

Livsmedelskontroll 2017-2019

Bilaga 2

Innehåll

1 Sammanfattning	2
2 Mål för den offentliga kontrollen	2
2.1 Övergripande nationella mål för livsmedelskontroll	2
2.2 Stockholms stads mål för livsmedelskontroll	3
3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll	4
3.1 Ansvarsfördelning i Sverige	4
3.2 Ansvarsfördelning i Stockholm	4
4 Extern samverkan	5
4.1 Syfte och omfattning	5
4.2 Nätverk	5
4.3 Stöd till mindre kommuner	6
5 Resurser för kontrollen	6
5.1 Kontrollpersonal och utrustning	6
5.2 Finansiering av kontrollen	7
5.4 Kompetenskrav och utbildning	7
6 Register över anläggningar	7
6.1 Register och resursbehov	7
6.2 Införande av anläggningar i registret	8
6.3 Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden	9
7 Generellt för kontrollen	9
7.1 Instruktioner för utförande av kontroll	9
7.2 Provtagning och analys	9
7.3 Rapportering av kontrollresultat	9
7.4 Sanktioner - åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	10
8 Planerad kontroll av befintliga anläggningar	10
8.1 Krav som ska kontrolleras under treårsperioden	10
8.2 Tillverkningsanläggningar	11
8.3 Huvudkontor	14
8.4 Grossister och matmäklare	16
8.5 Dricksvatten	18
8.6 Storhushåll	19
8.7 Butik och detaljhandel	22
8.8 Skola och omsorg	25
8.9 Kosttillskott och hälsokost	28
8.10 Lager, transport och övrigt	30
9 Kontroll av nyregistrerade anläggningar	31
9.1 Förutsättningar	31
9.2 Kontrollens fokus	32
10 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser	32
10.1 Gradering av avvikelser	32
10.2 Uppföljning av avvikelser	33
11 Kontroll och utredning i samband med misstanke om avvikelser	33
11.1 Förutsättningar	33
11.2 Mål och fokus	34
11.3 Resursbehov	34
12 Uppföljning och utvärdering av kontrollen	35
12.1 Uppföljning	35
12.2 Revisioner av vår kontrollverksamhet	36
12.3 Utvärdering	36
13 Beredskap	39

1 Sammanfattning

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bl.a. i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.

Under perioden 2017-2019 kommer miljö- och hälsoskyddsnämnen i Stockholm (nämnden) att kontrollera samtliga livsmedelsanläggningar i staden. Totalt planerar nämnden att göra ca 31 350 kontroller av ca 10 500 anläggningar under perioden. Kontrollen kommer att ha särskilt fokus mot säker nedkylning, säker allergikost, spårbart kött, säkra kosttillskott, sann information om livsmedel med mervärde samt fullständig och korrekt allergimärkning.

2 Mål för den offentliga kontrollen

De nationella målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan är:

- Konsumenterna har trygga livsmedel, förtroende för kontrollverksamheten och en god grund för val av produkt. Med trygga livsmedel menas säkra livsmedel och att konsumenterna inte blir lurade.
- Intressenterna har tilltro till kontrollen och upplever den som meningsfull.
- De samverkande kontrollmyndigheterna har en optimal samverkan och förtroende för varandras sätt att ta ansvar för sin respektive del i livsmedelskedjan. Kontrollverksamheten är riskbaserad, rättssäker, effektiv och ändamålsenlig.

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Stockholm kontrollerar livsmedelsföretagen i staden.

2.1 Övergripande nationella mål för livsmedelskontroll

De nationella målen för livsmedelskontrollen finns i del 2 av Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan (NKP). Visionen för kontrollen är ”Professionell livsmedelskontroll, för konsumenternas och företagens bästa”.

Inriktningsmålen för den offentliga kontrollen av livsmedel i Sverige är:

- Konsumenterna har förtroende för kontrollen.
- Företagen har förtroende för kontrollen.

- Alla led i kedjan och alla relevanta krav i lagstiftningen kontrolleras regelbundet med avseende på säkerhet och redlighet.
- Kontrollen är riskbaserad, både när det gäller säkerhet och redlighet.
- Avvikelser upptäcks.
- Avvikelser följs upp för att säkerställa att bristerna har åtgärdats.

