

KONTROLLPLAN

för den offentliga livsmedelskontrollen 2019-2021

Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2019

Innehåll

Innehåll	1
1 Sammanfattning	2
2 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	3
2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan	3
2.1.1 Gemensamma effektmål	3
2.1.2 Operativa mål	3
2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet	5
3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	5
3.1 Behörig central myndighet	5
3.2 Behörig myndighet för kontrollen	5
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	5
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	5
4 Samordning	6
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	6
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter	6
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen	6
5 Befogenheter och resurser för kontrollen	6
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	6
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	7
5.3 Finansiering av kontrollen	7
5.4 Kompetenskrav och utbildning	8
6 Organisation och utförande av kontrollen	8
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt	8
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	9
6.3 Rutiner för utförande av kontroll	12
6.4 Provtagning och analys	13
6.5 Rapportering av kontrollresultat	13
6.6 Öppenhet i kontrollen	13
7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen	14
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen	14
8.1 Uppföljning	14
8.2 Revisioner	15
8.3 Utvärdering	15
8.4 Mått	15
9 Beredskap	16
10 Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan	16
Bilaga 1	17

1 Sammanfattning

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bl.a. i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Växjö kommun är behörig myndighet/kontrollmyndighet för kontroll utifrån livsmedelslagstiftningen. Nämnden ansvarar för att effektiv och ändamålsenlig kontroll utförs på de anläggningar, för vilka kommuner är kontrollansvarig enligt 23 och 25 §§ livsmedelsförordningen. Ansvaret innefattar kontroll av:

- dricksvatten
- livsmedelshygien
- redlighet
- spårbarhet

Livsmedelslagstiftningen inom nämndens ansvarsområde innefattar cirka 200 olika EG-förordningar, lagar förordningar och föreskrifter. Kontroll utförs oanmält eller förannmält, vanligen med kontrollmetoderna revision och inspektion samt i viss utsträckning provtagning och analys.

Arbetsuppgifter att genomföra är:

- revision av livsmedelsföretag
- inspektion och provtagning
- handlägga ärenden såsom registrering och riskklassificering
- utreda misstanke om matförgiftning, samt fatta beslut i fråga om sanktioner och avgifter
- årligen rapportera uppgifter till Livsmedelsverket

Miljö- och hälsoskyddsnämnden ansvarar för den operativa offentliga kontrollen vid cirka 700 livsmedelsanläggningar. Dessa är framför allt restauranger, butiker, centralkök, dricksvattenanläggningar och industriella anläggningar.

Arbetet genomförs av totalt 4,3 årsarbetskrafter. Planerad kontroll och kontroll som utförs som följd av att anläggningen uppvisat brister (extra offentlig kontroll) är avgiftsfinansierad.

Kontrollen är baserad på riskklassificering av anläggningarna. I kontrollplanen fastställs vilka anläggningar som ska kontrolleras under året. Kontroll sker utifrån nämndens riktlinjer och rutiner samt utifrån vägledning från Livsmedelsverket.

Inför varje år detaljplaneras den offentliga kontroll som förvaltningen och dess inspektörer ska utföra. Då bestäms bl.a. hur de anläggningar som ska få kontroll ska kontrolleras (metod och frekvens) samt i stora drag vad som ska kontrolleras. Planen syftar till att kontrollen ska vara effektiv och ändamålsenlig.

Kontrollplanen för 2019 innebär i korthet att verksamheterna ska kontrolleras utifrån sin kontrolltid samt att vi ska genomföra planerade projekt.

2 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd.

Gemensamma mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

2.1 GEMENSAMMA EFFEKTMÅL FÖR MYNDIGHETERNA I LIVSMEDELSKEDJAN

2.1.1 Gemensamma effektmål

De gemensamma målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan finns i Sveriges nationella kontrollplan. Med utgångspunkt i de övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen utgår från fyra fokusområden.

Säkert dricksvatten

Effektmål: För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.

Mikrobiologiska risker

Effektmål: Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, EHEC/VETC och norovirus.

