

Handläggare

Klaus Karlsson

Avdelningschef livsmedel

Kontrollplan för livsmedelskontroll

Offentlig kontroll av livsmedel ska vara riskbaserad, utföras regelbundet och kontrollfrekvensen ska stå i proportion till riskerna i aktuell verksamhet och med hänsyn tagen till resultaten av livsmedelsföretagarens egna rutiner för säkra livsmedel. Kontrollen ska alltså vara både riskbaserad och behovsanpassad, d.v.s. sättas in där behovet är störst.

Resultat från kontrollerna och erfarenheter från övervakning och kartläggningar utgör underlaget för en ändamålsenlig kontroll. Särskilda kontroller utförs vid misstanke om bristande efterlevnad, men kan även utföras slumpmässigt utan någon misstanke om bristande efterlevnad. Som myndighet ansvarar vi för genomförandet av offentlig kontroll av livsmedel.

Vid upprättande av verksamhetsplanen fördelas fastställd kontroll av verksamheter på bland annat kontrollmetoderna revision, inspektion, kontroll av e-handel, och nationella projekt. I verksamhetsplanen framgår vilka verksamheter som kontrolleras samt fördelningen av kontrollfrekvens. En av miljönämnden fastställd treårig kontrollplan finns för livsmedelskontrollen som uppdateras efter behov.

Kontrollmyndigheten ska regelbundet följa upp och utvärdera kontrollverksamheten och följa upp hur resultatet svarar upp mot planeringen och det kontrollbehov som finns.

Utöver det som nämnts innehåller planen information om planerad utbildning för kontrollpersonalen, resursbehov, kvalitetssäkring med mera samt utrymme för oförutsedda händelser som kan påverka kontrollbehovet, till exempel matförgiftningsutbrott och klagomål.

Behovsutredning

Kontroll av anläggningar år 2024 baserat på befintliga resurser på livsmedel, dricksvatten och kontaktmaterial per femårig kontrollfrekvens:

Sista led	Kontroller per 5 år	Kontroller per år	Antal kontroller	Antal objekt	Riktvärde för kontroll: 3 tim.
SL1	1	0,2	37	186	

Sista led	Kontroller per 5 år	Kontroller per år	Antal kontroller	Antal objekt	Riktvärde för kontroll: 3 tim.
SL2	2	0,4	96	240	
SL3	4	0,8	182	227	
SL4	5	1	201	201	
SL5	10	2	114	57	
SL6	15	3	18	6	
SL7	20	4	4	1	
SL8	25	5	0	0	

Tidigare led	Kontroller per 5 år	Kontroller per år	Antal kontroller	Antal objekt	Riktvärde för kontroll: 5 tim.
TL1	2	0,4	7	17	
TL2	5	1	9	9	
TL3	10	2	24	12	
TL4	15	3	3	1	
TL5	20	4	4	1	
TL6	25	5	5	1	
TL7	30	6	0	0	
TL8	35	7	0	0	
TL9	40	8	0	0	

Huvudkontor	Kontroller per 5 år	Kontroller per år	Antal kontroller	Antal objekt	Riktvärde för kontroll: 5 tim.
HK1	1	0,2	0	0	
HK2	2	0,4	2	6	
HK3	5	1	1	1	
HK4	10	2	0	0	
HK5	15	3	0	0	
HK6	20	4	0	0	
HK7	25	5	0	0	

Dricksvatten	Kontroller per 5 år	Kontroller per år	Antal Kontroller	Antal objekt	Riktvärde för kontroll: 4 tim.
DV1	2	0,4	4	9	
DV2	3	0,6	1	2	
DV3	5	1	1	1	
DV4	10	2	4	2	
DV5	15	3	9	3	
DV6	20	4	0	0	
DV7	25	5	0	0	

FCM (KMOV)	Kontroller per 5 år	Kontroller per år	Antal kontroller*	Antal objekt*	Riktvärde för kontroll: 3 tim.
KMOV1	1	0,2			
KMOV2	2	0,4			
KMOV3	3	0,6			
KMOV4	4	0,8			
KMOV5	5	1			

*Antalet objekt och kontroller inte fastställt för kontaktmaterialverksamheter. Registrering och riskklassning kommer att ske under 2024.

