



2018-01-31

Tjänsteskrivelse

Dnr
2018-478

Kontor
Miljökontoret

Handläggare
Helena Götherfors
08-5230 1928
Helena.gotherfors@sodertalje.se

Miljönämnden

Kontrollplan för livsmedelskontrollen 2018-2020

Sammanfattning av ärendet

Miljönämnden är ansvarig kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen i Södertälje kommun. Varje kontrollmyndighet ska ha en fastställd kontrollplan som beskriver myndighetens planering av verksamheten under perioden, för att uppnå målen för säkra livsmedel och redlighet. Miljökontoret föreslår att miljönämnden fastsätter förslaget till kontrollplan för 2018-2020.

Beslutsunderlag

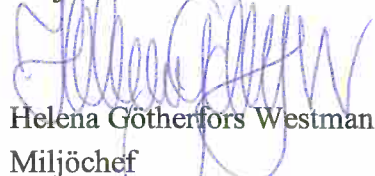
Tjänsteskrivelse 2018-01-31
Förslag till kontrollplan 2018-2020

Ärendet

Kontrollplanen beskriver hur den offentliga livsmedelskontrollen som miljönämnden är ansvarig för är uppbyggd och hur den ska bedrivas under perioden 2018-2020.

Miljökontorets förslag till beslut

Miljönämnden fastställer kontrollplan 2018-2020.