Kemiska risker

Effektmål: Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

Information i livsmedelskedjan

Effektmål: Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan

2.1.2 Operativa mål

De 17 operativa målen (se bilaga 1) operationaliserar de fyra gemensamma effektmålen. De operativa målen ska läsas och tillämpas med myndighetsmålen som bakgrund. Myndighetsmålen beskriver vissa operativa förutsättningar för en fungerande livsmedelskontroll.

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 de 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 upptäckts i kontrollen åtgärdas inom utsatt tid samt följer sedan upp (verifierar) att avvikelser åtgärdas. |



Foto: Henrik Ohlin

2.2 KONTROLLMYNDIGHETENS MÅL FÖR KONTROLL INOM KONTROLL-OMRÅDET

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Växjö kommun har följande mål för livsmedelskontrollen:

- Kontrollen på livsmedelsanläggningar ska utföras med den kontrolltid som anläggningen fått vid riskklassificering sett över en 3-årsperiod.
- Alla anläggningar får en regelbunden kontroll baserad på risk och erfarenhet.
- Minst 60 procent av kontrolltillfällena ska ske genom oanmäld inspektion.
- Varje enskild livsmedelsanläggning kontrolleras minst vart tredje år.
- Avvikelser följs upp för att säkerställa att bristerna åtgärdas.
- Registreringsbeslut fattas normalt inom två arbetsveckor efter inkommen registreringsanmälan.

Särskilda mål för 2019:

- Inom operativt mål nr 1-3 genomföra livsmedelskontroll på 1 anläggning.
- Inom operativt mål nr 5 genomföra livsmedelskontroll på 8 anläggningar.
- Inom operativt mål nr 13 genomföra livsmedelskontroll på 5 anläggningar.
- Inom operativt mål nr 17 genomföra livsmedelskontroll på 2 anläggningar.
- Inom miljösamverkan titta på operativa målen 13 och 14.
- Genomföra livsmedelskontroll på sex tillfälliga evenemang.
- Genomföra projektet Information till gymnasieungdomar på yrkesutbildningar
- Genomföra projektet Informationsträffar med livsmedelsföretagare
- Genomföra projektet Provtagning av enskilda brunnar för familjer med barn under 2 år
- För kompetensutveckling och ökad samsyn ska varje handläggare under året göra minst 2 gemensamma kontroller med kollega.

3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 BEHÖRIG CENTRAL MYNDIGHET

Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige, enligt 18 § i Livsmedelsförordningen (2006:814).

3.2 BEHÖRIG MYNDIGHET FÖR KONTROLLEN

I 11 § livsmedelslagen (2006:804) anges att livsmedelskontrollen i Sverige utförs dels av Livsmedelsverket och dels av kommunala kontrollmyndigheter. Länsstyrelserna har ansvar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. I Växjö kommun ansvarar Miljö- och hälsoskyddsnämnden för livsmedelskontrollen.

3.3 ANSVARFÖRDELNING MELLAN DE BEHÖRIGA MYNDIGHETERNA

Ansvaret för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23§ i livsmedelsförordningen (2006:814).

3.4 ANSVARFÖRDELNING INOM DEN BEHÖRIGA MYNDIGHETEN

Miljö- och hälsoskyddskontoret ansvarar för kontroll av alla typer av livsmedelsanläggningar inom miljö- och hälsoskyddsnämndens ansvarsområde. Hur beslut och uppgifter delegeras beskrivs i delegationsordning

4 Samordning

4.1 SAMORDNING MELLAN BEHÖRIGA MYNDIGHETER

Livsmedelskontrollen i Växjö kommun genomför följande aktiviteter för samordning med främst Länsstyrelserna i Kronoberg och Blekinge län och Livsmedelsverket:

- En eller två inspektörer närvarar vid de två länsmötena där representanter från Länsstyrelsen, representanter från länets kommuner och representant från Livsmedelsverket deltar.
- Inspektörer från miljö- och hälsoskyddskontoret deltar i nätverksträffar och eventuella projekt inom Miljö- och byggsamverkan, Kronoberg-Blekinge.

