



Anders Ladefoged
Stadsveterinär
Telefon 08-508 28 839, 076-122 89 08
anders.ladefoged@miljo.stockholm.se

Till
Miljö- och hälsoskyddsnämnden

ÖVERKLAGANDE AV BESLUT OM ÅRLIG AVGIFT FÖR LIVSMEDELSKONTROLL, STOCKHOLMS BUTIKSKÖTT FÖRSÄLJNING AB

Remiss från länsstyrelsen – beteckning 281-09-2006

Förslag till beslut

- 1 Yrka att länsstyrelsen avslår överklagandet och fastställer nämndens avgiftsbeslut
- 2 Överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.
- 3 Uppdra åt förvaltningsdirektören att företräda nämnden i ärendet.
- 4 Förklara beslutet omedelbart justerat

Gunnar Söderholm

Margareta Widell

Sammanfattning

Den 18 december 2008 beslutade miljö- och hälsoskyddsnämnden – beslut med stöd av delegation – att riskklassificera Stockholms Butikskött AB:s verksamhet och fastställa ny årlig kontrolltid. Beslutet fattades med anledning av påvisad bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen och medförde utökad kontrolltid.

Den 11 februari 2009 inkom Stockholms Butikskött AB med ett överklagande av beslutet.

Länsstyrelsen har efterfrågat nämndens bedömning med tydlig motivering till beslutet senast den 5 oktober 2009.

Sammanfattningsvis anser förvaltningen att det i överklagandet inte framkommit någon omständighet som bör medföra att länsstyrelsen bifaller överklagandet.

Bakgrund

Den 18 december 2008 beslutade miljö- och hälsoskyddsnämnden – beslut med stöd av delegation – att riskklassificera Stockholms Butikskött 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 11 februari 2009 inkom Stockholms Butikskött AB med ett överklagande av beslutet. Länsstyrelsen anser att det inte klart framgår av nämndens beslut vilka brister som förekommit på företaget samt vilka av dessa brister som inte har blivit åtgärdade. Länsstyrelsen har efterfrågat nämndens bedömning med tydlig motivering till beslutet senast den 5 oktober 2009. Förvaltningen har beviljats anstånd att inkomma med ett yttrande rörande ärendet till den 25 november 2009.

AVVIKELSER SOM LIGGER TILL GRUND FÖR EN UTÖKAD ÅRLIG KONTROLLTID – ÄNDRING AV ERFARENHETSKLASS

Vid en oanmäld inspektion den 17 november 2008 av de lokaler med besöksadressen Fällan 11, fastighet Kylhuset 16, som tidigare använts av styckningsföretaget Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB konstaterade Miljöförvaltningen att otillåten köttthanteringsverksamhet bedrevs i lokalerna. Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s verksamhet med köttthantering hade sedan en tid upphört i lokalerna och godkännandenumret var återkallat av Livsmedelsverket.

Hela Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s tidigare styckningslokal användes som upptinningsutrymme för fruset fläskkött av en annan verksamhetsutövare, Stockholms Butikskött Försäljnings AB. Företaget saknade godkännande för anläggningen. Ca 3 rostfria bassänger med saltlake användes också för upptinningsändamål.

Stockholms Butikskött Försäljnings AB har ett godkännande med godkännandenummer 593 på adressen Hallvägen 4-6. Stockholms Butikskött Försäljnings AB med anläggningsnummer 593, Hallvägen 4-6 saknar godkännande för köttberedningsverksamhet vilket innebär att företaget inte har denna verksamhet ens i befintligt godkänd anläggning.

Den totala mängden fläskkött som låg oövertäckt på plastpallar uppskattades till ca 3 ton. Verkställande direktören för bolaget, Thomas Östlund, samt tre medarbetare infann sig strax efter att hanteringen uppdagats, och vidgick att det var bolagets varor och verksamhet. Personal från Miljöförvaltningen återkom senare för vidare granskning och kommunikation. Stockholms Butikskött Försäljnings AB:s personal hade inte säkerställt att använd lokal var godkänd eller ingick i det egna godkännandet, och följaktligen förelåg heller inte nödvändig och lagstadgad egenkontroll.

