

Kontrollplan för 2022 - 2024

Kontrollområde: Kontroll av livsmedelsanläggningar

Kontrollmyndighet: Miljöskyddsnämnden i Alingsås kommun

Innehåll

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 Miljöskyddsmyndighets operativa mål.....	6
3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet.....	6
3.1 Behörig central myndighet.....	6
3.2 Behörig myndighet för kontrollen.....	6
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna.....	6
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten.....	7
4 Samordning.....	7
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter.....	7
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter.....	7
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen.....	7
5 Befogenheter och resurser för kontrollen.....	7
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter.....	7
5.2 Kontrollpersonal och utrustning.....	8
5.3 Finansiering av kontrollen.....	8
5.4 Kompetenskrav och utbildning.....	8
6 Organisation och utförande av kontrollen.....	9
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt.....	9
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll.....	9
6.2.1. Planering indelad i anläggningstyp.....	11
6.3 Rutiner för utförande av kontroll.....	15
6.4 Provtagning och analys.....	15
6.5 Rapportering av kontrollresultat.....	15
6.6 Öppenhet i kontrollen.....	15
7 Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen.....	16
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....	17
8.1 Uppföljning.....	17
8.2 Revisioner.....	17
8.3 Utvärdering.....	17
8.3.1 Indikatorer för effektiv kontroll.....	17
9 Beredskap.....	18
10 Flerårig nationell kontrollplan.....	18

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 2022 - 2024 kommer kommunens samtliga cirka 400 livsmedelsanläggningar kontrolleras. År 2022 planera verksamheten att genomföra ca 380 planerade kontroller på cirka 260 olika anläggningar. Därtill tillkommer uppföljande kontroller som inte var 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 avgifter och sanktioner.

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 tillsammans med verksamhetens tillsyns- och verksamhetsplan för året. Kontrollen sker utifrån nämndens riktlinjer, upprättade rutiner samt utifrån vägledning från Livsmedelsverket.

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

Med utgångspunkt från de gemensamma målen i den nationella kontrollplanen har miljöskyddsnämnden valt de två kvarstående operativa målen att arbeta med under 2022 (mål 2 - kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten, och mål 8 - information om allergener).

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.

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. Livsmedelsverket har tagit fram 21 operativa mål som finns i den nationella kontrollplanen (NKP).

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 nu gällande operativa målen är framtagna för perioden 2020 - 2022 och ger en inriktning och prioritering av riskbaserade kontrollinsatser inom ramen för den årliga kontrolltiden. Av de 21 nationella operativa målen bedöms åtta av målen beröra Alingsås. Följande operativa mål är aktuella för livsmedelskontrollen i Alingsås år 2022:

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 m³/ dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet

har beaktats i faroanalysen (HACCP) samt att tillräckliga åtgärder vidtagits för att eliminera eller reducera dessa faror.

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.

Övriga sex operativa mål som berör Alingsås har kontrollerats under 2020 och 2021. För år 2023 och 2024 inväntas nya mål.

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 2022 har nämnden valt att arbeta med de operativa mål 2 och 8 (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 (NKP).

3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Hälsoskyddsmyndigheten ansvarar för kontroll av alla typer av livsmedelsanläggningar inom Miljöskyddsnämndens ansvarsområde. Hur beslut och uppgifter delegeras beskrivs i delegationsordning för miljöskyddsnämnden antagen av MN § 36 16 juni 2020 (reviderad 20 april 2021 MN § 22).

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
- GR-möte för kosttillskott
- Miljösamverkan Västra Götaland (gemensamma projekt)
- Nationella kontrollkonferensen

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

4.2 Samordning inom behöriga myndigheter

Samordning inom Miljöskyddsnämnden sker genom att:

- Enhetschefen och livsmedelsinspektörerna träffas en gång i månaden för samordnings- och samsynsmöte.
- Rutiner tas fram av inspektörer och fastställs av enhetschefen.
- Inspektörerna utför gemensamma kontrollbesök (två och två) vid första besök av helt nya livsmedelsanläggningar, samt vid minst tjugofem av de planerade kontrollbesöken 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

Antalet tjänster utgår från de antalet kontrolltimmar som ska utföras varje år och beräknas till 3,55 heltidstjänster under 2022. Arbetsuppgifterna fördelas mellan 5 inspektörer (några har även arbetsuppgifter inom andra tillsynsområden). Utöver inspektörerna finns administrativt stöd och enhetschef.