4.2 SAMORDNING INOM BEHÖRIGA MYNDIGHETER

Inom miljö- och hälsoskyddsnämnden sker samordning genom att:

- Livsmedelsinspektörerna avsätter tid för samordnings- och samsynsmöten
- Tar fram och tillämpar rutiner som fastställs av chef
- Livsmedelsinspektörerna gör 2 gemensamma kontroller per person. Syftet med detta är kvalitetssäkring
- En person har huvudansvar för att samordna livsmedelskontrollen.
- Interna möten där aktuella frågor diskuteras hålls regelbundet.

4.3 DELEGERING AV UPPGIFTER INOM DEN OFFENTLIGA KONTROLLEN

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Växjö kommun delegerar inte någon uppgift inom ansvarsområdet livsmedelskontroll till någon annan myndighet.

Ljungby, Värnamo och Alvesta kommuner har överlåtit kontrollen av Växjö vattenverk till miljö- och hälsoskyddskontoret i Växjö. Dessutom är beslutanderätten för vissa ärendegrupper rörande Växjö vattenverk delegerade från dessa kommuner till anställd på miljö- och hälsoskyddskontoret i Växjö.

5 Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 KONTROLLMYNDIGHETENS BEFOGENHETER

Miljö- och hälsoskyddsnämndens befogenheter inom livsmedelsområdet regleras huvudsakligen i Livsmedelslagen (2006:804) samt i Livsmedelsförordningen (2006:813).

Enligt 20 § i Livsmedelslagen har kontrollmyndigheten rätt att:

- få upplysningar
- ta del av handlingar
- få tillträde till områden, lokaler och andra utrymmen

För åtgärder vid bristande efterlevnad, sanktioner, se avsnitt 7.

5.2 KONTROLLPERSONAL OCH UTRUSTNING

För livsmedelskontrollen finns följande personal till förfogande 2019 (årsarbetskrafter):

Livsmedelsinspektörer	4,3
Verksamhetsstöd (chef, juridiskt och adm. stöd, MHN):	0,8

Totalt innebär detta att cirka 4 300 timmar finns tillgängliga för den planerade och oplanerade kontrollen, övriga uppgifter inom livsmedelskontrollen samt tillsyn utanför kontrollen (exklusive verksamhetsstöd).

Enligt genomförd behovsinventering baserad på Livsmedelsverkets förslag till riskklassificering av kontrollobjekt samt en uppskattning av tidsåtgång för oplanerad kontroll uppgår behovet till cirka 2500 timmar år 2019. Förutom detta beräknas ett resursbehov för ej fakturerbart kontrollrelaterat arbete på ca 1700 timmar.

Myndigheten bedöms ha tillräckligt med personal för att genomföra kontrolluppgifter. Vid längre frånvaro (t ex föräldraledighet, långvarig sjukdom) anställs vikarier.

Rutiner finns i den interna handboken för att säkerställa opartiskhet och andra grundläggande rutiner för personalen.

Myndigheten förfogar över den utrustning och de utrymmen som krävs för att genomföra kontrolluppgifter. Utrymme för förvaring av större mängder omhändertagna kylda eller frysta livsmedel saknas men rutin finns för att snabbt få tillgång till sådana förvaringsmöjligheter.

5.3 FINANSIERING AV KONTROLLEN

Miljö- och hälsoskyddsnämndens offentliga kontroll av livsmedelsanläggningar finansieras med avgifter, enligt förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel (SFS 2006:1166).

Årlig kontrollavgift tas ut från kontrollobjektet för att finansiera kontrollen. Avgiftens storlek baseras på riskklassificering av anläggningen i riskklass och erfarenhetsklass enligt Livsmedelsverkets vägledning ”Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter”.

Avgift för extra offentlig kontroll tas ut för att finansiera kontrollen enligt artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004.

Timtaxa för livsmedelskontroll framgår av ”Taxa för miljö- och hälsoskyddsnämndens offentliga kontroll inom verksamhetsområdet”. Sveriges kommuner och Landstings (SKL) beräkningsmodell för timtaxa har använts.

Beräknad intäkt 2019 från livsmedelskontrollen är 2390 tkr.

