



Foto: Colourbox

# Kontroll i Malmö av de svenska salmonellagarantierna vid införsel av kött från nöt, gris och fjäderfä från andra EU-länder 2015

Antagen av miljönämnden 2015-03-24

---

Rapportnr 5/2015  
ISSN 1400-4690

## Rapporter (ISSN 1400-4690) utgivna fr.o.m. 2009:

- 01/2009 Livsmedelskontroll på större livsmedelsverksamheter i Malmö hösten 2008
- 02/2009 Livsmedelskontroll av julbord i Malmö 2008
- 03/2009 Livsmedelskontroll av kommunala särskilda boenden i Malmö 2008
- 04/2009 Luftkvaliteten i Malmö 2008
- 05/2009 Livsmedelskontroll under julmarknaden i Malmö 2008
- 06/2009 Livsmedelskontroll på restauranger m fl i Malmö 2008
- 07/2009 Livsmedelskontroll på icke-kommunala förskolor i Malmö hösten 2008
- 08/2009 Livsmedelskontroll på restauranger m fl i riskklass 3A i Malmö 2008
- 09/2009 Livsmedelskontroll under Malmöfestivalen 2009
- 10/2009 Uppföljning av luftföroreningsmätningar vid Nobeltorget 2008/2009
- 11/2009 Uppföljning av luftföroreningsmätning vid Mariedalsvägen 2009
- 12/2009 Märkningsprojekt i riskklass 5 B omfattande butiker och grossister våren 2009
- 01/2010 Livsmedelskontroll av julbord i Malmö 2009
- 02/2010 Livsmedelskontroll på kommunala förskolor i riskklass 3B och 4B
- 03/2010 Luftkvaliteten i Malmö 2009
- 04/2010 Livsmedelskontroll av kosttillskott i hälsokostbutiker samt hos matmäklare
- 05/2010 Livsmedelskontroll av butiker med förpackade varor samt grossister i riskklass 5B
- 06/2010 Livsmedelskontroll under Malmöfestivalen 2010
- 07/2010 Livsmedelskontroll av livsmedelsverksamheter i riskklass 3A 2010
- 01/2011 Kunskapen om Reach hos nedströmsanvändare av kemikalier
- 02/2011 Uppföljning av luftföroreningsmätning vid Amiralsgatan 2009/2010
- 03/2011 Luftkvaliteten i Malmö 2010
- 04/2011 Livsmedelskontroll av äldreboenden i Malmö våren 2011
- 05/2011 Kemikalier i byggvaror – tillsyn hos återförsäljare
- 06/2011 Kemikalier i varor – tillsyn hos sko- och möbelhandel
- 07/2011 Kontroll av allergikost för skolor och förskolor i Malmö 2011
- 08/2011 Livsmedelskontroll under Malmöfestivalen 2011
- 09/2011 Kemikalier i golv - tillsyn hos återförsäljare
- 10/2011 Riktad tillsyn mot fläktar o kompressorer (buller)
- 01/2012 Sammanställning rörande utsläpp av fossil koldioxid, energianvändning m.m. från Malmö stads verksamheter
- 02/2012 Kemikalier i möbler – tillsyn hos möbelhandel
- 03/2012 Kunskapen om Reach hos nedströmsanvändare av kemikalier
- 04/2012 Luftkvaliteten i Malmö 2011
- 05/2012 Kartläggning av omgivningsbuller - Malmö stad
- 06/2012 Livsmedelskontroll under malmöfestivalen 2012
- 07/2012 Kemikalier i leksaker - tillsyn av detaljhandeln
- 08/2012 Uppföljning av luftföroreningsmätning vid Värnhemstorget 2010/2012
- 09/2012 Livsmedelskontroll på bagerier och konditorier i Malmö 2012
- 01/2013 Livsmedelskontroll på julbord i Malmö 2012
- 02/2013 Metaller i smycken, Tillsynsprojekt i samarbete mellan Göteborg, Malmö och Stockholm
- 03/2013 Livsmedelskontroll av storhushåll i Malmö 2012
- 04/2013 Luftkvaliteten i Malmö 2012
- 05/2013 Luftföroreningsmätning vid Rådmanngatan 2012
- 06/2013 Livsmedelskontroll av kosttillskott 2012
- 07/2013 Kvävedioxidhalter utomhus vid förskolor och skolor i Malmö
- 08/2013 Tillsyn av bilverkstäder i Malmö 2012
- 09/2013 Livsmedelskontroll under Malmöfestivalen 2013
- 10/2013 Kemikalier i ytterkläder - Tillsynsprojekt i samarbete mellan Göteborg, Malmö och Stockholm
- 11/2013 Livsmedelskontroll av skolor, förskolor samt vård- och omsorgsverksamheter i Malmö 2013
- 12/2013 Livsmedelskontroll av storhushåll i Malmö 2013
- 13/2013 Luftkvalitetsmätningar vid Klagshamnsvägen i Bunkeflo 2013
- 14/2013 Livsmedelskontroll av redlighet/märkning och spårbarhet i Malmö våren 2013
- 01/2014 Varor i Lågprissegmentet; Tillsyn över detaljhandeln
- 02/2014 PVC-produkter; Tillsyn över detaljhandeln
- 03/2014 Luften i Malmö 2013
- 04/2014 Tillsyn på tandvårdskliniker i Malmö 2013
- 05/2014 Hantering och märkning av egenproducerade maträtter i livsmedelsbutiker i Malmö 2014
- 06/2014 Kemikalier i arbets- och profilkärl - tillsyn över detaljhandeln
- 07/2014 Mätning av tungmetaller och polycykliska aromatiska kolväten i utomhusluft 2013
- 08/2014 Livsmedelskontroll i mottagningskök i förskolor, äldreboenden mm i Malmö 2014
- 09/2014 Kemikalier i skor och leksaker - tillsyn över detaljhandeln
- 10/2014 Kväveoxidhalter utomhus på 27 platser i Malmö
- 11/2014 Redlighetskontroll av restauranger i Malmö 2014
- 01/2015 Rapport om kontroll av specialkosthantering på skolor och förskolor i Malmö 2014
- 02/2015 Rapport om detaljhandels kunskaper om kemikalier i varor- fokus vardagsrummet
- 03/2015 Luftkvalitetsmätning Södervärn 2013-2014
- 04/2015 Luften i Malmö 2014
- 05/2015 Kontroll i Malmö av de svenska salmonellagarantierna vid införsel av kött från nöt, gris och fjäderfä från andra EU-länder 2015

