



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

Miljönämnden  
Motpartens adress  
Motpartens postnummer och ort

## **Operativ verksamhetsplan livsmedel 2023**

Dnr MF 2022-2588.1

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 kontrolltid på bl.a. kontrollmetoderna revision, inspektion, kontroll av e-handel, projekt och provtagning av livsmedel. I verksamhetsplanen framgår vilka verksamheter som kontrolleras samt fördelningen av kontrolltid. 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 m.m. samt utrymme för oförutsedda händelser som kan påverka kontrollbehovet, t.ex. matförgiftningsutbrott.



## Behovsutredning

Kontroll av anläggningar för år 2023 baserat på befintliga resurser kommer att ske enligt följande:

Livsmedel och dricksvatten per kontrolltid i timmar:

- Kontrolltid 1: timmar \*\*185
- Kontrolltid 1,5: timmar 25,5
- Kontrolltid 2: timmar 508
- Kontrolltid 3: timmar 180
- Kontrolltid 4: timmar 1212
- Kontrolltid 5: timmar 325
- Kontrolltid 6: timmar 72
- Kontrolltid 7: timmar 7
- Kontrolltid 8: timmar 328
- Kontrolltid 9: timmar 9
- Kontrolltid 10: timmar 30
- Kontrolltid 11: timmar 11
- Kontrolltid 14: timmar 14
- Kontrolltid 17: timmar 17

Övrig kontrolltid:

- Registrering/kontroller/riskklassning: 800 timmar
- Rådgivning/Information/Klagomål: 1600 timmar
- Bevakning av e-handel: 200 timmar
- Uppföljande offentlig kontroll: 120 timmar
- Kurser/Kompetensutveckling/Kvalitetssäkring: 1000 timmar
- Projekt/provtagning: 100 timmar \*\*\*
- Kontrollskuld 20,5 timmar\*\*\*\*

Total tid: **6764** timmar fördelat på 5,9 tjänster varav 0,3 tjänster på dricksvatten och administration\*.

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

\* Antalet tjänster för livsmedelskontroll, dricksvatten och administration.

\*\* Verksamheter med en timmes kontrolltid kontrolleras vartannat år.

\*\*\* Provtagning och projekt ingår i ordinarie kontrolltid. Tid för provtagning och eventuella projekt beräknas från den kontrolltid ett objekt har tilldelats. Övrig tid och kostnader för provtagning och kontroller finansieras av Miljöförvaltningen.

\*\*\*\* Kontrollskulden har reducerats under 2022 till 20,5 timmar.

### 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 2023

*Mål och prioriteringar för livsmedelskontrollen.*

Den huvudsakliga målsättningen för livsmedelskontrollen 2023 är 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.
- Riskklassa om samtliga livsmedelsanläggningar enligt ny modell.

En god kommunikation mellan verksamhetsutövare och livsmedelsföretagare är ett arbetsätt som implementeras 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 ska sträva efter är att upptäcka förekommande avvikelser som kan orsaka hälsofara eller bristande redlighet, samt att förmå företagarna att åtgärda dessa avvikelser inom rimlig tid.

Införandet av ny riskklassning som kommer att gälla 2024 kommer att ta tid och resurser i anspråk. Ett nytt system för debitering som sker efter utförd kontroll behöver tas fram.

### Delmål för Livsmedelskontrollen

*Delmål 1, Antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller*

För varje livsmedelsanläggning utförs planerad kontroll sedan 2020 under en treårsperiod enligt rutin. Omfattningen beror på vilken kontrolltid anläggningen tilldelats i riskklassningen. För treårsperioden 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. Tillkommen kontrollskuld regleras inom denna tidsperiod.

#### *Delmål 2, Skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser*

När nämnden 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. Delmålet följs upp under en treårsperiod med början 2020.

#### *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 treårsperiod med början 2020.

### **Effektmål för livsmedelskontrollen**

Kartläggning av mest förekommande avvikelser under en treårsperiod har resulterat i 5 effektmål som anses särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten: Resultatet redovisas vid årets slut.

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

Vid avvikelser i förekommande kontrollpunkter följs avvikelserna upp enligt gällande rutin. Avvikelseerna kommuniceras 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 2023**

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 enhetschefen 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 2023

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 2023

För kontrollen 2023 kommer följande kontrollmål att kontrolleras:

- Operativt mål 5, Ekologiska livsmedel
- Operativt mål 6, Livsmedelsinformation vid E-handel
- Operativt mål 8, Spårbarhet kött
- Operativt mål 11, Spårbarhet ägg

### Prioriteringar för 2023

Kommunerna har ansvaret för kontrollen av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel från och med den 15 juli 2021. 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. För livsmedelskontrollen innebär det att alla anläggningar ska riskklassas på nytt.

Nya dricksvattenföreskrifter börjar tillämpas 2023 och det innebär betydande ändringar gällande dricksvattenkontroll, registrering och ny riskklassning av dricksvattenanläggningar.

Arbetet med omklassningen bör påbörjas när den nya riskklassningsmodellen finns tillgänglig. 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.