5.4 KOMPETENSKRAV OCH UTBILDNING

Miljö- och hälsoskyddskontorets kompetensinventering och kompetensförsörjningsplan uppdateras årligen eller vid behov. Inspektörernas kompetens tas särskilt upp i samband med det årliga medarbetarsamtalet. En individuell kompetensutvecklingsplan tas då fram. Den befintliga kompetensen jämförs med behovet. Det gäller framförallt inom följande parametrar:

- anläggningstyper
- aktuell lagstiftning
- arbetsuppgifter
- kontrollområden
- kontrollmetoder

Kompetensutveckling sker löpande genom deltagande i kurser anordnade av Livsmedelsverket och andra aktörer. Kunskapsbyte sker bl.a. genom deltagande i länsmöten i Länsstyrelserna i Kronoberg och Blekinge läns regi. Uppföljning av kompetensutveckling bland inspektörerna sker årligen genom kompetenskort.

6 Organisation och utförande av kontrollen

6.1 REGISTRERING OCH GODKÄNNANDE AV KONTROLLOBJEKT

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Växjö kommun ansvarar för den operativa offentliga kontrollen vid cirka 700 livsmedelsanläggningar, se tabell 1 och 2.

Det är varje livsmedelsföretagares ansvar att anmäla sin anläggning så att den kan registreras hos behörig myndighet. Det framgår av artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. I EG-förordning (nr) 882/2004 om offentlig kontroll finns krav på att kontrollmyndigheterna ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som omfattas av den offentliga kontrollen. Livsmedelsanläggningarna finns i miljö- och hälsoskyddskontorets register Miljöreda. Miljö- och hälsoskyddskontoret i Växjö kommun uppdaterar registret kontinuerligt efter:

- utförd kontroll
- att ha mottagit anmälningar för registrering
- erhållit information från företagare på annat sätt

Fastställd rutin finns för procedurer rörande registrering och avgiftsbeslut.

6.2 PRIORITERINGAR INOM KONTROLLOMRÅDET – RISKBASERAD KONTROLL

Grundläggande riskklassificering av anläggningar sker genom att Livsmedelsverkets modell för riskklassning tillämpas. Genom denna tilldelas olika typer av anläggningar 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, känslighet hos konsumentgruppen samt myndighetens erfarenheter från anläggningen. Detta ger en årlig kontrolltid som ökar i proportion till risk (tabell 1). Årligen sker en genomgång av alla anläggningars erfarenhetsklass och bedömningar görs av vilka som ska justeras.

Av tabell 2 framgår branschvis hur många anläggningar som planeras att kontrolleras under 2019. Flera anläggningar med låg risk bedöms kunna kontrolleras vart annat till vart tredje år. Totalt kommer cirka 600 anläggningar att få planerad kontroll under 2019. Vilka kontrollområden som ska kontrolleras inom varje bransch och vilket år framgår av bilaga 2.

Frekvensen på kontrollerna hos varje företag varierar beroende på livsmedelsanläggningarnas kontrolltid. För att kontrollen ska vara effektiv och ändamålsenlig fastställs hur kontrollen 2019 ska disponeras med avseende på kontrollmetoder och kontrollfrekvens i en detaljerad plan för 2019. Detaljplaneringen följs upp löpande varje vecka.

Särskilda prioriteringar för kontrollen 2019:

- Genomföra kontroll av avfallshanteringen av animaliska biprodukter på butiker med högriskberedning, ca 20 st.
- Följa upp faroanalyser och provtagningsschema på butiker som maler eget kött, 12 st.
- Kontroll med ATP- mätare inom vård, skola, omsorg med högriskberedning.
- Fokus på fusk med avseende på korrekta menyer inom storhushåll.
- Kontroll med ATP- mätare vid revision på storhushåll med högriskberedning.
- Kontroll av spårbarhet vid revision på storhushåll med högriskberedning.
- Kontroll av menyer på hemsidor inför inspektioner

Tabell 1

<i>Riskklass</i>	<i>Antal anläggningar</i>	<i>Antal kontrolltimmar</i>	<i>Erfarenhet antal verksamheter</i>		
			A	B	C
3	8	72	4	4	0
4	48	351	19	29	0
5	94	551	16	77	1
6	117	513	14	100	3
7	181	461	7	171	3
8	241	279	14	223	4
Summa	689	2227			

Livsmedelsanläggningarna indelade efter riskklass och erfarenhetsklass enligt Livsmedelsverkets vägledning ”Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter”. Anläggningar i riskklass 3 bedöms ha högst risk och anläggningar i riskklass 8 lägst risk med avseende på hantering.

