Beslutad miljö- och hälsoskyddsnämnden
2020-12-01 § 105

Växjö kommun

Kontrollplan för den offentliga livsmedelskontrollen 2021–2023

Miljö- och hälsoskyddsnämnden

www.vaxjo.se

Innehåll

1 Sammanfattning 4

2 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan 6

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan 6

2.1.1 Gemensamma effektmål 6

2.1.2 Operativa mål 7

2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet 8

3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet 9

3.1 Behörig central myndighet 9

3.2 Behörig myndighet för kontrollen 9

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna 9

3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten 9

4 Samordning 9

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter 9

4.2 Samordning inom behöriga myndigheter 10

4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen 10

5 Befogenheter och resurser för kontrollen 10

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter 10

5.3 Finansiering av kontrollen 11

5.4 Kompetenskrav och utbildning 12

6 Organisation och utförande av kontrollen 13

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt 13

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll 13

6.3 Rutiner för utförande av kontroll 17
6.4 Provtagning och analys 17
6.5 Rapportering av kontrollresultat 17
6.6 Öppenhet i kontrollen 18
7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen 19
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen 20
8.1 Uppföljning 20
8.2 Revisioner 20
8.3 Utvärdering 20
8.4 Mått 21
9 Beredskap 21
10 Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan 22
Bilaga 1 Operativa mål i livsmedelskontrollen 2020–2022 23
Operativa mål - säkert dricksvatten 23
Operativa mål – Säkerställa information i livsmedelskedjan 24
Operativa mål – Kemiska risker 25
Operativa mål – mikrobiologiska risker 28
Samordnade kontrollprojekt 2020-2022 28
Bilaga 2 29

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 bland annat Europaparlamentets och Rådets förordning (EU) nr 2017/625.

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 föranmält, 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, riskklassificering och sanktionsavgifter
- 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 5,0 årsarbetskrafter. Planerad kontroll och kontroll som utförs som följd av att en anläggning uppvisat brister (uppföljande 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 vägledningar från Livsmedelsverket. Vad som ska

kontrolleras inom varje typ av verksamheter fastställs för perioden 2021–2023 i bilaga till kontrollplanen.

Inför varje år detaljplaneras den offentliga kontroll som förvaltningen och dess inspektörer ska utföra. Då bestäms bland annat hur de anläggningar som ska få kontroll ska kontrolleras (metod och frekvens) samt när. Planen syftar till att kontrollen ska vara verkningsfull och lämplig.

Kontrollplanen för 2021 innebär i korthet att verksamheterna ska kontrolleras utifrån sin kontrolltid.

Foto: Henrik Norling

2 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Målet för den offentliga kontrollen är att skydda människors och djurs hälsa och växters sundhet samt att värna om konsumenternas intressen. För att kontrollen ska vara ändamålsenlig och likvärdig är det viktigt att myndigheterna samverkar. En utvecklad samverkan kan också bidra till att vi uppfyller målet bättre. Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd.

Gemensamma mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerande 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.

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 21 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.

2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet

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
- kolla 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 2021:

- inventera vilka specifika verksamheter som omfattas av de operativa målen inför kontroll 2020–2022
- inom operativt mål nr 1 genomföra livsmedelskontroll på ca 6 anläggningar
- inom operativt mål nr 4 genomföra livsmedelskontroll på ca 3 anläggningar
- inom operativt mål nr 5 genomföra livsmedelskontroll på ca 14 anläggningar
- inom operativt mål nr 7 genomföra livsmedelskontroll på ca 3 anläggningar
- inom operativt mål nr 8 genomföra livsmedelskontroll på ca 180 anläggningar
- inom operativt mål nr 12 genomföra livsmedelskontroll på ca 3 anläggningar
- inom operativt mål nr 15 genomföra livsmedelskontroll på 1 anläggningar
- inom operativt mål nr 17 genomföra livsmedelskontroll på 1 anläggningar
- genomföra livsmedelskontroll på fyra tillfälliga evenemang
- för kompetensutveckling och ökad samsyn ska varje handläggare under året göra minst 1 kontroll där en kollega följer med i samsynssyfte

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 ansvaret för livsmedelskontrollen i Sverige delas av Livsmedelsverket och kommunala kontrollmyndigheter. Länsstyrelserna har ansvar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. I Växjö kommun ansvarar Miljö- och hälsoskyddsnämnden för livsmedelskontrollen.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

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

3.4 Ansvarsfördelning 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 andra kommuner inom Kronoberg och Blekinge län, Länsstyrelsen samt 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
- deltar som representant för Kronoberg i Sveriges Nätverk för Offentlig kontroll inom Livsmedelskedjan (SNOL)

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 årligen 1 kontroll där en kollega följer med. Syftet med detta är kvalitetssäkring
- enhetschef 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 2021 (årsarbetskrafter):

Livsmedelsinspektörer	5,0
Verksamhetsstöd (chef, juridiskt och adm. stöd, MHN):	1,2

Totalt innebär detta att cirka 5 000 timmar finns tillgängliga för den planerade och oplanerade kontrollen, övriga uppgifter inom livsmedelskontrollen samt tillsyn utanför kontrollen (exklusive verksamhetsstöd). Inkluderat i tiden finns kontrollskuld från 2020 som uppkommit på grund av coronapandemin. Timmarna som kontrollskulden avser kommer läggas till och utföras inom de berörda anläggningarnas ordinarie kontroll.

