

Kontrollplan 2025–2027

Livsmedelskontroll i Alingsås kommun

Typ av styrdokument: Kontrollplan
Beslutande instans: Bygg- och miljönämnden
Datum för beslut: ÅÅÅ-MM-DD
Diarienummer: XX

Gäller för: 2025
Giltighetstid: 2025-2027
Revideras senast: 2025-12-31
Dokumentansvarig: Enhetschef Livs- och hälsa

Innehåll

1.	Sammanfattning	5
2.	Mål för den offentliga kontrollen	6
2.1.	Övergripande mål	6
2.2.	Gemensamma effektmål	7
2.3.	Operativa förutsättningar	7
2.4.	Operativa mål	8
2.5.	Bygg- och miljönämndens operativa mål	10
3.	Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	10
3.1.	Behörig central myndighet	10
3.2.	Behörig myndighet för kontrollen	10
3.3.	Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	11
3.4.	Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	11
4.	Samordning	11
4.1.	Samordning mellan behöriga myndigheter	11
4.2.	Samordning inom behöriga myndigheter	11
4.3.	Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen	12
5.	Befogenheter och resurser för kontrollen	12
5.1.	Kontrollmyndighetens befogenheter	12
5.2.	Kontrollpersonal och utrustning	12
5.3.	Finansiering av kontrollen	13
5.4.	Kompetenskrav och utbildning	13
6.	Organisation och utförande av kontrollen	14
6.1.	Registrering och godkännande av kontrollobjekt	14
6.2.	Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	14
6.2.1	Planering indelad i anläggningstyp	17
6.3.	Rutiner för utförande av kontroll	25
6.4.	Provtagning och analys	25
6.5.	Rapportering av kontrollresultat	26
6.6.	Öppenhet i kontrollen	26
7.	Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	27
8.	Uppföljning och utvärdering av kontrollen	28
8.1.	Uppföljning	28
8.2.	Revisioner	28
8.3.	Utvärdering	28
9.	Beredskap	29
10.	Flerårig nationell kontrollplan	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 i EU:s kontrollförordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel.

Alla myndigheter som utövar livsmedelskontroll är skyldiga att årligen fastställa en plan för myndighetens livsmedelskontroll. Planen ska avse en period om minst tre år och det ska bl.a. framgå hur målen i den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan har beaktats. Detta regleras i 3 e § i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel.

Bygg- och miljönämnden i Alingsås kommun är behörig myndighet för kontroll utifrån livsmedelslagstiftningen. Nämnden ansvarar för att kontrollen är effektiv, ändamålsenlig och likvärdig för de olika verksamheterna. Livsmedelskontrollens syfte är att konsumenterna får säkra livsmedel, att de inte blir vilseledda och att informationen om livsmedel är tillräcklig och enkel att förstå.

Samtliga livsmedelsanläggningar i kommunen kommer att få minst en kontroll under en femårsperiod. Hur ofta kontroll av en anläggning sker beror på vilken kontrollfrekvens den tilldelats av bygg- och miljönämnden. År 2025 planerar verksamheten att genomföra 236 planerade kontroller. Utöver det kommer uppföljande kontroller som inte var planerade och händelsestyrda kontroller att utföras, dvs. klagomålsärenden, utredning av misstänkta matförgiftningar och kontroll av verksamheter som registrerar sig under året.

Kontroll utförs vanligen med kontrollmetoderna inspektion och revision samt i viss utsträckning med provtagning och analys. En stor del av arbetsuppgifterna inom kontrollen är att genomföra inspektioner, revisioner och provtagning, handlägga ärenden såsom registrering och riskklassning, utreda vid misstanke om matförgiftning, hantera klagomål, granska dricksvattenanalysrapporter, fatta beslut i fråga om avgifter och sanktioner, samt årligen rapportera uppgifter till Livsmedelsverket.

Kontrollplanen utgår från den riskklassning som gjorts av livsmedelsanläggningarna och den kontrollfrekvens de tilldelats. Antal planerade kontroller kan därmed variera från år till år utan att antalet registrerade anläggningar förändras. Kontrollplanen är uppbyggd så att alla kontrollområden som är relevanta för varje enskild livsmedelsverksamhet kommer att kontrolleras under en femårsperiod. Av planen framgår bland annat med vilka metoder kontroll ska ske och vilka kontrollområden som ska kontrolleras inom de olika inriktningarna.

Planen fungerar också som arbetsfördelning/instruktion till inspektörerna tillsammans med verksamhetens tillsyns- och verksamhetsplan för året. Kontrollen sker utifrån nämndens riktlinjer, upprättade rutiner samt utifrån vägledning från livsmedelsverket.

Nationella fokusområden för livsmedelskontrollen är säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

Med utgångspunkt från de gemensamma målen i den nationella kontrollplanen har bygg- och miljönämnden valt fyra operativa mål att arbeta med under år 2025. Dessa mål kallas mikrobiologiska faror i dricksvatten, säkerhet vid vattenverk och reservoarer, plastprodukter med otillåtna naturmaterial, samt kontaktmaterialverksamheter.

2. Mål för den offentliga kontrollen

2.1. Övergripande mål

De övergripande målen för den offentliga kontrollen i livsmedelskedjan utgår utifrån syftet med EU:s lagstiftning som finns beskrivet i förordningarna (EG) nr 178/2002, (EU) 2017/625 och (EU) 2016/2031.

De övergripande målen har utarbetats av myndigheterna gemensamt och fastställts av generaldirektörerna för Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA). Målen gäller samtliga myndigheter i livsmedelkedjan.

