

# **Kontrollplan för 2020-2022**

Kontrollområde: Kontroll av livsmedelsanläggningar

Kontrollmyndighet: Miljöskyddsnämnden i Alingsås kommun

## Innehåll

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Innehåll.....                                                          | 2  |
| 1 Sammanfattning.....                                                  | 3  |
| 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  |
| 2.5 Miljöskydds nämndens operativa mål.....                            | 7  |
| 3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet.....                          | 7  |
| 3.1 Behörig central myndighet.....                                     | 7  |
| 3.2 Behörig myndighet för kontrollen.....                              | 7  |
| 3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna.....            | 7  |
| 3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten.....               | 7  |
| 4 Samordning.....                                                      | 7  |
| 4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter.....                        | 7  |
| 4.2 Samordning inom behöriga myndigheter.....                          | 8  |
| 4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen.....        | 8  |
| 5 Befogenheter och resurser för kontrollen.....                        | 8  |
| 5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter.....                             | 8  |
| 5.2 Kontrollpersonal och utrustning.....                               | 8  |
| 5.3 Finansiering av kontrollen.....                                    | 9  |
| 5.4 Kompetenskrav och utbildning.....                                  | 9  |
| 6 Organisation och utförande av kontrollen.....                        | 9  |
| 6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt.....                | 9  |
| 6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll.....    | 10 |
| 6.2.1. Planering indelad i anläggningstyp.....                         | 12 |
| 6.3 Rutiner för utförande av kontroll.....                             | 16 |
| 6.4 Provtagning och analys.....                                        | 16 |
| 6.5 Rapportering av kontrollresultat.....                              | 16 |
| 6.6 Öppenhet i kontrollen.....                                         | 17 |
| 7 Sanktioner/åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen..... | 17 |
| 8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....                       | 18 |
| 8.1 Uppföljning.....                                                   | 18 |
| 8.2 Revisioner.....                                                    | 18 |
| 8.3 Utvärdering.....                                                   | 19 |
| 8.3.1 Indikatorer för effektiv kontroll.....                           | 19 |
| 9 Beredskap.....                                                       | 19 |
| 10 Flerårig nationell kontrollplan.....                                | 20 |

# 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.

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.

Miljöskyddsnämnden 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.

Under 2020-2022 ska samtliga av kommunens ca 430 livsmedelsanläggningar att kontrolleras. År 2020 planeras att genomföra ca 450 planerade kontroller. Därtill tillkommer uppföljande kontroller som inte är planerade och kontroller som är händelsestyrda (dvs. nyregistrerade anläggningar under året, klagomålsärenden och utredning av misstänkta matförgiftningar).

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, hantera klagomål, granska dricksvattenanalysrapporter, årligen rapportera uppgifter till Livsmedelsverket, samt fatta beslut i fråga om sanktioner, avgifter och åtalsanmälan.

Kontrollplanen bygger på den riskklassning som gjorts av livsmedelsanläggningarna. Av planen framgår bl.a. hur de ska kontrolleras (metod och frekvens) och vad som ska kontrolleras.

Planen fungerar också som arbetsfördelning/instruktion till inspektörerna. Kontrollen sker utifrån nämndens riktlinjer, upprättade rutiner samt utifrån vägledning 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 miljöskyddsnämnden valt tre operativa mål att arbeta med under 2020 (mål 1- mikrobiologiska risker i dricksvatten, mål 5 - spårbarhet kött och mål 9 - uppgifter om ingredienser).

## 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 och (EU) 2017/625, samt rådets direktiv 2000/29/EG beträffande kontroll av växtskadegörare.

De övergripande målen för livsmedelskedjan har utarbetats av myndigheterna gemensamt och fastställts av generaldirektörerna för Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Statens veterinärmedicinska anstalt (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.

| 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. De fyra fokusområdena är säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

| 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, EHEC/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 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 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.

De operativa målen gäller 2020-2022 och ger en inriktning och prioritering av riskbaserade kontrollinsatser inom ramen för den årliga kontrolltiden. Av de 21 nationella operativa målen bedöms 9 av målen beröra Alingsås.

Följande operativa målen är aktuella för livsmedelskontrollen i Alingsås under 2020-2022:

### **Mikrobiologiska risker i dricksvatten (operativt mål 1)**

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m<sup>3</sup>/dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.

### **Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten (operativt mål 2)**

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m<sup>3</sup>/dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP) samt att tillräckliga åtgärder vidtagits för att eliminera eller reducera dessa faror.

