



# Kontroll av Food Trucks 2015

Ellinor Fredriksson Rundlöf

**Riktad kontroll Food Trucks 2015**

Maj-augusti 2015

**Dnr:**2015-4839

**Utgivningsdatum:** 2016-04-12

**Utgivare:** Miljöförvaltningen

**Kontaktperson:** Ellinor Fredriksson Rundlöf

**Omslagsfoto:** Ellinor Fredriksson Rundlöf

## 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.

# Innehåll

<b>Sammanfattning</b>	<b>3</b>
<b>Bakgrund</b>	<b>5</b>
<b>Syfte</b>	<b>5</b>
<b>Genomförande</b>	<b>6</b>
<b>Resultat</b>	<b>7</b>
<b>Slutsatser</b>	<b>8</b>
<b>Bilagor</b>	<b>9</b>

## Bakgrund

De senaste åren har food trucks blivit en ny populär form att bedriva restaurangverksamhet på och antalet ökar, i Stockholms stad finns det i dagsläget ett hundratal food trucks. Food trucks är tillsynsobjekt för både livsmedelskontrollen och hälsoskyddsavdelningen och vi har gemensamma beröringspunkter vid kontroll av hantering av avfall, bekämpning av skadedjur samt utformning av vatten och avlopp. Att dessa hanteringar fungerar på ett bra sätt utgör grunden för att livsmedel skall kunna hanteras på ett säkert sätt samt förhindra att olägenheter för människors hälsa uppstår.

Ett problem med att inspektera food trucks är att de är mobila. Detta gör att det är svårt att lokalisera dem. För att kunna få reda på var de befinner sig måste vi söka informationen på hemsidor och på facebook där de food trucks som är mest aktiva informerar om var de står. Oftast uppdateras platsinformationen med kort varsel. När en food truck hittat ett ställe att ställa sig på uppdaterar de hemsidan med var de befinner sig. Det uppstår också problem i och med att food trucksen rör sig över kommungränserna. Vi kan inte utföra inspektion av de objekt som är registrerade hos oss i Stockholm Stad om de står placerade i en annan kommun.

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 eftersom vi samordnar tillsynen till ett gemensamt tillfälle.

## Syfte

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.

## Genomförande

Först identifierades de kontrollområden där livsmedelslagstiftningen och miljöbalken tangerar varandra. Vattenförsörjning, hantering av avloppsvatten och avfall, skadedjurssäkring och rengöring konstaterades vara sådana områden. Förutom dessa kontrollområden bestämdes det att livsmedelskontrollen skulle kontrollera temperaturer och hälsoskydd skulle kontrollera om buller- och luktstörningar uppstod från verksamheterna.

Kvantitetsmål sattes upp. 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.

Två stycken checklistor upprättades, en för vardera avdelningen, för att användas som stöd vid kontrollen.

Ett inspektionsschema utarbetades, där dagar öronmärktes till att utföra kontroller på food trucks. Deltagarna i projektet uppmanades även att hålla kontakt med varandra och utföra kontroller vid andra passande tillfällen, till exempel när en food truck som skulle ha en inspektion konstaterades befinna sig på en känd plats samt vid förbokade kontroller såsom vid kontroll av en nystartad verksamhet.

Ett uppstartsmöte hölls den 12 maj 2015 där de flesta som medverkade i projektet deltog. Efter uppstartsmötet påbörjades arbetet med att utföra kontrollerna. Vid hälften av kontrollerna deltog en representant från båda avdelningarna och vid hälften deltog endast en representant från livsmedelskontrollen eftersom hälsoskyddsavdelningen skulle utföra hälften så många kontroller som livsmedelsavdelningen.

Livsmedelskontrollens inspektörer fick ansvaret att planera kontrollerna för 9 stycken food trucks vardera. Deltagarna fick planera kontrollerna för de tilldelade objekten samt försöka lokalisera dem när de var i drift. Dock utfördes även kontroller på

food trucks som tilldelats andra inspektörer, men som ännu inte blivit inspekterade när tillfälle gavs ute på fältet. Vid några tillfällen, när verksamheten varit svår att lokalisera eller när verksamheten varit nystartad, har kontrollerna varit förbokade.

De gemensamma inspektionerna resulterade i två stycken kontrollrapporter per objekt, en från livsmedelskontrollen och en från hälsoskyddsavdelningen, eftersom vardera avdelningen ansvarar för var sitt lagstiftningsområde.

Efter projekttidens slut har det funnits möjlighet för inspektörerna att framföra synpunkter på hur projektet har fungerat. Inspektörerna uppmanades via mejl att lämna in synpunkter på hur samarbetet över avdelningsgränserna fungerat.

## Resultat

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

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 genomstекts 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.

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. Det var två food trucks som hade håligheter där skadedjur skulle kunna ta sig in och två food trucks som hade brister i vattenhanteringen. Den ena saknade tillgång till vatten när

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 food truck 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 runt om 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.

## Slutsatser

Den livsmedelshygieniska statusen på food trucksen var god. 8 av 52, cirka 15%, hade avvikelser mot livsmedellagstiftningen. 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.

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



Samarbetet mellan avdelningarna har fungerat bra. Att kontrollera food trucksen på specifika dagar har varit svårt. Detta berodde främst på att det var problematiskt att lokalisera food trucksen. Vi måste passa på att göra inspektionerna när de befinner sig på en känd plats i framtiden.

Andra saker som deltagarna i projektet framfört som problematiska har varit att kontrollerna tagit mer tid i anspråk eftersom man varit tvungna att vänta på att den andra inspektören ska bli klar, att det har varit svårt att få svar på alla frågor eftersom verksamhetsutövarna oftast är mycket upptagna vid kontrolltillfällena samt att projektet bedrivits under för kort tid och att det hade varit bättre att köra projektet under hela året.

Det som deltagarna framfört som positivt med projektet är att ha fått en bättre inblick i vad den andra avdelningen kontrollerar och det har varit uppskattat att knyta kontakter utanför den egna avdelningen.

## **Bilagor**

1. Checklista Livsmedel
2. Checklista Hälsoskydd med bedömningsgrunder