

Provtagning för Samverkan inom livsmedelskontrollen i Stockholmsregionen 2017

Rapporten godkändes 2018-05-18 av Miljösamverkan Stockholms Läns miljöchefsträff.

Rapporten är sammanställd av Jytte Press, Kaarin Lindberg, Magnus Sjögren och Samar Kamar.

Vid frågor gällande projektrapporten kontakta:

Kaarin Lindberg	Kaarin.Lindberg@sundbyberg.se	tel 08-706 88 44
Magnus Sjögren	Magnus.Sjogren@huddinge.se	tel 08-535 364 65
Samar Kamar	Samar.Kamar@solna.se	tel 08- 746 35 34

Allt material från detta och andra samverkansprojekt finns på Miljösamverkan Stockholms läns webbplats www.miljosamverkanstockholm.se

Sammanfattning

Mellan den 1 februari till 6 november 2017 togs 482 prover totalt i det gemensamma provtagningsprojektet. Provtagning och analys genomfördes av Campylobacter i färdiglagad kyckling, Listeria monocytogenes i smörgåspålägg, fläskprotein i sammansatta nötköttsprodukter som inte ska innehålla fläsk samt gluten i glutenfria livsmedel. Totalt deltog 24 kommuner i det gemensamma provtagningsprojektet. Av 482 analyserade prover överskreds gräns/riktvärdet i 16 fall. Den provtagning där flest provresultat avvek var analys av fläskprotein i sammansatta nötköttsprodukter.

Bakgrund och syfte

Under våren 2014 bildades nätverket SILK (Samverkan Inom Livsmedelskontrollen) inom ramen för MSL (Miljösamverkan Stockholms Län). I nätverket deltar chefer eller andra representanter med beslutsfattande mandat från kommuner i Stockholms län samt Nyköping. Syftet med nätverket är att tillsammans samverka för en bättre och samordnad livsmedelskontroll.

Under 2015 genomfördes den första omgången provtagningar utifrån en gemensam provtagningsplan vilket upprepades 2016 och 2017.

Syftet med en gemensam provtagningsplan är att ta fram aktuella provtagningsaktiviteter som kan genomföras i merparten av kommunerna i Stockholms län och Nyköping samt öka samarbetet mellan kommunerna. Provtagningsplanen kan underlätta för kommunerna att använda provtagning som kontrollmetod. En gemensam provtagningsplan ger kommunerna möjlighet att delta i flera provtagningsprojekt utan att kräva mycket tid för projektplanering.

Samarbete vid provtagning leder till att större mängd prover tas vilket ökar möjligheten till en riktad och ändamålsenlig kontroll. Provtagningsplanen ökar även samsynen mellan kommunerna då planen innehåller hjälpande instruktioner med vilka bedömningar som kan göras vid överskridande gräns/riktvärden. Planen bidrar förhoppningsvis till att livsmedelsföretagare upplever att Stockholms kommuner gör liknande kontroller och bedömningar.

Projektgrupp

En arbetsgrupp bestående av representanter från Huddinge kommun, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund (SMOHF), Sundbybergs stad, Stockholms stad och Solna stad arbetade under hösten 2016 fram förslag på provtagningsaktiviteter vilka beslutades av SILK.

Resultat

Campylobacter i färdiglagad kyckling

Syfte och metod

Syftet med provtagningen var att kontrollera om färdiglagade kycklingprodukter innehåller bakterien campylobacter. Inom projektet kontrolleras kyckling som livsmedelsverksamheten anser vara färdiglagad. Kontrollerna utfördes hos alla typer av verksamheter där det är relevant med provtagning, t.ex. butiker, restauranger, caféer, producenter, centralkök, skolor och förskolor. Provtagning skedde helst av en produkt som värmebehandlats i verksamheten inför servering eller försäljning, men även kycklingprodukter som var färdigförpackade i tidigare led ingick i provtagningsprojektet.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog i provtagningen var: Botkyrka, Danderyd, Ekerö, Huddinge, Järfälla, Lidingö, Miljökontoret Södra Roslagen, Nacka, Nyköping, Salem, Sigtuna, SMHOF, Sollentuna, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Södertälje, Upplands bro, Upplands Väsby, Vallentuna, Värmdö och Österåker.

