



Robert Wedin
Livsmedelsinspektör
Telefon 08-508 28 970
robert.wedin@miljo.stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

EVENEMANG, PROVTAGNING VID TILLFÄLLIGA VERKSAMHETER 2009

Rapport från Miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket för kännedom

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Under sommaren 2009 har Miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll genomfört ett projekt med provtagning vid tillfälliga livsmedelsverksamheter. Provtagningen har skett vid sju evenemang och totalt har 130 prover tagits. Av dessa var 40 vattenprover och 90 matprover.

Av vattenproverna fick 62,5 procent resultatet tjänligt, 35 procent fick anmärkning medan 2,5 procent (ett prov) fick bedömningen otjänligt. Alla vattenprover med anmärkning fick det på grund av höga halter mikroorganismer. I två av proverna påvisades koliforma bakterier.

Matproverna fick generellt bra resultat där hela 91 procent var tillfredsställande. Endast ett matprov var otjänligt. 8 procent av proverna resulterade i anmärkning där de tre vanligaste orsakerna var högt antal *Bacillus cereus*, Enterobacteriaceae samt aeroba mikroorganismer.

Liksom tidigare år har inga misstänkta matförgiftningar rapporterats. Provtagningsprojektet visar på att risker har förelegat vilket motiverar fortsatta kontroller och förebyggande arbete vid evenemang.

Bakgrund

Restaurangenheten på Miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll handlägger förutom ärenden som rör restaurangkontroll också tillfälliga verksamheter vid olika evenemang i staden. Oavsett om en verksamhet är tillfällig eller permanent, så gäller livsmedelslagstiftningens krav på säkra livsmedel.

I rapporten Evenemang 2008 drogs slutsatsen att livsmedelshanteringen verkade ha fungerat väl då inga misstänkta matförgiftningar eller klagomål inkom under året. Restaurangenheten har i år genomfört ett provtagningsprojekt på tillfälliga verksamheter i Stockholms stad med syftet att ta reda på om antagandet att stockholmarna serveras säkra livsmedel vid olika evenemang är korrekt.

Miljöförvaltningen vill med detta provtagningsprojekt kartlägga inom vilka områden fokus ska läggas för att den fortsatta kontrollen av tillfälliga verksamheter ska vara ändamålsenlig och riskbaserad.

Förvaltningens synpunkter

Genom årets projekt har Miljöförvaltningens provtagning visat att livsmedelshanteringen har fungerat bra vid de tillfälliga livsmedelsanläggningarna då hela 99 procent av matproverna var tillfredsställande eller godtagbara med anmärkning. Genom att kommunicera otillfredsställande provresultat och resultat med anmärkningar har verksamhetsutövarna getts en möjlighet att vidta korrigerande åtgärder inför framtida evenemang.

Resultatet av vattenprovtagningen visar däremot att vattenhanteringen är ett område där förbättringspotential finns. Verksamhetsutövarna är i många fall hänvisade till det vatten som arrangören tillhandahåller varför ansvarsfördelningen mellan arrangör och verksamhetsutövare måste klargöras. Arrangören installerar och sköter den tillfälliga vattenanläggningen medan ansvaret för att serverat ett säkert vatten ligger hos verksamhetsutövaren. Miljöförvaltningen bör därför arbeta vidare med framförallt kontroll av vattenhanteringen vid framtida evenemang.

Slut



Bilaga

Bilaga Evenemang 2009, Provtagningsprojekt vid tillfälliga verksamheter i
Stockholms stad