Målet för den offentliga kontrollen är för att skydda människors och djurs hälsa och växters sundhet och att värna konsumenternas intressen.

Övergripande mål	Önskad effekt
Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.	Ingen blir sjuk eller lurad, konsumenterna har en god grund för val av produkt och har förtroende för myndigheternas verksamhet.
De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.	De livsmedelsproducerande djuren hanteras väl och är friska. De växter som används för livsmedels- och foderproduktion är sunda och fria från växtskadegörare.
Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.	Verksamhetsutövarna har tilltro till myndigheternas övervakning, kontroll, rådgivning och andra insatser och upplever dessa meningsfulla. Det ska vara lätt att göra rätt. Detta bidrar till att stärka förtroendet för deras produkter och att konsumenterna får säkra livsmedel och inte blir lurade.

De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.	Myndigheterna har en optimal samverkan och förtroende för varandras sätt att ta ansvar för sin respektive del i livsmedelskedjan, inklusive beredskap, så att den gemensamma effektiviteten ökar. Kontrollverksamheten är regelbunden, riskbaserad, likvärdig och rättssäker samt ger avsedd effekt.
---	--

2.2. Gemensamma effektmål

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen bidrar till att de nationella övergripande målen för livsmedelskedjan uppnås.

Fokusområde	Effektmål
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehc/vetc och norovirus.
Kemiska risker	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
Information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

2.3. Operativa förutsättningar

Livsmedelskontroll utförs för att säkerställa efterlevnad av lagstiftningen. Livsmedelskontrollen ska vara effektiv och riskbaserad, samt innefatta alla relevanta krav i lagstiftningen i livsmedelskedjans alla delar.

Offentlig livsmedelskontroll utförs för att verifiera efterlevnaden av bestämmelser som syftar till att förhindra, undanröja eller reducera hälsorisker. EU-lagstiftningen ställer krav som kontrollmyndigheten måste följa för att den offentliga kontrollen ska få avsedd effekt. Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Kemikalieinspektionen har sammanfattat dessa krav i fem operativa förutsättningar som presenteras nedan:

A: Kontrollmyndigheten har en plan för livsmedelskontrollen för att utföra kontroll i tillräcklig omfattning.

B: Kontrollmyndigheten planerar och utför kontroll med fokus på de största hälsoriskerna och på det som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna.

C: Kontrollmyndigheten har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker.

D: Kontrollmyndigheten använder de kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser från lagstiftningen inom det område man kontrollerar.

E: Kontrollmyndigheten vidtar de åtgärder som är nödvändiga så att de avvikelser som upptäckts i kontrollen åtgärdas inom utsatt tid, samt följer upp (verifierar) att avvikelserna åtgärdas.

2.4. Operativa mål

De operativa målen är satta för att bidra till att effektmålen som tagits fram inom fyra fokusområden ska nås. Livsmedelsverket har tagit fram 20 operativa mål som finns i den nationella kontrollplanen (NKP). De nu gällande operativa målen gäller fram till och med 2025 och ger en inriktning och prioritering av riskbaserade kontrollinsatser inom ramen för den planerade kontrollen.

De operativa målen handlar om kontroll med fokus på de största hälsoriskerna för att verifiera att reglerna efterlevs. Målen handlar också om att förhindra sådant som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna. För att en sådan kontroll ska kunna utföras och ge effekt, dvs. skydda konsumenternas hälsa och intresse, krävs mer än det som anges i de operativa målen. De operativa målen ska därmed läsas och tillämpas i enlighet med de operativa förutsättningarna, se avsnitt 2.3.

Av de 20 nationella operativa målen har elva mål bedömts beröra Alingsås. Följande operativa mål är aktuella för livsmedelskontrollen i Alingsås:

Mikrobiologiska faror i dricksvatten, 100m³ per dygn (operativt mål 1)

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid anläggningar som producerar över 100 m³ dricksvatten per dygn. Kontrollen syftar till att bedöma om faroanalysen tar hänsyn till mikrobiologiska och kemiska faror i råvattnet och att beredningen av dricksvattnet är anpassad efter resultatet av faroanalysen. *Ska utföras 2025.*

Säkerhet vid vattenverk och reservoarer (operativt mål 2)

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar. Kontrollen görs i syfte att bedöma om förebyggande, upptäckande och avhjälpande åtgärder vidtas för att säkerställa skyddet mot sabotage och skadegörelse riktad mot anläggningarna. *Ska utföras 2025.*

Ekologiska livsmedel (operativt mål 5)

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att de aktörer som släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning, har anmält sig till Livsmedelsverket. Kontroll utförs också för att verifiera undantagen från anmälan och att inte inneha certifikat. Livsmedelsverket ska omedelbart underrättas om en aktör inte har anmält sin verksamhet i enlighet med reglerna. Livsmedelsverket prövar frågan om sanktionsavgift. *Utfördes 2024.*

Livsmedelsinformation vid e-handel (operativt mål 6)

Senast den 31 december 2025 har kontroll utförts hos registrerade/godkända verksamheter som släpper ut färdigförpackade kosttillskott och/eller konfektyr på marknaden via e-handel. Kontrollen syftar till att verifiera att livsmedelsinformationen på webbplatsen stämmer med informationen på förpackningarna. *Utförd 2024.*

Spårbarhet kött (operativt mål 8)

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera uppgift om svenskt ursprung för färskt och fryst kött av nöt, gris, får och lamm, samt fågel. Målet omfattar såväl helt som bitat och malet kött, förpackat och oförpackat. Kontrollerna ska utföras i samtliga led i livsmedelskedjan efter slakt som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden. *Utförd 2023.*

Allergener ingredienser i färdigförpackade livsmedel (operativt mål 10)

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos grossister som importerar färdigförpackade livsmedel för att verifiera att företagarna ger korrekt information om allergena ingredienser i märkningen. Under 2024 gjordes en inventering av verksamheterna som skulle vara aktuella för kontroll. Alingsås har inga anläggningar som berörs. Målet utgår 2025.

