

# Kontrollplan för 2018-2021

Reviderad MNau § 12 2018

Kontrollområde: Kontroll av livsmedelsanläggningar

Kontrollmyndighet: Miljöskyddsnämnden i Alingsås kommun

## Innehåll

Innehåll.....	1
1 Sammanfattning .....	2
2 Mål för den offentliga kontrollen.....	3
2.1 Övergripande mål.....	3
2.2 Gemensamma effektmål.....	4
2.3 Myndighetsmål för operativa förutsättningar.....	5
2.4 Operativa mål .....	5
Säkert dricksvatten .....	6
Mikrobiologiska risker .....	6
Kemiska risker .....	7
Säkerställa information inom livsmedelskedjan .....	7
2.3 Miljöskyddsmyndighetens operativa mål 2018.....	7
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 .....	11
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter .....	11
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter.....	12
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen.....	12
5 Befogenheter och resurser för kontrollen.....	13
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter.....	13
5.2 Kontrollpersonal och utrustning.....	13
5.3 Finansiering av kontrollen.....	14
5.4 Kompetenskrav och utbildning .....	14
6 Organisation och utförande av kontrollen.....	16
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt .....	16
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll .....	16
6.2.1. Planering indelad i anläggningstyp .....	20
6.3 Rutiner för utförande av kontroll .....	24
6.4 Provtagning och analys .....	24
6.5 Rapportering av kontrollresultat .....	25
6.6 Öppenhet i kontrollen.....	25
7 Sanktioner/åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen.....	26
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....	28
8.1 Uppföljning .....	28
8.2 Revisioner .....	28
8.3 Utvärdering .....	28
8.3.1 Indikatorer för effektiv kontroll .....	29
9 Beredskap.....	30
10 Flerårig nationell kontrollplan.....	30

## 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.

Från 1 januari 2017 är alla myndigheter som utövar livsmedelskontroll skyldiga att årligen fastställa en plan för myndighetens livsmedelskontroll. Av planen 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.

Miljöskyddsnämnden i Alingsås kommun är behörig myndighet dvs kontrollmyndighet för kontroll utifrån livsmedelslagstiftningen. Nämnden ansvarar för att effektiv och ändamålsenlig kontroll utförs på de livsmedelsanläggningar, för vilka kommuner är kontrollansvariga enligt 23, 25 och 25 a §§ i livsmedelsförordningen och som är lokaliserade inom kommunens gränser.

Ansvaret innefattar kontroll av dricksvatten, livsmedelshygien, redlighet och spårbarhet. Livsmedelslagstiftningen inom nämndens ansvarsområde innefattar cirka 200 olika EG- förordningar, lagar, förordningar och föreskrifter. 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 misstanke om matförgiftning, årligen rapportera uppgifter till Livsmedelsverket samt fatta beslut i fråga om sanktioner, avgifter och åtalansmälan.

Miljöskyddsnämnden svarar för den operativa offentliga kontrollen vid ca 400 livsmedelsanläggningar. Dessa är framförallt matserveringar i förskolor, skolor och äldreboenden, centralkök, större butiker, restauranger/matserveringar, dricksvattenverk, konfektyrfabriker och butiker av olika slag.

Denna kontrollplan bygger på den riskklassning som gjorts av livsmedelsanläggningarna. Av planen framgår bl.a. vilka anläggningar som ska kontrolleras aktuellt år, hur de ska kontrolleras (metod och frekvens) samt vad som ska kontrolleras. Planen syftar till att kontrollen ska vara effektiv och ändamålsenlig.

Denna plan fungerar också som arbetsfördelning/instruktion till inspektörerna. Kontrollen sker utifrån nämndens riktlinjer, upprättade rutiner samt utifrån vägledningar från Livsmedelsverket.

Fokusområden för livsmedelskontrollen är under perioden säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

Med utgångspunkt från de gemensamma målen i den nationella kontrollplanen har miljöskyddsmyndigheten valt 5 operativa mål för att arbeta med under 2018. Dessa är mål 2, mål 5, mål 13 och mål 15. Myndigheten har utifrån dem formulerat egna mål för verksamhetsåret 2018.

2 Mål för den offentliga kontrollen

## 2.1 Övergripande mål

De övergripande målen för den offentliga kontrollen i livsmedelskedjan framgår av förordningarna (EG) nr 178/2002, 882/2004 och, beträffande kontroll av växtskadegörare, direktiv 2000/29/EG.

De gemensamma målen för livsmedelskedjan har utarbetats av Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA), Generalläkaren, länsstyrelserna genom chefsnätverket för djurskydd och veterinära frågor (28-nätverket), kommunerna genom nätverket Livssamverkan Sverige och Sveriges Kommuner och Landsting (SKL) gemensamt. Målen är fastställda av generaldirektörerna för Livsmedelsverket, Jordbruksverket och SVA. Målen gäller samtliga myndigheter i livsmedelskedjan.

Målen utgår från de övergripande målen med EU:s livsmedelslagstiftning; att skydda människors och djurs hälsa och växters sundhet och att värna konsumenternas intressen samt att se till att den inre marknaden fungerar effektivt.

- *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.

För varje övergripande mål finns en önskad effekt:

- Ingen blir sjuk eller lurad, *konsumenterna* har en god grund för val av produkt och har förtroende för myndigheternas verksamhet.
- De *livsmedelsproducerande djuren* hanteras väl och är friska. De växter som används för livsmedels- och foderproduktion är sunda och fria från växtskadegörare.
- *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.
- *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 utgår från de fyra fokusområdena; Säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

### **Säkert dricksvatten**

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

*Varför:* Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.

