



Olu Lindström
Enhetschef
Telefon 08-508 28 813, 076-122 88 13
olu.lindstrom@miljo.stockholm.se

RIKTAD KONTROLL LIVSMEDELSBUTIKER 2008

Rapport från Miljöförvaltningen

Förslag till beslut

- 1 Godkänna anmälan om rapporten
- 2 Överlämna rapporten till Livsmedelsverket
- 3 Överlämna rapporten till Svensk Dagligvaruhandel

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Avdelningen för livsmedelskontroll har utfört riktad kontroll på livsmedelsbutiker under 2008. Totalt har 565 butiker inspekterats och särskild fokus har lagts vid märkning av livsmedel.

Butikernas storlek och inriktning har varierat, allt från stora butikskedjor och saluhallar till etniska butiker och närbutiker med begränsat sortiment.

Drygt 60% av butikerna fick omdömet godkänd vid första kontrollen, 9% blev underkända medan 30% fick omdömet godkänd med avvikelse. Av de underkända verksamheterna har majoriteten vidtagit sådana åtgärder att den uppföljande inspektionen kunde bedömas som godkänd eller godkänd med avvikelse. I de fall åtgärder ej vidtagits har beslut om sanktioner utfärdats. Totalt har elva förelägganden eller saluförbud utfärdats i nio verksamheter. Orsaken till sanktionerna har varit olika, men de flesta har gällt märkningsbrister.

Provtagning har utförts i butiker som själva tillagat, förpackat och märkt färdigmat. Av de kontrollerade butikerna fanns enbart tre verksamheter som utförde alla dessa moment. Produkter från butiker som tillagade men sålde över manuell disk har inte ingått i provtagningen eftersom fokus låg på märkning av det som förpackades i butik av egentillverkade livsmedel. Proverna analyserades för mikrobiell status utifrån åsatt hållbarhetstid och märkningen av förpackningarna kontrollerades. Analysresultaten visade inte på några oacceptabla bakterienivåer. Dock uppmärksammades märkningsbrister på samtliga etiketter.

Bakgrund

Inom ramen för den ordinarie kontrollen av livsmedelsbutiker har Livsmedelkontrollen valt att fokusera på vissa systemområden inom företagets egenkontroll. Särskild fokus har lagts på märkning av livsmedel eftersom felaktig märkning på livsmedel kan utgöra en risk för konsumenters hälsa alternativt äventyra redligheten.

Resultat

Märkning och presentation av livsmedel har kontrollerats i samtliga butiker och är det systemområde där flest avvikelser noterats. Ändamålsenliga rutiner som beskriver hur korrekt märkning säkerställs saknas ofta eller följs inte. I butiker med manuell hantering är det framförallt ursprungsmärkning av nötkött och tilläggsmärkning av fisk som avvikit. Brister i märkning av butiksförpackad färdiglagad mat och grillad kyckling har också varit vanligt förekommande.

I butiker med etniskt sortiment har flera livsmedel saknat märkning på svenska. I de fall en översättning av förpackningens ingrediensförteckning funnits har inte alltid alla



ingredienser tagits med. Andra märkningskrav har också utelämnats eller angivits felaktigt, däribland mängddeklaration och bäst före datum.

Andra systemområden som utmärkt sig med flera avvikelser är rengöring, temperatur och separering. Området separering fångar upp ordning och reda i butiken och innebär bland annat att vissa livsmedel ska hållas isär under förvaring och hantering så att inte bakterier eller allergener överförs mellan dem och indirekt orsakar sjukdom.

Förvaltningens synpunkter

Sammanställningen visar att livsmedelsföretagarna behöver se över sina rutiner för märkning. Branschorganisationen Svensk Dagligvaruhandel har tagit ett gemensamt ansvar för att förtydliga och förenkla tolkningen av livsmedelslagstiftningen för sina medlemmar. En standard kommer framöver att införas i de butiker som är anslutna. Miljöförvaltningen ser positivt på den utvecklingen vilken också ligger helt i linje med livsmedelslagstiftningens intentioner.

För de butiker som inte är anslutna till någon branschorganisation uteblir detta stöd som uppenbarligen behövs inte minst inom märkningsområdet.

Det vore önskvärt att tillverkare och/eller importörer tog ett samlat ansvar att åsätta livsmedlen den märkning som är aktuell i det land/länder där de avser saluföra sina produkter. I dagsläget överförs eller kompletteras märkningen ofta i butik med varierande resultat. Felaktig eller utebliven märkning är inte bara ett redlighetsbrott utan i vissa fall också en hälsorisk då vissa ingredienser kan ge allergiska reaktioner för vissa personer.

Slut

Bilagor

Bilaga 1 Rapport om Riktad kontroll livsmedelsbutiker 2008