

# DET HÄR ÄR BOTKYRKA

## Behovsutredning

Livsmedel 2019 - 2021



## Inledning

### Sammanfattning

Livsmedelsteamet har 2019 beräknats ligga 34 timmar över det totala behovet för effektiv tillsyn och administrativt arbete inom livsmedel, dricksvatten, tobak, elektroniska cigaretter, läkemedel och folköl. Med anledning av antalet växande verksamheter i Botkyrka kommun (se bilaga 5) ökas stadigt beräknas vi ändå ligga i nivå med det kontrollbehov som vi har och förväntas göra det även 2020 och 2021. Livsmedelsteamet beräknas 2018 klarat av att genomföra 100% av årets kontroller och därmed har nämnden ingen kontrollskuld.

### Varför en behovsutredning görs

Behovsutredningen ska visa på behovet av tillsyn enligt livsmedelslagstiftningen samt arbetstiden tillsynen beräknas ta. Tillsammans med kontrollplanen ska behovsutredningen skapa förutsättningar för livsmedelsteamet att bedriva ändamålsenligt, strukturerad och effektiv tillsyn. Det finns krav på att myndigheten ska kontrollera hur lagstiftningen följs i alla led i produktionen. Enligt myndighetsförordningen (2007:515) ska tillsynsmyndigheten bedriva tillsynsarbetet effektivt och personalens kompetens ska regelbundet utvecklas. Livsmedelsteamets personal ges tillfälle till kompetensutveckling och deltar bland annat i olika samverkansgrupper. Enligt EU förordningen 882/2004 (om offentlig kontroll inom livsmedel) skall myndigheten se till att tillräckligt stora resurser med kvalificerad och erfaren personal finns för ändamålet så att uppgifter kan utföras ändamålsenligt och effektivt. Enligt livsmedelslagen (LIVSFS 2016:12) med stöd av förordningen (2017/625) ska kontrollmyndigheten fastställa en plan för livsmedelskontrollen som omfattar minst 3 år. Planen ska regelbundet följas upp och utvärderas. Denna behovsutredning stödjer den kontrollplan som tas fram.

## Omvärldsbevakning

### Upptäckta behov och kommande projekt/kampanjer

Efter att utvärderat årets kampanjer ser livsmedelskontrollen ett behov av att fokusera på kontroller i restaurangverksamhet som även är registrerade för tobak.

Kommande projekt tillsammans med samverkansgrupp inom miljösamverkan Stockholms län för chefer och samordnare inom livsmedelskontrollen (SILK) är provtagning av mykotoxiner, arsenik i kaffe, spår av selleri i kryddor och provtagning av stafylokocker i färdigsköljd sallad. Tillsammans med SILK kommer även revisionsprojektet att fortsätta där handläggare från Botkyrka kommun går ut på kontroller tillsammans med handläggare från en annan kommun inom Stockholms län.

## Ny dricksvattenföreskrift

En ny ändring av dricksvattenföreskriften SLVFS 2001:30 har fastställts september 2017 (LIVSFS 2017:2). Ändringen innebär att kommunens livsmedelshandläggare ska fastställa faronalyser hos större dricksvattenproducenter, i vårt fall gäller det Norsborgs vattenverk och kommunens VA-enhet. Tidigare fastställde livsmedelsteamet endast provtagningsplanen hos dricksvattenproducenter och distributörer.

## Provtagning

Livsmedelsverket har sedan 2017 önskat ett nationellt samarbete gällande provtagning av kemiska faror i livsmedel. Botkyrka kommun har 2017 bidragit med prover på arsenik i barnmat och 2018 var Botkyrka kommun med i provtagningen av tenn i konservburkar. Inför 2019 är det planerat att Botkyrka kommun kan bidra med ett prov på mykotoxiner i livsmedel i tidigare led (tillverkare eller importör).

## Kontrollplan – nationella mål

Livsmedelsverket införde 2017 den nationella kontrollplan som sträcker sig tre år mellan 2018 till 2021. I kontrollplanen finns 17 operativa mål som ska finnas med i livsmedelskontrollens tillsynsplan fram till 2021. De operativa målen är indelade i dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och säkerställa information i livsmedelskedjan. De operativa mål som rör Botkyrka kommuns livsmedelskontroll finns att hitta i bilaga 1, tabell 1.

### *Effektmål*

Inom varje operativt fokusområde finns det effektmål som fokuserar på mätbara kontrollområden.

För dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.

För de mikrobiologiska riskerna ska antalet livsmedelsburna sjukdomar (fokus på campylobakter, listeria, Ehec och norovirus) minska.

För de kemiska riskerna ska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan minska.

För information i livsmedelskedjan ska de operativa målen säkerställa att informationen om livsmedel är korrekt genom hela livsmedelskedjan.

## Utveckling - Livsmedelsverket

### *Den nya riskklassningen*

En ny riskklassningsmodell från livsmedelsverket har varit ute på remiss under sommaren 2018. Den nya modellen förväntas att införas 2020 och kommer innebära en större ändring av livsmedelsverksamheternas riskklassning och kontroller. Den nya modellens huvudfokus är att förenkla riskklassningen, men kommer även innebära att verksamheter med en lägre risk får färre kontrolltimmar och verksamheter med en högre risk får fler kontrolltimmar jämfört med vad dagens riskklassningsmodell genererar.

### *Sanktionsavgifter*

Enligt livsmedelsverket har ett beslut tagits om att ändra straffen för livsmedelsverksamheter. Ändringarna innefattar att sanktionsavgifter ska kunna ersätta straff för mindre allvarliga överträdelser av administrativ karaktär. Storleken på avgiften och allvarlighetsgraden behandlas vidare på regeringskansliet innan det beslutet fattas.

### *iRasff*

Det nationella systemet, iRasff (rapid alert system for food and feed) hade sin start 1 mars 2018 och används för att snabbt få bort livsmedel från marknaden som kan vara skadlig för hälsan. Det nya systemet och inneburet att mängden Rasff ärenden har ökat markant jämfört med tidigare år.

## **Totalt behov**

Den uppskattade tiden som en handläggare inom livsmedelsteamet lägger på operativ kontroll med tillhörande administration beräknas till 1 200 timmar varje år. Den totala tiden som verksamheten inom livsmedel, dricksvatten och tobak kräver är 6 686 timmar beräknat på antal verksamheter och kontrollbehov.

### *Effektiv kontroll*

Den totala tiden som beräknas behöva läggas på tillsyn inom livsmedel och dricksvatten är 3 734 timmar (bilaga 2). Inom denna tid ingår den planerade tillsynen och den oplanerade tillsynen baserad på statistik från Ecos.

### *Administrativ verksamhet och övrig kärnverksamhet*

Den totala tiden som beräknas behöva läggas på administration och övrig kärnverksamhet inom livsmedel och teamet är 2 288 timmar (bilaga 3). De oplanerade delarna är främst baserad på statistik från Ecos. För verksamhet som inte går att hitta statistik för blir uppgifterna uppskattade.

### *Tobak, elektroniska cigaretter, läkemedel och folköl*

Den totala tiden som beräknas behövas läggas på tillsyn och administrativa ärenden inom tobak, elektroniska cigaretter, läkemedel och folköl är 664 timmar (bilaga 4).

### *Framtida behov*

Enligt data av nystartade verksamheter som är kvar mellan åren 2016 till 2018 visar på att antalet verksamheten stadigt ökar i Botkyrka kommun och innebär att antalet kontrolltimmar för effektiv tillsyn ökar årligen (bilaga 5).

## Resursavgränsning

### Personal

Livsmedelsteamet kommer under 2019 att ha 5,6 årsarbetskrafter och en chef. Totalt är 6 st handläggare tillsvidareanställda och en handläggare med begränsad anställning fram till juni 2019. Se bilaga 6 för årsarbetskraft och hur den täcker det totala behovet.

Handläggarna arbetar i huvudsak med planerad och oplanerad tillsyn (se bilaga 2 för definition). Alla inkommande ärenden registreras av registratorn. Övriga ärenden, beslut planering och fakturor sköter respektive handläggare.

### Övriga resurser

#### *Färdmedel*

Handläggarna har möjlighet att använda sig av flera olika färdmedel för att ta sig till verksamheter. Bland dessa finns det bilpool, bussar/pendeltåg och elcyckel att välja mellan.

#### *Övriga resurser*

Livsmedelsteamet har tillgång till provtagningsmaterial och förvaringsutrymmen för beslagtagna livsmedel hos Bergendals food AB i Tumba.

## Tillsynsfrekvens

Tillsynen sker enligt den riskklassningsmodell som livsmedelsteamet arbetar efter. En kontroll motsvarar 3 timmars kontrolltid och på så sätt styrs hur ofta och vilka år verksamheter ska få en kontroll. 2018 planerades 471 kontroller för livsmedel och dricksvatten tillsammans.

