



Karin Granath  
Enhetschef  
Telefon 08-508 28 908, 076-122 89 08  
karin.granath@miljo.stockholm.se

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnamnden

## YTTRANDE TILL LÄNSSTYRELSEN ANGÅENDE BESLUT OM FASTSTÄLLANDE AV ÅRLIG KONTROLLTID, KA KÖTT FÖRSÄLJNING AB

Remiss från länsstyrelsen, beteckning 2811-08-103601

### Förslag till beslut

- 1 Överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen
- 2 Uppdra åt förvaltningsdirektören att företräda nämnden i ärendet
- 3 Förklara beslutet omedelbart justerat

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

### Bakgrund

Den 1 december 2008 beslutade miljö- och hälsoskyddsnamnden – beslut med stöd av delegation – att riskklassificera KA Kött Försäljning AB:s verksamhet och fastställa ny årlig kontrolltid. Därvid ändrades bolagets inplacering i erfarenhetsklass från B till C vilket dubblar den årliga kontrolltiden. Därmed ökade bolagets avgift för livsmedelskontroll. Den 16 december 2008 inkom KA Kött Försäljnings AB med ett överklagande av beslutet. Länsstyrelsen anser att det inte klart framgår av nämndens beslut vilka brister som förekommit på företaget samt vilka brister som inte har blivit åtgärdade. Länsstyrelsen har efterfrågat nämndens bedömning med tydlig motivering till beslutet senast den 31 mars 2009.

## Specificerat riskmaterial (SRM)

### Lagstiftning

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:35) om hantering av specificerat riskmaterial innehåller bestämmelser om hantering av material som utgör en risk när det gäller vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati (TSE). Föreskrifterna skall tillämpas vid produktion av animaliska livsmedel från nötkreatur, får och getter i slakterier och styckningsanläggningar samt i livsmedelslokaler där försäljning sker direkt till konsument. Av 5 § framgår att egenkontrollprogram för verksamheter där specificerat riskmaterial hanteras skall innehålla rutiner för att säkerställa att sådant material samlas in separat samt att hanteringen i övrigt uppfyller kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001. (SLVFS 2001:23).

Vilka anatomiska delar som utgör SRM i en slaktkropp av nöt när huvud, ryggmärg och organ avlägsnats på slakteri framgår av artikel 1 ii) i Kommissionens förordning (EG) nr 357/2008 om ändring av bilaga V till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati. Till SRM räknas bl.a kotpelare utom svanskotor, hals-, bröst- och ländkotornas tagg- och tvärutskott och den mediala korsbenskammen och korsbenets ”vingar”, men inklusive dorsalrotsganglier från djur som är äldre än 30 månader.” *Se bilaga 10.*

Hantering av SRM regleras vidare av kommissionens förordning (EG) nr 93/2005 av den 19 januari 2005 om ändring av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1774/2002 beträffande bearbetning av animaliska biprodukter från fisk och handelsdokument för transporten av animaliska biprodukter. I förordningen fastställs folk- och djurhälsobestämmelser om insamling, transport, lagring, bearbetning och användning eller bortskaffande av animaliska biprodukter så att dessa produkter inte innebär några risker för folk- eller djurhälsan. I förordningen fastställs även bestämmelser om utsläppande på marknaden samt, i vissa fall, export och transitering av animaliska biprodukter och därav framställda produkter.

Sedan den 1 januari 2007 är "Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 2006:84) om befattning med animaliska biprodukter och införsel av andra produkter, utom livsmedel, som kan sprida smittsamma sjukdomar till djur och människor" tillämpliga. I dessa föreskrifter regleras bl.a. införsel av animaliska biprodukter, användning av animaliska biprodukter till utfodring av djur samt nedgrävning eller annat bortskaffande av animaliska biprodukter.

### Sammanfattning

Som specificerat riskmaterial (SRM) definieras vissa animaliska biprodukter av bl.a nötkreatur äldre än 30 månader. Dessa delar av djuren ska behandlas på särskilt vis på grund av risken för att de kan innehålla BSE-smitta (Bovin spongiform encefalopati, s.k. ”galna ko-sjukan”). Hanteringen av SRM regleras därför av en omfattande EG-rättslig lagstiftning som för Sveriges del kompletteras av nationella bestämmelser.