### **Skötsel och underhåll av reservoarer (operativt mål 3)**

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla distributionsanläggningar (mer än 100 m<sup>3</sup>/dygn) för att verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.

### **Spårbarhet kött (operativt mål 5)**

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött - såväl helt som bitat och malet kött - av nöt, gris samt får och lamm. I förekommande fall ska kontrollen också verifiera påståenden om svenskt ursprung.

### **Spårbarhet ägg (operativt mål 6)**

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för ägg. I förekommande fall ska kontroll i butik också verifiera påståenden om svenskt ursprung.

### **Information om allergener (operativt mål 8)**

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts för att verifiera att företagarna kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls.

### **Uppgifter om ingredienser (operativt mål 9)**

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att uppgifter som anges i ingrediensförteckningar stämmer med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll).

### **Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (operativt mål 12)**

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn.

### **Kosttillskott – fiskoljebaserade tillskott och d-vitamintillskott (operativt mål 19)**

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

## 2.5 Miljöskyddsnämndens operativa mål

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.

Under verksamhetsåret 2020 har nämnden valt att arbeta med de operativa mål 1, 5 och 9 (se avsnitt 2.4).

## 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 Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan 2018-2021.

### 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 2019-11-01 § 65 samt i dokumentet Arbetsordning för miljöskyddskontoret.

## 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 livsmedel (för att diskutera gemensamma frågor inom livsmedelsområdet)
- GR-möte dricksvattenkontroll
- nordiska tillsynskonferensen
- 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 Miljöskyddsnämnden sker genom att:

- Avdelningschefen och livsmedelsinspektörerna träffas en gång i månaden för samordnings- och samsynsmöte.
- Rutiner tas fram av inspektörer och fastställs av avdelningschefen på delegation av nämnden.
- Inspektörerna utför gemensamma kontrollbesök två och två. Detta sker vid första besök av helt nya livsmedelsanläggningar samt vid minst tjugofem planerade kontrollbesök under året.
- Kontrollrapporter och beslut granskas av kollega innan de expedieras.

## 4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

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

# 5 Befogenheter och resurser för kontrollen

## 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 2020 är personalbehovet för att utföra relevanta arbetsuppgifter 4,1 livsmedelsinspektörer.

Arbetsuppgifterna fördelas på 5 inspektörer (några med arbetsuppgifter på andra enheter). Därtill kommer administrativt stöd och en avdelningschef.

### 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.



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

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

Miljöskyddskontoret har tillgång till förvaringsutrymme för kläder, utrustning och kyl- och frys. Skyddskläder, termometrar, ATP-mätare (för rengöringskontroll), lappar, digital kamera och provtagnings kit 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**

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

Årlig kontrollavgift tas ut från kontrollobjekten för att finansiera kontrollen. Avgiftens storlek baseras på riskklassning av anläggningarna enligt Livsmedelsverkets riskklassningsmodul.

Avgift för uppföljande kontroll som inte var planerad tas ut för att finansiera kontrollen enligt artikel 79.2 c i kontrollförordningen (EU) 2017/625. Timtaxa för livsmedelskontrollen framgår av § 6 Taxa för avgifter enligt livsmedelslagstiftningen, antagen av kommunfullmäktige den 11 december 2019, § 234. Beräkning av timavgifterna följer den mall som Sveriges kommuner och landsting rekommenderar.

## **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.

Planen för kompetensförsörjning år 2020 är vid tidpunkten för denna kontrollplans fastställande inte klar.

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**

Miljöskyddsnämnden registrerar alla livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet inom Alingsås kommun. Anläggningarna listas i miljöskyddskontorets ärendehanteringssystem Ecos2. Vid bedömning om ett företag är ett livsmedelsföretag eller ej 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. 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 430 livsmedelsanläggningar. Det är bland annat ölbryggeri, konfektyrtillverkare, glasstillverkare, bagerier, dricksvattenanläggningar, tillagningskök, butiker, restauranger och kaféer. Dessa fördelar sig på följande sätt enligt anläggningstypningen 2019-12-05.

| Anläggningstyp                                     | Antal objekt |
|----------------------------------------------------|--------------|
| Tillverkningsanläggning                            | 20           |
| Huvudkontor                                        | 3            |
| Grossist, importör och matmäklare                  | 8            |
| Storhushåll tex skola, restaurang, cafe            | 166          |
| Butik och detaljhandel                             | 77           |
| Vård och omsorg tex förskola, äldreboende          | 120          |
| Kosttillskott och hälsokost tex apotek, hälsobutik | 10           |
| Lager, transport och övrigt                        | 4            |
| Dricksvattenanläggning                             | 22           |
| <b>Summa</b>                                       | <b>430</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.

