

## **Bilaga 4, Livsmedelskontroll 2025, uppföljning av kontrollplanen**

Den planerade kontrollen för 2025 har kunnat utföras enligt plan. Under året har ca 8200 kontroller genomförts. Inkommande klagomål och misstänkta matförgiftningar har hanterats skyndsamt.

Flera samarbeten med andra myndigheter har genomförts under året, bl.a. krogkontroller med polis och socialförvaltningens tillståndsenhet, flera samarbeten med polisen (t.ex. AKC; Center mot arbetslivskriminalitet), kontroller med gränspolisen och arbetsplatsinspektioner. Utöver detta är livsmedelskontrollen delaktig i stadens arbete mot välfärdsbrottslighet, "Samordnad tillsyn", där staden gemensamt med andra myndigheter kraftsamlar mot brottslighet.

Under året har beredskapsplanen uppdaterats, inte minst med ett större fokus på allvarlig samhällsstörning, exempelvis pandemi, höjd beredskap eller krig.

Under året hanterades ett ovanligt utbrott av listeria i restaurangmiljö, där många personer insjuknade ovanligt snabbt och de insjuknade personerna inte ingick i de normala riskgrupperna för listeria. Ett nära samarbete inom förvaltningen och externt med Smittskydd Stockholm samt Livsmedelsverket medförde att utredningen kunde genomföras skyndsamt och att tydlig information kunde förmedlas till allmänheten.

## **Uppföljning av nämndmål**

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP). Målen för 2025 är:

***3.6.1 Konsumenterna i Stockholm har säkra livsmedel och blir inte vilseledda av felaktig märkning***

***3.6.2 Miljö- och hälsoskyddsnämnden arbetar brottsförebyggande genom att upptäcka och motverka livsmedelsbedrägerier och fusk***

Aktiviteter:

- Under 2025 kontrollera de anläggningar som enligt den operativa planen ska erhålla planerad kontroll och utföra cirka 7500 kontroller. Planerade kontroller inklusive kontroll av nya verksamheter samt uppföljande kontroller vid konstaterade avvikelser.
  - Antal utförda kontroller redovisas nedan.
- Handläggning av klagomål och misstänkt matförgiftning påbörjas senast

arbetsdagen efter inkommen anmälan.

- Handläggning av matförgiftningar och klagomål redovisas i tabellen nedan.
- Fortsätta arbetet i den särskilda grupp som arbetar med livsmedelsfusk. Gruppen fokuserar på inkomna tips om livsmedelfusk och uppsökande verksamhet för att komma åt de som inte står under förvaltningens vanliga kontroll.
  - Den planerade proaktiva kontrollen med fokus på livsmedelsfusk framskrider, inte minst genom fortsatt bevakning av ett tiotal anläggningar där fusk tidigare förekommit men även nya som tillkommit. Ett särskilt genomförande av samordnade kontroller av grossister, marknadsstånd och tidigare distributionsled avseende försäljning av svenska jordgubbar, där nämnden varit delaktig, i nära samverkan med Jordbruksverket, Livsmedelsverket och flertalet kommuner i Sverige.
  - Genomförande av gemensamma kontroller inom ramen för det stadsövergripande arbetet i *Samordnad tillsyn* fortsätter och flera insatser har genomförts. Bl.a. har tillsyn genomförts vid centrumanläggningar, restauranger, Årsta partihandelsområde samt stadens fokusområden tex Vårberg.
  - Samarbetet med polisen har utökats genom gemensamma insatser med AKC (myndighetssamverkan mot arbetslivskriminalitet). Särskilda insatser har genomförts med Gränspolisen utöver de inarbetade samordnade myndighetsgemensamma insatser i Järva som har pågått under många år.

**Antal kontroller**

Kontroller	Mål	Utfall
Planerade kontroller	5600	5400
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	400	850
Uppföljande kontroller	750	1400
Misstänkta matförgiftningar	100	62
Klagomål och information om avvikelser	400	260
Händelsestyrda och övrigt	200	200
Totalt	Ca 7500	8200

**Skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser**

Handläggning av klagomål och misstänkt matförgiftning påbörjas senast arbetsdagen efter inkommen anmälan genom att en första bedömning görs. Handläggning och besök på plats utförs beroende på ärendets allvarlighet och art. För misstänkt matförgiftning som bedöms vara ett utbrott genomförs inspektion normalt inom 2 arbetsdagar.

