

**Handläggare**Lena Björklund-Stoehr  
Telefon: 08-508 281 87**Till**Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
2016-04-12 p.13**Riktad kontroll: Kontroll av Food Trucks 2015****En rapport från miljöförvaltningen****Förvaltningens förslag till beslut**

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm  
FörvaltningsdirektörDaniel Selin  
Avdelningschef**Sammanfattning**

Under maj till augusti 2015 har livsmedelskontrollen och hälsoskyddsavdelningen i Stockholm Stad genomfört ett avdelningsöverskridande kontrollprojekt. Syftet med projektet har varit att hitta samarbetsformer över avdelningsgränserna samt att kontrollera statusen på de food trucks som verkar inom stadens gränser, både gällande livsmedelslagstiftningens- och miljöbalkens regelverk.

Statusen på food trucksen såg överlag bra ut. Av de 52 kontroller livsmedelskontrollen utförde hade 8 avvikelser mot livsmedelslagstiftningen. En hade så allvarliga avvikelser att en extra kontroll fick utföras. Av de 25 kontroller som hälsoskyddsavdelningen utförde hade 5 avvikelser mot miljöbalkens regelverk. Under 2015 hade Stockholm Stad cirka 100 food trucks registrerade.

Samarbetet över avdelningsgränserna har överlag fungerat bra. Deltagarna har uppskattat att få inblick i den andra avdelningens verksamhet och att knyta kontakter utanför sin egen avdelning. En del synpunkter och förslag för att förbättra möjligheterna till framtida samarbetsprojekt har framförts.

Projektets huvudsyfte är att inom ramen för den ordinarie planerade kontrollen samarbeta över avdelningsgränserna med frågor som berör både livsmedelskontrollen och hälsoskyddsavdelningen. Vi ville få en helhetsbild över statusen på de food trucks som verkar inom Stockholms Stads gränser utifrån både livsmedelslagstiftningen och miljöbalkens regelverk.

### **Bakgrund**

Food trucks har blivit en ny populär form att bedriva restaurangverksamhet på, i Stockholms stad finns det i dagsläget ett hundratal food trucks. Food trucks är tillsynsobjekt för både livsmedelskontrollen och hälsoskyddsavdelningen eftersom dessa verksamheter har gemensamma beröringspunkter vid kontroll på hantering av avfall, bekämpning av skadedjur samt utformning av vatten och avlopp.

Tanken med att bedriva ett gemensamt projekt var att bidra till att främja samarbetet mellan avdelningarna samt att öka kunskapen hos båda avdelningarna om vad den andra avdelningen granskar vid sin tillsyn av food trucks. Att gå ut gemensamt syftade även till att tydliggöra våra roller för verksamhetsutövarna samt att ta mindre av deras tid i anspråk då vi samordnar tillsynen till ett gemensamt tillfälle.

### **Genomförande**

De kontrollområden där livsmedelslagstiftningen och miljöbalken tangerar varandra identifierades som vattenförsörjning, hantering av avloppsvatten och avfall, skadedjurssäkring och rengöring. Förutom dessa kontrollområden kontrollerade livsmedelskontrollen temperaturer och hälsoskydd eventuella buller- och luktstörningar.

Livsmedelskontrollen satte som mål att hinna med att kontrollera 50 food trucks under perioden maj till augusti och hälsoskyddsavdelningen 25 stycken.

Alla inspektioner i projektet skedde inom ramen för den planerade kontrollen. Eventuella brister som konstaterades vid inspektionerna och som krävde extra kontroll skulle följas upp utanför projektets

ramar. Respektive avdelning ansvarade själva för uppföljning av avvikelser.

### **Resultat**

Livsmedelskontrollen utförde inspektioner på 52 food trucks och hälsoskyddsavdelningen på 25 stycken under projektiden.

Resultatet från inspektionerna utifrån livsmedelslagstiftningens regler visade att 8 av 52 kontrollerade food trucks (cirka 15 %) hade avvikelser inom de kontrollområden som ingick i projektet.