Enligt genomförd behovsinventering baserad på Livsmedelsverkets förslag till riskklassificering av kontrollobjekt samt en uppskattning av tidsåtgång för oplanerad kontroll uppgår behovet till cirka 2700 timmar år 2021.

Förutom detta beräknas ett resursbehov för ej fakturerbart kontrollrelaterat arbete på ca 2300 timmar.

Myndigheten bedöms ha tillräckligt med personal för att genomföra kontrolluppdraget. Vid längre frånvaro (till exempel 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 kontrolluppdraget. 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 kontroll som ursprungligen inte var planerad tas ut för att finansiera kontrollen enligt artikel 79 i förordning (EU) nr 2017/625.

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 2021 från livsmedelskontrollen är 2580 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 bland annat 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 ansvarar 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 EU-förordning (nr) 2017/625 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 Castor. Miljö- och hälsoskyddskontoret i Växjö kommun uppdaterar registret kontinuerligt efter:

- utförd kontroll
- att ha mottagit anmälningar för registrering
- att ha 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 2021. Flera anläggningar med låg risk bedöms kunna kontrolleras vart annat till vart tredje år. Totalt kommer cirka 700 anläggningar att få planerad kontroll under 2021. 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 2021 ska disponeras med avseende på kontrollmetoder och kontrollfrekvens i en detaljerad plan för 2021. Detaljplaneringen följs upp löpande varje vecka.

Särskilda prioriteringar för kontrollen 2021:

- fortsätta att följa upp faroanalyser och provtagningsschema på butiker som maler eget kött och tidigare haft avvikelse inom detta område
- kontroll på restaurangers och pizzeriors menyer
- kontrollera rutiner för egenmärkta produkter hos butiker och tillverkare/bagerier/konditorier. Om märkningen är fel ska vi undersöka grundorsaken
- kontrollera kunskap och egenkontroll på avdelningsköken (ca 19 st)
- kontrollera att livsmedelsinformationen på måltidsorganisationens hemsida stämmer angående produktval. Kontroll genomförs på flera nivåer inom måltidsorganisationen

Tabell 1

Riskklass	Antal anläggningar	Antal kontrolltimmar	Fördelning i erfarenhetsklass (st)		
Livsmedelsanläggningar			**A**	**B**	**C**
3	8	69	5	4	0
4	53	393	21	25	0
5	86	507	15	77	1
6	116	509	11	97	3
7	200	503	17	175	5
8	219	265	15	195	6
Dricksvattenanläggningar					
5	3	36	0	3	0
7	2	24	0	2	0
8	31	32	0	30	0
Summa	**717**	**2338**	**84**	**608**	**15**

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

Bransch	Antal totalt (st)	Antal anläggningar som planeras kontrolleras 2021
Ambulerande	18	14
Transport	19	18
Bageri/konditori/café	86	86
Butik	123	119
Gatukök/kiosk	24	24
Kök skola	134	132
Kök landsting	5	5
Kök omsorg/ äldreomsorg	56	54
Lagerlokal	22	20
Matmäklare	13	13
Pizzeria	32	32
Restaurang	135	132
Tillverkning	11	10
Dricksvattenanläggning	36	36
Summa	**714**	**695**

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 ej planerad händelsestyrd 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 Synlab för analys av prover uttagna i offentlig kontroll. Synlab 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 försäkrar 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
- 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, Castor samt i arkiv om de är upprättade innan första januari 2018. Sammanställning av resultaten kan göras genom rapportfunktion i Castor. 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 12 i förordning (EU) 2017/625. 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 alla registrerade anläggningar finns i Castor.

