

Tillsynsrapport - livsmedelstillsyn 2021

Kontroll enligt livsmedelslagen

Syftet med livsmedelslagstiftningen är att främja att säkra livsmedel släpps ut på marknaden samt att konsumenter kan göra självständiga val och inte luras eller vilseledas genom felaktig information eller märkning.

Livsmedelshandläggarna på miljöenheten kontrollerar årligen hundratals olika livsmedelsverksamheter i Nacka kommun. Allt från hur maten tillagas på skolor och förskolor till restauranger och butiker samt hur de stora tillverkarna av t.ex. bageriprodukter och såser märker och hanterar sina produkter. Kontrollerna görs genom inspektioner, revisioner samt provtagning och görs oanmälda eller föranmälda. Vid inspektioner och revisioner kontrolleras till exempel hantering av special kost, kunskaper hos personalen kring hantering av livsmedel samt om allergener, certifiering vid försäljning av ekologiska livsmedel, rengöring, hygien, temperatur, utbildning, underhåll, 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 plan för vilka områden som ska kontrolleras vid respektive kontroll.

Genom offentlig livsmedelskontroll kontrollerar myndigheten att livsmedelsverksamheterna följer livsmedelslagstiftningen. 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 ska stå i proportion till de brister som uppmärksammas och om verksamheten tidigare visat prov på bristande efterlevnad av lagstiftningen.

Under det första verksamhetsåret efterdebiteras verksamheterna, därefter betalar livsmedelsverksamheterna årligen en fast avgift för sin livsmedelsanläggning som har beräknats utifrån vilken livsmedelshandtering samt vilken kunskap de har. Den fasta avgiften kan verksamheterna påverka genom att följa livsmedelslagstiftningen samt ha god kunskap om hantering av livsmedel. De flesta livsmedelsverksamheter ligger i erfarenhetsklass B som är normalläget. Under året 2021 var det 19% (117 st) av alla verksamheter i Nacka kommun som kunde flyttas till den högsta erfarenhetsklassen A, och därigenom fick en sänkt



årsavgift. I den lägsta erfarenhetsklassen C var det 1% (8 st) verksamheter, som därigenom fick en höjd årsavgift.

Under 2021 utförde livsmedelshandläggarna kontroller på ca 700 verksamheter fördelat på utfallet för 2021 på 6,1 årsarbetskrafter. Beräknad prognos för årsarbetskrafter 2021 var 5,4. Tid har omfördelats mellan olika arbetsområden. Mer tid har lagts på planerad kontroll och mindre tid har lagts på övergripande arbete, utbildning samt utveckling av verksamheten i form av samsyn. Fler kontroller har gjorts digitalt, vilket har resulterat till att fler kontroller har kunnat utföras trots pågående pandemi.

Därutöver genomfördes följande projekt:

Dricksvattenprovtagning på barpistoler/dispenser

Under juni 2021 utfördes dricksvattenprovtagning på barpistoler/dispenser. Det togs 10 dricksvattenprover från dricksvattendispenser samt 10 referensprover från vanlig kran hos restauranger.

Resultat för dricksvattenprovtagningen 2021: 0 otjänliga prov, 1 dricksvattendispensers tjänligt med anmärkning (av 10), 10 referensprover tjänliga (av 10), 9 dricksvattendispenser tjänliga (av 10).

Orsak till tjänligt med anmärkning var höga halter av odlingsbara mikroorganismer. Det kan tyda på inläckage, korskopplingar, nedsmutsning av anslutningar, vilket kan leda till ökad risk för vattenburen smitta.

En verksamhet fick ett föreläggande om åtgärder. De åtgärder som verksamheten gjorde var att byta munstycke och slangar samt utföra noggrannare yttre rengöring. Ny provtagning utfördes som då var tjänligt.

Projektet utfördes för fjärde året i rad. Projektet initierades på initiativ av nätverket SILK (Samverkan i livsmedelskontrollen) där kommuner i Stockholms län deltar.

Livsmedelskontrollen i Nacka kommun har sedan fortsatt projektet. Trenden visar att resultaten blir bättre för varje år.

