



TJÄNSTESKRIVELSE

2019-01-31 | ALLM.2019.320

Miljökontoret

Miljönämnden

Kontrollplan för livsmedelskontrollen 2019-2021

Dnr: ALLM.2019.320

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 2019-2021.

Beslutsunderlag

Tjänsteskrivelse 2019-01-31

Förslag till Kontrollplan- livsmedel och animaliska biprodukter 2019-2021

Ärendet

Kontrollplanen beskriver hur den offentliga livsmedelskontrollen som miljönämnden är ansvarig för är uppbyggd och hur den ska bedrivas under perioden 2019-2021.

Kontorets/förvaltningens förslag till nämnden:

Miljönämnden fastställer kontrollplan 2019-2021.

Helena Götherfors Westman

Miljöchef

Kopia av beslutet till:

1. Akten

Kontrollplan

– livsmedel och animaliska biprodukter 2019-2021



Kontrollplan 2019-2021 enligt livsmedelslagstiftningen

1. Krav på kontrollplan

Miljönämnden är den operativa kontrollmyndigheten i Södertälje kommun. 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.

Den här kontrollplanen är miljönämndens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten.

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>Verksambetsutövarna</i> i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.	<i>Verksambetsutövarna</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	Gäller för kommunala anläggningar som omfattas av Lagen om allmänna vattentjänster och som producerar > 1000 m ³ /dygn.	
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 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.	✓

Södertälje kommun, /Kontrollplan – livsmedel 2019-2021/

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 (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.	✓
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 avse-ende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av Östersjölax. 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 livsmedelsända-mål, 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.	
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	

Södertälje kommun, /Kontrollplan – livsmedel 2019-2021/

	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 2019-2021. 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 2019-2021 KF-mål	Inriktning - 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 handlägningsprocesser 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 74 (2019) 75 (2020) 76 (2021)

2.2.1 Tjänstegarantier

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

- 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 2019 för verksamheten

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

Aktivitet	Syfte	Kontrollmetod
Projekt		
Sushi	Säkra livsmedel	Inspektion, provtagning
Kontrolldag -Redlighet – regionalt projekt	Säkra livsmedel, redlighet, samsyn	Inspektion
Provtagningsprojekt – regionalt -Akrylamid i riskprodukter (spannmål, potatis mm) -Förpackad sallad i påse – mikroorganismer -Odeklarerad selleri i kryddmixer -Vattenautomater - mikroorganismer	Säkra livsmedel, redlighet, samsyn, smittskydd	Inspektion, provtagning
ATP-projekt – skolor, förskolor och vårdboenden	Säkra livsmedel, ökad kunskap	Inspektion, ATP-mätning
Märkningsprojekt Operativt mål 13 - uppgifter om ingredienser	Säkra livsmedel, redlighet, samsyn	Inspektion
Seminarium för livsmedelsverksamheter	Samverkan, säkra livsmedel, kunskap	Information
Kvällskontroller i samverkan med tillståndsenheten	Samverkan, säkra livsmedel, effektivitet	Inspektion
Råd och stöd mm		Kommentar
Informationsblad på olika språk	Ökad kunskap	Information
Informationsblad om: akrylamid, sanktioner, vattenprovsvär	Service, ökad kunskap	Information
Handbok till nya livsmedelsverksamheter	Service, effektivitet	Information, samverkan med andra kontor inom kommunen
Seminarium om hygien och matförgiftning	Ökad kunskap	Samverkan med andra kommuner
Samsyn och rättssäkerhet		Kommentar
GranskningsSignatur (initialer) på beslut	Samsyn av brister och krav. Rättssäkerhet Klarspråk	Sker på ett urval av beslut
Chef "skuggar" inspektörer vid ett tillfälle per år/person och bedömer bland annat förberedelser, bemötande, tydlighet och genomförande av kontrollen.	Samsyn av kontrollens genomförande. Effektivitet och bemötande	
Klarspråksgranska och uppdatera information på hemsidan samt se över behov av rådgivningsmaterial.	Tydlighet, effektivitet, rättssäkerhet	Uppdatera rådgivningsmaterial så att de följer kommunens kommande nya grafiska profil.
Övrigt		Kommentar
Uppdatera kompetensrosen	Kompetensplanering	

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).
- Nationella kontrollkonferensen, en gång per år
- Livsmedelsverkets riksprojekt
- Smittskydd Stockholm

- Avtal om samarbete med Salems och Nykvarns 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 verksamheten. Dessa ska stå i proportion till den bristande efterlevnadens art samt om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

Livsmedelsverksamheter ska registrera sig hos tillsynsmyndigheten när de startar eller förändrar sin verksamhet. Miljönämnden håller ett register över registrerade verksamheter i verksamhetssystemet Castor och i en mer detaljerad excel-fil (arbetsplan). Vid årsskiftet 2018/2019 fanns 778 registrerade verksamheter fördelade på följande anläggningstyper:

Södertälje kommun, /Kontrollplan – livsmedel 2019-2021/

Anläggningstyp	Antal objekt
Tillverkningsanläggning	32
Huvudkontor	0
Grossist, importör och matmäklare	30
Storhushåll, t.ex. restaurang, café	290
Butik och detaljhandel	133
Skola och omsorg, t.ex. förskola, äldreboende	191
Kosttillskott och hälsokost, t.ex. apotek, hälsobutik	17
Lager, transport och övrigt	20
Dricksvattenanläggningar	65
Totalt	778

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 riskklassificeringsmodellen kommer år 2019 cirka 3040 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. Prioriterat är alltid verksamheter med hög risk.

