

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 vattnig 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.

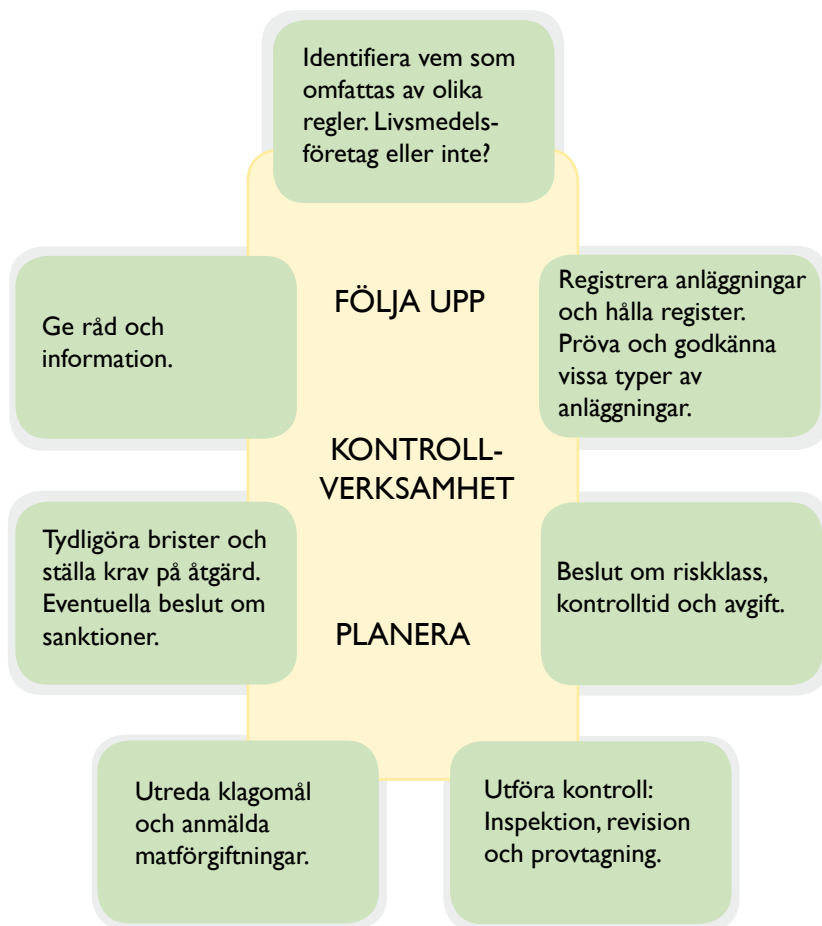
De allra flesta kontrollerna utförs av kommunerna. Livsmedelsföretagen som kommunerna ansvarar för kontrollen av kan vara allt från lilla kvarterskrogen till stora skolköket, från en liten jourbutik till grossisten, transportören och stormarknaden och tillverkaren av sylt. Även att dricksvattnet i kommunen 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, sporerna 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, Länsstyrelsen, Sveriges Konsuments och Landsting samt Generallivsmedelsverket.



Miljö- och
byggnadsförvaltningen

Tjänsteskrivelse

2023-03-10
MHN/2023:14

Årlig uppföljning av det systematiska arbetsmiljöarbetet, SAM, 2022 på miljö- och byggnadsförvaltningen

Förslag till beslut

Miljö- och hälsoskyddsnamnden tar del av den årliga uppföljningen av det systematiska arbetsmiljöarbetet (SAM) på miljö- och byggnadsförvaltningen 2022.

Sammanfattning

Enligt arbetsmiljöverkets föreskrift om systematiskt arbetsmiljöarbete (AFS 2001:1) ska arbetsgivaren minst en gång varje år göra en uppföljning av hur det systematiska arbetsmiljöarbetet fungerar. Miljö- och byggnadsförvaltningen har genomfört en uppföljning av förvaltningens systematiska arbetsmiljöarbete under 2022. Det sammanfattande resultatet av årets uppföljning av miljö- och byggnadsförvaltningens systematiska arbetsmiljöarbete visar att det systematiska arbetsmiljöarbetet har fungerat bra. Förslag till förbättringsåtgärder för två punkter har tagits fram.