Förvaltningens synpunkter på Länsstyrelsens frågor

1. Yttrande över överklagandet

I det fall en livsmedelsproducent avser att väsentligt förändra sin verksamhet finns krav enligt artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien, att företaget ska hålla kontrollmyndigheten underrättad. Ingen kommunikation, vare sig muntlig eller skriftlig, har föregått bolagets verksamhet i Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s gamla lokaler.

Den verksamhet som försiggick i Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s gamla lokaler kräver godkännande enligt förordning nr (EG) 853/2004. Det ålåg Stockholms Butikskött Försäljnings AB att säkerställa, antingen via förfrågan till kontrollmyndighet eller till föregående näringsidkare, huruvida en godkänd anläggning fanns i Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s gamla lokaler. Detta har Stockholms Butikskött Försäljnings AB underlåtit att göra.

Det godkännandenummer som Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB med efterträdare, innehافت, nr. 295, har återkallats av Livsmedelsverket efter begäran från Livsmedelskontrollen, Miljöförvaltningen.

Stockholms Butikskött Försäljnings AB:s egenkontroll och HACCP-system saknar faroanalys och rutiner för verksamhet i Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s gamla lokaler. Bolagets system för egenkontroll omfattar uteslutande den verksamhet som bedrivs i lokalerna på Hallvägen 4-6, d.v.s. anläggningen med godkännandenummer 593. I sak innebär detta att inga rutiner fanns i Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s gamla lokaler för rengöring och kontroll av rengöring, underhåll och skadedjur, för att bara nämna några områden. Kontaminationsrisker kan således inte uteslutas, då företaget vid tillfället hanterade naket kött i stor omfattning, c:a 3 ton uppskattad vikt. Dessutom, då c:a tre bassänger med saltlake ingick i hanteringen, kan dessa delar av verksamheten definieras som beredning. Kryddor/tillsatser tillsätts då köttet. Stockholms Butikskött Försäljnings AB har inte godkännande för beredning ens i sin egen godkända anläggning på Hallvägen 4-6. Att företaget i detta fall menar att det är en förstärkning av en upptagningsprocess ändrar inte saken.

Den mikrobiologiska provtagning som nämns är i huvudsak inte initierad fristående av företaget. Provtagningen ska ses utifrån perspektivet att Livsmedelskontrollen, i stället för att direkt kassera den relativt stora mängden livsmedel, gav möjlighet att skapa underlag för att kunna göra en bedömning av om partiet var tillfredsställande ur säkerhetssynpunkt. En mikrobiologisk undersökning med godkänt resultat skulle kunna ligga till grund för att produkterna skulle kunna tillåtas till försäljning som livsmedel utan att äventyra människors hälsa. Det bör helt och hållet ses ur detta perspektiv och inte som en intäkt för att hanteringen var ursäktlig.

Under *yrkande* framhåller företaget att man från Livsmedelskontrollen övervägt flytta anläggningen 593 till erfarenhetsklass A. Detta har endast förekommit på diskussionsnivå, då nya lokaler och duglig personal potentiellt skulle kunna medföra ett byte av erfarenhetsklass framöver. Det har emellertid inte varit nära förestående då företaget brottas med stor trängsel i lokalerna på Hallvägen 4-6 och därutöver har vissa kvarstående underhållsbehov. Företaget skulle under 2009, utan överträdelse och föreläggande, ha legat kvar i erfarenhetsklass B. Systemet med erfarenhetsklassificering är inte att betrakta som en bestraffning. Det är i stället en bedömning att tydliga lagöverträdelser medför utökad kontrollbehov, och tvärtom vid skötsamhet.

