



Handläggare: Helena Storbjörk Windahl  
Telefon: 08-508 28 908

Till  
Miljö- och hälsoskyddsnämnden  
2011-06-14 p.13

## **Riktad kontroll 2010; Livsmedelstransportörer i Stockholm**

### **En rapport från miljöförvaltningen**

#### **Förslag till beslut**

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna beslutet till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm  
Förvaltningsdirektör

Margareta Widell  
Avdelningsdirektör

#### **Sammanfattning**

Under 2010 har miljöförvaltningen utfört riktad kontroll på företag som bedriver transportverksamhet av livsmedel. Totalt har 41 livsmedelstransportörer ingått i projektet.

Kontrollen har varit inriktad på att kontrollera företagens system för säkra livsmedel vid transport av kylda/frysta livsmedel och varmhållen mat. I kontrollen granskades olika områden inom transport av kylda/frysta livsmedel samt varmhållen mat. Bland annat kontrollerades möjligheter för kylförvaring samt varmhållning av mat, hur kontroll av temperaturkedjan under transporten sker, kontroller av temperaturer vid utleverans och mottagning, åtgärder vid avvikelser samt korrigerande åtgärder.

En brist som kunde noteras var att transportörer inte mäter temperaturen vid transport av varm mat utan förlitar sig på värmeboxarnas eller värmeskåpens funktion. Transportörer av både kylda och varma livsmedel förlitar sig också i hög grad på att mottagaren mäter temperaturen och rapporterar eventuella fel.



Resultaten i projektet var överlag bra och trots att det framkom brister hos vissa transportörer så bedömer miljöförvaltningen att de flesta livsmedelstransporter sker på ett säkert sätt.

## **Bakgrund**

Transport av livsmedel inom Stockholm stad sker på flera olika sätt. Dels transporteras kylda och frysta livsmedel till exempelvis butiker och grossister, dels förekommer transport av varmhållen mat som exempelvis serveras som lunch på skolor, förskolor och omsorgsboenden. Transportbilar varierar i storlek och utseende men alla måste se till att livsmedel som transporteras hanteras på ett hygieniskt sätt och att kyl- eller värmekedjan inte bryts.

Fordon som används för att transportera livsmedel ska kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur om sådan finns angiven. Det är transportföretagets ansvar att tillse att temperaturgränserna ej över- eller underskrids.

Temperatur och förvaringstid är av avgörande betydelse för livsmedlets hållbarhet och säkerhet. Om ett livsmedel förvaras lång tid vid en temperatur som är gynnsam för tillväxt av mikroorganismer ökar risken för att en matförgiftning ska inträffa. Lägre temperatur än + 8° C ger en långsam tillväxt av de mikroorganismer som kan göra ett livsmedel icke säkert eller försämra livsmedlets hållbarhet. Kylförvaring vid ännu lägre temperaturer, exempelvis + 4° C, ger ytterligare väsentligt längre hållbarhet och minskad risk för tillväxt av skadliga mikroorganismer.

Miljöförvaltningen valde därför ut transportbilar och deras användning för transport av livsmedel som ett område för projektstudie under 2010.

## **Genomförande**

Projektet genomfördes inom ramen för den ordinarie kontrollen under februari-december 2010.

I projektet ingick 41 livsmedelsföretag som transporterar livsmedel inom Stockholm. Av dessa 41 var dock endast sju transportörer av varm mat.

Vid besöken kontrollerades företagens transportfordon med avseende på hygien och möjlighet att transportera livsmedel i rätt temperatur. Kontrollen gjordes dels genom inspektion av fordon och dels genom att muntligen gå igenom med företaget om rutiner rörande transporterna.



Vid bristande efterlevnad har uppföljning skett eller kommer att ske i ordinarie kontroll utanför projektet.

### **Resultat**

Resultaten i projektet var överlag bra och trots att det framkom brister hos vissa transportörer så bedömer miljöförvaltningen att de flesta livsmedelstransporter sker på ett säkert sätt.

För att säkerställa en obruten temperaturkedja krävs att temperaturen kontrolleras både vid utleverans, men också vid mottagande anläggning. Att transportören eller mottagaren kontrollerar temperatur vid mottagningen är mycket vanligt; temperaturen kontrolleras i 92 procent av fallen vid mottagande av de transporterade livsmedlen. Det visade sig dock vara betydligt mer ovanligt att det avsändande företaget kontrollerade temperaturen på livsmedlen då de skickades iväg. Denna kontroll gjordes endast av 45 procent av de tillfrågade företagen.

Värmemöjligheter under transport ökar möjligheten för en obruten temperaturkedja för varmhållna livsmedel. 88 procent av de kontrollerade transportföretagen hade möjlighet att hålla maten varm under leveransen. Dock förlitade sig de flesta på att varmhållningen fungerade eftersom temperaturkontroll på varmhållen mat under transport endast utfördes i 25 procent av fallen.

### **Förvaltningens synpunkter**

Resultaten i projektet var överlag bra och trots att det framkom brister hos vissa transportörer så bedömer miljöförvaltningen att de flesta livsmedelstransporter sker på ett säkert sätt. Ett av skälen till detta är förstås att de flesta transporter som sker inom Stockholm är korta tidsmässigt.

Projektet kommer inte att leda till några ytterligare åtgärder från miljöförvaltningens sida. Dock har projektet lett till ökad kompetens och ett upparbetat arbetssätt för kontroll av transportföretag inom livsmedelsbranschen.

Slut

### **Bilagor**

Bilaga Projekt rapport "Livsmedelstransportörer i Stockholm"

