

## Kontrollplan för livsmedel år 2018

Lagstiftningen ställer krav på att offentlig kontroll är effektiv, ändamålsenlig, riskbaserad och rättssäker. Offentlig kontroll innebär att kontrollera att livsmedelslagstiftningen följs i alla led bland annat genom inspektion, provtagning och revision. Målet med livsmedelskontrollen är säkra livsmedel. I lagstiftningen framgår tydligt att det är livsmedelsföretagarens ansvar.

Österåkers kommun har kontrollansvar för ca 290 livsmedelsanläggningar inom skola, förskola, restaurang, omsorg, butik, tillverkning, import och dricksvatten, m.fl. Under de senaste åren har en ökning av mindre verksamheter kunnat ses. Det har varit bland annat import och tillverkning i mindre skala. Samtidigt som antalet anläggningar ökar så ökar inte den totala årliga kontrolltiden. Detta beror på att många nya anläggningar får en låg kontrolltid och att befintliga anläggningar erhåller en lägre årlig kontrolltid då de har väl utvecklade, förebyggande rutiner.

I arbetsuppgifterna inom livsmedelskontrollen ingår förutom den löpande kontrollen även handläggning av inkomna ärenden, frågor från allmänheten och livsmedelsföretagare, klagomål och utredningar om misstänkt matförgiftning.

Planeringen av kontrollen bygger på en aktuell och ändamålsenlig behovsutredning där alla ingående arbetsuppgifter är inlagda och tid har tilldelats livsmedelsanläggningarna utifrån livsmedelsverkets klassificeringssystem baserat på risk och erfarenhet.

Det måste även finnas utrymme för beredskap vid matförgiftningsutredningar, vattenburen smitta, RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), eller annan information om icke säkra livsmedel på marknaden som kräver insatser och eventuella beslut.

Enligt avgiftsförordningen ska livsmedelskontrollen finansieras av kontrollavgifter. Det finns dock vissa arbetsuppgifter såsom information, rådgivning och utredning och vissa beslut mm som inte kan finansieras av kontrollavgifterna.

### **Behov**

Baserat på objektsregistret vid i början av november är behovet för 2018 är ca 800 timmar riskklassad kontrolltid. 10 % på den riskklassade kontrollen uppskattas som extra offentlig kontroll. Tid för registreringar beräknas uppgå till ca 80 timmar. Administrativt arbete, planering, kompetensutveckling och tid för resor beräknas till ca 875 timmar. Medan klagomål, information, beredskap och andra inte kontrollrelaterade uppgifter beräknas uppgå till ca 466 timmar.

Kontrollskuld från föregående år är ca 316 timmar. Orsaken är introduktion av ny vikarie, sjukfrånvaro, samt upprättande av beredskapsplan och kontrollplan.

Med en förstärkning av livsmedelskontrollen under året bör ingen kontrollskuld löpa över till år 2019.

### **Personella resurser**

Beräkningar är gjorda på full bemanning och grundas i livsmedelsverkets riskklassningssystem.

Med förstärkning av livsmedelskontrollen inräknad är personalresursen livsmedelskontrollen har att förfoga över år 2018 är ca 3250 timmar, vilket motsvarar 2,0årsarbetskrafter.

Aktivitet	Tidsåtgång	
Planerad kontroll och projekt	1176	Inkl. 316 tim. kontrollskuld (per 6/12 -17)
	333	Förstärkt kontroll
Administrativa uppgifter	875	Inkl. förberedelser och resor
Kompetensutveckling och samverkan	300	
Inkommande ärenden	466	Klagomål, registreringar, m.m.
Beredskap	100	
<b>Summa</b>	<b>3250</b>	

### Effektmål

Minst 75 % av besöken bör vara oanmälda.

Befintliga objekt inom riskklass 2 – 6 och med en justerad kontrolltid på minst 2,5 timmar ska kontrolleras minst en gång under kalenderåret och samtliga registrerade anläggningar över en 3 – 5-årsplan.

### Planerade projekt

Livsmedelsverket planerar och samordnar projekt för att öka effektiviteten i kontrollen och ge deltagarna kompetensutveckling och samtidigt få ett brett underlag för utvärdering. I den fleråriga nationella kontrollplanen ingår 17 operativa mål som livsmedelskontrollen i Sverige arbetar med. Dom 17 målen har datumsatts och brutits ned i aktivitetsmål och olika projekt. Livsmedelsverket och SILK (samverkansgrupp inom livsmedelskontrollen) har tagit fram flera kontrollprojekt inom de operativa målen. Flera av projekten omfattar provtagning och analys. Nedan finns några av de projekt som är aktuella i Österåkers kontrollplanering.

Projekt & utbildningar	Tid	Provtagning	Samordnas av
Norovirus och personalhygien	Jan-dec	Nej	SLV
Dricksvattenföreskrifter, förändringar innebär beslut om nya program för regelbundna undersökningar	Jan-dec	Nej	SLV
Allergener i importerade bageriprodukter och choklad	Jan-dec	Ja	SLV
Spårbarhet av nöt-, lamm- eller kycklingkött	Jan-dec	Nej	SLV
Spårbarhet, påståenden om Svenska ägg	Jan-dec	Nej	SLV
EHEC i malet kött	Jan-dec	Ja	SLV
Allergiinformation, oförpackade livsmedel	Jan-dec	Ja	MHE
Kvicksilver och miljögifter i kosttillskott	Jan-dec	Ja	SLV
Kontaminering av gluten	Jan-okt	Ja	SILK
Synefrin och koffein i kosttillskott	Våren	Ja	SILK
Mikroorganismer i vattenautomater	Jan-okt	Ja	SILK

Mer om projekten finns i den gemensamma planen för tillsyn och uppföljning.