Spårbarhet ägg (operativt mål 11)

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att aktörer som producerar och/eller släpper ut svenska hönsägg på marknaden kan visa att de uppfyller de spårbarhetskrav som finns samt att den information som medföljer äggen är korrekt. *Utförd 2023.*

Kontroll av aktörer som släpper ut honung på marknaden (operativt mål 12)

Senast den 31 december 2025 har kontrollmyndigheterna utfört spårbarhetskontroller hos företag som handlar med honung. Syftet är att säkerställa att aktörer som släpper ut honung på marknaden har registrerat sin anläggning, i de fall verksamheten har en sådan organisation och kontinuitet att den kan anses utgöra ett livsmedelsföretag. Under 2024 gjordes en inventering av verksamheterna som skulle vara aktuella för kontroll. Alingsås har inga anläggningar som berörs. Målet utgår 2025.

Plastprodukter med otillåtna naturmaterial (operativt mål 15)

Offentlig kontroll utförs i ett tidigt led i kedjan, exempelvis hos producenter, importörer och grossister. Kontrollen ska förhindra att plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel som innehåller malen bambu eller andra icke godkända naturmaterial släpps ut på marknaden. Kontrollen syftar till att få bort dessa produkter från marknaden då de inte är tillåtna och dessutom riskerar att släppa ifrån sig oönskade kemiska ämnen i halter som kan vara hälsovådliga. *Utförs eventuellt på en anläggning 2025 om den berörs av målet.*

Glykoalkaloider i potatis (operativt mål 16)

Offentlig kontroll av livsmedelsföretagares vidtagna åtgärder för att förebygga att höga halter glykoalkaloider bildas och hur de förhindrar att giftiga partier sätts på marknaden. *Utförd 2024.*

Kontaktmaterialverksamheter (operativt mål 17)

Innan utgången av 2025 har offentlig kontroll av kontaktmaterialverksamheter som behörig kontrollmyndighet har förtecknade eller registrerade utförts. Kontrollen görs för att säkerställa att materialen och produkterna uppfyller lagstiftningens krav och inte avger sina beståndsdelar i halter som skulle kunna utgöra en fara för människors hälsa eller påverka livsmedel negativt. *Utförs eventuellt på en anläggning 2025 om den berörs av målet.*

2.5. Bygg- och miljönämndens operativa mål

Under verksamhetsåret 2025 har nämnden valt att arbeta med operativt mål 1,2, 15 och 17, se beskrivning av målen i avsnitt 2.4. Därefter kommer nya operativa mål.

3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1. Behörig central myndighet

Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige enligt 18 § i Livsmedelsförordningen (2006:813).

Livsmedelsverkets uppgift är att leda och samordna landets livsmedelskontroll. Ledning och samordning sker på flera olika sätt, bl.a. genom att utarbeta vägledning, ge råd och stöd samt sprida information via webbplatserna Kontrollwiki och Livsteck.net (hemsida för kontrollpersonal).

3.2. Behörig myndighet för kontrollen

I 11 § Livsmedelslagen (2006:804) anges att livsmedelskontrollen i Sverige utförs dels av Livsmedelsverket och dels av de lokala kommunala kontrollmyndigheterna. Länsstyrelserna har ansvar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Kontroll av ekologiska produkter utförs av privata kontrollorgan och av den kommunala livsmedelskontrollen i de fall en aktör är undantagen att vara ansluten till ett kontrollorgan.

Kommunernas ansvar för livsmedelskontrollen framgår av 23 och 25 §§ livsmedelsförordningen och denna kontroll ska enligt 11 § 2 st. livsmedelslagen utföras av den nämnd som fullgör kommunens uppgift inom miljö- och hälsoskyddsområdet. I Alingsås kommun ansvarar bygg- och miljönämnden för livsmedelskontrollen.

3.3. Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Ansvar för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23 § i Livsmedelsförordningen (2006:813). Sveriges organisation av kontrollen och samarbete mellan de olika myndigheterna i livsmedelskedjan beskrivs i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP).

3.4. Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Livsmedel- och hälsaenheten ansvarar för kontroll av alla typer av livsmedelsanläggningar inom bygg- och miljönämndens ansvarsområde. Hur beslut och uppgifter delegeras beskrivs i delegationsordning för bygg- och miljönämnden antagen av nämnden den 25 september 2024.

4. Samordning

4.1. Samordning mellan behöriga myndigheter

Nämnden ska genom samverkan med andra myndigheter och organisationer stärka den egna kontrollverksamheten, livsmedelskontrollen i Sverige som helhet och bidra till att likrikta kontrollen i landet.

Livsmedelsinspektörerna i Alingsås deltar i följande sammanhang varje år för samordning med länsstyrelsen i Västra Götalands län, kommunerna i Göteborgsregionen (GR) och med Livsmedelsverket:

- Länsmöten
- GR-möte inom livsmedel, dricksvatten och kosttillskott (separata möten)
- Miljösamverkan Västra Götaland (gemensamma projekt)
- Nationella kontrollkonferensen

I de fall iakttagelser vid utförd kontroll eller inkomna ärenden berör andra myndigheter, såsom Smittskyddsenheten, Livsmedelsverket, Länsstyrelsen eller annan kommuns nämnd, kontaktas aktuell myndighet för samordning.

