

Tillsynsrapport - livsmedelstillsyn 2022

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 vilseleds 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 till exempelbageriprodukter 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 specialkost, kunskaper hos personalen kring hantering av livsmedel samt om allergener, certifiering vid försäljning av ekologiska livsmedel, rengöring, hygien, temperatur, utbildning, underhåll, märkning, spårbarhet med mera. Samtliga områden kontrolleras inte vid varje besök, 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 kontrollbesök.

Genom offentlig livsmedelskontroll tillser 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 livsmedelshantering 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 2022 var det 19% (119 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% (6 st) verksamheter, som därigenom fick en höjd årsavgift.

Under 2022 utförde livsmedelshandläggarna kontroller på ca 630 verksamheter fördelat på 5,6 årsarbetskrafter. Beräknad prognos för årsarbetskrafter 2022 var 5,2. 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. Kontroller har gjorts digitalt, men mestadels på plats hos verksamheten.

Därutöver genomfördes följande projekt:

Allergenprojekt

Syftet med det regionalt samordnade kontrollprojektet (genom SILK, Samverkan i livsmedelskontrollen) var att verifiera att säkra livsmedel serveras på restauranger och caféer så att personer med allergi och annan överkänslighet inte drabbas av allergiska reaktioner eller andra överkänslighetsreaktioner. Två maträtter från dagens meny kontrollerades avseende allergena ingredienser. Totalt 80 produkter/måltider i 40 verksamheter. Personal berättade vilka allergener rätterna innehöll och sedan verifierades detta genom att titta på ingående råvarors ingrediensförteckningar. De produkttyper som ingick var maträtter, bakverk eller smörgåsar.

Resultat av granskningen visade att uppföljande kontroll behövde genomföras för 7 verksamheter som inte kunde lämna korrekt information om allergena ingredienser. Det motsvarar 18 % av verksamheterna. Uppföljande kontroller utfördes på grund av att:

- Allergena ingredienser förekom trots att de inte uppgavs. Granskningen bestod i att recept och ingrediensförteckningar kontrollerades och jämfördes med de svar som verksamheten lämnat om produkterna.
- Information om allergena ingredienser inte fanns tillgängligt. Allergena ingredienser kan ingå i sammansatta produkter som används som ingredienser, vilket verksamheten inte alltid är medveten om. Exempel på allergena ingredienser i sammansatta livsmedel är ägg och senap i majonnäs eller selleri, senap, vete och mjölk i kryddblandningar.

Samtliga verksamheter åtgärdade avvikelserna efter att den uppföljande kontrollen utförts.

Frityrolja – mäta kvalitén på oljan

Projektet utförs flera år i rad för att mäta effekt av kontrollen. Syftet är att utföra projektet hos gatukök, pizzerior och restauranger inom Nacka kommun som använder fritöser som tillagningsanordning till livsmedel och utföra kvalitetsmätningar på oljan. Det som kontrolleras är om det finns rutiner för rengöring av fritösen och hur den uttjänta oljan tas om hand. Frityroljekvaliteten avgörs med ett mätinstrument som visar oljans färskhet. Detta värde kallas TPM (Total Polar Materials) och anges i procentenheter. Olja som använts mycket vid fritering får också en försämrad funktion till ändamålet och kan innehålla hälsofarliga ämnen.



Resultatet från 2021 visade att det var åtta verksamheter som inte fick godkänt. Under 2022 fortsatte projektet och resultatet blev att tre upphört, på två har ingen mätning gjorts, på två blev resultat godkänt, samt en fick icke godkänt vid första mätningen men efter uppföljande kontroll fick även den verksamheten godkänt.

Privata ledningsnät

Miljöenheten behövde få bättre kontroll på var de återstående privata vattenledningsnäten finns i Nacka samt hur de sköts. Projektet syftade till att inventera förekomster och säkerställa att ansvariga har upprättade kontrollrutiner för att säkerställa dricksvattenkvaliteten i nätet. Resultatet av inventeringen blev en lista bestående av 24 samfälligheter och 70 bostadsrättsföreningar som uppfyller kriterierna för dricksvatten registrering. De flesta av de privata ledningsnäten finns på Sicklaön. Den största abonnenten består av 363 lägenheter. Någon kontakt med anläggningarna har ännu inte hunnits med, men kartläggningen över de privata ledningsnäten är klar. Projektet tas vidare i mån av tid under 2023 genom kontakter med ansvariga för dricksvattenledningsnäten.