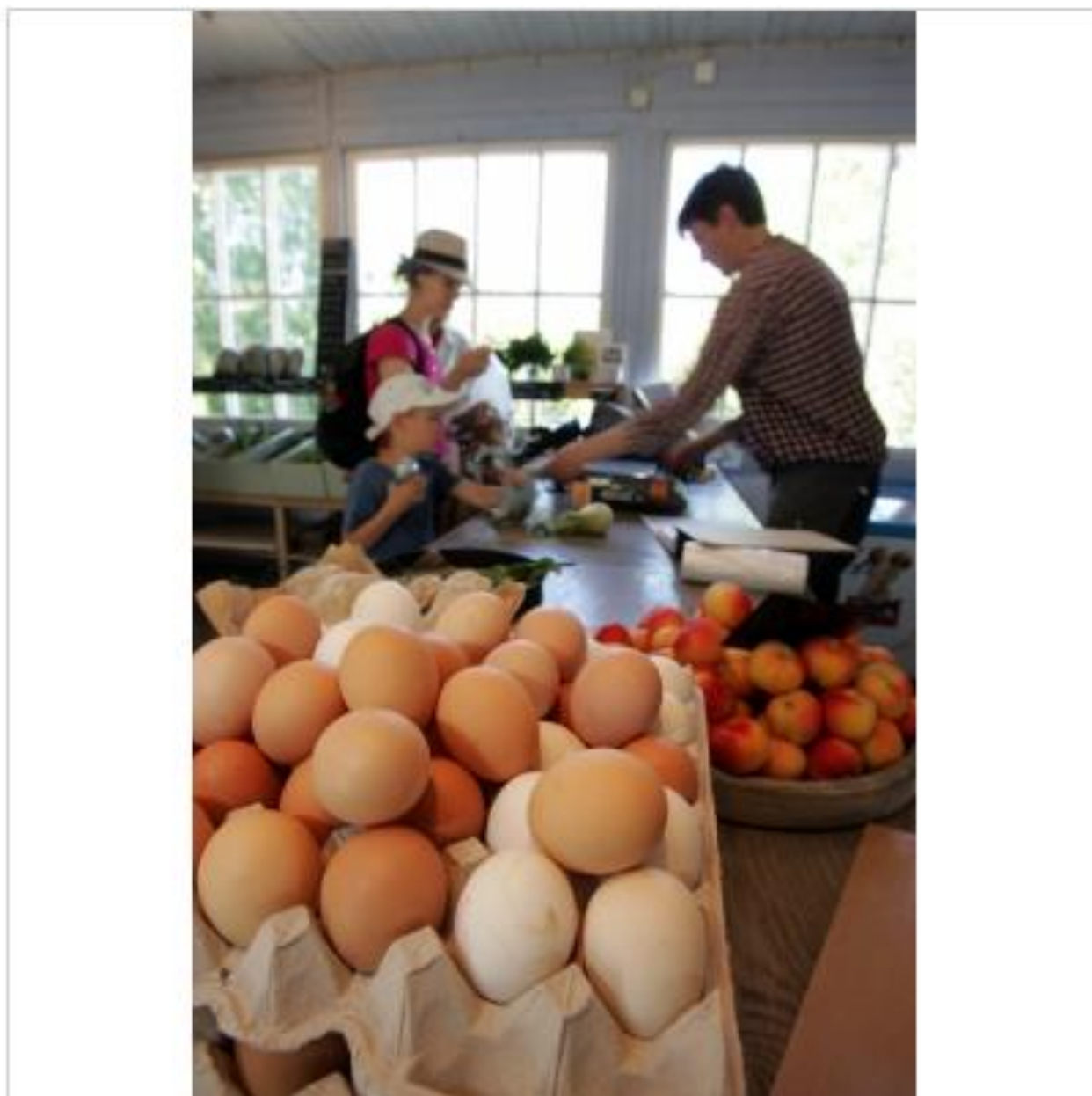
Helena Götherfors Westman
Miljöchef

Beslutet expedieras till

Akten

Kontrollplan

– livsmedel och animaliska biprodukter 2018-2020



Kontrollplan 2018-2020 enligt livsmedelslagstiftningen

I. Krav på kontrollplan

Myndigheter som ansvarar för genomförandet av offentlig kontroll av livsmedel ska upprätta en kontrollplan som omfattar de arbetsuppgifter lagstiftningen kräver samt bemanning för kontrollen. Inriktningen på verksamheten ska framgå samt eventuella prioriteringar. Det ska även finnas en beskrivning av hur planen följs upp och hur verksamheten utvärderas. Kraven finns bland annat i förordning (EG) 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll.

Kontrollplanen är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Miljönämnden fastställer kontrollplanen.

2. Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

2.1 Nationell kontrollplan

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd.

De gemensamma målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan finns i Sveriges nationella kontrollplan. Det finns fyra övergripande mål och för varje mål finns en önskad effekt.

| Övergripande mål | Önskad effekt |
|---|--|
| <i>Konsumenterna</i> får säkra livsmedel, inkl. dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt. | Ingen blir sjuk eller lurad, <i>konsumenterna</i> har en god grund för val av produkt och har förtroende för myndigheternas verksamhet. |
| De <i>livsmedelsproducerande djuren och växterna</i> är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk. | De <i>livsmedelsproducerande djuren</i> hanteras väl och är friska. De växter som används för livsmedels- och foderproduktion är sunda och fria från växtskadegörare. |
| <i>Verksamhetsutövarna</i> i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande. | <i>Verksamhetsutövarna</i> har tilltro till myndigheternas övervakning, kontroll, rådgivning och andra insatser och upplever dessa som meningsfulla. Det ska vara lätt att göra rätt. Detta bidrar till att stärka förtroendet för deras produkter och att konsumenterna får säkra livsmedel och inte blir lurade. |
| De <i>samverkande myndigheterna</i> tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap. | <i>Myndigheterna</i> har en optimal samverkan och förtroende för varandras sätt att ta ansvar för sin respektive del i livsmedelskedjan, inklusive beredskap, så att den gemensamma effektiviteten ökar. Kontrollverksamheten är regelbunden, riskbaserad, likvärdig och rättssäker samt ger avsedd effekt. |

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma målsättningar/effekt mål fastställts. Effektmålen utgår från fyra fokusområden; säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

Dessutom finns mål för operativa förutsättningar för en fungerande livsmedelskontroll. De operativa målen som följer ska läsas och tillämpas med myndighetsmålen som bakgrund.