SRM är ett s.k. kategori 1-avfall som på grund av dess risker varken får spridas ut i livsmedelskedjan eller i det ekologiska kretsloppet eftersom det saknas fullständig kunskap om hur spridningen av sjukdomen sker. Avfallet ska därför samlas upp, märkas och destrueras på sådant sätt som är särskilt föreskrivet i en EG-förordning om animaliska biprodukter. Det handlar om upphettning av materialet till ett visst gradantal, under visst tryck och under viss tid så att de smittbärande prionerna avdödas.

Anläggningar som tar emot, transporterar och samlar upp SRM-material ska ha särskilt godkännande från Jordbruksverket respektive länsstyrelsen.

Miljöförvaltningen och Livsmedelsverket har var för sig tillsammans med styckningsföretag genomfört kontrollvägningar av SRM vid nedstyckning och sågning av ben från normalstora slaktkroppar från djur äldre än 30 månader för att särskilja livsmedelsben från SRM-ben. Den genomsnittliga vikten då sågningarna utförts korrekt enligt ovan nämnda förordning har vid de genomförda kontrollvägningarna visat sig variera normalt mellan 15-17 kg.

### **Ändrad åldersgräns**

I förordning (EG) nr 999/2001 fastställs bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati (TSE) hos djur. Olika faktorer tyder på att BSE-epidemin utvecklats i önskad riktning och att situationen förbättrats betydligt under senare år tack vare de åtgärder som vidtagits för att minska risken, särskilt det totala utfodringsförbudet och regler om att specificerat riskmaterial ska avlägsnas och destrueras. Genomsnittsåldern för rapporterade BSE-positiva fall i gemenskapen steg från 86 till 121 månader mellan 2001 och 2006. Under samma period rapporterades i gemenskapen endast sju BSE-fall hos nötkreatur under 35 månader bland totalt 7 413 BSE-fall av totalt mer än 60 miljoner nötkreatur som testades.

Med hänsyn till utvecklingen av smittsamhet i det centrala nervsystemet under inkubationstiden, åldersstrukturen bland positiva BSE-fall och den minskade exponeringen bland nötkreatur födda efter den 1 januari 2001 kunde åldersgränsen höjas från 24 till 30 månader för avlägsnande av specifikt riskmaterial såsom kotpelaren, inklusive dorsalrotsganglier, från nötkreatur. Ändringen reglerades genom kommissionens förordning (EG) nr 357/2008 av den 22 april 2008.

### **Händelser som föregått ändring av erfarenhetsklass**

Den 1 april 2008 infördes inom EU ny åldersgräns för SRM. Detta innebar att åldergränsen ändrades från 24 månader till 30 månader för när vissa skelettdelar räknas som SRM-avfall. Som livsmedelsben klassas såväl sådana styckningsben från djur yngre än 30 månader som om dom kommit från djur äldre än 30 månader hade utgjort SRM som styckningsben från djur äldre än 30 månader som, enligt EU:s bestämmelser, inte omfattas av definitionen SRM. Om SRM-detaljer blandas med styckningsben som inte är SRM är allt material att betrakta som SRM. Infärgning och märkning av SRM är alltså

grundläggande förutsättningar för att SRM i nästa led ska kunna skiljas från livsmedelsben.

Information om den ändrade åldersgränsen skickades till styckningsanläggningar omkring den 26 maj 2008 av EllcoFood AB. Det är ett företag som samlar upp livsmedelsben, dvs sådana styckningsben som inte klassificeras som SRM, från samtliga nötbensleverantörer på slakthusområdet. Materialet används sedan för tillverkning av bl.a. buljonger, gelatin, livsmedelsfett och jordförbättringsmedel. EllcoFood AB är ett internationellt livsmedelsföretag med stor spridning av sina produkter inom bl.a. EU. Den av EllcoFood AB utsända informationen misstolkades av flera styckningsföretag. Det hade även förekommit rykten om att samtliga styckningsben oavsett ålder skulle kunna räknas som livsmedelsben. Inget företag hade vidtalat eller frågat Miljöförvaltningen vad som gällde.

