



MILJÖFÖRVALTNINGEN

Årsta partihallar

Ett projekt i tre delar med fokus på märkning av ägg, skadedjur och registrering av livsmedelsverksamheter

En rapport från Miljöförvaltningen

Karin Alness

Mars 2012

FÖRORD

Årsta partihallar är ett mer än 300 000 kvm stort område i de södra delarna av Stockholm. I området bedriver mer än 200 olika företag verksamhet, de flesta med anknytning till livsmedel eller blomsterhandel.

Årsta partihallar har funnits sedan 1920-talet och uppstod med syfte att koncentrera partihandeln med lättförstörbara färskvaror till en enda plats i staden.

De livsmedelsverksamheter som bedrivs inom området är dels större aktörer såsom exempelvis Axfoods stora lager. Dock är de flesta företag mycket små och dessa bedriver främst import och handel med frukt och grönt, ägg och konserver.

INNEHÅLL

1	Bakgrund	7
2	Delprojekt äggmärkning	8
2.1	Inledning.....	8
2.2	Resultat.....	8
2.2.1	Svensk märkning.....	8
2.2.2	Produktionsmetod.....	8
2.2.3	Otydlig märkning.....	9
2.2.4	Ompackning.....	9
2.2.5	Hållbarhet.....	9
2.2.6	Ägg från andra länder.....	10
2.2.7	Nedskräpning och skadedjur.....	10
3	Delprojekt skadedjur	11
3.1	Inledning.....	11
3.2	Resultat.....	11
3.2.1	Skadedjur i livsmedelslokalen.....	11
3.2.2	Skalskydd.....	12
3.2.3	Sophantering.....	12
3.2.4	Nyregistrerade verksamheter.....	12
4	Delprojekt registrering av livsmedelsverksamheter	13
4.1	Inledning.....	13
4.2	Resultat.....	13
5	Diskussion	14

I BAKGRUND

I Årsta partihallar med omnejd finns ett stort antal livsmedelsföretagare. Deras inriktning är i första hand partihandel men även butiker och partihandlare med viss försäljning till privatpersoner förekommer.

Tidigare erfarenheter har visat att ett flertal verksamheter inte anmält sin verksamhet till miljöförvaltningen, vilket de är skyldiga att göra enligt Europaparlamentet och Rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. Det är också vanligt förekommande att verksamheterna byter ägare eller ändrar sin verksamhet utan att anmäla detta till miljöförvaltningen.

Lokalerna, i vilka verksamheterna bedrivs, har i många fall visat sig vara i behov av upprustning och skadedjursproblem på grund av bristande skalskydd förekommer ofta.

Sverige fick, liksom Finland tack vare vår goda salmonellastatus, vid EU-inträdet så kallade salmonellagarantier. Garantierna innebär, i fråga om ägg, att det endast får föras in ägg till Sverige från länder med samma salmonellastatus (Finland) eller ägg från besättningar där man genom provtagning kunnat visa att flockarna är fria från salmonella. Sådana sändningar ska åtföljas av ett särskilt intyg. En förlaga till intyget finns i Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 om tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 gällande särskilda salmonellagarantier för sändningar till Finland och Sverige av vissa köttsorter och ägg. Det finns misstankar om att ägg utan intyg säljs på den svenska marknaden och Årsta partihallar är ett område där sådan äggförsäljning förekommer enligt miljöförvaltningens tidigare kontroller.

Tidigare erfarenheter har även visat att ompackning av ägg har förekommit på verksamheter i Årsta partihallar. Enligt artikel 10 Kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg får förpackade ägg av klass A endast ompackas av förpackningscentraler. Det finns inga förpackningscentraler godkända av Livsmedelsverket inom Årsta partihallar utan de ägg som packas om görs utan något godkännande.

Ägg som säljs till konsument, det vill säga inte är avsedda för industrin ska vara styckvis märkta. Kravet på märkning av ägg infördes den 1 januari 2004 och gäller i alla länder inom EU. Tidigare erfarenheter från miljöförvaltningens kontroller har visat att märkningen av ägg till försäljning inom Årsta partihallar ofta varit bristfällig.

2 DELPROJEKT ÄGGMÄRKNING

2.1 Inledning

Den första delen av projektet fokuserade på handeln med ägg inom Årsta partihallar. Syftet med kontrollinsatsen var att undersöka om det förkom andra ägg på marknaden än ägg från Sverige och Finland, men också att kontrollera att de ägg som såldes var korrekt märkta.

