

Bilaga 4, Livsmedelskontroll 2024, uppföljning av kontrollplanen

Bilaga 4, Livsmedelskontroll 2024, uppföljning av kontrollplanen.....	1
Sammanfattning	2
Uppföljning av nämndmål.....	2
Extern samverkan.....	5
Planerad kontroll av befintliga anläggningar.....	6
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	8
Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser.....	8
Kontroll och handläggning i utredningsärenden	9
Uppföljning och utvärdering av kontrollen	9

Sammanfattning

Den planerade kontrollen för 2024 har kunnat utföras enligt plan.

Under året har ca 8100 kontroller genomförts.

Uppföljning av nämndmål

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP). Målen för 2024 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 2024 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.
 - Andel planerade som fått kontroll
 - Antal utförda kontroller redovisas nedan.
- Handläggning av klagomål hanteras inom 14 dagar och misstänkt matförgiftning påbörjas senast arbetsdagen efter inkommen anmälan.
 - Handläggning av matförgiftningar och klagomål redovisas i tabellen nedan.
- 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.
 - Fuskgruppen har under 2024 fortsatt att bygga upp kontrollen, bla genom medverkan i projektet samordnad tillsyn, samarbete med Polis och andra myndigheter bla i Järva.
 - Under året har flera produkter kontrollerats, bla följande:
 - Provtagning om äkthet på Kalix löjrom
 - Provtagning på tonfisk, SLV projekt, för att undersöka om det förekommer fisk som har behandlats på ett otillåtet sätt. Företag som använder sådana metoder riskerar att förorsaka histaminbildning i fiskköttet och att vilseleda konsumenter.
 - Provtagning kakor där märkningen inte uppgav ägg men produkten

innehöll ägg

- Omhändertagande av kakor med mjölk/ägg från icke-godkänt land
- Omhändertagande av omärkta ägg utan spårbarhet
- Stoppat försäljning av en stor mängd kaffe från en oregistrerad leverantör

Antal kontroller

Kontroller	Mål	Utfall
Planerade kontroller	5700	5641
Uppföljande kontroller	500	1852
Misstänkta matförgiftningar	200	62
Klagomål och information om avvikelser	400	243
Händelsestyrda och övrigt	200	302
Totalt	Ca 7000	8100

- 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 december
Klagomål handläggs inom 14 dagar	90 %	94 %
Misstänkta matförgiftningar handläggs senast följande dag	80 %	98 %

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 2024.

<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
Länsgemensam kontroll av säkerhet vid dricksvattenanläggningar (Lås och bom föreskrifterna)	Kontroll	SILK	Avslutad

Planerad kontroll av befintliga anläggningar

Tillverkningsanläggningar

Under december månad 2023 genomförde SANTE F, som utför revisioner i EUs medlemsstater, en revision i Sverige med fiskproduktion som fokus. Ett revisionsbesök genomfördes på en anläggning i Stockholm. Stockholm och de kontrollmyndigheter som deltog hanterade under våren flertalet återkopplingar till revisorerna och efter sommaren var rapporten från revisionen färdigställd.

Ett samsynsprojekt mellan Livsmedelsverkets inspektörer och vår stadsveterinär och inspektörer som kontrollerar 853-anläggningar (anläggningar som hanterar animalier och kräver ett godkännande) har skett under året. Stockholm har även deltagit i en blockkontroll som slv projektlett på fiskanläggningar. Provtagning har genomförts på tonfisk i syfte att undersöka om det förekommer fisk som har behandlats på ett otillåtet sätt.

Detta år har vi fortsatt att systematiskt kontrollera att 853-anläggningar 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 är få, dock har ett åtgärdsbeslut skrivits.

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.

Det nya riskklassningssystemet med en högre kontrollfrekvens på huvudkontoren har gjort att gruppens deltagare mer detaljerat har planerat för revisionerna i början av året för att klara av att genomföra flera revisioner än tidigare.

Då antalet skyddade beteckningar blir fler i Sverige har även huvudkontorsgruppens hantering av dessa ärenden ökat och behovet av att säkra kunskapen i ämnet gjorde att vi bjöd in livsmedelsverkets handläggare på området till ett APT för att lära mer.