Revisionsutbyte sanktionsåtgärder

Projektet var samordnat genom SILK (Samverkan i livsmedelskontrollen). Syftet med projektet var att kontrollera att vi uppfyller livsmedelslagstiftningens krav avseende att upptäcka och arbeta med avvikelser, höja kvalitén och säkerställa att myndigheten lever upp till kraven på rättssäkra beslut samt att kraven på intern revision uppfylls. Projektet genomförs genom stickprov och djupgående granskning av kontrollärenden som lett till en viss sanktionstyp till exempel föreläggande om åtgärd, stängning eller saluförbud. De två kommunerna som blev tilldelade varandra utbytte tre skriftliga ärenden som lett till krav på åtgärder.

Resultatet av SRMH (Södra Roslagens Miljö och hälsoskyddsförbund) granskning av miljöenhetens beslut med krav om åtgärder medförde inga avvikelser, men några medskick om tips på förtydliganden. Revisionsutbytet resulterade även i samsyn, samt tips och idéer gavs för att förbättra befintliga beslutsmallar.

Skugginspektion

Syftet med projektet är att få en överblick i hur lika livsmedelsinspektörer bedömer kontrollområden hos livsmedelsverksamheterna. Detta utifrån samsyn, bedömning utifrån livsmedelslagstiftningen, men även om rutinen för livsmedelsinspektion följs samt bemötande. Syftet med projektet är även en del i att uppfylla miljöenhetens mål om att "öka livsmedelskontrollens kvalitet".

Skugginspektionerna utförs av livsmedelsinspektörer under pågående kontroll som görs på livsmedelsverksamheter i Nacka kommun. Livsmedelsinspektörerna går ut två och två, en



som utför kontrollen och en som är skugginspektör. Efter genomförd kontroll vid verksamheten ger skugginspektören feedback till inspektören. Slutsatserna från projektet är att livsmedelsinspektörerna har ett likartat och professionellt bemötande och en god samsyn vad gäller de olika kontrollområdena. Livsmedelsinspektörerna kommer att fortsätta följa med varandra på kontroller när möjlighet ges under 2023.

I enlighet med Kontrollplanen 2022 har ovanstående projekt genomförts. Projekten med SILK (Samverkan i livsmedelskontrollen) mjukglass samt superfood utgick eftersom SILK bytte ut projekten.

Brister enligt livsmedelslagen

Ett sanktionsbeslut fattas när verksamheten inte följer livsmedelslagstiftningen. Sanktionsbeslut är åtgärder som Miljöenheten måste vidta vid bristande efterlevnad.

Totalt under året 2022 fattades det 67 sanktionsbeslut i form av förelägganden om åtgärder samt förbud mot att saluföra livsmedel. Antalet fattade sanktionsbeslut är högre än andra år på grund av ett ändrat och mer rättssäkert arbetssätt.

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. Om avvikelsen bedöms som allvarlig och att det finns en risk att säkra livsmedel inte kan uppnås, skrivs ett föreläggande om beslut om åtgärder. Livsmedelshandläggaren följer sedan upp avvikelserna vid en uppföljande inspektion.

Sanktionsavgift

Verksamheter som inte har anmält sin verksamhet innan de startar kan få en sanktionsavgift. Avgiften tillfaller staten. Sju verksamheter fick ett beslut om sanktionsavgift under 2022. Miljöenheten har informerat både kommuninternt och externt om vikten av att anmäla ny livsmedelsverksamhet samt att även anmäla ändrade ägarförhållanden. Allt för att minimera risk för verksamheter att drabbas av sanktionsavgifter.

Överprövade ärenden

Förvaltningsrätten i Stockholm beslutade att upphäva Miljö och stadsbyggnadsnämndens och Länsstyrelsens beslut gällande Alex & Phils grötklämmisar. Det innebär att det inte anses vara vilseledande att använda beteckningen gröt fastän ingredienserna inte är kokade på mjölk eller vatten.



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 2022 är 82, vilket är högt och uppfyller Miljö- och stadsbyggnadsnämndens mål på 77 för livsmedelskontrollen för år 2022.

Emma Rosengren

Gruppchef

Miljöenheten

08-718 78 78

emma.rosengren@nacka.se