

Provtagning för Samverkan inom livsmedelskontrollen i Stockholmsregionen 2020



Rapporten godkändes 2021-10-29 av Miljösamverkan Stockholms Läns styrgrupp.

Rapporten är sammanställd av Lena Palm, Susann Maijgren, Rebecca Ahlbin och Vanessa Boateng. Vid frågor gällande projektrapporten kontakta:

silkgrupp@silkprovtagning.se

Lena Palm, Järfälla	Tel 08-580 229 05
Susann Maijgren, SMOHF	Tel 08-606 55 40
Rebecca Ahlbin, Lidingö	Tel 08-731 31 74
Vanessa Boateng, Botkyrka	Tel 070-2034148

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

Sammanfattning

I nätverket SILK (Samverkan Inom Livsmedels Kontrollen) 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 upprepats sedan dess.

Mellan den 1 februari 2020 till 31 maj 2021 togs 132 prover totalt i den gemensamma provtagningen. Totalt deltog 15 kommuner.

Följande provtagning gjordes under 2020 och 2021 inom SILK:

- Färgämnen i produkter riktade till barn. Totalt togs 38 prov, varav 7 med avvikelse
- Mikrobiologisk provtagning av is från ismaskin. Totalt togs 94 prov, varav 18 med avvikelse och 13 med avvikelse samt uppföljning.

Provtagningen förlängdes till 31 maj 2021 p.g.a. rådande coronapandemi.

Bakgrund och syfte

År 2014 bildades nätverket SILK (Samverkan Inom Livsmedels Kontrollen), 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 och intressanta provtagningsaktiviteter som kan genomföras i merparten av kommunerna. Provtagningsplanen underlättar för kommunerna att använda provtagning som kontrollmetod, eftersom det annars kan vara svårt och tidskrävande för en inspektör att ensam utarbeta provtagningsplaner för aktuella och riskbaserade provtagningar. En gemensam provtagningsplan ger dessutom en kommun möjlighet att delta i flera provtagningsprojekt, utan att det kräver alltför 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. Fler prover innebär också bättre statistik och större möjligheter att dra slutsatser baserat på resultatet.

Resultat

Färgämnen i produkter riktade till barn.

Syfte och Bakgrund

Syftet med provtagningen var att kontrollera om godis, tuggummi och smaksatta drycker innehåller otillåtna syntetiska färgämnen och om tillåtna syntetiska färgämnen överskrider gränsvärde för tillåten mängd enligt förordning (EG) 1333/2008¹.

I samband med provtagningen kontrollerades även att eventuella färgämnen anges på ett korrekt sätt i produktens ingrediensförteckning, och att verksamheten kan uppvisa att spårbarhet för produkten finns.

Färgämnen kan delas in i tre huvudgrupper; naturligt förekommande, syntetiska och halvsyntetiska. Denna provtagning har begränsats till analys av syntetiska färgämnen. Azofärgämnen är en grupp syntetiska färgämnen som innehåller den kemiska gruppen azo. Vissa azofärgämnen kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, och en studie från Storbritannien pekar på att vissa azofärgämnen kan ge barn koncentrationssvårigheter .

Färgämnen ska vara deklarerade i ingrediensförteckningen. Det ska först anges med funktionsnamnet "Färgämne" följt av E-numret på varje färg och/eller namnet på varje färg. När vissa azofärgämnen ingår i en produkt ska färgernas E-nummer och/eller namn följas av texten: "Kan ha en negativ effekt på barns beteende och koncentration".

En tillsats får bara användas i den livsmedelskategori den blivit godkänd för. Alla tillsatser som är godkända att använda inom EU finns i förordningen¹ bilaga II del B. Hur en tillsats får användas regleras i samma bilaga, del E.

I förordningen står det att tillåten mängd kan anges antingen som maximihalt eller quantum satis. Quantum satis betyder att de ska användas i enlighet med god tillverkningssed och inte i större mängd än vad som är nödvändigt för att uppnå det önskade syftet och under förutsättning att konsumenterna inte vilseleds. Begreppet används i samband med tillsatser där intaget inte medför några hälsorisker vid normal användning.

Provtagningen utfördes hos butik, tillverkare, grossist, huvudkontor och matmäklare.

Resultat

Under projektperioden rapporterades 38 provresultat in.

21 prover togs i butik, 5 prover togs hos tillverkare, 6 prover togs hos grossist, 4 prover togs hos huvudkontor och 2 hos matmäklare.

Proverna fördelades på tre olika kategorier, godis, tuggummi och smaksatt dryck. 24 prover togs på godis, 12 prover togs på smaksatt dryck och 2 prover togs på tuggummi.

Inga av proverna innehöll några otillåtna färgämnen och de färgämnen som fanns med överskred inte sitt gränsvärde (om sådant fanns).