Bolaget vitsordar i överklagandet att det begåtts ett formellt fel genom att bolaget inte kontrollerat hos Miljöförvaltningen att den aktuella lokalen var godkänd. Bolaget hävdar vidare att det handlat i god tro beträffande detta och hade ingen anledning att ifrågasätta att lokalen saknade tillstånd för livsmedelshandling. Förvaltningen finner mot bakgrund av detta anledning att påpeka att det enligt gällande lagstiftning inte hade haft någon betydelse om Borgulf haft tillstånd för lokalen eller inte. Ett godkännande lämnas nämligen för varje livsmedelsanläggning för sig. I begreppet livsmedelsanläggning ingår förutom lokalen även livsmedelsföretaget som sådant. Det får anses allvarligt att bolaget inte har bättre kunskap om regelverket än så. Bolaget är skyldigt att känna till att bolaget självt måste få ha godkännande för den verksamhet som avses bedrivas i andra lokaler och som går utöver bolagets befintliga godkännande för anläggningen på Hallvägen 4-6. God tro kan inte hävdas eftersom varje livsmedelsföretagare är skyldig att känna till regelverket eller åtminstone ta reda på vad som gäller för en verksamhet innan den påbörjas.

Förvaltningen menar att bolaget i högsta grad även begått ett praktiskt fel. Dels har en överträdelse skett mot gällande lagstiftning, dels föreligger fara för produktsäkerhet om okontrollerade lokaler begagnas. Denna fara ligger till grund för lagstiftningens krav på godkännandeprovning vilken omfattar såväl lokalstandard som system för egenkontroll.

Ägarstrukturen i Stockholms Butikskött Försäljnings AB har i huvudsak hela tiden varit representanter från familjen Östlund och Hans Schenk, även om ägarbildens gradvis förändrats och Stockholms Butikskött Fyrklövern AB har blivit Stockholms Butikskött Försäljnings AB. Tidigare lagöverträdelser, för åtta år sedan, är knappast huvudfrågan, men då även det ärendet hade anknytning till icke godkända lokaler gjorde Livsmedelskontrollen bedömningen att det kunde nämnas i sammanhanget eftersom det tydliggör att bolaget fortfarande inte vidtagit åtgärder för att säkerställa att regelverket följs i detta avseende.

Den avvikelser som huvudfrågan gäller är, enligt ovan, av sådan dignitet att den föranlett en direkt uppmaning att omedelbart upphöra med verksamheten, samt dessutom ett föreläggande. En åtalsanmälan var också under övervägande.

Sammanfattningsvis anser förvaltningen att det i överklagandet inte framkommit någon omständighet som bör medföra att länsstyrelsen bifaller överklagandet.

2. Vilka avvikelser från livsmedelslagstiftningen har miljöförvaltningen påtalat?

- Verksamhet i en icke godkänd anläggning.
- Avsaknad av system för egenkontroll och HACCP avsett för gamla Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s lokaler.
- Verksamhet som man inte ens har godkännande för på Hallvägen 4-6, anläggning 593.
- Underlåtande att underrätta kontrollmyndighet om förändringar i verksamheten.

3. Vilka avvikelser har inte åtgärdats efter uppmaning?

Den avvikelse som huvudfrågan gäller är av sådan dignitet att den föranlett en direkt uppmaning att omedelbart upphöra med verksamheten, samt ett föreläggande. En åtalsanmälan var också under tydligt övervägande.

4. Vilka extra kontroller har utförts?

Kontrollfrekvensen för 2009 har i sin helhet lagts upp efter de förändringar i kontrolltiden som systemet med riskklassificering/erfarenhetsklass medfört efter de grava överträdelser som ärendet handlar om, vilka också föranlett ett föreläggande.

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

Inget existerande system för egenkontroll/HACCP har funnits i bruk för Stockholms Butikskött Försäljning AB:s verksamhet i Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s gamla lokaler, Fällan 11.

Det godkännande och det egenkontrollprogram som finns för anläggningen på Hallvägen 4-6 omfattar inte den icke godkända verksamheten i Borgulf Kött och Fläsk L Rowland AB:s gamla lokaler, Fällan 11. Följaktligen har det egenkontrollprogrammet inte följts.

Slut

Bilagor

- | | |
|----------|--|
| Bilaga 1 | Remiss från länsstyrelsen 281-09-6006 daterad 2009-09-10 |
| Bilaga 2 | Stockholms Butikskött Försäljnings AB:s överklagan daterad 2009-02-09 |
| Bilaga 3 | Förbud mot verksamhet i icke godkänd anläggning och verksamhet utan godkännande, dnr 2008-014023-379 |
| Bilaga 4 | Beslut om årlig avgift för livsmedelskontroll dnr 2008-014023-379] |