

# Plan för livsmedelstillsyn 2021-2024 År 2021 (bilaga 1)

## Innehållsförteckning

<b>1. ALLMÄNT</b> .....	<b>1</b>
<b>2. TYNGDPUNKTSOMRÅDEN</b> .....	<b>1</b>
<b>3. INSPEKTIONER</b> .....	<b>3</b>
3.1 Inspektionernas innehåll.....	3
3.2 Verksamheternas inspektionsfrekvens, riskklassificering och objektregister.....	4
3.3 Tvångsåtgärder .....	4
<b>4. PROVTAGNING OCH ANALYS</b> .....	<b>5</b>
<b>5. ICKE PLANENLIG TILLSYN</b> .....	<b>5</b>
<b>5. RESURSBEHOV</b> .....	<b>5</b>

### Bilagor:

Bilaga 1.1

Bilaga 1.2

Planerade inspektioner inom livsmedelstillsynen 2021

Provtagningsplan 2021

## 1. ALLMÄNT

Livsmedelstillsynens mål är att säkerställa livsmedelssäkerheten vid produktion, vidareförädling, tillverkning samt vid annan hantering av livsmedel och att undvika att konsumenten utsätts för hälsofaror förorsakade av livsmedel. Därtill skall man med hjälp av tillsynen säkerställa livsmedlens spårbarhet och att sanningsenliga uppgifter ges om dem. Tillsynen baserar sig på EU-förordningar och den nationella livsmedelslagen samt på förordningar utgivna på basen av den.

Kommunen ska upprätta en plan för regelbunden tillsyn av godkända och anmälda livsmedelslokaler. I den kommunala tillsynsplanen skall hänsyn tas till det riksomfattande tillsynsprogrammet för livsmedelstillsynen (LmL 48 §). Även tillsynsobjekt som faller utanför den regelbundna tillsynen övervakas vid behov, t.ex. på grund av klagomål.

Den kommunala myndighetens skyldigheter gällande livsmedelstillsyn:

- övervakning av aktörer inom livsmedelsbranschen (inspektioner, provtagningar)
- handläggning av anmälan om livsmedelslokaler och godkännande av livsmedelslokaler (anläggningar)
- rådgivning och informering till aktörer inom livsmedelsbranschen och konsumenter
- övervakning av primärproduktionsställen
- utredning av kundklagomål och matförgiftningsfall/epidemier
- övervakning av tillverkare och importörer av material och förnödenheter som kommer i kontakt med livsmedel
- utlåtande och ritningsgranskning gällande livsmedelslokaler
- provtagning för undersökning av främmande ämnen på uppdrag av staten
- uppgörande av anmälningar och rapporter till regionförvaltningsverket och Livsmedelsverket
- utveckling av verksamheten, t.ex. genom kvalitetsarbete och samarbete med andra kommuner

## 2. TYNGDPUNKTSOMRÅDEN

Med hjälp av tyngdpunktsområden för livsmedelstillsynen riktas resurserna planenligt och riskbaserat. Utmaningar för tillsynen orsakade av ändringar i lagstiftningen beaktas genom att dessa prioriteras som tyngdpunktsområden.

Hälsoinspektionen väljer tyngdpunktsområden enligt det riksomfattande tillsynsprogrammet. P.g.a. corona pandemin har det nya riksomfattande tillsynsprogrammet för perioden 2021-2024 inte blivit klart, men tyngdpunktsområdena för år 2021 har fastställts. Tyngdpunktsområdena beskrivs nedan.

Målgrupp	Tyngdpunkter för livsmedel 2021
Hela livsmedelstillsynen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunskapsbaserad styrning och digitalisering</li> <li>• Bekämpning av bedrägerier genom myndighetssamarbete</li> <li>• Beredskap och krishantering</li> </ul>
<b>Tillsynsmyndigheten</b> Kunskapsbaserad styrning och digitalisering	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tillsynsresultaten styr tillsynen.</b> Oiva tyngdpunktsrader 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 13.1, 13.2 och 13.3. Punkt 13.1 och 13.2 genomförs via ett nationellt projekt om salt och näringsvärdesdeklaration.</li> <li>• <b>Arbetsverktygspaket för inspektören.</b> Kommer att omfatta bl.a. följande delområden: Tjänstemannens ansvar och skyldigheter, hur använda sig av tvångsåtgärder, hur hitta information och hur drar man nytta av den, förverkligandet av inspektioner t.ex. distansinspektioner, samspel och coachande grepp. Förmannens ansvar och skyldigheter.</li> <li>• <b>Alla verksamheter som omfattas av tillsyn ska finnas registrerade.</b> Uppdatering av verksamheter t.ex. verksamhetstyper kan ha ändrat eller tillkommit</li> <li>• <b>Utveckling av elektronisk ärendehantering.</b> Deltar i de delar som berör. Vati utvecklingen fortsätter.</li> </ul>
Bekämpning av bedrägerier genom myndighetssamarbete	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deltar i planeringen och i samarbetsmöten.</li> </ul>
Beredskap och krishantering	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utvärderar den egna verksamheten och uppdaterar beredskapsplanen.</li> </ul>