Ett tiotal inspektörer deltog i kontrollinsatsen som genomfördes den 13 april 2011. Till sin hjälp hade inspektörerna en särskild checklista som tagits fram för projektet (bilaga 1)

2.2 Resultat

Totalt besöktes 36 livsmedelsverksamheter varav 33 var registrerade sedan tidigare. De tre som inte var anmälda till miljöförvaltningen anmodades inkomma med anmälan om registrering vilket också gjordes omgående.

Eftersom syftet med inspektionen främst var att kontrollera ägg gjordes bara en kontroll av att rätt uppgifter fanns registrerade på de verksamheter som inte hade ägg. Totalt påträffades 27 verksamheter som hade ägg till försäljning och således ingick i delprojektet.

2.2.1 Svensk märkning

Vid varje verksamhet granskades minst ett parti med ägg. Av de kontrollerade företagen sålde huvuddelen, 26 av 27, äggförpackningar som var märkta på svenska. Ett företag sålde dock ankägg från Nederländerna som saknade svensk märkning.

I samtliga fall stämde det produktionsland som angivits på förpackningen överens med uppgiften som var stämplad på ägget.

2.2.2 Produktionsmetod

På äggförpackningar ska det finnas uppgift om vilken produktionsmetod som använts, exempelvis om äggen kommer från frigående höns eller från höns i burar. I tio fall saknades den uppgiften. I flera fall var själva märkningen på äggen dock korrekt och produktionskod kunde utläsas där.

Flertalet partier ägg som granskades kom från höns i bur. Denna produktionsmetod anges som produktionskod 3.

Andra tillåtna produktionskoder är:

- 0 = Ekologisk produktion
- 1 = Frigående utomhus
- 2 = Frigående inomhus
- 3 = Burhöns

2.2.3 Otydlig märkning

Ägg ska vara tydligt märkta, något som äggpackerierna ansvarar för. Om mer än 20 procent av äggen i ett parti är otydligt märkta kan partiet beläggas med saluförbud.

Vid kontrollen påträffades endast ett fall med otydligt märkta ägg. Andelen ägg med otydlig märkning bedömdes vara mindre än 20 procent och partiet kom från Finland. Informationen om det berörda partiet skickades vidare till Livsmedelsverket för vidare kontakt med de finska myndigheterna.

2.2.4 Ompackning

Ompackning av ägg får enbart ske på äggpackerier. Till ompackning räknas även när enskilda flak tas ur en storkartong. Skälet till att ompackning inte är förenlig med lagstiftningen är att den medför att viktig information till kunden går förlorad såsom:

- Kvalitets- och viktsklass
- Uppgift om äggen är tvättade
- Bäst före-dag
- Anvisning om hur äggen bör förvaras
- Namn eller firmanamn eller varumärke samt adress eller telefonnummer till packeri eller det företag som låtit förpacka äggen
- Godkännandenummer på den anläggning där äggen förpackades
- Produktionssystem och innebörden av producentkoden

Livsmedelsverket har dock gjort en bedömning att lösviktsförsäljning får ske om kunden själv tar äggen och märkningsuppgifter finns anslagna i direkt anslutning till äggen. Så går det också till på de allra flesta av verksamheterna på Årsta partihallar.

2.2.5 Hållbarhet

För ägg finns mycket specifika hållbarhetstider lagstiftade. På ägg får bäst-före datum sättas till max 28 dagar efter värpningen. Tidigare kontroller genomförda av miljöförvaltningen har visat att den regeln inte alltid följs. Eftersom datumet för kontrollen var den 13 april så var den 10 maj 2011 det senaste bäst-före datum som rimligen kunde förekomma. Ett parti ägg påträffades som var märkt med bäst-före 26 maj 2011, alltså mer än två veckor längre hållbarhet än tillåtet. Det medförde att en avvikelse skrevs i kontrollrapporten och Livsmedelsverket

meddelades om vilket packeri i Finland det rörde för vidare kontakt med finska myndigheter.

2.2.6 Ägg från andra länder

Ägg som förs in från andra länder än Finland ska ha ett åtföljande salmonellaintyg. Intyget ska visa att flocken, som äggen kommer från, är fri från salmonella. De ägg som påträffades utan salmonellaintyg var ankägg från Nederländerna. Det visade sig efter flera kontakter med Livsmedelsverket att kravet på salmonellaintyg för ägg enbart omfattar hönsägg, Ankäggen var därför fria för omsättning.