Rapporterna kan beställas från Miljöförvaltningen, 205 80 Malmö, telefon 040-34 10 00 (vx eller laddas ner: malmo.se

# Rapport om kontroll i Malmö av de svenska salmonellagarantierna vid införsel av kött från nöt och fjäderfä från andra EU-länder 2015

## Sammanfattning

Enligt den svenska salmonellagarantin Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 som infördes vid Sveriges medlemskap i EU ansvarar avsändaren i annat EU-land för att färskt kött som förs in i Sverige har undersökts med avseende på salmonella. Det innebär att varje parti kött av nöt, fläsk eller fjäderfä, samt malet kött av dessa djurslag som förs in i Sverige från annat EU-land ska åtföljas av handelsdokument där det framgår att partiet undersökts avseende salmonella och att salmonella ej har påvisats.

Avsikten med miljöförvaltningens kontroll var att följa upp efterlevnaden av de svenska salmonellagarantierna vid införsel av färskt kött av nöt och fjäderfä avsedda för direkt konsumtion från andra EU-länder. Ett annat syfte var att öka kunskapen om befintliga regler hos företag samt kartlägga i vilken grad reglerna efterlevs idag och jämföra med resultat från tidigare genomförda projekt.

Miljöförvaltningen har mellan den 20 januari till den 9 februari 2015 kontrollerat 15 butiker som tog emot sändningar med kött av nöt- och fjäderfä som förs in från annat EU-land d.v.s. som är förste mottagare av importerat/infört kött.

De anmälda inspektionerna omfattade kontroll av dokument för 19 kött-sändningar som omfattas av de svenska salmonellagarantierna, dvs. färskt kött av nöt och fjäderfä samt granskning av företagens rutiner kring spårbarhet.

93 procent av de kontrollerade sändningarna åtföljdes av helt korrekta handelsdokument som krävs enligt Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005. Däremot saknades handelsdokument och laboratorieintyg eller analysresultat för sju procent av sändningarna. För sju procent av sändningarna saknades ett tydligt samband mellan handelsdokument och analysresultat, det vill säga det var i dessa fall omöjligt att veta om analysresultatet rörde det aktuella partiet.

