

Bilaga 4, Livsmedelskontroll 2023, uppföljning av kontrollplanen

Bilaga 4, Livsmedelskontroll 2023, uppföljning av kontrollplanen.....	1
Sammanfattning	2
Uppföljning av nämndmål.....	2
Extern samverkan.....	4
Planerad kontroll av befintliga anläggningar.....	5
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	7
Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser.....	7
Kontroll och handläggning i utredningsärenden	7
Uppföljning och utvärdering av kontrollen	8
Beredskap	8

Sammanfattning

Den planerade kontrollen för 2023 har kunnat utföras enligt plan.

Under året har ca 6800 kontroller genomförts. Något färre planerade kontroller än vad riskklassningen anger har utförts vilket är en anpassning till den nya riskklassningsmodellen som införs 2024.

Ett omfattande arbete med att riskklassa samtliga anläggningar enligt den nya riskklassningsmodellen har genomförts under året.

Uppföljning av nämndmål

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP). Målen för 2023 är:

3.6.1 Konsumenterna i Stockholm har säkra livsmedel och blir inte vilseledda av felaktig märkning

3.6.2 Miljö- och hälsoskyddsnämnden arbetar brottsförebyggande genom att upptäcka och motverka livsmedelsbedrägerier och fusk

Aktiviteter:

- Under 2023 kontrollera de anläggningar som enligt kapitel 2.3 ska erhålla planerad kontroll och utföra cirka 7000 kontroller. Planerade kontroller inklusive kontroll av nya verksamheter samt uppföljande kontroller vid konstaterade avvikelser.
 - Färre planerade kontroller har utförts under året, detta med anledning av övergången till en ny riskklassningsmodell som införs 2024. Flera verksamheter med låg risk kommer med den nya riskklassningen att erhålla mindre kontroll. Med anledning av detta prioriteras inte dessa kontroller.
- Handläggning av klagomål hanteras inom 14 dagar och misstänkt matförgiftning påbörjas senast arbetsdagen efter inkommen anmälan.
- Fortsätta arbetet i den särskilda grupp som arbetar med livsmedelsfusk. Gruppen fokuserar på inkomna tips om livsmedelsfusk och uppsökande verksamhet för att komma åt de som inte står under förvaltningens vanliga kontroll.
 - Under året har samarbetet utökats med deltagande i tillsyn inom A-krim (arbetslivskriminalitet) tillsammans med bl.a. Arbetsförmedlingen, Arbetsmiljöverket, Skatteverket, Polisen och Gränspolisen.
 - Samarbete med Svensk handel vilket har resulterat i saluförbud på stöldgoods på butiker och caféer.

- Vi har tagit emot några studiebesök från grannkommunerna för att visa hur vi jobbar och hur vi kan hjälpa varandra då livsmedlen ofta rör sig över kommungränserna.
- Ett provtagningsprojekt har genomförts där äkthet på kryddor har kontrolleras.
- Det har varit en stor brist på svenska ägg under 2023 som en följd av salmonella i hönsbesättningar, detta har resulterat i att vi aktivt har sökt och beslutat om att destruera osäkra ägg som var ute på marknaden. Andra exempel på varor som destrueras är gelantinpulver från Iran som inte får importeras till Sverige.

Under 2023 utfördes något färre planerade kontroller än planerat. Anledningen till justeringen är att den modell som används för att bedöma vilket kontrollbehov som stadens livsmedelsanläggningar har, den s.k. riskklassningsmodellen, förändras från 2024. Flera anläggningar i sista led, tex butiker och restauranger, kommer att få mindre kontroll. För att kunna genomföra denna övergång succesivt utförs något färre kontroller på vissa anläggningar.

Antal kontroller

	Kontroller	Mål	Utfall
Planerade kontroller		6100	4542
Nyregistrerade verksamheter		900	669
Uppföljande kontroller		600	896*
Händelsestyrda kontroller		600	386
Totalt		8300	6766

**Genomförs delvis i samband med planerad kontroll*

- Klagomål från allmänheten och information om avvikelser från myndigheter och organisationer ska handläggas inom 14 dagar.
- Anmälan om misstänkt matförgiftning ska handläggas senast arbetsdagen efter att de inkom.

Skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser

	Mål	Utfall t.o.m. 31 juli
Klagomål handläggs inom 14 dagar	90 %	99 %
Misstänkta matförgiftningar handläggs senast följande dag	80 %	99 %

Extern samverkan

Livsmedelskontrollen samverkar framför allt med andra myndigheter som bedriver livsmedelskontroll, men även med myndigheter/organisationer som verkar inom andra områden. En representant för livsmedelskontrollen i Stockholms stad fungerar som ordförande för SILK, Samverkan i livsmedelskontrollen i Stockholm, en del av Miljösamverkan i Stockholms län. På detta sätt kan vi bidra med kunskap och resurser för samordning och samsyn bland länets kontrollmyndigheter. Livsmedelskontrollen samverkar även internt inom Miljöförvaltningen och andra delar av Stockholms stad. Att samverka med andra är ett sätt för Livsmedelskontrollen i Stockholm att bidra till att stärka och utveckla den nationella livsmedelskontrollen.