### **Mikrobiologiska risker**

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

*Varför:* Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobakter, listeria, EHEC/VTEC och matförgiftningar orsakade av bristande kunskap eller hantering i storhushåll leder till att många konsumenter drabbas, och i vissa fall med allvarliga konsekvenser som följd.

### **Kemiska risker**

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

*Varför:* För att nå målen om säkra livsmedel, friska djur och sunda växter behöver vi höja kompetensen och öka vårt fokus när det gäller de kemiska riskerna och i synnerhet när det gäller kemiska risker i baslivsmedel och för riskgrupper.

## Information i livsmedelskedjan

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

*Varför:* Spårbarhet är en grundbult i lagstiftningen och omfattar hela livsmedelskedjan, från jord till bord, inklusive införsel och import. Att verifiera att information och dokumentation i hela kedjan är korrekt bidrar till säkra livsmedel, friska djur och växter och att ingen blir lurad. För att nå full spårbarhet, för att informationen ska bli rätt och ingen bli lurad behöver vi utveckla vårt samarbete och våra metoder och

De gemensamma effektmålen för livsmedelskedjan kompletteras av operativa mål inom varje område; livsmedel, foder, djurskydd, djurhälsa osv.

## 2.3 Myndighetsmål för operativa förutsättningar

**MÅLSÄTTNING:** Offentlig livsmedelskontroll utförs för att verifiera efterlevnaden av bestämmelser som syftar till att förhindra, undanröja eller reducera hälsorisker. Kontrollen utförs också för att säkerställa god sed inom handeln och skydda konsumenternas intressen (märkning och annan konsumentinformation). Den offentliga kontrollen är effektiv (har effekt) och riskbaserad, den utförs regelbundet och innefattar alla relevanta krav i lagstiftningen i livsmedelskedjans alla delar.

Myndighetsmålen beskriver vissa operativa förutsättningar för en fungerande livsmedelskontroll. De operativa målen som följer ska läsas och tillämpas med myndighetsmålen som bakgrund.

**MYNDIGHETSMÅL A:** Alla kontrollmyndigheter har en plan för livsmedelskontrollen inom sitt område för att utföra kontroll i tillräcklig omfattning.

**MYNDIGHETSMÅL 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.

**MYNDIGHETSMÅL C:** Alla kontrollmyndigheter har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker.

**MYNDIGHETSMÅL D:** Alla kontrollmyndigheter använder de kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom de områden man kontrollerar.

**MYNDIGHETSMÅL 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.

## 2.4 Operativa mål

De operativa målen är satta för att bidra till att effektmålen som tagits fram inom fyra fokusområden ska nås. De ska hjälpa till att:

- minska antalet livsmedelsburna sjukdomar orsakade av listeria, EHEC/VTEC och norovirus,
- minska exponeringen av tungmetaller, mykotoxiner och miljöföroreningar som dioxin och PCB,
- minska risken för odeklarerade allergener eller fusk med livsmedel genom att korrekt information om livsmedel finns i, och följer, livsmedelskedjan, samt
- minska negativa hälsoeffekter orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnen.

Målen är satta med utgångspunkt att skydda konsumenter och tar i första hand sikte på kontroll som rör livsmedel:

- som är baslivsmedel,
- som konsumeras av känsliga grupper som barn och äldre, och/eller
- som är förknippade med kända säkerhets- eller redlighetsproblem.

De operativa målen gäller 2017 – 2019 och ger en inriktning och prioritering av riskbaserade kontrollinsatser inom ramen för den årliga kontrolltiden. De handlar om kontroll för att verifiera att reglerna med fokus på de största hälsoriskerna 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 (skydda konsumenternas hälsa och intresse), krävs mer än det som anges i de operativa målen. Sådana operativa förutsättningar anges i myndighetsmål för livsmedelskontrollen. De operativa målen ska därmed läsas och tillämpas med myndighetsmålen som bakgrund.

Följande av de operativa målen är aktuella för livsmedelskontrollen i Alingsås kommun:

### **Säkert dricksvatten**

**OPERATIVT MÅL 1:** Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten<sup>2</sup> (> 1000 m<sup>3</sup>/ dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.

**OPERATIVT MÅL 2:** Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten (> 1000 m<sup>3</sup>/ dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).

**OPERATIVT MÅL 3:** Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid större distributionsanläggningar<sup>4</sup> (> 1000 m<sup>3</sup>/dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.

### **Mikrobiologiska risker**

**OPERATIVT 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) hanterat 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.

**OPERATIVT MÅL 6:** Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 1500 anläggningar, som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader, hanterat 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.

### **Kemiska risker**

**OPERATIVT MÅL 9:** Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar/låter legotillverka spannmålsbaserad mat för spädbarn och småbarn (vällingpulver, grötpulver samt färdigberedd välling och gröt). Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (risbaserade produkter) och mykotoxiner understiger gällande gränsvärden för dessa livsmedel.

### **Säkerställa information inom livsmedelskedjan**

**OPERATIVT 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).

**OPERATIVT 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.

## **2.3 Miljöskyddsmyndighetens operativa mål 2018**

Med utgångspunkt från de gemensamma målen i den nationella kontrollplanen bör varje myndighet formulera egna mål för sin kontrollverksamhet. Målen bör vara mätbara och kunna följas upp.

Miljöskyddsmyndigheten har valt de operativa målen 2, 5, 13 och 15 för att arbeta med under 2018. Myndigheten har därför formulerat följande mål för verksamhetsåret 2018;



**MÅL 2:** Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid den anläggning i kommunen som producerar > 1000 m<sup>3</sup> dricksvatten per dygn för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).

