

Tillsynsrapport - livsmedelstillsyn 2018

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 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 rengöring, hygien, temperatur, 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.

Livsmedelsverksamheterna betalar 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 2018 var det 16% (102 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% (9 st) verksamheter, som därigenom fick en höjd årsavgift.



Under 2018 utförde livsmedelshandläggarna kontroller på ca 630 verksamheter (varav 74 helt nya verksamheter) fördelat på 5,5 årsarbetskrafter. Därutöver genomfördes följande projekt:

- **Dricksvattenprovtagning på barpistoler/dispenser**

Provtagning gjordes på 9 olika restauranger i Nacka Forum och Sickla. 8 prov bedömdes var otjänliga. Verksamheterna fick göra åtgärder och nya provtagningar togs som då var tjänliga samt tjänliga med anmärkning. Samma projekt kommer utföras 2019 för att mäta effekten.

- **Redlighet SILK (Samverkansgrupp inom livsmedelskontrollen) (inom länet)**

Livsmedelsvaror som kontrollerades var parmaskinka, oxfilé, parmesanost, olivolja, fetaost och produkter som marknadsfördes med svenskt ursprung, Kravmärkta eller ekologiska. Restaurangerna fick visa upp aktuella varor i förråden eller följesedlar som visar vad de köpt in. I Nacka kommun kontrollerades 17 st serveringar och 44 produkter. Resultatet visade 6 st serveringar med avvikelse och 11 st serveringar utan avvikelse. Parmesan, fetaost samt parmaskinka var några produkter som verksamheterna inte kunde verifiera med t.ex. följesedlar eller originalförpackningar. Oxfilé, olivolja och svenskt ursprung på nötkött kunde verifieras hos samtliga serveringar.

- **Dricksvatten undersökningsprogram / HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) (faroanalys)**

Dricksvattenproducenter i Nacka som omfattas av dricksvattenföreskrifterna ska ha en faroanalys. De som omfattas är t.ex. de som har en egen brunn och bedriver livsmedelsverksamhet. I Nacka finns det för närvarande 5 st.

Dricksvattenföreskrifterna innehåller bland annat beredning och distribution, förebyggande arbete, provtagnings- och analysfrekvens, åtgärder vid försämrad dricksvattenkvalitet, information samt kvalitetskrav i form av gränsvärden. Det innebär att den som producerar eller tillhandahåller dricksvatten ska identifiera de eventuella faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå enligt HACCP-principerna.

Projektets syfte var att samtliga dricksvattenproducenter i Nacka har en aktuell faroanalys anpassad för deras dricksvatten.

- **Frityrolja**

Detta projekt är ett projekt som utförs för andra året i rad, för att mäta effekten. Kontroll gjordes av frityroljans kvalitet på restauranger och pizzerior då gammal frityrolja kan utgöra en hälsorisk. Det som kontrollerades var rutiner kring oljebyte, rengöring av fritös, hur uttjänt frityrolja tas omhand och hur separering av allergener går till. Detta projekt pågår fortfarande in på 2019 då vi inte hann med allt förra året. Under 2017 gjordes totalt 56 mätningar fördelat på 44 olika verksamheter. Vid åtta verksamheter bedömdes frityroljan vara obrukbar där oljan hade använts för länge innan oljebyte skett. Hos sju av dessa gjordes uppföljande mätningar och då blev samtliga resultat godkända.



Brister enligt livsmedelslagen

Ett sanktionsbeslut fattas när verksamheten inte följer livsmedelslagstiftningen.

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

Under 2018 fick Miljö- och Stadsbyggnadsnämnden i Nacka kommun (MSN) ett avgörande från Högsta förvaltningsdomstolen. Ett ärende som hade sin start 2015, gått igenom två instanser där Miljö- och stadsbyggnadsnämnden (MSN) fått rätt och nu i sista instansen fick Miljö- och stadsbyggnadsnämnden (MSN) fel.

Ärendet handlar om en verksamhet, Greatlife Group AB, som importerar och säljer kosttillskott till såväl detaljister som konsumenter och är registrerat som livsmedelsanläggning i Nacka kommun. Bolaget saluförde bl.a. kosttillskottet Vitamin D3 5000 som ger en dygnsdos D-vitamin om 125 mikrogram. Miljö- och stadsbyggnadsnämnden i Nacka kommun beslutade att ingripa mot bolagets försäljning av kosttillskottet genom ett beslut om saluförbud och återkallande. Beslutet motiverades med att kosttillskottet kunde innebära hälsorisker för konsumenterna och därför inte var att betrakta som säkert i enlighet med de unionsrättsliga reglerna för livsmedel. Som grund för denna bedömning hänvisade nämnden till att EFSA (Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet) bedömt att den högsta säkra dygnsdosen D-vitamin är 100 mikrogram.

I Högsta förvaltningsdomstolens dom, tar de upp att eftersom det inte finns några gränsvärden för D-vitamin (varken internationellt eller nationellt), utan endast mini- och maximigränsvärden (som EFSA tagit fram) att förhålla sig till bedöms det inte vara tillräckligt för att ingripa och förbjuda företagets försäljning av produkten.

Genom denna dom arbetar nu Livsmedelsverket på regeringens uppdrag, i väntan på EU-gemensamma värden, med att ta fram sådana halter på nationell nivå.

Totalt under året 2018 fattades det 16 sanktionsbeslut om förbud mot att saluföra livsmedel samt olika föreläggande om åtgärder. Antalet fattade sanktionsbeslut ligger runt normalspannet för vad som tagits under de 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 åtgärdade.

Kundbarometern

Sedan 2017 har en enkät med frågor skickats ut till verksamhetsutövare efter ett inspektionstillfälle. I enkäten får de tycka till om inspektionen genom att gradera från ett till 4 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 2018 har vi haft ett mycket bra genomsnittsbetyg på 3,8 av 4. Några av kommentarerna från verksamhetsutövarna har varit att det varit en bra dialog med bra tips och råd, kunniga och proffsiga, ”Bättre än i andra kommuner där man också bedriver verksamhet”.

Emma Rosengren
Livsmedelsinspektör