Samverkansaktiviteter som genomförts under 2023.

<i>Samverkan</i>	<i>Syfte</i>	<i>Samarbete med</i>	<i>Status</i>
Länsgemensam provtagningsplan	Kontroll	SILK	Pågår
Stödgrupp för kött och chark och en stödgrupp för fisk	Utveckling/ kontroll	SLV och Göteborg	Pågår
Nätverk 853-anläggningar	Styrning/ kontroll	SLV	Pågår
SNOL	Utveckling/ likriktning	Nationellt (kommuner), SLV och SKL	Pågår
Storstadsnätverket	Styrning/ kontroll	Göteborg, Malmö, Uppsala och SLV	Pågår
Nationell huvudkontors- kontrollgrupp	Kontroll	SLV samordnar	Pågår
Nationell kosttillskottsgrupp	Kontroll	SLV samordnar	Pågår

Planerad kontroll av befintliga anläggningar

Tillverkningsanläggningar

På anläggningar som tillverkar charkprodukter, färdig mat och olika röror har prov tagits ut för att analysera hur väl näringsdeklarationen stämmer överens med det faktiska innehållet. Totalt togs 10 prover ut på vardera 5 anläggningar. Näringsinnehållet analyserades och det stämde väl med det som var skrivet i näringsdeklarationen. De mindre variationer, som dock noterades, handlade om ett analyserat högre fett- och saltinnehåll än det som redovisats på etiketten.

Under december månad genomförde SANTE F, som utför revisioner i EUs medlemsstater, en revision i Sverige med fiskproduktion som fokus. Under två veckor genomförde teamet flera platsbesök på olika fiskeanläggningar i livsmedelskedjan. Under en dag besöktes en anläggning i Stockholm. Teamet som bestod av två revisorer och två tolkar, var med som skuggor på en inspektion som leddes av en stadsveterinär. Rapporten från revisionen är ännu inte färdigställd.

Detta år har ett fokus varit att kontrollera att animalieanläggningar har rutiner för särhantering av ABP (animaliska biprodukter) och att det transporteras till godkända anläggningar. Fler anläggningar tar numer emot denna typ av avfall och vi kan konstatera att avvikelserna kring denna hantering var få.

Huvudkontor

Utvecklingen fortsätter vad gäller olika former och kreativa idéer för leveransföretag och plattformsföretag och tillsynen behöver kontinuerligt ta ställning till hur nya företeelser ska bedömas utifrån ett tillsynsperspektiv.

Stockholms stad utför provtagning inom ramen för det nationella olivoljeprogrammet. Prover av olivolja tas ut i butiker och hos grossister på uppdrag av Livsmedelsverket. Många av Stockholms större huvudkontor får sina olivoljor analyserade inom ramen för detta provtagningsprogram. Som en konsekvens av detta uppdrag och att flera resultat inte har levt upp till handelsnormerna har detta lett till att flera åtgärdskrav har ställts på våra huvudkontor.

Under året har vi börjat ställa frågor kring huvudkontorens rutiner för leverantörsbedömning för att få en bild av på vilket sätt och vilken metodik som huvudkontoren använder för att försäkra sig om att deras producenter har godtagbara rutiner.

Huvudkontorsgruppens medlemmar deltar aktivt i den nationella huvudkontorsgruppen som Livsmedelsverket är sammankallande för. Gruppen har ca fyra digitala möten per år, då samsyn mellan landets större kommuner sker. Denna höst var Stockholm värd för ett fysiskt sådant möte.

Grossister och matmäklare

Grossistgruppen har tillsammans med fuskgruppen genomfört de flesta planerade kontrollerna. 21 nya grossister har kontrollerats och 49 st avregistrerades. Under året har en mindre provtagningsinsats genomförts med fokus på kryddor och äkthet.

Vad gäller matmäklarna har de planerade kontrollerna i huvudsak genomförts. Under året kontrollerades 35 st nyregistrerade matmäklare och 89 st avregistrerades.

Dricksvatten

Under året planerades två revisioner, två inspektioner av dricksvattenreservoarer och en planerad kontroll av dricksvattenhanteringen på Bromma flygplats vilka genomfördes. Den ena revisionen fokuserade på fastställande av faroanalys och undersökningsprogram. Utöver de planerade kontrollerna har ett klagomål gällande bristande dricksvattenkvalitet i en verksamhet hanterats där nämnden förbjudit utsläppande av vatten på marknaden.

Butik och detaljhandel

Kontrollens fokus på butiker har varit att kontrollera spårbarhet av oförpackade ägg och spårbarhet av kött. Kontroll av att produkter är korrekt märkta gällande allergener och mängdangivelser på butiker med märkningsansvar har också varit i fokus.

