

Innehåll

Sammanfattning	2
Uppföljning av nämndmål.....	3
Extern samverkan.....	6
Planerad kontroll av befintliga anläggningar	6
Överförda kontroller från 2016	8
Tillverkningsanläggningar	8
Huvudkontor	9
Grossister och matmäklare.....	10
Dricksvatten	11
Restaurang och café	12
Butik och detaljhandel.....	13
Skola och omsorg.....	13
Kosttillskott och hälsokost	14
Lager, transport och övrigt.....	15
Kontroll av nyregistrerade anläggningar.....	16
Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser	17
Kontroll och handläggning i utredningsärenden	18
Misstänkta matförgiftningar.....	18
Klagomål och information om avvikelser.....	18
RASFF	20
Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....	21

Sammanfattning

Arbetet har genomförts med enbart mindre avvikelser från planen, och de mål som satts upp för livsmedelskontrollen har i stort sett uppnåtts. Under året har nya arbetssätt utvecklats och planering och uppföljning av verksamheten baseras för första gången på en kontrollplan. Denna uppföljning relaterar till målen i kontrollplanen.

De nya arbetssätt som införts syftar till att höja kvalitén på kontrollerna och säkerställa att rätt saker kontrolleras. Förändringarna har fått önskad effekt på kvalitén, men har samtidigt visat sig vara något mindre tidseffektiva än tidigare, friare, arbetssätt. Därför har 490 av årets planerade kontroller inte kunnat genomföras.

Av dessa kommer 350 kontroller att föras över till 2018 och genomföras då. Återstående 140 kontroller har prioriterats ned och kommer inte att utföras. Detta för att anläggningarna det gäller redan har mer än en planerad kontroll under 2018, och förvaltningen bedömer inte att det är effektivt användande av resurserna att utföra ytterligare kontroller på dessa anläggningar. Med avdelningens nya arbetssätt kan arbetet styras så att de kontroller som flyttas respektive prioriteras ned väljs för att få minsta möjliga påverkan på livsmedelssäkerheten och avdelningens resultat.

De kontroller som inte utförs utgör 1,5 % av den totala kontrollen 2017. De kontrollaktiviteter som fördes in i 2017 från 2016 (219 stycken) har, så långt möjligt, slutförts.

Särskilda satsningar under 2017

Under 2017 har fyra kontrollblock genomförts, där avdelningens inspektörer gjort samma typ av kontroller under en kortare tidsperiod. Fördelen med detta arbetssätt är att kontrollmetodikerna 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 i skolkök, näringsdeklaration och hållbarhetsmärkning hos livsmedelstillverkare, köttshantering i butik samt tillsatser hos importörer.

Uppföljning av nämndmål

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP). Målen för 2017 var:

- 1. Utföra kontroll som säkrar att de livsmedel som saluhålls och serveras i staden är trygga**
- 2. Förvaltningen ger en god service och bedriver tillsyn med hög professionalitet mot företag och andra verksamhetsutövare i staden**
- 3. Utföra tillsyn motsvarande avgiften**

Mått 1: Antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	7000	5900
Antal utförda kontroller	10150	8800

Alla planerade kontroller har inte kunnat utföras under året. Det har delvis berott på att det nya, mer styrda, arbetssätt som avdelningen tillämpat har visat sig vara något mindre tidseffektivt än tidigare arbetssätt, där inspektörerna kunde välja friare vilka objekt de besökte.

Skillnaden mellan mål och utfall för antal kontrollerade anläggningar:

- 500 anläggningar har inte kunnat kontrolleras för att verksamheterna upphört
- 150 anläggningar som registreras under året har prioriterats ned och inte kontrollerats under 2017
- 350 anläggningar som skulle ha fått ett kontrollbesök 2017 kommer att kontrolleras 2018. Det är främst caféer och snabbmatsrestauranger som har låg risk och inte får kontroll varje år. Dessa verksamheter ska kontrolleras vartannat år och kommer alltså att kontrolleras 2018 istället för 2017
- 100 anläggningar har inte kunnat kontrolleras av praktiska skäl, verksamheterna har varit stängda eller inte gått att få tag på.

Skillnad mellan mål och utfall för antal utförda kontroller:

- 530 planerade kontroller har inte kunnat utföras på grund av att verksamheterna upphört
- 100 kontroller har omvandlats från kortare inspektioner till längre revisioner
- 150 kontroller som skulle ha gjorts på nyregistrerade anläggningar har prioriterats ned och inte utförts
- 350 planerade kontroller förs över till 2018, se ovan
- 80 kontroller färre har gjorts i utredningsärenden jämfört med planen
- 140 planerade kontroller som skulle ha utförts 2017 kommer inte att utföras. Dessa kontroller gäller anläggningar ska ha minst två planerade kontroller 2018, och förvaltningen bedömer att det inte är effektivt

användning av resurserna att utföra ytterligare kontroller som förts över från 2017.

Med denna prioritering minimeras effekterna av att inte alla kontroller i kontrollplanen genomförs inom verksamhetsåret.