	Mål	Utfall
Misstänkta matförgiftningar handläggs senast följande dag	90 %	98 %
Klagomål handläggs senast följande dag	90 %	94 %

## Extern samverkan

Livsmedelskontrollen samverkar framför allt med andra myndigheter som bedriver livsmedelskontroll, men även med myndigheter/organisationer som verkar inom andra områden. En representant för livsmedelskontrollen i Stockholms stad fungerar som ordförande för SILK, Samverkan i livsmedelskontrollen i Stockholm, en del av Miljösamverkan i Stockholms län. På detta sätt kan vi bidra med kunskap och resurser för samordning och samsyn bland länets kontrollmyndigheter. Livsmedelskontrollen samverkar även internt inom miljöförvaltningen och andra delar av Stockholms stad, bl.a. inom ramen för *Samordnad tillsyn*, krogkontroller och näringslivsfrågor. Att samverka med andra är ett sätt för Livsmedelskontrollen i Stockholm att bidra till att stärka och utveckla den nationella livsmedelskontrollen.

Samverkansaktiviteter som genomförts under 2025.

<i>Samverkan</i>	<i>Syfte</i>	<i>Samarbete med</i>	<i>Status</i>
Länsgemensam provtagningsplan	Kontroll	SILK	Pågår
Stödgrupp för kött och chark och en stödgrupp för fisk	Utveckling/ kontroll	SLV och Göteborg	Pågår
Nätverk 853-anläggningar	Styrning/ kontroll	SLV	Pågår
SNOL (Sveriges Nätverk för Offentlig kontroll inom Livsmedelskedjan)	Utveckling/ likriktning	Nationellt (kommuner), SLV och SKL	Pågår
Storstadsnätverket	Styrning/ kontroll	Göteborg, Malmö, Uppsala och SLV	Pågår
Nationell huvudkontors-kontrollgrupp	Kontroll	SLV samordnar	Pågår
Nationell kosttillskottsgrupp	Kontroll	SLV samordnar	Pågår

## **Planerad kontroll av befintliga anläggningar**

### **Tillverkningsanläggningar**

SANTE F, som utför revisioner i EUs medlemsstater, har under 2023 utfört en revision i Sverige med fiskproduktion som fokus. Vid denna revision reviderades bland annat en anläggning i Stockholm. De sista avvikelserna från den revisionen har släckts under 2025 och revisionen är nu avslutad.

Under 2025 har förvaltningen har svarat på två enkäter från SANTE F, en gällande Histaminprovtagning i fisk och en om Livsmedelssäkerhetskultur. Detta är ett nytt arbetssätt för SANTE F att inhämta information.

Vidare har 853-gruppen (Livsmedelskontrollens arbetsgrupp som hanterar animalieanläggningar) genomfört ett studiebesök på gränskontrollen i Norvik i maj samt deltagit i ett samsynsutbyte med Livsmedelsverket.

Under året som gått har samtliga inspektörer som kontrollerar godkända anläggningar deltagit i utbildning och fått tillgång till TRACES TRAdE Control and Expert System (EU-kommissionens centrala, flerspråkiga digitala plattform för kontroll och certifiering av handel med djur, livsmedel, foder och växter).

### **Huvudkontor**

Det här året har flera seniora medlemmar i gruppen slutat och nya medlemmar har kommit in vilket medfört att tid och kraft har lagts på att ta tillvara på den kunskap som finns i gruppen och genomföra de revisioner som planerats. Av de planerade 135 revisionerna så genomfördes samtliga och ytterligare 17 händelsestyrda kontroller har utförts.

Huvudkontorsgruppens medlemmar har aktivt deltagit i den nationella huvudkontorsgruppen som Livsmedelsverket är sammankallande för. Den nationella huvudkontorsgruppen har haft tre digitala möten och ett fysiskt, då samsyn mellan landets större kommuner sker.