**MÅL 5:** Senast den 31 december 2018 har miljöskyddsnämnden utfört kontroll av att 65 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 13:** Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 9 detaljhandelsanläggningar (butiker) och 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 15:** Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 3 detaljhandelsanläggningar (butiker) av livsmedelsinformation med påstående om svenska ägg. Detta för att verifiera äggens ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

Under 2018 har miljöskyddsnämnden inventera vilka anläggningar som är aktuella för vart och ett av de 17 nationella operativa målen. Resultatet av inventeringen utgör grunden för planeringen av kontrollen 2018 så att nämnden kan uppfylla sin del av de nationella operativa målen. Om verksamheter berörda av målen tillkommer eller upphör kan omfattningen av den utförda kontrollen per mål komma att justeras.

### 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 vägledningar, 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 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 Miljöskyddsnämnden för livsmedelskontrollen.

#### 3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Ansvaret 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 del 4 av Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan 2017-2020.

#### 3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Miljöskyddskontoret ansvarar för kontroll av alla typer av livsmedelsanläggningar inom Miljöskyddsnämndens ansvarsområde. Hur beslut och uppgifter delegeras beskrivs i delegationsordning antagen av Miljöskyddsnämnden 2015-12-16 § 60 samt i «Arbetsordning för miljöskyddskontoret ».

Ansvarsfördelningen mellan olika arbetsområden framgår av nedanstående tabell. Notera att tabellen rymmer samtliga uppgifter inom livsmedelsområdet, även sådana som inte är kontroll.

<b>Arbetsområde/uppgift</b>	<b>Ansvarig/ansvariga</b>
Planerad kontroll anl i riskklass 3-8	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Extra offentlig kontroll	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Registrering av nya anläggningar	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Riskklassning och avgiftsbeslut, nya anläggningar	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Erfarenhetsklassning och avgiftsbeslut, befintliga anläggningar	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Beslut om avgift för extra offentlig kontroll	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Information till livsmedelsverksamheter	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Resor	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Klagomål, frågor mm via telefon och mail	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Utredning av matförgiftningar	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Sanktionsbeslut	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Handlägga överklagningsärenden	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen, avdelningschefen
Förbereda och föredra nämndärenden	Avdelningschefen, Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Planering av kontrollverksamheten	Avdelningschefen
Uppföljning av kontrollverksamheten	Avdelningschefen
Rapportering och redogörelse för nämnden	Avdelningschefen
Årlig rapportering till Livsmedelsverket	Avdelningschefen, Utsedd livsmedelsinspektör
Upprättande av beredskapsplaner för kriser som rör livsmedel inkl dricksvatten	Avdelningschefen, Utsedd livsmedelsinspektör
Kompetensutveckling	Samtliga inspektörer i

(kurser, länsmöten, inläsning mm)	livsmedelsgruppen
Informationsförsörjning via Livsteck.net	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen (inspektören med månadsjour ansvarar för daglig inloggning)
Kalibreringsmöten, interna	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen, avdelningschefen
Handlägga remisser	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen, avdelningschefen
Samråd externa (smittskyddet, alkoholhandläggare, plan- och bygg m. fl.)	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen
Upphandling av lab tjänster	Avdelningschefen
Upprätta och upprätthålla information på webben	Utsedd livsmedelsinspektör
Allmän administration, t ex underhålla register och akter, uppdatera blanketter mm	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen, avdelningschefen
Upprätta komihåglistor, mallar, rutiner	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen, avdelningschefen
Övrigt	Samtliga inspektörer i livsmedelsgruppen

#### 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.

Livsmedelskontrollen i Alingsås kommun genomför följande aktiviteter för samordning med länsstyrelsen i Västra Götalands län, kommunerna i Göteborgsregionen (GR) och med Livsmedelsverket:

- Varje år deltar inspektörerna i länsmöten där representanter från länsstyrelsen, länets kommuner och Livsmedelsverket deltar.
- Kommuner inom GR (Göteborgsregionens kommunalförbund) träffas fyra gånger per år för att dryfta gemensamma frågor inom

livsmedelsområdet. Inspektörerna deltar i dessa träffar om angelägna frågor tas upp.

- Deltar i GR :s grupp för dricksvattenkontroll
- Varje år delta vid den nordiska tillsynskonferensen
- Varje år delta vid den 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

Inom Miljöskyddsnämnden ska samordning ske genom att:

- Avdelningschefen och livsmedelsinspektörerna träffas en gång i månaden för samordnings- och samsynsmöte.
- Ta fram och tillämpa rutiner som fastställs av chefen på delegation av nämnden.
- För att kalibrera livsmedelskontrollen gör inspektörerna gemensamma kontrollbesök. Detta sker vid första besök av helt nya livsmedelsanläggningar samt vid minst tjugofem planerade kontrollbesök.
- Kontrollrapporter och beslut granskas av kollega innan de skickas.

## 4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

Miljöskyddsnämnden i Alingsås kommun delegerar inte någon uppgift inom ansvarsområdet livsmedelskontroll till någon annan.

## 5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Miljöskyddsnämndens 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**

Enligt den behovsutredning som gjorts för år 2018 är personalbehovet för att utföra relevanta arbetsuppgifter 4,85 livsmedelsinspektörer. Ökningen i behov för 2018 beror främst på de förändringar i livsmedelskontrollen som införs under året. Det handlar bland annat om ett helt nytt system för rapportering av kontrollresultatet till Livsmedelsverket men också om påannonserade förändringar av system för riskklassning och anläggningstypning. Det planerade bytet av diariesystem beräknas också öka administrationen.

