



Bilaga 4, Livsmedelskontroll 2020, uppföljning av kontrollplanen

Sammanfattning.....	2
Uppföljning av nämndmål.....	2
Extern samverkan.....	4
Planerad kontroll av befintliga anläggningar	5
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	8
Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser	8
Kontroll och handläggning i utredningsärenden	9
Uppföljning och utvärdering av kontrollen	10

Sammanfattning

Den planerade kontrollen för 2020 har inte kunnat utföras enligt plan med anledning av att resurser har flyttats till trängseltillsynen. Avdelningen kommer att föra över ca 1500 kontroller till 2021.

Utöver den planerade kontrollen har livsmedelskontrollen även utrett klagomål, misstänkta matförgiftningar och flera fall av livsmedelsfusk.

Uppföljning av nämndmål

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP). Målet för 2020 var:

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

Mått 1: Antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller

	Mål	Utfall
Antal utförda planerade kontroller	6100	4678
Antal utförda kontroller totalt	8300	6482

.

Mått 2: Skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser

	Mål	Utfall
Klagomål handläggs inom 14 dagar	90 %	96,5 %
Misstänkta matförgiftningar handläggs senast följande dag	80 %	94 %

Mått 3: Uppföljning av avvikelser

Mål och anläggningstyp	Mål antal kontroller	Utfall	Mål andel åtgärdade	Andel åtgärdade
Säker nedkylning - Restaurang	2000	826	80 %	73 %
Spårbart kött - Grossist - Tillverkare	100	34	80 %	*
Säker allergimärkning - Tillverkare	50	10	100 %	*

* Uppgift saknas, därför kan målet inte följas upp för 2020.

När nämndens inspektörer konstaterar avvikelser från lagstiftningen ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Nämnden har pekat ut tre krav som särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten. Dessa utgör nämndens indikatorer för uppföljning av verksamhetens effekt: säker nedkylning, spårbart kött, och korrekt allergimärkning. När vi 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.

Med anledning av den rådande situationen med Covid 19 har färre indikatorer kontrollerats och redovisats. För vissa indikatorer är antalet genomförda kontroller något lägre eftersom att det inte funnits tillräckligt med kontroller där indikatorn kunnat användas. Andelen åtgärdade för några av indikatorerna är i vissa fall något lägre än planerat. Orsaken till detta är att flera av avvikelserna är av karaktären att de kan följas upp vid nästa planerade kontroll.

Mått 4. Utföra tillsyn motsvarande avgiften

	Utfall
Debiterad årlig kontrollavgift 2020 motsvarande timmar	+26000
Överförda medel från 2019, motsvarande timmar	+632
Utförd planerad kontroll, timmar	-20955
Förbetald kontrolltid som används till annan kontroll än "planerad", se nedan	-2400
Kontroll som överförs till 2021, timmar	-5250
"Kontrollskuld"	-1973

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. 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, tex kontroll av nyregistrerade anläggningar som har lite kontrolltid och betalar mindre avgift än vad den första kontrollen kostar. Under 2020 har ca 800 anläggningar med planerad kontroll upphört, vilket motsvarar ca 2400 timmar. Totalt har ca 1900 timmar mer än vad som verksamheterna har betalat för levererats, detta inklusive den överförda kontrolltiden.

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 har genomförts under 2020.

<i>Samverkan</i>	<i>Syfte</i>	<i>Samarbete med</i>	<i>Status</i>
Kontroll med fokus på allergener	Kontroll	SILK	Pågår
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
Livssamverkan	Styrning	Nationellt (kommuner), SLV och SKL	Avslutas*
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

**Livssamverkan avslutas under 2021 och arbetet fortsätter i stället inom ramen för SNOL*

Planerad kontroll av befintliga anläggningar

Nedan redovisas antalet genomförda kontroller på respektive verksamhetstyp.

	<i>Mål</i>	<i>Utfall</i>
Överförda kontroller från 2019	326	283
Tillverkningsanläggningar	418	297
Huvudkontor	138	85
Grossister och matmäklare	169	167
Dricksvatten	4	4
Restaurang och café	4201	2659
Butik och detaljhandel	513	462
Skola och omsorg	1144	920
Kosttillskott och hälsokost	107	75
Lager, transport och övrigt	31	9
Upphörda/ej genomförbara		1137
Totalt	7051	6098

Överförda kontroller från 2019

Vid årets början fördes 326 av 2019 års kontroller över till 2020. Av dessa har 283 utförts eller överförts till 2021. Det är ett litet antal som har förts över, bla äldreboenden som inte kunnat genomföras. 43 anläggningar som förts över har upphört.

Kontrollskulden från 2019 anses vara avslutad.

Tillverkningsanläggningar

Allergimärkning: Allergimärkningen har kontrollerats vid 8 anläggningar inga avvikelser konstaterades.

Spårbart kött: Vid minst 25 kontroller på tillverkningsanläggningar har spårbart kött kontrollerats. Inga av dessa kontroller visade på avvikelse.

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. 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. Dokumentation av indikatorer på tillverkningsanläggningar kan förbättras ytterligare.

På fem anläggningar som tillverkar falukorv har kontroll och kemisk provtagning genomförts för att säkerställa att produkterna uppfyller kraven för garanterade traditionella specialiteter (GTS).

Huvudkontor

Av de planerade huvudkontorskontrollerna utfördes drygt 90 % av dessa under 2020. Huvudkontorskontrollerna är prioriterade eftersom kontrollen där gör nytta för ett stort antal konsumenter och effekten av kontrollen är stor för alla de livsmedelsverksamheter som handlar med huvudkontorets varor.