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 %	83 %

Mått 3: Uppföljning av avvikelser

Mål och anläggningstyp	Mål antal kontroller	Utfall antal kontroller	Mål andel åtgärdade	Utfall andel åtgärdade
Säker nedkylning - Restaurang	2000	2295	80 %	91 %
Säker allergikost - Skola och omsorg	1000	901	100 %	88 %
Spårbart kött - Restaurang - Butik - Grossist - Tillverkare	1000	2028*	80 %	62 %*
Säkra kosttillskott - Kosttillskottsanläggningar	50	46	100 %	69 %
Sann information - Restauranger - Tillverkare	500	2496**	100 %*	48 %
Säker allergimärkning - Tillverkare	100	73	100 %	73 %

* Avvikelse spårbart kött. Kontroller kan ha registrerats fel, så att det i vissa fall inte är indikatorn utan allmän spårbarhet som är kontrollerad och registrerad, detta behöver förtydligas i instruktionen till handläggarna. Kontrollerna av spårbarhet har ökat i år, ett resultat av framtagandet av kontrollplanen där det är tydligt vad som ska kontrolleras.

**Avvikelse sann information. Under året har det beslutats att indikatorn ändras så att målsättningen inte längre är att alla avvikelser ska följas upp samma kalenderår som de upptäcks, i de fall där den konstaterade avvikelsen inte bedöms utgöra en risk för konsumenten.

När förvaltningens 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.

Mått 4. Utföra tillsyn motsvarande avgiften

	Utfall
Debiterad årlig kontrollavgift 2017 motsvarande timmar	+27644
Överförda medel från 2016, motsvarande timmar	+800
Utförd planerad kontroll, timmar	-25200
Förbetald kontrolltid som inte kunnat utföras för att verksamheterna upphört	-1900
Kontroll som överförs till 2018, timmar	-1223
"Kontrollskuld"	121

En stor del av kontrollen debiteras i förskott, med årlig avgift för livsmedelskontroll. Denna avgift ska finansiera den regelbundna kontroll av anläggningarna som kallas "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.

Som framgår av tabellen har nämnden lyckats uppnå målet att utföra kontroll motsvarande avgiften år 2017, endast 0,4% av de fasta årliga avgifterna har inte upparbetats.

Extern samverkan

Att samverka med andra är ett sätt för Livsmedelskontrollen i Stockholm att bidra till att stärka och utveckla den nationella livsmedelskontrollen.

Samverkansaktiviteter som Stockholm deltagit i under 2017:

Aktivitet	Syfte	Samarbete med	Status
Spårbarhetsprojekt (lamm, kyckling, Kalix löjrom)	Kontroll	SILK	Klart
Framtagande av modell för kompetensförsörjning	Utveckling	SILK	Klart
Genomförande av gemensam provtagning 2017: - campylobacter i tillagad kyckling - listeria i smörgåspålugg - gluten i glutenfria livsmedel - odeklarerat fläskprotein i sammansatta produkter	Kontroll	SILK	Klart
Genomförande av provtagning av barnmat inom ramen för ”Livsmedelsverket årliga provtagningsprogram för oönskade ämnen i förordning 1881/2006”	Kartläggning/ kontroll	SLV och SILK	Klart
Deltagande i referensgrupp för framtagande av nationell kontrollplan	Styrning	SLV och SJV	Pågår
Pilotprojekt för modell för utvärdering av kontrollens effekt	Utveckling	SILK	Klart
Nationell kosttillskottsutbildning	Utveckling	Nationellt (kommuner), branchen, SLV	Klart
Internrevisionsutbyte	Internkontroll	SILK	Klart
Samordnad kosttillskottskontroll via Livsteck.net	Kontroll	SLV samordnar	Klart
Inspektörsutbyte – Studiebesök	Utveckling	SÖVU	Klart
Framtagande av gemensam modell för kontrollrapport	Utveckling/ likriktning	Göteborg, Malmö, Uppsala och SLV	Klart
Avvikelsesprojekt	Utveckling/ likriktning	Göteborg, Malmö, Uppsala och SLV	Pågår
Deltagande i arbetsgrupp för framtagande av ny modell för anläggningstypning	Utveckling	SLV samordnar	Pågår
Samordnad kosttillskottskontroll via Livsteck.net	Kontroll	Nationellt (kommuner)	Klar
Referensgrupp GMO	Styrning	SLV	Klar

SILK= Samverkan i livsmedelskontrollen i Stockholm, en del av Miljösamverkan i Stockholms län.

SLV=Statens Livsmedelsverk

SJV=Statens Jordbruksverk

SÖVU=Stockholm, Örebro, Västerås och Uppsalas livsmedelskontroll

Förutom de specifika aktiviteterna enligt ovan medverkar Stockholm i ett antal samverkansgrupper av mer strategisk karaktär som syftar till att stärka och likrikta kontrollen i Sverige:

Grupp	Samarbete med
Sakområdesgrupper för fisk- och köttanläggningar	SLV och Göteborg
PRODIS (samverkan mot droger)	Polisen, idrotten
BOEL (samverkan mot livsmedelsbedrägerier)	Lst, Polisen, SLV, SILK
Nätverk 853-anläggningar	SLV Team Östra Svealand
Livssamverkan (chefs nätverk)	Ett tiotal större kommuner, SLV och SKL
Storstadsnätverket	Göteborg, Malmö, Uppsala och SLV
Nationell huvudkontorskontrollgrupp	SLV samordnar

Planerad kontroll av befintliga anläggningar

Överförda kontroller från 2016

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	219	200
Antal kontroller	219	200

Vid årets början fördes 219 av 2016 års kontroller över till 2017. Av dessa har i princip alla kontroller antingen utförts eller så har verksamheten upphört.