Under året har vi samlat på oss goda exempel kring huvudkontorens rutiner för leverantörsbedömning för att ta fram ett underlag som inspektörer kan ha nytta av vid frågor som rör hur ett huvudkontor gör sina leverantörsbedömningar.

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.

Grossister och matmäklare

Grossistgruppen har tillsammans med fuskgruppen genomfört de flesta planerade kontrollerna. 34 nya grossister har kontrollerats och 34 st avregistrerades..

Vad gäller matmäklarna har de planerade kontrollerna i huvudsak genomförts. Under året kontrollerades 32 st nyregistrerade matmäklare och 33 st avregistrerades.

Dricksvatten

Under året planerades en revision, två inspektioner av dricksvattenreservoarer, en planerad kontroll av dricksvattenhanteringen på Bromma flygplats och en planerad kontroll av Stockholms hamnars dricksvattenhantering vilka genomfördes. Revisionen fokuserade på Livsmedelsverkets operativa mål ”Säkerhet vid vattenverk och reservoarer”. Utöver de planerade kontrollerna har arbetet med att inventera stadens dricksvattenfontäner fortsatt och en nyregistrerad verksamhet hanterats. Avdelningen ansvarade under året för MSL:s kontrollprojektet ”Säkerhet vid vattenverk oh reservoarer”.

Butik och detaljhandel

Kontrollens fokus på butiker har varit att kontrollera spårbarhet av kött och oförpackade ägg. Vi har även fokuserat på märkning på oförpackade livsmedel som förpackas och märks i butiken med fokus på teckenstorlek och läsbarhet, tex genom färg på text mot bakgrund.

Under året har alla planerade anläggningar kontrollerats och ungefär lika många nyregistrerade anläggningar som avregistrerade anläggningar gjordes.

Restaurang och café

Kontrollens fokus har under 2024 varit baskontroller utan speciellt utpekade fokusområden.

Skola och omsorg

Under året har fokusområdet varit hantering av allergener i den planerade kontrollen. Vi har kontrollerat alla planerade anläggningar och vi har fått fler anmälan om registrering än avregistreringar under året, 94 mot 64.

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 2024 genomförts på Pyrrolizidinalkaloider, exponering under längre tid kan leda till skador på flertalet olika inre organ, t.ex. levern. Pyrrolizidinalkaloider är carcinogener som kan påverka celcykeln och leda till förändringar i DNA vilket i sin tur kan leda till cancer. De kan också påverka fosterutvecklingen. Stickprov på rooibos-té, pepparmynta-té, gurkört, tussilago, vallört mfl. Inget av de 12 analyserade proverna överskred gränsvärdena.

Kontroller har gjorts på Ashwaganda och Maca som en följd av det infoblad som skickades ut i början på året, där rot och extrakt från dessa växter inte är tillåtet att använda i kosttillskott, ett antal saluförbud har utfärdats.

Gruppen har under året hanterat ett 20-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 2024 har förvaltningen påbörjat registrering av befintliga anläggningar. Intern utbildning av inspektörer har även genomförts.

Kontroll av nyregistrerade anläggningar

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal nyregistrerade anläggningar</i>	1000	1090
<i>Antal kontroller</i>	900	1053

Målet är att kontrollera nya livsmedelsanläggningar inom två månader efter att verksamheten startat.

Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

	<i>Förväntat utfall</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal uppföljande kontroller</i>	500	1852*

*Med anledning av att kontrollen anpassats till livsmedelsverkets nya kontrollprocess har antalet uppföljande kontroller ökat. Förväntat utfall justeras till 2025.

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 uppföljande 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>	Utfall
<i>Antal inkomna ärenden</i>	1000	1296
<i>Antal ärenden där utredning startats</i>	200	171

Klagomål och information om avvikelser

	<i>Förväntat/ mål</i>	Utfall
<i>Antal inkomna ärenden</i>	1000	967
<i>Antal ärenden där utredning startats</i>	400	446

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

RASFF

	<i>Förväntat</i>	Utfall
<i>Antal ärenden</i>	200	168

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 2024 har granskning utförts med fokus på hur livsmedelskontrollen hanterar avvikelser och om det sker i enlighet med livsmedelsverkets kontrollprocess.