Tabell 2

<i>Bransch</i>	<i>Totalt antal anläggningar inom branschen</i>	<i>Antal anläggningar som ska kontrolleras 2018</i>
<i>Ambulerande</i>	14	12
<i>Transport</i>	19	13
<i>Bageri/konditori/café</i>	79	70
<i>Butik</i>	118	107
<i>Gatukök/kiosk</i>	21	17
<i>Kök skola/förskola</i>	134	119
<i>Kök landsting</i>	5	5
<i>Kök omsorg/ äldreomsorg</i>	56	44
<i>Lagerlokal</i>	24	14
<i>Matmäklare</i>	9	5
<i>Pizzeria</i>	31	31
<i>Restaurang</i>	127	124
<i>Tillverkning</i>	15	14
<i>Vattenanläggning</i>	37	37
Summa	689	612

Alla livsmedelsanläggningar i Växjö kommun indelade branschvis.

Tabell 3

<i>Projekt</i>	<i>Syfte</i>	<i>Beskrivning</i>
Information till gymnasieungdomar på yrkesutbildningar	Öka elevernas kunskap kring syftet och genomförandet av den livsmedelskontroll de kommer att möta ute i arbetslivet.	Hålla föredrag ute i skolorna. Lägga upp en strategi för hur arbetet med detta ska fortskrida över de kommande tre åren.
Frukostträffar med livsmedelsföretagare	Öka kommunikationen med kommunens livsmedelsföretagare. Skapa en mötesplats där vi kan informera och verksamhetsutövarna kan ställa frågor och komma med synpunkter.	Hålla frukostmöten med livsmedelsföretagarna.
Provtagning av enskilda brunnar för familjer med barn under 2 år	Ge familjer, med barn under två år, information om dricksvattenkvaliteten i deras enskilda brunn genom vattenprovtagning.	Erbjuda familjer med små barn och eget vatten analys av dricksvattenprover med avseende på mikrobiologiska och kemiska parametrar samt radon.

Projekt som kommer att genomföras 2019 på eget kapital.

6.3 RUTINER FÖR UTFÖRANDE AV KONTROLL

Miljö- och hälsoskyddskontoret har fastställda rutiner för kontrollmetoderna revision, inspektion och provtagning. Dessutom finns rutin för utredning av misstänkt matförgiftning, saluförbud och omhändertagande av livsmedel. Rutinerna utgår från Livsmedelsverkets vägledningar om offentlig kontroll, provtagning, godkännande och registrering samt om sanktioner. Rutin finns också för uppföljning (extra offentlig kontroll).

För den planerade kontrollen tar inspektörerna fram checklistor som används vid utförande av kontroll (revision och inspektion).

Rutinerna revideras årligen.

6.4 PROVTAGNING OCH ANALYS

Miljö- och hälsoskyddskontoret anlitar Eurofins för analys av prover uttagna i offentlig kontroll. Eurofins är ett laboratorium som är ackrediterat för de analyser som upphandlats. Kontroll av dess ackreditering görs i samband med varje upphandling. Om nämnden låter utföra annan analys än de som upphandlats försäkras sig nämnden om att laboratoriet har ackreditering för aktuell analys.

Kontrollmetoden provtagning används främst i tre syften:

- Verifiering av företagens rutiner i egenkontrollen och företagens egen provtagning
- Riktad kontroll (projekt)
- Utredning av matförgiftningar och dricksvattenburna utbrott

Provtagning och tolkning av prover sker enligt miljö- och hälsoskyddskontorets rutin för provtagning och analys av livsmedel.