En liten andel av de överförda kontrollerna har inte vara möjliga att genomföra av praktiska skäl. Förvaltningen får inte tag på mobila verksamheter eller verksamhetsutövare som har sitt företag i hemmet. Förvaltningen bedömer att flertalet av dessa verksamheter inte bedrivits under 2017. De överförda kontrollerna från 2016 anses därför vara utförda.

Tillverkningsanläggningar

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	160	150
Antal kontroller	500	410

Några anläggningar har upphört under året, men förutom det har alla anläggningar som skulle kontrolleras kontrollerats. Cirka 20 kontroller har inte kunnat utföras på de upphörda verksamheterna, och cirka 50 kontroller har prioriterats ned.

Kontrollens utfall

Effektmålen *korrekt allergimärkning*, *sann information* och *spårbart kött* är relevanta för många av tillverkningsanläggningarna.

Allergimärkning: Allergimärkning har kontrollerats vid 73 kontroller och det har det konstaterats 7 avvikelser. Dessa gällde:

- Allergener som ingick i produkten var inte framhävda med fetstil i ingrediensförteckningen, 5 fall.
- Alla allergener fanns inte med i bifogad handling (bageriprodukter som levererades ut oförpackade).
- Allergener redovisades inte på hemsidan vid internetförsäljning.

Sann information: Vid 34 kontroller har ”sann information” kontrollerats. Avvikelser konstaterades i 7 fall, och dessa gällde:

- "Pistage och mandelbotten" innehöll ej pistage.

- Produkt uppgavs vara "ekologisk" trots att tillverkaren inte är certifierad, två fall.
- Försäljning av gamla livsmedel som färska; bäst före-datum flyttades fram med flera år vid omförpackning av essenser.
- "Fetaost" var inte fetaost (inte ens ost), "kycklingkorv" var inte gjord av kyckling utan av kalkon.
- "Halloumi" var inte halloumi utan en annan ost.
- Isglass påstods vara glutenfri och mjölkfri vilket bedömdes som vilseledande då detta inte skiljer produkten från annan isglass.

Att allergimärkning och sann information inte granskats vid alla kontrollerade anläggningar beror på att alla tillverkare inte producerar sammansatta livsmedel eller livsmedel med "mervärdespåståenden".

Spårbart kött: Vid 112 kontroller på tillverkningsanläggningar har spårbart kött kontrollerats. I 15 fall bedömdes kraven för spårbarhet inte vara uppfyllda, 9 av dessa avvikelser är uppföljda och åtgärdade. Avvikelserna gäller i de flesta fall bristande intern spårbarhet, d.v.s. företaget kan inte koppla ihop det utgående köttet med vilket parti inköpt råvara det kommer ifrån.

Näringsdeklaration och hållbarhetsmärkning

Under våren och försommaren kontrollerades 42 tillverkningsanläggningar med särskilt fokus på näringsdeklaration och hållbarhetsmärkning i ett kontrollblock, något som tidigare inte kontrollerats strukturerat. Vid knappt hälften av kontrollerna har avvikelse från reglerna konstaterats. Bristerna är oftast mindre, som i vilken ordningsföljd informationen presenteras eller att företagen har missat en obligatorisk parameter. I tre fall saknades näringsdeklaration, och i tre fall hållbarhetsmärkning, där förvaltningen bedömde att det skulle finnas. Ett föreläggande har utfärdats, det gällde en produkt där företagaren och förvaltningen gjorde olika tolkningar av om produkten kan anses omfattas av undantaget för "lokal" försäljning. Generellt hittades fler avvikelser än vid vanlig livsmedelskontroll.

Förvaltningen har fått en bild av vilka verksamheter i Stockholms stad som omfattas av kraven, och höjt kompetensen i hur näringsdeklaration och hållbarhet beräknas.

Huvudkontor

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	60	85
Antal kontroller	70	98

Alla planerade huvudkontorskontroller har blivit utförda under 2017. Att det är fler än i planen beror på att flera huvudkontor registrerades, eller fick ändrad riskklass, efter att planen togs fram hösten 2016. Huvudkontorskontrollerna är

prioriterade eftersom kontrollen där gör nytta för ett stort antal konsumenter och för alla de livsmedelsföretag som handlar med huvudkontorets varor.

Kontrollens utfall

Fokusområdet för huvudkontorskontrollen 2017 var säljande påståenden, allergeninformation, spårbarhet och tillsatser. Ett par ärenden har lett till förelägganden som överklagats på grund av olika tolkningar av reglerna om vilseledande information. Övriga avvikelser har åtgärdats genom åtgärder från företagen.

Ingen av effektindikatorerna är utpekad att gälla huvudkontor. Huvudkontor för restaurang- eller cafékedjor omfattas dock *sann information* om utformningen av livsmedelsinformation styrs ifrån huvudkontoret. I de fall där avvikelser gällande livsmedelsinformation konstateras på en servering där informationen utformas av ett huvudkontor drivs avvikelserna mot huvudkontoret. Detta leder till att om serveringen själva inte ansvarar för utformningen av livsmedelsinformationen kommer därför uppföljningen vänta tills huvudkontoret har vidtagit åtgärder.

