



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

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

## YTTRANDE TILL LÄNSSTYRELSEN ANGÅENDE BESLUT OM FASTSTÄLLANDE AV ÅRLIG KONTROLLTID, KMK KÖTT I PARTI AB

Remiss från länsstyrelsen, beteckningen 2811-08-98951 ändrat till dnr 2008-088951

### 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 26 september 2008 beslutade miljö- och hälsoskyddsnämnden – beslut med stöd av delegation – att riskklassificera KMK Kött i Parti 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 9 oktober 2008 inkom KMK Kött i Parti AB med ett överklagande av beslutet. Länsstyrelsen har efterfrågat nämndens bedömning med tydlig motivering till beslutet senast den 5 februari 2009. Förvaltningen har begärt och beviljats anstånd med yttrandet till den 16 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.”

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 ElcoFood 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. ElcoFood AB är ett internationellt livsmedelsföretag med stor spridning av sina produkter inom bl.a. EU. Den av ElcoFood 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 KMK Kött i Parti 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 ElcoFood 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 ElcoFood AB under den aktuella perioden. ElcoFood AB vidtog dessutom egna 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.

### **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 av 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.

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 KMK Kött i Parti AB**

Den årliga kontrolltiden för KMK Kött i Parti 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, hänförs till tid för provtagning inom ramen för det nationella salmonellakontrollprogrammet. Ingen extra kostnad debiteras för analyser.

Med anledning av de påvisade avvikelserna har avsevärd extra tid behövt avsättas under andra halvåret 2008 för kontroll av bolagets verksamhet. Sammanlagt har journalförts 49 timmar ordinär kontroll och 7,5 timmar för omprövning av godkännande. För arbete med SRM-ärendet har avsatts 12,25 timmar som inte extradebiterats. Det ger tillsammans 68,75 timmar. Därutöver har journalförts 12 timmar extra offentlig kontroll. Enligt tidrapportering har alltså 80,75 timmar åtgått för kontroll av företaget.

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. Tid för salmonellaprovtagning ändras inte. Total ny kontrolltid blir 100 timmar. Miljöförvaltningen bedömer att kontrolltiden kommer att åtgå, vilket bekräftas av att extra offentlig kontroll omfattade 12 timmar 2008.

## **Innehållet i KMK Kött i Parti AB:s överklagande**

KMK Kött i Parti AB anser att nämndens beslut att flytta företaget till en högre avgiftsklass enligt erfarenhetsmodulen är felaktigt. Miljöförvaltningen bestrider påståendena i överklagandet under åberopande av innehållet i detta yttrande.

## **Förvaltningens synpunkter på länsstyrelsens frågor**

### **1. Följer miljöförvaltningen Livsmedelsverkets rekommendationer om riskklassificering och erfarenhetsklassning? Vad ligger annars till grund för bedömningen om klassificering av erfarenhetsklass?**

Nämnden tillämpar Livsmedelsverkets gällande vägledning, Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter (*se bilaga 4*). 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. Vilka avvikelser från livsmedelslagstiftningen har miljöförvaltningen påtalat?**

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.**

SRM-ben har levererats till EllcoFood AB tillsammans med livsmedelsben.



**2008-06-17 Avvikelse: Företaget har levererat SRM till icke godkänd uppsamlingscentral. SRM har inte varit korrekt märkt. Handelsdokument har inte medföljt sändningarna.**

Separation av SRM-ben och livsmedelsben görs genom att SRM-ben läggs i kartonger och fryses in i avvaktan på borttransport. Företaget avser att leverera SRM-ben till Faringe slakteri (Huddunge slakteri). Företaget uppmanas av förvaltningen att kontakta Jordbruksverket så att de får skriftligt medgivande att Faringe slakteri är godkänd uppsamlingscentral för SRM-ben. Företaget kan även kontakta länsstyrelsen i Stockholm för att bli anvisad vart SRM kan sändas för förbränning. Företaget hade enligt senare inkommen kopia på fakturaavräkning från Faringe Kött och Slakt AB redan levererat SRM till slakteriet under veckorna 17-24 utan att veta att slakteriet inte varit godkänt som uppsamlingscentral för SRM. Företaget har inte kontaktat länsstyrelsen eller Jordbruksverket innan leveranser av SRM har skett till slakteriet.