2.1.1 Myndighetsmål för operativa förutsättningar

| Myndighetsmål | |
|---------------|---|
| A | Alla kontrollmyndigheter har en plan för livsmedelskontrollen inom sitt område för att utföra kontroll i tillräcklig omfattning. |
| B | Alla kontrollmyndigheter planerar och utför kontroll med fokus på de största hälsoriskerna och på det som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna. |
| C | Alla kontrollmyndigheter har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker. |
| D | Alla kontrollmyndigheter använder kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom de områden man kontrollerar. |
| E | Alla kontrollmyndigheter vidtar de åtgärder som är nödvändiga så att de avvikelser som upptäcks i kontrollen åtgärdas inom utsatt tid samt följer sedan upp (verifierar) att avvikelser åtgärdas. |

2.1.2 Säkert dricksvatten - Effektmål och operativa mål

Målsättning- effektmål: För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.

| Operativa mål | |
|---------------|--|
| Mål 1 | Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet. |
| Mål 2 | Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP). |
| Mål 3 | Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid större distributionsanläggningar för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenten. |

2.1.3 Mikrobiologiska risker – Effektmål och operativa mål

Målsättning- effektmål: Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, Ehec och Norovirus.

| Operativa mål | |
|---------------|--|
| Mål 4 | Senast 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid 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 säkerhetskriterierna i förordningen (EG) nr 2073/2005. |
| Mål 5 | Senast 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. |
| 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 hanteringen av livsmedlen. |

2.1.4 Kemiska risker – Effektmål och operativa mål

Målsättning – effektmål: Minska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

| Operativa mål | |
|---------------|---|
| 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. |
| 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. |
| Mål 9 | Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar/låter legotillverka spannmålsbaserad mat för spädbarn och småbarn (välling- pulver, 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. |
| 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. |
| Mål 11 | Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll med avseende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av Östersjöax. För minst 25 partier ska varornas flöde följas framåt i livsmedelskedjan till detaljhandelsledet. |
| Mål 12 | Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen. |

2.1.5 Säkerställa information i livsmedelskedjan – Effektmål och operativa mål

Målsättning – effektmål: Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

| Operativa mål | |
|---------------|---|
| 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). |
| 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. |

Södertälje kommun, /Kontrollplan – livsmedel 2018-2020/

| | |
|---------------|---|
| 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. |
| 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. |
| 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. |

2.2 Miljönämndens mål

Miljönämndens kontrollverksamhet syftar till att bidra till att de nationella målen för den offentliga kontrollen uppnås liksom fullmäktiges mål och inriktning i Mål och budget 2018-2020. Målen i den nationella kontrollplanen ska återspeglas i kommunens kontrollplan. För att få en likvärdig, rättsäker, effektiv och trovärdig kontroll ska livsmedelskontrollen arbeta med samsyn. Det ska uppnås genom att arbeta i projektform inom gruppen och genom att delta i regionala och nationella projekt.

Fokus inom kontrollen ska ligga på de största riskerna för hälsan. Under perioden kommer vi fortsätta att arbeta med att verifiera att kontrollen ger effekt.

| Mål och budget 2018-2020 Kf mål | Mål - VP | Indikator |
|--|---|--|
| <i>Medborgarna har goda livsvillkor</i> | Livsmedelskontrollen ska bidra till säkra livsmedel så att ingen blir sjuk. Fusk med livsmedel ska stävjas, så att risken att bli lurad minskar. Vi ska samarbeta med andra myndigheter internt och externt för att öka tryggheten. | Livsmedelskontroll, andel utförd % |
| <i>Södertälje är en attraktiv kommun att bo i, att driva företag i och är en plats som attraherar studenter och besökare</i> | Livsmedelskontrollen ska vara riskbaserad, rättssäker, informativ, serviceinriktad och ge effekt. Utgångspunkten ska vara att alla företagare vill göra rätt och vi ska dela med oss av vår kunskap så att möjligheterna att göra rätt ökar. På så sätt når vi störst effekt. Livsmedelsföretagarna och livsmedelskontrollen har samma mål – deras kunder är nöjda, friska och känner sig trygga med de livsmedel som de erbjuds. Genom kontinuerlig utveckling av handläggningsprocesser med sikte på att bli en mer effektiv och rättsäker myndighet med ett gott bemötande bidrar vi till utveckling av näringslivsklimatet i kommunen. Tillämpning och uppföljning av tjänstegarantier är en av strategierna. Andra strategiska områden som vi utvecklar är digitalisering, information och tillsynsmetodik. | NKI 73 (2018) 74 (2019) 75 (2020) |

2.2.1 Tjänstegarantier

För livsmedelskontrollen finns även en tjänstegaranti framtagen som redovisar vad verksamhetsutövaren kan förvänta sig av oss.