Grossister och matmäklare

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	330	230
Antal kontroller	330	266

Trots mer styrning av kontrollerna i syfte att dessa verksamhetstyper ska prioriteras är det nästan en tredjedel som inte har fått kontroll enligt plan. Ungefär hälften av verksamheterna är kontorsverksamheter, som inte har någon öppetid så att det går att göra oanmälda kontroller. Vissa företagare håller sig undan, svarar inte på våra kontaktförsök och det är då praktiskt svårt att genomföra kontroll. De kontroller som inte har kunnat genomföras, 70 stycken, förs över till 2018.

Kontrollens utfall

Under året har 40 kontroller gjorts på grossister av indikatorn spårbart kött. Vid 3 av dessa konstaterades avvikelser från lagstiftningen. Avvikelseerna har främst gällt intern spårbarhet, d.v.s. företagen kan inte säkerställa kopplingen mellan inköpt och utlevererad produkt. Samtliga avvikelser är åtgärdade.

Ett kontrollbrev avseende tillsatskontroll hos importörer genomfördes under hösten. Hos omkring 40 företag med import och/eller införsel av livsmedel kontrollerades förekomst av otillåtna tillsatser och ämnen, främst i importerade produkter, som kommer från länder med annan tillsatslagstiftning än i EU. Syftet med brevet var även att utbilda personalen i kontroll av tillsatser. Ett brett spann av produkttyper ingick: tuggummi, godis, snacks, drycker, frukt- och grönsaksberedningar, såser, marmelader, mjölkprodukter, kryddblandningar, köttprodukter och fiskeriprodukter. De flesta produkterna var producerade utanför EU, men hade förts in i Sverige genom ett annat EU-land. Huvudansvaret för

kontrollen av förekomst av otillåtna ämnen ligger då på företaget i mottagarlandet. Endast 5 produkter var importerade direkt till Sverige.

Tre produkter innehöll tillsatser som inte var godkända i den produkten. I USA-tillverkade chips och ostbågar hittades färgämnet E 110, som enligt EU-lagstiftning inte är tillåtet i den sortens snacks – däremot är färgämnet tillåtet i godis. I chokladdryckspulver hittades förtjockningsmedlet E 410. Tillsatsen är tillåten i chokladdryckspulver endast om dess kakaohalt är mindre än 25 %, och denna produkt innehöll enligt märkningen 30 % kakao. Förvaltningen har inte bedömt att den felaktiga användningen i dessa fall varit hälsofarlig, men för alla tre företag har uppföljande kontroller gjorts för att säkerställa att företagen upphör att sälja produkterna. Kontrollerna i blocket resulterade i att ett flertal andra USA-tillverkade snacks plockats bort från företagets sortiment.

Avseende märkning var det 3 produkter som saknade varningstexten *kan ha en negativ inverkan på barns beteende och koncentration*, som ska finnas för så kallade azofärgämnen. På 5 produkter saknades funktionsnamn för tillsatser.

Sammantaget anser förvaltningen att antalet avvikelser var få. Underlaget, och antalet avvikelser, var för litet för att bedöma om avvikelser är vanligare i exempelvis direktimporterade produkter, jämfört med EU-tillverkade produkter eller produkter som importerats av ett annat EU-land.

Dricksvatten

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	1	2
Antal kontroller	4	4

De få dricksvattenanläggningarna i Stockholms stad har kontrollerats i stort sett enligt plan.

Kontrollens utfall

Vid årets revision bedömdes att verksamhetsutövaren inte uppfyllde kraven i dricksvattenkungörelsen. Livsmedelsverket har i vägledningen till dricksvattenkontroll tolkat reglerna som att verksamhetsutövaren måste göra en uppskattning av förnyelsebehovet av ledningsnätet längre sikt, och ha en plan för systematisk förnyelse. Detta saknades vid revisionen.

Dessutom har en högvattenreservoar och underhållsarbete av ledningsnätet kontrollerats vid besök på plats. Avvikelse sattes på underhållsarbetet på grund av otillräcklig separation mellan utrustning som användes vid arbete med dricksvattenledningar och avloppsledningar.

Den fjärde kontrollen var en inspektion av Stockholms stads Hamnars dricksvattenanläggning. Den var utan avvikelse.

Restaurang och café

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	3800	3100
Antal kontroller	5000	4000

Detta är en verksamhetstyp med stor omsättning, och många anläggningar som upphör innan de har hunnit få sin planerade kontroll. Under 2017 har över 600 restauranger och caféer avregistrerats. Vissa av dessa hade hunnit få kontroll innan de avregistrerades, men över 400 anläggningar har inte kunnat kontrolleras därför att verksamheten upphört. Vissa kontroller av mobila anläggningar har inte kunnat utföras på grund av att miljöförvaltningen inte fått tag på dem. Kontrollen av 200 anläggningar kommer att utföras 2018 istället för 2017.

Ungefär 100 kontroller av anläggningar som enligt planen ska ha mer än två besök per år prioriteras ned och utförs inte. På ungefär 100 anläggningar som enligt planen skulle ha tre kontroller under 2017 ändrades planen i början av året så att dessa istället för tre inspektioner har fått en inspektion och en revision. Det motsvarar alltså 100 kontrolltillfällen.