4.2. Samordning inom behöriga myndigheter

Samordning inom bygg- och miljönämnden sker genom att:

- Enhetschefen och livsmedelsinspektörerna träffas minst en gång i månaden för samordnings- och samsynsmöte.

- Enhetschefen och livsmedelsinspektörerna har kontinuerliga avstämningar.
- Rutiner tas fram av inspektörer och fastställs av enhetschefen.
- Inspektörerna utför gemensamma kontrollbesök vid några tillfällen under året för att kalibrera kontrollen och det utförs även när det finns behov av stöd.
- Kontrollrapporter och beslut granskas av kollega innan de expedieras.

4.3. Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

Bygg- och miljönämnden i Alingsås kommun delegerar inte någon uppgift inom ansvarsområdet livsmedelskontroll till någon annan.

5. Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1. Kontrollmyndighetens befogenheter

Bygg- och miljönämndens befogenheter inom livsmedelsområdet regleras huvudsakligen i Livsmedelslagen (2006:804) och i Livsmedelsförordningen (2006:813). Enligt 20 § i Livsmedelslagen har kontrollmyndigheten rätt att få upplysningar, ta del av handlingar och få tillträde till områden, lokaler och andra utrymmen. För åtgärder vid bristande efterlevnad, sanktioner, se avsnitt 7.

5.2. Kontrollpersonal och utrustning

Resurser för att genomföra kontrollen

Antalet tjänster utgår från de antalet kontrolltimmar som ska utföras varje år och beräknas för år 2025 till 2,8 heltidstjänster. Arbetsuppgifterna fördelas mellan 4 inspektörer. Utöver inspektörerna finns administrativt stöd och enhetschef.

Undvikande av intressekonflikter, jäv

För att säkerställa att intressekonflikter i livsmedelskontrollen undviks, tillfrågas sökande till tjänster och vikariat i samband med anställningsintervjun om bisysslor som kan medföra intressekonflikter. Vid medarbetarsamtalen uppdateras dessa uppgifter. Bygg- och miljönämndens opartiskhet säkerställs genom kommunallagen och den utbildning nyttillträdda politiker får i jävsfrågan.

Utrustning för att genomföra kontrollen

Livsmedel- och hälsaenheten har tillgång till förvaringsutrymme för kläder, utrustning och kyl- och frys. Skrivplattor, skyddskläder, termometrar, ATP-mätare för rengöringskontroll, frityroljemätare, lappar, smartphones och provtagningsmaterial finns att tillgå för utförande

av kontroll. Utrymme för förvaring av större mängd omhändertagna livsmedel som kräver kyl- eller frysförvaring finns inte.

5.3. Finansiering av kontrollen

Bygg- och miljönämndens offentliga kontroll av livsmedelsanläggningar finansieras med avgifter enligt förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter. Verksamheterna debiteras för den tid som lagts ner i ärendet efter utförd kontroll.

Avgift för uppföljande kontroll som inte var planerad tas ut för att finansiera kontrollen enligt artikel 79.2 c i kontrollförordningen (EU) 2017/625.

Avgifter för livsmedelskontrollen är reglerad i en taxa fastställd av kommunfullmäktige. Beräkning av timavgifterna följer den mall som Sveriges kommuner och landsting rekommenderar. Taxa för handläggning och kontroll inom livsmedelsområdet trädde i kraft den 1 januari 2024.

5.4. Kompetenskrav och utbildning

Kravet på personalens kompetens finns i kontrollförordning (EU) 2017/625.

Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll LIVSFS 2005:21 § 3 g ska en kompetensförsörjningsplan upprättas. Av planen ska det framgå vilken kompetens som myndigheten behöver för att fullgöra sina kontrolluppgifter, den kompetens som finns hos myndighetens personal samt andra personer som bedriver kontrollverksamhet för myndigheten, behovet av kompetensutveckling hos personalen och hur myndigheten avser att uppfylla kraven på kompetensförsörjning.

Kompetensutveckling sker löpande genom deltagande i kurser anordnade av Livsmedelsverket och andra aktörer. Det ökade utbudet av utbildning via webben underlättar kompetensutvecklingen. En stor del av kompetensförsörjningen sker genom att följa och inhämta ändringar och nyheter i livsmedelslagstiftningen via webbplatsen Livstecknet.

För att upprätthålla en hög kompetens inom gruppens ansvarsområden och kunna ge service av god kvalitet är livsmedelskontrollens olika ansvarsområden i viss mån fördelade på livsmedelsinspektörerna. Målet är att det alltid ska finnas två inspektörer med specialistkunskap inom samma område/bransch.

6. Organisation och utförande av kontrollen

6.1. Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Bygg- och miljönämnden registrerar alla livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i Alingsås kommun. Anläggningarna listas i livsmedel- och hälsaenhetens ärendehanteringssystem Ecos2. Vid bedömning om ett företag är ett livsmedelsföretag används lagstiftningens definitioner och Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering.

I förordning (EU) 2017/625 finns krav på att kontrollmyndigheten ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som är föremål för kontroll. Livsmedel- och hälsaenheten i Alingsås kommun uppdaterar sitt register kontinuerligt efter utförd kontroll, efter att ha mottagit anmälningar för registrering och/eller ändring av verksamhet eller erhållit information från företagare på annat sätt.