Åsa Bergström
Förvaltningschef

Karolina Ernarp
Biträdande förvaltningschef

Beslutet ska expedieras till:
Stadsledningsförvaltningen



Årlig uppföljning av det systematiska arbetsmiljöarbetet, SAM, 2022 på miljö- och byggnadsförvaltningen

Inledning

Arbetsgivaren ska, enligt arbetsmiljölagen (AML) och arbetsmiljöverkets föreskrift om systematiskt arbetsmiljöarbete (AFS 2001:1), bedriva systematiskt arbetsmiljöarbete. Det innebär i stora drag att arbetsgivaren systematiskt ska planera, leda och följa upp verksamheten på ett sätt som leder till att arbetsmiljön minst uppfyller föreskrivna krav på en god arbetsmiljö. Syftet med det systematiska arbetsmiljöarbetet är att förebygga ohälsa och olycksfall i arbetet och att även i övrigt, ur ett vidare perspektiv, uppnå en tillfredsställande och god arbetsmiljö.

Enligt arbetsmiljöverkets föreskrift om systematiskt arbetsmiljöarbete (AFS 2001:1) ska arbetsgivaren minst en gång varje år göra en uppföljning av hur det systematiska arbetsmiljöarbetet fungerar. Om det inte fungerat bra ska det förbättras. Uppföljningen ska dokumenteras.

I syfte att genomföra en effektiv uppföljningsprocess, säkerställa uppgiftslämnandet samt på ett tydligt sätt integrera uppföljningen i samverkan med de fackliga organisationerna genomförs den årliga uppföljningen av det systematiska arbetsmiljöarbetet i staden med stadsövergripande samordning. Varje förvaltning tar fram en handlingsplan över förbättringsområden partsgemensamt i förvaltningens arbetsmiljökommitté (FAMK) Handlingsplanen lämnas därefter till den centrala arbetsmiljökommittén (CAMK.) Samtliga förvaltningarnas handlingsplaner ligger till grund för den stadsövergripande sammanställningen av ”Årlig uppföljning av det systematiska arbetsmiljöarbetet, SAM 2022, i Solna stad”.

De frågor, ca 15 stycken, som ställs i uppföljningen av det systematiska arbetsmiljöarbetet är direkt kopplade till arbetsmiljöverkets föreskrift om systematiskt arbetsmiljöarbete (AFS 2001:1) som anger de detaljerade kraven hur arbetsmiljöarbetet ska bedrivas. Uppföljningen består även av frågor om utvecklingsåtgärder för att förbättra sättet att bedriva det systematiska arbetsmiljöarbetet på arbetsplatsen.

Kravet på att arbeta systematiskt och hållbart med arbetsmiljön i verksamheten lyfts även fram i föreskrifterna om organisatorisk och social arbetsmiljö (AFS 2015:14) där det särskilt betonas att den sociala och organisatoriska arbetsmiljön ska vara en del av det systematiska arbetsmiljöarbetet.

Genomförda förbättringsåtgärder utifrån föregående års (2021) uppföljning av miljö- och byggnadsförvaltningens systematiska arbetsmiljöarbete

Föregående uppföljning av miljö- och byggnadsförvaltningens systematiska arbetsmiljöarbete visade att en av cheferna på plan, bygg och geodataavdelningen inte var arbetsmiljöcertifierad. Då vi sett över förvaltningens rutiner för dokumentlagring lyftes även vikten av att säkerställa att tillgängligheten för anvisningar och instruktioner beaktades. Båda dessa frågor är hanterade under året.



Resultatsammanfattning av den årliga uppföljningen av det systematiska arbetsmiljöarbetet 2022 på miljö- och byggnadsförvaltningen.

Det sammanfattande resultatet av årets uppföljning av miljö- och byggnadsförvaltningens systematiska arbetsmiljöarbete visar att det systematiska arbetsmiljöarbetet har fungerat bra.