Resultat

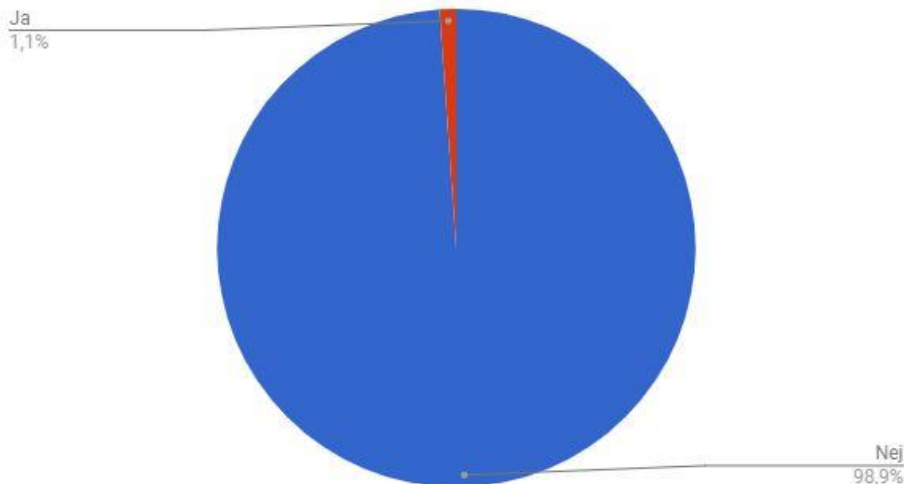
Målet för projektet var att 200 prover skulle analyseras för förekomst av campylobacter. Under projektperioden rapporterades totalt 181 provresultat in. Av dessa var 144 livsmedelsprover tagna i butik, 29 i restaurang/café samt fyra på förskolor och tre på skolor. Ett prov togs hos en producent.

Provtagning gjordes av olika kycklingprodukter, bland annat grillad kyckling (tillagad från rå kyckling i verksamheten), färdigförpackad stekt kyckling, färdiglagad salladskyckling samt färdiglagad shawarma (maträtt från mellanöstern som liknar kebab).

Överskridande gränsvärden

I två provtagna livsmedel påvisades campylobacter vid analys.

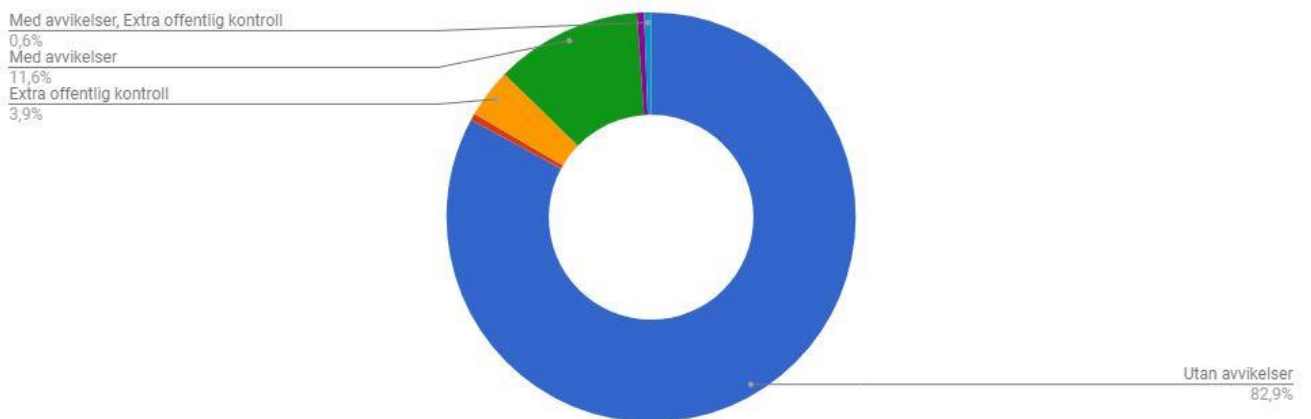
Antal för Påvisas campylobacter ?



Sanktionsbeslut

Vid de kontroller där provtagning ingick resulterade 22 av kontrollerna i bedömningen med avvikelser. I sju fall resulterade kontrollen i uppföljning i form av extra offentlig kontroll. Ett sanktionsbeslut fattades. Efter två kontroller skickades kontrollens resultat vidare till kontrollmyndigheten som har livsmedelsverksamheten som står för produktion av produkten.

Antal för Vad blev resultatet av kontrollen?



Diskussion

De inrapporterade resultaten visar att förekomst av campylobacter i färdiglagade kycklingprodukter endast har påvisats vid enstaka tillfällen. Av de två kontrollerna där campylobacter påvisades hade den ena tillagningen/värmebehandlingen skett i tidigare led och i det andra fallet i verksamheten. Vid kontrollbesöken framkom dock i vissa fall avvikelser som har betydelse för att förhindra sjukdomsfall med koppling till campylobacter. Avvikelserna hör t ex till kontrollområdena separering, rengöring, temperatur, personlig hygien och utbildning.

