar att utföra kontroller kommer att pågå 2020-2021.

Totalt utfördes 556 planerade kontroller (560st 2018) och 112 händelsestyrda kontroller (126st 2018). Det ger ett snitt på 126 kontroller/årsarbetskraft (exkl. tid för samordning). Totalt inkom 90 anmälningar om registrering (74st 2018) samt 98 klagomål/RASFF-meddelanden (127st 2018). Totalt 8 sanktionsbeslut (16st 2018) fattades varav 6 var förelägganden och 2 var förbud. Totalt 2 beslut om sanktionsavgift fattades på grund av att verksamheterna startat utan att ha lämnat in en anmälan om registrering.

De flesta verksamheter är placerade i erfarenhetsklass B som är normalläget för kontrolltid och årlig avgift för livsmedelskontroll. Under år 2019 var 15% (94st) av verksamheterna placerade i erfarenhetsklass A. Dessa verksamheter bedöms följa lagstiftningens krav och har därmed sänkt kontrolltid och lägre kontrollavgift. Totalt 1% (7st) var placerade i erfarenhetsklass C. Dessa verksamheter har allvarliga brister i livsmedelshandlingen som medför ett ökat kontrollbehov vilket leder till högre årlig avgift.

¹ RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed - ett system inom EU för snabb varning om livsmedel som kan utgöra en hälsorisk.



Projekt

Följande projekt utfördes:

- Skugginspektion och samsyn inom livsmedelsgruppen**

Syftet med projektet var samsyn inom gruppen om bemötande, bedömningar och om rutinen för livsmedelsinspektion följs. Totalt 8 skugginspektioner utfördes och kontrollrapporter granskades. Resultatet visade att samsynen inom gruppen överlag är mycket bra. Brister som framkom var bland annat att en inspektör inte visade legitimation vid inspektionens inledning, en inspektör ställde inte tillräckligt detaljerade frågor och en kontrollrapport var slarvigt utformad. Resultatet har diskuterats i livsmedelsgruppen och fortsatt arbete med samsyn kommer att ske under året.
- Redlighet – får du vad du betalar för?**

Projektet utfördes i regionalt samarbete med andra kontrollmyndigheter i Stockholms län. Syftet var att kontrollera om menyer på lunchrestauranger och caféer stämde överens med de livsmedel som serverades eller om ett dyrt livsmedel byttes ut mot ett billigare. Livsmedel som på menyer angavs som ekologiska, KRAV-märkta, med svenskt ursprung eller någon av livsmedlen parmesanost, parmaskinka, oxfilé, fetast eller olivolja kontrollerades. Totalt 11 kontroller utfördes. Resultatet visade att kunden inte alltid får det den betalar för. Totalt 10 av 11 verksamheter serverade ett billigare alternativ av ost än parmesan som angavs på menyn vilket inte är tillåtet. Totalt 2 av 4 verksamheter serverade en billigare olja än olivolja. Samtliga verksamheter serverade oxfilé när det angavs på menyn. Ekologiskt eller KRAV-märkt kött fanns inte att kontrollera i någon av verksamheterna.

Följande tre projekt som var planerade i kontrollplanen utfördes inte:

- Kontroll av EHEC i malet kött (hamburgare som inte genomstekts)**

Projektet utfördes inte. År 2018 kontrollerades verksamheter i kommunen som serverade hamburgare med kött som inte genomstekts. Projektet avsågs att fortsätta under år 2019 men vid planering av projektet vid årets början framkom att det inte fanns ytterligare verksamheter att kontrollera. Därmed utgick projektet.
- Kontroll av att diskmaskin fungerar optimalt (temperaturindikator, UV-lampa)**

Projektet utfördes inte med anledning av att det vid framtagande av projektplanen i början av året uppdagades att riktvärden för temperatur i diskmaskin inte finns. Det medförde att projektet förlorade sitt syfte och därmed inte utfördes.
- Provtagning av kosttillskott (D-vitamin)**

Projektet utfördes inte med anledning av att Livsmedelsverket under året presenterade nya operativa mål för 2020-2022 om kosttillskott som omfattade delar av den kontroll som planerades att utföras i projektet. Projektet kommer att anpassas till operativt mål om kosttillskott och utförs år 2020.

¹ RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed - ett system inom EU för snabb varning om livsmedel som kan utgöra en hälsorisk.



Samsyn

Samsyn inom myndigheten har utförts bland annat genom projektet om samsyn och interna diskussioner. Samsyn med andra kontrollmyndigheter har utförts genom projektet om redlighet, provtagning, deltagande i länsträffar, kommunöverskridande utbildningar och konferenser.

