



Bilaga 4 Livsmedelskontroll 2018, uppföljning av kontrollplanen

Bilaga 4 Livsmedelskontroll 2018, uppföljning av kontrollplanen	1
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.....	7
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	11
Kontroll och handläggning i utredningsärenden	12
Misstänkta matförgiftningar.....	12
Klagomål och information om avvikelser	12
RASFF	12
Uppföljning och utvärdering av kontrollen	13

Sammanfattning

Arbetet har genomförts med enbart mindre avvikelser från planen, och de mål som satts upp för livsmedelskontrollen har i stort sett uppnåtts. Avdelningen införde under 2017 ett nytt arbetssätt med en tydligare treårig planering. Det nya arbetssättet är nu implementerat och fungerar väl. Avdelningen kommer att hinna genomföra de planerade kontrollerna under 2018. 111 kontroller kommer att föras över till 2019 då de inte har kunnat genomföras av praktiska skäl, tex att verksamheten varit tillfälligt stängd.

Utöver den planerade kontrollen har livsmedelskontrollen även utrett klagomål, misstänkta matförgiftningar och flera fall av livsmedelsfusk. Andra områden som har varit fokus för kontrollen är spårbarhet och sann information. Under våren genomfördes ett projekt med övriga kommuner i länet med fokus på fusk. På restauranger och caféer kontrollerades om kunden verkligen får det man betalar för. Resultatet visar att det förekommer brister bl.a. där kött säljs som svenskt.

Särskilda satsningar under 2018

Under 2018 har två kontrollblock genomförts, där avdelningens inspektörer gjort samma typ av kontroller under en kortare tidsperiod. Fördelen med detta arbetssätt är att kontrollmetodiken förbättras och samsynen för svåra avvägningar diskuteras strukturerat. Resultaten från kontrollerna kan också presenteras samlat och kompetensen hos inspektörerna höjs. De områden som kontrollerats i block är allergikost på skolor och spårbarhet hos grossister.

Uppföljning av nämndmål

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

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

Mått 1: Antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	5000	6296
Antal utförda kontroller	9750	9174

Under 2018 har i princip samtliga kontroller utförts. Det är ett fåtal kvar som inte har kunnat genomföras, tex handlar det om verksamheter som varit svåra att få kontakt med eller som inte har haft någon verksamhet under året.

Mått 2: Skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser

	Mål	Utfall
Klagomål handläggs inom 14 dagar	90 %	98 %
Misstänkta matförgiftningar handläggs senast följande dag	80 %	84 %

Mått 3: Uppföljning av avvikelser

Mål och anläggningstyp	Mål antal kontroller	Utfall	Mål andel åtgärdade	Andel åtgärdade
Säker nedkylning - Restaurang	2000	1495	80 %	87 %
Säker allergikost - Skola och omsorg	1000	1091	100 %	88 %
Spårbart kött - Restaurang - Butik - Grossist - Tillverkare	1000	1627	80 %	86 %
Säkra kosttillskott - Kosttillskottsanläggningar	50	52	100 %	100 %
Sann information - Restauranger - Tillverkare	500	2003	100 %	52 %
Säker allergimärkning - Tillverkare	100	26	100 %	Data saknas

När nämndens inspektörer konstaterar avvikelser från lagstiftningen ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Nämnden har pekat ut sex krav som särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten. Dessa utgör nämndens indikatorer för uppföljning av verksamhetens effekt: säker nedkylning, säker allergikost, spårbart kött, säkra kosttillskott, sann information och korrekt allergimärkning. När förvaltningen konstaterar avvikelser från dessa krav ska avvikelserna normalt följas upp samma år. I vissa fall genomförs uppföljningen året efter, tex när kontrollen gjorts sent på året eller om avvikelserna bedöms vara mindre allvarliga.

Andelen åtgärdade för indikatorn sann information är lägre än plan. Orsaken till detta är att flera av avvikelserna är av karaktären att de kan följas upp vid nästa planerade kontroll. De behöver därför inte vara åtgärdade förrän då. Mål för andelen åtgärdade bör justeras till 50 % 2019.