Livsmedelsanläggningarna i Alingsås är fördelade enligt nedan vad gäller risk- och erfarenhetsklass och årlig kontrolltid (2019-12-05).

| Riskklass | Årlig kontrolltid /anl (tim) | Antal anläggningar | Kontrolltid/år (timmar)* |
|-----------|------------------------------|--------------------|--------------------------|
| 3 A       | 7-7,5                        | 3                  | 22,5                     |
| 3 B       | 11-20                        | 6                  | 84                       |
| 4 A       | 5                            | 3                  | 15                       |
| 4 B       | 10-16                        | 12                 | 123                      |
| 5 A       | 3-4                          | 20                 | 75,5                     |
| 5 B       | 6-12                         | 38                 | 258                      |
| 6 A       | 2-3                          | 7                  | 19,5                     |
| 6 B       | 4-5                          | 47                 | 232                      |
| 6 C       | 6-9                          | 3                  | 19                       |

|                              |       |            |                |
|------------------------------|-------|------------|----------------|
| 7 A                          | 1-1,5 | 19         | 28,5           |
| 7 B                          | 2-4   | 127        | 307            |
| 7 C                          | 3     | 1          | 3              |
| 8 A                          | 0,5   | 2          | 2              |
| 8 B                          | 0,5-4 | 141        | 176            |
| 8C                           | 0,5-7 | 1          | 3,5            |
| <b>Totalt inför år 2020:</b> |       | <b>430</b> | <b>1368,5*</b> |

\* inkl. kontrolltidstillägg för utformning av presentation och märkning/förpackning

Av kontrollförfordningen 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 kontrolltidens disponering med avseende på kontrollmetoder och kontrollfrekvens är mer anpassad för varje anläggning. Den årliga kontrolltiden för 2020 är anpassad efter den erfarenhet kontoret har från 2018 och 2019 års kontroller.

Kontroll kan utföras med olika metoder. De kontrollmetoder som används är inspektion, revision, samt provtagning och analys.

Nedan visas hur kontrolltiden för år 2020 bör disponeras avseende kontrollmetoder och kontrollfrekvens.

| <b>Kontrolltimmar (Riskklass)</b> | <b>Antal Anläggningar</b> | <b>Kontrollmetod Revision</b>               | <b>Kontrollmetod Inspektion*</b> | <b>Kontrollmetod Provtagning</b>                                                                 |
|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11-20 h (3B)                      | 6                         | 1 gång med fokus på information och HACCP   | 3-4 ggr                          | 1 gång per anläggning med avseende på rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel |
| 5-16 h (3A,4A,B)                  | 18                        | 0-1 gång med fokus på information och HACCP | 1-4 ggr                          | 1 gång per anläggning med avseende på rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel |
| 3-12 h (5A,B)                     | 58                        | 0-1 gång                                    | 1-3 ggr                          | 1 gång per anläggning med avseende på rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel |
| 2-9 h (6A,B,C)                    | 57                        | 0-1 gång                                    | 1-2 ggr                          | 1 gång per anläggning med avseende på rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel |

|                   |     |                                                |              |                                                                                                  |
|-------------------|-----|------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-1,5 h<br>(7A)   | 19  | 0-1 gång                                       | 0,25-0,5 ggr | 1 gång per anläggning med avseende på rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel |
| 2-4 h<br>(7B)     | 127 | 0-1 gång                                       | 0,5-1 ggr    | 1 gång per anläggning med avseende på rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel |
| 3 h<br>(7C)       | 1   | 0-1 gång                                       | 1 g          | 1 gång per anläggning med avseende på rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel |
| 0,5 h<br>(8A)     | 2   |                                                | 0,25 ggr     | 1 gång per anläggning med avseende på rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel |
| 0,5-7 h<br>(8B,C) | 142 | Vid anläggning med tidstillägg för information | 0,25-2 ggr   | 1 gång per anläggning med avseende på rengöring av utrustning som kommer i kontakt med livsmedel |

\*Som regel oanmäld/utan förvarning

Av objekten är 278 stycken tilldelade en kontrolltid på 0,5–2 timmar. Kontrollen av dessa objekt fördelas över 2-4 år. De får därmed inte kontroll varje år, vilket är i överensstämmelse med livsmedelslagstiftningen. Dessa objekt återfinns inom riskklasserna 6A, 7 och 8.