Verksamheter med tobak, elektroniska cigaretter, läkemedel och folköl får en kontroll varje år. Vartannat år görs kontroll "provköp" eller samarbeten med polisen. Inför 2019 beräknas det behövas 154 kontroller inom tobak, elektroniska cigaretter, läkemedel och folköl tillsammans.

## Bilaga 1 – operativa mål

Tabell 1. Relevanta operativa mål för Botkyrka kommuns livsmedelskontroll

DRICKSVATTEN		
<b>Mål 1:</b> Tillräckliga säkerhetsbarriärer	Säkerhetsbarriärer kontrollerade i alla större anläggningar <sup>1</sup> anpassade till mikrobiologiska faror i råvattnet.	Senast 2019-12-31
<b>Mål 2:</b> Faroanalys kemiska risker	Kontrollera att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP) för alla större anläggningar <sup>1</sup> .	Senast 2019-12-31
<b>Mål 3:</b> Hygienrutiner vid reparationer	Kontrollera större distributionsanläggningars <sup>1</sup> rutiner vid reparationer och annat arbete vid läckage för att minimera mikrobiologisk förorening.	Senast 2019-12-31
MIKROBIOLOGISKA RISKER		
<b>Mål 5:</b> EHEC i malet kött	Kontrollera alla restauranger som serverar rätter av malet/hackat kött hanterat faran Ehec så att faran reduceras till en acceptabel nivå. Restauranger som serverar råa till medium rare ska särskilt beaktas.	Senast 2019-12-31
<b>Mål 6:</b> Norovirus och personalhygien	Kontrollera anläggningar som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader kan hantera faran norovirus så att den reduceras till en acceptabel nivå.	Senast 2019-12-31
SÄKERSTÄLLA INFORMATION I LIVSMEDELSKEDJAN, REDLIGHET		
<b>Mål 13:</b> Uppgifter om ingredienser	Kontroll i tidigare led <sup>3</sup> och detaljhandelsanläggningar <sup>4</sup> (tillverkning) verifiera minst fyra produkter per anläggning att uppgifter som anges i ingrediensförpackningarna stämmer med tillsatta ingredienser.	Senast 2019-12-31
<b>Mål 14:</b> Uppgifter om allergener	Kontrollera tidigare led <sup>3</sup> som släpper ut färdiga förpackade bageri- och/eller chokladvaror på marknaden och som utformar/översätter märkning eller märker/förpackar. Verifiera märkning för mjölk och hasselnöt.	Senast 2019-12-31
<b>Mål 15:</b> Uppgifter om ursprung, ägg	Kontrollera livsmedelsinformation och påstående om svenska ägg i detaljhandelsanläggningar <sup>4</sup> .	Senast 2018-12-31
<b>Mål 16:</b> Uppgifter om ursprung, kött	Kontrollera tidigare handelsled <sup>2</sup> att påstående om svenskt nöt-, lamm- eller kycklingköttursprung stämmer.	Senast 2019-12-31
<b>Mål 17:</b> Uppgifter om ekologiskt	Kontrollera att anläggningar som levererar ekologiska livsmedel är förankrade till ett kontrollorgan för ekologiska livsmedel. Kontrollen görs även inom den offentliga upphandlingen.	Senast 2019-12-31

1. Större anläggningar: producerar eller distribuerar >1000 m<sup>3</sup>/dygn.

2. Tidigare handelsled: huvudkontor, grossister och importörer.

3. Tidigare led: Tillverkare och hela tidigare handelsled<sup>2</sup>.

4. Detaljhandelsanläggningar: butiker.

5. Alla blåmarkerade mål är områden som har kontrollerats och rapporterats till livsmedelsverket.

## Bilaga 2 – planerad och oplanerad tillsyn

### Planerad tillsyn

Tabell 2. Här redovisas antal verksamheter enligt gällande riskklassning och den kontrolltid som krävs för den planerade kontrollen.