Trots krav i lagstiftningen hade bara 80 procent av de kontrollerade mottagarföretagen rutiner för att granska salmonelladokumentation i sin egenkontroll. Det är dessutom anmärkningsvärt att tre företag (20 %) inte kunde granska och bedöma informationen, även om de tillhandahöll korrekta dokument.

Kontrollresultatet visar att det fortfarande finns brister i svenska mottagarföretags rutiner för granskning av handelsdokument och hantering av dokumentbrister. Det finns även ett behov av att förstärka information kring dokumentation relaterad till salmonellagarantierna hos företagen. Mottagarföretag bör därför utbildas på området.

Därför kommer miljöförvaltningen att vidare informera verksamheterna vid planerad kontroll och registrering av de nya startade företagen.

Miljöförvaltningen bedömer även att det är viktigt att följa upp i vilken utsträckning köttpartier som åtföljs av korrekta intyg eventuellt innehåller salmonella. Därför kommer miljöförvaltningen redan nästa år följa upp årets kontroller och komplettera det med provtagning och analys av köttsändningar med korrekt dokumentation.

## **Innehållsförteckning**

Sammanfattning.....	1
Inledning.....	4
Bakgrund.....	4
Syfte.....	5
Genomförande.....	5
Lagstiftning.....	6
Resultat.....	6
Slutsatser.....	7
Diskussion och förslag till fortsatta åtgärder.....	7

Denna rapport har sammanställts av livsmedelsinspektör Johann Selles.

## **Inledning**

Miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll utövar regelbundet risk- och erfarenhetsbaserad livsmedelskontroll av livsmedelsverksamheterna i Malmö. Fokus ligger på ett förebyggande, proaktivt arbetsätt i dialog med verksamhetsutövarna. Information och rådgivning har stort utrymme i denna dialog, vilket skapar förutsättningar för att bedriva väl fungerande verksamheter. Med information och tydlig kommunikation skapar vi även möjligheter för Malmöborna att göra medvetna och hållbara val över tid. Genom det förebyggande arbetet samt kontinuerlig kontroll och övervakning av verksamheterna driver vi på utvecklingen för den hållbara staden.

Grunden i livsmedelslagstiftningen är att den som vill tillhandahålla livsmedel på marknaden också ansvarar för att dessa livsmedel är säkra och rätt märkta. Det är alltså det företag eller den organisation som säljer mat som också ansvarar för att konsumenten får rätt information om maten och inte blir sjuk av den. Den offentliga kontrollen ska baseras på hur stora riskerna i verksamheten är. Kontrollen ska utföras regelbundet och antalet kontroller ska stå i proportion till riskerna i den verksamhet som kontrolleras. Hänsyn ska tas till företagets egen kontroll av sin verksamhet.

## **Bakgrund**

Infektion med salmonella kan överföras mellan djur och människa och är vanligt förekommande över hela världen. Symtomen hos människa är akuta buksmärter, diarré, illamående, feber och ibland kräkningar.

Sverige har idag ett väldigt lågt antal fall av infektion orsakat av salmonella. Som ett resultat av den salmonellakontroll vi har i Sverige i hela kedjan från jord till bord är inhemska livsmedel så gott som fria från salmonella och kontrollen av importerade livsmedel bidrar till att minska risken för konsumenten att bli smittad. Sverige och Finland fick vid EU-inträdet 1995 tilläggsgarantier avseende salmonella, som en följd av sitt långvariga arbete med förebyggande salmonellakontroll hos djur och i animaliska livsmedel. Garantierna innebär att Sverige och Finland har rätt att kräva provtagning avseende salmonella och intyg om negativt provsvar från avsändande företag vid införsel av färskt, inklusive malet, kött av nöt, gris eller fjäderfä från andra EU-länder.

Året 2012 utförde Livsmedelsverket med hjälp av tio Svenska kommuner (inklusive Malmö) ett riksprojekt med avsikt att följa upp efterlevnaden av de svenska salmonellagarantierna vid införsel av färskt, inklusive malet, kött av nöt, gris och fjäderfä samt hönsägg avsedda för direkt konsumtion från andra EU-länder. Resultatet visade att salmonellaintyg saknades för 5 % av sändningarna. Dessutom saknades för var tionde kontrollerad sändning ett tydligt samband

mellan handelsdokument och analysresultat. Det innebär att det inte framgått att provtagningen faktiskt har utförts på just den aktuella sändningen.

I Malmö finns många små företag som både har egen import samt tar emot sändningar med kött av nötk- och fjäderfä, som förs in från annat EU-land d.v.s. som är förste mottagare av importerat/infört kött. Därför har även dessa mindre företag omfattats av denna kontroll.

