



Margareta Widell  
Avdelningschef/Stadsveterinär  
Telefon 08-508 28 928, 076-825 47 11  
margareta.widell@miljo.stockholm.se

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

## LIVSMEDELSKÖRKORT I STOCKHOLM FÖR SÄKER OCH BRA MAT

Skrivelse från Åsa Romson den 16 juni 2009

### Förslag till beslut

- 1 Uppdra åt Miljöförvaltningen att bevaka pågående nationella arbeten med frivilligt kompetensbevis för yrkesmässig hantering av livsmedel och hur olika former av kvalitetssäkringssystem kan utnyttjas inom den offentliga kontrollen av livsmedel.
- 2 I övrigt anse Åsa Romsons skrivelse besvarad med vad som anförs i tjänsteutlåtandet

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

### Sammanfattning

Livsmedelsverket överlämnade i juni 2006 ett förslag till skärpta utbildningskrav till dåvarande jordbruksminister Ann-Christin Nykvist. Förslaget realiserades aldrig. I stället har Livsmedelsverket utrett ett frivilligt kompetensbevis för yrkesmässig hantering av livsmedel. Rapporten överlämnades till Jordbruksdepartementet den 28 november 2008.

Utöver uppfyllande av lagstiftningens krav på personalens kunskap föreslog Regeringen i proposition 2005/06:214 en försöksverksamhet under tre år inom ett antal kommuner med frivilligt offentliggörande av resultatet av livsmedelskontrollen. Propositionen återkallades emellertid vid regeringssammanträde den 9 november 2006. Skälen var dels att livsmedelssäkerheten ska vara säkerställd utan Smileys, dels att systemet befarades öka kostnaderna för småföretagare och därmed även stå i motsats till målsättningen att minska byråkratin för företagen med 25 procent.



Stockholm publicerar sedan några år alla restauranger med godkänt kontrollresultat enligt Livsmedelsverkets checklista på hemsidan. Konsumenterna kan genom att söka information på hemsidan inhämta information om vilka restauranger som är godkända.

Livsmedelsverket arbetar på olika sätt för att minska skillnaderna mellan kommunerna avseende livsmedelskontrollerna. Nationella regler, vägledning och checklistor är viktiga instrument i arbetet med att sträva mot en likvärdig livsmedelskontroll i landet.

Initiativ från enskilda eller grupper av kommuner att ta fram egna system kräver resurstillskott. Lokala system kan också bidra till skillnader i tillämpningen av livsmedelslagstiftningen.

Miljöförvaltningen avser att bevaka pågående arbete med kompetensbevis och med ett eventuellt användande av kvalitetssäkringssystem.

## **Bakgrund**

I skrivelse den 16 juni 2009 har Åsa Romson föreslagit att Stockholm bör ta initiativ för att ett bra system med kvalitetsstämpel av personal som hanterar livsmedel kommer till.

## **Förvaltningens synpunkter**

### **KUNSKAPSBRISTER**

Miljöförvaltningen har vid upprepade tillfällen konstaterat att det finns brister i kunskapen hos livsmedelsföretagarna. Dessa brister leder till att livsmedelssäkerheten äventyras. Relevanta kunskaper är nödvändiga som en av många förutsättningar för att producera säkra livsmedel. Kunskaper kan inhämtas på olika sätt, t.ex. kurser, praktik och självstudier. Det väsentliga är att kunskapen finns, inte hur den inhämtats. Dokumenterad utbildning speglar inte alltid personalens kunskap. Att enbart premiera kunskap kan leda till att målet säkra livsmedel inte uppnås. En viktig förutsättning för produktion av säkra livsmedel är att kunskapen används på rätt sätt.

Det sammantagna resultatet av kunskap och dess tillämpning avspeglas i företagets verksamhet och därmed i resultatet av de kontroller som genomförs av kontrollmyndigheten.

### **KÖRKORT**

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på kunskap hos den personal som hanterar livsmedel. Ett nationellt körkort som anger och dokumenterar en miniminivå av kunskap i hygien och hantering av livsmedel har diskuterats under flera år. Livsmedelsverket överlämnade i juni 2006 ett förslag till skärpta utbildningskrav till dåvarande jordbruksminister Ann-Christin Nykvist. Förslaget realiserades aldrig. I stället har

Livsmedelsverket utrett ett frivilligt kompetensbevis för yrkesmässig hantering av livsmedel. Rapporten överlämnades till Jordbruksdepartementet den 28 november 2008.

Miljöförvaltningen har tidigare i olika sammanhang uttalat sig för ett nationellt system med kunskapstest för att skapa likvärdighet i landet.