Bioagro AB är det företag på Slakthusområdet som är godkänt av länsstyrelsen som uppsamlingscentral för animaliska biprodukter, kategori 1- alltså SRM eller icke-livsmedelsben. Styckningsföretagen har fått en minskad SRM-hantering på grund av att de flesta slaktkroppar som styckas härrör från djur som är yngre än 30 månader. Bioagro AB ändrade därför sina rutiner under våren 2008. Efter att tidigare löpande tagit emot SRM från sina kunder informerade Bioagro AB sina styckningsföretag om att de skulle frysa in allt SRM- material i särskilda containrar som Bioagro AB tillhandahöll. När styckningsföretagen har fått ihop en tillräckligt stor mängd skulle de leverera till Bioagro AB. SRM-materialet transporteras sedan från Bioagro AB:s anläggning till Konvex avfallsanläggning i Krutmöllan eller Karlskoga, vilka båda är godkända av Jordbruksverket för särskild förbränning.

Miljöförvaltningens kontrollpersonal på styckningsanläggningar i Stockholm fattade fredagen den 13 juni 2008 misstankar om att SRM-hanteringen på slakthusområdet inte bedrevs enligt gällande regler och rutiner. Vid kontroller uppdagades att flera företag, däribland KA Kött Försäljnings AB, inte följde sina tidigare rutiner för uppsamling och borttransport av SRM. Det visade sig saknas dokumentation som kunde styrka hur uppsamling och förbränning av en större mängd SRM-avfall gått till. Mot bakgrund av att flera av de berörda styckningsföretagen initialt uppgav att de hade skickat SRM-ben som livsmedelsben till EllcoFood AB, kontaktade miljöförvaltningen Livsmedelsverket som är ansvarig kontrollmyndighet vid anläggningen. Livsmedelsverket utfärdade omgående ett s.k. RASFF-meddelande (Rapid Alert System for Food and Feed) till övriga EU-länder vilket innebar att myndigheter och företag inom EU omgående stoppade alla produkter på marknaden som producerats av EllcoFood AB under den aktuella perioden. EllcoFood AB vidtog dessutom självt åtgärder för att återkalla produkter från marknaden.

Miljöförvaltningen har åtalsanmält de inblandade styckningsföretagen då de påvisade avvikelserna utgör brott mot gällande lagstiftning. Förvaltningen har följt upp att företagen följer regelverket inom området. Extra kontrollinsatser har krävts och kostnader för extra offentlig kontrolltid har debiterats de berörda företagen. De flesta av styckningsföretagen har även förelagts att följa gällande SRM-bestämmelser.

Flera möten har hållits med de inblandade myndigheterna Livsmedelsverket, länsstyrelsen och Jordbruksverket samt EllcoFood AB och dess juridiska ombud. Företaget har drabbats hårt ekonomiskt då stora mängder livsmedel tillverkade under den aktuella perioden redan hade hunnit distribueras ut inom EU.

### **Riskklassificering**

Som grund för bedömning vid fastställande av årlig kontrolltid enligt 10 § Taxa för miljö- och hälsoskyddsnämndens kontroll inom livsmedels- och foderlagstiftningen ligger Livsmedelsverkets vägledning, Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter. Kontrolltiden är ett resultat av verksamhetens riskklass och erfarenhetsklass. För styckningsanläggningar gäller även att en s.k. bemanningsavgift ska fastställas. Den grundas på tid som åtgår för salmonellaprovtagning enligt 7§, Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel. Dessutom ska tid avsättas för kontroll av animaliska biprodukter, bl.a. SRM. Förvaltningens erfarenhet och bedömning är att tid för salmonellaprovtagning motsvarar en timme för hantering av ett prov. För kontroll av animaliska biprodukter bedöms tid åtgå motsvarande halva den tid som riskklassen och erfarenhetsklassen ger.

Vid riskklassificering av flera verksamheter vid ett bolag kan enligt Livsmedelsverkets vägledning två olika principer tillämpas. Om det på anläggningen bedrivs av varandra oberoende verksamheter, tydligt avskilda, kan varje del klassas för sig, vilket genererar en kontrolltid för respektive del. Styckning av kött och malning av kött är exempel på sådana verksamheter som enligt förvaltningens bedömning ska betraktas som åtskilda. Skälet är att malning av kött är en extra känslig hantering som, enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, är underkastad rigorösa krav på råvaror och hygien under produktion. Därutöver tillkommer särskilda krav på provtagning enligt kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

### **Erfarenhetsklassificering**

I Livsmedelsverkets vägledning för riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter, *bilaga 4*, ges exempel på situationer och förhållanden på en anläggning och på kontrollmyndighetens erfarenhet från kontrollen vid anläggningen som kan vara motivering till placering i en viss erfarenhetsklass.