6.5 RAPPORTERING AV KONTROLLRESULTAT

Resultat från all kontroll kommuniceras (i rapport eller i beslut) och företagaren får alltid ta del av kontrollresultatet. Alla resultat dokumenteras och bevaras i myndighetens administrativa system, Miljöreda samt i arkiv om de är upprättade innan första januari 2018. Sammanställning av resultaten kan göras genom rapportfunktion i Miljöreda. I januari varje år rapporteras myndighets- och anläggningsuppgifter samt kontroller och kontrollresultat från livsmedelskontrollen in till Livsmedelsverket, i enlighet med (SLVFS 2009:13).

6.6 ÖPPENHET I KONTROLLEN

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av Tryckfrihetsförordningen (1949:105) och Offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär detta att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som finns hos myndigheten. Ett sådant register kallas vanligtvis för diarium. I diariet registreras uppgifter om dels de handlingar som kommer in till myndigheten, till exempel brev och ansökningar, dels de handlingar som upprättas vid myndigheten, till exempel beslut och kontrollrapporter. I diariet registreras både offentliga och hemliga handlingar.

Vem som helst har rätt att begära att få se en handling som finns hos en myndighet. En allmän handling är vanligen också offentlig, det vill säga vem som helst får ta del av den. Vissa handlingar kan dock innehålla uppgifter som är sekretessbelagda, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling. Se också avsnitt Myndigheter, kontrollorgan och laboratorier i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden upprättar efter varje kontrolltillfälle en kontrollrapport, och vid behov ett beslut, utifrån kravet i artikel 9 i förordning (EG) 882/2004. Kontrollen/besluten är i de allra flesta fall en allmän och offentlig handling.

Till varje nämndsammanträde upprättas en lista över de delegationsbeslut som kontoret fattar. Listan är offentlig. Samma sak gäller de delårsrapporter som nämnden erhåller där kontoret redovisar sin uppföljning av kontrollverksamheten. Vidare upprättar kontoret en gång om året en sammanställning över kontrollen och erfarenheter från denna. Rapporten blir offentlig i och med att den redovisas för nämnden. Register över kontrollobjekten finns i Miljöreda.

7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen

Miljö- och hälsoskyddsnämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bl.a. i artikel 54 i förordning (EG) 882/2004 och 22-24 §§ i livsmedelslagen. Denna anger att om den behöriga myndigheten konstaterar bristande efterlevnad, ska den vidta åtgärder för att se till att företagaren avhjälper situationen.

När miljö- och hälsoskyddskontoret upptäcker bristande efterlevnad av lagstiftningen hos verksamhetsutövare följs dessa upp. Uppföljning sker vid nästa planerade kontroll om:

- bristerna inte är av allvarlig art
- verksamhetsutövaren inte tidigare visat prov på bristande efterlevnad

I de fall bristerna är av allvarlig art eller verksamhetsutövaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad följs anmärkningarna upp direkt. Det görs genom en så kallad extra offentlig kontroll. Beslut om sanktioner tas om bristerna inte åtgärdats vid uppföljning eller om de bedöms vara så allvarliga att livsmedel betraktas som osäkra. Fastställd rutin för extra offentlig kontroll följs samt Livsmedelsverkets vägledning om sanktioner.

Exempel på åtgärder som nämnden har möjlighet att vidta är:

- föreläggande
- förbud
- begränsa eller förbjuda utsläppande på marknaden av livsmedel
- beordra att livsmedel återkallas
- dra tillbaka livsmedel från marknaden och/eller destruera dem

Möjlighet finns att förena beslut med vite.

8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 UPPFÖLJNING

Uppföljning sker i form av verksamhetsrapportering till nämnden, rapportering till Livsmedelsverket och genom uppföljning av nedlagd tid. Intern uppföljning görs efter varje block (branschvisa inspektioner under ett begränsat antal veckor). Intern revision görs varje år av handboken och kontrollplanen.

För att följa upp att kontroll sker utifrån fastställda planer och rutiner med fokus på de största hälsoriskerna och på det som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna gör alla handläggare årligen:

- en inspektion där en kollega följer med
- en inspektion där närmsta chef följer med

För att följa upp att den kontroll som utförs är rättvis med avseende på att likartade bedömningar sker:

- alltid genomläsning av förelägganden och beslut av en kollega.
- en vecka där alla producerade inspektionsrapporter genomläses av kollega.