2.2 Stockholms stads mål för livsmedelskontroll

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP). Målen för 2017 är:

- 1. Utföra kontroll som säkrar att de livsmedel som saluhålls och serveras i staden är trygga**
- 2. Förvaltningen ger en god service och bedriver tillsyn med hög professionalitet mot företag och andra verksamhetsutövare i staden**

Mått 1, antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller. Varje livsmedelsanläggning blir föremål för planerad kontroll under treårsperioden. Omfattningen beror på vilken kontrolltid anläggningen tilldelats i riskklassningen. För treårsperioden är målet att kontrollera samtliga 7900 anläggningar som finns i nämndens register idag, minus ett bortfall på uppskattningsvis 400 anläggningar som kommer att lägga ner innan de fått sin planerade kontroll, plus uppskattningsvis 1000 tillkommande anläggningar per år, totalt 10 500 anläggningar och 31 350 kontroller.

Mått 2, skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser. När nämnden får kännedom om misstänkta brister i livsmedelshygien och livsmedelsinformation hos anläggningar i staden, är det viktigt att dessa ärenden omhändertas skyndsamt. Klagomål från allmänheten och information om avvikelser från myndigheter och organisationer ska handläggas inom 14 dagar. Anmälan om misstänkt matförgiftning ska handläggas senast dagen efter att de inkom.

Mått 3, uppföljning av avvikelser. När nämndens inspektörer konstaterar avvikelser från lagstiftningen ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Nämnden har pekat ut sex krav som särskilt viktiga för livsmedels-säkerheten, våra så kallade indikatorer: Säker nedkylning, säker allergikost, spårbart kött, säkra kosttillskott, sann information och korrekt allergimärkning. När vi konstaterar avvikelser från dessa krav ska det alltid följas upp samma år. Läs mer om indikatorerna i avsnitt 12.3.

3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll

3.1 Ansvarsfördelning i Sverige

Livsmedelsverket är central myndighet för livsmedelskontroll i Sverige. Kommunerna är behörig myndighet för verksamheter som bedrivs i kommunen. För mer information om Sveriges kontrollorganisation hänvisas till Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

3.2 Ansvarsfördelning i Stockholm

Miljö- och hälsoskyddsnämnden fattar beslut om resursfördelning och mål för livsmedelskontrollen. De faktiska kontrollaktiviteterna utförs av personalen på miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll.

Avdelningen för livsmedelskontroll är indelad i fyra enheter. Tre enheter utför i första hand planerade kontroller, och uppföljningar av dessa när det är nödvändigt, medan den fjärde tar hand om inkommande ärenden så som klagomål, RASFF och misstänkta matförgiftningar, men även registrering av anläggningar.

Nämnden har i sin delegationsordning delegerat till förvaltningschefen att fatta beslut i frågor som inte är av principiell betydelse eller annars av större vikt. Förvaltningschefen har i sin tur i en handlägningsordning delegerat till personalen på avdelningen för livsmedelskontroll.

Inspektörerna har delegation på att fatta beslut om sanktioner utan vite. Praxis är dock att sanktionsbeslut fattas av enhetscheferna. När beslut är brådskande och lämnas muntligt fastställs besluten skriftligt av enhetscheferna. I de fall beslut förenas med vite får enhetscheferna, avdelningschefen eller förvaltningschefen fatta beslutet, beroende på belopp.

Handläggarna på kontrollstödsenheten har delegation på att fatta beslut om registrering av anläggningar och riskklassning i samband med registrering. Övriga beslut om riskklassning fattas av enhetscheferna.

Delegations- och handlägningsordningen finns på intranätet.

4 Extern samverkan

4.1 Syfte och omfattning

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

- Genom erfarenhetsutbyte med andra myndigheter och organisationer får vi ta del av goda exempel som vi kan lära oss av. Vi skapar kontakter som vi kan utnyttja i komplicerade ärenden, till exempel fuskutredningar och spårbarhetskontroller. Vi sprider kunskap om hur kontrollen fungerar vilket bidrar till rimliga förväntningar hos företagen vi kontrollerar.
- Genom att hjälpa och vägleda mindre kommuner som har mindre kompetens och resurser inom livsmedelskontroll stärker vi kontrollen i Sverige som helhet, något som egentligen inte är vår roll, men som vi väljer att göra eftersom vi ser ett behov av hjälp, stöd och vägledning hos landets kommuner, som Livsmedelsverket inte har resurser att tillgodose fullt ut.
- Genom att samverka med andra myndigheter kalibrerar vi vår kontrollverksamhet och bidrar till att likrikta kontrollen inom Sverige, något som efterfrågas inte minst av branschorganisationerna.