Mått 4. Utföra tillsyn motsvarande avgiften

	Utfall
Debiterad årlig kontrollavgift 2018 motsvarande timmar	+27601
Överförda medel från 2017, motsvarande timmar	+1223
Utförd planerad kontroll, timmar	-26906
Förbetald kontrolltid som används till annan kontroll än "planerad", se nedan	-1650
Kontroll som överförs till 2019, timmar	-350
"Kontrollskuld"	0

En stor del av kontrollen debiteras i förskott, med årlig avgift för livsmedelskontroll. Denna avgift ska finansiera den regelbundna kontroll av anläggningarna som förvaltningen 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. Detta avgiftssystem skapar en instabilitet eftersom många verksamheter förändras eller lägger ner under året, efter det att avgiften betalats.

Den förbetalda kontrolltid som inte kan utföras mot det företag som betalat avgiften används till att finansiera annan kontrollverksamhet, som klagomålutredning som inte kan debiteras för att förvaltningen inte konstaterar avvikelser vid kontrollen.

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 förvaltningen 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.

<i>Samverkan</i>	<i>Syfte</i>	<i>Samarbete med</i>	<i>Status</i>
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
”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</i>
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	329	298
<i>Antal kontroller</i>	329	298

Vid årets början fördes 329 av 2017 års kontroller över till 2018. Av dessa har 298 nu utförts. På 31 objekt har verksamheten upphört eller är tillfälligt stängd. Avdelningen har under året i samråd med förvaltningens juristfunktion infört ett arbetssätt för hantering av registrerade livsmedelsföretag som inte är tillgängliga för kontroll. I korthet går rutinen ut på att kommunicera med företaget att förvaltningen 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 förvaltningen 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</i>
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	180	7	173
<i>Antal kontroller</i>	509	0	524

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 konstaterats. Exempel på vad som har kontrollerats:

- att "ekologiska" produkter uppfyller kraven för att få kallas ekologiska,
- att "saffranskorpor" 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 "individuell

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.</i>
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	100	0	98
<i>Antal kontroller</i>	100	0	123

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

De revisioner som genomförts under 2018 i huvudkontorskontrollen har fokuserat på rättvisande information till konsument. Allergiinformation har kontrollerats vad gäller odeklarerad mjölk i nötter och bageriprodukter. Kontroll av handelsnormer för olivolja har skett både genom provtagning och organoleptisk analys samt märkningsgranskning. Granskningen av sann information har lett till att två huvudkontor har förelagts att ändra sin märkning.

Vid huvudkontor för anläggningar som importerar russin och pistaschmandlar har verifierande kontroller gjorts att företagarna säkerställer att halterna av aflatoxin (i pistagemandlar) samt ochratoxin A (för russin) understiger gällande gränsvärden. Detta är ett operativt mål 8 som Livsmedelsverket tagit fram för att få ett samlat grepp om särskilda risker.

För huvudkontor för restaurang- och cafékedjor som ansvarar för kedjornas menyer har granskningen av sann information i deras menyer lett till ett föreläggande gällande vilseledande information.

Ett annat ärende, där förvaltningen vid granskningen av FSMP (Livsmedel för speciella medicinska ändamål) konstaterat överskridna värden av flera näringsämnen, har drivits och förvaltningens beslut om saluförbud har överklagats.

Övriga avvikelser som konstaterats vid revisioner av huvudkontor har åtgärdats av företagen.

Grossister och matmäklare

	<i>Plan</i>	<i>Bortfall</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	344	70	274
<i>Antal kontroller</i>	360	0	382

Några verksamheter har upphört och ytterligare några kommer sannolikt försvinna under året. Förutom det bedömer förvaltningen att samtliga planerade kontroller kommer att

utföras. Ungefär lika många verksamheter har upphört som det tillkommit nyregistrerade verksamheter under 2018.

Ca 40 grossister och 30 matmäklare kommer inte att få sina kontroller utförda under 2018, bland annat på grund av att de inte gått att få tag på.

Under 2018 har Årstagruppen arbetat med att identifiera alla verksamheter i Årstapartihallar, utföra kontroll och se över riskklassen på verksamheterna. Alla kontroller i området Årsta Partihallar är genomförda.

Kontrollens fokus och utfall

Indikatorn *spårbart kött* kontrollerades bland annat under 4 veckor på hösten i samband med kontrollblocket som var inriktat på spårbarhet av kött och fisk. Anläggningar som var berörda av blocket var i grossistledet hos kyl & fryshus för detaljhandel och industri, distributionsanläggningar och matmäklare.

