



Kontrollresultat livsmedelskontrollen 2021

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.

Särskilda kontroller gällande trängsel på serveringsställen har utförts under året utöver den ordinarie verksamheten. Som myndighet ansvarar miljönämnden för genomförandet av offentlig kontroll av livsmedel och tillsyn av tillfälliga åtgärder på serveringsställen.

Uppföljning av tillfälliga smittskyddsåtgärder

På grund av pandemin har livsmedelskontrollens uppdrag fortsatt med tillsyn av trängsel på serveringsställen och uppföljning av klagomål om trängsel under 2021.

Kontroll av anläggningar

Med hjälp av en resursökning för trängseltillsyn och livsmedelskontroll har kontrollen av anläggningar kunnat utföras i stort sett enligt verksamhetsplan. Objekt som 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.

Kontrollresultatet gällande anläggningar för år 2021 baserat på befintliga resurser har resulterat i att 96% av objekten har kontrollerats. 2,5% av objekten, motsvarande 72 timmar, är objekt som kontrolleras vartannat år. En kontrollskuld på 43 timmar motsvarande 1,5% kvarstår för 2022.

I tabellen nedan redovisas antalet timmar ordinarie livsmedelskontroll samt tillsyn av trängsel på serveringsställen.

Livsmedel	Planerad kontrolltid	Utförd kontrolltid
Kontrolltid	2935	2879,5
Registrering/kontroller/riskklassning	396	379
Rådgivning/Information/Klagomål	1596	1325
Bevakning av e-handel	300	164
Uppföljande offentlig kontroll	96	52
Kurser/Kompetensutveckling/Kvalitetssäkring	498	528
Projekt/provtagning	198	41
Tillsyn av trängsel/Uppföljning/Klagomål	0	714
Summa	6019	6082,5

Mål och prioriteringar för livsmedelskontrollen

Målsättningen för livsmedelskontrollen 2021 har varit följande;

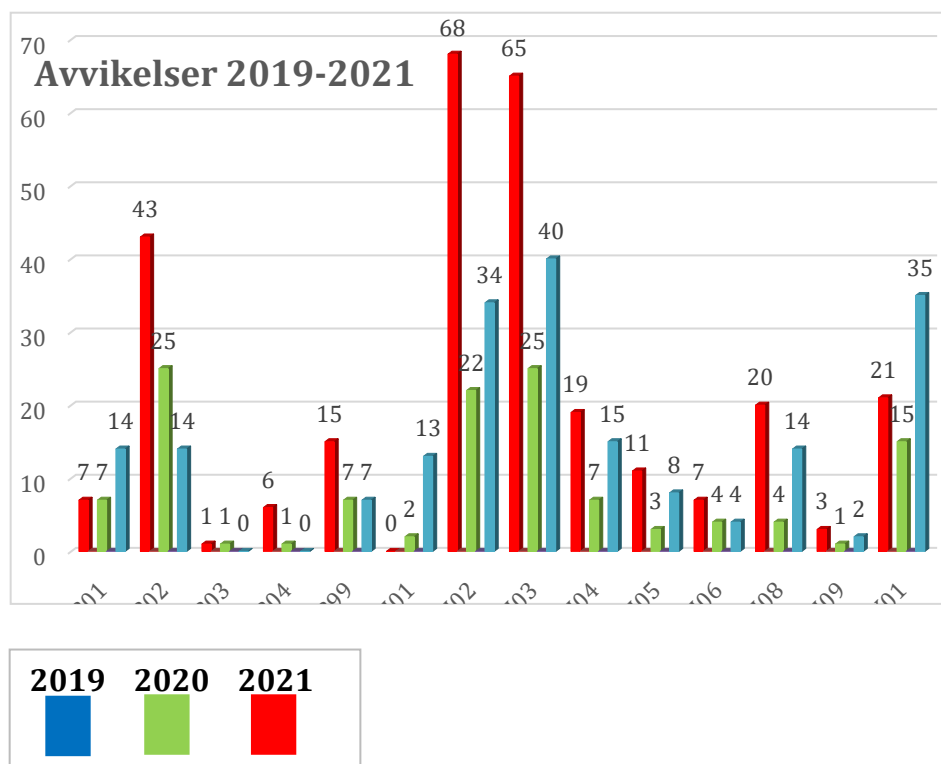
- Alla anläggningar får den kontrolltid som de tilldelats.
- Arbeta med systematiskt arbetsätt för att hålla reda på enskilda avvikelser och deras uppföljning.
- Vidta nödvändiga sanktioner vid konstaterade avvikelser.
- God kommunikation mellan myndighet och företagare.

Kommunikation och rådgivning är ett arbetsätt 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. Information och rådgivning ges till företagen för att öka kunskapen gällande livsmedelshygien, redlighet och lagkrav. För 2021 har ett förbud för livsmedelshantering fattats.

Under året har 90 anläggningar upphört, 111 anläggningar har registrerats samt 15 tillfälliga registreringar, varav 5 UF-företag.

Verifiering av kontrollmålet för 2021

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 2021 fanns i kontrollpunkt J02 (Utformning och underhåll av lokaler och utrustning), J03 (Hygien före, under och efter processen) och B02 (Obligatorisk livsmedelsinformation).

I 2021 års kontrollresultat har det skett en ökning av avvikelser i de kontrollområden där avvikelserna var mest förekommande. Se bilaga 1 för kontrollområden.

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 2021 inför ny kommande lagstiftning. Kompetensutveckling av personalen kommer att vara nödvändig inför den nya riskklassningen och kontroll av material i kontakt med livsmedel.