

Livsmedelskontroll 2018

Uppföljning januari t.o.m. juli och prognos helår

Innehåll

Sammanfattning	2
Uppföljning av nämndmål.....	3
Extern samverkan.....	5
Planerad kontroll av befintliga anläggningar	6
Överförda kontroller från 2017	6
Tillverkningsanläggningar	6
Huvudkontor	7
Grossister och matmäklare	8
Dricksvatten	8
Restaurang och café	9
Butik och detaljhandel.....	9
Skola och omsorg.....	9
Kosttillskott och hälsokost	10
Lager, transport och övrigt.....	10
Kontroll av nyregistrerade anläggningar.....	11
Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser	12
Kontroll och handläggning i utredningsärenden	13
Misstänkta matförgiftningar.....	13
Klagomål och information om avvikelser.....	14
RASFF	14

Sammanfattning

Arbetet fortlöper med enbart mindre avvikelser från planen och de mål som satts upp för livsmedelskontrollen kommer i stort sett uppnås. Under året har det nya arbetssättet med detaljerad kontrollplanering som infördes 2017 justerats och utvecklats. Den kontrollskuld som fördes in i 2018 (329 verksamheter) har, så långt som möjligt, slutförts.

Särskilda satsningar under 2018

Under 2018 genomförs två kontrollblock, där avdelningens inspektörer genomför samma typ av kontroller under en begränsad tidsperiod. Fördelen med detta arbetssätt är att kontrollmetodiken utvecklas och samsynen för svåra avvägningar diskuteras strukturerat. Resultaten från kontrollerna kan också presenteras samlat och kompetensen hos inspektörerna höjs. De block som genomförs 2018 är revision av skolor (klart) och spårbarhet hos grossister (genomförs i höst).

Uppföljning av nämndmål

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP). Målen för 2018 är:

1. Livsmedelsföretagarna i Stockholm efterlever lagstiftningen och åtgärdar brister så att konsumenterna har säkra livsmedel och inte blir vilseledda.
2. Förvaltningen ger en god service och bedriver tillsyn med hög professionalitet mot företag och andra verksamhetsutövare i staden.

Mått 1: Planerad, ordinarie, kontroll av livsmedelsanläggningar

	Årsmål	Utfall t.o.m. 31 juli	Prognos helår
Antal kontrollerade anläggningar	5000	4000	Uppfylls
Antal utförda kontroller	7300	4300	Uppfylls

Mått 2: Skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser

	Årsmål	Utfall t.o.m. 31 juli	Prognos helår
Klagomål handläggs inom 14 dagar	90 %	97 %	Uppfylls
Misstänkta matförgiftningar handläggs senast följande dag	80 %	83 %	Uppfylls

Mått 3: Uppföljning av avvikelser

Mål och anläggningstyp	Årsmål antal kontroller	Utfall antal kontroller	Årsmål andel åtgärdade	Utfall andel åtgärdade	Prognos
Säker nedkylning	2000	900	80 %	72 %	Uppfylls
- Restaurang					
Säker allergikost	1000	750	100 %	62 %	Uppfylls
- Skola och omsorg					
Spårbart kött	1000	930	80 %	56 %	Uppfylls
- Restaurang					
- Butik					
- Grossist					
- Tillverkare					
Säkra kosttillskott	50	?	100 %	67 %	Uppfylls
- Kosttillskotts anl.					
Säker allergimärkning	100	12	100 %	0 %	Uppfylls ej helt
- Tillverkare					

När nämndens inspektörer konstaterar avvikelser från lagstiftningen ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Nämnden har pekat ut fem krav som särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten och beslutat tt för dessa ska avvikelser följas upp skyndsamt och i huvudsak under samma kalenderår. Dessa är: säker nedkylning, säker allergikost, spårbart kött, säkra kosttillskott, sann information och korrekt allergimärkning.