- Beslut på fördelning av arbetsmiljöarbetets arbetsuppgifter från nämnd till förvaltningschef har funnits.
- Samtliga chefer är arbetsmiljöcertifierade.
- Nyanställda och anställda som varit frånvarande under längre tid har fått introduktion.
- Rutiner för arbetsmiljöarbetet har funnits tillgängliga på intranät.
- Samtliga medarbetare har getts möjlighet att vara delaktiga i arbetsmiljöarbetet och på enheternas APT har arbetsmiljö varit en stående punkt. Arbetsmiljöarbetet har också följts upp på FAMK där förvaltningens skyddsombud, fackliga representanter, förvaltningschef samt avdelningschefer har deltagit.
- Förvaltningens teamsgrupp har använts för att nå ut med skriftlig information och större förvaltningsövergripande frågor har lyfts på APT och förvaltningsmöten.
- Medarbetarna har bedömts ha tillräckliga kunskaper om riskerna i arbetet för att förebygga olyckor och ohälsa.
- Regelbundna undersökningar av verksamheten med syfte att förebygga ohälsa och olycksfall har genomförts.
- Nya medarbetare har erbjudits genomgång av arbetsplatsen av en ergonom och samtliga medarbetare har informerats om hur hemarbetsplatsen kan utformas ergonomiskt.
- Dokumentation av det systematiska arbetsmiljöarbetet finns. Minnesanteckningar från FAMK lagras på teams.
- Förvaltningen har följt stadens rutiner för att dokumentera olycksfall eller tillbud. Vid olycka eller tillbud har medarbetaren gjort en anmälan i det stadsgemensamma systemet KIA och närmaste chef har ansvarat för att utreda orsakerna.
- När kompetensen inom den egna verksamheten inte har räckt till har företagsvård eller annan sakkunnig hjälp anlåtts

Förslag till förbättringsåtgärder utifrån resultatet av den årliga uppföljningen av det systematiska arbetsmiljöarbetet 2022.

Den årliga uppföljningen av det systematiska arbetsmiljöarbetet följer upp hur det systematiska arbetsmiljöarbetet bedrivs på miljö- och byggnadsförvaltningen. Inom samtliga områden där det inte är säkerställt att det systematiska arbetsmiljöarbetet bedrivs enligt arbetsmiljölagstiftningens krav behöver förbättringsåtgärder genomföras.

De delar i det systematiska arbetsmiljöarbetet som behöver utvecklas på miljö- och byggnadsförvaltningen 2023 är:

- Ta fram en enklare variant av introduktionen och säkerställ att praktikanter får ta del av den.
- Säkerställ att rutinen för hot & våld finns i teams och är känd av alla.

Bifogas;

Bilaga 1. Besvarat frågeformulär till uppföljning av SAM 2022 på miljö- och byggnadsförvaltningen

