

PM 2003 RVIII (Dnr 303-3568/2002)

Körkort för livsmedelshantering

Skrivelse av Ewa Samuelsson (kd)

Redovisning av projektnriktad kontroll, PIK, 2002 i Stockholms län "En fråga om hygien"

Borgarrädsberedningen föreslår kommunstyrelsen besluta följande

1. Staden aktualiserar frågan om införande av kompetenskrav för livsmedelshanterare hos regeringen.
2. Stadens policy är att egen personal som hanterar livsmedel alltid ska ges utbildning/fortbildning i livsmedelshygien. Möjligheten att öka satsningen inom ramen för kompetensfonden ska undersökas.
3. Skrivelsen av Ewa Samuelsson (kd) anses härmed besvarad.

Föredragande borgarrådet Viviann Gunnarsson anför följande.

Bakgrund

Ewa Samuelsson (kd) har i en skrivelse till kommunstyrelsen 27/8 2002 tagit upp frågan om körkort för livsmedelshantering för att öka livsmedelssäkerheten på restauranger.

Miljöförvaltningen har i samarbete med Länsstyrelsen och Smittskyddsenheten i Stockholms Län genomfört en undersökning (PIK projektnriktad kontroll) av kunskapsnivån bland personal som hanterar livsmedel på restaurang.

Remisser

Ewa Samuelssons skrivelse har för synpunkter remitterats till miljö- och hälsoskyddsnämnden som stöder andemeningen i förslaget.

Mina synpunkter

Genom rapporter från flera av landets kommuner och efter livsmedelsverkets egna inspektioner vet vi att det råder stora brister i företagets egentillsyn när det gäller hantering av livsmedel. Bristerna kan gälla allt från dålig hygien till okunskap om nedkylning. Detta gäller såväl storkök, livsmedelsaffärer som mindre restauranger. Till storkök räknas t ex skolbetspisingar och kök inom äldreomsorgen, verksamheter som Stockholms stad ytterst är ansvarig för gentemot medborgarna.

Jag anser att det är stadens ansvar att medverka till att människor inte riskerar att bli sjuka på grund av dålig livsmedelshygien. I de egna verksamheterna är det en självklarhet att alla som kommer i kontakt med livsmedel ska få utbildning och fortbildning så att en hög nivå hålls när det gäller livsmedelssäkerhet. Miljö- och hälsoskyddsnämnden, som är positiv till att kompetenskrav införs, har överlämnat sina synpunkter till

Livsmedelsverket, Kommunförbundet, Smittskyddsinstitutet, Smittskyddsenheten, Länsstyrelsen och andra berörda kommuner i Stockholms län för kännedom och den åtgärd innehållet ger anledning till. Staden deltar också i ett samarbete med 25 andra kommuner i frågan. Men staden bör ta ytterligare initiativ och uppvakta regeringen som är den som kan ta fram konkurrensneutrala regler gentemot alla näringsidkare i landets kommuner. Efter många år av ”vänta- och se”-strategi är det nödvändigt att regeringen ser till att det finns nationella kompetenskrav för livsmedelshantering.

Jag föreslår med hänvisning till vad som ovan anförts att kommunstyrelsen beslutar följande

1. Staden aktualiserar frågan om införande av kompetenskrav för livsmedelshanterare hos regeringen.
2. Stadens policy är att egen personal som hanterar livsmedel alltid ska ges utbildning/fortbildning i livsmedelshygien. Möjligheten att öka satsningen inom ramen för kompetensfonden ska undersökas.
3. Skrivelsen av Ewa Samuelsson (kd) anses härmed besvarad.

Stockholm den 27 augusti 2003

VIVIANN GUNNARSSON

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarråden *Kristina Axén Olin* och *Sten Nordin* (båda m) enligt följande.

Vi föreslår borgarrådsberedningen föreslå kommunstyrelsen besluta att

1. avslå skrivelsen av Ewa Samuelsson (kd)
2. därutöver anför följande.

Staden har en utbyggd kontroll av livsmedelsbranschen och restaurantnäringen. Genom hälsoskyddsinspektioner säkerställs att de aktörer som är hanterar livsmedel håller en god hygien och säker förvaring av matvaror.

Ett införande om körkortskrav skulle innebära en onödig påbyggnad av ett redan fungerande system. Det finns betydande risk för att man genom nya regleringar endast uppnår ett hinder för nyetableringar och småföretagande inom en sektor som är i stort behov av ökad konkurrens. Självklart ska stadens personal som hanterar livsmedel alltid ges adekvat ut- och fortbildning. Om den egna branschen så skulle önska kan man naturligtvis välkomna ett system med certifiering.