Kontrollens utfall

Nästan 2300 kontroller har gjorts av effektindikatorn för säker nedkyllning. Avvikelser har konstaterats i 270 fall, 12 procent av kontrollerna. Under kalenderåret har 90 % av avvikelserna uppföljts upp och åtgärdats. Det innebär att förvaltningen i 250 fall har sett till att verksamheter som sparat varm mat på ett sätt som innebär risker för konsumenterna har upphört med detta.

Effektindikatorn för spårbart kött har kontrollerats vid nästan 1700 kontroller. I 35 fall kunde företagaren inte kunnat visa varifrån de hade köpt in kött som de använde i verksamheten. Hittills har 24 av avvikelserna följts upp och åtgärdats.

Effektindikatorn för sann information har kontrollerats vid över 2400 kontroller. Avvikelser har konstaterats i 370 fall. Under året har instruktionerna för indikatorn ändrats på så sätt att den inte endast omfattar livsmedel där konsumenten skulle ”känna sig lurad” om hen fick veta att maten inte var det den presenteras som. Detta efter diskussioner om att inspektören inte kan gissa vad som får kunderna att känna sig lurade, och att förvaltningen har en skyldighet att kontrollera att informationen är sann oavsett om det bedöms som allvarligt eller inte. Därför har också instruktionen för uppföljning av avvikelser ändrats så att det inte är obligatoriskt att följa upp avvikelser samma år som den konstateras. I de fall förvaltningen anser att det är en risk att konsumenten blir lurad ska dock uppföljning ske samma år. Uppföljning har skett för nästan 200 av avvikelserna. Exempel på fall där förvaltningen har sett till så rättelse av informationen skett:

- I menyn presenterades ”tryffelsås”, men i såsen innehöll ingen tryffel utan smaksattes med tryffelarom.
- I menyn presenterades ”hummersoppa”. Soppa innehöll ingen hummer förutom den minimala mängd som kom från hummerfond som soppa smaksattes med.

- I menyn presenterades pizza med fårost. Pizzerian använde inte fårost utan ost av komjölk till pizzan.
- Nötkött som enligt menyn var ”hängmörat” var inte hängmörat.

De avvikelser som inte följts upp under året har ofta handlat om att en billigare lufttorkad skinka presenteras som ”parmaskinka”, eller en enklare salladsost presenterats som ”fetaost”.

Butik och detaljhandel

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	360	360
Antal kontroller	510	510

Alla kontroller har utförts enligt plan.

Kontrollens utfall

Inom ramen för effektindikator *spårbart kött* har 170 kontroller genomförts. Brister i spårbarheten för kött konstaterades vid 26 kontroller, och av dessa har hälften åtgärdats. Bristerna i butiksledet handlar ofta om att de detaljerade kraven som gäller journalföring av nötkött inte är uppfyllda.

Under augusti och september genomfördes ett kontrollblock av drygt 110 butiker med manuell hantering av kött. Blockets fokus var reglerna för ursprungsmärkning och -information samt reglerna för mikrobiologisk provtagning av butiksmaldköttfärs. Syftet med blocket var att ta ett helhetsgrepp på ursprungskraven för samtliga djurslag (avseende skyltning, märkning, journalföring och provtagning av malet kött), att likrikta kontrollen och höja personalens kompetens på området. Resultat:

- För omkring hälften av butikerna var kravet på skyltning av ursprung för oförpackat nötkött relevant. Av dessa var hade knappt hälften brister.
- Knappt hälften av butikerna var underställda kravet på journalföring. En tredjedel av dessa hade brister i journalföringen, eller obefintlig journalföring.
- Endast en tredjedel av butikerna hade egen förpackning av kött. Där kontrollerades att deras märkning av ursprung var korrekt. Omkring hälften av dem hade brister.
- För de flesta butiker var provtagning inte relevant. Av de omkring 45 butiker där provtagning var relevant att kontrollera hade saknade omkring hälften provtagning, eller hade en bristande provtagning.
- De allra flesta av avdelningens inspektörer och veterinärer deltog i blocket och har höjt sin kompetens och utvecklat en gemensam metod för kontroll av områdena.

Skola och omsorg

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	1000	990
Antal kontroller	1200	1130

Alla anläggningar som skulle få kontroll under året har blivit kontrollerade. Ett fåtal anläggningar har upphört och avregistrerats under året och några enstaka kontroller har förts över till 2018 respektive prioriterats ned. Det sista gäller skolor som enligt plan skulle ha mer än två besök under året och som har fått en kontroll mindre än planerat.

Kontrollens utfall

Under februari genomfördes drygt 204 kontroller i kontrollblocket allergikost i skolor. På majoriteten av de skolor som inspekterades fungerade hanteringen av allergikosten väl. I 58 kök fanns avvikelser rörande allergikosten. Problemen fanns på stora leveranskök samt i matsalarnas salladsbufféer. I 34 fall var bristerna så allvarliga att det krävdes en extra kontroll. I två av köken lades förbud mot att hantera och tillaga allergikost. Resultaten i kontrollblocket har rapporterats till nämnden i en projektrapport.

