

STYRDOKUMENT I BOTKYRKA KOMMUN

Kontrollplan 2018-2020 för offentlig kontroll av livsmedel

Strategi
Program
Plan
Policy
Riktlinjer
Regler



Diarienummer: sbf/2017:550

Dokumentet är beslutat av: Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Dokumentet beslutades den: 11 december 2017

Dokumentet gäller för: Miljö- och hälsoskyddsnämnden

Dokumentet gäller till den: 31 december 2018

**BOTKYRKA
KOMMUN**



Dokumentet ersätter: Kontrollplan 2017

Dokumentansvarig är: Miljöchef

För revidering av dokumentet ansvarar: Miljöchef

För uppföljning av dokumentet ansvarar: Miljöchef

Relaterade dokument: Mål och budget 2018 med flerårsplan 2019-2021

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bl. a. i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll av efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Botkyrka ansvarar för kontroll utifrån livsmedelslagstiftningen. Nämnden ansvarar för att en effektiv och ändamålsenlig kontroll utförs på de anläggningar, för vilka kommunen är kontrollansvariga enligt 23 och 25 §§ livsmedelsförordningen och som är lokaliserade inom kommunens gränser. I Botkyrka finns ca 420 registrerade livsmedelsanläggningar.

Ansvar för innefattar kontroll av dricksvatten, livsmedelshygien, märkning och spårbarhet. Utöver livsmedelskontrollen har nämnden också ansvar för tillsyn enligt lagar och förordningar gällande rökfria serveringslokaler och försäljning av tobak, folköl och vissa receptfria läkemedel.

Mål för den offentliga kontrollen

Sveriges nya nationella kontrollplan började gälla år 2017. Där finns övergripande nationella mål för alla myndigheter i hela livsmedelskedjan. Dessa ska brytas ner på kommunal nivå.

Övergripande mål

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

Effektmål

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen utgår från fyra fokusområden: Säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

Fokusområde	Effekt mål
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, Ehec och norovirus.
Kemiska risker	Minska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
Säkerställa information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Operativa mål

För att uppfylla effektmålen finns 17 operativa mål som landets kontrollmyndigheter ska arbeta mot. Av dessa är det 12 som berör Botkyrkas livsmedelskontroll (grönmarkerade).

Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten* (> 1000 m³/ dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.

Faroanalys kemiska risker (operativt mål 2)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten* (> 1000 m³/ dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).

Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid större distributionsanläggningar* (> 1000 m³ /dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.

Listeria i fiskprodukter (operativt mål 4)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla fiskanläggningar godkända enligt (EG) nr 853/2004 med produktion av kallrökt och gravad fisk. Detta för att bedöma företagens åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av *Listeria monocytogenes* så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005.

Ehec i malet kött (operativt mål 5)

Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 500 restauranger som serverar rätter av malet/hackat kött (exempelvis hamburgare och råbiff) hanterar faran Ehec så att faran elimineras eller risken att orsaka sjukdom reduceras till en acceptabel nivå. Restauranger som serverar rätterna råa till medium rare ska särskilt beaktas.

Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)

Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 1500 anläggningar, som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader, hanterar faran norovirus så att faran elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. I målet avses norovirus som riskerar att överföras från personal vid hantering av livsmedlen.

Tungmetaller och mykotoxin i spannmål (operativt mål 7)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla kvarnar (spannmål och ris). Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (ris) och ochratoxin A i ingående råvaror understiger gällande gränsvärden.

Mykotoxiner i russin och pistaschmandlar (operativt mål 8)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 30 anläggningar i tidigare handelsled (huvudkontor, grossister, importörer) från vilka det släpps ut russin och/eller pistaschmandlar på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av aflatoxin samt ochratoxin A (för russin) understiger gällande gränsvärden.

Tungmetaller och mykotoxiner i barnmat (operativt mål 9)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar/låter legotillverka spannmålsbaserad mat för spädbarn och småbarn (vällingpulver, grötpulver samt färdigberedd välling och gröt). Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (risbaserade produkter) och mykotoxiner understiger gällande gränsvärden för dessa livsmedel.

Kvicksilver och miljögifter i kosttillskott (operativt mål 10)

Senast den 31 december 2018 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor och importörer) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kvicksilver samt dioxin och PCB understiger gällande gränsvärden.

Distribution av Östersjölax (operativt mål 11)

Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll med avseende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av

Östersjölax. För minst 25 partier ska varornas flöde följas framåt i livsmedelskedjan till detaljhandelsledet.

Mykotoxin vid spannmålstorkning (operativt mål 12)

Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagen vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att de uppgifter som anges i ingrediensförteckningarna stämmer med tillsatta ingredienser (minst fyra produkter per anläggning granskas).