Av vägledningen framgår t.ex. att placering i klass C kan föregås av att:

- System för egenkontroll följs inte livsmedelsföretagaren
- Några avvikelser har noterats. Några av dessa är kvarstående. Företaget åtgärdar inte det som myndigheten noterar
- Beslut om sanktion, t.ex. föreläggande, har fattats. Enstaka extra kontroll har utförts.

### **Beräkning av bemanningsavgift**

Styckningsanläggningar ska utöver årlig kontrollavgift även betala en särskild bemanningsavgift som ska täcka kostnader för kontroll och övervakning av salmonella, animaliska biprodukter samt sådan ytterligare offentlig kontroll som avses i förordning (EG) 854/2004. För kontroll av animaliska biprodukter faktureras för kontrolltid motsvarande halva den beräknade årliga kontrolltiden enligt riskklassning för styckningsverksamhet.

Av 10 § i Stockholms miljö- och hälsoskyddsnämnds taxa för kontroll inom livsmedels- och foderlagstiftningen framgår att den årliga kontrollavgiften beräknas genom att kontrolltiden multipliceras med timtaxan, dock lägst den minimiavgift som framgår av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

För slakterier, styckningsanläggningar och vilthanteringsanläggningar tillkommer enligt 18 § förordningen (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel en bemanningsavgift som beräknas genom att miljö- och hälsoskyddsnämnden bestämmer antalet bemanningstimmar som åtgår för kontrollen av animaliska biprodukter, specificerat riskmaterial och salmonellakontrollprogram. Denna tid multipliceras på samma sätt som i föregående stycke. *Se bilaga 8.*

För salmonellaprovtagning faktureras för kontrolltid motsvarande en timme per provtagningstillfälle. Analyskostnader och övrig provhantering ingår i avgiften.

Bemanningsavgiften baseras på:

- Förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.
- Förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförande av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel.
- Förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:21) om avgifter för offentlig kontroll, prövning och registrering.

### **Risk- och erfarenhetsklassificering av KA Kött Försäljnings AB**

Den årliga kontrolltiden för KA Kött Försäljnings AB var under åren 2007-2008 fastställd enligt följande:

- Årlig kontrolltid 16 timmar för styckning
- Bemanningstimmar för övervakning av animaliska biprodukter 8 timmar och för salmonellaprovtagning 52 timmar vilket ger 60 timmar.

Avgiften har alltså grundats på totalt 76 timmar kontrolltid varav merparten, 52 timmar, hänför sig till tid för provtagning inom ramen för det nationella salmonellakontrollprogrammet. Ingen extra kostnad debiteras för analyser.

Under 2008 tillkom verksamhet med malet kött vilket i sig krävde omprövning och komplettering av riskklassificeringen och fastställande av ny årlig kontrolltid inför 2009. Tillverkningen av malet kött sker i lokaler åtskilda från styckningen och har därför, enligt vägledningen, riskklassificerats för sig.

Med anledning av de påvisade avvikelserna har avsevärd extra tid behövt avsättas under andra halvåret 2008 för kontroll av bolagets verksamhet. Sammanlagt har journalförts 68 timmar ordinär kontroll och 14 timmar för omprövning av godkännande pga utökning med tillverkning av malet kött, vilket tillsammans ger 82 timmar. Därutöver har journalförts 16 timmar extra offentlig kontroll. Enligt tidrapporteringen har förvaltningen totalt kontrollerat företaget motsvarande 98 timmar under 2008. *Se bilaga 12.*

Genom beslut om ändring av erfarenhetsklass från B till C inför 2009 ökar kontrolltiden för styckning till 32 timmar och för övervakning av animaliska biprodukter till 16 timmar. Verksamheten med malet kött har riskklassificerats och åsatts samma erfarenhetsklass som styckningen vilket ger 32 timmar kontrolltid. Förfarings sättet att placera närbeläggande verksamheter i samma erfarenhetsklass är i enlighet med Livsmedelsverkets praxis. Tid för salmonellaprovtagning ändras inte. Total ny kontrolltid blir 132 timmar varav 32 timmar är att hänföra till verksamhet med malet kött. Miljöförvaltningen bedömer att kontrolltiden kommer att åtgå, vilket bekräftas av att extra offentlig kontroll omfattade 16 timmar.