Södertälje kommun, /Kontrollplan – livsmedel 2018-2020/

- God service när du kontaktar oss
- Vi registrerar din livsmedelsanläggning inom 10 arbetsdagar efter att anmälan är komplett
- Verksamheten får ett kontrollbesök inom tre månader efter det att företaget startat
- Du får återkoppling inom 15 arbetsdagar efter kontrolltillfället

2.2.2 Aktiviteter 2018 för verksamheten

Aktiviteter som ska genomföras under året för att uppfylla mål och inriktning:

| Aktivitet | Syfte | Kontrollmetod |
|---|--|---|
| Projekt | | |
| Nationellt projekt – Blodiga burgare Operativa målet nr 5 | Säkra livsmedel, kunskap | Inspektion, ev provtagning |
| Regionalt projekt - Vattenautomater | Säkra livsmedel | Inspektion, provtagning |
| Regionalt projekt- Odeklarerad mjölk & hasselnöt i bageri- och chokladprodukter | Säkra livsmedel, redlighet, samsyn | Inspektion, provtagning |
| Regional kontrolldag | Säkra livsmedel, samsyn, redlighet | Inspektion, redlighet |
| Kampanjvecka - Lektiner, ev samverkan med Salem, Botkyrka, SMOHF, Nykvarn | Samverkan, säkra livsmedel, kunskap | Inspektion, information |
| SVA – Kontroll av antibiotikaresistens i färskt kycklingkött. | Samverkan, säkra livsmedel, hälsoskydd | Inspektion, provtagning |
| Kampanjvecka – hantering av risker vid julbord/buffé | Samverkan, säkra livsmedel | Inspektion, provtagning |
| Råd och stöd mm | | Kommentar |
| Allergiinformation och norovirus (op mål 6) | Säkra livsmedel Ökad kunskap | Inspektion, information |
| Ansluta till Serverat.se. Digitalt registreringsförfarande. | Service Effektivitet | Enligt digital handlingsplan |
| Ta fram branschvisa "startkit" för nya verksamheter | Service, effektivitet och bättre effekt. | Information |
| Information till mindre dricksvattenanläggningar | Service, effektivitet och bättre effekt. | Information |
| Samsyn och rättssäkerhet | | Kommentar |
| GranskningsSignatur på alla beslut | Samsyn av brister och krav. Rättssäkerhet Klarspråk | |
| Genomföra en kontroll per månad med "skugga". Båda bedömer och skriver (vid avvikelser mot lagstiftningen) beslut som jämförs." | Samsyn av kontroll, brister och krav. Rättssäkerhet Klarspråk | |
| Klarspråksgranska och uppdatera information på hemsidan samt se över behov av rådgivningsmaterial. | Tydlighet, effektivitet, rättssäkerhet | Klarspråksgranska beslutsmallar uppdaterade för att klara Castor. Uppdatera rådgivningsmaterial så att de följer kommunens kommande nya grafiska profil. |
| Övrigt | | Kommentar |
| Uppdatera kompetensrosen | Kompetensplanering | |
| Ta fram nya kontrollkort anpassade till lagstiftningsområden | Effektivitet Krav | |
| Se över anläggningstyper i Castor. | | |

3. Samordning och samverkan

Livsmedelskontrollen i Södertälje kommun deltar i följande aktiviteter för samordning med andra myndigheter:

- Länsstyrelsens länsmöten för livsmedelsinspektörer, två gånger per år.
- Deltar i arbete som görs av Miljösamverkan Stockholms län (en regional miljösamverkansorganisation med syfte att effektivisera och stödja myndigheternas tillsyn).
- Nordiskt tillsynsseminarium, en gång per år, beroende på program
- Nationella kontrollkonferensen, en gång per år
- Livsmedelsverkets riksprojekt
- Samarbete med Salems kommun

Livsmedelskontrollen har kontinuerligt möten där samordningsfrågor och bedömningar diskuteras. Olika rutiner finns framtagna och gemensamma kontroller utförs för att uppnå samsyn. När det gäller smittskyddsfrågor sker även samarbete med miljöbalksgruppen på kontoret.