För livsmedelskontrollen inklusive uppgifter som inte är kontroll såsom ärendehantering, administrativa uppgifter, informationsinsatser mm, finns 4 årsarbetskrafter som livsmedelsinspektörer till förfogande under 2018. Ytterligare resurser såsom administrativt stöd och chef motsvarar 1 årsarbetskraft.

Sammantaget bedöms inte resurserna finnas för att fullt ut klara alla andra arbetsuppgifter än planerad kontroll, inkommande ärenden och vissa administrativa uppgifter.

### **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 uppgifter om eventuella bisysslor som kan medföra intressekonflikter.

Miljöskyddsnämndens opartiskhet säkerställs genom kommunallagen och den utbildning nytillträdde politiker får i jävsfrågan.

### **Utrustning för att genomföra kontrollen**

Miljöskyddskontoret har tillgång till kontors- och förvaringsutrymmen för kläder och utrustning. Utrymme för förvaring av större mängd omhändertagna livsmedel som kräver kyl- eller frysförvaring finns inte.

Följande utrustning för att utföra kontrollen:

5 st C22 Comark digitala termometrar + 1 KM 25 Digital Thermometer, som endast används för att kalibrera övriga termometrar mot.

3 st systemSUREII- mätare för rengöringskontroll

Mätlupp, KIMAG-10-LED, 10x för storleksmätning av märkningstext

Digitala kameror för dokumentation

Skyddskläder (hårskydd, rockar, långbyxor, plasttossor)

Kyl- och frysskåp

Utrustning som laboratoriet tillhandahåller (kylväskor, frysklampor, provkärl)

70 % sprit, bomull

Dubbellupp, Carl Zeiss

### **5.3 Finansiering av kontrollen**

Miljöskyddsnämndens offentliga kontroll av livsmedelsanläggningar finansieras med avgifter, enligt förordningen om avgifter för offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar (SFS 2006:1166).

Årlig kontrollavgift tas ut från kontrollobjekten för att finansiera kontrollen. Avgiftens storlek baseras på riskklassning av anläggningen i riskklass och erfarenhetsklass enligt Livsmedelsverkets stödjande information för Livsmedelsverket och kommuner : « Riskklassning av livsmedelsanläggningar » i Kontrollwiki.

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

Timtaxa för livsmedelskontrollen framgår av § 6 « Taxa för avgifter enligt livsmedelslagstiftningen », antagen av kommunfullmäktige den 26 november 2014, § 147. Beräkning av timavgifterna följer den mall som Sveriges kommuner och landsting rekommenderar.

### **5.4 Kompetenskrav och utbildning**

Kravet på personalens kompetens finns i artikel 6 förordning (EG) nr 882/2004:

Den behöriga myndigheten skall se till att samtlig personal som utför offentlig kontroll:

- a) får utbildning som är lämplig för deras kompetensområde och som gör att de med erforderlig kompetens kan utföra sina

- uppgifter och utföra offentlig kontroll på ett enhetligt sätt. Denna utbildning skall allt efter omständigheterna omfatta de områden som anges i bilaga II kapitel I,
- b) håller sig uppdaterade på sina respektive kompetensområden och vid behov får regelbunden vidareutbildning, och
  - c) kan samarbeta över kompetensområden

Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll LIVSFS 2005 :21 3g § 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.

Nämnden saknar i nuläget en dokumenterad kompetensförsörjningsplan som motsvarar kraven i lagstiftningen och kommer därför att arbeta för att ta fram en sådan under 2018.

Nämnden anser att kompetensförsörjning är en viktig förutsättning för kontrollen och att kompetens behövs framför allt för följande parametrar ;

- anläggningstyper
- aktuell lagstiftning
- arbetsuppgifter
- lagstiftningsområden
- kontrollmetoder
- beredskapsarbete

Dessutom ska kunskaper inom förvaltningsrätt och sekretesslagstiftning upprätthållas.

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. Livsmedelsverkets Kontrollwiki används som stöd i det dagliga arbetet.

Kunskapsutbyte sker bl a genom deltagande i Nordiska tillsynskonferensen, nationell kontrollkonferens, GR :s livsmedelsträffar och länsmöten.

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.



## 6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Miljöskyddsnämnden registrerar alla livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet inom Alingsås kommun. Anläggningarna listas i miljöskyddskontorets dataregister Miljöreda. Vid bedömning om ett företag är ett livsmedelsföretag eller ej används lagstiftningens definitioner och Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering.

I EG- förordning 882/2004 om offentlig kontroll finns krav på att kontrollmyndigheten ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som är föremål för kontroll. Miljöskyddskontoret i Alingsås kommun uppdaterar sitt register kontinuerligt efter utförd kontroll, efter att ha mottagit anmälningar för registrering eller erhållit information från företagare på annat sätt. Därutöver görs en översyn av registret en gång om året i samband med debitering av årliga kontrollavgifter.