## **Innehållet i KA Kött Försäljnings AB:s överklagande**

KA Kött Försäljnings AB har överklagat nämndens beslut den 1 december 2008, dnr 2008-008597, gällande årlig avgift för livsmedelskontroll då företaget klassats om till en högre avgiftsklass enligt erfarenhetsmodulen. Miljöförvaltningen bestrider påståendena i överklagandet under återopande av innehållet i detta yttrande.

## **Förvaltningens synpunkter på länsstyrelsens frågor**

### **I. Följer miljöförvaltningen Livsmedelsverkets rekommendationer om riskklassificering och erfarenhetsklassning**

Nämnden tillämnar Livsmedelsverkets gällande vägledning, Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter. Hänvisning till vägledningen finns i 10 § st 2 i Stockholms miljö- och hälsoskyddsnämnds taxa kontroll inom livsmedels- och foderlagstiftningen (*se bilaga 8*):

Avgiftens storlek baseras på den kontrolltid miljö- och hälsoskyddsnämnden fastställt för anläggningen. Kontrolltiden bestäms genom en riskbedömning av anläggningen bestående av en riskklassificering med hänsyn till typ av företag och verksamhet,

produktionens storlek och konsumentgrupper samt en erfarenhetsklassificering med hänsyn till nämndens erfarenheter av verksamheten där avgiften successivt ökar för varje kategori. Härvid tillämpas Livsmedelsverkets gällande vägledning Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter. Den årliga kontrolltiden för varje riskklass och erfarenhetsklass framgår av vägledningens tabell.

## **2. Redovisa beräkningen av animaliska biprodukter**

Förvaltningen har beräknat det SRM som utgör kategori 1 av animaliska biprodukter levererat av KA Kött Försäljnings AB genom att gå igenom de följesedlar som medföljt samtliga leveranser av slaktkroppar till företaget under aktuell tidsperiod. Antalet slaktkroppar från djur äldre än 30 månader har multiplicerats med 15 kg, vilket är den beräknade genomsnittliga normalvikten för SRM i en ordinär slaktkropp.

Miljöförvaltningen har genomfört en provsågning av SRM tillsammans med KA Kött Försäljnings AB på dess anläggning. Förvaltningen och företaget var då överens om hur sågningen skulle genomföras för att allt SRM skulle avlägsnas på föreskrivet sätt för att inte SRM ska hamna tillsammans med livsmedelsben. Vidare var förvaltningen och företaget överens om den mängd SRM som vägdes upp vid sågningen, nämligen 18, 6 kg. Detta finns angivet i en av företaget underskriven inspektionsrapport daterad 7 oktober 2008. *Se bilaga 11.*

I KA Köts fall har 988 slaktkroppar styckats under perioden vilket innebär en beräknad mängd SRM motsvarande 14 820 kg. (988 kg x 15 kg). Företaget har redovisat en dokumenterad kvittblivning för perioden motsvarande en mängd på 7 770 kg vilket utgör endast hälften av den mängd SRM som företaget beräknats ha hanterat under perioden.

Förvaltningen anser det därmed utrett att bolaget genom felaktig sågning och sortering levererat SRM som livsmedelsben genom att självt uppskatta mängden SRM till 8 kg.

## **3. Redovisa beräkningen av salmonellaprovtagningen**

Av 7 § Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel framgår att offentlig provtagning motsvarande ett prov per vecka ska tas på en styckningsanläggning som styckar 20-100 ton kött per vecka av nöt, svin eller fjäderfå. KA Kött Försäljnings AB styckar enligt egen uppgift i verksamhetsbeskrivning den 22 augusti 2008, 5 000 ton per år dvs. 96 ton per vecka. *Se bilaga 5.* Av detta följer att ett prov per vecka ska tas i styckningsverksamheten.