4. Utförande av kontrollen

4.1 Arbetsätt och inställning till livsmedelskontrollen

I livsmedelsverkets rapport "Livsmedelskontrollen – Utveckling, brister och åtgärdsförslag" beskrivs verkets arbete med livsmedelskontrollen enligt följande: *"Livsmedelsverkets mål med livsmedelskontrollen är en kontroll som gör nytta, som kontrollerar att livsmedelsföretagen lever upp till regelverket och som ger de bästa råden för säker och ärlig mat och som bidrar till att stärka konsumenternas förtroende för livsmedelsföretagen. Sverige ska kort sagt ha en "tänkande livsmedelskontroll". Ett av Livsmedelsverkets mål är att Sveriges livsmedelskontroll ska vara en resurs för livsmedelsföretagen. Verket utgår från att företagare normalt vill och kan göra rätt. Kontrollens uppgift är att hjälpa dem att lyckas med det. Kontrollen ska vara en inspiratör och dela med sig av kunskap och på så sätt skapa förutsättningar för utveckling av livsmedelsföretagen. Alla företag ska få en rättssäker bedömning varje gång de kontrolleras."*

Denna inställning och uppfattning ska även gälla för livsmedelskontrollen i Södertälje. Det innebär att:

- Vår inställning är att alla vill göra rätt
- Vår kontroll ska göra nytta
- Vi fokuserar på de största riskerna och reflekterar över vad som verkligen är en risk
- Vi delar med oss av vår kunskap till verksamhetsutövarna
- Vi agerar rättssäkert och med samsyn

4.2 Riskbaserad kontroll

Syftet med livsmedelslagstiftningen är att främja att säkra livsmedel släpps ut på marknaden samt att konsumenter inte luras eller vilseleds. Genom den offentliga livsmedelskontrollen ska myndigheten kontrollera att livsmedelsföretagarna följer livsmedelslagstiftningen. Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen ska myndigheten använda sig av sanktioner mot

Södertälje kommun, /Kontrollplan – livsmedel 2018-2020/

verksamheten. Dessa ska stå i proportion till den bristande efterlevnadens art samt om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

Grundläggande klassificering av anläggningar sker enligt Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering. Olika typer av anläggningar tilldelas olika mycket kontrolltid beroende på risk och erfarenhet från tidigare kontroller samt behov av kontrolltid för information (märkning och/eller presentation på menyer). Det innebär att varje enskild anläggning riskklassas utifrån typ av verksamhet, produktionens storlek samt känslighet hos konsumentgruppen. Detta ger en årlig kontrolltid som ökar i proportion till risk.

Utifrån ovanstående riskklassificeringsmodell kommer år 2018 cirka 3030 timmar planerad kontroll att utföras. Frekvensen på kontrollerna hos varje företag varierar beroende på livsmedelsanläggningarnas kontrolltid. En detaljerad kontrollplan, arbetsplan, upprättas och följs upp löpande varje vecka. Planen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin beslutade kontrolltid och att alla relevanta krav kontrolleras på alla anläggningar.

Tabell 2. Fördelningen av antalet kontrolltimmar och antalet livsmedelsanläggningar (objekt)

| Riskklass | Antal objekt | Total tid | Tid för information | Erfarenhet antal objekt | | |
|-----------|--------------|---------------|---------------------|-------------------------|------------|-----------|
| | | | Timmar | A | B | C |
| 3 | 3 | 35 | 8 | 2 | 1 | 0 |
| 4 | 59 | 542 | 85 | 25 | 33 | 1 |
| 5 | 108 | 712 | 102 | 25 | 75 | 8 |
| 6 | 152 | 757,5 | 136 | 10 | 126 | 16 |
| 7 | 236 | 666 | 182 | 8 | 217 | 11 |
| 8 | 216 | 314 | 86 | 4 | 208 | 4 |
| | 774 | 3026,5 | 599 | 74 | 660 | 40 |

4.3 Rutiner

Rutiner och instruktioner för kontrollen finns framtagna och samlade i en rutinhandbok. Rutiner bygger på handböcker och vägledningar från Livsmedelsverket samt på samsynsbedömningar som genomförs löpande. Rutiner och instruktioner uppdateras kontinuerligt.

4.4 Provtagning och analys

Kommunen har avtal med Eurofins för analys och hämtning av prover. Provtagning görs som en del av den planerade kontrollen, då ofta som verifierande provtagning. Det kan också vara som en del av en utredning i samband med misstänkt matförgiftning eller i ett kartläggande syfte.