Miljöskyddsnämnden i Alingsås kommun ansvarar för den operativa kontrollen vid knappt 400 livsmedelsanläggningar. Det är bland annat ölbryggeri, konfektyrtillverkare, glasstillverkare, bagerier, dricksvattenanläggningar, tillagningskök, butiker, restauranger och kaféer. Dessa fördelar sig på följande sätt enligt anläggningstypningen 2018-01-01:

<b>Anläggningstyp</b>	<b>Antal objekt</b>
Tillverkningsanläggning	14
Huvudkontor	2
Grossist, importör och matmäklare	5
Storhushåll tex restaurang, cafe	158
Butik och detaljhandel	60
Skola och omsorg tex förskola, äldreboende	110
Kosttillskott och hälsokost tex apotek, hälsobutik	12
Lager, transport och övrigt	4
Dricksvattenanläggning	23
<b>Summa</b>	<b>388</b>

## 6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Riskklassning 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. Behovet av kontroll av information vägs också in. Särskilda justeringar kan göras för anläggningar där modellen inte ger en rättvisande bild av behovet av kontroll. Översyn av

riskklassningen görs kontinuerligt under hela verksamhetsåret men beslut om nya avgifter sker i samband med den årliga fakturan.

Riskklassningsmodellen genererar en årlig kontrolltid för varje anläggning. En viktig uppgift i planeringen av den operativa kontrollen är att avgöra hur den årliga kontrolltid som tilldelas respektive anläggning ska disponeras. Det kan t.ex. vara att välja lämpliga kontrollmetoder, relevanta kontrollområden och effektiv besöksfrekvens, allt för att kontrollen på anläggningen ska vara effektiv (ha effekt), ändamålsenlig och riskbaserad.

Tabell 1 Livsmedelsanläggningarna i Alingsås är fördelade enligt nedan vad gäller risk- och erfarenhetsklass och årlig kontrolltid (2018-01-01).

Riskklass	Årlig kontrolltid/ani (tim)	Antal anläggningar	Kontrolltid/år (timmar)
3 A	7,5	2	14,5
3 B	11-20	5	78
3 C	-	-	-
4 A	5-5,5	4	20
4 B	10-16	11	121
5 A	3-4	16	53,5
5 B	6-12	32	230
5 C	10,5-15	3	36
6 A	2,5-3	8	20
6 B	4-6	42	205
6 C	7,5	1	7,5
7 A	1-1,5	12	15,5
7 B	2-4	127	304
7 C	3-12	2	15
8 A	0,5	4	2
8 B	1-7	119	152,5
8 C	-	-	-
	<b>Totalt inför år 2018:</b>	<b>388</b>	<b>1274,5</b>

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

- information som kan tyda på bristande efterlevnad

Det finns inte någon "one size fits all". Olika anläggningar kan behöva hanteras olika för att uppnå en effektiv, ändamålsenlig och riskbaserad kontroll. Det medför att kontrolltidens disponering med avseende på kontrollmetoder och kontrollfrekvens är mer anpassad för varje anläggning. Den årliga kontrolltiden för 2018 är anpassad efter den erfarenhet kontoret har från 2016 och 2017 års kontroller.

Kontroll kan utföras med olika metoder. De kontrollmetoder som används är:

- Revision
- Inspektion
- Provtagning och analys

Syftet med revision är att utvärdera företagarens planerade åtgärder. En revision visar om företagets planerade åtgärder (metoder och rutiner) och det praktiska genomförandet av dessa åtgärder resulterar i faktiska förhållanden som överensstämmer med kraven i livsmedelslagstiftningen. En revision sker normalt förannmält. Revisioner planeras efter den erfarenhet miljöskyddskontoret har från respektive verksamhet samt om brister återkommande noteras inom visst kontrollområde.

Syftet med inspektion är att söka bekräftelse på att kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda. Vid inspektionen kontrolleras de faktiska förhållandena på plats. En inspektion sker normalt oanmält.

Provtagning och analys används i flera syften, exempelvis för att verifiera att de gränsvärden som finns i lagstiftningen efterlevs eller för att påvisa brister i livsmedelshandlingen. Provtagning och analys används enskilt för kontroll av ett särskilt objekt eller i form av projekt.

Tabell 2 Hur kontrolltiden för år 2018 bör disponeras med avseende på kontrollmetoder och kontrollfrekvens.

Kontrolltimmar (Riskklass)	Antal Anläggningar	Kontrollmetod Revision	Kontrollmetod Inspektion*	Kontrollmetod Provtagning
----------------------------	--------------------	------------------------	---------------------------	---------------------------

11-20 h (3B)	5	1 gång med fokus på information och HACCP	3-4 ggr	1 gång per anläggning map rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel
5-16 h (3A,4A,B)	17	0-1 gång med fokus på information och HACCP	1-4 ggr	1 gång per anläggning map rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel
3-12 h (5A,B,C)	51	0-1 gång	1-3 ggr	1 gång per anläggning map rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel
2,5-7,5 h (6A,B,C)	50	0-1 gång	1-2 ggr	1 gång per anläggning map rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel
1-1,5 h (7A)	12	0-1 gång	0,5-0,3 ggr	
2-4 h (7B)	127	0-1 gång	0,5-1 ggr	
3-12 h (7C)	2	0-1 gång	1-3 ggr	1 gång per anläggning map rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel
0,5 h 8A	4		0,25 ggr	
0,5-7 h (8B,C)	120	Vid anläggning med tidstillägg för information	0,25-2ggr	

\*Som regel oanmäld/utan förvarning

Av objekten är knappt 210 stycken tilldelade en kontrolltid på 0,5 – 2 timmar. Kontrollen av dessa objekt kommer att fördelas på 3-4 år. De får därmed inte kontroll varje år, vilket är i överensstämmelse med livsmedelslagstiftningen. Dessa objekt återfinns inom riskklasserna 6A, 7 och 8.