ÄRENDET

Ewa Samuelsson (kd) har i en skrivelse till kommunstyrelsen 27/8 2002 tagit upp frågan om körkort för livsmedelshantering för att öka livsmedelssäkerheten på restauranger.

Miljöförvaltningen har i samarbete med Länsstyrelsen och Smittskyddsenheten i Stockholms Län genomfört en undersökning (PIK projektinriktad kontroll) av kunskapsnivån bland personal som hanterar livsmedel på restaurang.

REMISSER

Skrivelsen har remitterats till miljö- och hälsoskyddsnämnden.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslöt den 19 november 2002 att

1. godkänna förvaltningens tillstyrkande
2. hos kommunstyrelsen hemställa att frågan om införande av ett kompetenskrav för livsmedelshanterare aktualiseras hos Jordbruksdepartementet
3. överlämna nämndens ställningstagande till Livsmedelsverket, Kommunförbundet, Smittskyddsinstitutet, Smittskyddsenheten, Länsstyrelsen och andra berörda kommuner i Stockholms län för kännedom och den åtgärd innehållet ger anledning till.

Miljöförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 4 november 2002 har följande lydelse.

Bakgrund

Den 27 augusti 2002, inkom en skrivelse till Miljö- och hälsoskyddsnämnden angående körkort för livsmedelshantering från dåvarande borgarrådet Ewa Samuelsson (kd), i Miljö- och hälsoskyddsnämnden (se bilaga 1). Miljöförvaltningen uppdras i skrivelsen att utreda frågan om att införa lokalt kompetenskrav för livsmedelshantering samt att tillskriva Livsmedelsverket avseende kompetenskrav på nationell nivå.

I skrivelsen framhålls att det i livsmedelslagen är krav på att hantering av livsmedel sker under betryggande hygieniska former. En förutsättning för att detta ska kunna ske är att den personal som hanterar dessa livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelsäkerhet. Dessvärre stämmer inte detta överens med hur verkligheten ser ut i ett stort antal livsmedelslokaler. Efter rapporter från flera av landets kommuner och även efter livsmedelsverkets egna inspektioner framgår att det råder stora brister i företagets egentillsyn då det gäller hantering av livsmedel. Det är därför angeläget att frågan om kompetenskrav för olika slag av livsmedelshantering utreds på nationell nivå.

Oaptitlig mat, smutsigt, dålig hygien, bristande nedkylning etc. - rapporterna från landets olika miljökontor duggar allt tätare om brister i bland annat storkökens hantering av maten. Till storkök räknas såväl skolbetspisningar, kök inom äldreomsorgen, sjukhuskök som restauranger, caféer med flera. Bristande kompetens hos dem som arbetar med livsmedel är en gemensam nämnare.

I Sverige finns en lagstadgad skyldighet att alla som driver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skall bedriva egentillsyn. Syftet med egentillsynen skall vara både att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten. Detta medför i sin tur att företaget ska övervaka och ha kontroll över sin produktion och därigenom eliminera/ minimera eventuella risker.

Det står även i lagstiftningen att: *den som bedriver verksamhet i vilken livsmedel hanteras skall se till att de som hanterar livsmedel i verksamheten får handledning, instruktion eller utbildning i livsmedelshygien i rimlig proportion till de arbete de utför* (SLV FS 1990:10).

Dessvärre saknas det kompetens i flera av företagen för att få igång fungerande egentillsyn.

Enligt de uppgifter som kommunerna lämnar till livsmedelsverket blir omkring 2000 människor per år matförgiftade i Sverige. Bland dessa siffror finns ett stort men okänt mörkertal.

Detta beror troligtvis på att de som blir sjuka inte anmäler det. De matförgiftningar som rapporteras visar alltså bara toppen av isberget.

En intervjuundersökning som Livsmedelsverket gjorde 1994 antydde att det kunde vara så många som 500 000 per år som drabbas. Av dem som var matförgiftade ansåg sig hälften ha blivit sjuka av mat som de ätit hemma och hälften av mat som de ätit ute.

Uppsala kommun genomförde 1998-1999 en studie av omfattningen av problemet med matförgiftningar. Denna studie visade att omkring 4% , eller 7 000 personer, blir sjuka varje år av maten de äter. Varje matförgiftning anges i studien kosta samhället 2 164 kronor, vilket betyder att den totala kostnaden inom Uppsala kommun beräknades till 15,2 miljoner kronor. Om resultaten för Uppsala kommun är representativa för hela Sverige skulle det betyda att omkring 338 000 människor matförgiftas varje år och att detta kostar samhället cirka 731 miljoner kronor.