Listeria monocytogenes i smörgåspålägg

Syfte och metod

Syftet med provtagningen var att kontrollera om smörgåspålägg som serveras till en känslig konsumentgrupp innehåller förhöjda halter av *Listeria monocytogenes*.

Provtagningen genomfördes främst på förskolor, skolor, äldreboenden, sjukhus och vårdavdelningar. Inom projektet kontrollerades smörgåspålägg med känd risk för höga halter av *Listeria monocytogenes*, t.ex. vakuumpackade charkprodukter, delikatessostar, gravad och kallrökt lax.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog i provtagningen var: Botkyrka, Danderyd, Ekerö, Huddinge, Järfälla, Lidingö, Miljökontoret Södra Roslagen, Nacka, Norrtälje, Nykvarn, Nyköping, Salem, Sigtuna, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, Sollentuna, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Södertälje, Upplands- Bro, Upplands Väsby, Vallentuna, Värmdö och Österåker.

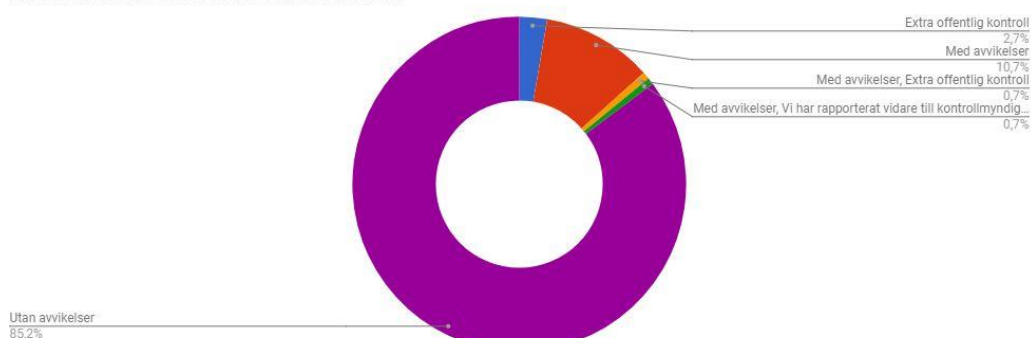
Resultat

Målet för projektet var att 200 prover skulle analyseras för förekomst av mer än 100 cfu *Listeria monocytogenes* per gram livsmedel. Under projektperioden rapporterades 148 provresultat in. Av dessa var 67 prover tagna på förskolor, 57 på äldreboenden och övriga var tagna i annan livsmedelsverksamhet. Av de 148 proverna var 134 prover på chark och övriga på fisk, ost och leverpastej.

Inga prover med överskridande gränsvärden

Av 148 inrapporterade analysresultaten var det inga livsmedelsprover som överskred gränsvärdet. I ett av proverna påvisades *Listeria* i 25 g produkt från öppnad förpackning, dock i väldigt låg halt. Vid omprov på obruten förpackning av samma batch påvisades ingen *Listeria*. Vid de kontrollbesöken där provtagningar ingick fick 11,5 % (17 fall) av kontrollerna bedömningen med avvikelser, 5 kontroller resulterade i extra offentlig kontroll och ett fall har rapporterats vidare till producenten i tidigare led.

Antal för Vad blev resultatet av kontrollen?



Diskussion

Inga prover överskred gränsvärden vilket är ett positivt provtagningsresultat. Trots godkända provresultat fick dock flera verksamheter avvikelser främst på grund av att det saknades rutiner för att säkerställa att produkten transporteras och förvaras vid en temperatur som inte främjar bakterietillväxt.

Fläskprotein i sammansatta nötköttsprodukter som inte ska innehålla fläsk.

Syfte och metod

Syftet med projektet var att kontrollera förekomst av eventuellt odeklarerat fläsk i sammansatta nötköttsprodukter. Inom projektet kontrolleras förpackade nötköttsprodukter som inte ska innehålla fläsk, t.ex. nötkorv, hamburgare, nötfärs, nötkebab och burkmat såsom corned beef. Provtagning skedde hos livsmedelsverksamheter som säljer förpackade nötköttsprodukter, t.ex. butiker, grossister, lager och importörer/införsel. Provtagning rekommenderades främst hos verksamheter som riktar sina nötprodukter mot konsumentgrupper som inte äter fläskkött, eftersom dessa konsumentgrupper kan avstå från fläsk på grund av religiösa skäl. Förekomst av odeklarerat fläskkött i sammansatta nötprodukter kan vara medvetet fusk för ekonomisk vinst, eller oavsiktlig kontamination på grund av brister i separering och rengöring.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog i provtagningen var: Botkyrka, Danderyd, Ekerö, Huddinge, Järfälla, Lidingö, Miljökontoret Södra Roslagen, Nacka, Norrtälje, Nykvarn, Nyköping, Salem, Sigtuna, SMHOF, Sollentuna, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Södertälje, Upplands bro, Upplands Väsby, Vallentuna, Värmdö och Österåker.