Restaurang och café

Kontrollens fokus har varit att kontrollera spårbarhet och allergiinformation.

Skola och omsorg

Under året har fokusområdet varit hantering av allergener i den planerade kontrollen. Kontroll av att material som kommer i kontakt med livsmedel är anpassat för livsmedlet och hanteringen har också varit ett fokus.

Kosttillskott och hälsokost

De inspektioner som utförs fokuserar i första hand på medicinska påståenden, förbjudna substanser och nya livsmedel. Ett antal saluförbud har lagts på verksamheter som har medicinska påståenden på sina hemsidor.

Ett provtagningsprojekt har under 2023 genomförts på växtbaserade kosttillskott där man analyserat för PAH. PAH kan orsaka kromosomförändringar och cancer, ingen av analyserna överskred gränsvärdet.

De har tagits fram ett infoblad angående Ashwaganda och Maca, där rot och extract från dessa växter inte är tillåtet att använda i kosttillskott, som kommer skickas ut till kosttillskottsverksamheter i januari. Kontroll kommer att ske i mars/april 2024 för att se att produkter med detta innehåll är borttagna.

Gruppen har under året hanterat ett 15-tal klagomål som berör de verksamheter som Stockholm har registrerade. Klagomålen kommer främst från andra kommuner, privatpersoner och Livsmedelsverket.

Kontaktmaterial

Ansvar för kontroll av kontaktmaterial ligger från juli 2023 på kommunerna. Kontrollen kommer succesivt att byggas upp, och under 2023 har förvaltningen deltagit i ett projekt som drivs av livsmedelsverket som syftar till att inventera kontrollbehovet och bygga upp kontrollen i form av vägledning och framöver även utbildning. Under 2024 påbörjas registrering av befintliga anläggningar.

Kontroll av nyregistrerade anläggningar

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal nyregistrerade anläggningar</i>	1000	1048
<i>Antal kontroller</i>	900	669

Målet är att kontrollera nya livsmedelsanläggningar inom två månader efter att verksamheten startat. För närvarande uppfylls inte målet, och därför fortsätter förvaltningen prioritera denna kontroll.

Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

	<i>Förväntat utfall</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal uppföljande kontroller</i>	800	896*

*Genomförs delvis i samband med planerad kontroll

Att följa upp att avvikelser blir åtgärdade är helt avgörande för en myndighet som bedriver livsmedelskontroll. Oftast räcker det med att påtala avvikelsen för företagaren. Att rättelse gjorts kan följas upp vid nästa planerade kontroll. Andra gånger krävs en extra kontroll för att följa upp att bristerna rättats till, och ibland är det nödvändigt med sanktioner. Alla sanktioner rapporteras till nämnden regelbundet.

Kontroll och handläggning i utredningsärenden

Utredningsärenden är händelsestyrda och därför beroende av omvärlden, men tillgängligheten för kontakt med livsmedelskontrollen är också av betydelse för hur många ärenden som kommer in.

Misstänkta matförgiftningar

	<i>Förväntat /mål</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal inkomna ärenden</i>	1000	1278
<i>Antal ärenden där utredning startats</i>	200	255

Klagomål och information om avvikelser

	<i>Förväntat/ mål</i>	Utfall
<i>Antal inkomna ärenden</i>	1000	1031
<i>Antal ärenden där utredning startats</i>	400	454

Antalet ärenden rörande utredning av information om avvikelser fortsätter öka. I de fall som utredning av klagomålet inte startas följs uppgifterna som inkommit normalt upp i ordinarie kontroll eller i ett annat pågående kontrollärende.

RASFF

	<i>Förväntat</i>	Utfall
<i>Antal ärenden</i>	200	152

RASFF är namnet på ett system för att vidarebefordra och skapa larm om osäkra livsmedel mellan myndigheter i Sverige och kontrollmyndigheter inom EU. Systemet är numera webb-baserat.

Uppföljning och utvärdering av kontrollen

Internrevisioner och revisionsutbyte

För uppföljning av verksamhetens kvalitet har avdelningen en kvalitetssäkringsgrupp som löpande arbetar med att säkerställa att rutiner för arbetet finns, är kända av alla medarbetare och följs i det dagliga arbetet. Kvalitetssäkringsgruppen genomför internrevisioner varje år, både av den egna verksamheten och i utbyte med andra myndigheter.

Under 2023 har ett utbyte med andra kommuner genomförts och revisorer från Eskilstuna och Borås har reviderat livsmedelskontrollens rutiner för hantering av sanktionsavgifter. Resultatet av revisionen påvisade ett behov av att uppdatera rutinen för sanktionsavgifter.

Beredskap

Det MSB-projekt som avdelningen deltagit i gällande beredskap har avslutats under året. Med utgångspunkt i det har avdelningen vidareutvecklat arbetet med beredskapsplanering för kris och höjd beredskap. Avdelningen ingår även i det stadsövergripande beredskapsarbetet, beredskapssektor dricksvatten och livsmedelsförsörjning, som påbörjats under hösten.