

Provtagning för Samverkan inom livsmedelskontrollen i Stockholmsregionen 2018

Rapporten godkändes 2019-05-14 av Miljösamverkan Stockholms Läns miljöchefsgrupp.

Rapporten är sammanställd av Lovise Muhrbeck, Jytte Press, Kaarin Lindberg och Samar Kamar.

Vid frågor gällande projektrapporten kontakta:

Lovise Muhrbeck	lovise.muhrbeck@nykoping.se	tel 0155- 24 83 33
Jytte Press	jytte.press@sodertalje.se	tel 08- 532 065 46
Kaarin Lindberg	kaarin.Lindberg@sundbyberg.se	tel 08-706 88 44
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

I nätverket SILK (Samverkan Inom LivsmedelsKontrollen) deltar chefer och 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 har upprepas sen dess. Mellan den 1 februari till 31 oktober 2018 togs 222 prover totalt i det gemensamma provtagningen. Provtagning och analys genomfördes av synefrin i kombination med koffein i prestationshöjande- och fettförbränningsprodukter, mjölk och/eller hasselnöt i färdigförpackade bageri- & chokladprodukter samt halter av mikroorganismer i vatten från vattenautomater/ barpistoler. Totalt deltog 24 kommuner i den gemensamma provtagningen. Av 222 analyserade prover överskreds gräns/riktvärdet i 34 fall. Den provtagning där flest provresultat överskreds var analys av mikroorganismer i vatten från vattenautomater/ barpistoler.

Bakgrund och syfte

År 2014 bildades nätverket SILK (Samverkan Inom LivsmedelsKontrollen) inom ramen för MSL (Miljösamverkan Stockholms Län). I nätverket deltar chefer och 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 har upprepas sen dess.

Syftet med en gemensam provtagningsplan är att ta fram aktuella provtagningsaktiviteter som kan genomföras i merparten av kommunerna samt öka samarbetet mellan inspektörer. Provtagningsplanen underlättar för kommunerna att använda provtagning som kontrollmetod. En gemensam provtagningsplan ger möjlighet att delta i flera provtagningsprojekt utan att kräva mycket tid för projektplanering för respektive kommun. Samarbete vid provtagning leder till att större mängd prover tas vilket ökar möjligheten till en riktad och ändamålsenlig kontroll.

Resultat

Synefrin i kombination med koffein i prestationshöjande- och fettförbränningsprodukter

Syfte och metod

Syftet med aktiviteten var att kontrollera förekomst av synefrin i kombination med koffein i prestationshöjande- och fettförbränningsprodukter. Synefrin har kardiovaskulär påverkan och höga halter av ämnet kan ge biverkningar såsom högt blodtryck och hjärtarytmi. I kombination med koffein ökar synefrinets kardiovaskulära påverkan. Synefrin kan både komma från citrus och vara syntetiskt framställt. Oftast anges synefrin i innehållsförteckningar, men det kan också deklarerars med andra namn, exempelvis det vetenskapliga (latinska) namnet för pomerans, *Citrus aurantium*. Synefrin kan även anges vid namn som "bitter orange" (pomerans). Det finns inget vetenskapligt underlag som visar att någon halt av synefrin i kombination med koffein kan anses säker, därför betraktas denna kombination som osäker oavsett ingående halt. Inom projektet kontrollerades prestationshöjande- och fettförbränningsprodukter som enligt ingrediensförteckningen innehåller synefrin men inte koffein alternativt koffein men inte synefrin. Produkterna togs från producenter och detaljhandeln. För att undvika dubbla provtagningar registrerades produktnamn och producent innan provtagning gjordes.

Resultat

Under projektperioden rapporterades totalt 23 provresultat från 10 olika kommuner. Ingen av proverna påvisade kombinationen av både synefrin och koffein. Majoriteten av produkterna, 20 stycken, hade innehåll av koffein. Endast en hade innehåll av synefrin.

Inga prover med överskridande gränsvärden/sanktionsbeslut

Ingen provtagen produkt visade sig innehålla synefrin i kombination med koffein. Inget sanktionsbeslut krävdes.

Diskussion

Provtagningarna visade ingen förekomst av synefrin och koffein tillsammans, och det hittades inga produkter som enligt märkningen innehöll båda dessa ämnen, vilket tyder på att producenterna tagit till sig av den information som finns om riskerna med att kombinera dessa ämnen.

Mjölk och/eller hasselnöt i färdigförpackade bageri- & chokladprodukter

Syfte och metod

Syftet med aktiviteten var att kontrollera om färdigförpackade bageri- och/eller chokladprodukter innehåller det allergiframkallande ämnet mjölk och/eller hasselnöt som ingrediens, trots att det inte framgår i produktens ingrediensförteckning. Enligt Livsmedelsverkets operativa mål 14 ska, senast den 31 december 2019, offentlig kontroll ha utförts hos verksamheter i tidigare led (tillverkare och importörer/mäklare/huvudkontor), som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladprodukter på marknaden och som utformar/översätter märkning samt märker/förpackar. Syftet med operativt mål 14 är att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt. Inom projektet kontrollerades färdigförpackade choklad- och/eller bageriprodukter.