## **4. Redovisa underlaget/ beskriv på vilken grund nämnden har debiterat två avgifter, dels styckning, dels framställning av malet kött istället för att debitera för verksamhet med högsta riskklassen.**

KA Kött Försäljnings AB bedriver två olika verksamheter i sin anläggning vilka riskklassats var för sig. Den 28 augusti 2008 godkändes företaget utöver styckning även för tillverkning av malet kött vilket innebär att företaget blev godkänt för ytterligare en verksamhet. Styckning och malning sker i skilda lokaler. Av Livsmedelsverkets



vägledning om riskklassificering, sidan 14-15, (bilaga 4) framgår det att av varandra oberoende verksamheter kan riskklassas var för sig vilket genererar en kontrolltid för respektive del. Detta beräkningssätt används inom industriell tillverkning och för anläggningar godkända enligt förordning(EG) 253/2004.

Livsmedelsverket tillämpar enligt personligt meddelande samma princip vid riskklassning av styckningsanläggningar som även bedriver annan verksamhet utöver styckning.

Av 12 § i taxa för miljö- och hälsoskyddsnämnden framgår att om en företagare har flera livsmedelsanläggningar inom samma byggnad eller område ska full avgift betalas för den verksamhet vars kontrolltid är högst med tillägg för 75% av avgiften för övriga anläggningar. Detta gäller inte styckningsanläggningar, vilket framgår av samma bestämmelse.

### **5. Vilka avvikelser från livsmedelslagstiftningen har miljöförvaltningen påtalat? Vänligen sammanfatta på ett överskådligt sätt.**

Nedan redovisas kortfattat påtalade avvikelser som framförts i daterade rapporter

**2008-06-16 Avvikelse: Rutiner för egenkontroll avseende SRM-hantering följdes inte. Separation av Specificerat riskmaterial SRM-ben samt livsmedelsben har inte gjorts under v 17-24 enligt gällande lagstiftning.**

**2008-06-17 Avvikelse: Företaget har levererat SRM till icke godkänd uppsamlingscentral. SRM har inte varit korrekt märkt. Medföljande handlingar/handelsdokument har inte medföljt sändningarna. Företaget har inte meddelat kontrollmyndigheten de förändringar rörande rutiner för SRM-hantering som följt av Bioagro AB:s stängning.**

Separation av SRM-ben och livsmedelsben görs genom att SRM-ben läggs i kartonger och fryses in i avvaktan på borttransport. Företaget har i september 2008 påstått att det levererat delmängder av SRM till B Erikssons slakteri under den aktuella perioden. Kylt kassationsrum för SRM saknades. SRM frystes felaktigt in i företagets livsmedelsfrys. Tillfälligt accepterade förvaltningen infrysning av SRM i ordinarie livsmedelsfrys innan problemet med borttransport av SRM-avfallet hade lösts. När SRM har klassats som avfall får det inte lagerhållas tillsammans med livsmedel. Företagets flöden för avfall följdes inte.

**2008-06-23 Avvikelse: Skriftliga rutiner för SRM överensstämmer inte med de hanteringsrutiner som praktiskt utförs.**

Följesedlar och styckningsjournaler visar att företaget uppskattningsvis hanterat SRM motsvarande 14 820 kg under den tid då leverans, enligt uppgift inkommen den 1 september 2008, har gått till B Erikssons slakteri. Det saknas dokumentation för kvittblivning motsvarande en SRM-vikt på 7 770 kg. Totalt har 988 slaktkroppar innehållande SRM styckats under den aktuella perioden. I genomsnitt innehåller en slaktkropp ca 15 kg SRM. Vid ett möte den 15 september 2008 på förvaltningen har företaget angett att mindre mängder SRM levererats till andra styckningsanläggningar.



Företaget uppskattar vid mötet att normal SRM-vikt per slaktkropp är ca 8 kg men har senare ändrat sig.

**2008-07-16 Avvikelser: Märkning på behållare för uppsamling och leverans till uppsamlingsstationen Bioagro AB saknades. Samtliga uppgifter som skriftligt ska medfölja samtliga SRM-leveranser till uppsamlingsstationen har inte medföljt partierna. Särskilt handelsdokument enligt kommissionens förordning (EG) nr 829/2007 har inte medföljt partierna.**

Rapportering har gjorts till Livsmedelsverket enligt särskild checklista avseende samtliga avvikelser.

