

Professionell kontroll för konsumenternas och företagens bästa

Livsmedelskontroll – vårt uppdrag



**LIVSMEDELS
VERKET**

NATIONAL FOOD
AGENCY

Farliga tårtor och getost utan getmjölk

När du drar ut stolen för att sätta dig på lunchrestaurangen med dagens rätt eller när du står i butiken med en färskvara i handen och funderar på middagen ska du kunna lita på att allt gått rätt till i hela livsmedelskedjan.

FAKTA

Cirka 500 000 fall av matförgiftning och 400 000 allergiincidenter förekommer årligen enligt uppskattning av Livsmedelsverket.

Uppdraget livsmedelskontroll går ut på att skydda konsumenten så att maten är säker och att ingen blir lurad eller vilseledd. Farorna i maten och metoder för att vilseleda kunderna förändras över tid. Därför måste livsmedelskontrollen ständigt utvecklas.

Att fuska med livsmedel kan ge god förtjänst för oseriösa företagare. Det finns starka ekonomiska drivkrafter att exempelvis ange att det är nötkött du köper trots att förpackningen innehåller något billigare köttslag. Andra exempel på vilseledning kan vara att lansera en "getost" som innehåller ytterst lite getmjölk eller att ange att en korv som producerats utomlands är svensktillverkad.

Att kontrollera att maten vi äter är säker kan vara livsviktigt. Om någon länk i kontrollkedjan brister kan det få svåra följder. Det finns ett antal exempel på att förorenat dricksvatten eller ohygienisk hantering av livsmedel har orsakat sjukdomsutbrott. Ehec-smittade groddar, gift i konserverade oliver och virusmittade tårtor har till och med skördat liv under senare år.

EXEMPEL PÅ OREDLIGHET

- Fisk och rom som säljs med falsk beteckning, exempelvis lax och Kalix löjrom som ersatts med billigare produkter.
- Fisk och kött som innehåller en stor andel tillsatt vatten utan att detta deklarerar.
- Kött som ersätts med ett billigare djurslag, exempelvis häst säljs som nötkött, färgad fläskfilé säljs som oxfilé.

EXEMPEL PÅ "NYA" FAROR

EHEC

Variant av *E. coli* som kan ge plötsliga, starka magsmärtor följt av diarré som kan vara blodig.

Ett fåtal enheter av denna bakterie räcker för att orsaka sjukdom. Framför allt hos små barn kan det toxin som bakterien bildar leda till allvarlig njursvikt.

Första sjukdomsutbrottet orsakat av Ehec registrerades i USA 1982. Så sent som 1995 kom första utbrottet i Sverige, så Ehec är en relativt ny fara för oss.

Risklivsmedel är framför allt opastöriserad mjölk, men färsrätter som inte är genomstekta och bladgrönsaker som vattnats med förorenat vatten, har också orsakat utbrott.

CRYPTOSPORIDIUM

Encellig parasit som företrädesvis påträffas i förorenat dricksvatten.

Låga halter räcker för att orsaka sjukdom med symtomen vattning diarré och kräkningar som normalt går över efter 1-2 veckor; men som hos personer med nedsatt immunförsvar kan bli kronisk.

I ett stort utbrott i USA på 1990-talet insjuknade 400 000 personer här i Sverige blev 27 000 sjuka i Östersund 2010 och 20 000 i Skellefteå 2011.

Din kommun – en viktig länk i kontrollen

Säker mat för medborgarna är ett demokratiskt uppdrag med lång svensk tradition. I Sverige var vi tidiga med pastöriseringstvång för mjölk, eftersom folksjukdomen tuberkulos skulle bekämpas, liksom vi var med lagstiftning om besiktning av såväl levande djur som slaktkroppar.

År 2006 fick livsmedelskontrollen nya gemensamma EU-regler, som innebar en modernisering och internationalisering av uppdraget. De gemensamma reglerna gör det lättare att handla med livsmedel inom unionen genom att kraven är lika i alla medlemsstater.

I reglerna slås fast att det är livsmedelsföretagens ansvar och skyldighet att följa lagen så att maten är säker och myndigheterna har ansvar för att kontrollera att så sker.

Varje kommun har ansvar för livsmedelskontroll och en skyldighet att organisera en systematisk livsmedelskontroll. Det innebär att politikerna i den berörda nämnden ansvarar för att verksamheten planeras och utförs samt att livsmedelskontrollen följs upp så att kontrollen ger avsedd effekt. Små kommuner med begränsade resurser har möjlighet att i olika samarbetsformer lösa uppgiften tillsammans med sina grannkommuner.

Kontrollen som din kommun ansvarar för är en del i en helhet som idag omfattar kontroll i hela Sverige och EU.