PLANERAD KONTROLL – LIVSMEDEL OCH DRICKSVATTEN				
Verksamheter	Antal verksamheter per erfarenhetsgrupp <sup>2</sup>			Antal timmar
	A	B	C	
Livsmedel	38	379	5	2 025
Dricksvatten	0	7		33
<b>SUMMA timmar</b>	423	1 593	42	2 058

1. Verksamhet i erfarenhetsgrupp A får lägre kontrolltid och i erfarenhetsgrupp C mer kontrolltid.

I den planerade kontrollen ingår kampanjer för livsmedelsverksamheter och dricksvattenanläggningar. Varje år tar livsmedelsteamet fram en verksamhetsplan för när kampanjerna ska påbörjas och avslutas över året. Ett år brukar omfatta 16 kampanjer.

## Oplanerad tillsyn

Tabell 3. Här redovisas antal händelsestyrda ärenden och kontrolltid som förväntas för den oplanerade kontrollen.

OPLANERAD KONTROLL – LIVSMEDEL OCH DRICKSVATTEN			
Händelsestyrd kontroll	kontroller och ärenden		Antal timmar
	Antal	Timmar per ärende	
Extra offentlig kontroll	60	6	360
Kontroll av nya anläggningar	60	4	240
Kontrollprojekt <sup>1</sup>	4	100	400
RASFF <sup>2</sup>	30	6	180
Klagomål	30	8	240
Misstänkt matförgiftning	12	8	96
Samarbeten - kontroll <sup>3</sup>	8	20	160
<b>SUMMA</b>			<b>1 676</b>

1. Tiden för kontrollprojekt är livsmedelsteamets totala tid per ärende

2. RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed).

3. Samarbeten - kontroll är kontroller vid misstänkt fusk eller kontroller ihop med polisen, skatteverket eller alkoholhandläggaren, etc.

I den oplanerade kontrollen ingår antal ärenden för oförutsägbara händelser som kräver en kontroll. Antal ärenden är alltid baserade på statistik från det föregående året. Antal timmar per ärende är baserat på den tid som handläggarna har uppskattat varje ärende kräver.

Anledningen att kontrollprojekt är en del av den oplanerade kontrollen är att projekten kan tas fram under året efter att handläggarna känner av behovet och att projekt ihop med kommuner inom Stockholms län presenteras på våren.

## Total tid

Den planerade och oplanerade tillsynen beräknas tillsammans kräva 3 734 timmar år 2019.



## Bilaga 3 – Administrativ och övrig kärnverksamhet

### Administrativ verksamhet

Tabell 4. Här redovisas antal planerade och oplanerade ärenden som kräver ett mer administrativt arbete.

PLANERAD OCH OPLANERAD ADMINISTRATIVT ARBETE			
Planerad	Antal ärenden	Timmar per ärende	Antal timmar
Fastställande av kampanj och kontrollplan <sup>1</sup>	2	75	150
Fakturering årsavgifter <sup>2</sup>	419	0,08	33
Rapportering till SLV och SJV <sup>3</sup>	2	20	40
Granskning av dricksvattenanalyser	20	1	20
<b>SUMMA</b>			<b>243</b>
Oplanerad	Antal ärenden	Timmar per ärende	Antal timmar
Anmälan om registrering	60	1	60
Remiss	15	10	150
Anmälan vid misstanke om brott	3	20	60
Information och rådgivning	40	2,5	100
Beredskapsarbete <sup>4</sup>	2	20	40
<b>SUMMA</b>			<b>410</b>
<b>SUMMA</b>			<b>653</b>

1. Mellan 16 till 17 kampanjer fastställs varje år. Kontrollplanen som fastställs är endast beräknad för livsmedel.
2. Fakturering årsavgifter är kontrollen av att alla uppgifter stämmer överens med Ecos och de uppgifter som kommunens ekonomi har innan årsavgifterna skickas ut.
3. SLV (Statens Livsmedelsverk), SJV (Statens Jordbruksverk)
4. Beredskapsarbete innebär oförutsägbara händelser som kan kräva en handläggare eller att en handläggare behöver kallas in under obekvämt arbetstid.

Inom det administrativa arbetet ingår både ärenden som kan planeras och ärenden som inte går att planeras. Antal oplanerade ärenden är alltid baserade på statistik från det föregående året. Antal timmar per oplanerat ärende är baserat på den tid som handläggarna har uppskattat varje ärende kräver.

## Övrig kärnverksamhet

Tabell 5. Här redovisas antal timmar för utveckling och övrig kärnverksamhet.