4.5 Rapportering av resultat

I samband med kontroll fylls ett kontrollkort som sedan överlämnas till verksamhetsutövaren direkt på plats. Resultat av kontrollen registreras sedan i ärendehanteringssystemet.

Vid årets slut rapporteras kontrollerna till Livsmedelsverket. Resultatet inom animaliska biprodukter rapporteras årligen till Jordbruksverket.

Varje tertiäl får miljönämnden ta del av mål och resultat inom livsmedelskontrollen.

Delegationsbeslut redovisas löpande till miljönämnden.

5. Befogenheter och resurser

5.1 Befogenheter

Kontrollmyndighetens befogenheter fördelas till enskilda handläggare inom myndigheten genom delegation. Delegationen är långtgående och är utformad så att nödvändiga beslut kan tas utan onödiga förseningar. På så sätt säkras människors hälsa och att nödvändiga åtgärder blir effektiva.

5.2 Finansiering

Den offentliga kontrollen av livsmedel ska vara avgiftsfinansierad. Större delen av finansiering sker genom fasta årliga kontrollavgifter samt avgifter för handläggning av anmälningar och extra offentlig kontroll. Allmän rådgivning och service finansieras via kommunbidraget.

Förutom personalkostnader har miljökontoret utgifter för verksamhetskostnader i form av material, lokaler, utrustning, kursavgifter mm. Därutöver tillkommer OH-kostnader inom verksamheten.

Tabell 1. Avser livsmedelskontrollens budgeterade intäkter och kostnader för 2018 (siffror i tkr)

| Intäkter | | Kostnader | |
|---|--------------|-------------------------|--------------|
| Avgiftsintäkter | 4 880 | Personal och verksamhet | 5 620 |
| Anslag från nämnd (rådgivning och service mm) | 740 | | |
| Totalt | 5 620 | Totalt | 5 620 |

Självfinansieringsgraden var 81 % 2017 och förväntas öka något. Målsättningen är att livsmedelskontrollen ska vara avgiftsfinansierad i så hög omfattning som möjligt. Det finns dock arbetsuppgifter som måste finansieras via skattemedel, t ex obefogade klagomål.

5.3 Personalresurser

Tiden för en årsarbetskraft fördelas sig enligt följande när lagstadgad semester har räknats bort:

| Typ av tid | Kommentar | Antal timmar/ år |
|--------------------------|---|------------------|
| Faktisk arbetstid | Lagstadgad semester borträknad | 1800 |
| Egen och gemensam | Sjukdom, VAB, tjänstledighet, friskvård mm Kompetensutveckling Externt och internt samarbete, APT, facklig tid, tavel- och driftmöten, nätverksträffar, externa projekt mm Verksamhetsplanering Uppföljning, internkontroll mm Verksamhetsutveckling, kvalitetsarbete Hemsida mm Helgdagar | 600 |
| Planerad kontroll | Tillsyn enligt tillsynsplan/kontrollplan Fasta årliga avgifter alt timavgifter Restid inom livsmedel | 600 |

Södertälje kommun, /Kontrollplan – livsmedel 2018-2020/

| | | |
|---|--|-----|
| Händelsestyrt arbete | Uppföljande tillsyn/kontroll Klagomål Ärendehandläggning Remisser | 600 |
| Kontrollrelaterat arbete och stöduppgifter för arbetet | Hemsida Rådgivning och service Registervård | |

För att möjliggöra att kraven på kontrollen uppfylls beräknas behovet vara 6,4 årsarbetskrafter fördelat på sju inspektörer för livsmedelskontrollen år 2018-2020. Den effektiva tiden för en årsarbetskraft är ca 1200 timmar, vilket medför behov av en total effektiv tid på ca 7705 timmar. Denna tid fördelas på arbetsuppgifterna planerad kontroll, händelsestyrd kontroll samt kontrollrelaterat arbete.