De för närvarande 131 objekten med tre timmar eller mer kontrolltid kommer att få kontroll vid ett eller flera tillfällen under året. År 2020 kommer miljöskyddskontoret att genomföra 450 planerade kontroller fördelade på 285 livsmedelsanläggningar.

Livsmedelsanläggningar som ska ha planerad kontroll under 2020 listas i ett excelblad vilket underlättar överblick över och uppföljning av hur den offentliga kontrollen sker över året. Listan uppdateras kontinuerligt allteftersom kontroller utförts, verksamheter tillkommer eller upphör.

### 6.2.1. Planering indelad i anläggningstyp

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

Nämnden har för varje bransch pekat ut vilka relevanta krav som ska kontrolleras, hur ofta och när. Kontrollområdena är fördelade över en treårsperiod per anläggningstyp. Alla prioriterade kontrollområden kontrolleras årligen eller vid varje kontrolltillfälle, t.ex. livsmedelshygien och livsmedelsinformation. Kontrollområden med avvikelser vid tidigare kontroller följs alltid upp.

Nedan redovisas den treåriga översiktliga planeringen indelad i anläggningstyp. Tabellen 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. Planeringen säkerställer att relevanta krav i enlighet med nationella kontrollplanen och lagstiftningen i övrigt kontrolleras inom treårsperioden 2020-2022.

| <b>Tillverkningsanläggningar</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>• allergimärkning och redlighet, osv.</li> <li>• grundförutsättningar – hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</li> <li>• spårbarhet</li> </ul> |
| 2020                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM), personlig hygien</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |
| 2021                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• allmän livsmedelsinformation – hållbarhetsmärkning, näringsdeklaration</li> <li>• särskild märkning och information</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 |
| 2022                                      | <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>Huvudkontor</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Årligen eller vid varje kontrolltillfälle | <ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet, osv.</li> <li>• spårbarhet</li> </ul> |
| 2020                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM)</li> </ul>                                                                                                                              |
| 2021                                      | <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>                     |
| 2022                                      | <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>Grossister, importörer och matmäklare</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Årligen eller vid varje kontrolltillfälle    | <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> |
| 2020                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden, när det är aktuellt</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           |
| 2021                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser när det är aktuellt</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
| 2022                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• varustandarder, när det är aktuellt</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| <b>Storhushåll</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, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv.</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation och redlighet</li> <li>• spårbarhet</li> </ul> |
| 2020                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2021                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2022                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• utformning och underhåll av lokaler och utrustning, material i kontakt med livsmedel</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| <b>Butiker och detaljhandel</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, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv.</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet</li> <li>• spårbarhet</li> <li>• För butiker utan beredning av livsmedel:</li> <li>• livsmedel som säljs färdigförpackade är märkta med obligatoriska uppgifter på svenska</li> <li>• För butiker med egen beredning av livsmedel:</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> </ul> |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• system för spårbarhet och ursprungsmärkning för nötkött, får, get, svin och fjäderfä.</li> </ul>                                                                                                                                    |
| 2020 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• material i kontakt med livsmedel (FCM)</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> </ul>                                                                                                                                             |
| 2021 | <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>                                                                        |
| 2022 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – fri-från-märkning, närings- och hälsopåståenden</li> <li>• särskild märkning och information – säljande påståenden inklusive ekologiska påståenden</li> <li>• skyddande beteckningar</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 – livsmedselhygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, säker specialkost, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv.</li> <li>• spårbarhet</li> </ul> |
| 2020                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• material i kontakt med livsmedel (FCM)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2021                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• utformning och underhåll av lokaler och utrustning</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2022                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• allmän livsmedelsinformation – redlighet</li> <li>• HACCP-baserade förfarande</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> |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dricksvattenanläggning</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Årligen eller vid varje kontrolltillfälle | <ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av dricksvattenanläggningar</li> <li>• ev. fastställande av undersökningsprogram (vart 5e, senast år 2024)</li> <li>• kontroll av kvalitetskrav och regelbundna undersökningar (granskning av analysresultat)</li> <li>• allmänna hygienregler</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden.</li> <li>• avstämning mot reglerna i Livsmedelsverkets föreskrifter</li> </ul> |

**Projekt** – Deltagande i nationella projektet rörande spårbarhet kött (operativt mål 5) kommer att ske under 2020.

**Provtagning** – Planerad provtagning och analyser av livsmedel kommer att utföras i större utsträckning än de senaste åren. Under 2020 planeras att genomföra provtagningsprojekt "glutenfria rätter i skola och förskola" och "Bacillus cereus i potatismos från korvkiosk/gatukök".