Under år 2021 kommer vi förutom de tyngdpunktsområden som finns nämnda i den riksomfattande planen ovan, att i mån av möjlighet att fortsätta samarbetet med Västkustens miljöenhet, Vasa stad och Mellersta Österbottens miljöhälsovård. Chefen för miljöhälsovården säkerställer att tyngdpunktsområdena beaktas i det praktiska genomförandet av tillsynen. Tyngdpunktsområdena sätts in i hälsoinspektionens arbetsplaner där målsättningarna tydliggörs.

### 3. INSPEKTIONER

Syftet med tillsyn av godkända och anmälda livsmedelslokaler är att utreda om verksamheten kan orsaka risker för livsmedelssäkerheten och / eller om den kan vilseleda konsumenten, samt att utfärda nödvändiga föreskrifter och anvisningar för förebyggande av livsmedelsrisker och andra olägenheter. Normalt innefattar inspektioner sensorisk kontroll och bedömning, samt eventuellt provtagningar för vidare undersökningar. Vid ett inspektionstillfälle kan ett objekt granskas också enligt t.ex. tobakslagen.

#### 3.1 Inspektionernas innehåll

Inspektionerna kan grovt indelas i två kategorier: Oiva-inspektioner och andra inspektioner. Oiva-inspektionernas innehåll definieras helt av Livsmedelsverket och utförs i enlighet med Livsmedelsverkets anvisningar. Anvisningarna finns på webbplatsen [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi) under fliken "För företag" och "Kontrollanvisningar".

Inspektioner görs i huvudsak oanmälda. Vid kontroll av vissa objekt och vissa saker kan det vara nödvändigt att i förväg informera om inspektionen, det kan t.ex. vara nödvändigt att nyckelpersonerna inom egenkontrollen vid stora livsmedelslokaler är närvarande då inspektioner av egenkontrollen utförs.

Huvudsakligen ska man göra inspektioner när tillsynsobjektet är verksamt, så att också arbetshygien kan granskas. I vissa fall ska man även göra inspektioner och provtagningar vid andra tider, t.ex. på morgonen innan verksamheten inletts. Inspektioner görs vid behov också kvällstid och på helger, t.ex. av försäljning vid stora offentliga tillställningar.

##### **Planerad inspektion**

Med en planerad inspektion avses en inspektion som ingår i tillsynsplanen. En uppföljningsinspektion bokförs i dataprogrammet som planerig ifall den baserar sig på en inspektion enligt tillsynsplanen.

##### **Uppföljningsinspektion**

En uppföljningsinspektion avser en inspektion som görs för att kontrollera att de vid en tidigare inspektion observerade brister, för vilka tidsfrister har getts, har åtgärdats. Uppföljningsinspektioner finns med i tabellen i bilaga 1.1 som en uppskattning av 11 dagsverken.

##### **Projektinspektion**

En projektinspektion avser en inspektion som ingår i ett tillsynsprojekt, som syftar till att utreda eller främja ett visst tillsynsområde. Projekt kan utgöras av riksomfattande tillsynsprojekt eller egna lokala projekt och kan ingå i tillsynsplanen.

##### **Inspektion i samband med godkännande av livsmedelslokal (anläggning)**

Före beslut om godkännande av en livsmedelslokal, görs även en inspektion i lokalen. Avgiften för inspektionen ingår i beslutsavgiften. Inspektionen innehåller en grundlig genomgång av lokalen och planerad verksamhet. Denna typ av

inspektion görs även vid väsentlig förändring av verksamheten. Efter godkännandet är verksamhetsstället en godkänd livsmedelslokal.