Miljöförvaltningen i Stockholm genomförde under 2001 en undersökning av mathanteringen vid 25 sjukhus och sjukhem. Grava livsmedelshygieniska brister påvisades. Av rapporten framgår att egenkontrollen saknades i 49% av observationerna och var bristfälliga i 39% vad avser ankomsttemperatur, förvaringstemperatur, varmhållningstemperatur och tid/temperatur vid nedkylning.

Efter händelsen vid ett äldreboende i Tierp förra året, då fyra människor dog i matförgiftning, gjorde Livsmedelsverket en kartläggning av hur mat hanterades vid sjukhus och vårdinrättningar i sju län. Rapporten visade att drygt 80 procent av personalen inte var utbildade i livsmedelshygien.

Livsmedelsverket redovisar i tidningen Vår Föda nummer 5, 2002, resultatet efter 44 genomförda inspektioner av storhushåll runt om i landet. I artikeln anges att *”många av de ansvariga för storhushållen inte vet vilka lagar som gäller för egenkontroll, hantering av mat samt underhåll av lokaler, utrustning och inredning”*.

I Finland har man genom ändring i förordningen infört krav om kompetens i livsmedelshygien. Denna lagändring trädde i kraft den 1 januari 2002. Enligt förordningen ska personer som i arbetet hanterar oförpackade, lätt förskämbara livsmedel besitta kunskaper i livsmedelshygien. Kompetensen dokumenteras med ett intyg som fås efter att hygienkompetenstest genomförts med godkänt resultat. För nya arbetstagare krävs kompetensintyget från och med år 2003. Tidigare arbetstagare, alltså de som var anställda i livsmedelslokalen i början av år 2002, har tid på sig att skaffa kompetensintyg till slutet av år 2004. Vissa specificerade utbildningar ger motsvarande behörighet som godkänt kompetenstest (se *bilaga 2*). Danmark infördes 1997 i lagstiftningen krav på hygienkompetens för de som hanterar öppna livsmedel.

Förvaltningens synpunkter

Lokalt kompetenskrav

Förvaltningens bedömning är att goda kunskaper i livsmedelshygien är en förutsättning för att producera säkra livsmedel och ett fastställt kompetenskrav skulle bidra till detta.

Förvaltningen är positivt inställd till ett införande av ett ”körkort” för livsmedelshantering. Efter en juridisk bedömning har det framkommit att det inte är juridiskt hållbart att Stockholm enskilt inför detta kompetenskrav då det saknas lagstöd och då det ej längre blir konkurrensneutralitet gentemot näringsidkare i landets övriga kommuner.

Nationellt kompetenskrav

1998 presenterade regeringen en utredning om livsmedelstillsynen i Sverige (SOU 1998:61). Där togs frågan upp om ett kompetensbevis för de som hanterar livsmedel. Frågan har även diskuterats i riksdagen då man bl.a. gjort jämförelser med behörighetskrav inom andra yrken t.ex. optiker och elektriker. Vad man då kom fram till var att ansvaret skulle ligga hos livsmedelsföretagarna själva att se till att berörd personal har den kompetens som krävs för det arbete de utför men att en omprövning av detta skulle ske efter en treårsperiod. Skulle det visa sig att kompetensen inte blev bättre hos personalen inom livsmedelsområdet skulle frågan tas upp på nytt. Inom olika branschorganisationer bedrivs visserligen kontinuerligt olika utbildningar men den övervägande delen av t.ex. storhushållen är inte med i någon organisation

och får då heller inte del i några utbildningar. Då man nu efter fyra år kan konstatera att kunskapsnivån inte blivit bättre borde frågan om ett kompetenskrav för att få arbeta med livsmedel väckas på nytt.

Under sommaren 2002 har Miljöförvaltningarna i länet i samarbete med Länsstyrelsen och Smittskyddsenheten i Stockholms län genomfört en undersökning gällande kunskapsnivån på 207 av länets restauranger. Resultatet av denna undersökning visar att kunskaperna i hantering av livsmedel är låga. Varannan restaurang har inte kunskap om centrala livsmedelshygieniska regler såsom förvaringstemperaturer för olika livsmedel.

Någon form av behörighet är befogad. En ny utredning angående kompetenskrav bör därför genomföras på nationell nivå. I en sådan utredning är det önskvärt med representanter från operativ tillsyn från både kommunalt och statligt håll. Det bör i en sådan utredningsgrupp även ingå representanter från berörda branschorganisationer.