Värt att notera är att det till stor del såldes finska ägg vid kontrollen. I Sverige har vi sedan januari 2004 förbud mot traditionella oinredda hönsburar. Enbart den nya inredda typen av burar är tillåtna. Dessa burar är inredda med bl.a. sandbad och sittpinne och hönan har möjlighet att utföra sina naturliga beteenden. När de gamla burarna förbjöds såldes en stor andel av dem till Finland. Finland har sedan dess kunnat producera billigare ägg och försäljningen till Sverige är omfattande. Från den 1 januari 2012 blev de gamla oinredda burarna förbjudna i hela EU.

2.2.7 Nedskräpning och skadedjur

Trots att kontrollen i april främst skulle fokusera på ägg så noterades dock stora brister avseende hantering av avfall inom området.

Årsta partihallar har stora problem med nedskräpning. Vid kontrollen den 13 april fanns stora mängder sopor, kartonger och grönsaker i olika stadier av förruttelse. Flertalet företag som miljöförvaltningen besökte uttryckte också sitt stora missnöje över den bristande sophanteringens inom området.

Nedskräpningen bidrar även till de skadedjursproblem som finns i området. En av livsmedelsverksamheterna som kontrollerades fick stänga på grund av stora skadedjursproblem i form av råttspillning och en stark doft av råtturin som fanns i hela lagerlokalen.



3 DELPROJEKT SKADEDJUR

3.1 Inledning

Området Årsta partihallar har som tidigare nämnts, stora problem med nedskräpning och sophantering. Detta leder i sin tur till att skadedjur såsom råttor, möss och fåglar är vanligt förekommande.

Delprojekt två fokuserade därför på skadedjursförekomst och på granskning av livsmedelsföretagens rutiner för att förebygga och åtgärda skadedjursproblem.

Kontrollen utfördes på samma sätt som tidigare, det vill säga med hjälp av en särskild checklista (bilaga 2). Kontrollerna utfördes den 30 augusti 2011 och återigen deltog ett tiotal inspektörer från livsmedelskontrollavdelningen.

3.2 Resultat

Totalt kontrollerades 40 livsmedelsverksamheter och resultaten redovisas nedan enligt de punkter som ingick i checklistan.

3.2.1 Skadedjur i livsmedelslokalen

De skadedjur som oftast förekommer i verksamheterna inom Årsta partihallar är fåglar och gnagare. På tre av verksamheterna fanns skadedjur på plats inne i livsmedelslokalen vid besöket, i samtliga fall fåglar. På en verksamhet med fågelproblem hanterades oförpackade livsmedel (grönsaker). I det fallet utfärdades ett föreläggande mot företaget att åtgärda fågelproblemen, vilket de vid uppföljning hade gjort.

En annan verksamhet med stora skadedjursproblem i form av både fåglar och råttor visade sig ha ytterligare ett lager som inte fanns registrerat. Ett förbud mot att hantera livsmedel i båda lokalerna utfärdades. Senare utfärdades även ett föreläggande förenat med löpande vite. Lokalen fick utrymmas och renoveras för att kunna tas i bruk igen.

På åtta verksamheter fanns spår av skadedjur i form av gnagmärken, råttspillning, fjädrar och fågelspillning.

Vad gäller skadedjurssanering svarade 15 verksamheter att de skulle kontakta en skadedjursfirma om de fick problem med skadedjur. 13 verksamheter uppgav att de hade avtal med en skadedjurssanerare. På de verksamheter där man kunde konstatera att det fanns skadedjur eller spår av skadedjur (totalt 8) var endast en verksamhet som svarade att de hade avtal med en skadedjurssanerare.

3.2.2 Skalskydd

Eftersom det förekommer många skadedjur inom området är det extra viktigt med ett fungerande skalskydd, det vill säga att möjlighet finns att stänga skadedjur ute från verksamheten. Vid kontrollen gjordes därför en bedömning om väggar, fönster och dörrar sluter tätt för att förhindra att skadedjur tar sig in i lokalen. På 14 av de 40 inspekterade verksamheterna var lokalerna inte utformade så att de slöt tätt.

Många verksamheter väljer att dagtid förvara delar av varorna utanför och låter portarna till lokalen vara öppna. Detta gynnar naturligtvis skadedjuren och flera av de verksamheter som valt att ha detta ”öppna system” har stora problem med skadedjur.

3.2.3 Sophantering

Sophantering är, som nämnts tidigare, ett stort problem i området. Enligt uppgift kommer sopor inte enbart från företagen i området utan andra aktörer, exempelvis torghandlare, slänger varor i området på nätterna. Vid kontrollen noterades att de flesta företag, 30 av de 40 kontrollerade, hade en ändamålsenlig sophantering.