Generellt är avvikelseuppföljningen av naturliga skäl mest relevant att följa upp vid årets slut eftersom de släpar efter övriga kontroller. Uppföljningen visar att kontroller av *säker allergimärkning* inte har gjorts i den utsträckning som planerats. Endast 12 kontroller är gjorda och i de två fall avvikelse konstaterats är dessa inte åtgärdade. Förvaltningen kommer att fokusera på att genomföra dessa kontroller under hösten, men det är sannolikt att målet inte kommer att uppfyllas helt.

Mått 4. Utföra tillsyn motsvarande avgiften

	Utfall t.o.m. 31 juli	Prognos helår
Debiterad årlig kontrollavgift 2018 motsvarande timmar	28233	28233
Överförda medel från 2017, motsvarande timmar	1223	1223
Utförd planerad kontroll, timmar	16172	27000
Förbetald kontrolltid som används till annan kontroll än "planerad", se nedan	1200	

En stor del av kontrollen debiteras i förskott, med årlig avgift för livsmedelskontroll. Denna avgift ska finansiera den regelbundna kontroll av anläggningarna som vi kallar "planerad kontroll".

Regeringen har beslutat att avgift ska betalas med helt belopp för varje påbörjat kalenderår som verksamheten bedrivs. Det innebär att nämnden inte alltid kan utföra tillsyn motsvarande avgiften mot det enskilda företaget, eftersom verksamheter som är registrerade när året börjar och därför betalar kontrollavgift ibland har upphört innan kontroll har genomförts. Denna kontrolltid används till kontroll som inte kan finansieras med timavgift, främst kontroll av nyregistrerade anläggningar med liten årlig kontrolltid. Dessa timdebiteras endast för de timmar som motsvarar riskklassen, 1-2 timmar, medan kontrollerna tar 3-4 timmar att genomföra.

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.

Samtliga samverkansaktiviteter kommer genomföras under 2018.

Samverkan	Syfte	Samarbete med	Status
Kontroll med fokus på redlighet	Kontroll	SILK	Klar
Länsgemensam provtagningsplan	Kontroll	SILK	Pågår
Arbetsgrupp för utvärdering av kontrollens effekt	Utveckling	SILK	Pågår
Sakområdesgrupper för fisk- och köttanläggningar	Utveckling/ kontroll	SLV och Göteborg	Pågår
Kontroll vid införsel av animalier	Kontroll	Tullen	Pågår
Nationell kosttillskottsutbildning	Utveckling	Nationellt (kommuner), branchen, Läkemedelsverket	Klar
”Matfusk” (metodutveckling)	Kontroll/ Utveckling	Polisen, SLV, LST	Pågår
Internrevisioner	Internkontroll	SILK	Pågår
Nätverk 853-anläggningar	Styrning/ kontroll	SLV Team Östra Svealand	Pågår
Livssamverkan	Styrning	Nationellt (kommuner), SLV och SKL	Pågår
Stor-LSS	Utveckling/ likriktning	Nationellt (kommuner), SLV och SKL	Pågår
Storstadsnätverket	Styrning/ kontroll	Göteborg, Malmö, Uppsala och SLV	Pågår
Kontrollrapportsprojekt	Utveckling/ likriktning	Göteborg, Malmö, Uppsala och SLV	Pågår
Avvikelsesprojekt	Utveckling/ likriktning	Göteborg, Malmö, Uppsala och SLV	Pågår
Nationell huvudkontors-kontrollgrupp	Kontroll	SLV samordnar	Pågår

Planerad kontroll av befintliga anläggningar

Överförda kontroller från 2017

	<i>Mål</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal kontrollerade anläggningar	329	288	298
Antal kontroller	329	288	298

Vid årets början fördes 329 av 2017 års kontroller över till 2018. Av dessa har 288 nu utförts. På 31 objekt har verksamheten upphört eller är tillfälligt stängd. Det återstår 12 kontroller och försök att genomföra kontroll pågår på samtliga. Avdelningen har under året i samråd med förvaltningens juristfunktion infört ett arbetsätt för hantering av registrerade livsmedelsföretag som inte är tillgängliga för kontroll. I korthet går rutinen ut på att kommunicera med företaget att vi kommer att förelägga dem att vara behjälpliga så att myndigheten kan genomföra kontroll. Hittills har modellen gått så långt som till vitesföreläggande i ett fall. I det ärendet har vi fortfarande inte fått kontakt med företagaren, utan kommunikering och delgivning har skickats till aktiebolagets postadress.