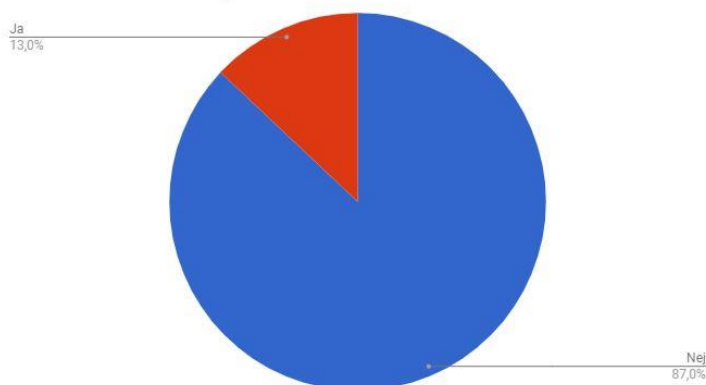
Resultat

Målet för projektet var att 81 prover skulle analyseras gällande förekomst av fläskprotein. Under projektperioden rapporterades 77 provresultat in. 76 livsmedelsprover togs i butik och ett prov togs hos en grossistverksamhet. Olika nötprodukter provtogs bland annat hamburgare, kebab, nötfärs, nötkorv, lammkorv, köttbullad och pulled beaf.

Överskridande gränsvärden

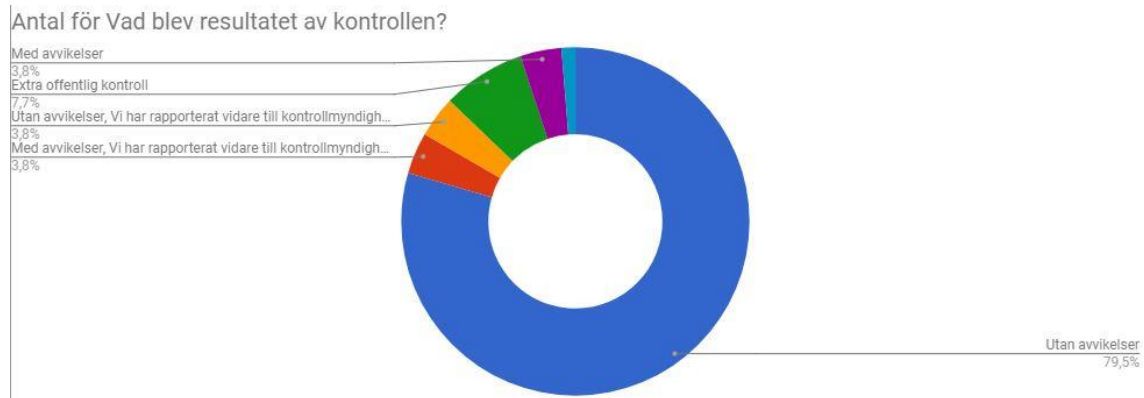
I 10st provtagna livsmedel påvisades fläskprotein vid analys.

Antal för Påvisas fläskprotein?



Sanktionsbeslut

Vid de kontroller där provtagning ingick resulterade sex av kontrollerna i bedömningen med avvikelser. I sex fall resulterade kontrollen i uppföljning i form av extra offentlig kontroll. Inga sanktionsbeslut fattades. Efter sju kontroller skickas kontrollens resultat vidare till kontrollmyndigheten som har livsmedelsverksamheten som står för produktion av produkten.



Diskussion

Vid inrapporterat resultat framkom att majoriteten av de produkter där fläskprotein påvisats innehöll det mindre än 0,1 % fläskprotein. Två produkter innehöll mellan 0,1-0,9 % respektive mer än 1 % fläsk. Att nötköttprodukterna innehöll odeklarerat fläskkött kan bero på medvetet fusk för ekonomisk vinst, eller oavsiktlig kontamination på grund av brister i separering och rengöring.

Vid vissa kontroller noterade inspektörer brister i journalföring och märkning av produkterna.

Kontaminering av gluten i glutenfria livsmedel

Syfte och metod

Syftet med projektet var att kontrollera om maträtter som presenteras som glutenfria innehöll överskridande halter av gluten. Provtagning genomfördes av oförpackad färdiglagad mat som presenterades som glutenfri, t.ex. specialkost.

