

Klaus Karlsson

046-359 52 79

klaus.karlsson@lund.se

Miljönämnden

Rapport kontrollresultat livsmedelskontrollen 2018

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.

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

Kontroll av anläggningar

Resultatet för planerad kontroll av anläggningar för år 2018 baserat på befintliga resurser har uppnåtts enligt verksamhetsplan. 98% av objekten har kontrollerats. Resterande 2% motsvarande 57 timmar är objekt som kontrolleras vartannat år. Övriga tidsposter som registrering, riskklassning, rådgivning klagomål och extra kontroller, är baserade på uppskattad tid för den planerade kontrollen.

Livsmedel	Planerad kontrolltid	Utförd kontrolltid
Kontrolltid	2899	2842
Registrering/kontroller/riskklassning	800	321
Rådgivning/Information/Klagomål	1400	1566
Extra offentlig kontroll	100	45
Kurser/Kompetensutveckling/Kvalitetssäkring	500	549
Projekt/provtagning	200	60
Dricksvatten	Planerad kontrolltid	Utförd kontrolltid
Produktion	400	300
Enskilt vatten	400	300
Summa	6699	5983

Mål och prioriteringar för livsmedelskontrollen

Målsättningen för livsmedelskontrollen 2018 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.

Alla anläggningar har kontrollerats enligt plan. Anläggningar med en timmes kontrolltid besöks vartannat år. Vid några tillfällen har mer tid har används än vad som planerats för den årliga kontrollen. Vid Länsstyrelsen revision den 27 september 2018 gjordes en s.k. skuggkontroll vid en anläggning som saluför kosttillskott. Eftersom Länsstyrelsen valde att kontrollera kosttillskott lades mer tid än planerat för att kontrollera denna anläggning.

Alla handläggare arbetar med ett extern register för att kunna ha en bättre överblick av sina distrikt. De anläggningar som har haft avvikelser noteras i registret samt i Miljöreda. Vid årets slut sammanställs statistik på förekommande avvikelser och informationen används för att prioritera vissa kontrollområden. Resultatet av avvikelserna visas i tabellen på sidan 3.

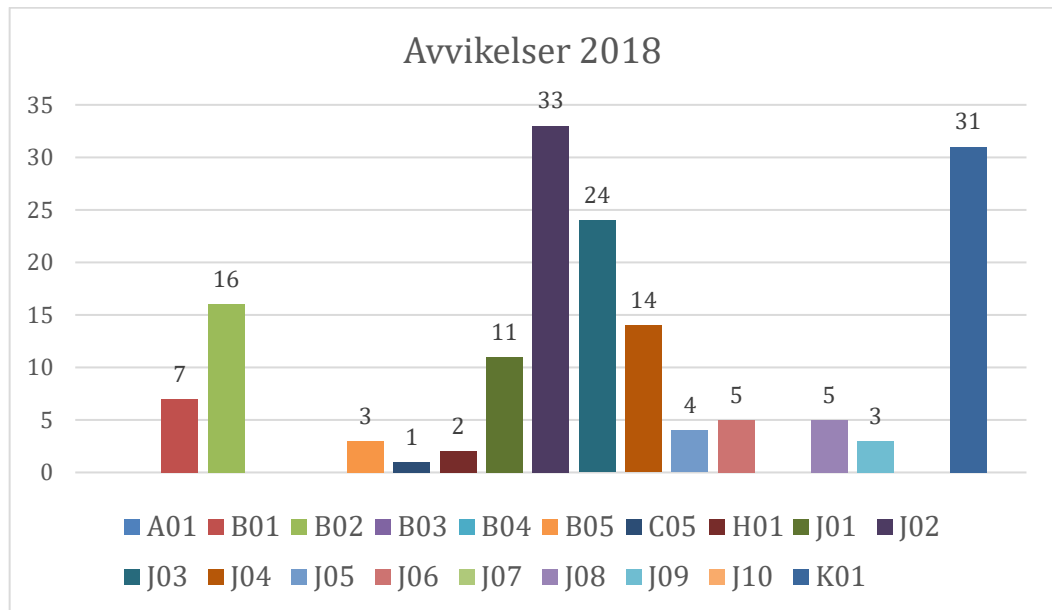
Ett fåtal sanktioner i form av föreläggande och förbud har fattats av kontrollmyndigheten för att få rättelse. Uppföljningar som har skett med extra offentlig kontroll har resulterat i att avvikelser har blivit åtgärdade.

Kommunikation och rådgivning är ett arbetssätt som myndigheten använder i samband med kontroller. Företagarna uppmanas till rättelse bl.a. 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. Informationsmaterial ges till företagen för att öka kunskapen gällande livsmedelshygien, redlighet och annan information gällande lagkraven.

Verifiering av kontrollmålet för 2018

Verifiering av kontrollmålet sker genom uppföljning av antalet avvikelser med hjälp av ett extern register för varje handläggare. I registret noteras antalet kontroller, avvikelser och antalet extra offentlig kontroll. Uppgifterna har redovisats av samordnaren 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.



De flest förekommande avvikelser vid kontrollen fanns i kontrollpunkt J02 (utformning och underhåll av lokaler och utrustning), J03 (hygien före, under och efter processen) och K01 (faroanalys och kritiska styrpunkter).

I jämförelse med 2017 års kontrollresultat har det skett en minskning i avvikelser i de kontrollområden där avvikelserna var mest förekommande. Den största minskningen av avvikelser har skett under kontrollpunkten J05 (utbildning i hygien och arbetsmetoder). Informationsmaterial har delats ut till de företag som har haft avvikelser kunskapsmässigt.

Kompetensförsörjning

Utbildning i rapporteringssystemet IRASFF gjordes gemensamt av gruppen. IRASFF är EU-kommissionens webbverktyg för att sprida snabb information om osäkra livsmedel. I år har alla Sveriges kontrollmyndigheter anslutits och även nationella ärenden hanteras nu i samma system. Övrig nödvändig kompetensförsörjning har skett via inläsning av t.ex. lagstiftning och sakområden som kontroll av kosttillskott.

Kontrollmål för kontrollen 2018

Ett kontrollmål för livsmedelskontrollen 2018 har varit att följa upp nationella operativa mål. Myndighetsmålen samt de operativa målen finns angivna i "Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan 2017-2020 del 2, Bilaga 5".

Resultatet av kontrollen av de operativa målen har redovisats till SLV i den årliga redovisningen av livsmedelskontroll. Följande operativa mål har kontrollerats;

Operativt mål 5 - EHEC i malet kött

Operativt mål 6 - Norovirus

Operativt mål 13 - Uppgifter om ingredienser

Operativt mål 14 – Uppgifter om allergener
Operativt mål 15 – Uppgifter om ursprung, ägg

Lagstiftningsområden 2018

Nya kontrollrapporter har tagits fram och anpassats till de nya kontrollpunkterna. Diarieföringssystemet är uppdaterat med de nya kontrollpunkterna så att rapportering av den årliga kontrollen kan ske.

Projekt/provtagning

Livsmedelsverket samordnade ett kontrollprojekt under 2018 som är en viktig del i att göra kontrollen mer likvärdig. Projektet ansluter till operativt mål 5 om kontroll av att restauranger, som serverar rätter av malet eller hackat kött, hanterar faran EHEC så att risken att bli sjuk elimineras eller minskas till acceptabel nivå. Resultatet av provtagningen visade inga mikrobiella risker hos de kontrollerade företagen. Informationsmaterial gällande hantering och servering av lågtempererade livsmedel har tagits fram och delats ut till de aktuella objekten.