Bygg- och miljönämnden i Alingsås kommun ansvarar för den operativa livsmedelskontrollen av bland annat tillagnings- och mottagningskök, restauranger, caféer, butiker, ölbryggeri, konfektyr- och glasstillverkare, bagerier, snusfabrik, lager, grossister, importörer, småskaliga tillverkare och dricksvattenanläggningar. Enligt riskklassningssystemet delas livsmedelsanläggningarna in i fem olika huvudsakliga inriktningar som kallas sista led, tidigare led, huvudkontor, dricksvattenanläggningar och kontaktmaterialverksamheter.

6.2. Prioriteringar

Nämnden fastställer följande vägledande prioriteringar om eller när olika insatser måste vägas mot varandra:

- 1 a. Handläggning av ärenden med konstaterad miljöpåverkan eller ärenden med risk för olägenhet/eller skada.
- 1 b. Handläggning av livsmedelslarm RASFF
2. Tillsyn och kontroll av verksamheter som prioriterats i behovsutredningen (styrd tid)
3. Annat händelsestyrt (som inte ryms i punkt 1 ovan) (gul tid enligt BU)
4. Behovsprioriterade tillsynsinsatser (blå tid i BU)
5. Adm remisser
6. Övrigt utvecklingsarbete

6.2.1 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Anläggningarna riskklassas enligt en riskklassningsmodell framtagen av livsmedelsverket. Livsmedelsverksamheterna tilldelas en kontrollfrekvens per fem år beroende på verksamhetens inriktning, aktiviteter, produktgrupper och omfattning. Särskilda justeringar kan göras för anläggningar där modellen inte ger en rättvisande bild av behovet av kontroll. Det innebär även att verksamheter som har god efterlevnad kan få en minskad kontroll.

Riskklassningsmodellen genererar en kontrollfrekvens för varje anläggning. Frekvensen för kontroll i Alingsås varierar från en kontroll vart femte år för de allra minsta verksamheterna till tre kontroller årligen för de största.

Översyn av verksamheternas riskklassning görs i samband med kontroll av anläggningen och vid behov beslutas det om ny kontrollfrekvens.

Livsmedelsanläggningarna i Alingsås är fördelade enligt följande huvudinriktningar:

Huvudsaklig inriktning	Antal anläggningar*
Sista led	342
Tidigare led	13
Huvudkontor	1
Dricksvattenanläggningar	16
Kontaktmaterialverksamheter	1
Totalt antal anläggningar	373

*Baserat på uppgifter 2024-10-17

Anläggningarna har tilldelats följande kontrollfrekvens:

Kontrollfrekvens	Antal anläggningar *
3 kontroller per år	2
2 kontroller per år	19
1 kontroll per år	77
0,8 kontroller per år (4 st under 5 år)	78
0,6 kontroller per år (3 st under 5 år)	5
0,4 kontroller per år (2 st under 5 år)	129
0,2 kontroller per år (1 st under 5 år)	63

*Baserat på uppgifter 2024-10-17

Av kontrollförordningen framgår att offentlig kontroll ska genomföras regelbundet och så ofta som är lämpligt för att uppnå målen i denna förordning med hänsyn till risker, tidigare resultat, system för egenkontroll och information som kan tyda på bristande efterlevnad.

Olika anläggningar kan behöva hanteras olika för att uppnå en effektiv, ändamålsenlig och riskbaserad kontroll. Det medför att kontrollmetoden är anpassad för varje anläggning beroende på vilka kontrollområden som ska kontrolleras. Kontrollmetoder som används är inspektion, revision, samt provtagning och analys (var för sig eller flera tillsammans).

En viktig uppgift i planeringen av den operativa kontrollen är att avgöra vilka relevanta kontrollområden som det ska fokuseras på under året och vilka kontrollmetoder som ska användas. Kontrollen ska vara effektiv, ändamålsenlig och riskbaserad.

Nedan visas vilka kontrollmetoder och hur ofta de ska användas vid kontroll under 2025 utifrån verksamheternas kontrollfrekvens:

Kontrollfrekvens	Ant anl.	Revision	Inspektion	Provtagn.
3 per år	2	1 gång	2 gånger	*
2 per år	19	0-1 gång	1-2 gånger	*
1 per år	77	vid behov	1	*
0,8 per år	59	vid behov	1	*
0,6 per år	-	vid behov	1	*
0,4 per år	45	vid behov	1	*
0,2 per år	11	vid behov	1	*
Antal anläggningar som ska ha kontroll under 2025	213			
Totalt antal planerade kontroller 2025	236			

*Provtagning med ATP-mätare och frityroljemätare utförs projektvis som en del av ordinarie kontrollen.

Beräknat av riskklassningen kommer 236 planerade kontroller att utföras under 2025. Kontroll kommer främst att ske genom kontrollmetoden inspektion som sker oanmält i den mån det är möjligt. Revision som utförs på de största verksamheterna ska föränmälas.

Anläggningarna besöks årligen eller mer sällan beroende på kontrollfrekvens. Kontroll av de anläggningar som ska ha kontroll mer sällan fördelas över en femårsperiod.

Utöver den ordinarie planerade kontroll uppskattas att det kommer att gå åt ca 130 timmar när avvikelser konstateras på uppföljande kontroll som inte var planerad.