Kontrollskulden från 2017 anses vara avslutad.

Tillverkningsanläggningar

	<i>Plan</i>	<i>Bortfall</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal kontrollerade anläggningar	180	11	106	140
Antal kontroller	509	1	229	480

Några anläggningar har upphört, och några till kommer förmodligen att stänga under året, men förutom det kommer alla planerade kontroller att utföras.

Kontrollens fokus och utfall

Allergimärkning: Allergimärkningen har kontrollerats vid 12 anläggningar och vid 2 av dessa konstaterades avvikelser. Avvikelseerna bestod i det ena fallet i att allergener som ingick i produkten inte var deklarerade och i det andra fallet i att allergener inte var framhävda i innehållsförteckningen. Hittills är uppföljning inte gjord.

Sann information: Vid 6 kontroller har ”sann information” kontrollerats. Inga avvikelser har konstaterades. Exempel på vad som har kontrollerats:

- att ”ekologiska” produkter uppfyller kraven för att få kallas ekologiska,
- att ”saffransskorpor” och ”dinkelbröd” verkligen innehåller saffran respektive dinkel,
- att kött som uppges vara svenskt faktiskt är svenskt.

Spårbart kött: Vid 4 kontroller på tillverkningsanläggningar har spårbart kött kontrollerats. I samtliga fall bedömdes kraven för spårbarhet vara uppfyllda.

Att indikatorerna inte har granskats vid alla kontrollerade anläggningar beror dels på att alla inte producerar sammansatta livsmedel eller livsmedel med ”mervärdespåståenden”, dels att många av anläggningarna får flera besök under året och har så kallad ”individuellt plan” där det är upp till handläggaren att bestämma när under året detta ska kontrolleras. Detta följs upp löpande med respektive handläggare. Till viss del kan det också vara så att kontrollerna faktiskt har gjorts, men att handläggarna har missat att skriva in det på det sätt som krävs för att det ska komma med i statistiken.

Huvudkontor

	<i>Plan</i>	<i>Bortfall</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal kontrollerade anläggningar	100	0	27	100
Antal kontroller	100	0	27	100

Alla planerade huvudkontorskontroller kommer att bli utförda under 2018. Huvudkontorskontrollerna är prioriterade eftersom kontrollen där gör nytta för ett stort antal konsumenter och effekten av kontrollen gör nytta för alla de livsmedelsverksamheter som handlar med huvudkontorets varor.

Kontrollens fokus och utfall

Fokusområdet för huvudkontorskontrollen 2018 *rättvisande information till konsument*. Ingen av indikatorerna mäter specifikt kontrollen av huvudkontor. På huvudkontor för restaurang- eller kafekedjor kontrolleras dock *sann information* som är en indikator för serveringar. I de fall där avvikelser gällande livsmedelsinformation konstateras på en servering som ligger under ett huvudkontor drivs avvikelsen på huvudkontoret. På så sätt kommer också åtgärderna av avvikelsen att omfatta alla de serveringar som ingår i kedjan, inte bara det objekt där avvikelsen upptäcktes.

Exempel på avvikelser som drivits mot huvudkontor under året:

- Allergener ej framhävda i ingrediensförteckningen.
- Mängd av ingrediens som fanns med i produktens beteckning angavs inte.

- Användande av ej godkända hälsopåståenden.