Fokus under året har varit spårbarhetskontroller av främst kött och köttprodukter. Vid revisionerna har dokumentation av inköp och försäljning granskats, men även ytterligare aspekter som bland annat spårbarhet vid RASFF, vid återkallelse och vid leverantörsbedömningar har varit aktuella för granskning.

Två analyser av äkthet på ris inom ett provtagningsprojekt i SILKs regi har genomförts och ett prov av färgämnen i saffran har analyserats, samtliga var utan avvikelse.

Under året har förvaltningen beslutat om ett samlat föreläggande mot huvudkontoret för en café-kedja riktat mot bolagets 20 caféer. Bristerna som konstaterades var av systemkaraktär kopplat till styrning och ledning. Det var första gången ett föreläggande kopplat till ett huvudkontors alla enheter skrivits. Beslutet överklagades och länsstyrelsen gav förvaltningen rätt. Företaget har satt in åtgärder och bristerna är nu åtgärdade.



### **Grossister och matmäklare**

Året har präglats av mycket samverkan. Grossistgruppen har deltagit i flera myndighetsgemensamma insatser under ledning av stadsledningskontoret. Fokus har legat på grossister i Årsta partihandelsområde. Samkontroller har också genomförts med Jordbruksverket på grönsaksgrossister. Gruppen har även deltagit i insatsen riktad mot jordgubbsförsäljare som organiserades av avdelningens fuskgrupp.

Majoriteten av de planerade grossistkontrollerna har utförts under året. Utöver de planerade kontrollerna har ett 40-tal verksamheter avregistrerats och ett 30-tal nya tillkommit. Mycket tid har åtgått till att följa upp konstaterade brister hos ett mindre antal verksamheter.

Vad gäller matmäklarna har de planerade kontrollerna i huvudsak genomförts enligt kontrollplanen. Utöver det har 60 st nyregistrerade verksamheter kontrollerats och 50 st avregistrerats. I förvaltningens register över livsmedelsverksamheter finns många små matmäklarföretag som ännu inte släpper ut livsmedel på marknaden eller som periodvis släpper ut livsmedel på marknaden. Dessa ska enligt livsmedelsverket vara registrerade, men någon kontroll kan inte genomföras när det inte finns några produkter att kontrollera. Kravet på registrering av dessa små verksamheter medför både administrativa och handläggningssmässiga utmaningar för förvaltningen. Under året har matmäklargruppen därför arbetat med att hitta en metod för att hantera dessa. Metoden utvärderas under nästa år.

### **Dricksvatten**

Under året planerades tre kontroller av SVOA; två revisioner och en inspektion av en dricksvattenreservoar. Utöver det har fokus även i år varit säkerhetsfrågorna det vill säga hur verksamheten kan förebygga och avhjälpa skadeverkningar till följd av sabotage eller annan skadegörelse som kan påverka kvaliteten på dricksvatten. Utöver SVOA har dricksvattenanläggningen på Hässelby golf fått planerad kontroll och fyra nyregistrerade verksamheter kontrollerats. Dricksvattengruppen har deltagit i MSL:s samverkan för dricksvattenfrågor och även utvärderat behovet av samverkan mellan kommuner som får leverans av dricksvatten från SVOA.

Gruppen har även genomfört en scenarioövning med fokus på medieträning.

### **Kosttillskott och hälsokost**

Fokus har under året främst varit på medicinska påståenden, otillåtna substanser/ingredienser, osäkra livsmedel och nya livsmedel. Revision har genomförts på huvudkontor för kosttillskott – kontrollområden som legat i fokus har varit: spårbarhet, återkallelse, incidentrapportering, egen provtagning, hur säkerställer de att mängd av ämnen stämmer i egna märkesvaror, samt hur säkerställer de rätt ingredienser i egna märkesvaror.

Ett antal saluförbud har lagts på verksamheter som har medicinska påståenden på sina hemsidor. Kontrollen av ashwagandha är fortsatt, som bedöms vara ett osäkert livsmedel, hos huvudkontor som släpper ut kosttillskott i egna varumärken på marknaden. Flertalet saluförbud har lagts på huvudkontor som släpper ut ashwagandha på marknaden då de



inte kan visa att deras produkt är säker, vilket har genererat överklagande och yttrande till Länsstyrelse och Förvaltningsrätt.