Varje kommun ska kunna redovisa vilken kontroll som utförs och att arbetet följer den lagstiftning som säger att livsmedelsföretagen ska kontrolleras. Den svenska livsmedelskontrollen i sin helhet sammanfattas och återspeglas årligen till EU-kommissionen av Livsmedelsverket. Förutom inrapporteringen av vad som görs finns också ett system som innebär en granskning av att kontrollen i varje led fungerar. Länsstyrelserna tittar på vad kommunerna gör, Livsmedelsverket granskar att länsstyrelserna gör sitt arbete och EU-kommissionen kontrollerar att Sverige som nation har ett effektivt kontrollsystem på plats.



Sverige har i och med medlemskapet i EU en skyldighet att utföra kontroll av att lagstiftningen följs.

Den politiska nämndens huvudsakliga uppdrag när det gäller livsmedelskontroll är:

- ▶ Planering och finansiering
- ▶ Uppföljning och utveckling

Ett heltäckande kontrollsystem



Livsmedelsproduktionen börjar på bondgården. Fodret som djuren äter får inte innehålla ämnen som kan göra dem sjuka, spannmålet som skördas måste lagras på ett sätt så att inga mögelgifter bildas, mjölkhanteringen måste vara hygienisk redan från start. När sedan livsmedlen förädlas, förpackas och märks i industrier och tillagas i köken ska detta också ske på ett sätt som leder till att maten fortfarande är säker.



Längs vägen från jord till bord har olika myndigheter i Sverige kontrollansvar. Jordbruksverket kontrollerar foder och länsstyrelserna ansvarar för att kontrollera produktionen av råvaror (primärproduktionen). Livsmedelsverket svarar för kontroll i förädlingsledet, exempelvis på större livsmedelsindustrier och mejerier, besiktigar kött på slakterierna och utför gränskontroll av importerade animaliska livsmedel.

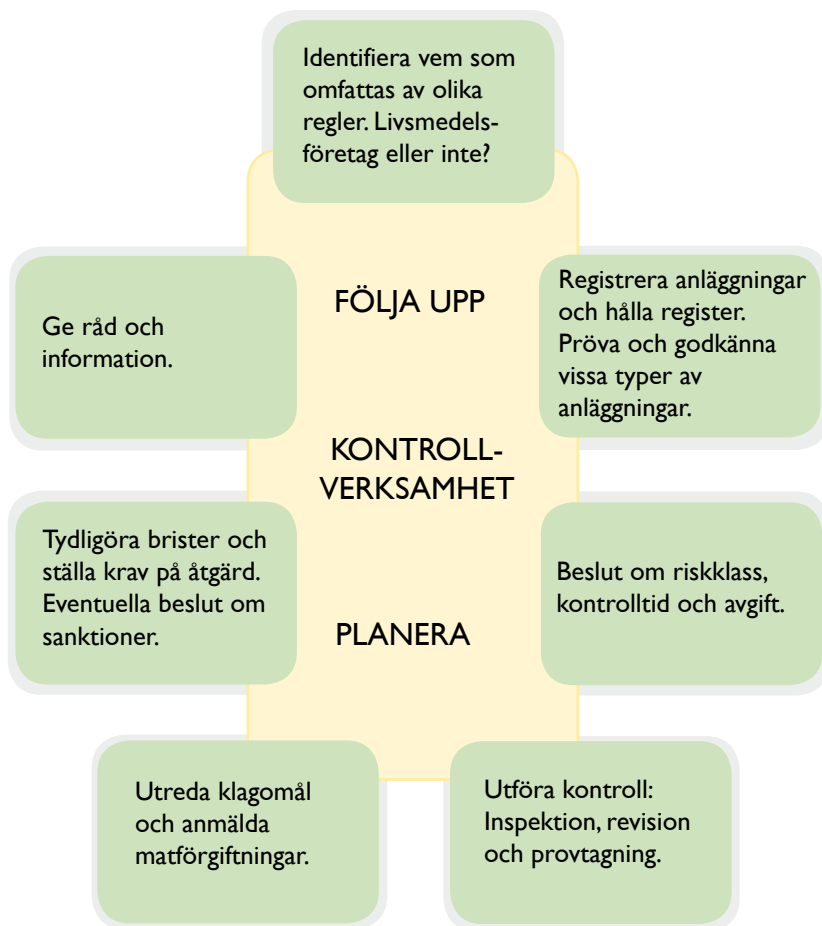
De allra flesta kontrollerna utförs av kommunerna. Livsmedelsföretagen som kommunerna ansvarar för kontrollen av kan vara allt från lilla kvarterskrogen till stora skolköket, från en liten jourbutik till grossisten, transportören och stormarknaden och tillverkaren av sylt. Även att dricksvattnet i kommunen produceras på ett säkert sätt kontrolleras.