En food truck bedömdes ha så allvarliga brister att en extra kontroll var nödvändig. Verksamheten hade bristfälliga rutiner för kontroll av temperaturer och vid inspektionen uppmättes alltför höga temperaturer på kylhållen kyckling. Kycklingen höll +13,2°C och det var oklart hur länge kycklingen hållit för hög temperatur. Kycklingen kastades vid kontrollen. Food trucken var även bristfälligt rengjord och dessutom uppmärksammades två allvarliga brister som inte ingick att kontrollera i själva projektet men som ändå noterades. Verksamheten serverade hamburgare som inte genomsteks trots att färsen enligt instruktionen på förpackningen skulle genomstekas samt att de inte kunde redogöra för hur nedkylning av livsmedel går till på den restaurang där de förbereder maten. Dessa brister kontrollerades också vid den extrakontroll som utfördes.

För de övriga sju food trucksen bedömdes uppföljningen av bristerna kunna vänta tills nästa ordinarie planerade kontroll. Fem food trucks hade brister på grund av förvaring av livsmedel vid för höga temperaturer. Två food trucks hade håligheter där skadedjur skulle kunna ta sig in och två food trucks hade brister i vattenhanteringen. Den ena saknade tillgång till vatten då kontrollen påbörjades, men skaffade fram detta under kontrollen. Den andra hade bristfälligt rengjorda vattenkärl.

Resultatet från inspektionerna utifrån miljöbalkens regler visade att 5 food trucks av 25 kontrollerade (cirka 20 %) hade brister. Den allvarligaste bristen gällde en foodtruck som släppte ut sitt BDT (bad-disk-tvätt)- vatten direkt i dagvattenbrunnar. Ägaren uppmanades att redovisa för miljöförvaltningen hur bristen skulle åtgärdas. De har därefter redovisat en ny rutin där de samlar upp avloppsvattnet i en dunk och som sedan töms på en restaurang som har fettavskiljare. Detta har bedömts som en godtagbar åtgärd.

De övriga fyra bristerna gällde food trucks som inte källsorterade sitt förpackningsavfall. Detta har noterats som avvikelser och kommer att följas upp vid nästa inspektionstillfälle.

Utöver ovanstående brister förekom ett flertal food trucks som gav upphov till lokala buller- och/eller luktstörningar. De flesta food trucks har bulleralstrande aggregat (t.ex. kylaggregat) som kan låta en del. Många food trucks har även stekbord, vilket ger upphov till mer eller mindre stark matoslukt runtom själva food trucken. Ingen av de besökta verksamheterna har dock bedömts störa så mycket att det funnits grund för att ställa vidare krav på verksamheterna. Samtliga verksamheter som inspekterats hade rutiner för att motverka uppkomsten av olägenheter, däribland att följa de villkor som anges i trafikkontorets nyttoparkeringstillstånd om att maximalt uppehålla sig på en och samma plats i tre timmar. De flesta verksamheter hade också som rutin att variera vilken plats de står på. Under inspektionerna informerades verksamhetsutövarna om det egenkontrollsansvar de har för att förebygga och, vid behov, åtgärda uppkomsten av olägenheter.

### **Förvaltningens synpunkter och förslag**

Den livsmedelshygieniska statusen på food trucksen var god. Endast en hade så allvarliga avvikelser att en extra kontroll krävdes. En något högre andel food trucks, 5 av 25, cirka 20 %, hade brister mot miljöbalkens regelverk. Dock bedömdes efterlevnaden av miljöbalken vara relativt god. Alla verksamheter hade rutiner för att förebygga störningar från verksamheten. Endast en allvarligare brist i form av utsläpp av BDT-vatten direkt i dagvattenbrunn noterades. Övriga fyra brister som konstaterades gällde verksamheter som inte källsorterade sitt avfall.

Att utföra kontroll på food trucks är inte helt enkelt då verksamheterna inte har någon fast plats. Livsmedelskontrollen arbetar ständigt med att hitta nya sätt att lokalisera verksamheterna till exempel via facebook och appar.

Det har varit ett bra tillfälle att utbyta erfarenheter mellan avdelningarna om varandras verksamheter och arbete. De deltagare som medverkat i projektet har uppskattat möjligheten att lära känna medarbetare på en annan avdelning.

Det som har varit negativt med detta samarbetsprojekt är att kontrollerna tagit mer tid i anspråk då man varit tvungna att vänta på att den andra inspektören ska bli klar. En annan synpunkt är att

då verksamhetsutövarna är mycket upptagna under driften kan det vara svårt att utföra två på varandra följande kontroller.

Slut

### **Bilagor**

1. Projektrapport Riktad kontroll: Kontroll av Food Trucks 2015