Uppgifter om allergener (operativt mål 14)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 200 anläggningar i tidigare led (tillverkare och importörer/ mäklare/ huvudkontor) som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror på marknaden och som utformar/ översätter märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt.

Uppgifter om ursprung, ägg (operativt mål 15)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 detaljhandelsanläggningar (butiker) av livsmedelsinformation med påstående om svenska ägg. Detta för att verifiera äggens ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

Uppgifter om ursprung, kött (operativt mål 16)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 300 anläggningar i tidigare handelsled (importörer, grossister, mäklare, styckning) av livsmedelsinformation med påstående om svenskt nöt-, lamm- eller kycklingkött. Detta för att verifiera köttets ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

Uppgifter om ekologiskt (operativa mål 17)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 50 anläggningar som levererar ekologiska livsmedel (frukt, grönsaker eller kött), som följd av offentlig upphandling. Detta för att verifiera uppgiften om att livsmedlen kommer från ekologisk produktion.

Kommunens mål

Förutom de nationella målen ska kontrollverksamheten även uppfylla de kommunala målen. Livsmedelskontrollen arbetar framförallt mot huvudprocess 6: Skapa en god och trygg livsmiljö för Botkyrkaborna. Genom att utföra ändamålsenliga livsmedelskontroller enligt plan säkerställs att medborgarna får säkra livsmedel och med rätt information.

Nämndens mål

Nämndens målsatta mått	Utfall 2016	Mål 2018	Mål 2019	Mål 2020	Mål 2021
Nöjdhetsindex, NKI (%)	78%	80%	80%	80%	80%
Andel av den planerade tillsynen som utförts, kontrollplanen, livsmedelslagen		100%	100%	100%	100%

Kontroll under 2018

Kontrollen av livsmedelsanläggningar är riskbaserad. Det innebär att företagen betalar en årsavgift utifrån vilken risk deras verksamhet utgör, behovet av kontrolltidstillägg för märkning och presentation samt myndighetens erfarenhet av hur de följer lagstiftningen. Intentionen är att livsmedelsföretagen ska få ca ett inspektionsbesök för 3 timmars betald kontrolltid. Betalar man mindre ska man få besök vart annat eller minst vart tredje år. Det innebär ca 460 planerade kontrollbesök på livsmedelsanläggningarna under 2018. Inom tillsynen för tobak, folköl och vissa receptfria läkemedel planerar vi att besöka ungefär 35 anläggningar.

Antal verksamheter där livsmedelsteamet bedriver kontroll

Antal registrerade livsmedelsanläggningar i Botkyrka kommun	
Förskolekök	59
Skolkök	33
Restauranger & Pizzerior	84
Butiker oförpackade livsmedel	16
Butiker förpackade livsmedel	77
Kök inom äldreomsorgen	17
Gatukök	21
Kaféer	35
Livsmedelstillverkare	10
Vattenverk	8
Övriga livsmedelsanläggningar	61
TOTALT	ca 421
Övrig kontroll	
Tobak, folköl och vissa receptfria läkemedel	ca 70

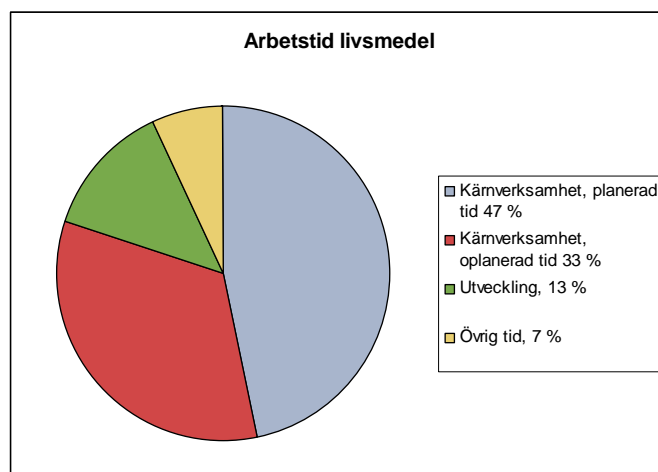
Kampanjer och särskilda projekt 2018

Den planerade kontrollen som företrädesvis sker i kampanjform kommer som tidigare år att ske inom olika branschområden. Under 2018 planerar vi även att ha branschöverskridande kampanjer såsom provtagning, läns gemensam kontrollinsats samt riktade kontroller för att uppfylla de nationella operativa målen.

Resurser

Kontrollen av livsmedelsanläggningarna finansieras genom årliga avgifter samt extra kontrollavgifter vid uppföljningar p.g.a. bristande efterlevnad av lagstiftningen. En viss del finansieras av kommunala medel.