Arbetet med att kontrollera handelsnormer som påbörjades under 2019 har fortsatt under 2020. Provtagning av olivolja har skett under året och samarbete mellan olika myndigheter har fortsatt även under detta år. Kontroll av handelsnormer för olivolja har skett både genom provtagning och organoleptisk analys samt märkningsgranskning genom SLV nationella olivoljeprovningsprogram. Provresultaten från årets provtagning är ännu inte färdiganalyserade.

Merparten av årets revisioner har genomförts digitalt, vilket har visat sig vara ett arbetssätt som är lämpligt för denna typ av revisioner som omfattar mycket dokumentationsgranskning.

Stockholm har i samarbete med SLV kontrollerat importerade produkter och genomfört provtagning av GMO i soja- och majsbaseprodukter. Resultatet från kontrollen visar att informationen på produkterna överensstämmer med innehållet.

Grossister och matmäklare

Mycket fokus har lagts på att kontrollera alla grossister i Stockholm under 2020, både för att få dem rätt riskklassade men även då det är hos grossisterna vi kan upptäcka märkningsbrister. Årstagruppen har tagit ett stort ansvar för att få detta gjort, och planerar till 2021 att fortsätta ta det större ansvaret för grossisterna även utanför Årsta partihallar. Flertalet grossister har blivit sanktionerade under 2020, bland annat mot brister i spårbarhet, information, ommärkning och ompackning av produkter samt skadedjursproblem. Flera nyregistrerade grossister än vad som avregistrerat 30 grossister avregistrerade, 80 nyregistrerade.

Många matmäklare blev inspekterade under 2020 då de är bra att kontrollera som skrivbordskontroll hemifrån. Många matmäklare valde att inte ha någon verksamhet när pandemin kom, dock endast 35 som avregistrerat sig. Andra såg dock en möjlighet till ny verksamhet vilket resulterade i ca 90 nyregistrerade verksamheter under 2020. Flera

matmäklare har fått förbud mot utsläppande på marknaden av ekologiska livsmedel utan att vara ansluten till ett kontrollorgan.

Dricksvatten

De planerade kontrollerna och revisionerna blev genomförda under året. I om pandemin genomfördes revisionerna via skype. Även två fysiska inspektioner på reservoarer genomfördes. Inget inspektion blev genomförd på Bromma flygplats då de inte haft någon verksamhet till följs av pandemin.

Butik och detaljhandel

Fokusområde på butiker 2021 var att kontrollera avfallshantering. Detta resulterade i ett samarbete med Hälso- och SVOA för att ta fram en tydligare bild vad vi ska kontrollera inom det området och vad vi skickar vidare info om till andra avdelningar och myndigheter.

Restaurang och café

Storhushåll har under året haft 2 fokusområden. Det ena har varit fusk som har kontrollerats genom spårbarhet bakåt. Det andra har varit information om allergener som har kontrollerats dels genom Livsmedelsverkets operativa mål nummer 8 och dels genom deltagande i ett SILK projekt.

På 826 restauranger kontrollerades indikatorn för *säker nedkylning*, Andelen avvikelser minskar vilket är mycket positivt, 2020 var andelen avvikelser 4%. Livsmedelsverket har dock justerat sina råd för hur lång tid nedkylning får ta vilket kan ha påverkat utfallet till viss del.

Skola och omsorg

Under året har fokusområdet varit hantering av allergener, dels i den planerade kontrollen för verksamheter med tillsynstid som är ≤ 5 och dels som inriktning på de revisioner som utfördes på verksamheter med ≥ 5 .

Utfallet har inte nått upp till plan då många av dessa verksamheter inte fick inspekteras på grund av den rådande pandemin.

Kosttillskott och hälsokost

Kosttillskottsgruppen har under året utfört två olika provtagningar. På våren analyserades odeklarerat mjölkprotein (kasein) i BCAA. 18 produkter analyserades och inget odeklarerat mjölkprotein påvisades i de analyserade produkterna. På hösten analyserades tungmetaller, bly, kadmium och kvicksilver, i ayurvedaprodukter. 15 produkter analyserades och förekomsten av tungmetaller överskred inte gränsvärden i lagstiftningen.

Fokusområde under året har varit frön för groddning.

Kontroll av nyregistrerade anläggningar

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal nyregistrerade anläggningar</i>	1000	984
<i>Antal kontroller</i>	900	899

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 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.

Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

	<i>Förväntat utfall</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal uppföljande kontroller</i>	800	587
<i>Andel kontroller som kräver extra kontroll</i>	10-12 %	10 %
<i>Antal beslut om föreläggande, förbud eller omhändertagande</i>	100	125

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.

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 där utredning startats</i>	100	141
<i>Andel ärenden där handläggning påbörjats senast dagen efter att anmälan inkom</i>	80 %	94 %

Klagomål och information om avvikelser

	<i>Förväntat/ mål</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal ärenden där utredning startats</i>	250	432

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>	<i>Utfall</i>
<i>Antal ärenden</i>	120	164

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.

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 otillåtna av administrativa skäl, och därmed inte alltid farliga för konsumenterna. I dessa fall hade det varit mer effektivt att förbjuda tillverkaren eller importören att fortsätta att 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 2020 har internrevisioner inte prioriterats, men kommer att genomföras som vanligt under 2021, då även gemensamt i länet.