Ca 70 anläggningar planerades i blocket och utfallet blev att 40 anläggningar kontrollerades i blocket.

Dricksvatten

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	3	3
<i>Antal kontroller</i>	6	7

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
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	3050	0	3330
<i>Antal kontroller</i>	3850	0	4972

Kontrollen av serveringar löper på mycket bra.

Kontrollens fokus och utfall

På restaurangerna kontrolleras indikatorerna för *säker nedkylning*, *sann information* och *spårbart kött*. Under våren har ett länsgemensamt projekt med fokus på sann information genomförts. Projektet visade att flera verksamheter har brister gällande skyddade beteckningar. Det vanligaste är att man inte känner till att vissa produkter är namnskyddade.

Andelen avvikelser minskar vilket är mycket positivt om det håller i sig.

Butik och detaljhandel

	Plan	Bortfall	Utfall
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	730	0	763
<i>Antal kontroller</i>	860	0	1129

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 för kött har kontrollerats i butiksledet. Av dessa konstaterades brister vid två kontroller och en är hittills åtgärdad.

Skola och omsorg

	Plan	Bortfall	Utfall
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	1490	0	1519
<i>Antal kontroller</i>	1600	0	1766

Stadens större skolor kontrollerades i kontrollblocket *revision av allergikost i skolor* i början av året. Övriga omsorgsanläggningar kontrolleras kontinuerligt under året. Kontrollerna har genomförts enligt plan.

Kontrollens fokus och utfall

Indikator för *allergikost*: 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</i>
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	103	0	112
<i>Antal kontroller</i>	103	0	198

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

Kontrollens fokus och utfall

50 olika kosttillskott har märkningsgranskats under 2018 och 10 kosttillskott har provtagits för att kontrollera om produkterna innehåller ingredienser som gör det skadligt för konsumenten. Förvaltningen 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 desertliving 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</i>
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	6	0	20
<i>Antal kontroller</i>	8	0	24

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 företagares produkter, till exempel genom att förvara, transportera eller bjuda på dem. Av dessa skulle enbart de större kontrolleras i år och arbetet har fortlöpt enligt plan utan några allvarliga avvikelser.



Kontroll av nyregistrerade anläggningar

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal nyregistrerade anläggningar</i>	1200	1097
<i>Antal kontrollerade anläggningar</i>	900	756
<i>Antal kontroller</i>	1000	878

Målet är att kontrollera nya livsmedelsanläggningar inom två månader efter att verksamheten startat. Tidigare år har avdelningen prioriterat att göra ordinarie, förbetalda, kontroller i slutet av året om förvaltningen har sett att allt inte kommer hinnas med. I år har förvaltningen kunnat utföra alla kontroller av nyregistrerade verksamheter enligt plan.

Att utfallet är lägre än planerat beror främst på att färre anmälningar om registrering inkommit än tidigare år. Att kontrollerade anläggningar är färre än antalet nyregistreringar beror dels på att kontrollen inte görs när förvaltningen 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

	<i>Förväntat utfall</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal uppföljande kontroller</i>	1200	808
<i>Andel kontroller som kräver extra kontroll</i>	10-12 %	10 %
<i>Antal beslut om föreläggande, förbud eller omhändertagande</i>	100	112

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 har minskat något jämfört med det förväntade utfallet, eftersom det 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 bl.a. 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</i>
<i>Antal ärenden</i>	800	936
<i>Andel ärenden där handläggning påbörjats senast dagen efter att anmälan inkom</i>	80 %	83%

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

Klagomål och information om avvikelser

	<i>Förväntat/ mål</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal ärenden</i>	1000	1026

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

RASFF

	<i>Förväntat</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal ärenden</i>	120	122

RASFF är namnet på ett system för att vidarebefordra larm om osäkra livsmedel mellan kontrollmyndigheter 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.

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 2018 revideras avdelningens rutiner för avvikelshantering och provtagning. Provtagningen reviderades av Örebro.

Revisionerna visar att förvaltningen har väl fungerande rutiner, men att mindre förbättringsmöjligheter finns. Tex behöver planeringen av provtagning bli tydligare under året.