Tabell 2 avser fördelning av tid

| Arbetsuppgifter | % tim | Total tidsfördelning | Årsarbetskraft | |
|---------------------------------------|--------------|----------------------|----------------|-------------|
| | | | Behov | Tillgänglig |
| Planerad kontroll inkl restid och ABP | 40 % | 3090 | 2,6 | |
| Händelsestyrt arbete, debiterbart | 11 % | 870 | 0,7 | |
| Ej debiterbar handläggning | 12 % | 890 | 0,7 | |
| Kontrollrelaterat arbete, inkl restid | 37 % | 2855 | 2,4 | |
| Totalt | 100 % | 7705 | 6,4 | 6,8 |

Det finns teoretiskt ett överskott på 0,4 årsarbetskraft. Beredskap behöver dock finnas för hantering av eventuella större matförgiftningar eller olyckor som till exempel påverkar vattenförsörjningen.

5.4 Utrustning

Miljönämnden har tillgång till den utrustning och de utrymmen som behövs för kontrollen i form av bilar, förvaringsutrymmen för livsmedelsprover, skyddsutrustning, provtagningsutrustning, termometrar, ATP-mätare och arbetskläder.

5.5 Kompetenskrav och utbildning

Varje år tas en kompetensutvecklingsplan fram för livsmedelskontrollen. Livsmedelsinspektörerna har lång erfarenhet och sammantaget en mycket bred kompetens. Inspektörerna vidareutbildas kontinuerligt genom kurser, deltagande i olika projekt, studiebesök på andra myndigheter och genom inläsning av handböcker. Kompetensbehovet ses även över i samband med nyrekrytering.

6. Sanktioner

När nämnden konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta muntligen med företagets representant. Ett kontrollkort överlämnas där det

framgår vad som kontrollerats och om eventuella avvikelser finns.

För ökad rättssäkerhet skrivs alltid ett föreläggande om åtgärder som är tidsatta. Alla avvikelser följs upp inom utsatt tid. Små avvikelser som inte innebär någon egentlig risk följs upp vid nästkommande kontroll.

7. Uppföljning och utvärdering

Kontrollplanen bryts varje år ner i en arbetsplan för livsmedelskontrollen. Arbetsplanen omfattar alla verksamheter som ska kontrolleras under året. Kontrollobjekten i arbetsplanen fördelats därefter ut på varje handläggare i en individuell plan där verksamheterna som ska ha kontroll under året finns listade. Handläggaren ansvarar själv för att planera och utföra arbetet. Viss del av kontrollen sker inom olika projekt.

Uppföljning sker enligt följande:

| Dokument/uppgift | Forum | Periodicitet |
|-----------------------------|---------------------|-----------------------|
| Individuell plan | Tavelmöte | Veckovis |
| Individuell plan | Avstämning med chef | Kvartal |
| Gruppens arbetsplan | Tavelmöte | Veckovis |
| Projekt | Tavelmöte | Veckovis / vid avslut |
| Kontrollplan/tjänstegaranti | Uppföljning i MN | Tertial |
| Verksamhetsplan | Uppföljning i MN | Tertial |
| Utvärdering av arbetet | I samband med VP | December |

Den individuella planen och gruppens arbete följs upp varje vecka vid tavelmöte. Varje handläggare och projektledare ansvarar för att signalera om avvikelser riskerar att uppstå. Vid eventuella avvikelser ska åtgärder vidtas omedelbart för att säkerställa att arbetsplanen kan uppfyllas.

Projektrapporter ska innehålla en utvärdering för att utveckla och effektivisera arbetet. Alla projekt ska redovisas/rapporteras till miljönämnden. Statistik från de uppgifter som rapporteras till Livsmedelsverket analyseras och används för utvärdering och planering för kommande år. Verksamheternas nöjdhet mäts varje tertial genom NKI (nöjd kundindex). Resultaten analyseras och ligger till grund för kvalitetsförbättringar inom livsmedelskontrollen.

7.1 Indikatorer för effektuppföljning

Enligt lagstiftningen ska kontroll utföras som ger effekt, vilket ska kunna verifieras av kontrollmyndigheten. Därför har effektindikatorer tagits fram. Dessa följs upp årligen i samband med ordinarie verksamhetsuppföljning.

| Effektindikatorer | Uppföljningsmått |
|--|--|
| Antal konstaterade matförgiftningar | Antal/år |
| Andel uppföljande kontroller | % |
| Minst två verifieringsprojekt för att kontrollera effekten, ska genomföras per år. | Antal |
| Avvikelser åtgärdade inom rätt tid. | Andel |
| Andel i respektive erfarenhetsklass | % i erfarenhetsklass A, B respektive C |