För en av produkterna (godis) så stämde dock inte analysresultatet med de färgämnen som angavs på förpackningen. På produkten fanns E122 och E110 deklarerat, men enligt analysen så fanns E122 och E102 i produkten.

Det var dock sex produkter som var felaktigt märkta, se tabell 1.

Tabell 1.

Typ av prov	Butik	Tillverkare	Grossist, HK, matmäklare	Bedömning	
				Avvikelse	Ingen avvikelse
Godis	15	3	6	4	20
Smaksatt dryck	6	2	4	2	10
Tuggummi	-	-	2	-	2

Avvikelser och åtgärder

För fyra av produkterna handlade det om att färgämnen inte angavs korrekt i ingrediensförteckningen (ska anges som "Färgämne" följt av namn och/eller E-nummer) och för fyra av produkterna saknades varningstexten för azofärgämnen. Två av de testade produkterna var felaktigt märkta med avseende på båda dessa faktorer. Övriga produkter hade bara ett av dessa märkningsfel.

Fem av de felaktigt märkta produkterna kom från olika butiker och den sjätte felaktigt märkta produkten kom från en grossist.

För fyra av de felaktigt märkta produkterna gavs en avvikelse och i ett av de fallen kontaktades även tillsynsmyndigheten i en annan kommun. För två av produkterna gavs ingen avvikelse, men tillsynsmyndigheten i en annan kommun kontaktades.

Diskussion

De bedömningar som gjorts för om inspektionen i sin helhet har lett till avvikelse eller inte, har gjorts på lite olika sätt i de kommuner som deltagit.

En del har gett avvikelse och i ett av dom fallen kontaktades även en annan tillsynsmyndighet. Andra har valt att inte ge en avvikelse, men kontaktat en annan tillsynsmyndighet.

Anledningen till att man inte ger en avvikelse vid felaktig märkning, torde vara att man anser att avvikelsen borde ges till det företag som utformar märkningen och man har istället valt att kontakta en annan myndighet för att de ska göra en relevant uppföljning/utredning.

Huvudsyftet med provtagningen var ju att kontrollera om produkter riktade till barn (godis, läsk, tuggummi) innehåller otillåtna färgämnen och/eller om de färgämnen som finns i produkten överskrider sitt gränsvärde. Av de 38 produkter som testades så hittades inga avvikelser i det avseendet.

Med tanke på den mängd produkter som finns i handeln inom dessa tre kategorier, så kanske man inte kan dra så stora slutsatser av de 38 analyser som har utförts inom projektet, men det indikerar att vi kan lita på att de produkter vi köper innehåller det som utlovas på förpackningen.

Att märkningen är felaktigt utformad är förvisso en brist, men av mindre allvarlig art än om felaktiga, eller förbjudna färgämnen skulle upptäckts. En felaktig märkning behöver inte indikera fusk, utan är snarare en brist på kunskap om de regler som gäller för märkning av olika produkter. När det gäller märkning finns otroligt många och komplicerade lagstiftningar att förhålla sig till. Vi tror att de felaktigheter som hittats i projektet snarare beror på bristande kunskap än på ett medvetet försök att fuska med märkningen.

Sammanfattningsvis indikerar resultatet att vi kan lita på att de färgämnen som finns i olika färgglada produkter ute på marknaden är av godkänd sort och förekommer i godkänd halt, även om märkningen ibland uppvisar mindre brister.

Förhöjda halter mikroorganismer i is från ismaskiner.

Bakgrund och syfte

Syftet med provtagningen var att kontrollera den mikrobiologiska kvaliteten på is från ismaskiner och att uppmärksamma verksamheten om vikten av god kvalitet på is som används till livsmedel.

I samband med provtagningen kontrollerades även verksamhetens hantering och rengöringsrutiner för ismaskinen.

Projektet inriktade sig på mikrobiologisk provtagning av is. Provtagningen utfördes för att kontrollera att de rengöringsrutiner som finns för ismaskinerna fungerar som de ska. Provtagningen utfördes hos verksamheter som erbjuder is till kunder, exempelvis restauranger, caféer och barer. Det var även möjligt att utföra provtagning från ismaskiner hos verksamheter som använder is i direktkontakt med andra livsmedel än drycker, exempelvis is i fiskdiskar. Provtagningen utfördes både hos verksamheter med kommunalt vatten och verksamheter med egen brunn.

Hos verksamheter som hade egen brunn kunde man välja att i samband med provtagningen ta ett jämförande dricksvattenprov enligt SLVFS 2001:30.

Resultat

Under projektperioden rapporterades 94 provresultat in. Projektgruppen hade föreslagit 200. Kommunerna fick möjlighet att ge svar för hur många provtagningar de preliminärt planerat, vilket var 119 provtagningar.

60 prover togs i restaurang, 5 prover togs i café, 4 prover togs i en bar, 24 prover togs i butik (ismaskin) varav 5 prover togs i fiskdisk i butiken. 1 provtagning utfördes även på en 853-anläggning där provtagning utfördes på ismaskin.