**2008-06-18 Avvikelse: Behållare för SRM var otydligt märkta. Skriftliga rutiner för hantering av SRM saknas/följs inte. Kontrakt fanns med avfallsstation fram till v 17 därefter saknades kontrakt med godkänd uppsamlingscentral. Kylt kassatrum för SRM saknades. SRM frystes in i företagets livsmedelsfrys.**

Tillfälligt accepterade förvaltningen infrysning av SRM i ordinarie livsmedelsfrys innan problemet med borttransport av SRM-avfallet hade lösts.

Följesedlar och styckningsjournaler visar att företaget uppskattningsvis hanterat SRM motsvarande 3 000 kg under den tid då leverans enligt uppgift har gått till Faringe Slakt och Kött AB, Huddunge slakteri. Det saknas dokumentation för förbränning motsvarande en SRM-vikt på 823 kg. Totalt har 202 slaktkroppar innehållande SRM styckats. I genomsnitt innehåller en slaktkropp ca 15 kg SRM. KMK Kött i Parti AB inkom den 16 september 2008 med en redogörelse för företagets SRM-hantering. Av denna framgår att företaget sågat SRM-ben motsvarande en vikt på 3- 5 kg vilket är en omöjlighet utifrån de anatomiska delar som utgör SRM på en normal slaktkropp från nötkreatur över 30 månader. Detta tydliggör att företaget saknat kunskap om vilka delar som ska avlägsnas som SRM och indirekt visar på att SRM helt i strid med lagstiftningen hanterats som livsmedelsben. Särskilda behållare för SRM är märkta men färgen har flagnat vilket gör att de är otydligt märkta.

**2008-07-16 Avvikelser: Märkning på behållare för uppsamling och leverans till uppsamlingsstationen Bioagro AB saknades. Alla 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.**

Förvaltningen har rapporterat samtliga avvikelser till Livsmedelsverket enligt särskild checklista.



### **3. Vilka avvikelser har inte åtgärdats efter uppmaning?**

I dagsläget har KMK Kött i Parti AB åtgärdat samtliga påtalade avvikelser. Eftersom uppsamlingscentralen på slakthusområdet återigen togs i drift i juli 2008 efter det att den felaktiga avfallshanteringen uppdagats samlas allt SRM upp på Bioagro AB:s godkända anläggning som finns på slakthusområdet för vidare leverans till Konvex.

### **4. 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. allvarlig avvikelse och/eller att de inte åtgärdat avvikelser efter uppmaning. Finns något sådant beslut ska det sändas till Länsstyrelsen. Åtalsanmälningen med ert dnr 2008-6336-379 utgör inte sådan sanktion.**

Vid kontroll genomförd 2008-07-15 uppdagades att företaget, trots att det påtalades i rapport daterad 2008-06-18 att behållare för SRM varit otydligt märkta, dvs. inte märkt enligt krav för SRM-behållare. Detta visar på att företaget inte korrigerat avvikelsen, vilket är att bedöma som en allvarlig avvikelse. Denna avvikelse utgör i sig underlag för höjning av erfarenhetsklass.

Företaget har allvarliga avvikelser inom områdena redlighet då företaget av okunskap och praktiska skäl har sågat SRM för snävt vilket inneburit att SRM har kunnat levereras som livsmedelsben. Även livsmedelssäkerheten för konsumenten har äventyrats då SRM som klassas som riskavfall har levererats som livsmedel. Eftersom handelsdokument med uppgifter om partiet SRM inte medföljt SRM-leveranser har företagens rutiner för spårbarhet varit bristfälliga. Företaget har inte korrigerat denna avvikelse angående medföljande dokumentation vid en av förvaltningens uppföljande kontroller.

Förvaltningen har genom att kontrollera företaget mer frekvent bedömt att företaget genom att börja leverera till Bioagro AB:s anläggning igen i juli månad återigen haft styrning över sin SRM-hantering. Därför utfärdades inget föreläggande riktat till företaget. En åtalsanmälan gjordes däremot eftersom förseelsen var av sådan allvarlighetsgrad genom att företaget levererat SRM som livsmedel vilket anses mycket allvarligt då den reglerande lagstiftningen inom området är både strikt och omfattande.

I motsats till vad länsstyrelsen anför i frågan anser förvaltningen 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 ett

ur straffrättsligt perspektiv problematiskt bevisläge 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 på kontrollmyndighetens erfarenhet av kontrollen.