## **SMILEY**

Utöver uppfyllande av lagstiftningens krav på föreslog Regeringen i propositionen 2005/06:214 en försöksverksamhet med ett system för offentliggörande av resultat av livsmedelskontroll inför. Systemet skall tillämpas av livsmedelsföretagare som tillhandahåller livsmedel direkt till slutkonsumenter och vara begränsat till ett fåtal kommuner och tillämpas frivilligt inom ramen för en försöksverksamhet under tre år. Systemet hade inneburit en skyldighet för de deltagande kontrollmyndigheterna, det vill säga försökskommunerna, att publicera resultat från den offentliga livsmedelskontrollen på sina respektive hemsidor samt att genomföra extra kontroller inom vissa tidsfrister. Livsmedelsföretagarna hade fått en skyldighet att offentliggöra resultaten från livsmedelskontrollen genom att anslå kontrollresultaten samt en dekal med en symbol för det sammanfattade kontrollresultatet väl synliga i livsmedelslokalen.

Propositionen återkallades emellertid vid regeringssammanträde den 9 november 2006. Skälen var dels att livsmedelssäkerheten ska vara säkerställd utan Smileys, dels att systemet befarades öka kostnaderna för småföretagare och därmed även stå i motsats till målsättningen att minska byråkratin för företagen med 25 procent.

I avsaknad av ett nationellt system med Smileys har några kommuner infört egna system. Malmö samarbetar sedan 2005 med en grupp kommuner i södra Sverige i ett Smiley-system med frivilligt deltagande från livsmedelsföretagen. Vid kontrollerna används Livsmedelsverkets checklista. För att ha möjlighet att få en Smiley krävs en godkänd inspektion utan allvarliga anmärkningar. En erövrad Smiley är därmed per automatik en möjlighet för ett företag att få den årliga kontrolltiden nedsatt, vilket är i konsekvens med tillämpning av den s.k. erfarenhetsmodulen i Livsmedelsverkets vägledning för riskklassificering av livsmedelsanläggningar. I riskklassificeringen finns en modul som bygger på att myndighetens erfarenhet av företagets verksamhet påverkar kontrolltiden. Företagen placeras normalt i erfarenhetsklass B men kan genom goda kontrollresultat flyttas till klass A vilket medför en halvering av kontrolltiden. Stockholm har valt att initialt placera alla företag i klass A vilket med nuvarande vägledning innebär att ytterligare sänkning av kontrolltiden inte är möjlig.

Stockholm publicerar sedan några år alla restauranger med godkänt kontrollresultat enligt Livsmedelsverkets checklista på hemsidan. Genom att söka information på förvaltningens hemsida kan konsumenterna inhämta information om vilka restauranger som är godkända.



## **UTNYTTJANDE AV KVALITETSSÄKRINGSSYSTEM**

Livsmedelsverket har den 29 april 2009 till Jordbruksdepartementet avrapporterat uppdraget (Jo 2008/2098) att utreda hur olika former av kvalitetssäkringssystem kan utnyttjas inom den offentliga kontrollen av livsmedel. Den bärande tanken är att företag med utvecklade kvalitetssystem behöver mindre tid för myndigheten att kontrollera vilket därmed kan leda till lägre avgifter för den offentliga kontrollen.

Nationella ackrediterade kontrollorgan som genomför kontroller kan avlasta den offentliga kontrollen som då kan fokusera mot de verksamheter där myndigheternas kontroller bäst behövs. Det är också rimligt att företag som satsar resurser på kvalitetsarbete premieras genom att myndighetskontrollen minimeras.

## **NATIONELLA SYSTEM BIDRAR TILL LIKVÄRDIG KONTROLL**

Sverige har fått kritik vid EG-kommissionens inspektioner av kontrollverksamheten i landet. En del av kritiken har varit att den kommunala kontrollen har brister och inte är enhetlig. Livsmedelsverket arbetar på olika sätt för att minska skillnaderna mellan kommunerna avseende livsmedelskontrollerna. Nationella regler, vägledningar och checklistor är viktiga instrument i arbetet med att sträva mot en likvärdig livsmedelskontroll i landet.

Initiativ från enskilda eller grupper av kommuner att ta fram egna system kräver resurstillskott. Lokala system kan också bidra till skillnader i tillämpningen av livsmedelslagstiftningen.

Restaurangbranschen har också uttalat att de ser kritiskt på olika lokala certifieringssystem. Många livsmedelsföretagare driver verksamheter inom olika kommuner och det blir en onödig administrativ arbetsbörda att hålla reda vilka system som gäller inom respektive kommun.

Miljöförvaltningen avstyrker därför att staden inför ett eget certifieringssystem, men självfallet kommer förvaltningen att bevaka det pågående arbetet med kompetensbevis och med ett eventuellt användande av kvalitetssäkringssystem.

Slut

## **Bilaga**

Bilaga Skrivelse från Åsa Romson den 16 juni 2009