Livsmedelskontrollen kommer under 2018 att utföras av 4,5 heltidsanställda livsmedelsinspektörer. Ungefär en halv tjänst är beräknad att läggas på tobak, folköl och vissa receptfria läkemedel. Det ger totalt 5 årsarbetskrafter i livsmedelsteamet under 2018. Vår arbetstid delas in i kärnverksamhet, utveckling och övrig tid.



Kompetensförsörjning

Kompetensutveckling av inspektörerna sker årligen genom deltagande i kurser anordnade av Livsmedelverket och andra aktörer. Teamet har sammanställt gruppens behov av kompetens i ett särskilt dokument, "kompetensrosen". Där finns även en skattning av varje medarbetares kunskapsnivå inom olika områden relevanta för kontrollen. I dokumentet sammanfattas teamets totala kunskapsnivå och eventuellt behov av kunskapsinhämtning inom vissa områden åskådliggörs. Kunskapsutbyte sker genom deltagande i nätverk och i samband med kontrollkonferenser, länsträffar och andra myndighetsträffar.

Kärnverksamhet

Planerad kontroll

Miljö- och hälsoskydds nämnden ansvarar för den operativa kontrollen vid cirka 420 livsmedelanläggningar. De verksamheter där de största riskerna finns ska få besök 2-3 gånger per år men även de med låg risk ska få minst ett besök inom en treårsperiod. I våra arbetsuppgifter ingår också ansvar för verksamhetsplanering samt rapportering till Livsmedelsverket. Utöver livsmedelskontrollen har vi även ansvar för tillsyn enligt gällande lagstiftning för rökfria serveringslokaler och för försäljning av tobak, folköl och vissa receptfria läkemedel.

Händelsestyrd kontroll

Vid livsmedelsanläggningar som under de planerade kontrollbesöken inte kan visa att de följer lagstiftningen, utförs extra offentliga kontrollbesök, för att följa upp att avvikelser åtgärdats. Livsmedelsteamet ansvarar även för registrering av nya livsmedelsanläggningar samt klagomålshantering och utredning av misstänkta matförgiftningar, vilket även kan innefatta ett kontrollbesök. Vi ger råd och service gällande livsmedelsfrågor samt svarar på yttranden och remisser.

Övrig arbetstid

Utöver vår kärnverksamhet lägger vi tid på kvalitetsarbete, förbättringsarbete, verksamhetsutveckling, kompetensutveckling, intern och extern samverkan och övergripande planering.

Under 2018 kommer vi även att ta fram en behovsutredning.

Samordning

För samordning mellan berörda myndigheter deltar livsmedelsteamet i länsmöten och i samverkansprojekt med Miljösamverkan Stockholm. Fyra gånger om året träffas chefer och samordnare inom livsmedelskontrollen i Stockholms län (SILK). Gruppens syfte är att genom samarbete och operativa insatser skapa en effektivare och rättssäker livsmedelskontroll i Stockholmsområdet. Länsmöten sker två gånger per år och representanter från länsstyrelsen, livsmedelsverket och länets kommuner deltar i dessa.

För samordning inom livsmedelsteamet sker teammöten varje vecka. Vid nyanställningar och i början av kampanjer går två inspektörer ut tillsammans för samsyn/kalibrering.

Organisation och utförande av kontroll

Kontrollplanen har brutits ner i en mer detaljerad verksamhetsplan. Den visar de olika verksamhetstyperna och när under året dessa ska kontrolleras. Samtliga livsmedelsanläggningar finns registrerade i ärendehanteringssystemet ECOS samt på ett objektsblad i Excel format. Objektsbladet är en sammanställning av utförda och planerade kontrollbesök över en femårsperiod. Dessa register uppdateras kontinuerligt efter utförd kontroll samt vid nyregistreringar av livsmedelsanläggningar. Därutöver uppdateras registret en gång om året i samband med verksamhetsplanering. Vi följer upp vår planering var tredje vecka i samband med våra längre teammöten.

Arbetsuppgifter inom kontrollen är att planera och genomföra inspektion, revision och provtagning, handlägga ärenden såsom registrering och riskklassning, utreda misstanke om matförgiftning, årligen rapportera uppgifter till Livsmedelsverket samt fatta beslut i fråga om sanktioner, avgifter och åtalsanmälan. De flesta inspektioner sker oanmält. Revisioner anmäls i förväg. Vid provtagningar anlitas Eurofins för analys av proverna.

Livsmedelsteamet bedriver också ett kontinuerligt förbättringsarbete som innefattar att uppdatera rutiner och mallar, följa rättspraxis och att delta i projekt för digitalisering.