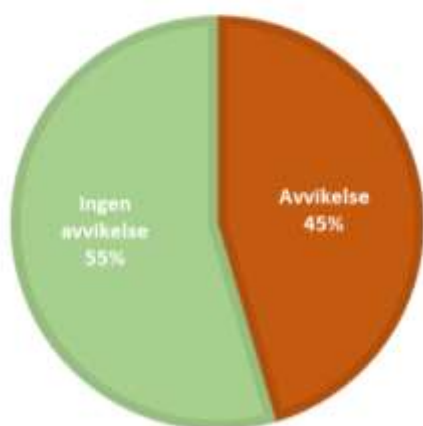
Resultat dricksvattendispenser	2018	2019	2020	2021
Tjänligt	1 (11%)	3 (43%)	6 (55%)	9 (90%)
Tjänligt med anmärkning	5 (56%)	4 (57%)	5 (45%)	1 (10%)
Otjänligt	3 (33%)	0	0	0
Totalt	9	7	11	10

Artanalys av kebabkött

I projektet ingick 11 st livsmedelsverksamheter (restauranger/gatukök/pizzerior) i Nacka Kommun. Genomförandet handlade om att kontrollera märkning, information och spårbarhet hos verksamheten. Provtagning av 100 g kebabkött, från kebabstock eller färdigskuren från påse, samlades in från verksamheten och skickades på analys till laboratorium i Tyskland (Eurofins) med artbestämning för 7 arter (häst, nöt, fläsk, kyckling, kalkon, får och get).

Resultatet av provtagningen visade att 5 av 11 analysresultat var avvikande. Fyra produkter var märkta att de endast skulle innehålla nötkött, men provresultatet av artanalysen visade även att produkten innehöll en större andel kyckling. En produkt var märkt att den skulle innehålla nötkött och kalkon, men provresultatet av artanalysen visade även att produkten innehöll en liten andel kyckling.

RESULTAT



Projektet var samordnat genom SILK (Samverkan i livsmedelskontrollen). Bakgrund till projektet ligger i att livsmedelsfusk är svårt att upptäcka vid en vanlig kontroll. Vid en större samordnad kontroll ökar chanserna att hitta och åtgärda livsmedelsfusk med att företag blandat ut kebabköttet med arter såsom häst, nöt, fläsk, kyckling, kalkon, får och get och sedan inte märkt produkten med korrekt innehåll. Artanalysresultaten från de 5 avvikande provsvaren har skickats vidare till behöriga myndighet för den leverantören/tillverkaren.

Revisionsutbyte

Projektet var samordnat genom SILK (Samverkan i livsmedelskontrollen) och totalt 12 kommuner deltog. Syftet med projektet var att höja kvalitén och säkerställa att myndigheten lever upp till kraven på beredskapsplan och att kraven på intern revision uppfylls. Projektet omfattade enbart beredskapsplanen för förvaltning/enhet som ansvarar för livsmedels- och dricksvattentillsynen. De två kommunerna som blev tilldelade varandra utbytte skriftliga beredskapsplaner som sedan granskades utifrån checklistor som skapats av arbetsgruppen i SILK samt intervjuer av utvalda personer.



Resultatet av Järfällas granskning av Miljöenhetens beredskapsplan avseende livsmedelskontroll och dricksvatten medförde inga avvikelser. Revisionsutbytet resulterade även i samsyn, samt att Miljöenheten förbättrade den befintliga beredskapsplanen inom livsmedel- och dricksvattenkontrollen.

Provtagning antibiotikaresistens i kött – SVA (Statens Veterinärmedicinska anstalt)

Under 2021 har livsmedelsinspektörerna i Nacka kommun varit en av flera kommuner som bistått med insamling av livsmedel till SVA. Från 2014 har den obligatoriska undersökningen utökats med provtagning på färskt obehandlat kött från gris, nötkreatur och slaktkyckling för förekomst av *Escherichia coli* resistenta mot antibiotika ur grupperna cefalosporiner och karbapenemer så kallad ESBL-resistent. Proven insamlades från detaljhandeln för att vara så nära konsumenten som möjligt. Insamlingen resulterade i 25 st prov som skickades till SVA.

Spårbarhet på kött i samverkan med SLV (Livsmedelsverket)

På grund av pandemin kunde detta operativa mål inte utföras år 2020, utan flyttades till 2021 och gjordes i form av ett projekt. Projektet omfattade butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna. Fyra livsmedelsverksamheter i Nacka kommun ingick i projektet.

Genomförandet handlade om att genom offentlig kontroll verifiera att det finns spårbarhet för färskt och fryst kött av nöt, gris, får och lamm samt verifiera påståenden om svenskt ursprung.