Bland annat följande frågeställningar bör vara föremål för övervägande:

- ? Är genomgången fastställd utbildning med godkänt resultat det optimala?
- ? Är enbart godkänt kompetenstest (oberoende av hur man inhämtar kunskaperna) att föredra?
- ? Ska det vara en basnivå för alla som hanterar livsmedel?
- ? Ska det vara enbart en hög kompetensnivå för en person i företaget?
- ? Ska det vara en kombination av baskunskap och spetskompetens enligt ovan?
- ? Ska utbildning/kompetenstestets innehåll skilja sig för olika slag av livsmedelshantering (storhushåll, industriell produktion, t ex. EU-lokaler etc.)?
- ? Går det att koppla nygodkännande av livsmedelslokaler till föreskrivna kompetenskrav?
- ? Hur lång "giltighetstid" har en godkänd genomgången utbildning eller ett kompetenstest?

Bilaga 1 Skrivelse från dåvarande borgarrådet Ewa Samuelsson (kd), angående införande av "körkort" för restauranger i Stockholm.

Bilaga 2 Finska lagstiftningen gällande kompetenskrav i livsmedelshygien.

Redovisning av projektinriktad kontroll, PIK, 2002 i Stockholms län "En fråga om hygien"

Miljö- och hälsoskyddsnämnden beslöt den 19 november 2002 även i detta ärende. Beslutet lyder

1. godkänna anmälan av rapporten
2. hos kommunstyrelsen hemställa att frågan om införande av ett kompetenskrav för livsmedelshanterare aktualiseras hos Jordbruksdepartementet
3. överlämna nämndens ställningstagande till Livsmedelsverket, Kommunförbundet, Smittskyddsinstitutet, Smittskyddsenheten, Länsstyrelsen och berörda kommuner i Stockholms län, för kännedom och den åtgärd innehållet ger anledning till.

Miljöförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 4 november 2002 har följande lydelse.

Rapportens huvudsakliga innehåll

Miljöförvaltningarna har i samarbete med Länsstyrelsen och Smittskyddsenheten i Stockholms län genomfört en undersökning, (PIK, projektinriktad kontroll) av kunskapsnivån bland personal som hanterar livsmedel på restaurang. 207 restauranger som tillsammans serverar nästan 27 000 portioner per dag har besökts under maj-september 2002. Erfarenheter från

miljöförvaltningarnas tillsynsverksamhet visar att kunskapsnivån om livsmedelshantering och hygien hos de som hanterar livsmedel är låg.

Undersökningen visar att de som har restaurangutbildning och lång arbetslivserfarenhet endast har marginellt bättre svarsresultat än de som helt saknar yrkesutbildning och branscherfarenhet. Det kan bero på att yrkesutbildningen inte lägger tillräcklig vikt vid hanteringsföreskrifter och hygienfrågor. Dessa utbildningsmoment måste prioriteras för att de som arbetar med livsmedel ska bli säkra mathanterare.

Varmhållning, nedkylning och förvaringstemperaturer är kritiska punkter i all livsmedelshantering. Brister kunskapen om detta ökar risken för matförgiftningar. Det är därför uppseendeväckande att nästan hälften av de intervjuade svarade fel på dessa frågor. Detta visar på ett tydligt behov av kompetenskrav för livsmedelspersonal.

Livsmedelsverket uppgår att ca 250 000 personer blir matförgiftade varje år utanför hemmet. Lika många matförgiftas i hemmet. Målet måste givetvis vara att minimera detta antal. Det kan ske med utbildning.

Branschen har haft många år på sig att förbättra situationen utan att läget nämnvärt förbättrats. För att konsumenterna ska få livsmedel som är säkra och hanterade på ett hygieniskt riktigt sätt behöver standardiserad utbildning, ett kunskapstest eller ett sk körkort, införas för personal som arbetar med livsmedel. Det är orimligt att alla landets kommuner var och en för sig ska upprätta kriterier för acceptabel utbildning av livsmedelspersonal. Livsmedelsverket måste ta ett helhetsgrepp om denna fråga för att en livsmedelshygienisk förbättring ska komma till stånd.

Förvaltningens synpunkter

Miljöförvaltningen anser att goda kunskaper i livsmedelshantering är en förutsättning för att producera säkra livsmedel. Erfarenheten talar för att behovet av en livsmedelshygienisk kompetenshöjning inte är isolerat till enstaka regioner eller kommuner i landet. Ett helhetsgrepp på nationell nivå är således angeläget. Efter många år av ”vänta-och-se”-strategi är det nödvändigt att en utredning initieras på nationell nivå om införandet av ett kompetenskrav för livsmedelshantering.

Bilaga 3 ”En fråga om hygien”, PIK-projekt 2002 i Stockholms län.