Provtagning har genomförts på fisk- och algolja gällande deklarerad halt för omega-3 samt hälsopåståenden för DHA och EPA. 15 prover köptes in och samtliga innehöll de mängder de utlovade enligt märkning på produkt och inom felmarginaler. Vissa avvikelser gällande hälsopåståenden för DHA och EPA samt Omega-3.

## Kontroll av nyregistrerade anläggningar

	<i>Plan</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal nyregistrerade anläggningar</i>	1000	1156
<i>Antal kontroller</i>	900	850

Målet är att kontrollera nya livsmedelsanläggningar inom två månader efter att verksamheten startat.

## Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

	<i>Förväntat utfall</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal uppföljande kontroller</i>	1500	1397

Att följa upp att avvikelser blir åtgärdade är helt avgörande för en myndighet som bedriver livsmedelskontroll. Förvaltningen följer Livsmedelsverkets kontrollprocess för att säkerställa att hanteringen av avvikelser blir likvärdig med andra kontrollmyndigheter. Alla sanktioner rapporteras till nämnden regelbundet.

## Kontroll och handläggning i utredningsärenden

Utredningsärenden är händelsestyrda och därför beroende av omvärlden, men tillgängligheten för kontakt med livsmedelskontrollen är också av betydelse för hur många ärenden som kommer in.

### Misstänkta matförgiftningar

	<i>Förväntat /mål</i>	<i>Utfall</i>
<i>Antal inkomna ärenden</i>	1000	1614
<i>Antal ärenden där utredning startats</i>	200	175
<i>Antal kontroller</i>	100	62

Utredning startas när tillräcklig information finns, samt att det räknas som ett utbrott dvs att två eller fler anmält att de blivit sjuka.



Under året hanterades ett ovanligt utbrott av *Listeria* i restaurangmiljö. Tidigare utbrott av *Listeria* i restaurang är okänd, många personer insjuknade ovanligt snabbt och insjuknade personer ingår inte i de normala riskgrupperna för *Listeria*.

Utredningen inklusive det mediala tryck som uppstod tog mycket resurser i anspråk, framförallt arbetstid och kostnader för handläggning samt provtagning. Den mycket omfattade provtagningen bedöms ha gett viktig kunskap om smittspridningen. Ett nära samarbete inom förvaltningen och externt med Smittskydd Stockholm samt Livsmedelsverket har medfört att utredningen fungerat på ett bra sätt bland annat avseende utgående information. Berörda verksamhetsutövare har också samarbetat på ett sätt som har underlättat utredningen. En lärdom är att snabbare sätta samman en utredningsgrupp i enlighet med vår beredskapsplan och att knyta avdelningens funktion "Arkiv & registratur" till utredningsgruppen.

### Klagomål och information om avvikelser

	Förväntat/ mål	Utfall
<i>Antal inkomna ärenden</i>	1000	1284
<i>Antal ärenden där utredning startats</i>	400	480

Antalet ärenden rörande utredning av information om avvikelser fortsätter öka. I de fall som utredning av klagomålet inte startas följs uppgifternas som inkommit normalt upp i ordinarie kontroll eller i ett annat pågående kontrollärende.

### RASFF

	Förväntat	Utfall
<i>Antal ärenden</i>	200	150

RASFF är namnet på ett system för att vidarebefordra och skapa larm om osäkra livsmedel mellan myndigheter i Sverige och kontrollmyndigheter inom EU. Systemet är numera webb-baserat.

## Uppföljning och utvärdering av kontrollen

### Internrevisioner och revisionsutbyte

För uppföljning av verksamhetens kvalitet har avdelningen en kvalitetssäkringsgrupp som löpande arbetar med att säkerställa att rutiner för arbetet finns, är kända av alla medarbetare och följs i det dagliga arbetet. Kvalitetssäkringsgruppen genomför internrevisioner varje år, både av den egna verksamheten och i utbyte med andra myndigheter.

Under 2025 har granskning utförts med fokus på rutiner för hantering av misstänkt matförgiftning. Granskningen konstaterade att förvaltningen bedöms hantera matförgiftningsärenden i enlighet med gällande lagstiftning.