Resultat

Under projektperioden rapporterades 65 provresultat in. Av dessa var 20 prover tagna hos importörer/huvudkontor, 18 i detaljhandeln, 17 i bageri och övriga var tagna i annan livsmedelsverksamhet såsom konditori och chokladtillverkare. Bland annat provtogs livsmedel såsom chokladboll, kladdkaka, chokladkaka, mazarin, kaka, bröd, biskvi. 55% av produkterna analyserades både med avseende på mjölkprotein och hasselnöt medans i 39% av fallen analyserades enbart hasselnöt och i 6% enbart mjölk.

Överskridande gränsvärden

Av 65 inrapporterade analysresultat var det 8 livsmedelsprover där allergen påvisades. Vid de kontrollbesök där provtagningar ingick resulterade 20 kontroller i extra offentlig kontroll. Inget sanktionsbeslut fattades.

Diskussion

Av de kommentarer som framkom vid inrapportering av resultat framgick att vissa livsmedel hade bakas på smör utan att mjölk deklarerades i ingrediensförteckningen. Märkningen "spår av mjölk" hade inte deklarerats i produktens märkning vid överföring av märkningsuppgifter. Vissa kontroller resulterade i extra offentlig kontroll på grund av att produkterna var märkta med fel i ingrediensförteckningen, exempelvis var allerga ingredienser inte framhävda. Det var svårt att hitta relevanta produkter att provta eftersom det i märkningen kunde framgå information om att produkten "kan innehålla spår av" aktuell allergen.

Förhöjda halter av mikroorganismer i vatten från vattenautomater/ barpistoler

Syfte och metod

Syftet med aktiviteten var att kontrollera den mikrobiologiska kvaliteten på vatten som serveras till kunder från företagets egna installationer av vattenautomater och barpistoler. Provtagningen gjordes för att verifiera att rengörings rutinerna för dessa installationer fungerar tillfredsställande. Proverna togs från restauranger, barer, caféer och skolor. I samband med provtagning togs även referensprov från en vanlig vattenkran hos verksamheterna.

Resultat

Under projektperioden rapporterades 134 provresultat in. Proverna togs hos restaurang, pub eller skola. 100 prover togs från vattenautomat och 34 prover togs från barpistol. I 72 verksamheter var det verksamhetsutövaren själv som ansvarar för rengöringen av systemen medans 41 verksamheter hade någon dryckesleverantör ansvaret för rengöringen. I 21 av verksamheterna har man angett delat ansvar.

Hos 87 av verksamheterna rengjordes automaterna varje månad, 33 st rengjorde med ett intervall mellan 1-6 månader och 14 st hade lägre frekvens än 6 månader mellan varje rengöring.

Provsvår som tyder på bristfällig rengöring

E.coli påvisades i 9 prover från automater, och 1 från barpistol. Koliforma påvisades i 24 prover från automat, och 9 från barpistol. Av proverna med påvisad koliforma hade 17 prover halter över 10 cfu/100 ml. Totalt hade 80 av proverna tillväxt av antingen odlingsbara mikroorganismer >100 cfu/ ml eller långsamväxande >5000 cfu/ml. Resultatet visar att 20 % av proverna bedöms innebära risk för konsumentens hälsa.

Sanktionsbeslut

Hos 10 av verksamheterna blev påföljden sanktion/förbud att använda automaten.

Diskussion

Dricksvattenföreskrifterna är inte tillämpningsbara för vatteninstallationer därför ställdes krav på rengöring istället för på vattenkvalité. Bedömningar har därför fått göras från fall till fall. För att underlätta bedömning och diskussionen med verksamheterna togs "referensprov". När allvarliga brister påvisades i prov från automaterna var oftast referens proverna tillfredsställande. Kvalitetsförsämring (odlingsbara mikroorganismer/ långsamväxande bakterier) har accepterats vid bedömning men indikationer på fekal förorening har bedömts kunna innebära risk för människors hälsa. Vid bristande resultat har olika åtgärder vidtagits exempelvis extra offentlig kontroll med provtagning, förbättring av rengöringsrutiner, egen provtagning från verksamheten och att verksamheten självmant valt att stänga av automaten.

Tillväxt av odlingsbara mikroorganismer/långsamväxande bakterier kan bero på bristande rengöring i kombination med stillastående vatten i maskinerna. Dock kunde man inte se ett något samband mellan provresultat, frekvens på rengöring och fördelning av rengörings ansvar.