Frågeställning:	JA	NEJ	ÅTGÄRD	ANSVARIG	KLART	Uppföljning att åtgärd genomförts	Uppföljning att åtgärd haft avsedd effekt
Uppgiftsfördelning							
1 Är det säkerställt att uppgiftsfördelningen i arbetsmiljöarbetet fungerar (dvs att rätt uppgifter fördelats till rätt nivå/person och att inga tveksamheter kring vem som gör vad i arbetsmiljöarbetet finns)?	x						
2 Är det säkerställt att chefer med arbetsmiljöuppgifter har de resurser, befogenheter och den kompetens de behöver för de arbetsmiljöuppgifter de tilldelats?	x						
Kunskaper							
3 Är det säkerställt att medarbetarna har tillräckliga kunskaper om arbetet och riskerna i arbetet för att ohälsa och olycksfall ska kunna förebyggas och en tillfredsställande arbetsmiljö uppnås?	x						
4 Är det säkerställt att nyanställda, vikarier/tidsbegränsat anställda och medarbetare som varit frånvarande från arbetsplatsen länge får tillräcklig introduktion?	x		Light-variant behövs för praktikanter				
5 Är det säkerställt att det finns skriftliga instruktioner när det gäller arbetsuppgifter med allvarliga risker för ohälsa och att dessa är kända av medarbetarna?	x						
Samverkan							
6 Ges medarbetare och skyddsombud möjlighet att medverka i det systematiska arbetsmiljöarbetet?	x						
Rutiner							
7 Finns verksamhetsanpassade skriftliga rutiner för hur det systematiska arbetsmiljöarbetet ska gå till?	x						
Inventering/undersökning av risker för ohälsa i verksamheten (omfattar såväl den fysiska som den sociala och organisatoriska arbetsmiljön)							
8 Är det säkerställt att tillräckliga och regelbundna undersökningar av verksamheten genomförs för att förebygga tillbud, olycksfall och ohälsa?	x						
9 Finns särskilda risker för hot och våld i verksamheten och, om så är fallet finns rutiner	x		Säkerställ att rutinen finns i teams och är känd av alla				
10 Genomförs utredningar i systemstödet KIA om orsakerna till ohälsa, olycksfall och allvarliga tillbud så att riskerna för ohälsa kan förebyggas i fortsättningen?	x						
Analys och riskbedömning							
11 Är det säkerställt att analyser och riskbedömningar av undersökningsresultaten genomförs?	x						
12 Är det säkerställt att riskbedömningar inför ändringar i verksamheten genomförs för att förebygga tillbud, olycksfall och ohälsa?	x						
Genomförande av åtgärder/handlingsplan							

13	Genomförs uppföljningar av att åtgärder i handlingsplaner genomförts och att de haft avsedd effekt?	x						
Dokumentation								
14	Är det säkerställt att dokumentation avseende riskbedömningar, sammanställningar av olycksfall och tillbud, handlingsplaner, rutiner, uppgiftsfördelning och uppföljning av det systematiska arbetsmiljöarbetet finns?	x						
Rehabilitering								
15	Används företagshälsovård eller motsvarande sakkunnig hjälp utifrån i tillräcklig omfattning när kompetensen inom den egna verksamheten inte räcker?	x						
Uppföljning								
16	Genomförs uppföljningar av hur det systematiska arbetsmiljöarbetet bedrivs efter olycksfall och allvarliga tillbud samt vid förändringar i verksamheten?	x						



Miljö- och
byggnadsförvaltningen

Tjänsteskrivelse

2023-03-13
MHN/2023:6

Beslut om mottagare av Solnas miljöpris 2023

Förslag till beslut

Miljö- och hälsoskyddsnämnden utser vinnare av Solnas miljöpris utifrån de nominerade.

Sammanfattning

Solnas miljöpris har delats ut sedan 2006 för betydelsefulla insatser inom miljöområdet. Miljöpriset, som består av en staty och äran, kan delas ut till enskild person eller till företag, organisation, förening eller grupp lokaliserad eller verksam i Solna.

Miljö- och byggnadsförvaltningen redogör för de nominerade och nämnden utser vinnare.

Bakgrund

Dåvarande miljönämnden beslöt den 23 maj 2006 att inrätta ett miljöpris för betydelsefulla insatser inom miljöområdet. Miljöpriset, som består av en staty och äran, kan delas ut till enskild person eller till företag, organisation, förening eller grupp lokaliserad eller verksam i Solna.

Nomineringar

Nomineringar av miljöprismottagare har kunnat göras av den som själv önskar få priset eller av någon annan via ett formulär på solna.se. Förslag på 14 olika mottagare har inkommit genom 20 nomineringar.