De ca 175 objekten med tre timmar eller mer kontrolltid kommer att få kontroll vid ett eller flera tillfällen under 2018. Knappt 240 livsmedelsanläggningar planeras att kontrolleras under 2018.

Livsmedelsanläggningar som ska ha planerad kontroll under 2018 listas i ett excelblad vilket underlättar överblick över och uppföljning av hur den offentliga kontrollen sker över året.

Anläggningar med tre timmar eller mer kontrolltid per år och som ska ha ett eller fler planerade besök under året. Samtliga dricksvatten-anläggningar kontrolleras genom besök på plats och/eller granskning av analysresultat.

Listan finns på G:\MHK\Gem2013\Livsmedel\Objektslista\Objektslista 2018.xlsx. Listan uppdateras kontinuerligt allteftersom kontroller utförts, verksamheter tillkommer eller upphör.

Enligt SLV:s vägledning för offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar ska alla relevanta krav kontrolleras inom en femårsperiod. Samtliga relevanta krav kontrolleras inte varje år utan prioriteras efter följande:

### **6.2.1. Planering indelad i anläggningstyp**

Nämnden har, för varje bransch, pekat ut vilka relevanta krav som ska kontrolleras, hur ofta och när. Detta innebär att inte alla relevanta krav kontrolleras varje år utan de prioriteras enligt följande,

- Prioriterade områden/krav kontrolleras årligen eller vid varje kontrolltillfälle, t.ex. livsmedelshygien och livsmedelsinformation.
- Områden/krav där det varit avvikelser vid tidigare kontroller.
- Övriga relevanta krav kontrolleras enligt en treårig översiktlig planering som sker per anläggningstyp.

Nedan redovisas *den treåriga översiktliga planeringen indelad i anläggningstyp*. Planeringen säkerställer att relevanta krav i enlighet med nationella kontrollplanen och lagstiftningen i övrigt kontrolleras inom treårsperioden 2018-2020. Vissa krav som inte finns med i den översiktliga planeringen nedan kan komma att kontrolleras ändå.

Nedanstående tabell är en schematisk bild av nämndens bedömda fokusområden för de olika verksamheterna. Detta innebär inte att kontrollen begränsas till detta, utan inspektören gör alltid en individuell bedömning av verksamhetens kontrollbehov.

<b>Tillverkningsanläggningar</b>	
<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation,</li> <li>• allergimärkning och redlighet, osv.</li> <li>• grundförutsättningar – hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</li> <li>• spårbarhet</li> </ul>
<b>2018</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allmän livsmedelsinformation – hållbarhetsmärkning, näringsdeklaration</li> <li>• särskild märkning och information</li> </ul>
<b>2019</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – säljande påståenden inklusive ekologiska påståenden, närings- och hälsopåståenden</li> <li>• särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser</li> <li>• grundförutsättningar – utformning av lokaler</li> <li>• varustandarder, när det är aktuellt</li> </ul>
<b>2020</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM), personlig hygien</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> </ul>

<b>Huvudkontor</b>	
<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet, osv.</li> <li>• spårbarhet</li> </ul>
<b>2018</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – säljande påståenden inklusive ekologiska påståenden</li> <li>• särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser</li> </ul>
<b>2019</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• varustandarder, när det är aktuellt</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> <li>• särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden</li> </ul>
<b>2020</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM)</li> </ul>

<b>Grossister, importörer och matmäklare</b>	
<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar, hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv</li> <li>• handel inom EU, import och export</li> <li>• spårbarhet</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration, allergimärkning och redlighet, osv.</li> </ul>

2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser när det är aktuellt</li> </ul>
2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>• varustandarder, när det är aktuellt</li> </ul>
2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden, när det är aktuellt</li> </ul>

<b>Storhushåll</b>	
Ärligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• grundförutsättningar – livsmedels-hygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv.</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation och redlighet</li> <li>• spårbarhet</li> </ul>
2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> </ul>
2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utformning och underhåll av lokaler och utrustning, material i kontakt med livsmedel (FCM)</li> </ul>
2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> </ul>

<b>Butiker och detaljhandel</b>	
Ärligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• grundförutsättningar – livsmedels-hygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv.</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet</li> <li>• spårbarhet</li> <li>• <b>För butiker utan beredning av livsmedel:</b></li> <li>• livsmedel som säljs färdigförpackade är märkta med obligatoriska uppgifter på svenska</li> <li>• <b>För butiker med egen beredning av livsmedel:</b></li> <li>• ingredienser stämmer med receptur, fr.a. allergener.</li> <li>• framhävdande av allergener i ingrediensförteckning</li> <li>• rutiner för kritiska styrpunkter, såsom tillagning, nedkylning</li> <li>• system för spårbarhet och ursprungsmärkning för nötkött, får, get, svin och fjäderfä.</li> </ul>
2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utformning och underhåll av lokaler och utrustning</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden, inklusive mikrobiologiska kriterier när det är aktuellt</li> </ul>
2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – fri-från-märkning, närings- och hälsopåståenden</li> <li>• skyddande beteckningar</li> </ul>
2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• material i kontakt med livsmedel (FCM)</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> </ul>

<b>Skola och omsorg</b>	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• grundförutsättningar – livsmedelshygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, säker specialkost, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv.</li> <li>• spårbarhet</li> </ul>
2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utformning och underhåll av lokaler och utrustning</li> </ul>
2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allmän livsmedelsinformation – redlighet</li> <li>• HACCP-baserade förfarande</li> </ul>
2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• material i kontakt med livsmedel (FCM)</li> </ul>