Grossister och matmäklare

	<i>Plan</i>	<i>Bortfall</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal kontrollerade anläggningar	344	27	97	300
Antal kontroller	360	29	100	310

Många grossister ska kontrolleras i höst, när vi genomför ett kontrollblock. Några verksamheter har upphört, ytterligare några kommer sannolikt försvinna under året, förutom det bedömer förvaltningen att samtliga planerade kontroller kommer att utföras.

Kontrollens fokus och utfall

Indikatorn *spårbart kött* kommer att kontrolleras i höst i samband med kontrollblocket som är inriktat på spårbarhet i grossistledet.

Dricksvatten

	<i>Plan</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal kontrollerade anläggningar	3	3	3
Antal kontroller	6	4	6

De få dricksvattenanläggningarna i Stockholms stad har kontrollerats enligt plan, utan större avvikelser. Kontrollerna har omfattat bland annat lokaler och utrustning, rengöring, personalhygien och egenkontroll. Samtliga kontroller har varit utan avvikelse.

Restaurang och café

	Plan	Bortfall	Utfall t.o.m. 31 juli	Prognos helår
Antal kontrollerade anläggningar	3050	190	1900	22800
Antal kontroller	3850	200	2155	3600

Kontrollen av serveringar löper på mycket bra.

Kontrollens fokus och utfall

På restaurangerna kontrolleras indikatorerna för *säker nedkylning*, *sann information* och *spårbart kött*. Kontrollerna av dessa löper på enligt plan. Andelen avvikelser minskar vilket är mycket positivt om det håller i sig.

Butik och detaljhandel

	Plan	Bortfall	Utfall t.o.m. 31 juli	Prognos helår
Antal kontrollerade anläggningar	730	50	507	630
Antal kontroller	860	60	527	740

Även kontrollen av butiker löper på mycket bra.

Kontrollens fokus och utfall

För butiker är indikatorn *spårbart kött* aktuell. Under första halvåret har 77 kontroller genomförts där spårbarhet kött har kontrollerats i butiksledet. Av dessa konstaterades brister vid två kontroller och en är hittills åtgärdad.

Skola och omsorg

	Plan	Bortfall	Utfall t.o.m. 31 juli	Prognos helår
Antal kontrollerade anläggningar	1490	20	1017	1440
Antal kontroller	1600	30	1043	1550

Stadens större skolor kontrollerades i kontrollblocket *revision av allergikost i skolor* i början av året. Övriga omsorgsanläggningar kontrolleras kontinuerligt under året. Kontrollerna kommer att kunna genomföras enligt planen.

Kontrollens fokus och utfall

Indikator för *allergikost*: Hitills har 763 kontroller genomförts. Ungefär 150 av kontrollerna gjordes inom blocket, som redovisades för nämnden i juni. Vid 3 % av kontrollerna har allergikosthanteringen bedömts som otillfredsställande. Det är något mer än under 2015-2016, men det är en lägre andel än vid förra årets kontroller då 6 % bedömdes som otillfredsställande. Den högre andelen avvikelser förra året antas vara en följd av den kontrollmetodik som infördes då. I år har samma metodik använts och förvaltningen bedömer att sänkningen från 6 % avvikelser till 3 % motsvarar en faktisk förbättring av allergikosthanteringen i Stockholm.

Kosttillskott och hälsokost

	<i>Plan</i>	<i>Bortfall</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal kontrollerade anläggningar	103	4	35	95
Antal kontroller	103	4	35	95

Området skiljer sig mycket från övriga delar av livsmedelskontrollen när det gäller både lagstiftning och kontrollmetodik och kräver därför specialistkompetens.

Kontrollens fokus och utfall

Minst 50 olika kosttillskott planeras att märkningsgranskas under 2018 och 10 kosttillskott ska provtas för att kontrollera om produkterna innehåller ingredienser som gör det skadligt för konsumenten. Av dessa har 41 kontroller genomförts där 1-2 produkter har granskats. Vi har lagt 9 saluförbud där 7 har innehållit läkemedelsklassade substanser och 2 har innehållit ej säkerhetsbedömda nya livsmedel samt ett föreläggande om hälsopåstående. De ej säkerhetsbedömda nya livsmedlen är Vitamax Delay som innehåller deservitling cistanche samt Ginsengte som innehåller dendrobium nobile.

