

**LÅNGT
IFRÅN LAGOM**

Kontrollplan 2017

För offentlig kontroll av livsmedel
Miljö och hälsoskyddsnämnden



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 400 registrerade livsmedelsanläggningar.

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

Mål för den offentliga kontrollen

De nationella målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan är att:

- Konsumenterna har trygga livsmedel, förtroende för kontrollverksamheten och en god grund för val av produkt. Med trygga livsmedel menas säkra livsmedel och att konsumenterna inte blir lurade.
- Intressenterna har tilltro till kontrollen och upplever den som meningsfull.
- De samverkande kontrollmyndigheterna har en optimal samverkan och förtroende för varandras sätt att ta ansvar för respektive del i livsmedelskedjan.
- Kontrollverksamheten är riskbaserad, rättssäker, effektiv och ändamålsenlig.

Kommunens övergripande mål som teamet främst arbetar med

- Medborgarnas Botkyrka
- En effektiv och kreativ kommunal organisation

Kontroll under 2017

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 4 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 2017. 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	61
Skolkök	33
Restauranger & Pizzerior	81
Butiker oförpackade livsmedel	16
Butiker förpackade livsmedel	73
Kök inom äldreomsorgen	16
Gatukök	22
Kaféer	40
Livsmedelstillverkare	9
Vattenverk	8
Övriga livsmedelsanläggningar	61
TOTALT	ca 420
Övrig kontroll	
Tobak, folköl och vissa receptfria läkemedel	ca 70

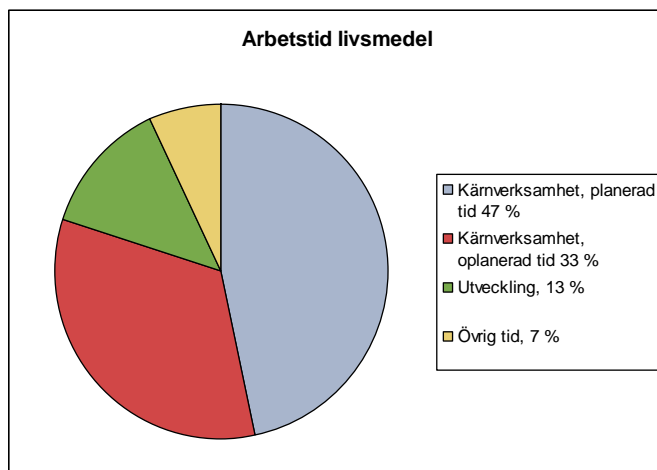
Kampanjer och särskilda projekt 2017

Den planerade kontrollen som företrädesvis sker i kampanjform kommer som tidigare år att ske inom olika branschområden. Under 2017 planerar vi även att ha branschöverskridande kampanjer inom vissa kontrollområden såsom provtagning, märkning av allergener, kunskapsnivå hos nya företagare och material i kontakt med livsmedel.

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 2017 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 2017. 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 hälsoskyddsnämnden ansvarar för den operativa kontrollen vid cirka 420 livsmedelsanläggningar. 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 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 ofta innefattar ett tillsynsbesök. 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 2017 kommer vi även att ta fram en behovsutredning.

Samordning

För samordning mellan berörda myndigheter deltar livsmedelsteamet i länsmöten och i samverkansprojekt med Miljösamverkan Stockholm. 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

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 oanmänt. Revisioner anmäls i förväg. Vid provtagningar anlitas Eurofins för analys av proverna.