- jämförelse av antal och typ avvikelser per handläggare i ett utvalt block. Framtagen data används som underlag för samsynsdiskussion.

Uppföljning av att kontrollrapporter inte uppfattas som att krav ställs på rättelse sker stickprovsvis av chef genom att den 10:e kontrollrapporten varje kvartal granskas.

8.2 REVISIONER

Kommunens revisorer granskar delårsrapporten och årsrapporten varje år. Länsstyrelsen utför externa revisioner av den lokala livsmedelskontrollen.

8.3 UTVÄRDERING

Nyckeltal som t.ex. antalet revisioner, inspektioner, extra offentlig kontroller och registreringar av livsmedelsanläggningar används som underlag vid utvärdering av året som gått, (se 8.4)

Efter varje genomfört block (branschvisa inspektioner under ett begränsat antal veckor) utvärderas kontrollresultatet, vald kontrollmetod m.m. Utvärderingen ligger även till grund för planering av kontrollen kommande år. I utvärderingen redovisas hur stor andel av inspekterade anläggningar som haft avvikelse inom varje kontrollområde.

8.4 MÅTT

Uppföljningstal

- Andel besökta livsmedelsobjekt som i kontrollplanen planerades få besök (%).
- Andel av kontrolltillfällena som är oanmälda (%).
- Andel anmälningar för registrering av livsmedelsanläggning med max 2 veckors handläggningstid från inkommen ansökan (%).
- Andel registrerade anläggningar i varje erfarenhetsklass A, B och C (%)

Verksamhetsmått

- Antal livsmedelsverksamheter (st).
- Antal kontrolltimmar totalt (h).
- Antal kontrollbesök - uppdelat i antal inspektioner och revisioner (st).
- Antal första inspektion efter registrering (st)
- Antal extra offentliga kontroller (st).
- Antal anmälningar om misstänkt matförgiftning (st).
- Antal registreringar av livsmedelsverksamhet (st).
- Antal tillfälliga evenemang där livsmedelskontroll utförts (st).
- Antal årsarbetskrafter livsmedelskontroll (ÅA).

9 Beredskap

Vid uppkomna livsmedelsburna utbrott utanför kontorstid är enhetschefen i första hand, därefter förvaltningschefen, nåbar för SOS-alarm, och kontaktar berörd tjänsteman vid behov. Fastställd Krishanteringsplan miljö- och hälsoskyddskontoret, antagen av Miljö- och hälsoskyddsnämnden, senast reviderad 12 december 2017, följs. Krishanteringsplanen kompletteras med beredskapsplan för livsmedel och dricksvatten, antagen av Miljö- och hälsoskyddsnämnden 2018-03-27. Beredskapsplanen för livsmedel och dricksvatten ska användas när en extraordinär händelse, en händelse som avviker från det normala och innebär en allvarlig störning eller medför överhängande risk för en allvarlig störning i viktiga samhällsfunktioner, har uppstått.

10 Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan

I Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Kontrollplanen finns bl.a. på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

Bilaga 1

Operativa mål i livsmedelskontrollen

Operativa mål - säkert dricksvatten

Effektmål: För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.

MÅL 1: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten² (> 1000 m³/ dygn) 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 dricksvatten³ (> 1000 m³/ dygn) 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 distributionsanläggningar⁴ (> 1000 m³ /dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.

Operativa mål - mikrobiologiska risker

Effektmål: Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, EHEC/VETC och norovirus.

MÅL 4: Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla fiskanläggningar godkända enligt (EG) nr 853/2004 med produktion av kallrökt och gravad fisk. Detta för att bedöma företagens åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av *Listeria monocytogenes* så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005.

MÅL 5: Senast den 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 hantering av livsmedlen.

Operativa mål - kemiska risker

Effektmål: Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

- 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 (välling pulver, 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 avseende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av Östersjölox. 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 livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.
-

Operativa mål - säkerställa information i livsmedelskedjan

Effektmål: Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan

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 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 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet