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

			Tid för information	Erfarenhet antal objekt		
Riskklass	Antal objekt	Total tid	Timmar	A	B	C
3	3	35	8	2	1	0
4	61	554,5	85	26	34	1
5	111	718,5	112	27	78	6
6	153	753,5	135	12	126	15
7	233	667,5	186	7	214	12
8	217	312,5	88	5	208	4
	778	3041,5	614	79	661	38

4.3 Kontrollmetoder

Södertäljes livsmedelskontroll använder sig av inspektion, revision och provtagning.

Kontrollmetod varierar utifrån behov och erfarenhet.

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. Rutin för jäv och oegentligheter finns och går igenom årligen.

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. Ett gemensamt provtagningsprogram finns framtaget för länet.

4.5 Rapportering av resultat

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

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

Varje tertial 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 2019 (siffror i tkr)

Intäkter		Kostnader	
Avgiftsintäkter	4 900	Personal och verksamhet	6 115
Anslag från nämnd (rådgivning och service mm)	1 215		
Totalt	6 115	Totalt	6 115

Självfinansieringsgraden var 74 % 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. Under 2018 infördes ett nationellt varningssystem, i-RASFF, som har inneburit mer arbete som inte kan avgiftsfinansieras. Arbete med ny avgiftsmodell och ny riskklassningsmodell pågår på Livsmedelsverket. Dessa kommer eventuellt införas år 2020, vilket kräver extra administrativa

Södertälje kommun, /Kontrollplan – livsmedel 2019-2021/

insatser under 2019.

5.3 Personalresurser

Tiden för en årsarbetskraft fördelar 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
Händelsestyrt arbete	Uppföljande tillsyn/kontroll Klagomål Ärendehandläggning Remisser	600
Kontrollrelaterat arbete och stöduppgifter för arbetet	Hemsida Rådgivning och service Registervård	

En behovsutredning genomförs årligen. För att möjliggöra att kraven på kontrollen uppfylls beräknas behovet vara 6,4 årsarbetskrafter fördelat på sju inspektörer för livsmedelskontrollen år 2019-2021. Den effektiva tiden för en årsarbetskraft är ca 1200 timmar, vilket medför behov av en total effektiv tid på ca 7600 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 ABP	44 %	3412	2,9	
Händelsestyrt arbete, debiterbart	7 %	520	0,4	
Händelsestyrt arbete, ej debiterbar	8 %	600	0,5	
Kontrollrelaterat arbete, inkl restid	41 %	3100	2,6	
Totalt	100 %	7632	6,4	6,6

Vi har det resurser som krävs under året för att klara myndighetsuppdraget i sin helhet. Extra tid har lagts för att säkerställa att resurser finns för att klara ett införande av ny riskklassningsmodell inför år 2020 samt för att klara att införa de nya reglerna kring sanktionsavgifter som gäller från 1 januari 2019.

5.4 Utrustning

Miljönämnden har tillgång till den utrustning och de utrymmen som behövs för kontrollen i form av bilar och elcyklar, 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.

Under 2019 kommer vi även börja använda de möjligheter till sanktionsavgifter som infördes vid årsskiftet.

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

Södertälje kommun, /Kontrollplan – livsmedel 2019-2021/

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 i den mån det är möjligt, 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	%
Verifiering av uppfyllelse av krav inom <ul style="list-style-type: none">• Rengöring• Nedkylning• Kylkedjan Jämförelse mellan åren med start 2019. Kontrolleras på alla relevanta verksamheter.	% uppfyllelse av respektive punkt % förbättring/försämring (2020)
Avvikelser åtgärdade inom rätt tid.	Andel
Andel i respektive erfarenhetsklass	% i erfarenhetsklass A, B respektive C

7.2 Revisioner

Revisioner av Södertäljes livsmedelskontroll genomförs av Livsmedelsverket och av Länsstyrelsen omkring vart 3-4 år. Senaste revisionerna genomfördes 2016 av Livsmedelsverket och 2013 av Länsstyrelsen. Under 2017-2018 har även ett revisionsutbyte genomförts inom Miljösamverkan Stockholm där Södertälje och Botkyrka genomfört revisioner av respektive kommuns livsmedelskontroll.

8. Beredskap

Södertälje kommun har en kommunövergripande krishanteringsplan som även omfattar livsmedelskontrollen. Regelbundna övningar sker inom kommunen.

Kopplat till krisledningsarbetet så har livsmedelskontrollen en fördjupad krishanteringsplan som uppdateras regelbundet. Planen är framtagen utifrån Livsmedelsverkets handbok om krisberedskapsplaner från 2013.