



---

# Kontrollplan enligt livsmedelslagstiftningen 2016

2015-11-20  
Miljöenheten

## Innehållsförteckning

<b>1</b>	<b>Inledning.....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Livsmedelslagstiftningens syfte.....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Kontroll av livsmedelsanläggningar .....</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>Personal och tid för livsmedelskontroll .....</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>Kontrollmyndighetens mål 2016 .....</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>Ekonomi .....</b>	<b>5</b>
<b>7</b>	<b>Uppföljning och utvärdering .....</b>	<b>6</b>

## **I Inledning**

Syftet med livsmedelslagstiftningen är att främja att säkra livsmedel släpps ut på marknaden och att konsumenter kan göra självständiga val och inte luras eller vilseleds.

Genom offentlig livsmedelskontroll ska kontrollmyndigheten kontrollera om livsmedelsverksamheter följer livsmedelslagstiftningen. Kontrollmyndigheten ska varje år ta fram en kontrollplan som beskriver hur kontrollarbetet ska bedrivas. Kontrollplanen omfattar även smittskyddslagen och tobakslagen.

I denna kontrollplan redovisas i vilken omfattning offentlig livsmedelskontroll ska bedrivas år 2016 i Nacka samt hur arbetet fördelas i tid. Kontrollplanen beskriver även kontrollmyndighetens mål för livsmedelskontrollen samt hur planen följs upp och utvärderas.

Livsmedelskontroll finansieras till största delen av livsmedelsverksamheterna själva genom årliga avgifter och anmälningar om registrering. Rådgivning och service finansieras genom anslag från Miljö- och stadsbyggnadsnämnden.

## **2 Livsmedelslagstiftningens syfte**

Syftet med livsmedelslagstiftningen är att främja att säkra livsmedel släpps ut på marknaden samt att konsumenter kan göra självständiga val och inte luras eller vilseleds. Genom offentlig livsmedelskontroll ska myndigheten kontrollera om livsmedelsverksamheterna följer livsmedelslagstiftningen. Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen ska myndigheten använda sig av sanktioner mot verksamheten. Sanktionerna ska stå i proportion till den bristande efterlevnadens art, samt om verksamheten tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

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 myndigheten avser att uppfylla de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan. Kontrollplanen omfattar även smittskyddslagen och tobakslagen. Miljö- och stadsbyggnadsnämnden beslutar om innehållet i kontrollplanen.

### 3 Kontroll av livsmedelsanläggningar

Samtliga livsmedelsanläggningar riskklassificeras utifrån den risk som livsmedelshanteringen medför ur livsmedelshygienisk synpunkt. Detta innebär att varje enskild anläggning riskklassificeras utifrån typ av verksamhet, produktionens storlek, känsliga konsumentgrupper samt myndighetens tidigare erfarenheter av verksamheten. Anläggningarna kan även tilldelas ett kontrolltidstillägg för information och märkning. Detta ger en årlig kontrolltid som ökar i proportion till risk.

Livsmedelsanläggningar kontrolleras utifrån den årliga kontrolltiden mellan 1-4 gånger per år, med undantag av små anläggningar som bedöms ha små risker. Det kan till exempel vara glasskiosker, apotek eller mindre caféer. De kontrolleras vart annat eller vart tredje år. Systemet bygger på att alla verksamheter ska kontrolleras enligt den kontrolltid de betalar för inom en treårsperiod. I kontrollmyndighetens fleråriga kontrollplan framgår när respektive livsmedelsanläggning senast kontrollerades samt när nästa kontroll planeras att utföras. Den fleråriga kontrollplanen revideras varje år.

Kontroll kan ske genom inspektion, revision och/eller provtagning. I kontrollmyndighetens provtagningsplan framgår vilken provtagning som årligen planeras att utföras. Provtagningsplanen revideras varje år.

År 2016 kommer utifrån ovanstående riskklassificeringsmodell 4 400 timmar planerad kontroll att utföras.

### 4 Personal och tid för livsmedelskontroll

För att genomföra den livsmedelskontroll som krävs kommer 5,5 årsarbetskrafter fördelat på sex inspektörer att finnas till förfogande år 2016. Den effektiva tiden för en årsarbetskraft är ca 1 200 timmar (exklusive OH-tid) vilket medför en total effektiv tid på 6 600 timmar. Tiden fördelas på arbetsuppgifterna övergripande arbete, händelsestyrd kontroll samt planerad kontroll enligt följande:

**Övergripande arbete** består av samordning, planering, uppföljning, utvecklingsarbete samt möten utanför kontrollområdet.