Undvikande av intressekonflikter, jäv

För att säkerställa att intressekonflikter i livsmedelskontrollen undviks, tillfrågas sökande till tjänster och vikariat i samband med anställningsintervjun om bisysslor som kan medföra intressekonflikter. Vid medarbetarsamtalen uppdateras dessa uppgifter.

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

Utrustning för att genomföra kontrollen

Hälsoskyddsenheten har tillgång till förvaringsutrymme för kläder, utrustning och kyl- och frys. Skyddskläder, termometrar, ATP-mätare (för rengöringskontroll), frityroljemätare, lappar, smartphones och provtagningsmaterial finns att tillgå för utförande av kontroll. Under år 2022 kommer skrivplattor att köpas in för att användas ute på 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 (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter.

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

Riskklassningsmodellen kommer att göras om och träder i kraft år 2024. Arbete med att klassa om alla anläggningar kommer att göras under 2023.

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

Avgifter för livsmedelskontrollen är reglerad i en taxa fastställd av kommunfullmäktige. Beräkning av timavgifterna följer den mall som Sveriges kommuner och landsting rekommenderar. Taxan kommer att revideras under året. Eventuell ny taxa beräknas träda ikraft från 2023.

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.

Grund för kompetensförsörjningsplan har tagits fram under 2021 och kommer att revideras och slutföras under första halvan av 2022.

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 hälsoskyddsenshetens 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. Hälsoskyddsensheten 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 ca 400 livsmedelsanläggningar. Det är bland annat ölbryggeri, konfektyrtillverkare, glasstillverkare, bagerier, dricksvattenanläggningar, tillagningskök, butiker, restauranger och kaféer. Dessa fördelar sig på följande sätt enligt anläggningstypningen 2021-11-25.

Anläggningstyp	Antal objekt
Tillverkningsanläggning	14
Huvudkontor	3
Grossist, importör och matmäklare	9
Storhushåll tex skola, restaurang, cafe	153
Butik och detaljhandel	68
Vård och omsorg tex förskola, äldreboende	114
Kosttillskott och hälsokost tex apotek, hälsobutik	5
Lager, transport och övrigt	12
Dricksvattenanläggning	18
Summa	396

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Anläggningarna riskklassas enligt Livsmedelsverkets modell för riskklassning. Olika typer av anläggningar tilldelas 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 i samband med kontroll och beslut om nya avgifter sker i slutet av verksamhetsåret.

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 så att kontrollen på anläggningen ska vara effektiv, ändamålsenlig och riskbaserad.

Livsmedelsanläggningarna i Alingsås är fördelade enligt nedan vad gäller risk- och erfarenhetsklass och årlig kontrolltid (2021-11-25).

Riskklass	Årlig kontrolltid /anl (tim)	Antal anläggningar	Kontrolltid/år (timmar)*
3 A	7 - 7,5	3	21,5
3 B	11 - 15	5	68
4 A	5 - 5,5	5	25,5
4 B	8 - 16	12	127
5 A	3 - 4	16	49,5
5 B	5 - 8	41	261
5 C	9	1	9
6 A	2 - 2,5	6	12,5
6 B	4 - 6	43	194
6 C	6 - 7,5	3	19,5
7 A	1 - 1,5	19	23
7 B	2 - 5	110	250
7 C	3	1	3
8 A	0,5	3	1,5
8 B	0,5 - 4	128	158
Totalt inför år 2022:		396	1223*

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

Av kontrollförelagningen 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 2022 är anpassad efter den erfarenhet kontoret har från 2020 och 2021 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 2022 bör disponeras avseende kontrollmetoder och kontrollfrekvens.