Åsa Bergström
Förvaltningschef

Karolina Ernarps
Biträdande förvaltningschef

Humlegården - fastighetsägare av Greenhouse Solna strand

Greenhouse i Solna strand är en fastighet från 70-talet som just nu omvandlas till moderna kontorsytor. I renoveringen har Humlegården samarbetat med belysningsföretaget Fagerhult för att återbruka befintlig belysning vilket har sparat 75 ton koldioxid och över 7 ton material, samtidigt som huset har utrustats med ett toppmodernt belysningsystem. På taket finns solceller som minskar fastighetens behov av el med 30% och sedum som hanterar dagvatten och bidrar till biologisk mångfald. Man har också bevarat död ved för att gynna arter. Regnvatten samlas in för bevattning av växter och planteringar. Ventilationen är närvaro- och temperaturstyrd så att inomhusklimatet anpassas efter ytornas användning. Servicestation för cyklar, laddstationer för elcyklar med lås och omklädningsrum med dusch finns i huset. Alla som jobbar i huset har möjlighet att kostnadsfritt pendla med en elhybridbåt mellan Riddarholmen och Solna strand. Greenhouse är miljöcertifierat enligt BREEAM och når nivån Very Good. Inflytt i fastigheten sker i slutet av 2023.

Akademiska Hus

Akademiska Hus har investerat cirka 7 miljoner kronor i nya solcellsanläggningar på Karolinska Institutets Campus Solna. Solcellerna som täcker ca 2100 kvadratmeter genererar ca 360 000 kWh el på ett år. Sedan tidigare finns cirka 1100 kvadratmeter solceller som genererar 115 000 kWh per år på Campus. Akademiska Hus har högt uppsatta klimatmål och har beslutat om en nollvision för sitt klimatavtryck. Viktiga delar i bolagets hållbarhetsarbete är just att minska mängden levererad energi och att satsa på förnybara energikällor. Campus Solna har mellan 2000-2021 minskat mängden levererad energi per kvadratmeter med över 40 %.

Mengus - fastighetsägare av Solna spot

Solna Spot är en fastighet från 70-talet som ligger vid Huvudsta C och som de senaste åren har renoverats till moderna lokaler. I garaget finns en elbilspool och 300 laddplatser för elbilar. Det finns även ett stort låst cykelgarage där man både kan meka och ladda batteriet till elcykeln och det finns fräscha omklädningsrum med duschar, tvättmaskiner och torkskåp för den som

cykelpendlar. En cykelpool med låncyklar är på gång. Huset är certifierat enligt den internationella miljöcertifieringen BREEAM och har nått nivån Very Good vilket är ett högt värde för en befintlig fastighet. All el som används i fastigheten är miljömärkt och kommer från vindkraft.

Beans in cup

Beans in cup är en rikstäckande kaffeleverantör till arbetsplatser, med kontor i Solna strand. Ett av företagets fyra kundlöften är hållbarhet, "Gott kaffe blir godare om det är hållbart för både miljö och människor.

Våra kunder ska veta att de bidrar genom att välja Beans in Cup." Företaget jobbar bland annat med återbrukade kaffemaskiner och är Svanenmärkta vilket innebär många miljökrav. Kaffemaskinerna måste klara energieffektivitetskrav, kaffe och övriga ingredienser måste vara ekologiskt och rättvisemärkt certifierade, hårda krav ställs på den plast och metall som kommer i kontakt med kaffet och andra livsmedel och endast engångsmuggar som klarar Svanens krav får användas. I företagets transporter används bara miljöklassade fordon och teknikerna som servar maskinerna har utbildats i Ecodriving samt använder endast godkända rengöringsmedel. Företaget har också inlett ett samarbete där plastförpackningarna för kaffebönor kan återvinnas till nya produkter. Enligt hållbarhetsredovisningen jobbar Beans in cup utifrån att bidra till att uppnå Parisavtalet.

Cykelköket

Cykelköket Solna är en ideell verksamhet i Hagalund som sedan många år driver en öppen cykelverkstad där vem som helst kan lära sig fixa sin egen cykel. Cykelköket gör även reparationer och har ibland cyklar till salu.

Att själv kunna meka med sin cykel istället för att behöva lämna in den till en firma kan underlätta för fler att cykla i vardagen och på så sätt bidra till hållbart och klimatsmart resande.