Uppskattad kontrolltid för livsmedel och dricksvatten är 2304 timmar.

Övrig uppskattad kontrolltid:

- Registrering/kontroller/riskklassning: 600 timmar
- Rådgivning/Information/Klagomål/E-posthantering: 1400 timmar
- Bevakning av E-handel: 200 timmar
- Uppföljande offentlig kontroll: 140 timmar
- Kurser/Kompetensutveckling/Kvalitetssäkring: 800 timmar
- Projekt/provtagning: 100 timmar **

Total uppskattad kontrolltid blir 5544 timmar fördelat på 5,35 tjänster varav 0,1 tjänster på administration***

I punkten rådgivning/information/klagomål/e-posthantering ingår även framtagandet av blanketter och informationsmaterial, möten samt uppdatering av digitala tjänster. All kontroll och övrigt arbete sker löpande.

** Provtagning och projekt ingår i ordinarie kontroll. Övrig tid och kostnader för provtagning och kontroller finansieras av miljöförvaltningen.

*** Antalet tjänster för livsmedelskontroll, dricksvatten och administration.

Översikt av kontrollområden livsmedel

A. Administrativa krav	F. Varustandarder	K. HACCP-baserade förfaranden
B. Livsmedelsinformation	G. Livsmedel för särskilda grupper	L. Specifika hygienkrav på egenkontroller
C. Särskild märkning	H. Spårbarhet	M. Handel inom EU, Import - Export
D. Skyddade beteckningar	I. Särskilda ingredienser	N. Dricksvattenanläggningar
E. Produktspecifika handelsnormer	J. Grundförutsättningar	O. Övriga krav

Vid utförande av planerad kontroll används fasta rapporteringspunkter under angivna kontrollområden. Rapporteringspunkter vals utifrån vilken typ av verksamhet som ska kontrolleras. När offentlig planerad kontroll utförs tas hänsyn till tidigare resultat och risker i verksamheterna. Översikt över [rapporteringspunkter](#) finns tillgängligt i livsmedelskontrollens rutiner.

Verksamhetsplan Livsmedel 2024

Mål och prioriteringar för livsmedelskontrollen.

Den huvudsakliga målsättningen för livsmedelskontrollen 2024 är följande;

- Alla anläggningar kontrolleras enligt tilldelad frekvens.
- Arbeta med systematiskt arbetssätt för att hålla reda på enskilda avvikelser och deras uppföljning.
- Vidta nödvändiga sanktioner vid konstaterade avvikelser.
- God kommunikation mellan myndighet och företagare.

En god kommunikation mellan verksamhetsutövare och livsmedelsföretagare är ett arbetssätt som finns implementerat i den ordinarie kontrollen. Ett förtroende skapas mellan företagare och kontrollmyndigheten. Detta underlättar förståelsen för vad som krävs av företagaren för att uppfylla lagstiftningens krav.

Den effekt som livsmedelskontrollen strävar efter är att upptäcka förekommande avvikelser som kan orsaka hälsofara eller bristande redlighet, samt att förmå företagarna att åtgärda dessa avvikelser inom rimlig tid.

Delmål för Livsmedelskontrollen

Delmål 1, Antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller

För varje livsmedelsanläggning utförs planerad kontroll under en femårsperiod enligt riskklassningen. För femårsperioden är målet att kontrollera samtliga

registrerade anläggningar, minus ett bortfall på anläggningar som kommer att upphöra innan de fått sin planerade kontroll, plus nya tillkommande anläggningar varje år.

Delmål 2, Skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser

När kontrollmyndigheten får kännedom om misstänkta brister i livsmedelshygien och livsmedelsinformation hos anläggningar i kommunen, är det viktigt att dessa ärenden omhändertas skyndsamt. Klagomål från allmänheten och information om avvikelser från myndigheter och organisationer ska handläggas enligt gällande rutin.

Delmål 3, Uppföljning av avvikelser

När avvikelser är konstaterade från lagstiftningen vid ordinarie kontroll, ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Delmålet följs upp under en femårsperiod med början 2024.