#### **6. Vilka avvikelser har inte åtgärdats efter uppmaning? Vänligen sammanfatta på ett överskådligt sätt.**

I samband med att länsstyrelsen den 28 augusti 2008 genomförde en inspektion (*se bilaga 9*) visade det sig att företaget fortfarande levererade SRM-avfall som inte infärgats på föreskrivet sätt. Föreskriven dokumentation som ska medfölja SRM visar sig saknas eller vara bristfällig. Benhäckar för SRM är otillfredsställande märkta avseende att det ska framgå att de innehåller kategori 1 material, endast för bortskaffande.

Företaget har inte följt sina rutiner för egenkontroll avseende handelsdokument/medföljande uppgifter till uppsamlingscentral för SRM. Eftersom lagstiftningen inom området varit känd för företaget sedan länge är det uppenbart att företaget brustit i sin egenkontroll. Sågning har inte skett korrekt då företaget haft bristande kunskap vilket fått konsekvenser både avseende redlighet, spårbarhet samt eventuell smittorisk.

Företaget har, trots att det påtalats i förvaltningens rapporter daterade 2008-06-23 och 2008-07-15, inte på ett korrekt sätt märkt benhäckar för uppsamling av SRM. Även medföljande dokumentation har visat sig vara ofullständig vid kontroller gjorda av länsstyrelsen 28 augusti 2008.

#### **7. Vilka sanktioner har riktats mot KA Kött? Enligt miljöförvaltningens skriftligt upprättade rutin "erfarenhetsklassning av livsmedelsanläggningar" sker uppklassning av anläggningar som varit föremål för ingripandebeslut i form av föreläggande, förbud, eller tillfälligt upphävande av godkännande p.g.a. allvarliga avvikelser och/eller att de inte åtgärdat avvikelser efter uppmaning. Finns något sådant beslut ska det sändas till Länsstyrelsen. (Varken dnr 2008-006336-379 eller 2008-00170-379 som uppges i beslutet, utgör enligt insända handlingar sanktioner. Åtalsanmälningen med ert dnr 2008-6336-379 utgör inte sådan sanktion, och har heller inte sänts in i detta ärende.**

Företaget har förelagts med vite, dnr 2008-006252, och åtalsanmälts. *Se bilaga 2 och 7.*

I motsats till vad länsstyrelsen anför i frågan anser förvaltningen dock att en åtalsanmälan innefattar en sådan sanktion som avses i både Livsmedelsverkets vägledning och

förvaltningens skriftliga rutin. De sanktioner som där räknas upp är inte uttömmande utan endast exemplifieringar. Vad som avses är alla åtgärder som vidtas vid bristande regelefterlevnad, nämligen förelägganden, förbud och åtalsanmälningar. När nämnden konstaterar sådana avvikelser från lagstiftningen som uppfyller rekvisiten i livsmedelslagens straffbestämmelser, är nämnden skyldig att anmäla detta till polis och åklagare. Åtalsanmälan avser alltså den bristande regelefterlevnaden bakåt i tiden. Det förhållandet att åklagaren sedan kan besluta lägga ner förundersökningen på grund av att han finner att bevisläget skulle vara problematiskt ur ett straffrättsligt perspektiv bör enligt förvaltningens mening inte ha någon betydelse för frågan om den bristande regelefterlevnaden och i förlängningen ändring av erfarenhetsklass för den årliga livsmedelskontrollen. Systemet med riskklassificeringen av livsmedelsföretag baserat på risk- respektive erfarenhetsmodulen bygger ju på att livsmedelskontrollen ska vara riskbaserad. I detta ingår förutom faktorer såsom exempelvis typ av verksamhet och livsmedel även kontrollmyndighetens erfarenhet av kontrollen.

När det gäller KA Kött Försäljnings AB har förvaltningen under år 2008 konstaterat att bolaget haft en sådan bristande SRM-hantering att det fanns skäl att både åtalsanmäla och förelägga bolaget att vidta rättelse inför framtiden

I samband med riskklassificeringen av företaget för att bestämma den årliga kontrolltiden inför år 2009 kunde dock förvaltningen, med hänsyn till den påvisade bristande regelefterlevnaden, konstatera att erfarenheten av kontrollen från år 2008 visar att det finns skäl att flytta bolaget till erfarenhetsklass C.

#### **8. Vg skicka nämndens rutin enligt ovan, att lägga till akten.**

*Se bilaga 4 samt 6.*

#### **9. Vilka extra kontroller har utförts?**

Företaget har debiterats avgift för extra offentlig kontroll motsvarande 16 timmar under 2008 *se bilaga 3 och bilaga 12.*

Extra kontroller har krävts i form av extra kontrollbesök till följd av de påvisade avvikelserna och arbete med utfärdande av föreläggande.