<b>Kosttillskott och hälsokost</b>	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation</li> <li>• särskild märkning och information – närings- och hälsopåstående, märkning av kosttillskott</li> <li>• spårbarhet</li> <li>• upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier när det är aktuellt</li> </ul>
2018-2020	

<b>Dricksvattenanläggning</b>	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av dricksvattenanläggningar</li> <li>• fastställande av undersökningsprogram</li> <li>• rutiner för regelbundna undersökningar/provtagning, kvalitetskrav och allmänna hygienregler</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden.</li> <li>• avstämning mot reglerna i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten samt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar.</li> </ul>
2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bedömning av om kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP)</li> </ul>
2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ändamålsenliga rutiner för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenten</li> </ul>
2020	



**Projekt** – Under 2018 deltar nämnden i Miljösamverkan Västra Götalands projekt *Spårbarhet av kött i flera led* samt i Livsmedelsverkets kontrollprojekt *Blodiga burgare*.

**Provtagning** – Kontroll av rengöring av redskap/ ytor som kommer i kontakt med livsmedel. Provtagning vid utredning av misstänkta matförgiftningar. Provtagning och analys av EHEC sker inom ramen för projektet *Blodiga burgare*.

### 6.3 Rutiner för utförande av kontroll

Artikel 8 p. 1 i kontrollförordningen ställer krav på dokumenterade förfaranden med information och instruktioner till den personal som genomför offentliga kontroller.

Nämnden har fastställt rutiner för registrering, kontrollmetoden inspektion, kontrollmetoden revision, bevakning av livstecknet, provtagning i offentlig kontroll, utrustning, klagomål- misstänkt matförgiftning, uttag av avgift för extra offentlig kontroll och uppföljning av avvikelser. Rutinerna utgår från Livsmedelsverkets vägledningar, kontrollhandböcker och Kontrollwiki. Rutinerna behöver ständigt hållas uppdaterade så att de är aktuella.

Revidering av rutinen för utredning av misstänkta matförgiftningar och klagomål pågår. Rutiner för kontroll av dricksvattenanläggningar samt rutiner för planering och uppföljning av nämndens kontrollverksamhet behöver skrivas ned under 2018.

För den planerade kontrollen tar inspektörerna fram kom ihåglistor, innehållande de områden som ska kontrolleras vid respektive besök. Detta görs utifrån valda fokusområden och utifrån tidigare erfarenhet. Dessa kom ihåglistor används vid utförande av kontroll (revision och inspektion) för att säkerställa att kontrollen är effektiv och ändamålsenlig. I tabell 2 anges kontrollmetoder och för vilka typer av anläggningar metoderna ska användas.

### 6.4 Provtagning och analys

Miljöskyddsnämnden anlitar Eurofins Sweden AB för analys av prover av dricksvatten och livsmedel uttagna i offentlig kontroll.

Kontrollmetoden provtagning används främst i tre syften:

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

Provtagning i anläggningar i olika riskklasser:

- Årlig provtagning ATP-mätning i anläggningar i riskklass 3-6 görs främst för verifiering av företagens rengöringsrutiner.

## 6.5 Rapportering av kontrollresultat

I samband med kontrollbesöket sammanfattas kontrollresultatet muntligt och eventuella avvikelser diskuteras med verksamheten. Resultatet från all kontroll dokumenteras (i rapport och/eller beslut) och livsmedelsföretagaren får alltid ta del av kontrollresultatet genom kontrollrapport.

Alla kontrollresultat dokumenteras och bevaras i myndighetens administrativa system, MiljöReda. Sammanställning av resultaten kan göras genom rapportfunktion i systemet.

En gång om året rapporteras kontrollresultatet 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 beskrivning i 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. 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 2.2.2 i del 4 av Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

Miljöskyddsnämnden upprättar efter varje kontrolltillfälle en kontrollrapport och vid behov ett beslut, utifrån kravet i artikel 9 i förordningen (EG) 882/2004. Kontrollrapporten/beslutet är i de allra flesta fall en allmän och offentlig handling.

Till varje nämnsammanträde upprättas en lista över de delegationsbeslut som kontoret fattat. Listan redovisas genom att nämndens protokoll publiceras på kommunens hemsida. En sammanställning av kontrollen görs tertialsvis och rapporteras till nämnden. I och med att sammanställningen redovisas för nämnden blir den offentlig.

Register över kontrollobjekten finns i Miljöreda.

Under hösten 2014 införde miljöskyddsnämnden Smiley-premiering av de livsmedelsanläggningar som riktar sig till slutkonsument. De verksamheter som lever upp till erfarenhetsklass A erbjuds en Smiley. På kommunens hemsida finns en lista med dessa Smileypremierade verksamheter. Konsumenten har därigenom lättare att hitta matställen med utmärkta rutiner och hygien. Övriga kontrollresultat publiceras i nuläget inte på kommunens hemsida.

#### 7 Sanktioner/åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Miljöskyddsnämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bland annat i artikel 54 i förordning (EG) 882/2004.

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. 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.

Inom myndigheten regleras juridiska befogenheter med delegationsordning. För att kontroll ska kunna utföras effektivt har myndigheten långtgående delegation. Delegationen är tjänsteanknuten och anpassad till den individuella kompetensen.

Miljöskyddskontoret följer Livsmedelsverkets vägledning (Kontrollwiki) om åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen då bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen konstateras.