Livsmedelsanläggningar som ska ha planerad kontroll under 2025 finns i en anläggningslista som lätt ger en överblick över om hur den offentliga kontrollen löper under året. Listan uppdateras kontinuerligt allt eftersom kontroller utförts, verksamheter tillkommer eller upphör. Inspektörer och enhetschef går vid varje månadsmöte igenom anläggningslistan tillsammans för att följa upp hur den offentliga kontrollen fortlöper.

6.2.2 Planering indelad i anläggningstyp

Enligt livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar ska alla relevanta krav kontrolleras inom en femårsperiod.

Flera kontrollområdena ingår i den så kallade baskontrollen som kontrolleras årligen och/eller vid varje besök. Övriga kontrollområden fördelas över en femårsperiod.

Uppdelningen har utgått ifrån verksamheternas huvudsakliga inriktning. Inspektörerna gör alltid en individuell bedömning av verksamhetens kontrollbehov och ser till att samtliga relevanta kontrollområden kontrolleras under en femårsperiod.

Kontrollområden med avvikelser vid tidigare kontroller följs alltid upp.

Nedan redovisas en femårig översiktlig planering indelad på huvudsaklig inriktning och kontrollfrekvens. Planeringen säkerställer att relevanta krav i enlighet med nationella kontrollplanen och lagstiftningen i övrigt kontrolleras inom en femårsperiod.

SISTA LED	Butik med 0,8-1 kontroll per år					Restaurang med 0,8-1 kontroll per år					Butik med 0,4 kontroller per år					Restaurang med 0,4 kontroller per år					Transp/grossist m 0,2-0,4 kontr per år					Butik med 0,2 kontroller per år					Restaurang med 0,2 kontroller per år									
	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029
Kontrollområden																																								
A1 Kontroll av registrerade uppgifter	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x					x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
B1 Livsmedelsinformation	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					x											x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
B2 Obligatorisk information		x		x							x				x												x	x	x	x	x									
B99 Allergiskylt		x		x		x	x	x	x	x						x					x											x	x	x	x	x				
C11 Skyltar i fiskdisk	x		x		x																																			
D10 SUB (skyddade beteckningar)	x																																							
H1 Spårbarhet	x		x		x	x		x		x		x	x	x			x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
J1 Allmänna krav (rutiner)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x		x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
J2 Lokal		x		x			x		x			x	x	x			x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
J3 Hygien: rengöring, förvaring, avfall	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
J4 Personlig hygien	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
J5 Utbildning/ kunskap		x		x						x		x	x	x		x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
J6 Skadedjur	x		x			x		x		x		x	x	x			x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
J7 Vatten	x			x		x			x		x				x					x						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
J8 Temperatur	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
J9 FCM		x		x			x		x			x	x	x			x	x	x							x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
K1 Tillagning/nedkylning	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x				x						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
K2 Mikrobiologisk provtagning				x																																				
K5 Främmande ämnen																																								
P Operativa mål																																								

Kontrollområdena mikrobiologisk provtagning, främmande ämnen och operativa mål utförs vid behov.

TIDIGARE LED	Verksamheter med 2 kontroller per år										Verksamheter med 1 kontroll per år					Verksamheter med 0,4 kontroller per år				
	25A	25B	26A	26B	27A	27B	28A	28B	29A	29B	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029
Kontrollområden																				
A1 Kontroll av registrerade uppgifter	x		x		x		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
B1 Livmedelsinformation		x				x			x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
B2 Obligatorisk information		x				x			x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
C Särskild märkning och info			x						x			x						x	x	x
F1 EU varustandarder			x						x			x						x	x	x
F3 Nationella varustandarder			x						x			x						x	x	x
I1 Tillsatser					x									x		x	x			
I2 Arom					x									x		x	x			
H1 Spårbarhet		x		x		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
J1 Allmänna krav (rutiner)	x		x		x		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
J2 Lokal	x				x				x		x			x		x	x	x	x	x
J3 Hygien: rengöring, förvaring, avfall	x		x		x		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
J4 Personlig hygien	x		x		x		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
J5 Utbildning				x											x			x	x	x
J6 Skadedjur		x		x		x		x		x	x					x	x			
J7 Vatten									x						x			x	x	x
J8 Temperatur	x		x		x		x		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
J9 FCM				x				x						x				x	x	x
K1 HACCP		x		x		x		x		x	x					x	x			
K2 Mikrobiologisk provtagning																				
K5 Främmande ämnen																				
P Operativa mål																				

Kontrollområdena mikrobiologisk provtagning, främmande ämnen och operativa mål utförs vid behov.

Livsmedelsanläggningar med inriktningen huvudkontor följer samma tabell som tidigare led.

KONTAKTMATERIALVERKSAMHETER	<i>0,4 kontroller per år</i>				
Kontrollområden	2025	2026	2027	2028	2029
A1 Kontroll av registrerade uppgifter	x				
H1 Spårbarhet	x				
J1 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet (rutiner t	x				
J2 Lokal			x	x	
J3 Hygien rengöring, förvaring, avfall			x	x	
J5 utbildning	x				
J6 Skadedjur			x	x	
J9 FCM	x		x	x	
P Operativa mål, mål 17 (gäller 2025)	x				

