

Klaus Karlsson  
046-359 52 79  
klaus.karlsson@lund.se

Miljönämnden

## Kontrollresultat livsmedelskontrollen 2022

Miljönämnden i Lunds kommun är enligt lagstiftningen kontrollmyndighet för de livsmedelsverksamheter som bedrivs i kommunen. Miljöförvaltningen utför kontrollen utifrån gällande lagstiftning och vägledningar framtagna av livsmedelsverket. Intern uppföljning av arbetet sker regelbundet enligt antagen kontrollplan för att säkerställa att kontrollen uppfyller de krav som finns.

Resultat från kontrollerna och erfarenheter från övervakning och kartläggningar utgör underlaget för en ändamålsenlig kontroll. Som myndighet ansvarar miljönämnden för genomförandet av offentlig kontroll av livsmedel

Kontroller gällande tillsyn av trängsel på serveringsställen avslutades den 9 februari 2022 i och med att pandemirestriktioner och allmänna råd upphörde att gälla.

### **Kontroll av anläggningar**

Med hjälp av en resursökning för trängseltillsyn och livsmedelskontroll har kontrollen av anläggningar kunnat utföras i stort sett enligt verksamhetsplan. De flesta äldreboenden, sjukhus och träffpunkter har åter varit tillgängliga för kontroll, men ett antal objekt har fortfarande inte kunnat kontrolleras då verksamheterna inte har varit i bruk.

Kontroll av de operativa målen för perioden 2020 - 2022 har utförts enligt plan.

Kontrollresultatet gällande anläggningar för år 2022 baserat på befintliga resurser har resulterat i att 96,5% av objekten har kontrollerats. 3,415 % av objekten, motsvarande 180 timmar, är objekt som kontrolleras vartannat år. En kontrollskuld på 24 timmar motsvarande 0,085% av det totala kvarstår för 2023.

I tabellen nedan redovisas antalet timmar ordinarie livsmedelskontroll

Livsmedel	Planerad kontrolltid	Utförd kontrolltid
<b>Kontrolltid</b>	<b>2964,5</b>	<b>2861,5</b>
<b>Registrering/kontroller/riskklassning</b>	<b>396</b>	<b>312</b>
<b>Rådgivning/Information/Klagomål</b>	<b>1800</b>	<b>1453</b>
<b>Bevakning av e-handel</b>	<b>198</b>	<b>103</b>
<b>Uppföljande offentlig kontroll</b>	<b>120</b>	<b>83</b>
<b>Kurser/Kompetensutveckling/Kvalitetssäkring</b>	<b>996</b>	<b>1014</b>
<b>Projekt/provtagning</b>	<b>96</b>	<b>8</b>
<b>Summa</b>	<b>6570,5</b>	<b>5834</b>

### ***Mål och prioriteringar för livsmedelskontrollen***

Målsättningen för livsmedelskontrollen 2022 har varit följande;

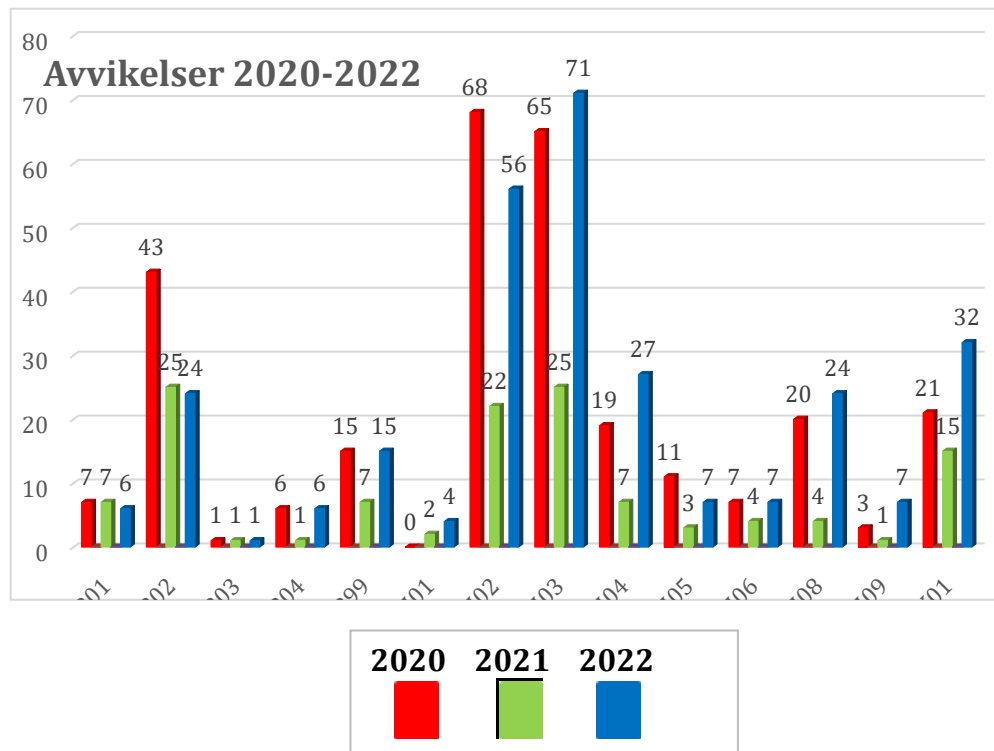
- Alla anläggningar får den kontrolltid som de tilldelats.
- Arbeta med systematiskt arbetssätt för att hålla reda på enskilda avvikelser och deras uppföljning.
- Vidta nödvändiga sanktioner vid konstaterade avvikelser.
- God kommunikation mellan myndighet och företagare.

Kommunikation och rådgivning är ett arbetssätt som myndigheten använder i samband med kontroller. Företagarna uppmanas till rättelse bland annat genom att föra dialog kring avvikelser som konstaterats och vilka konsekvenser avvikelserna kan få för företaget. Ibland är det dock nödvändigt att fatta beslut om åtgärder. Information och rådgivning ges till företagen för att öka kunskapen gällande livsmedelshygien, redlighet och lagkrav. För 2022 har ett förbud för livsmedelshantering samt ett föreläggande fattats

Under året har 81 anläggningar upphört, 105 anläggningar har registrerats samt 22 tillfälliga registreringar, varav 3 UF-företag.

### ***Verifiering av kontrollmålet för 2022***

Verifiering av kontrollmålet gjordes genom uppföljning av antalet avvikelser med hjälp av ett externt register för varje handläggare. I registret noterades antalet kontroller, avvikelser och uppföljande offentlig kontroll.



De flest förekommande avvikelser vid kontrollen 2022 fanns i kontrollpunkt J03 (Hygien före, under och efter processen), K01 (Faroanalys och kritiska styrpunkter) och J08 (Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier).

I 2022 års kontrollresultat har det skett en stor ökning av avvikelser i kontrollområdet hygien före, under och efter processen. Avvikelserna har generellt ökat sedan tidigare. Se bilaga 1 för lagstiftningsområden.

### **Effektmål för kontrollen**

Kartläggning av mest förekommande avvikelser under en treårsperiod har resulterat i 5 effektmål som anses särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten: Avvikelserna i effektmål 4 och 5 har ökat under en treårsperiod till något högre nivåer än tidigare. Allt tyder på fortsatt prioritering av effektmålen vid kontroll.

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	J08	Uppfyllande av temperaturkriterier

### **Kompetensförsörjning**

Livsmedelsgruppen har gemensamt genomgått nödvändiga webbaserade utbildningar och informationsträffar under 2022 inför ny kommande lagstiftning.