



Kontrollresultat livsmedelskontrollen 2019

Miljönämnden i Lunds kommun är enligt lagstiftningen kontrollmyndighet för de livsmedelsverksamheter som bedrivs i kommunen. Miljönämnden 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 utförs vid misstanke om bristande efterlevnad, men kan även utföras slumpmässigt utan någon misstanke om bristande efterlevnad. Som myndighet ansvarar miljönämnden för genomförandet av offentlig kontroll av livsmedel.

Kontrollmyndigheten följer regelbundet upp och utvärderar kontrollverksamheten samt följer upp hur resultatet svarar upp mot planeringen och det kontrollbehov som finns.

Kontroll av anläggningar

Kontrollresultatet gällande av anläggningar för år 2019 baserat på befintliga resurser har uppnåtts enligt verksamhetsplan. 96% av objekten har kontrollerats. Resterande 4% motsvarande 95 timmar är objekt som kontrolleras vartannat år.

Livsmedel	Planerad kontrolltid	Utförd kontrolltid
Kontrolltid	2345	2250
Registrering/kontroller/riskklassning	500	338
Rådgivning/Information/Klagomål	1600	1480
Extra offentlig kontroll	100	55
Kurser/Kompetensutveckling/Kvalitetssäkring	500	460
Projekt/provtagning	200	10
Dricksvatten	Planerad kontrolltid	Utförd kontrolltid
Produktion	350	350
Enskilt vatten	350	350
Summa	5945	5293

Mål och prioriteringar för livsmedelskontrollen

Målsättningen för livsmedelskontrollen 2019 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. 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.

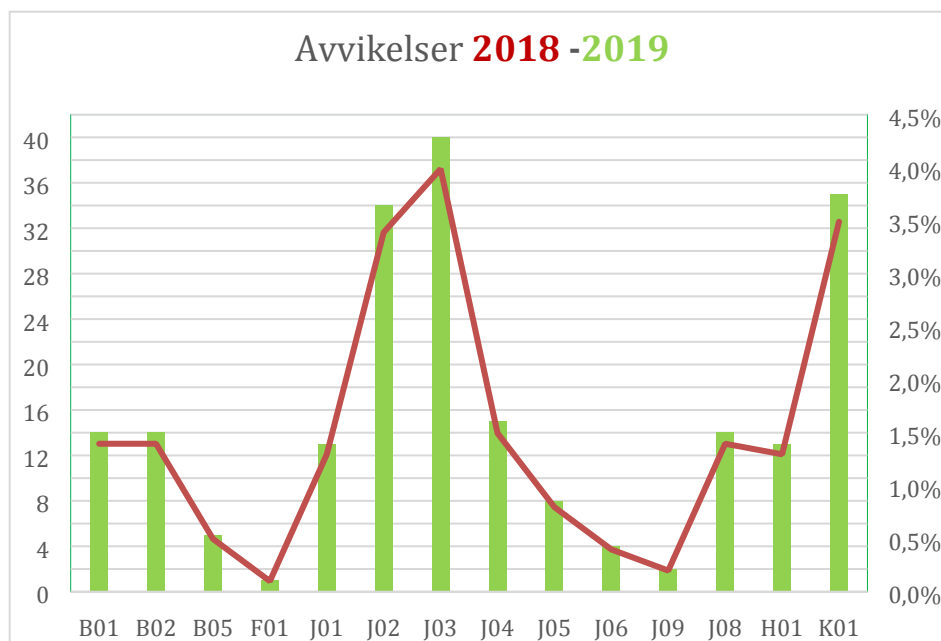
Ett fåtal sanktioner i form av och förbud och saluförbud har fattats av kontrollmyndigheten för att få rättelse. Uppföljningar som har skett med extra offentlig kontroll har resulterat i att avvikelser har blivit åtgärdade.

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.

Under året har 97 anläggningar upphört, 124 anläggningar har registrerats samt 13 tillfälliga registreringar, varav 2 st. UF-företag.

Verifiering av kontrollmålet för 2019

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



De flest förekommande avvikelser vid kontrollen 2019 fanns i kontrollpunkt J03 (hygien före, under och efter processen), J02 (utformning och underhåll av lokaler och utrustning), och K01(faroanalys och kritiska styrpunkter).

I jämförelse med 2018 års kontrollresultat har det skett en liten ökning i avvikelser i de kontrollområden där avvikelserna var mest förekommande. En ökning har även skett på punkterna B01 (allmänna krav på livsmedelsinformation)och B02 (obligatorisk livsmedelsinformation). Se bilaga 1 för kontrollområden.

Uppföljning av konstaterade avvikelser för 2017-2019

Kartläggning av mest förekommande avvikelser under en treårsperiod har resulterat i 5 effektmål som anses särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten:

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	K01	Faroanalys och kritiska styrpunkter, varmhållning och nedkyllning av livsmedel

Kompetensförsörjning

Livsmedelsgruppen har gemensamt genomgått utbildning inom export av livsmedel och webinarium gällande revisioner av Sante F (EU:s kontrollorgan) och kommande riskklassningmodell.

Kontrollmål för kontrollen 2019

Kontrollmålet för livsmedelskontrollen 2019 var att fortsätta uppföljningen av nationella operativa mål. Myndighetsmålen samt de operativa målen finns angivna i "*Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan 2017-2020 del 2, Bilaga 5*".

Ny taxa för livsmedelskontroll 2019

För att säkerställa att kommuner har möjlighet att ta betalt för sin livsmedelskontroll efter årsskiftet anpassades kommunala dokument (taxebestämmelserna och delegationsordning) till den nya EU-förordningen 2017/625 om offentlig kontroll inom livsmedelskedjan som trädde i kraft 14 december 2019.

Projekt/provtagning

Ett projekt gällande redlighet och livsmedelsinformation genomfördes tillsammans med Mitt i Skåne (Eslöv, Höör, Hörby och Lund). Projekt allergiinformation för storhushåll har utgått p.g.a. tidsbrist.