DRICKSVATTENANLÄGGNINGAR	3 kontroller per år														
	25A	25B	25C	26A	26B	26C	27A	27B	27C	28A	28B	28C	29A	29B	29C
Kontrollområden															
N01 Anmälan om betydande ändringar	x			x			x			x			x		
N14 Åtgärder mot sabotage & annan skadegörelse		x			x			x			x			x	
N16 Kvalitetskrav	x		x	x		x	x		x	x		x	x		x
N17 Allmänna hygienregler		x			x			x			x			x	
N18 Larm			x	x			x			x			x		
N19 Faroanalys och kritiska styrpunkter			x	x			x			x			x		
N20 Beredningskemikalier och filtermaterial					x						x				
N21 Undersökningsprogram			x	x			x			x			x		
N22 Undersökningar	x			x			x			x			x		
N23 Utredning vid avvikelser						x			x			x			x
N24 Åtgärder vid avvikelser	x			x			x			x			x		
N25 Information		x			x			x			x			x	
N99 Övrigt															

DRICKSVATTENANLÄGGNINGAR	1 kontroll per år					0,6 kontroller per år					0,4 kontroller per år				
	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029	2025	2026	2027	2028	2029
Kontrollområden															
N01 Anmälan om betydande ändringar	x	x	x	x	x		x		x			x			x
N14 Åtgärder mot sabotage & annan skadegörelse		x		x			x		x			x			x
N16 Kvalitetskrav	x	x	x	x	x		x		x			x			x
N17 Allmänna hygienregler	x	x		x			x		x			x			x
N18 Larm	x		x		x		x		x			x			x
N19 Faroanalys och kritiska styrpunkter		x					x		x			x			x
N20 Beredningskemikalier och filtermaterial			x				x		x			x			x
N21 Undersökningsprogram	x	x	x	x	x		x		x			x			x
N22 Undersökningar	x	x	x	x	x		x		x			x			x
N23 Utredning vid avvikelser	x	x	x	x	x		x		x			x			x
N24 Åtgärder vid avvikelser	x	x	x	x	x		x		x			x			x
N25 Information		x		x			x		x			x			x
N99 Övrigt	x	x	x	x	x		x		x			x			x

Projekt – Under år 2025 kommer inspektörerna att delta i livsmedelsverkets kontrollprojekt "Kontroll av dokumentation för kontaktmaterial av plast". Inga andra specifika projekt är planerade, men den ordinarie kontrollen kommer delvis att ske branschvis i projektform.

Provtagning – Provtagning kan komma att ske vid utredning av misstänkta matförgiftningar och vid listeriautbrott.

Provtagning av rengöring av ytor som kommer i kontakt med livsmedel kommer att genomföras med ATP-mätare för att kontrollera rutin för rengöring. En annan form av provtagning som planeras är att mäta TPM (totalt polärt material) i olja med en frityroljemätare hos verksamheter som friterar mat. Syfte är att inventera status och öka kunskapen hos verksamhetsutövarna.

6.3. Rutiner för utförande av kontroll

Enligt artikel 12.1 i kontrollförordningen (EU) 2017/625 ska det finnas dokumenterade förfaranden med information och instruktioner till den personal som genomför offentliga kontroller.

Livsmedel- och hälsaenheten har fastställda rutiner för kontrollmetoden inspektion, uppföljande kontroll som inte var planerad, beslut om föreläggande, sanktionsbeslut, klagomål/matförgiftning, provtagning i offentlig kontroll, utrustning, kalibrering av termometrar, RASFF och bevakning av livstecknet. Rutinerna utgår från livsmedelsverkets vägledningar, kontrollhandböcker och kontrollwiki. Rutinerna uppdateras årligen samt vid införande av ny lagstiftning eller nya arbetssätt.

För den planerade kontrollen tar inspektörerna fram checklistor innehållande de kontrollområden som ska kontrolleras vid planerad kontroll. Checklistorna anpassas efter verksamhetstyp och utgår från valda fokusområden för den huvudsakliga inriktningen, se avsnitt 6.2.1. Checklistor används vid utförande av kontroll (revision och inspektion) för att säkerställa att kontrollen blir effektiv och ändamålsenlig. Vid förberedelser inför kontroll kompletteras checklistan med kontrollområden specifikt för den verksamhet som ska kontrolleras utifrån tidigare erfarenheter.

6.4. Provtagning och analys

Bygg- och miljönämnden anlitar i nuläget Eurofins för analys av livsmedels- och dricksvattenprover som tas i den offentliga kontrollen.

Kontrollmetoden provtagning används främst i tre syften:

- Utredning av matförgiftningar
- Riktad kontroll
- Verifiering av företagets rutiner i egenkontrollen och företagets egen provtagning.

6.5. Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontroll dokumenteras i rapport och/eller beslut och livsmedelsföretagaren får ta del av kontrollresultatet genom kontrollrapport. I möjligaste mån sammanfattas kontrollen muntligt vid kontrollbesöket och eventuella avvikelser diskuteras med verksamheten. Alla kontrollresultat dokumenteras och bevaras i bygg- och miljönämndens ärendehanteringssystem Ecos2. Sammanställning av resultaten kan göras genom rapportfunktion i systemet.

En gång om året rapporteras kontrollresultaten till livsmedelsverket. Vilka uppgifter som ska rapporteras in och hur dessa ska göras framgår av livsmedelsverkets «Anvisningar till rapportering av livsmedelskontrollen». Inrapporteringen av uppfyllelsen av operativa mål sker också via den ordinarie myndighetsrapporteringen.

Rapportering sker också till nämnden, se avsnitt 6.6 nedan.

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. I diariet registreras uppgifter om de handlingar som kommer in till myndigheten (t.ex. brev och ansökningar) och de handlingar som upprättas vid myndigheten (t.ex. kontrollrapporter och beslut). I diariet registreras både offentliga och sekretessbelagda 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. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling.