### **Förhandsinspektion**

En förhandsinspektion kan utföras på begäran av en verksamhetsidkare redan innan en anmälan enligt § 13 livsmedelslagen har inlämnats. Avsikten med förhandsinspektionen är oftast att konsultera i ärenden som berör utformningen av lokalen och utrustningen i den.

### **Annan inspektion**

Andra till livsmedelstillsynen hörande inspektioner är t.ex. inspektioner till följd av kundklagomål, matförgiftningsmisstanke, uppföljning av tvångsåtgärder, RASFF anmälningar eller inspektioner utförda på Livsmedelsverkets begäran.

## **3.2 Verksamheternas inspektionsfrekvens, riskklassificering och objektregister**

Verksamheter registreras i dataprogrammet VATI, det centraliserade datasystemet för tillsynen. I dataprogrammet registreras också prestationer såsom inspektioner, provtagningar och kontakter.

Objektsspecifik riskbedömning av samtliga livsmedelslokaler har gjorts under år 2016 och den uppdateras i samband med planerliga inspektioner. Vid riskbedömningen används Livsmedelverkets riskklassificeringstabell (Livsmedelverkets anvisning 10503/4). Vid objekttyper, som inte nämns i bilagan, utförs inspektioner och andra tillsynsåtgärder enbart på basen av anmälan enligt § 13 eller vid bl.a. klagomål.

## **3.3 Tvångsåtgärder**

Administrativa tvångsmedel tillämpas i livsmedelstillsynen då en livsmedelsföretagare inte vidtar nödvändiga åtgärder för att följa livsmedelsbestämmelserna, och då övriga tillsynsåtgärder för att ålägga företagaren att följa livsmedelsbestämmelserna inte är tillräckliga.

De flesta beslut om administrativa tvångsmedel är delegerade till tjänsteinnehavare. Beslut, som ej delegerats, fattas av övervakningssektionen. Delegeringsbesluten finns i verksamhetsstadgan för Social- och hälsovårdsverket. I brådskande fall har en tjänsteinnehavare alltid rätt att beordra att missförhållanden avlägsnas, utfärda förbud samt fatta beslut om omhändertagande. Sådana brådskande beslut av hälsoinspektören/hygienikerveterinären/ chefen för miljöhälsovården, som ej delegerats, skall utan dröjsmål tas till övervakningssektionen för behandling.

Livsmedelsföretagaren svarar för kostnaderna som uppstår till följd av myndighetens beslut om tvångsåtgärder, tex. inspektioner för att övervaka hur tvångsåtgärden följs. Tillämpningen av tvångsåtgärder inom livsmedelstillsynen beskrivs närmare i Livsmedelsverkets handbok 3761/04.02.00.01/2020/3. Dokumentmallar för hörande och beslut finns uppgjorda.

#### 4. PROVTAGNING OCH ANALYS

För att påvisa hur planen för egenkontroll fungerar t.ex. i enskilda anläggningar och i större livsmedelslokaler med anläggningsliknande verksamhet kan hälsoinspektionen ta stickprov. Behovet av provtagning och analysernas omfattning bestäms utgående från företagarens plan för egenkontroll, planens funktionalitet, resultat av de prov som tagits inom egenkontrollen samt resultat av myndighetsprov från tidigare år. Myndighetsprov ersätter inte egenkontrollprov. En provtagningsplan finns i bilaga 1.2.

Proverna tas av hygienikerveterinären eller hälsoinspektör. Hälsoinspektionen använder sig av SeiLab i Seinäjoki för utförande av livsmedels- och vattenanalyser.

#### 5. ICKE PLANENLIG TILLSYN

Utöver den regelbundna och planenliga tillsynen som ingår i den kommunala tillsynsplanen ska man även beakta annan i EU-författningar eller livsmedelslagen avsedd tillsyn som åligger kommunen, och reservera arbetstids- och personresurser för den. Sådan icke planenlig tillsyn är exempelvis:

- handläggning av anmälningar och ansökningar
- uppgörande av en plan för exceptionella situationer
- epidemiutredningar
- dokumentgranskningar
- kundkontakter samt utredningar och tillsynsåtgärder i anslutning till dem (reaktiv tillsyn)
- utlåtanden till andra myndigheter
- verksamhet som sakkunnig, rådgivare och styrande i livsmedelssäkerhetsfrågor (t.ex. utbildningar, konsultationer)
- införande och upprätthållande av uppgifter i VATI, det centraliserade datasystemet för tillsynen
- utveckling av verksamheten (synlighet, riskbedömning, genomslagskraft)
- utveckling av kvaliteten på tillsynen

Tillsyn p.g.a. klagomål skall prioriteras framom den planenliga tillsynen eftersom dessa fall i allmänhet bygger på misstanke om brott mot bestämmelserna i livsmedelslagen.