ÖVRIG KÄRNVERKSAMHET			
Utveckling	Antal ärenden	Timmar per ärende	Antal timmar
Utbildning	12	14	168
Samsyn	50	3	150
Samverkan <sup>1</sup>	4	20	80
Övrig förbättring <sup>2</sup>	25	13	325
<b>SUMMA</b>			<b>723</b>
Övrig kärnverksamhet	Antal ärenden	Timmar per ärende	Antal timmar
Allmänt <sup>3</sup>	66	12	792
Rutiner	10	12	120
<b>SUMMA</b>			<b>912</b>
<b>SUMMA</b>			<b>1 635</b>

1. Samverkan inkluderar träffar och samarbeten med länsstyrelsen, grannkommuner och livsmedelsverket.

2. Övriga förbättringar är inom teamet, enheten, hemsidan och material till verksamheter samt ecos, uppdatering av rutiner.

3. Allmänt är resor, kalibrering, möten och samarbeten inom teamet, enheten eller nämnden.

Inom utbildning ingår att handläggaren går och genomför en utbildning och gör senare en sammanfattning som presenteras till teamet. Inom detta inkluderas även konferenser som arrangeras av livsmedelsverket och de nordiska länderna.

För att handläggarna ska ha en likvärdig tillsyn inom livsmedelsteamet genomförs samsyn, vilket innebär att två handläggare ibland går tillsammans till ett objekt för en livsmedelskontroll.

### Total tid

Den administrativa verksamheten och övriga kärnverksamheten beräknas att tillsammans kräva 2 288 timmar år 2019.

## Bilaga 4 – Tobak, elektroniska cigaretter, läkemedel och folköl

Tabell 6. Här redovisas antal planerade och oplanerade kontroller och administrativ verksamhet som är kopplat till tobak, elektroniska cigaretter, läkemedel och folköl.

PLANERAD OCH HÄNDELSESTYRD KONTROLL OCH ADMINISTRATION			
Planerad	Antal ärenden	Timmar per ärende	Antal timmar
Tobak + elektroniska cigaretter	83	2	166
Läkemedel	32	2	64
Folköl	39	2	78
Kontrollprojekt <sup>1</sup>	1	65	65
Fastställande av kampanj	1	16	16
Samarbeten <sup>2</sup>	2	25	50
<b>SUMMA</b>			<b>439</b>
Oplanerad	Antal ärenden	Timmar per ärende	Antal timmar
Uppföljning	30	5	150
Registrering/kontroll <sup>3</sup>	10	5	50
Klagomål	5	5	25
<b>SUMMA</b>			<b>225</b>
<b>SUMMA</b>			<b>664</b>

1. Kontrollprojekten genomförs tillsammans med KLF (kommunledningsförvaltningen) och innebär att "provköp" av tobak och folköl genomförs ihop med ungdomar som är strax över 18 år gamla.
2. Samarbeten förekommer med länsstyrelsen, polisen, skatteverket för att genomföra och utveckla tobakskontrollen.
3. Registrering och kontroll inkluderar endast tiden för registrering, kontroll av egenkontrollspärmen och första kontrollen hos verksamheten.

## Bilaga 5 – Antal nya verksamheter

Tabell 7. Antal nya verksamheter som registreras varje år och är avslutade idag.

NYREGISTRERADE VERKSAMHETER 2014-2017				
	År			
	2014	2015	2016	2017
<b>Antal ny</b>	67	60	60	52
<b>Tidsbegränsade</b>	2	3	4	3
<b>Varav är avslutade idag</b>	39	29	19	6
<b>Varav är kvar idag</b>	28	31	41	46

## Bilaga 6 – Antal årsarbetskrafter

Tabell 8. Antal årsarbetskrafter inom livsmedelsteamet.

ÅRSARBETSKRAFTER			
Årsarbetskrafter	% arbete	Område	Antal timmar
1	100%	Livsmedel och dricksvatten	1 200
2	70%	Livsmedel och dricksvatten	840
3	90%	Livsmedel och tobak	1 080
4	100%	Livsmedel och tobak	1 200
5	90%	Livsmedel	1 080
6	60%	Livsmedel och dricksvatten	720
7	50%	Livsmedel	600
<b>SUMMA</b>	<b>560%</b>		<b>6 720</b>

Det totala behovet beräknas vara 6 686 timmar. Årsarbetskrafter 2019 beräknas ligga 34 timmar över det totala behovet för effektiv tillsyn och administrativt arbete inom livsmedel, dricksvatten, tobak, elektroniska cigaretter, läkemedel och folköl. Eftersom längre sjukdom, föräldraledighet, eller personalomsättning kan inträffa under året gett detta en viss buffert.