När det gäller KMK Kött i Parti 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. Som redan nämnt valde förvaltningen dock inledningsvis att inte meddela förelägganden eller förbud utan istället att göra mer frekventa kontrollinsatser hos företaget. Detta ledde till att företaget rättade till bristerna avseende SRM-hantering och att ytterligare sanktioner i form av förelägganden eller förbud därmed kom att bli obehövliga. I samband med fastställande av årlig kontrolltid 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 en erfarenhetsklass med ökad kontrolltid, dvs från B till C.

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

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

Fastställd årlig kontrolltid för 2008, erfarenhetsklass B, var 76 timmar vilket omfattar 16 timmar årlig kontroll enligt riskklassificering och 60 timmar bemanningstimmar varav 52 för salmonellakontroll. Tidsrapportering framgår av *bilaga 7*.

Totalt använd tid för ordinär kontroll är  $49+7,5=56,5$  timmar. Extra kontroller har krävts till följd av de påvisade avvikelserna. För SRM-ärendet har använts 12,25 timmar från ordinär kontroll. Dessutom har 12 timmar extra offentlig kontroll åtgått, totalt 81 timmar.

Insamling och genomgång av följesedlar med uträkning av antalet äldre slaktkroppar samt beräkning av preliminär vikt för SRM-utfallet i förhållande till denna vikt har gjorts av förvaltningen. Tidsåtgång 3,5 timmar redovisat 2008-06-17—18

Som en del av kontrollarbetet har möten med Livsmedelsverket och med jurister ingått. Tidsåtgång 4 timmar 2008-08-22 och 2008-09-12.

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.

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 enligt den EG-förordning som reglerar detta. Genomgång har gjorts med KMK Kött i parti AB avseende hur ben får sågas för att inte SRM ska hamna tillsammans med livsmedelsben.

#### **6. 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 uppsamlingscentral 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.

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

Företaget har inte följt sina rutiner för egenkontroll avseende handelsdokument, dvs medföljande uppgifter till uppsamlingsstation för SRM. Eftersom lagstiftningen inom området varit känd för företaget sedan länge är det uppenbart att företaget brustit i sin egenkontroll.

Sågning för att avskilja SRM från livsmedelsben har inte skett korrekt. Företaget har sågat snävare än regelverket medger vilket inneburit brister både avseende redlighet, spårbarhet samt eventuell smittorisk avseende smittämnet, prioner, i livsmedel. Enligt skrivelse från företaget 16 september 2008 bestrids att den totala mängden SRM i en slaktkropp motsvarar den uppskattade vikten som myndigheten angivit på ca 15-17 kg. Företaget har självt beräknat vikten till 3-5 kg per slaktkropp. *Se bilaga 6.* Genomsnittlig vikt på SRM vid anläggningen var 15,7 kg då sågning gjordes tillsammans med



förvaltningen den 6 oktober 2008. *Se bilaga 5.* Företaget och förvaltningen blev då överens om hur korrekt sågning ska utföras inklusive ungefärlig vikt av SRM-mängden.

Mot bakgrund av vad som framkom vid provsågningen den 6 oktober 2008, visar detta tydligt att företaget på ett uppenbart sätt frångått lagstiftningens krav på både hantering och kontroll av verksamheten.

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-hantering.

**7. I beslutet kallas företaget K.M.K Kött AB, är det samma verksamhet som K.M.K Kött i parti AB? Hittar inget organisationsnummer avseende det senare, däremot förekommer K.M.K Kött i PRV:s databas.**

Det är samma verksamhet. Företaget heter K.M.K Kött i parti AB och har godkännandenummer 275. Namnet är inte inskrivet på fullständigt sätt i vårt register men organisationsnumret 556234-4431 är korrekt.

Slut

## Bilagor

- |          |   |
|----------|---|
| Bilaga 1 | Remiss från länsstyrelsen 2811-08-98951   |
| Bilaga 2 | Åtalsanmälan daterad den 20 augusti 2008  |
| Bilaga 3 | Beslut om timavgift för extra offentlig livsmedelskontroll, dnr 2008-006133-379           |
| Bilaga 4 | Utdrag ur Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering av livsmedelsanläggningar    |
| Bilaga 5 | Tjänsteanteckningar   |
| Bilaga 6 | KMK Kött i Parti AB:s redogörelse för SRM-ben hantering                                   |
| Bilaga 7 | Tidrapportering ECOS  |
| Bilaga 8 | Taxa för miljö- och hälsoskyddsnämndens kontroll inom livsmedels- och foderlagstiftningen |