Bygg- och miljönämnden upprättar efter varje kontrolltillfälle en kontrollrapport och vid behov ett beslut utifrån kravet i artikel 13 i förordning (EU) 2017/625. Kontrollrapport/beslut är i de allra flesta fall en allmän och offentlig handling.

Till varje nämndsammanträde upprättas en lista över de delegationsbeslut som kontoret fattat. Listan redovisas genom att nämndens protokoll publiceras på kommunens hemsida.

Register över kontrollobjekten finns i ärendehanteringssystemet Ecos2.

7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Bygg- och miljönämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bland annat i artikel 138 i förordning (EU) 2017/625.

Denna anger att om den behöriga myndigheten konstaterar bristande efterlevnad ska den vidta åtgärder för att se till att företagaren avhjälper situationen. När den behöriga myndigheten beslutar vilka åtgärder som ska vidtas ska den ta hänsyn till den bristande efterlevnadens art och om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

Ytterligare åtgärder som nämnden kan vidta anges i 22 - 24 §§ i livsmedelslagen (2006:804). Exempel på åtgärder som nämnden har möjlighet att vidta är föreläggande, förbud, begränsa eller förbjuda utsläppande på marknaden av livsmedel samt beordra att livsmedel återkallas, dras tillbaka från marknaden och/ eller destrueras. Möjlighet finns att kombinera beslut med vite.

Bygg- och miljönämnden ska också pröva frågor om sanktionsavgifter, bland annat i samband med bristande registrering av livsmedelsanläggningar.

Inom myndigheten regleras juridiska befogenheter med delegationsordning. För att kontroll ska kunna utföras effektivt har bygg- och miljönämnden långtgående delegation. Delegationen är tjänsteanknuten.

Livsmedel- och hälsaenheten följer livsmedelsverkets vägledning om åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen när avvikelser konstateras.

Livsmedel- och hälsaenheten arbetar i första hand långsiktigt tillsammans med verksamhetsutövarna för att öka kunskapen och löpande förbättra processer och tillvägagångssätt i verksamheten. Avvikelser som konstateras i den planerade kontrollen följs alltid upp. Mindre allvarliga avvikelser följs upp vid nästa ordinarie kontroll. Om avvikelserna är mer omfattande utförs en uppföljande kontroll för vilken avgift tas ut med stöd av artikel 79.2 c i kontrollförordningen (EU) 2017/625.

Beslut om föreläggande eller förbud fattas vid allvarigare avvikelser eller upprepade brister. I bygg- och miljönämndens ärendehanteringssystem finns mallar för beslut. Befogenheten att omhänderta eller destruera livsmedel används mycket sällan.

Kontrollpersonalen har genomgått kortare utbildning i kommunallagen och förvaltningsrätt för att kunna fatta rättssäkra beslut. Personalen har tillgång till rättsdatabasen Infosoc.

Alingsås kommun har en kommunjurist som kan rådfrågas i frågor rörande förvaltningslagen, kommunallagen, sekretesslagen och liknande. Vid behov av en jurist med specialkunskap inom livsmedelsområdet köps tjänsten in per timme.

8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1. Uppföljning

Enhetschef och livsmedelsinspektörer gör avstämning mot kontrollplanen månadsvis. Uppföljningen och de åtgärder som eventuellt vidtas syftar till att säkerställa att kontrollerna har effekt. Vid behov görs prioriteringar och omfördelningar. Aktuella händelser i omvärlden kan innebära förändringar av kontrollplanen, till exempel att andra operativa mål väljs eller läggs till.

Bygg- och miljönämnden informeras om resultatet.

De specifika mål som satts upp till 31 december 2025 kommer att följas upp och redovisas bygg- och miljönämnden efter årsskiftet 2026.

8.2. Revisioner

Extern revision av livsmedelskontrollen har tidigare utförts av länsstyrelsen och Livsmedelsverket. Hur framtida revisioner ska ske är under utredning och ännu inte fastställt. Senaste revisionen genomfördes av länsstyrelsen i mars 2021 och innan dess av Livsmedelsverket i maj 2016.

Interna revisioner av bygg- och miljönämnden utförs av kommunens revisorer ca 1 gång/år i enlighet med artikel 6 i kontrollförordningen (EU) 2017/625.

8.3. Utvärdering

Enligt artikel 12.2 i kontrollförordningen (EU) 2017/625 ska en kontrollmyndighet som utför livsmedelskontroll kunna verifiera att den offentliga kontrollen som utförs är effektiv. Den effekt som livsmedelskontrollen ska sträva efter är bland annat att upptäcka förekommande avvikelser som kan orsaka hälsofara eller bristande redlighet, och förmå företagen att åtgärda sina brister inom rimlig tid.

Alingsås kommun deltar i Insikt (näringslivets servicemätningar om kommunens företagskontakter) som genomförs löpande under året. Företag som haft kontakt med kommunen får svara på frågor om bemötande, effektivitet, kompetens, information, tillgänglighet och rättssäkerhet gällande kommunens myndighetsutövning mot företag.

9. Beredskap

Myndigheten har möjlighet att skicka livsmedels- och vattenprover till laboratorium för mottagning alla dagar på året.

Alingsås kommun har en jourverksamhet (tjänsteman i beredskap) som kan nås dygnet runt. Detta är en ingång även för bygg- och miljönämndens ansvarsområde vid behov.

Bygg- och miljönämnden har en beredskapsplan för kriser som rör livsmedel och dricksvatten.

10. Flerårig nationell kontrollplan

I Sveriges nationella plan för kontrollen i 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