## **Syfte**

Syftet med denna kontroll var att kontrollera om företagen som är första mottagare av importerat/infört kött uppfyller de krav som finns när det gäller svenska salmonellagarantier samt att verifiera att de relevanta partierna har korrekta handelsdokument och salmonellaintyg. Ett annat syfte var att öka kunskapen om befintliga regler hos företag, kartlägga i vilken grad reglerna efterlevs idag samt jämföra med resultat från tidigare genomförda projekt.

Kontrollen kommer dessutom att höja kunskapen om lagstiftning och kontroll avseende de svenska salmonellagarantierna hos Malmös företag. Kontrollerna hjälper även miljöförvaltningen att bedöma om det proaktiva arbetet med information har haft någon effekt samt om det behövs ytterligare informationsinsatser.

## **Genomförande**

Miljöförvaltningen har mellan den 20 januari till den 9 februari 2015 kontrollerat 15 företag som är förste mottagare av importerat/infört kött.

Vid de anmälda besöken utförde inspektörerna kontroll av företagets rutiner kring spårbarhet samt av de sändningar som omfattas av de svenska salmonellagarantierna, dvs. färskt kött av nötk- och fjäderfä. Miljöförvaltningen kontrollerade även medföljande handelsdokument enligt Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005. Kontrollen utfördes utifrån den checklista som tillhandahölls (se bilaga 2: *Checklista för kontroll av salmonellagarantierna* samt bilaga 3: *Lathund för checklista*).

Om livsmedelsföretagare är leveransens första mottagare i Sverige innebär detta i praktiken att medföljande handelsdokument och analyscertifikat ska kontrolleras. Uppgifterna i dokumenten ska följa hänvisningar i Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005.

De sändningar som omfattas av garantierna ska analyseras i enlighet med de metoder som fastställs i bilaga I-III i Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 och ska åtföljas av ett handelsdokument/intyg enligt bilaga IV-V. Provtagning kan dessutom inte ersättas med livsmedelsföretags- eller offentlig provtagning i Sverige. Att handelsdokument undertecknas förutsätts av att analysresultat ej påvisar förekommande av salmonella.

Handelsdokumentet utfärdas i tre exemplar. Originalen medföljer sändningen till mottagaren medan producenten och transportföretaget behåller varsin kopia. Livsmedelsföretagen är skyldiga att spara handelsdokumentet och salmonellaintyget minst två år och ska anmäla felaktigheter eller förekommande av salmonella till sin kontrollmyndighet. Om kontrollmyndigheten är en kommun ska denna rapportera vidare fyndet till Livsmedelsverket.

Om det vid dokumentkontroll framkommer att salmonellaintyg som kan kopplas till handelsdokument saknas eller att den provtagning som skett i avsändarlandet inte utförts i enlighet med förordning (EG) nr 1688/2005 ska miljöförvaltningen enligt 10 § andra stycket LIVSFS 2005:22 låta den livsmedelsföretagare som fört in sändningen, eller dennes ombud, välja mellan att förstöra, återsända eller använda de animaliska livsmedlen för något annat ändamål. Om köttet ska destrueras ska det ske i enlighet med förordning (EG) 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel på de sändningar där salmonellagarantier saknas eller vid positiva provsvar.

## Lagstiftning

Livsmedelskontrollens mål är att konsumenterna får säkra livsmedel och att informationen om livsmedel är tillräcklig och enkel att förstå.

Det finns regler som alla som arbetar med livsmedel måste följa. Det gäller alla led i livsmedelskedjan – produktion, tillverkning, import, transport, försäljning och servering till konsumenten – och de gäller både stora och små verksamheter.

Offentlig kontroll innebär att en myndighet kontrollerar att verksamheten uppfyller lagstiftningens krav. Om en verksamhet inte uppfyller lagstiftningens krav ska myndigheten vidta de åtgärder som krävs för att företagaren ska rätta till bristen.

Följande lagstiftning har i huvudsak varit aktuella under denna kontroll:

- Förordning (EG) nr 178/2002 (EU:s livsmedelslag)
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll
- Livsmedelslagen (LIVSFS 2006:806)
- Livsmedelsförordningen (LIVSFS 2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrift om offentlig kontroll (LIVSFS 2005:21)
- Livsmedelsverkets föreskrift om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)
- Förordning (EG) nr 1688/2005 om salmonellagarantier vid införsel av kött från nöt, svin och fjäderfä samt ägg för konsumtion.