Det var endast en provtagning som utfördes på en verksamhet som har en egen brunn. Om provtagning utfördes hos verksamhet som har egen brunn hade man möjlighet att ta ett jämförande dricksvattenprov enligt SLVFS 2001:30. Resultatet för denna verksamhet blev godtagbart med anmärkning med anledning av odlingsbara och långsamväxande mikroorganismer och bedömdes vara utan avvikelse. Det framgick inte om ett jämförande dricksvattenprov hade tagits.

Avvikelser och åtgärder

Det var endast 6 prover av 94 utförda provtagningar som fick resultatet "otillfredsställande". De verksamheter som fick resultatet "otillfredsställande" fick en extra uppföljning. Det var endast tre kommuner som angett vad resultatet blev av den uppföljande kontrollen. En kommun lade saluförbud då resultatet var fortsatt "otillfredsställande" vid den första uppföljningen.

Vid andra uppföljningen visade provresultatet "tillfredsställande". Den andra kommunen har gjort uppföljande prover där resultatet har varit "godtagbar med anmärkning" och är fortsatt ett pågående arbete. Den tredje kommunen angav att verksamheten skickat in en ny provtagning och vidtagit åtgärden att byta plats på förvaringen av isskopan. Dock framgick det inte vad resultatet blev av den analysrapport som verksamheten skickade.

59 prover av 94 utförda provtagningar fick resultatet "Godtagbart med anmärkning". 35 av proverna med resultatet "Godtagbart med anmärkning" blev "utan avvikelse". 24 av proverna med resultatet "Godtagbart med anmärkning" blev "med avvikelse", varvid 8 prover resulterade i en extra uppföljning. Det var endast tre kommuner som angett vad resultatet blev vid uppföljningen. En kommun angav att resultatet blev "godtagbart med anmärkning" vid uppföljningen och är fortsatt ett pågående ärende. Den andra kommunen angav att vid första uppföljning var resultatet otillfredsställande och ett beslut om saluförbud fattades. Vid andra uppföljningen var resultatet "godtagbart med anmärkning" och är fortsatt ett pågående ärende. Den tredje kommunen angav att butiken tog omprov, men det framgår inte vilket resultat omprovet fick.

29 prover av 94 utförda provtagningar fick resultatet "Tillfredsställande" och blev därmed "utan avvikelse".

Tabell 1. Resultat på analysrapport

Resultat	Butik	Restaurang, Bar, Café	Annat (853-anläggning)
Tillfredsställande	10	18	1
Godtagbart med anmärkning	13	46	-
Otillfredsställande	1	5	-

Tabell 2. Bedömning utifrån resultat på analysrapport

Bedömning		
Avvikelse	Avvikelse med uppföljning	Ingen avvikelse
18	13 varvid 2 sanktioner	63

Diskussion

Bedömningar som utförts för att se över om inspektionen i sin helhet har lett till en avvikelser eller inte, har gjorts på olika sätt för de kommuner som deltagit i projektet.

Om man tittar på de 59 provtagningar som fick resultatet "Godtagbart med anmärkning" har kommunerna bedömt olika, det vill säga om resultat är "utan avvikelser" eller om det blir "med avvikelser" (med eller utan vidare åtgärd). De 35 provtagningar som bedömts med "utan avvikelser" med anledning av resultatet "godtagbart med anmärkning" kunde man se att flertalet provtagningar fick "godtagbart med anmärkning" på grund av odlingsbara och långsamväxande mikroorganismer.

De 24 provtagningar som fick "med avvikelser" (med eller utan vidare åtgärd från kommunen) som hade resultatet "godtagbart med anmärkning", var det endast tre kommuner som svarade att det var på grund av odlingsbara och långsamväxande mikroorganismer. Det är svårt att säga varför kommuner bedömt olika utifrån resultatet "godtagbart med anmärkning", men en teori kan vara att de som fått "utan avvikelser" hade goda rutiner kring hantering och rengöring medan de som fick med avvikelser inte hade goda rutiner kring hantering och rengöring och därmed har man funnit det motiverat att följa upp provtagningarna.

Det var endast 29 provtagningar som fick "tillfredsställande".

Syftet med provtagningen var att se över den mikrobiologiska kvalitén samt se över verksamhetens hantering och rengöringsrutiner. 36 verksamheter utförde egna provtagningar och 58 verksamheter utförde inte egna provtagningar. Ändå var det endast 12 av de 36 som utförde egna provtagningar som fick resultatet "tillfredsställande". Med tanke på att det endast var 30 prover av 94 provtagningar som fick "tillfredsställande" och att det var 36 verksamheter av 94 verksamheter som utförde egna provtagningar, kan man konstatera att verksamheternas rutiner kring hantering av is behöver förbättras.