

Uppföljning av kontrollplanen för livsmedelskontroll januari – augusti 2014

Livsmedelskontroll – de här har vi genomfört

- Deltagit i ett länsprojekt om kebabkött på pizzerior och gatukök
- >300 livsmedelsanläggningar har kontrollerats
- Arbete om ny livsmedelstaxa pågår
- Kvällsinspektioner har utförts
- Deltagit i nationellt projekt om spårbarhet och märkning av nötkött på restaurang
- Samverkat och utfört kontroll på dricksvatten med annan kommun
- De dagbarnvårdare som inte har registrerats kommer att registreras under hösten
- Kommer att delta i Länsstyrelsens och Stockholms vattens övning om dricksvatten

- Anmälningsblanketten och information på webben har uppdaterats
- Deltagit vid länsträffen för livsmedelskontroll i Stockholms län
- Livsmedelsinspektörerna har utbildats i den nya informationsförordningen och i professionella samtal
- Samverkansträff med Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund
- Livsmedelshantering vid evenemang har kontrollerats, t ex vid festivalen Yard
- Ytterligare kontrollobjekt kommer att kontrolleras i år
- Vi står i startgroparna inför ett projekt om redlighet på restaurang



Personalresurser

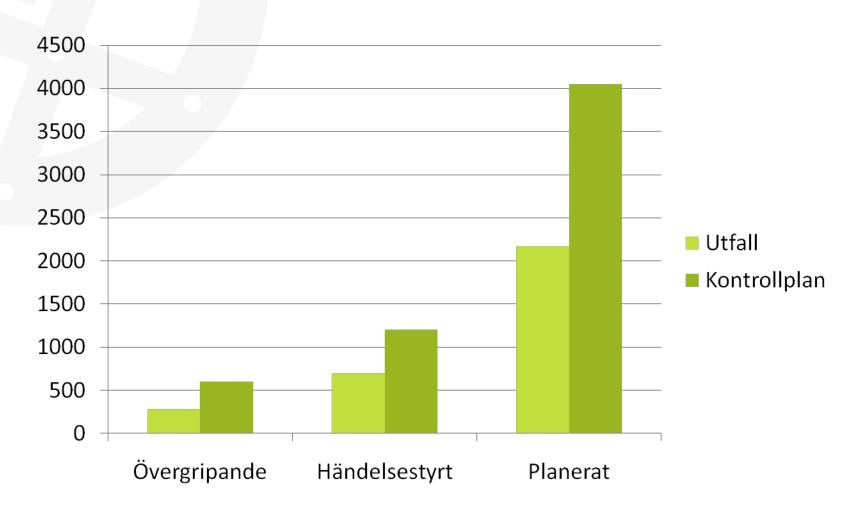
- Enligt kontrollplanen 4,85 årsarbetskrafter
- Hittills i år varit 3,9 årsarbetskrafter

• Resterande tid i år 5,7 årsarbetskrafter

= prognos på 4,8 årsarbetskrafter i år

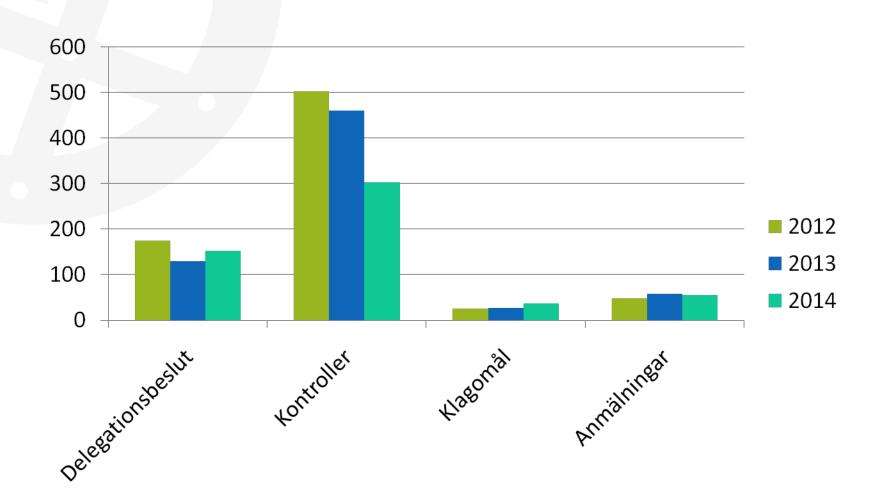


Tidsfördelning utfall jämfört med kontrollplanen



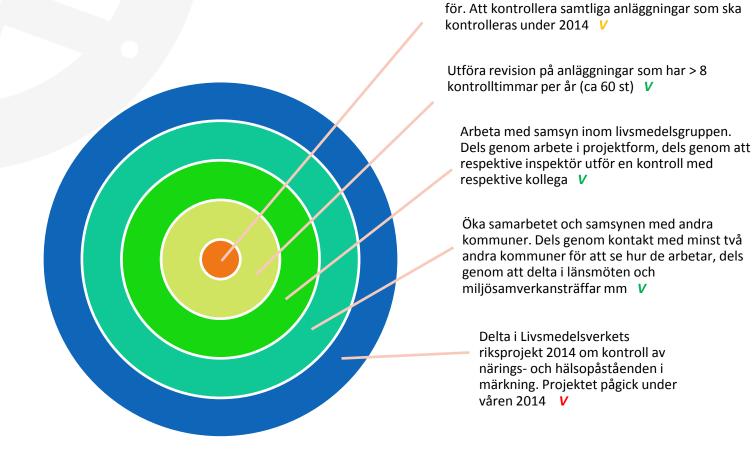


Jämförelser av nyckeltal





Miljöenhetens mål för livsmedelskontrollen



Alla anläggningar ska få den kontrolltid de betalar