Mäta kontrollens effekt

Att livsmedelskontrollen har effekt visas genom att utföra samma projekt minst två år i rad och jämföra resultatet mellan åren. År 2018 och 2019 utfördes projekt om dricksvattenprovtagning på barpistoler/dispenser där halten odlingsbara mikroorganismer, långsamväxande bakterier, e-coli och koliforma bakterier analyserades. År 2018 provtogs dricksvattnet i 9 verksamheter i kommunen. Endast 1 prov var tjänligt och 8 prover bedömdes otjänliga eller tjänliga med anmärkning. Verksamheterna utförde åtgärder och nya provtagningar. Två verksamheter slutade använda barpistol/dispensen med anledning av dåligt analysresultat. År 2019 provtogs samma 7 verksamheter igen. Endast 1 prov var tjänligt och 6 prover bedömdes tjänligt med anmärkning. Inget prov var otjänligt. Verksamheterna har utfört åtgärder och nya provtagningar. Resultatet visar att kontrollen har effekt och att dricksvattenkvaliteten förbättrats i verksamheternas barpistoler/dispenser men brister kvarstår vilket är allvarligt. Projektet kommer att utföras även år 2020 då effekten av kontrollen återigen kommer att mätas.

Kontroll av operativa mål

Livsmedelskontrollen har kontrollerat de operativa mål som kontrollen omfattas av år 2017-2019. Sex operativa mål planerades att kontrolleras år 2019. Två av dem utgick på grund av att det vid kontroll uppdagades att verksamheterna inte omfattades av målen. Fyra operativa mål kontrollerades; hygien vid reparationer av dricksvattenledningsnätet, norovirus och personhygien, uppgifter om ingredienser och uppgifter om ursprung (kött). Livsmedelsverket har tagit fram nya operativa mål för kontrollen år 2020-2022.

Övriga händelser som berör livsmedelskontrollen

Sedan den 1 januari 2019 ska en sanktionsavgift tas ut för livsmedelsanläggningar som startar sin verksamhet utan att lämna in en anmälan om registrering till myndigheten. Avgiften ska motsvara en procent av årsomsättningen under föregående räkenskapsår, dock lägst med 5 000 kronor och högst 75 000 kronor. Rutiner för att ta ut sanktionsavgift har tagits fram. Två ärenden har tagits i Miljö- och stadsbyggnadsnämnden om sanktionsavgift under år 2019. Sanktionsavgifter tillfaller staten.

Taxan för livsmedelskontroll och delegationsordningen behövde skyndsamt revideras hösten 2019. Orsaken var att kontrollförordning (EG) 882/2004 ersattes av en ny kontrollförordning (EU) 2017/625 den 14 december 2019. Den nya kontrollförordningen innehåller ett antal nya begrepp vilket medförde att annan lagstiftning behövde revideras. Ytterligare lagstiftning kan komma att ändras under år 2020.

¹ RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed - ett system inom EU för snabb varning om livsmedel som kan utgöra en hälsorisk.



I maj 2019 utförde Länsstyrelsen i Stockholms län en revision av livsmedelskontrollen i Nacka kommun. Vid revisionen uppmärksammades följande fyra avvikelser om jäv/opartiskhet, befogenheter, kontrollpersonal och revisioner. En åtgärdsplan upprättades och lämnades till länsstyrelsen.

Under hösten 2019 infördes ett nytt ärendehanteringssystem på miljöenheten som på sikt kommer att möjliggöra ett förenklat och effektiviserat arbetssätt. Initialt har det inneburit att enheten lagt mer tid än normalt på administrativa arbetsuppgifter såsom registervård samt upplärning i det nya systemet.

Nöjd kund index och kundbarometer

Livsmedelsverksamheternas nöjdhet mäts regelbundet genom enkätundersökningar via Stockholm Business Alliance (SBA). Verksamheter som varit i kontakt med myndigheten i anmälningsärenden och vid kontroll deltar i enkätundersökningarna. Ett preliminärt nöjd kund index för år 2019 är 78 vilket är högt och uppfyller Miljö- och stadsbyggnadsnämndens mål för livsmedelskontrollen för året.

Sedan år 2017 har en enkät med fyra korta frågor skickats ut till verksamhetsutövare som ett komplement till den mer omfattande SBA-enkäten för att få direkt feedback på handläggningen av en anmälan och kontroll som utförts. Frågorna i kundbarometern handlar om hur verksamheterna upplevde inspektörens bemötande, kompetens, information som gavs samt om handläggningen eller inspektionen uppfyllde deras förväntningar. Under år 2019 hade livsmedelskontrollen ett mycket bra genomsnittsbetyg på 3,7 av 4. Några av kommentarerna från fritextsvaren var ”Jättetrevligt bemötande och bra svar på de frågor vi hade”, ”Mycket trevligt och professionellt bemötande”, ”Det var ett trevligt möte med bra information till oss om saker att tänka på, inga pekpinnar, bra och tydlig, tack!”

Per Enarsson
 Enhetschef
 Miljöenheten
 08-718 79 87
 per.enarsson@nacka.se

Malin Husberg
 Samordnare för livsmedelskontroll
 Miljöenheten
 08-718 93 97
 malin.husberg@nacka.se