Miljöskyddskontoret arbetar i första hand långsiktigt tillsammans med verksamhetsutövarna för att öka kunskapen och löpande förbättra processer och

tillvägagångssätt i verksamheten. Avvikelse som konstateras i den löpande kontrollen följs alltid upp men endast om det rör sig om allvarigare avvikelser eller upprepade brister fattas beslut om föreläggande eller förbud. Befogenheten att exempelvis omhänderta eller destruera livsmedel används mycket sällan. Vid mindre allvarliga avvikelser kan följas upp vid nästa ordinarie kontroll. Om avvikelserna är mer omfattande utförs en extra offentlig kontroll för vilken avgift utöver den årliga tas ut med stöd av art. 28 i kontrollförordningen.

I myndighetens administrativa system finns mallar för beslut. Mallarna ska anpassas till beslut om förbud och föreläggande med stöd av livsmedelslagstiftningen. Det finns beslutsblanketter framtagna som kontrollpersonalen tar med ut på plats, detta för att omedelbara åtgärder ska kunna vidtas när så krävs.

Kontrollpersonalen har genomgått kortare utbildning i förvaltningsrätt för att kunna fatta rättssäkra beslut.

Alingsås kommun har en kommunjurist som kan rådfrågas i frågor rörande förvaltningslagen, kommunallagen, sekretesslagen och liknande.

## 8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

### 8.1 Uppföljning

Avdelningschefen och livsmedelsinspektörerna gör vid sitt månadsmöte en avstämning mot kontrollplanen. Uppföljningen och de åtgärder som eventuellt vidtas syftar till att säkerställa att kontrollen 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.

Miljöskyddsnämnden informeras om resultatet av avstämningen varje tertiäl.

De specifika mål som satts upp till 31 december 2018 kommer att följas upp och redovisas miljöskyddsnämnden efter årsskiftet.

### 8.2 Revisioner

Extern revision av livsmedelskontrollen utföres av länsstyrelsen alternativt Livsmedelsverket ca vart femte år. Senaste revisionen av Livsmedelsverket utfördes i maj 2016.

Interna revisioner av Miljöskyddsnämnden utföres av kommunens revisorer ca 1 gång/år.

Under 2018 kommer miljöskyddskontoret att se över sina rutiner för interna revisioner och möjligheterna för revisionsutbyte med andra kommuner i regionen. Under 2018 planeras ett utbyte för revisioner med miljö- och hälsoskyddsförvaltningen i Kungsbacka.

### 8.3 Utvärdering

Enligt artikel 8.3 i EG-förordning 882/2004 ska en kontrollmyndighet som utför livsmedelskontroll kunna verifiera att den offentliga kontrollen som utföres 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 åtgärda sina brister inom rimlig tid.

Miljöskyddsnämnden har anpassat fyra av de nationella operativa målen till sin verksamhet att genomföra under 2018. Nämndens övriga mål för perioden återfinns i miljöskyddsnämndens flerårsstrategi.

Alingsås kommun deltar i näringslivets servicemätningar om kommunens företagskontakter, bland annat Insikt som genomföres regelbundet. Företag som haft kontakt med kommunen ett visst år får svara på frågor om bemötande, effektivitet, kompetens, information, tillgänglighet och rättsäkerhet gällande

kommunens myndighetsutövning mot företag. Alla resultat delges respektive förvaltningschef och nämnd.

### 8.3.1 Indikatorer för effektiv kontroll

För att utvärdera kontrollen och uppföljning av avvikelser behövs indikatorer. Nämnden har tidigare inte använt sig av indikatorer i sin uppföljning av kontrollverksamheten. 2018 införs två indikatorer som ett första steg.

Genom att jämföra andel verksamheter med avvikelser i kontrollen mellan olika år, kan miljöskyddsnämnden framöver utvärdera hur företagarna utvecklas när det gäller att följa lagstiftningen. Syftet är att säkerställa att krav som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerhet och livsmedelsinformation kontrolleras och följs upp.

Indikatorerna kontrolleras vid varje livsmedelskontroll där den är aktuell. Resultatet sammanställs och kan efter en tid visa på trender i kunskap och rutiner hos livsmedelsföretagarna. Nämnden avser använda sig av resultatet från uppföljningen i sin framtida planering av livsmedelskontrollen.

Nämnden har valt att använda mål 13 som indikator eftersom det innebär kontroll av korrekt märkning som är viktigt för konsumenterna. Granskningen medför att både hälsorisker och fusk kan upptäckas vilket är viktigt för livsmedelssäkerheten.

Den andra indikatorn nämnden valt är säker nedkylning. Den är vald eftersom nedkylning är särskilt viktig för livsmedelssäkerheten.

Hur indikatorerna ska kontrolleras och iakttagelserna bedömas kommer att dokumenteras i särskild rutin som skrivs ned tertial 1 2018. Detta för att säkerställa lika bedömningar över tid.

	Säker nedkylning	Mål 13
Tillverkningsanläggningar		X
Huvudkontor		
Grossist, importör, matmäklare		
Storhushåll	X	
Butik och detaljhandel	X	X
Skola och omsorg	X	
Kosttillskott och hälsokost		

## 9 Beredskap

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

Alingsås kommun har en jourverksamhet via Alingsås-Vårgårda Räddningstjänstförbund, vilket alltid kan nås. Detta är en ingång även för Miljöskyddsnämndens ansvarsområde och vid behov kan miljöskydds-kontorets tjänstemän nås även utanför arbetstid.

Under 2016 har miljöskyddsnämnden upprättat en beredskapsplan för kriser som rör livsmedel och dricksvatten. Arbetet med att uppdatera och utveckla planen fortsätter även under 2018.

## 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](http://www.livsmedelsverket.se)