Effektmål för livsmedelskontrollen

Kartläggning av mest förekommande avvikelser har resulterat i 5 effektmål som anses särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten att följa upp 2024:

1	B02	Livsmedelsinformation, obligatoriska uppgifter
2	J02	Utformning och underhåll av lokaler och utrustning
3	J03	Hygien före, under och efter processen
4	J04	Personlig Hygien
5	B99	Övrig livsmedelsinformation

Vid avvikelser i förekommande kontrollpunkter följs avvikelserna upp enligt gällande rutin. Avvikelsekommuniceras i kontrollrapporten i första hand som en uppmaning till rättelse. Uppföljande offentlig kontroll och sanktioner i form av förelägganden och förbud kommer att användas för att nå rättelse om verksamheterna inte vidtar nödvändiga åtgärder. Myndigheten kan beroende på avvikelsernas art bedöma att de kan följas upp vid nästa planerade besök.

Verifiering av kontrollmålen för 2024

Verifiering av kontrollmålen sker genom uppföljning med hjälp av ett externt register för varje handläggare. I registret noteras antalet kontroller, avvikelser och antalet uppföljande offentlig kontroll. Uppgifterna granskas, sammanställs och redovisas av avdelningschefen för livsmedelskontrollen till förvaltningschef. Uppföljning av kontrollens effekt sker kontinuerligt för att kunna verifiera att mål och prioriteringar för kontrollen är uppfyllda och vid behov kunna vidta åtgärder för att förbättra kontrollen.



Kompetensförsörjning

För att arbeta med offentlig kontroll av livsmedel krävs utbildning/erfarenhet som livsmedelsinspektör eller annan likvärdig utbildning samt B-körkort. Egenskaper som noggrannhet, självständighet och att vara utåtriktad är viktiga. Kurser och utbildningar diskuteras löpande under året. Om behovet finns eftersträvas att någon eller några i personalen får gå på vidareutbildning/kurs.

Nationella kontrollmål för kontrollen 2024

De nationella operativa kontrollmålen för 2023 – 2025 finns angivna i ["Operativa mål för livsmedelskontrollen-2023-2025"](#).

Bedömning av måluppfyllelse görs på nationell nivå av SLV och den baseras på livsmedelskontrollens samlade insatser. För detta behöver SLV få uppgifter från alla myndigheter som utfört kontrollerna under tidperioden 2023 - 2025. Resultatet av kontrollen av de operativa målen ska redovisas till SLV i den årliga redovisningen av livsmedelskontroll.

Kontroll av operativa mål 2024

För kontrollen 2024 kommer följande kontrollmål att kontrolleras:

- Operativt mål 1, Mikrobiologiska och kemiska faror i faroanalys och beredning av dricksvatten
- Operativt mål 2, Säkerhet vid vattenverk och reservoarer
- Operativt mål 3, Nyckelhålmärkning
- Operativt mål 7, Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner
- Operativt mål 9, Skyddade beteckningar
- Operativt mål 12, Aktörer som släpper ut honung på marknaden
- Operativa mål 5, 6, 8, och 11 kontrolleras på nya registrerade anläggningar vid behov.

Prioriteringar för 2024

Kommunerna har ansvaret för kontrollen av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Det avser bl.a. livsmedelsförpackningar, glas, tallrikar, bestick, dricksflaskor och köksredskap. Material i kontakt med livsmedel förkortas FCM (Food Contact Materials).

Kommunerna ska kartlägga företag som tillverkar, förädlar eller distribuerar kontaktmaterial. Det innebär ett helt nytt kontrollområde med nya kontrollobjekt. Inför den planerade kontrollen som påbörjas 2024 behövs en ny taxa tas fram och riskklassning av berörda anläggningar.

En ny modell för riskklassning av anläggningar kommer att tillämpas från och med 2024.

Efterhandsdebitering av livsmedelsverksamheter kommer att tillämpas 2024. En del förarbete inför omställningen kvarstår när det gäller administrativa rutiner.



Kompetensutveckling av personalen är nödvändig inför den nya riskklassningen och kontroll av material i kontakt med livsmedel.