

Tillsynsrapport **- livsmedelstillsyn 2023**

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 miljötillsynsenheten 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 exempel bageriprodukter och såser märker och hanterar sina produkter. Kontrollerna görs genom inspektioner, revisioner, digital kontroll 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.

Sedan den 1 januari 2024 gäller en ny riskklassningsmodell. Syftet med den nya modellen är att åstadkomma en mer enhetlig bedömning av kontrollbehovet hos verksamheter som är liknande oavsett var i landet företaget bedrivs. Riskklassningsmodellen är även anpassad med kraven på rapportering till EU.

Under hösten 2023 klassades samtliga 635 livsmedelsverksamheter som finns i Nacka om efter den nya riskklassningsmodellen. Den stora förändringen med den nya riskklassningen är att mer kontrolltid kommer att läggas i de tidigare leden i livsmedelskedjan (tillverkare,



grossister, importörer) och mindre kontrolltid i sista ledet i livsmedelskedjan (restauranger, förskolor/skolor, livsmedelsbutiker) då kontrollen ska riktas dit den ger störst effekt. I Nacka kommun finns det flesta livsmedelsanläggningar i det sista ledet, vilket på grund av minskad kontrollfrekvens troligtvis kommer leda till minskade intäkter på cirka 25 procent.

Varje enskild anläggning riskklassificeras utifrån följande:

- Verksamhetens huvudsakliga inriktning (servering av livsmedel, tillhandahållande av offentliga måltider, försäljning av livsmedel, transport av livsmedel),
- Verksamhetens omfattning (antal årsarbetskrafter),
- Aktiviteter som bedrivs i verksamheten (typ av hantering till exempel kyl-och frysförvaring, hantering av rått kött, nedkylning, märkning),
- Eventuella produktgrupper som hanteras i verksamheten (livsmedelsgrupper som omfattas av särskilda regelverk till exempel kosttillskott, modersmjölksersättning)

Verksamheterna kan påverka sin kontrollfrekvens genom att vara tredjepartscertifierad och/eller genom god efterlevnad och därigenom få färre besök vilket ger lägre avgift. Samtliga livsmedelsverksamheter kommer att kontrolleras inom en femårsperiod enligt den kontrollfrekvens de riskklassificerats i.

Vid inspektioner och revisioner kontrolleras till exempel rengöring, hygien, temperatur, utbildning, underhåll, märkning, spårbarhet med mera. Samtliga områden kontrolleras inte vid varje kontrolltillfälle, men samtliga områden som är relevanta för en verksamhet kontrolleras inom en femårsperiod. Kontrollmyndigheten har en plan som innefattar olika checklistor för vilka områden som ska kontrolleras vid respektive kontroll.

Under 2023 utförde livsmedelshandläggarna kontroller på cirka 480 verksamheter fördelat på 6 årsarbetskrafter. Beräknad prognos för årsarbetskrafter 2023 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.

Därutöver genomfördes följande projekt:

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.



Under 2023 utfördes mätningar fördelat på 50 verksamheter. Vid 6 verksamheter bedömdes frityroljan vara obrukbar där oljan hade använts för länge innan oljebyte skett. Efter uppföljande kontroll på de 6 verksamheterna har alla fått godkänt resultat.

Tillsyn privata vattenledningsnät

Under året 2023 har 15 registreringar av dricksvattenanläggningar inkommit. Utöver dessa anläggningar som registrerat sig har utskick gjorts till 25 anläggningar, där inväntas svar från ansvariga. Beslut om undersökningsprogram har fastställts för åtta anläggningar.

Projektet avser under nästa år fortsätta ta kontakt med fler stora dricksvattenanläggningar för att dessa ska inkomma med registrering av dricksvattenanläggning samt komma igång med sin provtagning. För att underlätta för verksamheten kommer information på nacka.se utökas samt uppdateras.

Resultat SILK-projekt (samverkan inom livsmedelskontrollen)

Under våren och sommaren 2023 deltog livsmedelsinspektörer från miljötillsynsenheten i ett provtagningsprojekt arrangerat av SILK-nätverket (Samverkan inom livsmedelskontrollen). Nätverket verkar för att öka samverkan och kompetensutbyte mellan länets kommuner.

Projektets syfte var dels att kontrollera hanteringen av olika typer av glass på caféer, restauranger och glasskiosker runt om i länet håller en grundläggande livsmedelsstandard, och även att undersöka förekomsten av bakterien *Listeria monocytogenes* i färdigförpackade livsmedel. I projektet deltog inspektörer från totalt 25 kommuner som tillsammans tog cirka 260 prover. Resultat från samtliga kommuner kommer sammanställas och presenteras i sin helhet i en rapport under 2024.

Provtagning glass

Under juni månad genomförde livsmedelsinspektörer från miljötillsynsenheten kontrollbesök på fyra olika verksamheter i Nacka som tillverkar och säljer glass. I samband med besöken kontrollerades rutiner för tillverkning och hantering av glassen, rengöring av utrustning, personlig hygien, samt spårbarhet och innehåll av eventuella allergener. På varje verksamhet genomfördes även provtagning av glass som analyserades med avseende på mikrobiologisk kvalitet.

Resultaten från kontrollbesöken visade att alla fyra verksamheterna bedöms ha goda rutiner gällande tillverkning, hygien och information om innehåll. Resultatet från provtagningen visade på tillfredställande resultat hos tre av verksamheterna och otillfredsställande hos en verksamhet. Verksamheten med otillfredsställande resultat delgavs beslut om föreläggande att se över sina hygienrutiner och inkomma med ett nytt analysresultat med tillfredsställande resultat, vilket de gjorde i augusti månad.



Provtagning Listeria

I september genomfördes kontrollbesök på tre matbutiker i Nacka kommun som säljer färdigförpackade livsmedel som charkprodukter, kallrökt och gravad fisk. Produkterna är typiska riskprodukter eftersom de flera gånger pekats ut som smittokälla för utbrott av den allvarliga och potentiellt dödliga infektionen listerios, som orsakas av bakterien *Listeria monocytogenes* och årligen drabbar mellan cirka 70 och 100 personer i Sverige.

Vid kontrollbesöken kontrollerades butikernas rutiner för kontroll av spårbarhet, rengöring, hygien och temperaturer som produkterna förvaras i. I samband med besöken togs två produktprover från varje butik som skickades på analys. Resultaten från kontrollerna visade att alla tre butikerna har goda rutiner för att förhindra förekomst och tillväxt av *Listeria* i sina produkter. *Listeria* kunde ej påvisas i någon av de sex produktproverna.

Brister enligt livsmedelslagen

Ett sanktionsbeslut fattas när verksamheten inte följer livsmedelslagstiftningen.

Sanktionsbeslut är åtgärder som Miljötillsynsenheten måste vidta vid bristande efterlevnad.

Totalt under året 2023 fattades det 45 sanktionsbeslut i form av förelägganden om åtgärder samt förbud mot att saluföra livsmedel. Antalet fattade sanktionsbeslut ligger fortsatt på en högre nivå på grund av ett ändrat och fortsatt 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. Två verksamheter fick ett beslut om sanktionsavgift under 2023. Miljötillsynsenheten 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

Under 2023 har vi inte haft några överprövade ärenden.



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 nöjt kundindex för år 2023 är 84, vilket är högt och uppfyller Miljö- och stadsbyggnadsnämndens mål på 78 för livsmedelskontrollen för år 2023.

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