10 prestations- och fettförbränningsprodukter har provtagits för att se om de innehåller synefrin i kombination med koffein och resultatet visar att inget av

proverna innehöll detta. Ett informationsblad har utformats och kommer att skickas ut till alla verksamhetsutövare som säljer kosttillskott.

Allvarliga avvikelser och sanktioner är vanligare än för övriga verksamhetstyper.

Lager, transport och övrigt

	<i>Plan</i>	<i>Bortfall</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal kontrollerade anläggningar	6	0	5	6
Antal kontroller	8	0	5	8

Totalt 25 anläggningar var vid årets början klassade som lager, transport eller övrigt. Det rör sig om företag som inte köper eller säljer livsmedel men hanterar andra företagens produkter till exempel genom att förvara, transportera eller bjuda på dem. Av dessa ska enbart de större kontrolleras i år och arbetet fortlöper enligt planen.

Kontroll av nyregistrerade anläggningar

	<i>Plan</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal nyregistrerade anläggningar	1200	627	1200
Antal kontrollerade anläggningar	900	376	900
Antal kontroller	1000	389	1000

Målet är att kontrollera nya livsmedelsanläggningar inom två månader efter att verksamheten startat. Tidigare i år har avdelningen prioriterat att göra ordinarie, förbetalda, kontroller i slutet av året om vi har sett att vi inte kommer att hinna allt. I år ligger vi bra till med de planerade kontrollerna och räknar med att kunna utföra alla kontroller av nyregistrerade verksamheter enligt plan.

Att kontrollerade anläggningar är färre än antalet nyregistreringar beror dels på att kontrollen inte görs när vi vet att det är samma personal och samma verksamhet i lokalen, endast nytt bolag; dels på att ett flertal verksamheter har anmält registrering, men har inte startat sin verksamhet. Dessutom görs inte alltid kontroll av korttidsverksamheter och evenemang.

Ett fokusområde under året har varit att fortsätta arbetet med att utveckla kontrollerna av nystartade verksamheter genom att göra mer grundliga kontroller

med fokus på att lokalens utformning är lämplig för verksamheten och att det finns tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och gällande regelverk.

Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

	Förväntat utfall	Utfall t.o.m. 31 juli	Prognos helår
Antal uppföljande kontroller	1200	495	1100
Andel kontroller utan avvikelser		58 %	
Andel kontroller som kräver extra kontroll	10-12 %	10 %	10 %
Antal beslut om föreläggande, förbud eller omhändertagande	100	65	110

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.

Antalet extra kontroller kommer sannolikt minska något jämfört med det förväntade utfallet, eftersom det hitills har varit en något mindre andel av kontrollerna som fått omdömet ”extra kontroll krävs”. Detta stämmer också överens med den sjunkande trenden avvikelser på indikatorerna. Antalet sanktioner har däremot ökat något jämfört med prognos vilket bla kan förklaras av det nya arbetssättet i Årsta partihallar. En ökad närvaro och kontroll har resulterat i fler sanktioner.

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.

Avdelningen kan konstatera att såväl misstänkta matförgiftningar och klagomål som RASFF ökar i antal och tar allt mer tid i anspråk.

Misstänkta matförgiftningar

	<i>Förväntat /mål</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal ärenden	800	691	1300
Andel ärenden där utredning startas	30 %	22 %	25 %
Andel ärenden där vi bedömer att det är troligt att maten orsakade symptomen*	-	5 %	-
Andel ärenden där handläggning påbörjats senast dagen efter att anmälan inkom	80 %	83%	83 %

*andel av ärenden där utredning gjorts. Denna uppgift har inte tagits fram tidigare och det finns därför inget ”förväntat” värde.