Kontrolltimmar (Riskklass)	Antal Anläggningar	Kontrollmetod Revision	Kontrollmetod Inspektion*	Kontrollmetod Provtagning
7 - 7,5 h (3A)	3	0 - 1 gång med fokus på information och HACCP	0 - 2 gånger	På en av 3 anläggningar med avseende på rengöring av utrustning som

				kommer i kontakt med livsmedel
11 - 15 h (3B)	5	1 gång	2 gånger	1 gång per anläggning
5,5 - 16 h (3A, 4A, 4B)	20	0 - 1 gång	1 - 4 gånger	På hälften av anläggningarna
3 - 8 h (5A, 5B)	57	0 - 1 gång	1 - 2 gånger	På hälften av anläggningarna
2 - 7,5 h (6A, 6B, 6C)	52	0 - 1 gång	1 - 2 gånger	1 gång per anläggning i erfarenhetsklass C, på hälften av anläggningarna i erfarenhetsklass B
1 - 1,5 h (7A)	19	0 - 1 gång	0,25 - 0,5 gång	
2 - 5 h (7B)	110	0 - 1 gång	0,5 - 1 gång	På hälften av anläggningarna
3 h (7C)	1	0 - 1 gång	1 gång	1 gång per anläggning
0,5 h (8A)	3		0,25 gång	
0,5 - 4 h (8B, 8C)	128		0,25 - 2 gånger	1 gång per anläggning i erfarenhetsklass C, på hälften av anläggningarna i erfarenhetsklass B

*Som regel oanmäld/utan förvarning

Av objekten är 231 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 162 objekten med tre timmar eller mer kontrolltid kommer att få kontroll vid ett eller flera tillfällen under året. År 2022 kommer hälsoskyddsmyndigheten att genomföra 380 planerade kontroller fördelade på 260 livsmedelsanläggningar.

Livsmedelsanläggningar som ska ha planerad kontroll under 2022 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.

År 2024 kommer riskklassningsmodellen att ändras och alla anläggningar kommer att klassas om. Det arbetet kommer att göras under 2023.

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 t.ex. livsmedelshygien och livsmedelsinformation kontrolleras

årligen, eller vid varje kontrolltillfälle om kontroll sker mer sällan än varje år. Kontrollområden med avvikelser vid tidigare kontroller följs alltid upp.

Nedan redovisas den treåriga översiktliga planeringen indelad på 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 även en individuell bedömning av verksamhetens kontrollbehov. Planeringen säkerställer att relevanta krav i enlighet med nationella kontrollplanen och lagstiftningen i övrigt kontrolleras inom treårsperioden 2022 - 2024.

Tillverkningsanläggningar	
Årligen	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrerade uppgifter • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation • grundförutsättningar – hygien (rengöring), upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
2022	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information • särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser • varustandarder, när det är aktuellt
2023	<ul style="list-style-type: none"> • allmän livsmedelsinformation – hållbarhetsmärkning, näringsdeklaration • grundförutsättningar – utformning av lokaler, material i kontakt med livsmedel (FCM)
2024	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – personlig hygien, utbildning, skadedjur, vattenförsörjning • spårbarhet • HACCP-baserade förfaranden

Huvudkontor	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrerade uppgifter • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet • spårbarhet
2022	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information
2023	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM)
2024	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-baserade förfaranden • särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser

Grossister, importörer och matmäklare	
Årligen	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrerade uppgifter • grundförutsättningar – hygien (rengöring), upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier • handel inom EU, import och export • spårbarhet
2022	<ul style="list-style-type: none"> • allmän livsmedelsinformation
2023	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – utbildning, skadedjur, utformning och underhåll av lokaler

2024	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information
------	---

Storhushåll	
Årligen	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrerade uppgifter • grundförutsättningar – hygien (rengöring), säker nedkylning, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier • allmän livsmedelsinformation – redlighet
2022	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning, material i kontakt med livsmedel (FCM), vattenförsörjning
2023	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-baserade förfaranden • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation • grundförutsättningar – skadedjur
2024	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-baserade förfaranden • spårbarhet • grundförutsättningar – utbildning