Två verksamheter hade dock stora mängder sopor utanför lokalen. I det ena fallet kontaktades hälsoskyddsavdelningen eftersom det fanns ett pågående ärende på företaget och i kontrollrapporten sattes en avvikelse på avfallshantering. I det andra fallet gjordes bedömningen extra kontroll krävs i kontrollrapporten och företaget fick betala för en uppföljande inspektion bland annat med anledning av avfallshanteringen. I tre fall fanns det sopor/skräp inne i lokalen och avvikelser på avfallshantering eller separering skrevs i kontrollrapporterna för att sedan följas upp vid nästa ordinarie kontrollbesök.

3.2.4 Nyregistrerade verksamheter

Även i samband med denna kontroll påträffades företag som inte registrerat sin livsmedelsverksamhet och tre nya verksamheter anmodades inkomma med anmälan om registrering.

4 DELPROJEKT REGISTRERING AV LIVSMEDELSVERKSAMHETER

4.1 Inledning

I samband med att nya beslut om riskklassning för samtliga livsmedelsverksamheter skulle fattas under hösten så gjordes ytterligare en kontrollomgång den 26 oktober 2011. Syftet med kontrollen var att samla in uppgifter om verksamheterna för att kontrollera att de överensstämde med miljöförvaltningens uppgifter.

4.2 Resultat

Sammanlagt 50 livsmedelsverksamheter besöktes och uppgifter hämtades in som underlag för beslut om ny riskklassning. Tre verksamheter hade bytt bolag vilket medförde att en ny anmälan om registrering av verksamheten. Tre helt nya verksamheter registrerades återigen.

Vid ett senare tillfälle, den 19 december 2011, inventerades Svärdlångsvägen, nära Årsta partihallar, som är ett mindre industriområde. Där påträffades ytterligare tre livsmedelsverksamheter som samtliga var oregistrerade.

5 DISKUSSION

Årsta partihallar är ett område med många olika problem och lämpar sig väl för att kontrolleras i projektform. Det är många verksamheter på liten yta och med likartade öppettider.

Verksamheterna inom området har främst problem med skadedjur och avfallshantering, men även märkningsproblematik förekommer. Många av verksamhetsutövarna talar inte svenska vilket leder till språkförbistringar.

Verksamheterna inom området byter ofta ägare och nyetableringar är vanliga. Nya verksamheter delar även lokal med tidigare registrerade verksamheter vilket gör att området är rörigt och svåröverblickbart för en enskild inspektör.

Arbetet med riktade kontrollinsatser inom vissa områden bedöms vara en effektiv kontrollmetod, likväl som att gå ut i samlad grupp och kontrollera. Inspektörerna som deltog i projektet ansåg också att det var kompetenshöjande att få inrikta sig på specifika områden under en koncentrerad tid, såsom exempelvis kontroll av handel med ägg.

Efter den nya riskklassningen av verksamheter har det visat sig att många av anläggningarna endast fått 1-2 timmar i kontrolltid per år. Då detta är ett område som behöver täta kontroller underlättar det att anläggningarna ligger nära. I många fall är det dock lämpligt att vara två inspektörer ute i området eftersom det förekommer en hel del oegentligheter vilket ger en otrygg arbetsmiljö.

Det är uppenbart att många inte känner till att man som företagare inom livsmedelsområdet ska registrera sin verksamhet hos miljöförvaltningen. Därför behöver livsmedelskontrollen kontinuerligt fortsätta med korta men frekventa kontrollbesök på bred front inom området.

I framtiden bör fördjupade kontakter tas med hyresvärderna för området samt områdesföreningen för att kunna hålla ett uppdaterat register på livsmedelsverksamheter i området. Det är viktigt att de som hyr ut lokaler till nya verksamheter påminner om skyldigheten att registrera verksamheten. Helst skulle uthyrning inte ske till andra än de som har registrerat sin verksamhet.

Årsta partihallar är ett område som berör många olika typer av kontrollområden inom miljöförvaltningen. Kontrollen av området bör därför samordnas över avdelningsgränserna. Samordningen behöver framförallt göras inom området avfall eftersom nedskräpning och skadedjur bedöms vara de största problemen ute i området.

Miljöförvaltningen bör i fortsättningen arbeta systematiskt med enkla snabba kontrollbesök för att verksamheterna inom området inte ytterligare ska försämrats.