Det är viktigt att alla ansvariga känner sin del i kedjan och utvecklar och utövar kontrollmetoder som ger effekt. Summan är ett heltäckande kontrollsystem från jord till bord.

Kontrollen ska vara riskbaserad – verksamheter med mest riskfylld verksamhet ska också kontrolleras mest. Det innebär att ett företag som exempelvis hanterar oförpackat, rått kött placeras i en riskklass som innebär fler kontrolltimmar än ett företag som bara hanterar förpackade produkter.



Myndighetens uppgifter och ansvar



Livsmedelskontroll är myndighetsutövning och innehåller flera olika arbetsuppgifter och en hel del beslut att fatta.

Figuren illustrerar en del av grunduppgifterna för myndigheten.



God kontroll – till nytta för företagen

Livsmedelslagstiftningen lägger ansvaret för matsäkerheten på livsmedelsföretagaren – inte på myndigheten och inspektören som kontrollerar. Att ingen konsument ska bli sjuk av maten eller känna sig lurad bör i varje seriöst livsmedelsföretag vara det väsentliga för att nå framgång. Kontrollmyndighetens uppdrag att kontrollera att lagen följs borde därmed inte stå i något motsatsförhållande till företagets egna intressen.

Det är viktigt för resultatet att inspektörerna för en fungerande dialog med företagen vid kontrollbesöken. Att ställa rätt frågor, få fram rätt information och vara tydlig i budskapet om vilka brister som upptäcks innebär att företagaren får ledning om hur verksamheten blir säker. Eller med andra ord – att hitta svaga punkter i verksamheten så att de blir tydliga och snabbt kan åtgärdas. Rätt fokusering på riskerna i verksamheten ger företagaren stöd i utvecklingsarbetet.

En myndighet måste samtidigt stå fri från intressekonflikter i kontrollsituationen. Ansvaret för att producera säkra livsmedel – som ligger hos företagaren – får aldrig föras över på kontrollmyndigheten. Därför är det viktigt att inspektören inte ger företaget allt för snäva råd. Inspektören kan ge förslag till lösningar, men vara tydlig med att det rör sig om exempel och att det kan finnas flera sätt att uppfylla kraven i lagstiftningen. Kontrollmyndigheterna måste, i sin strävan att uppnå säkerhet och redlighet i livsmedelshandlingen, behandla livsmedelsföretagen i landet på ett rättsäkert och likvärdigt sätt. Detta är viktigt inte minst ur ett konkurrensperspektiv.

När det är som bäst ställer inspektören både tydliga krav och agerar bollplank för att hjälpa till att uppnå avsedd effekt – säker mat och rätt information till konsumenten.



Fokus på risker – till nytta för konsumenten

Livsmedelslagstiftningen idag innehåller såväl detaljregler som målstyrda regler. Målstyrda regler innebär att det finns många vägar för att nå målet att maten ska vara säker.

Ett sådant mål kan vara att tillväxt av farliga bakterier i maten ska förhindras.

Men lagtexten talar inte om exakt hur det ska vara, exempelvis hur tillverkningsprocessen ska utformas eller hur varmt eller kallt det ska vara i lokalen.

Därför måste företagaren kunna bedöma hur ett livsmedel ska hanteras korrekt, exempelvis gällande hållbarhetstid, temperatur och förpackning för att uppfylla målet om att maten ska vara säker.

Till stöd för företagarna har olika branschorganisationer tagit fram branschriktlinjer som ger företagen förslag hur de ska arbeta för att leva upp till kraven. Det tjugotal riktlinjer som finns idag är granskade av Livsmedelsverket. Ett företag som följer branschriktlinjerna följer en etablerad standard och kan på så sätt visa att de tagit sitt ansvar.

Att det inom vissa områden saknas detaljregler, som talar om exakt hur det ska vara, kan ibland upplevas som frustrerande. Eftersom lagstiftningen delvis är flexibel och målstyrd innebär det att det inte längre finns en kontrollista som inspektören bara kan bocka av. Komplexa bedömningar utmanar kontrollpersonalen och ställer krav på faktakunskap.

I stället för att följa ett facit ställs nu större krav på kompetens och förståelse för hela processer för att avgöra om företagaren lever upp till kraven och målen i lagstiftningen.

Livsmedelsverket erbjuder stöd till kontrollen genom information på webben, vägledningar och handböcker om kontroll och genom att anordna kurser. Det finns också en möjlighet att kontakta oss och få svar på specifika frågor.

Kontrollfrågor på ett bageri/ konditori utifrån kända risker och erfarenheter

- Finns åtgärder för att förhindra att bakverken blir kontaminerade av sjuk/smittbärande personal?
- Finns möjligheter att tvätta händerna? Förstår personalen vikten av god handhygien?
- Förvaras kylvaror, som grädde, vaniljkräm och färdiga bakverk i rätt temperatur?
- Är produkterna korrekt märkta? Deklareras eventuella allergener?



Erfarenheter – matförgiftningar orsakade av bageri/konditori- produkter

- Virus i en tårta orsakade magsjuka hos 55 personer – en äldre dam avled av påfrestningen. Smittan kom från en konditor som hade sjuka barn hemma.
- Totalt 200 personer drabbades av magsjuka efter att ha ätit toscatårta, frukttårta, semlor eller bakelser från ett konditori i västra Sverige.
- En ung person avled av allergisk chock efter att ha ätit kaka som innehöll nötter som inte deklarerats i märkningen.

Risker i bageri/konditori

- *Norovirus* – virus som är extremt smittsamt Ett fåtal viruspartiklar räcker för att orsaka magsjuka. Bristande handhygien och smittbärare i köket utgör risksituationer.
- *Bacillus cereus* – kan finnas i exempelvis vaniljkräm, sporer överlever kokning. Vid stark tillväxt bildas ett toxin som ger magbesvär. Risksituationen är felaktig förvaring.
- *Staphylococcus aureus* – smittan sprids ofta via personalens händer. Bildar toxin som ger magbesvär. Risksituationen är felaktig förvaring och bristande handhygien.
- *Salmonella* – kan spridas av smittbärare i köket och vid bristande handhygien.
- *Allergener* – kända allergen som ägg, mjölk, spannmål och nötter används ofta vid bakning.

Stina – en glimt av



Butiken som Stina ska besöka är en stor livsmedelsbutik med omfattande hantering. Inför kontrollen förbereder sig Stina genom att läsa senaste kontrollrapporten och andra uppgifter som finns om butiken.

Den här gången är det dags att fokusera på bageriet och grillen/ varmköket. Särskilt om hanteringen är säker ur mikrobiologisk synpunkt och om märkning av allergener fungerar. Hon läser också på i vägledningar och kontrollhandbok för att få tips om vad som kan vara viktigt att uppmärksamma.



Stina kommer oanmäld till butiken, presenterar sig för innehavaren och berättar vad hon planerat att titta närmare på innan hon tar på sig skyddskläder och sätter igång med sitt arbete. Ett par timmar senare är hon färdig.

Mycket av tiden har gått åt till att prata igenom livsmedelshanteringen med personalen. Hon konstaterar att det är rent och ordning i köket och att butiken har bra rutiner för att förhindra att farliga bakterier sprids mellan den råa kycklingen och den tillagade maten.



Det blev dock ett par påpekanden där Stina bedömer att verksamheten inte lever upp till lagens krav när det gäller märkning och information till kunden.

Kryddorna, som används i grillen, innehåller selleri. Selleri står inte med på etiketten på den förpackade, grillade kycklingen. Selleri är ett allergen som måste anges på etiketten.

inspektörens vardag

I bageriet uppmärksammar hon att bullar som bakas utan vetemjöl märks med ”glutenfria”. En sådan beteckning kräver att butiken följer särskilda regler i hanteringen för att kunna vara säker på att de inte innehåller något vetemjöl.

Stina bedömer att butikens rutiner är otillräckliga.

Innan Stina lämnar butiken talar hon med ansvarig och påpekar att felen måste åtgärdas, vilket denne lovar att göra omgående.

Tillbaka på kontoret skriver hon ned vad som kommit fram under besöket i en kontrollrapport, som hon sedan diarieför och skickar till företagaren. Inom kort återkommer hon till butiken för att följa upp att bristerna åtgärdats.



"Alla känner matglädje och mår bra av maten".

Livsmedelsverket är den statliga myndighet som i konsumenternas intresse verkar för säkra livsmedel, redlighet i livsmedelshandlingen och bra matvanor.

Kontrollhandbok - butik

Professionella samtal
– verktyg för effektiv kontroll

Kontrollhandbok för storhushåll
Del I
Olika typer av storhushåll, processer, hälsöfaror och redlighet

Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan 2014-2017
Del I
– Introduktion till den nationella kontrollplanen

Kontrollhandböcker och Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan (Del I-4) finns att hämta på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se

Planen har utarbetats av Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Sveriges veterinärmedicinska anstalt, Länsgräns, Sveriges Konsuments och Landsting samt Generallivsmedelsverket.