Deltagande kommuner

De kommuner som deltog var: Botkyrka, Danderyd, Ekerö, Huddinge, Järfälla, Lidingö, Miljökontoret Södra Roslagen, Nacka, Nykvarn, Nyköping, Salem, Sigtuna, SMOHF, Sollentuna, Solna, Stockholm, Sundbyberg, Södertälje, Upplands bro, Upplands Väsby, Vallentuna, Värmdö och Österåker.

Resultat

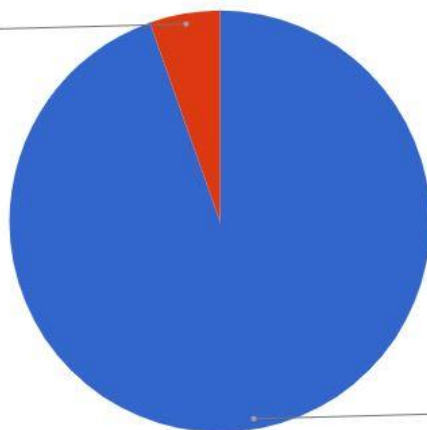
Målet var att 50 prover skulle analyseras med avseende på glutenhalt i glutenfria livsmedel. Under projektperioden rapporterades 73 provresultat in. Av dessa 73 prover togs 46 livsmedel hos skolor, sex hos förskolor, 12 hos restauranger och sex var tagna hos caféverksamheter och enstaka prover togs hos andra livsmedelsverksamheter.

Överskridande gränsvärden

Av de inrapporterade analysresultaten var det fyra livsmedelsprov som överskred gränsvärdet för gluten.

Antal för Överskreds gränsvärdet för gluteninnehåll (20 mg gluten per kg livsmedel)?

Ja
5,4%

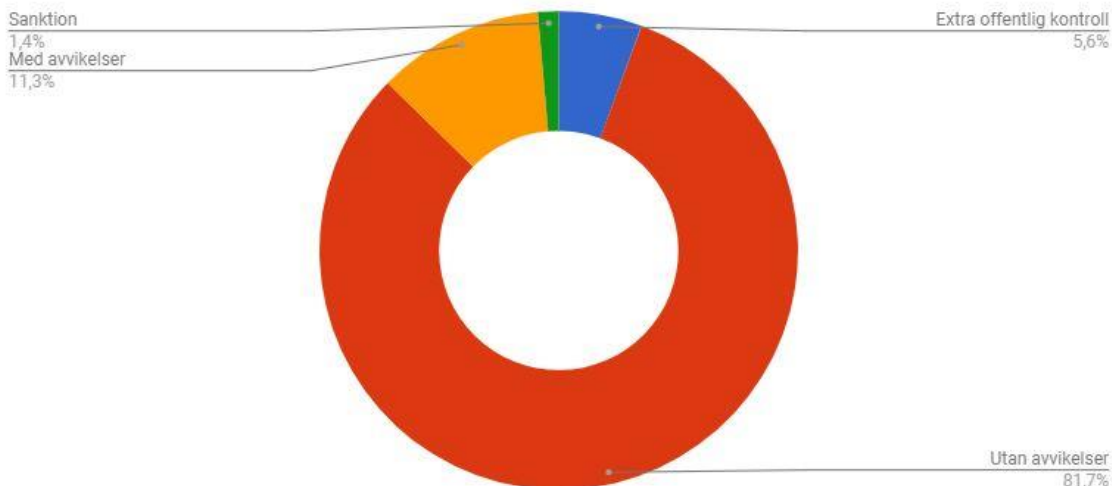


Nej
94,6%

Sanktionsbeslut

Vid de kontroller där verksamhetens rutiner för förvaring, hantering, beredning och servering av glutenfria mat även kontrollerades konstaterades bristande rutiner vid åtta kontroller. Extra offentlig kontroll krävdes efter fyra kontroller och ett sanktionsbeslut fattades.

Antal för Vad blev resultatet av kontrollen?



Diskussion

Liknande provtagningsaktivitet genomfördes även under år 2016. Då rapporterades 123 provresultat in, varav sex livsmedelsprov överskred gränsvärdet för gluten. Extra offentlig kontroll krävdes efter åtta kontroller och två sanktionsbeslut fattades.

Det är viktigt att ha i åtanke att provtagning görs som stickprovskontroll vid ett specifikt tillfälle så resultatet kan variera vid annat matlagningstillfälle. Det är därför viktigt att livsmedelsverksamheten har fungerande rutiner för specialkost.