Ulla Alm, Kulturlandskaparna

I snart 30 år har Ulla Alm med föreningen Kulturlandskaparna varit verksam på Överjärva gård. Det är till stor del hennes förtjänst att Överjärva gård, den sista sammanhängande agrara miljön i Solna, fortfarande är levande. Fåren ser till att hagarna inte växer igen, gärdesgårdar och byggnader underhålls. Hon leder kurser i att tova och spinna, slå med lie och småskalig fårskötsel. Många solnabor, framför allt barnfamiljer, har gården som ett älskat utflyktsmål.

Solna stad borde visa sin uppskattning för Ullas fantastiska insats genom att ge henne miljöpriset 2023. Varför inte den 20 april då Ulla fyller 80 år.

Ulla Alm och Kulturlandskaparna

För det trägna arbetet för den biologiska mångfalden och det traditionella småskaliga bruket. Genom otaliga kurser som gärdesgårdsbyggande, fårskötsel med mera sprider Ulla sin ofantliga kunskap vidare och genom fårens arbete gynnas artrikedomen. Ulla har vigtt sitt liv till föreningen och fåren. Dygnet runt, årets alla dagar arbetar hon för kultur, natur och djur. Hennes gärning för miljön förtjänar att hyllas. Hennes bidrag är både att berika människornas miljö genom gården, kurserna och djuren men också naturen genom bete och markvård. Ulla är en sann eldsjäl.

Sverker Torell

Sverker gick för ungefär två år sen gått med i Miljöpartiet. På den tiden har han, trots pandemi, medverkat i många nationella och lokala sammankomster och ställt upp i kommunvalet. Han har varit, och är, drivande i att bilda opinion genom motioner på lokal och nationell nivå. Sverker är 93 år. Han är otroligt kunnig och engagerad inom hållbarhet, klimatpåverkan, biologisk mångfald, energiförsörjning och beteendeförändring. Tidigare medlem i Folkpartiet, och yrkesverksam som lärare, och lärare av lärare, i historia och geografi.

Hållbarhetshuset, Haga Norra

Jag vill nominera Hållbarhetshuset i Haga Norra till årets miljöpris. Hållbarhetshuset är ett projektkontor som är byggt av 70 % återbrukat material från främst gamla Bilia som tidigare låg på platsen. Projektet har fått stor

uppmärksamhet bland många i branschen då det är första fastigheten i Sverige som lyckats återbruka tung stomme så som HDF bjälklag. Projektet har även medverkat i forskningsprojektet Återhus och är det pilotprojekt som nu står färdigbyggt och i drift. Förutom att återbruka tunga byggnadsdelar har man även återbrukat fasadmateriäl, fönster, glaspartier, pentryn, wc-grupper, armaturer, textilmatta, undertak osv. Projektet har skapat stort engagemang bland alla inblandade och är ett samarbete mellan många aktörer så som entreprenörer, konsulter, forskare och Solna kommun. Målsättningen har varit att hitta sätt att minska klimatavtrycket i bygg och fastighetsbranschen och hoppas att fastigheten kommer kunna bana väg för fler liknande projekt i större skala.

Maria Jelinek

Det finns en kvinna som alltid håller till vid Ulriksdal station och tömmer lådor som hon märkt upp själv för människor att slänga sina fimpar i. Hon gör detta på eget initiativ och på sin fritid för att hålla det rent omkring Ulriksdals pendelstation och busstation. Hon har t.o.m. lagt ut en burk utanför affären "Hemköp" för människor att fimpa i. Allting som hamnar utanför plockar hon själv upp. Hon är Solnas stolthet och hjältinna. Namn oklart men hon rör sig däromkring regelbundet. Jag har stött på henne på söndagar förmiddagar,

Gretas Gamlingar Bergshamra och Peter Lamming

De har på ett inspirerande och uthålligt sätt lyft klimatfrågan genom att vecka efter vecka, år efter år stå på torget i Bergshamra.

Peter Lamming

Gretas gamlingar bildades på Gotland och spred sedan till fastlandet. Att gå i Gretas fotspår ger oss äldre en chans att kämpa för klimatet och ge någonting tillbaka för kommande generationer. Peter Lamming startade nätverksgruppen Gretas gamlingar i Bergshamra för tre år sedan. Gruppen ger oss gemenskap och styrka. Peter är en föredöme för andra, initiativrik, stark ledare och positiv

person som bryr sig om alla. Tack vare honom växer gruppen vilket ger oss möjligheten att utbilda andra för att föra föra klimat och miljökunskap vidare.