7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen

Miljö- och hälsoskyddsnämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bl.a. i artikel 138 i förordning (EU) 2017/625) 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 inom kort genom uppföljande 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 sanktionsbeslut av en kollega
- en vecka där alla producerade inspektionsrapporter genomläses av kollega
- jämförelse av antal och typ avvikelser per handläggare i ett utvalt block. Framtagna 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 till exempel antalet revisioner, inspektioner, uppföljande 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 med mera. 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 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 (%)
- antal livsmedelsanläggningar som inte kontrollerats enligt plan 2021 (st)

Verksamhetsmått

- antal livsmedelsanläggningar (st)
- antal kontrolltimmar totalt (h)
- antal kontrollbesök - uppdelat i antal inspektioner och revisioner (st)
- antal första inspektion efter registrering (st)
- antal uppföljande 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, 2019-08-27, följs. Krishanteringsplanen kompletteras med beredskapsplan för livsmedel och dricksvatten, antagen av Miljö- och hälsoskyddsnämnden 2018-03-27, reviderad 2019-08-27. 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 bland annat på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

Bilaga 1
Operativa mål i livsmedelskontrollen 2020–2022

Operativa mål - säkert dricksvatten

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

Mål 1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten - Säkert dricksvatten
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m3/ dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet. I kontrollen ingår också att bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverat av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet.

Mål 2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten - Säkert dricksvatten
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m3/ dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP) samt att tillräckliga åtgärder vidtagits för att eliminera eller reducera dessa faror. I kontrollen ingår också att vid vattenverk som använder ytvattentäkt eller grundvatten med konstgjord infiltration som råvatten, bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverad av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet, vad avser faran cyanotoxiner.

Mål 3: Skötsel och underhåll av reservoarer - Säkert dricksvatten
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla distributionsanläggningar (mer än 100 m3 /dygn) för att verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.

Operativa mål – Säkerställa information i livsmedelskedjan

Effektmål: Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Mål 4: Rätt fisk - Säkerställa information i livsmedelskedjan
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att korrekt information om fiskart och fångstzon finns och lämnas vidare i kedjan. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, huvudkontor och matmäklare. Målet berör både fisk av svenskt och annat ursprung. Kontrollerna ska också verifiera att spårbarhet (ett steg framåt och ett steg bakåt) finns.

Mål 5: Spårbarhet kött - Säkerställa information i livsmedelskedjan
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött - såväl helt som bitat och malet kött - av nöt, gris samt får och lamm. I förekommande fall ska kontrollen också verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna ska utföras i minst 500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna, det vill säga ICA, COOP, Axfood, Bergendahls, Lidl och Netto.

Mål 6: Spårbarhet ägg - Säkerställa information i livsmedelskedjan
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för ägg. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna. I förekommande fall ska kontroll i butik också verifiera påståenden om svenskt ursprung.

Mål 7: Ekologiska varor - Säkerställa information i livsmedelskedjan
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera påståenden om "ekologiska livsmedel" gällande följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat. Produkterna är samma som avses i målen 13, 14, 15 och 17. Kontrollerna görs vid alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs.

Mål 8: Information om allergener - Säkerställa information i livsmedelskedjan
Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storhushåll

(restauranger, caféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagarna kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls.

Kontrollerna utförs på sådana verksamheter som valt att lämna uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag uppmanar kunden att fråga vad maten innehåller.

Mål 9: Uppgifter om ingredienser - Säkerställa information i livsmedelskedjan
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import/införsel) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att uppgifter som anges i ingrediensförteckningar stämmer med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll).

De ingredienser som avses i detta mål är allergener samt de som kvalificerar för mängdangivelse.

Mål 10: Gränshandel kött - Säkerställa information i livsmedelskedjan
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 butiker med uttalad gränshandel innefattande kött från nöt, gris och/eller får/lamm. Detta avser såväl bitat som malet kött. Syftet är att verifiera att spårbarhet finns (ett steg bakåt) samt verifiera uppgifter rörande obligatorisk märkning av ursprung.

Med uttalad gränshandel avses butikshandel där kunderna till stor del är privatpersoner från ett annat land som kommer till butiken.

Operativa mål – Kemiska risker

Effektmål: Minska de negativa hälsoeffekterna till följs av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan. (Effektmål: Kemiska risker)

Mål 11: Tillsatser - renhet - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att livsmedelstillsatser som släpps ut på marknaden uppfyller föreskrivna renhetskriterier enligt förordning (EG) nr 231/2012.

Kontroll utförs vid alla tillverkare av tillsatser (om produkten tillverkas i Sverige), hos företag som genom import eller införsel sätter sådana produkter på marknaden i Sverige samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar. Kontrollerna inriktas på två tillsatser vardera inom grupperna sötningsmedel och färgämnen, samt citronsyra (E330).

Mål 12: Tillsatser, användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn.

Kontrollmyndigheterna ska också verifiera att spårbarhet bakåt finns för dessa tillsatser samt att tillsatserna anges korrekt i märkningen av de produkter där de ingår.

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.

Mål 13: Kaffe - akrylamid - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att

företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe (inklusive snabbkaffe) ligger under angivna åtgärdsnivåer.

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige), samt hos företagare som genom import eller införsel sätter kaffe på marknaden i Sverige.

Mål 14: Kaffe - mykotoxin - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att

företagarna säkerställer att halterna av ochratoxin A i rostade kaffebönor och malet rostat kaffe inte överskrider gränsvärdet.