Totalt är det hittills i år sju ärenden där det bedömts troligt att den misstänkta maten orsakat sjukdomsfallen.

- Ett av fallen gäller ett barn som drabbats av EHEC efter att ha ätit hamburgare. Vid kontroll visade det sig att företaget inte hade rutiner för att verifiera att hamburgarna kommer upp i tillräckligt hög kärntemperatur för att avdöda bakterier.
- Fyra fall gäller personer som ätit ostron.
- Ett fall gäller ett sällskap på 70 personer varav 30 blev sjuka efter att ha ätit baguetter med olika fyllning som levererats av ett företag i Stockholm. Utredningen visar att båda kökspersonalen och de insjuknade bar på samma stam av magsjukevirus.
- Ett fall gäller ett fyra personer som insjuknat i histaminförgiftning efter att ha ätit tonfisk på en restaurang i Stockholm. Alla fyra fick så kraftiga symptom att de vårdats på sjukhus. Vissa fiskarter kan innehålla höga halter histamin om de har hanterats felaktigt. Detta kan ske tidigt i livsmedelskedjan och det försvinner inte vid uppvärmning. En del personer kan vara särskilt känsliga för histamin

Förutom de fall som bedömts som troliga har ytterligare 20 ärenden bedömts som ”möjlig”. Det är fall där vi inte hittar lika tydlig koppling mellan maten och

symptomen, men det ändå finns indicier som talar för att det kan vara en matförgiftning. Till exempel när det är olika sällskap som ätit på samma matställe och fått samma symptom, eller det finns avvikelser av den art som ökar risken för matförgiftning.

Klagomål och information om avvikelser

	<i>Förväntat/ mål</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal ärenden	1000	558	1100
Andel ärenden där utredning startas	30 %	36 %	35 %

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. Ungefär en tredjedel av ärendena följs dock inte upp alls, oftast beroende på att det som klagomålet gäller inte är en avvikelse enligt livsmedelslagstiftningen.

Exempel på ärenden som inkommit som klagomål, inklusive så kallade interna klagomål:

- Kött som saknade spårbarhet. Partiet belades med saluförbud.
- Allergisk reaktion efter att ha ätit på restaurang och fått uppgift om att maten inte innehöll nötter, något som den sedan visade sig göra.
- Verksamhet som kräver godkännande pågick i en anläggning som inte är godkänd, trots tidigare påpekande. Verksamheten belades med förbud vid vite.
- En livsmedelsföretagare lät tillverka en produkt gjord på den billigare fisken alaska pollok, trots att han hade ordet torsk i varumärket. Informationen bedömdes som vilseledande och ett föreläggande att ändra informationen utfärdades.

RASFF

	<i>Förväntat</i>	<i>Utfall t.o.m. 31 juli</i>	<i>Prognos helår</i>
Antal ärenden	120	72	140

RASFF är namnet på ett system för att vidarebefordra larm om osäkra livsmedel mellan kontrolmyndigheter i EU. Från och med i år används systemet även för meddelanden mellan myndigheter i Sverige. De kommunala kontrollmyndigheterna har fått tillgång till det webb-baserade systemet för att skapa ärenden.

Detta har medfört att antalet ärenden har ökat. Förvaltningen bedömer att det inte alltid är relevant med varningar i de ärenden där systemet används. I vissa fall är produkterna snarare otillåtna av administrativa skäl, än farliga. I dessa fall hade

det varit mer effektivt att förbjuda tillverkaren eller importören att fortsätta saluhålla produkten, än att skicka ut meddelanden som gör att myndigheter och företagare måste lägga resurser på att återkalla livsmedel.

I de allra flest fall är dock larmen relevanta och Stockholms stad har bidragit till att stoppa till exempel följande livsmedel:

- ”Glutenfria majschips” som innehöll gluten
- Majsmjöl med odeklarerat mjölkpulver
- Pistagenötter med förhöjda halter av mögelgift
- Viltskav som var smittat med salmonella.