Därutöver har kontroll utförts med anledning av att Livsmedelsverket gått ut till samtliga kontrollmyndigheter i Sverige med ett påbud att göra extra kontroller på samtliga styckningsföretag med hjälp av en särskilt framtagen checklista för inspektion av SRM-hantering vid styckningsanläggningar. Rapportering har sedan gjorts direkt till Livsmedelsverket. Tidsåtgång 8+2+2 tim rapporterats 2008-10-16.

Insamling och genomgång av följesedlar med uträkning av antalet slaktkroppar från djur äldre än 30 månader samt beräkning av preliminär vikt för SRM-utfallet i förhållande till denna vikt. Tidsåtgång 2 tim 2008-06-23 respektive 2 tim 2008-06-26.

Kontrollvägning av SRM i samband med sågning av ryggrads- och bäckenben har gjorts tillsammans med företaget. Förvaltningen har övervakat att sågning och vägning har gjorts korrekt.

### **I0. Har företaget följt sitt egenkontrollprogram? Om inte på vilket sätt har hanteringen avvikit från programmet?**

System för egenkontroll ska ha sin grund i gällande lagstiftning på området. Om avvikelser mot gällande lagstiftning uppdagas är systemet för egenkontroll antingen inte relevant eller inte implementerat på rätt sätt.

Företaget har, enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, ansvar för att inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden grundade på HACCP-principerna. Förvaltningen konstaterar att företaget inte har haft ett system för egenkontroll som säkerställer upprätthållande av lagstiftningens krav. Därutöver har företaget inte följt sitt befintliga system för egenkontroll, vilket bevisas av konstaterade brister i hanteringen av SRM.

Avvikelser mot gällande lagstiftning har konstaterats i flera fall.

- Leverans har gjorts till annan icke godkänd uppsamlingsstation för SRM.
- Avfall i form av SRM- ben har felaktigt hanterats som livsmedelsben.
- Sågning av SRM-ben har inte skett korrekt vilket inneburit av SRM-ben levererats som livsmedelsben.
- Infärgning av SRM-avfall och märkning av benhäckar för SRM har inte gjorts enligt gällande regler.

Medföljande dokumentation har varit bristfällig.

När det gäller KA Kött Försäljnings AB har företaget visat sig ha allvarliga avvikelser inom området redlighet eftersom företaget inte kan redovisa hur kvittblivning av den SRM-mängd som beräknats ha hanterats på anläggningen har skett. Eftersom handelsdokument med uppgifter om partiet inte medföljt SRM-leveranserna har företagets rutiner för spårbarhet brustit. Uppgifter om vart ca 7 000 ton SRM har tagit vägen saknas, vilket är i strid med gällande regler och även kan riskera att äventyra säkerheten för konsumenterna.

Av detta följer att företaget har vare sig följt lagstiftning eller sina egna rutiner avseende SRM-hantering.

Sammanfattningsvis förklarar förvaltningen att aktuell utökning av kontrolltid och därav följande avgiftshöjning är väl befogad och nödvändig för att finansiera och säkerställa en effektiv kontroll av bolagets verksamhet inklusive kontroll av SRM-hanteringen.

Slut



## Bilagor

- Bilaga 1 Remiss från länsstyrelsen 2811-08-103601
- Bilaga 2 Föreläggande med vite 2008-006252-379
- Bilaga 3 Beslut om timavgift för extra offentlig livsmedelskontroll, dnr 2008-006252-351
- Bilaga 4 Utdrag ur Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar
- Bilaga 5 Livsmedelsverkets föreskrift (SLVFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel
- Bilaga 6 Rutin erfarenhetsklassning av livsmedelsanläggningar
- Bilaga 7 Åtalsanmälan dnr 2008-006336-379
- Bilaga 8 Taxa för miljö- och hälsoskyddsnämndens kontroll inom livsmedels- och foderlagstiftningen
- Bilaga 9 Inspektionsrapport länsstyrelsen 2839-08-51121
- Bilaga 10 Kommissionens förordning (EG) nr 357/2008
- Bilaga 11 Tjänsteanteckningar
- Bilaga 12 Tidrapportering ECOS