Som en följd av den nya metodiken i kontrollblocket är andelen avvikelser gällande allergikost högre än tidigare år. Allergikosten har kontrollerats på 900 anläggningar, och avvikelser har konstaterats i 68 fall, 8 %. De allra flesta avvikelserna, nästan 90 %, har följts upp och är åtgärdade.

Kosttillskott och hälsokost

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	70	67
Antal kontroller	90	73

Företagen som kontrolleras får normalt en kontroll, oavsett hur mycket kontrolltid de har. Det arbetssättet var inte inräknat när kontrollplanen togs fram. Därmed är all planerad kontroll utförd, även om antalet kontrolltillfällen är något lägre i utfallet än i planen.

Kontrollens utfall

Effektindikatorn *säkra kosttillskott* har kontrollerats vid 46 kontroller vilket resulterat i att 11 kosttillskott med innehåll av den otillåtna ingrediensen agmatinsulfat, läkemedelsklassade substanser, eller andra otillåtna ingredienser inte längre finns på marknaden. Ett par av företagen drog omedelbart bort produkten från försäljning och i övriga fall belades produkterna med saluförbud. Merparten av dessa har följts upp, och övriga kommer att följas upp i början av 2018.

Medicinska påståenden har varit prioriterat att kontrollera under 2017 och detta har lett till tre förelägganden om att upphöra med sådana påståenden.

Därutöver har även andra avvikelser konstaterats, till exempel att produkter saknar märkning på svenska. Totalt har nämnden utfärdat 18 förelägganden och förbud mot företag i kosttillskottsbranschen, vilket är en hög siffra i förhållande till antalet anläggningar.

Lager, transport och övrigt

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	40	10
Antal kontroller	40	10

Många av anläggningarna som var klassade som ”övrigt” vid planens framtagande har klassats om eller avregistrerats. Av de 14 återstående verksamheter som skulle ha kontrollerats under året är ett par blivit inte kunnat kontrolleras på grund av att de inte bedrev någon verksamhet, och ett par är överförda till 2018.

Kontrollens utfall

Verksamheterna har liten risk och de flesta kontroller har varit utan avvikelse. Vid en kontroll av en matlagningskurs konstaterades att de inte hade säkra rutiner för tillräcklig upphettning av kyckling. Detta åtgärdades och de redovisade rutiner för hur kycklingköttet skulle upphettas till 65 grader i 5 minuter.

Kontroll av nyregistrerade anläggningar

	Mål	Utfall
Antal kontrollerade anläggningar	900	750
Antal kontroller	1000	850
Utförda kontrolltimmar	2000	2600

Eftersom förvaltningen inte hunnit utföra all planerad kontroll så har kontroller av nyregistrerade verksamheter sedan oktober prioriterat ner så att endast verksamheter med hög risk kontrollerades. Det innebär 150 anläggningar färre som fått kontroll jämfört med målsättningen för året och 150 kontroller färre än planerat på nyregistrerade verksamheter.

Under 2017 har förvaltningen infört en ny instruktion för kontroll av nyregistrerade verksamheter. Den innebär att anläggningarna ska få en grundlig genomgång av bland annat att lokalerna är lämpliga för den verksamhet som bedrivs och att personalen har tillräcklig kunskap i livsmedelshygien och -regler. Den nya instruktionen innebär att mer tid läggs per kontroll än tidigare år, vilket avdelningsledningen bedömer är positivt. Fortfarande redovisas endast tre timmar kontrolltid per inspektion i ärendena, vilket bör öka ytterligare.

För verksamheter som har låg risk, och därmed låg årlig kontrolltid, innebär det att kontrollen, när så är lämpligt, kan ta längre tid än förvaltningen har rätt att debitera. Överskjutande tid finansieras med årliga kontrollavgifter från företag som läggs ner innan den planerade kontrollen kunnat utföras.

Kontrollens utfall

Andelen kontroller som kräver extra uppföljning är ungefär samma för som planerade kontroller, 11 % jämfört med 12 %.

Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

	Prognos	Utfall
Antal uppföljande kontroller	1000	1014
Utförda kontrolltimmar	2000	2000
Andel kontroller som kräver extra kontroll	12 %	12 %
Antal beslut om föreläggande, förbud eller omhändertagande	100	136

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.

Antalet extra kontroller och nedlagd tid motsvarar prognosen för året.

Ibland är det nödvändigt med sanktioner för att åstadkomma rättelse. Jämfört med tidigare år har det varit färre ”stängningar” och fler vitesförelägganden och omhändertaganden, något som avspeglar att kontrollerna numera är mer kvalitativa och inte enbart fokuserar på hygien i lokalen. Sannolikt avspeglar det också att hygien faktiskt blivit bättre sett i tio till tolv års perspektiv.

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Antal förelägganden o förbud	136	135	82	192	103	86	100	90	129
Varav stängningar	20	40	22	10	5	4	4	10	5
Beslut med vite	2	1	5	14	13	7	4	2	17
Omhändertagande av livsmedel	1	0	0	0	1	1	4	2	7

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.

Misstänkta matförgiftningar

	Prognos inför året	Utfall
Antal ärenden	800	1022
Antal kontroller	140	89
Handläggningstid	800	564

Att färre kontroller görs och mindre tid går åt trots att fler anmälningar kommer in beror på att avdelningen styrt över mot en mer ”intelligent” bedömning och handläggning av ärendena. Tidigare har bedömningen gjorts mer strikt på att om mer än en person blivit sjuk ska en inspektion göras. Nu görs prioriteringar för att använda resurserna på mest effektivt sätt. Det handlar t.ex. om att värdera sannolikheten i att symptomen beror på den misstänkta maten, och att ibland välja andra åtgärder än inspektion, t.ex. telefonsamtal med verksamhetsutövaren.