#### 5. RESURSBEHOV

Resursbehovet för den planenliga tillsynen har uträknats enligt den objektspecifika riskklassificeringen samt enligt den tid som i medeltal åtgått till motsvarande inspektioner under år 2019-2020, se inspektionsplanen i bilaga 1.1. Resursbehovet för provtagningar som nämns i provtagningsplanen i bilaga 1.2 har uppskattats till 5 dagsverken ~~utgående från tidsåtgång för provtagning år 2018.~~

Även behovet av arbetstid för icke planenlig tillsyn beaktas vid uträkningen av resursbehovet. Sammanställning av resursbehovet ses i planens allmänna del, tabell 2.

## Bilaga 1.1

## Planerade inspektioner inom livsmedelstillsynen 2021

Verksamhetskategorier	Verksamhetstyper	Antal objekt	Antal	Antal	Antal	Antal	Tidsåtgång/ inspektion (h)	Antal	Antal	Antal	Antal
			inspektioner 2021	inspektioner 2022	inspektioner 2023	inspektioner 2024		dagsverken 2021	dagsverken 2022	dagsverken 2023	dagsverken 2024
Primärproduktion	Honungsproduktion	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Köttproduktion	241	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Mjölproduktion	117	19	19	19	19	3	7,6	7,6	7,6	7,6
	Äggproduktion	6	6	0	6	0	3	2,4	0,0	2,4	0,0
	Åkerodling	448	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Trädgårdsodling, öppen odling	2	2	0	0	2	3	0,8	0,0	0,0	0,8
	Växthusodling	1	1	0	0	0	3	0,4	0	0	0
	Vattenodling	2	2	0	0	0	3	0,8	0,0	0,0	0,0
Produktion av kläckningsägg	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Övrig tillverkning av livsmedel, vilken inte omfattas av andra kategorier	Annan tillverkning	7	3	5	4	4	3,25	1,3	2,2	1,7	1,7
	Tillverkning av sammansatta produkter	1	4	4	4	4	4	2,1	2,1	2,1	2,1
Livsmedelskontaktmaterial	Keramik	2	0	2	0	0	5	0,0	1,3	0,0	0,0
	Övriga	1	1	0	1	0	5	0,7	0,0	0,7	0,0
	Plast	3	1	2	1	2	10,9	1,5	2,9	1,5	2,9
	Papper och kartong	3	3	0	3	0	5	2,0	0,0	2,0	0,0
	Trä	1	0	1	0	0	5	0,0	0,7	0,0	0,0
Livsmedelstransporter	Transport av livsmedel	5	1	4	0	1	3	0,4	1,6	0,0	0,4
Försäljning av livsmedel	Partihandel	6	4	1	3	2	3	1,6	0,4	1,2	0,8
	Detaljhandel	110	64	30	46	50	3	25,6	12,0	18,4	20,0
Servering av livsmedel	Grill- och snabbmatsverksamhet	18	13	7	7	9	3	5,2	2,8	2,8	3,6
	Caféverksamhet	30	18	10	2	18	3	7,2	4,0	0,8	7,2
	Pubverksamhet	4	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Restaurangverksamhet	52	49	43	49	43	3,5	22,9	20,1	22,9	20,1
	Storhushåll, centralkök, catering	17	24	23	24	23	4	12,8	12,3	12,8	12,3
	Storhushåll	44	36	19	36	19	3,5	16,8	8,9	16,8	8,9
	Storhushåll, serveringsköksverksamhet	65	36	12	17	36	3	14,4	4,8	6,8	14,4
Lagring och djupfrysning av livsmedel	Lagring av animaliska livsmedel	2	4	4	4	4	3,5	1,9	1,9	1,9	1,9
	Lagring av andra livsmedel än animaliska	2	1	0	1	1	3	0,4	0,0	0,4	0,4
Fiskbranschen	Tillverkning av bearbetade fiskeriprodukter	3	7	7	7	7	4,5	4,2	4,2	4,2	4,2
	Hantering av färska fiskeriprodukter	3	4	4	4	4	4	2,1	2,1	2,1	2,1
Köttbranschen	Tillverkning av köttprodukter (tillagade)	3	22	22	22	22	6,3	18,5	18,5	18,5	18,5
Mjölbranschen	Tillverkning av glass	1	2	2	2	2	4,7	1,3	1,3	1,3	1,3
Export och import	Import av livsmedel	6	7	2	7	2	4,8	4,5	1,3	4,5	1,3
Spannmåls- och grönsaksbranschen	Tillverkning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter	7	10	6	10	6	4,2	5,6	3,4	5,6	3,4
	Tillverkning av bageriprodukter	9	10	4	10	4	5,7	7,6	3,0	7,6	3,0
	Packeriverksamhet (grönsaker, bär och frukt)	2	0	2	0	1	3	0,0	0,8	0,0	0,4
	Tillverkning av mat- och kaffebröd	4	4	4	3	4	3,5	1,9	1,9	1,4	1,9
Övriga	Mobila livsmedelslokaler	1	0	1	0	0	3	0,0	0,4	0,0	0,0
	<b>Summa</b>	<b>1235</b>	<b>358</b>	<b>240</b>	<b>292</b>	<b>289</b>		<b>174,3</b>	<b>122,3</b>	<b>147,9</b>	<b>141,1</b>
	<b>Uppskattning antalet uppföljningar</b>		<b>85</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>72</b>		<b>11</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
	<b>Totalt</b>		<b>443</b>	<b>300</b>	<b>362</b>	<b>361</b>		<b>185</b>	<b>130</b>	<b>157</b>	<b>151</b>