Provtagning sker även vid utredning av misstänkta matförgiftningar.

Provtagning med ATP-mätare genomförs en gång per anläggning för att kontrollera rutinen för rengöring av redskap/ytor som kommer i kontakt med livsmedel.

### 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.

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

Rutin för kontroll av dricksvattenanläggningar behöver revideras under 2020.

För den planerade kontrollen tar inspektörerna fram checklistor innehållande de lagstiftningsområden som ska kontrolleras vid respektive besök. Detta görs utifrån valda fokusområden per anläggningstyp (se tabell ovan) och utifrån tidigare erfarenhet. Dessa checklistor används vid utförande av kontroll (revision och inspektion) för att säkerställa att kontrollen är effektiv och ändamålsenlig.

### 6.4 Provtagning och analys

Miljöskyddsnämnden anlitar i nuläget SYNLAB för analys av prover av dricksvatten och livsmedel uttagna i offentlig kontroll.

Kontrollmetoden provtagning används främst i tre syften:

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

Utöver provtagning vid utredningar utförs planerad provtagning av livsmedelsprover i projektform.

För att verifiera företagarnas rengöringsrutiner används ATP-mätare för att göra rengöringstest.

### 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 Ecos2. 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 de handlingar som kommer in till myndigheten (t.ex. brev och ansökningar) och de handlingar som upprättas vid myndigheten (t.ex. beslut och kontrollrapporter). 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

Miljöskyddsnämnden upprättar efter varje kontrolltillfälle en kontrollrapport och vid behov ett beslut utifrån kravet i artikel 13 i förordning (EU) 2017/625. Kontrollrapporten/beslutet 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. En sammanställning av kontrollen görs tertialvis och rapporteras till nämnden. I och med att sammanställningen redovisas för nämnden blir den offentlig.

Register över kontrollobjekten finns i Ecos2.

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 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.

Miljöskyddsnämnden 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 myndigheten långtgående delegation. Delegationen är tjänsteanknuten och anpassad till den individuella kompetensen.

Miljöskyddskontoret följer Livsmedelsverkets vägledning om åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen när avvikelser konstateras.

Miljöskyddskontoret 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 löpande kontrollen följs alltid upp. Mindre allvariga avvikelser följs upp vid nästa ordinarie kontroll. Om avvikelserna är mer omfattande utförs en uppföljande kontroll för vilken avgift utöver den årliga tas ut med stöd av artikel 79.2 c i kontrollförordningen (EU) 2017/625.

Beslut om föreläggande eller förbud fattas endast vid allvarigare avvikelser eller upprepade brister.

Befogenheten att omhänderta eller destruera livsmedel används mycket sällan.

I myndighetens administrativa system finns mallar för beslut. Mallarna ska anpassas till beslut om förbud och föreläggande med stöd av livsmedelslagstiftningen.

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

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

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 2020 kommer att följas upp och redovisas miljöskyddsnämnden efter årsskiftet 2021.

### 8.2 Revisioner

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

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

## 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 åtgärda sina brister inom rimlig tid.

Miljöskyddsnämnden har anpassat tre av de nationella operativa målen till sin verksamhet att genomföra under 2020.

Alingsås kommun deltar i näringslivets servicemätningar om kommunens företagskontakter, bland annat Insikt som genomförs 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. 2018 införde nämnden två indikatorer som ett första steg för en mer ändamålsenlig uppföljning av kontrollverksamheten. Genom att jämföra andel verksamheter med avvikelser i kontrollen mellan olika år, kan miljöskyddsnämnden utvärdera hur företagen 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 livsmedelsföretagen. Nämnden avser använda sig av resultatet från uppföljningen i sin framtida planering av livsmedelskontrollen.

Den första indikatorn som nämnden har valt är att säkerställa information, dvs. kontroll av korrekt märkning, då det 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 viktigt för livsmedelssäkerheten.

|                                | Säkerställa information | Säker nedkylning |
|--------------------------------|-------------------------|------------------|
| Tillverkningsanläggningar      | X                       |                  |
| Huvudkontor                    | X                       |                  |
| Grossist, importör, matmäklare | X                       |                  |
| Storhushåll                    |                         | X                |
| Butik och detaljhandel         | X                       | X                |
| Skola och omsorg               |                         | X                |
| Kosttillskott och hälsokost    | X                       |                  |

## 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 miljöskyddskontorets tjänstemän nås även utanför arbetstid.

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