Gretas gamlingar med Peter Lamming i spetsen

Outtröttliga demonstrationer varje fredag för att belysa miljöarbetet. Studiecirklar och deltagande i en mängd demonstrationer och protester. Engagerat media. Diskussioner inom gruppen och med allmänheten.

Peter Lamming

Peter har skapat gruppen Gretas Gamlingar i Bergshamra. Han har samlat sammanlagt ett 50-tal personer i Bergshamra, varav en stor grupp varje fredag klockan 12 träffas på Bergshamra torg för att manifesteras mot klimatförstörelsen. Greta Gamlingar finns på flera platser i Sverige, och Peter har genom sin entusiasm fått bergshamragruppen att vara en av de mest aktiva. Han har initierat en studiecirkel kring klimatet, tryckt upp flygblad och uppmuntrat till deltagande till miljökampen överhuvudtaget. Han är och har varit Solnas största enskilda miljökampe under flera år. Nämnas bör att han var den förste som har cyklat på trehjuling med boende

på Bergshamras äldreboenden till stor glädje för de gamla passagerarna, som kom ut i våra vackra omgivningar utan att behöva åka bil. En miljö- och kulturgärning som inte bör glömmas bort är att Peter är den person som bildade föreningen Bergshamrabibliotekets vänner, som firade

20-årsjubileum i dagarna. Att Bergshamrafilialen inte lades ner, som den borgerliga majoriteten ville, bidrar till att Bergshamraskolan och Bergshamras boende slipper åka till andra bibliotek för att låna böcker eller besöka författarträffar. Alla ovanstående argument bör bidra till att Peter lamming tilldelas Solnas miljöutmärkelse.

Gretas Gamlingar i Bergshamra

De är en stor förebild för många klimatgrupper i Solna, Stockholm och på många andra platser. Deras sätt att möta allmänhetens frågor om klimatkrisen,

initiera och stötta andras klimataktiviteter och sist men inte minst deras ständiga förkovran genom egna samtal.

Nätverket Gretas Gamlingar I Bergshamra

GGB står sen 4 år varje fredag kl. 12 på torget i Bergshamra och möter folk med sång, flygblad, banderoller och samtal för att uppmärksamma fler om klimatet, samt få fler att ta aktiv del i allehanda miljöförbättringar.

GGB har studiecirkelar, inbjuder till föredrag och gemensamma aktioner och samarbete med kommun, företag och föreningar.

Rädda Råstasjön

Rädda Råstasjön startades efter ett samråd då det presenterades att Solna ville bygga 1800 lägenheter på stränderna vid Råstasjön. Nu har det gått tio år, och föreningen arbetar fortfarande för att bevara och utveckla naturen runt Råstasjön. I samband med räddningen av Råstasjön samlades det in 25.000 namnunderskrifter från personer som ville rädda naturen vid sjön.

Utöver det stoppade föreningen nersågningen av alléerna när Rödingarna skulle placeras vid Överjärva gård, och de var instrumentala att stoppa rivningen av ladugården på Överjärva. Att ha den uthållighet att nu i tio år kämpat, ofta i motvind, för att bevara Solnas lungor visar på att det behövs en aktiv naturförening med lokal förankring.

BRF Huvudstalund

Var på besök hos dem för ett drygt år sen och förstod då att de var väldigt duktiga på sortering av sitt avfall - både matavfall och material inom producentansvaret. Väldigt små mängder restavfall!

Solna Centrum

Det är alltid rent och fräscht och det finns många papperskorgar så att man enkelt kan slänga sitt skräp.

Rena Mälaren och Fredrik Johansson

De har dykt ner i Ulvsundasjön på Huvudsta strands sida två gånger år 2022 och plockat upp från sjöbotten enorma mängder av däck, cyklar, knark, container och annat skräp.