Inspektioner har gjorts i knappt 80 ärenden, av de drygt 200 ärenden där en utredning inletts. Som nämnts ovan kan en alternativ första åtgärd vara att ringa verksamhetsutövaren. Det kan också vara att kontakta klaganden för kompletterande uppgifter. I många fall blir slutsatsen att det inte är sannolikt att symptomen orsakats av det utpekade matstället, och inspektion behöver därmed inte göras.

I de ärenden där en utredning har gjorts har det bara i ett tiotal fall bedömts som att det faktiskt är troligt, eller fastställt, att det är maten som har orsakat utbrottet. I dessa fall har det rört sig om flera fall av histamin från tonfisk och makrill; lektiner från bönor; norovirus från personal; toxiner på grund av bakterietillväxt i felaktigt nedkyld kålpudding; samt campylobacter, sannolikt korskontamination fel dålig hygien vid hantering av rå kyckling.

Klagomål och information om avvikelser

	Prognos	Utfall
Antal ärenden	600	1083
Antal kontroller	250	232
Handläggningstid	900	987

Antalet ärenden rörande information om avvikelser har ökat markant i år. Anledningen är dels att förvaltningen har lanserat en mobilapp där allmänheten

kan anmäla brister i livsmedelshantering (Livsmedelskollen), och dels att förvaltningen har blivit bättre på att ta hand om ”interna klagomål” på ett strukturerat sätt: Brister som inspektörerna upptäcker i samband med kontroll, men som hänför sig till en annan anläggning än den där kontrollen görs tas nu omhand på samma sätt som klagomål från allmänheten. Exempel kan vara att man vid kontroll i butik ser felmärkta livsmedel, och den anläggning som ansvarar för märkning av produkten är en annan anläggning i Stockholm.

Antalet kontroller och handläggningstiden stämmer relativt väl överens med planen för året. Alla klagomål bedöms inom några dagar efter att de kommer in. Oftast blir bedömningen att klagomålet kan följas upp i ordinarie kontroll.

I de ärenden där de inrapporterade bristerna är så allvarliga att utredning inletts har misstankarna bekräftats i mer än hälften av fallen, 90 ärenden av 168. Extra kontroller har gjorts i 30 ärenden. Exempel på avvikelser som har hittats och åtgärdats tack vare klagomålshantering är:

- Odeklarerade allergener i färdigförpackade livsmedel
- Otillåten infrysning av livsmedel i grossistled
- Råttförekomst i beredningslokaler
- Bristande rutiner för tillagning av kyckling
- Otillräcklig märkning av kött
- Förekomst av kackerlackor i beredningskök.

Matfusk

En särskild typ av klagomålsärenden är de där det finns misstanke om att företagaren medvetet bryter mot reglerna, och försöker dölja detta för myndigheterna. Dessa ärenden kräver en delvis annan kontrollmetodik än när företagarna bryter mot reglerna av slarv eller okunskap. Under året har avdelningen infört en modell där dessa ärenden handläggs av en särskild grupp inspektörer, i syfte att höja kvalitén på utredningarna och utveckla kompetensen på området. Arbetet har varit framgångsrikt, till exempel har det fått till följd att en anläggning i Indonesien som färgade tonfisk med otillåtna tillsatser, inte längre får exportera livsmedel till EU.

Fuskgruppen har hanterat ett 30-tal ärenden under året, här är några exempel där otillåten verksamhet har stoppats:

- En köttbutik sålde kött som ”halal” trots att det inte fanns något som styrkte att det inköpta köttet var ”halal”
- En livsmedelsbutik med bageriavdelning märkte tårtor med ”tillverkningsdag” som de inte kunde styrka, tårtorna var sannolikt tillverkade tidigare
- En grossist packade om kött och fisk, något som det krävs godkännande för att göra
- En oregistrerad grossistverksamhet med misstänkt omförpackning av skaldjur med utgångna datum.

Inkommande RASFF

	Prognos	Utfall
Antal ärenden	60	57
Antal kontroller	10	3
Handläggningstid	100	233

RASFF är en förkortning av Rapid Alert System för Food and Feed, och det är ett internationellt system för att skicka varningar om osäkra livsmedel. Inkommande RASFF-meddelanden handläggs alltid skyndsamt, men de kontroller som görs med anledning av RASFF görs ofta i ett annat ärende. Detta för att RASFF:en ofta gäller flera anläggningar, och förvaltningens rutiner säger att kontroller inte ska göras i ärenden som är kopplade till flera objekt. Att handläggningen tar mer tid än prognostiserat beror på att det är första året nedlagd tid för ärendetypen följs upp, och prognosen har satts för lågt.

Miljöförvaltningens roll är att kontrollera att de farliga varorna har dragits tillbaka från marknaden när de har spårats till företag i Stockholm. Exempel på RASFF som hanterats under 2017 är:

- Gluten i ”glutenfri” salsa
- ”Färdiggrillad” kyckling som inte är genomstekt
- Bekämpningsmedelsrester i gojibär
- Odeklarerad jordnöt i smörgåspålägg
- Salmonellabakterier i levande musslor.