Resultatet av projektet visade att av de 4 verksamheterna som kontrollerades var det en verksamhet utan avvikelser, en verksamhet hade en avvikelse, en verksamhet hade två avvikelser och en hade fem avvikelser. Avvikelserna kunde till exempel handla om att det fanns bristfälliga kunskaper i att koppla faktura till en viss leverans, att system för identifiering av utgående kött saknas, avsaknad av journalföring av nötkött samt obligatorisk information inte var på svenska.

Avvikelserna följdes upp genom uppföljande kontroll och var då åtgärdade.

Brister enligt livsmedelslagen

Ett sanktionsbeslut fattas när verksamheten inte följer livsmedelslagstiftningen.

Sanktionsbeslut är åtgärder som kontrollmyndigheten (Miljöenheten) måste vidta vid bristande efterlevnad.

Totalt under året 2021 fattades det 15 sanktionsbeslut i form av förelägganden om åtgärder samt förbud mot att saluföra livsmedel. Antalet fattade sanktionsbeslut är i nivå med närmast föregående åren. De flesta verksamheter åtgärdar genast de brister och avvikelser som framkommer under en kontroll och av kontrollrapporten som livsmedelshandläggaren skriver efter varje kontrollbesök. Kontrollrapporten är ett verktyg för verksamhetsutövaren



där avvikelser samt tips och noteringar lyfts fram. Livsmedelshandläggaren följer upp avvikelserna vid nästföljande inspektion, oftast är de flesta avvikelser då åtgärdade.

Sanktionsavgift

Verksamheter som inte har anmält sin verksamhet innan de startar kan få en sanktionsavgift. Avgiften tillfaller staten. Fyra verksamheter fick ett beslut om sanktionsavgift under 2021.

Överprövade ärenden

Under året 2021 har vi inte fått några beslut från Länsstyrelsen i överprövade ärenden.

Covid-19 och trängseltillsynen

Kommunerna fick den 1 juli 2020 ansvar för tillsyn enligt Lagen om tillfälliga smittskyddsåtgärder på serveringsställen. Trängseltillsynen har utförts av livsmedelsinspektörer i livsmedelsgruppen och har genomförts utöver den normala livsmedelskontrollen enligt Livsmedelslagen. Trängseltillsyn utfördes till och med den 30 september 2021. Sedan den 8 december återupptogs trängseltillsynen igen. Trängseltillsyn har genomförts vardagar, kvällar och helg och har kunnat genomföras av den ordinarie personalgruppen, men det har därmed också inneburit både utmaningar vad gäller prioriteringar och att personalgruppen har ansträngt sig till det yttersta för att klara av trängseltillsynen.

Under 2021 genomfördes 324 st trängselkontroller på serveringar i Nacka kommun. Det fattades beslut om föreläggande om åtgärder för sex verksamheter. Under året har en tät kontakt hållits med serveringsställen, utöver tillsyn på plats har det även skickats skriftlig information vid förändring i restriktioner och gällande bestämmelser. Enhetens bedömning är att kombinationen av information och tillsyn på plats förklarar det fåtal verksamheter som har behövt föreläggas.

NKI (Nöjd Kund Index)

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 2021 är 84, vilket är högt och uppfyller Miljö- och stadsbyggnadsnämndens mål på 78 för livsmedelskontrollen för året.

Kundbarometern

Som komplement till ovan nämnda NKI-enkät har sedan 2017 en enkät med frågor skickats ut till verksamhetsutövare efter varje inspektionstillfälle. I enkäten får de anonymt tycka till om inspektionen genom att gradera från ett till fyra samt svara på fyra frågor. Frågorna handlar om hur de upplevde inspektörens bemötande, kompetens, den information som gavs i samband med inspektionen samt om inspektionen uppfyllde deras förväntningar.



Under 2021 har vi haft ett bra genomsnittsbetyg på 3,8 av 4. Avtalet med Kundbarometern upphörde under hösten 2021. Det har varit ett uppskattat verktyg både från kontrollmyndigheten som verksamhetsutövare. En liknande anonym enkätundersökning, där vi kan få in synpunkter på kontrollen i realtid, eftersöks.

Emma Rosengren
Gruppchef
Miljöenheten
08-718 78 78
emma.rosengren@nacka.se