## PLAN FÖR MYNDIGHETSPROVTAGNING 2021

Det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för livsmedelssäkerheten och därför bör också provtagningen och analyserna främst ske på företagarens ansvar som en del av egenkontrollen.

För att verifiera hur planen för egenkontroll fungerar tar hälsoinspektionen vid behov stickprov av ytor och/eller produkter. Prov kan även tas på verksamhetsidkarens bekostnad vid misstanke om olägenheter, om egenkontrollproven visar en negativ trend eller om egenkontrollprover inte har tagits. Myndighetsprov ersätter inte egenkontrollprov.

Provtagning vid misstanke om matförgiftning sker enligt planen för exceptionella situationer och bedöms från fall till fall. Förutom mikrober skall man beakta behovet av att analysera även toxiner som vissa bakterier kan bilda.

Myndighetsprov analyseras av SeiLab Oy i Seinäjoki, ett ackrediterat laboratorium som är godkänt av Livsmedelsverket för undersökning av myndighetsprov. Planerade myndighetsprov tas på verksamhetsidkarens bekostnad. Resursbehovet för provtagningar uppskattas till 5 dagsverken.

### Fisk, kött- och mjölk-anläggningar

På vårt verksamhetsområde finns följande anläggningar:

Fisk	Kött	Mjolk
Strandis Fiskboden	Oy Snellmanin Kokkikartano	Glassverket i Jakobstad
Ådö Centralfiskehamn	Oy Korv-Görans Kebab Ab	
Ahlö fiskehamn	Oy Oles Fast Food Ab	
Grisselörens fiskhanteringsutrymme		
Vexala fiskrenshus		
Sushi house		

Myndighetsprov tas vid behov och / eller som planerade projekt.

### Annan tillverkning

På tillsynsområdet finns en stor tillverkare av sammansatta produkter Fresh Sallad & Deli. Myndighetsprov tas vid behov och / eller som planerade projekt

### Projektprov

Projektprovtagning innebär riktad provtagning enligt närmare plan i syfte att identifiera eventuella problemområden. Hälsoinspektionen deltar enligt behov när projektplanerna blir klara, eventuellt kan projekten även innebära provtagningar. Hälsoinspektionen kan även delta i andra projekt ifall sådana planeras.

## **Bedömning av undersökningsresultat**

Bedömningen grundar sig på förordningen om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (EG nr 2073/2005) samt Mikrobiologisk provtagning och analys av livsmedel, anvisningar för livsmedelstillsynsmyndigheterna (Evras anvisning 10502/2). På begäran hjälper Livsmedelsverket till med tolkningarna.