Uppföljning och utvärdering av kontrollen

Effektindikatorer

För uppföljning av kontrollens effekt används kontrollplanens indikatorer. Indikatorerna infördes 2015 och på sikt är det meningen att förvaltningen ska kunna se att andelen avvikelser sjunker. Den effekten har inte uppnåtts ännu, och det beror på att kontrollerna inte utförs på samma sätt. Inspektörerna har blivit bättre på att hitta avvikelser och därför ökar andelen avvikelser snarare än att minska.

Avdelningen arbetar vidare med att kalibrera kontrollmetodikerna. Avsikten är fortfarande att på sikt kunna använda effektindikatorerna för att mäta kontrollens långsiktiga effekt.

För närvarande anser förvaltningen att indikatorerna ändå går att använda för att mäta en effekt, eftersom de visar hur många avvikelser som avhjälpes under kalenderåret, som en direkt följd av kontrollverksamheten.

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 2017 revideras kontroll av animalieanläggningar utifrån EG-förordning 854/2004 samt handläggning av klagomål. Klagomålshandlingen revideras av Nyköping, medan våra revisorer åkte till Nyköping och reviderade deras klagomålshandling.

Genom revisionerna har förbättringsmöjligheter upptäckts i verksamheten, till exempel att avdelningen saknar ett strukturerat system för dokumenthantering. Vissa rutiner täcker delvis samma område och har ibland olika innehåll. Under 2018 har förvaltningen för avsikt att se över avdelningens dokumenthanterings-system.

Extern revision

Verksamheten har också reviderats av Livsmedelsverket i maj 2017. Vid revisionen konstaterades att livsmedelskontrollen i Stockholms stad i de flesta avseenden uppfyller lagstiftningens krav och revisorerna lyfte flera positiva exempel från verksamheten: Mobilappen Livsmedelskollen, avdelningens internrevisionssystem och avdelningens samverkansarbete. Man konstaterade också att livsmedelskontrollen i Stockholm kommit långt i sitt arbete att följa upp kontrollens effekt genom mål och indikatorer. Livsmedelsverket ansåg att

Stockholms miljö- och hälsoskyddsnämnd i stort uppfyller lagstiftningens krav på offentlig kontroll men noterade följande avvikelser:

- Nämnden saknade en fastställd kompetensförsörjningsplan med utgångspunkt i förordning (EG) 882/2004 och LIVFS 2005:21
- Kontrollens resultat var otydligt i några granskade kontrollrapporter och bedömdes inte uppfylla kraven i artikel 9 i förordning (EG) 882/2004.

Framtagandet av kompetensförsörjningsplan pågår inom nätverket SILK. Tydliga instruktioner för hur formuleringar i kontrollrapporter har tagits fram och dessa har förts in i Handboken. Handboken är en manual för hur arbetet på avdelningen för livsmedelskontroll och alla medarbetare förväntas läsa och arbeta enligt denna. En rutin för kvalitetskontroll av kontrollrapporterna finns på plats, enhetscheferna läser minst fem slumpmässigt utvalda rapporter från alla enhetens medarbetare varje år. Medarbetarna läser också varandras rapporter och vid varje avdelningsmöte diskuteras bedömningar för att skapa samsyn kring svåra frågor. Det kommande året ska fokus för dessa stickprovskontroller vara på de otydligheter som Livsmedelsverkets revision identifierat för att säkerställa att instruktionerna i Handboken följs.

Kontinuerlig utvärdering av arbetsätt

Förvaltningen arbetar kontinuerligt med att förbättra avdelningens arbetsprocesser. Alla medarbetare inbjuds att lämna synpunkter och komma med förbättringsförslag. De nya arbetsätten utvärderades först under våren 2017 och förändringar har genomfördes under sommaren. I arbetet med VP2018 har förbättringsarbetet fortsatt. Förändringar genomförs för att öka både effektivitet och kvalitet i arbetet. Exempel på förändringar som har gjorts med anledning av utvärderingen är:

- Omräkningen från årlig kontrolltid till antal kontroller har justerats så att den genomsnittliga tiden per kontrollaktivitet ökat något. Till exempel anläggningar som ska ha 5,5 timmars kontroll per år kommer fortsättningsvis få en kontroll per år istället för två kontroller per tre år. Syftet är dels att öka kvalitén i kontrollen och dels att göra den mer tidseffektiv.
- Färre block kommer att genomföras, två istället för fyra, i syfte att minska stressen och administrativ tid i form av planering och sammanställning.
- Planeringen av när under året kontroller ska utföras på respektive objekt kommer inte att vara lika styrd, varje inspektör får större frihet att planera in inspektionerna för att kunna planera in inspektioner på närliggande anläggningar och därigenom göra arbetet mer tidseffektivt.
- Distriktsansvaret återinförs. Arbetsuppgiften att planera kontroller i distriktet uppdras åt distriktsansvarig, i syfte att få ”rätt” anläggningar till block och provtagningsprojekt.
- En rutin för hantering av företag som inte är tillgängliga för kontroll och som inte svarar på förvaltningens kontaktförsök har påbörjats och kommer att färdigställas under 2018.