Butiker och detaljhandel	
Årligen	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrerade uppgifter • grundförutsättningar – hygien (rengöring), säker nedkylning, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet <p>För butiker utan beredning av livsmedel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • livsmedel som säljs färdigförpackade är märkta med obligatoriska uppgifter på svenska <p>För butiker med egen beredning av livsmedel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • framhävande av allergener i ingrediensförteckning • rutiner för kritiska stympunkter (ex. tillagning, nedkylning)
2022	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information • skyddade beteckningar • grundförutsättning – vattenförsörjning
2023	<ul style="list-style-type: none"> • system för spårbarhet och ursprungsmärkning för nötkött, får, get, svin och fjäderfä • grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM), utbildning • HACCP-baserade förfaranden
2024	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning, skadedjur • ingredienser stämmer med receptur

	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-baserade förfaranden, inkl. mikrobiologiska kriterier • spårbarhet
--	---

Skola och omsorg	
Årligen	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrerade uppgifter • grundförutsättningar –hygien (rengöring), säker nedkyllning, säker specialkost, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
2022	<ul style="list-style-type: none"> • allmän livsmedelsinformation – redlighet • HACCP-baserade förfarande
2023	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM), utbildning • spårbarhet
2024	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning, skadedjur, vattenförsörjning

Kosttillskott och hälsokost	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrerade uppgifter • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation • särskild märkning och information • spårbarhet • upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, när det är aktuellt • övrigt

Dricksvattenanläggning	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrerade uppgifter • ev. fastställande av undersökningsprogram (sker vart 5:e, senast år 2024) • kontroll av kvalitetskrav och regelbundna undersökningar (granskning av analysresultat) • allmänna hygienregler (vid platsbesök) • HACCP-baserade förfaranden • avstämning mot reglerna i Livsmedelsverkets föreskrifter
2022	<ul style="list-style-type: none"> • Kemiska risker och cyanotoxiner (operativt mål)

Projekt – Verksamheten planerar inte delta i något nationellt projekt under 2022.

Provtagning – Planerad provtagning under 2022 är provtagning av oljor med fityroljemätare (med syfte att inventera status), samt provtagning av is i ismaskiner(stickprov).

Provtagning kan även komma att ske vid utredning av misstänkta matförgiftningar.

Provtagning med ATP-mätare kommer att användas 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 kontrollmetoden inspektion, bevakning av livstecknet, RASFF, utrustning, kalibrering, klagomål-matförgiftning, uppföljande kontroll som inte var planerad och sanktionsbeslut. Rutinerna utgår från Livsmedelsverkets vägledningar, kontrollhandböcker och Kontrollwiki. Rutinerna uppdateras årligen samt vid införande av ny lagstiftning eller nya arbetssätt.

För den planerade kontrollen tar inspektörerna fram checklistor innehållande de 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 blir effektiv och ändamålsenlig.

6.4 Provtagning och analys

Miljöskyddsnämnden anlitar i nuläget SGS Analytics 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.

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.

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 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.

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

Hälsoskyddsenheten 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 allvarliga 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 vid allvarigare avvikelser eller upprepade brister.

Befogenheten att omhänderta eller destruera livsmedel används mycket sällan.

I myndighetens administrativa system finns mallar för beslut.

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

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

8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

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

Miljöskyddsnämnden informeras om resultatet.

De specifika mål som satts upp till 31 december 2022 kommer att följas upp och redovisas miljöskyddsnämnden efter årsskiftet 2023.

8.2 Revisioner

Extern revision av livsmedelskontrollen utförs av länsstyrelsen alternativt Livsmedelsverket ca vart femte år. Senaste revisionen genomfördes av länsstyrelsen i mars 2021 och innan dess av Livsmedelsverket 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 att åtgärda sina brister inom rimlig tid.

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

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 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.

Resultaten 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.

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 viktig 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 hälsoskyddsenheten 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