**Händelsestyrd kontroll** omfattar handläggning av anmälningar om registrering, extra offentlig kontroll, utredningsärenden vid klagomål och matförgiftningar, handläggning av RASFF-meddelanden (Rapid Alert System for Food and Feed – ett verktyg för snabbt utbyte av information om riskfyllda livsmedel inom EU) samt rådgivning och service till allmänheten.

**Planerad kontroll** består av två delar; kontrolltid och övrig tid. Kontrolltid motsvarar de timmar verksamheterna betalar för genom årliga kontrollavgifter. Övrig tid är arbete som hör till den planerade kontrollen men som ingår i timtaxan. Tiden fördelas enligt följande:

- *Kontrolltid:* Består av planerade inspektioner och revisioner av livsmedelsanläggningar samt provtagning enligt riskklassificeringssystemet inklusive förberedelser och efterarbete.
- *Övrig tid:* Består av restid till och från verksamheter, skrivande av beslut (sanktionsbeslut, avgiftsbeslut och åtalsanmälan), livsmedelsmöten, länsmöten, samsyn, bedömningsdiskussioner, ärendehantering och diari föring samt erfarenhetsklassificering.

## 5 Kontrollmyndighetens mål 2016

Livsmedelskontrollens övergripande mål är att:

- Konsumenterna får säkra livsmedel och inte blir lurade eller vilseledda.
- Livsmedelsanläggningar i Nacka får en likvärdig, rättssäker och ändamålsenlig kontroll med helhetssyn som har effekt

Livsmedelskontrollens aktiviteter för att uppnå de övergripande målen är att:

- Att genom inspektion, revision och/eller provtagning kontrollera samtliga anläggningar som enligt planeringen för 2016, grundad på riskklassificeringen, ska kontrolleras.
- Fortsatt arbete med samsyn inom livsmedelsgruppen. Dels genom arbete i projektform, dels genom att varje inspektör utför en kontroll med respektive kollega och får feedback efter kontrollen.
- Fortsatt samarbete och samsyn med andra kommuner. Detta sker genom kommunöverskridande projekt, deltagande i länsmöten, samverkansträffar, konferenser mm.
- Inventera om det finns hemtjänstverksamheter i Nacka som omfattas av livsmedelslagstiftningen och i sådant fall registrera dessa verksamheter.
- Mäta kontrollens effekt genom att delvis utföra samma projekt som 2015 och jämföra resultaten från kontrollerna.

## 6 Ekonomi

Den offentliga livsmedelskontrollen ska enligt lag vara avgiftsfinansierad och huvudprincipen är att livsmedelskontrollen ska ha full kostnadstäckning. Större delen av finansiering sker genom fasta årliga kontrollavgifter samt avgifter för handläggning av anmälningar. Rådgivning och service finansieras av Miljö- och stadsbyggnadsnämnden. Förutom personalkostnader har livsmedelskontrollen

utgifter för verksamhetskostnader i form av material, lokaler, utrustning, provtagning, kursavgifter mm. Därutöver tillkommer OH-kostnader inom verksamheten Miljö & Stadsbyggnad. I tabell 1 nedan redovisas livsmedelskontrollens beräknade intäkter och kostnader för 2016.

Tabell 1 avser livsmedelskontrollens intäkter och kostnader för 2016

Intäkter i kr		Kostnader i kr	
Fasta årliga kontrollavgifter	2 800 000	Personal och verksamhet	5 000 000
Timavgifter för anmälan inkl. årsavgifter för nystartade anläggningar	785 000		
Avgifter för extra offentlig kontroll	165 000		
Anslag från nämnd (rådgivning och service)	1 250 000		
	5 000 000		5 000 000

## 7 Uppföljning och utvärdering

Uppföljning av kontrollplanen sker genom individuella och gemensamt styrkort och månadsvisa avstämningar. Eventuella avvikelser rapporteras till miljöenhetens ledning som tar ställning till vilka åtgärder som behöver vidtas. Kontrollplanen följs även upp vid tertialuppföljningar då bland annat antalet inspektioner, beslut samt klagomålsärenden redovisas, samt eventuella avvikelser rapporteras. Utvärdering av kontrollplanen sker i bokslutet för verksamhetsåret. Utvärdering av projekt utförs av projektledare tillsammans med livsmedelsgruppen efter varje avslutat projekt.

Livsmedelsanläggningarnas nöjdhet mäts årligen genom enkätundersökningar. Resultaten analyseras och ligger till grund för kvalitetsförbättringar inom miljöenheten.

## ***Öppenhet och mångfald***

*Vi har förtroende och respekt för människors kunskap  
och egna förmåga - samt för deras vilja att ta ansvar*