## Resultat

Detaljerade resultat redovisas i tabellen i bilaga 1: *Resultat av dokumentkontroll*.

Dokument tillhörande 19 sändningar från tre olika EU-länder (16 stycken från Danmark, 1 från Polen samt 2 från Holland) har kontrollerat hos 15 företag som agerade mottagare av garantivaror inom ramen för projektet. Av dessa 19 sändningar bestod 14 stycken av nötkött, 4 stycken av kyckling och 1 av fjäderfäkött.

Resultaten visar att 12 stycken (80 %) av de 15 kontrollerade företagen hade rutiner för granskning av salmonellaintyg i företagets egen kontroll och sparade dokumenten i minst 2 år.



Sändningarna åtföljdes i de allra flesta fall (93 %) av ett handelsdokument utformat enligt bilaga IV i förordning (EG) 1688/2005. Endast ett företag (7 %) saknade handelsdokument vid miljöförvaltningens kontroll. Samtliga företag som tillhandahöll rätt dokument hade korrekta och väl ifyllda obligatoriska uppgifter.

Majoriteten hade även laboratorieintyg eller analysresultat bifogat till handelsdokumentet (bilaga 1: *Resultat av dokumentkontroll*). Av dessa fanns det en tydlig koppling mellan handelsdokument och analysresultat hos 93 % av företagen.

I samtliga fall var analysmetoden korrekt enligt förordning (EG) nr 1688/2005.

Vad gäller det företag som saknade handelsdokument (import av kött från Holland) beslutade miljöförvaltningen vid kontrolltillfället om förbud mot utsläppande av livsmedel på marknaden. Företaget kunde två dagar efter första besöket vid en uppföljande kontroll presentera de dokument som saknades. Beslutet om förbud mot utsläppande upphävdes då.

## **Slutsatser**

Jämfört med projektresultatet från 2012 [1] som visade att det för var tionde kontrollerad sändning saknades ett tydligt samband mellan handelsdokument och analysresultat är det glädjande att miljöförvaltningens kontroll visar att endast ett företag (7 %) inte uppfyllde lagstiftningens krav på salmonellagarantier. Att samtliga företag som tillhandahöll de relevanta dokumenten hade korrekta och väl ifyllda obligatoriska uppgifter samt att handelsdokument utfärdats på basis av korrekt provtagning bedöms dessutom som mycket positivt.

Det är däremot anmärkningsvärt att tre företag (20 %) även om de tillhandahöll korrekta dokument inte kunde granska och tolka informationen. Detta innebär att dessa företag inte hade fungerande rutiner för granskning av salmonellaintyg i sin egenkontroll och kunde därför inte bedöma dokumentens eventuella brister.

[1] *Riksprojekt 2012, Uppföljning av de svenska salmonellagarantierna vid införsel av kött från nöt, gris och fjäderfä samt hönsägg från andra EU-länder.*

## **Diskussion och förslag till fortsatta åtgärder**

Kontrollresultatet bedöms som positivt men visar att det fortfarande finns behov av att förstärka information kring dokumentation relaterad till salmonellagarantierna hos företagen. För införsel av kött från annat EU-land krävs det att reglerna om salmonellagarantierna ska kännas till av det berörda företaget. Reglerna är komplicerade och mer detaljerade än tidigare. Detta innebär att företaget som tar mot kött-sändningar från andra EU-länder måste ha tillräcklig kunskap om reglerna gällande salmonellagarantierna. För små företag (livsmedelsbutiker) som ofta byter ägare kan det krävas ytterligare information om de särskilda reglerna. Därför anser miljöförvaltningen det nödvändigt att fortsättningsvist arbeta proaktivt med denna fråga. Miljöförvaltningen kommer vidare att informera verksamheterna vid kontroll och registrering av företagen.

Miljöförvaltningen bedömer även att det är viktigt att följa upp i vilken utsträckning köttpartier som åtföljs av korrekta intyg eventuellt innehåller salmonella. Därför kommer miljöförvaltningen

redan nästa år att följa upp årets kontroller och komplettera det med provtagning och analys av kött-sändningar med korrekt dokumentation.

### **Bilagor**

**Bilaga 1:** Resultat av dokumentkontroll

**Bilaga 2:** Checklista för kontroll av salmonellagarantierna

**Bilaga 3:** Lathund för checklista