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier) samt hos företagare som genom import eller införel sätter rostade kaffebönor eller rostat, malet kaffe på marknaden i Sverige.

Mål 15: Akrylamid i barnmat - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn (välling- och grötpulver) ligger under angivna åtgärdsnivåer.

Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige) samt hos företagare som genom import eller införsel sätter produkten på marknaden i Sverige.

Mål 16: Tungmetaller och mykotoxin i mjöl - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium och ochratoxin A i mjöl av vete, durumvete och bovete, som avses säljas till konsument, understiger gällande gränsvärden.

Kontrollerna ska utföras vid alla kvarnar samt hos företagare som genom import eller införsel som säljer mjöl av sådant slag.

Motsvarande kontroll av mjöl ska också utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.

Mål 17: Saffran - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att saffran innehåller det som anges i märkning eller i annan livsmedelsinformation (äkthet), att färgämnen inte används samt att spårbarhet finns.

Kontrollerna ska utföras vid minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning.

Mål 18: Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.

Kontrollerna ska utföras vid minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled.

Mål 19: Kosttillskott - Fiskoljebaserade kosttillskott och D-vitamintillskott - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar som tillverkar eller genom import/införsel sätter fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter.

För D-vitaminpreparat ska kontrollen verifiera att angivna halter av vitamin D är korrekta samt att tillåten D-vitaminförening används.

Mål 20: Mykotoxin vid spannmålstorkning och lagring - Kemiska risker
Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar och/eller lagrar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

Operativa mål – mikrobiologiska risker

Effektmål: Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar.

Mål 21: Listeria i fiskeriprodukter och charkuteriprodukter - Mikrobiologiska risker
Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla godkända anläggningar med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon). Detta för att verifiera att företagarnas har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av Listeria monocytogenes så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna.

Samordnade kontrollprojekt 2020-2022

Under 2020 samordnar Livsmedelsverket två kontrollprojekt:

- kontroll av butiker med gränshandel kött
- kontroll av spårbarhet kött

Under åren 2020 - 2022 planeras preliminärt följande samordnade kontrollprojekt:

- projekt inriktat mot akrylamid i kaffe respektive barnmat
- projekt om spårbarhet ägg
- projekt om tillsatser
- projekt om skötsel och underhåll av reservoarer för dricksvatten
- projekt med provtagning av saffran

Bilaga 2

Planerade kontrollområden per bransch 2021–2023

Storhushåll med högriskhantering

Gäller för: restauranger över och under 6 h, pizzerior över och under 6 h, caféer, ambulerande verksamheter och gatukök

Storhushåll med högriskhantering

År	2021	2021	2022	2022	2023	2023
Kontr.metod	Insp.	rev.	insp	insp	insp.	insp.
Lagstift.omr.	B01	J09	A01	A01	B01	A01
	H01	K01	B05	J04	B05	B05
	J03	J05	J02	J07	J02	J04
	J04		J03	J08	J03	J05
	J05		N10		J06	
	N10				K01	
					N10	
Provtagning						K02
Operativa mål	OM6				OM8	

Storhushåll med enklare hantering

Gäller för: restauranger under 6 h, caféer, gatukök, ambulerande

År	2021	2022	2023
Kontrollmetod	insp.	rev.	insp.
Lagstiftningsområde	B01	K01	A01
	H01	J05	B01
	J03	H01	B05
	J04	B01	J02
	J05		J03
			J06
			K01
	N10 (H2O)	N10 (H2O)	N10 (H2O)
Provtagning			
Operativa mål	OM6		OM8

Butiker med högriskhantering

Gäller för: butiker med manuell hantering

År	2021	2021	2022	2022	2023	2023
Kontr.metod	insp.	insp.	rev.	insp.	insp.	rev.
Lagstift.omr.	J02	C11/H07	B02	A01	A01	H01
	J03	B02	J03	J06	B02	H03
	J04	H09	H01	J07	B05	J05
				J08	H01	
					J03	
					K02	
Provtagning						
Operativa mål	OM6		OM9		OM5	

Butiker med lågriskhantering

År	2021	2022	2023
Kontrollmetod	Insp.	insp.	Insp.
Lagstiftningsområde	B02	A01	A01
	H01	B02	B02
	H09	J02	C05
	J06	J03	J08
			H01
Provtagning			
Operativa mål	OM6		OM5
	OM5		OM19

Tillagningskök inom vård, skola och omsorg

År	2021	2021	2022	2022	2023	2023
Kontrollmetod	insp.	insp.	insp	rev.	rev.	insp.
Lagstiftiftningsområde	B05	H01	A01	K01	J02	A01
	J03	J02	J03	B05	J03	J04
	J08	J03	J07		K01	J05
		J04	J08		B01	J06
Provtagning	K02/06					
Operativa mål						