Resursåtgången för samverkan uppskattas till motsvarande en tjänst och sker främst på chefsnivå.

4.2 Nätverk

Nämnden är aktiv i ett flertal nätverk, främst med andra kontrollmyndigheter men även med branschföreträdare. Här kommer några exempel på nätverk som bedöms som viktiga och som nämnden har för avsikt att fortsätta med de kommande åren:

- **SILK** (Samverkan Inom Livsmedelskontrollen) – chefsnätverk inom Miljösamverkan Stockholms län, för Stockholmsregionens chefer och samordnare inom livsmedelskontroll. Ökar likheten i bedömningar mellan de olika kommunerna, genomför gemensamma projekt och tar fram gemensam provtagningsplan.
- **Storstad** – samverkan mellan de stora kommunerna Göteborg, Malmö, Stockholm och Uppsala. Livsmedelsverket brukar också delta vid träffarna.
- **SÖVU** (Stockholm, Örebro, Västerås och Uppsala) – chefsnätverk, men också utbyte mellan inspektörer. Arbetar bland annat med gemensamma spårbarhetsprojekt, samverkan vid remisser samt utbyte av inspektörer för kompetensutveckling och samsyn.
- **Livssamverkan Sverige** – samverkan med chefsrepresentanter från några

- kommuner med intresse för att utveckla livsmedelskontrollen, samt representanter för SKL, Livsmedelsverket och Länsstyrelserna.
- **Nätverk mot matbedrägerier** – nämnden är representerad i två olika grupperingar, ett som gäller hela livsmedelsbranschen och ett som gäller kött och chark. Båda nätverken består av företrädare för företag, branschorganisationer och kontrollmyndigheter. I det större nätverket ingår också företrädare för laboratorier och certifieringsorgan.

4.3 Stöd till mindre kommuner

Stockholm stödjer andra kommuner i landet med kompetens och resurser även utanför nätverken:

- **Svarar på frågor och ger tips i enskilda ärenden.** Det kan gälla hur man kan agera för att få rättning, om en viss omständighet ska bedömas som överträdelse, vilka kontroller som ska prioriteras. Många frågor gäller kosttillskott, där många kommuner saknar kompetens.
- **Dela med sig av dokument.** Vi har ett stort bibliotek av mallar för beslut och kontrollrapporter, frasdokument, handbok med instruktioner för handläggning, informationsblad, planer och liknande. Förfrågningar om att få ta del av dessa kommer regelbundet från andra kommuner, ofta från tidigare kollegor som bytt arbetsplats och upptäckt att det stöd de vant sig vid i Stockholm saknas på den nya arbetsplatsen.

5 Resurser för kontrollen

5.1 Kontrollpersonal och utrustning

Behovet av kontrollpersonal utgår från antalet kontrolltimmar som ska utföras varje år. Eftersom kontrollen är avgiftsfinansierad finns det inga finansiella hinder att anställa tillräckligt med personal. Trots det är det här vi under de senaste åren flera gånger hamnat i läget att vi inte har kunnat utföra all planerad kontroll på grund av personalbrist. Det har berott på att personal har slutat eller blivit föräldrar under året, och inte kunnat ersättas tillräckligt snabbt av praktiska skäl. Kommande år har förvaltningen för avsikt att periodvis överbemannas avdelningen för livsmedelskontroll för att inte hamna i samma situation igen. Strategin är alltså att vara proaktiva i bemanningen och räkna med att personal kommer att försvinna under året även om vi i början av året inte vet vem eller när.

För att säkerställa att intressekonflikter undviks för kontrollpersonalen har nämnden rutiner för jäv och bisysslor. Dessa återfinns på intranätet. Tack vare att myndigheten är så stor har vi goda möjligheter att fördela arbetet så att ingen handläggare kontrollerar anläggningar där de har en relation till företagets företrädare. I samband med introduktion av nyanställd personal på avdelningen för livsmedelskontroll ges alltid anvisningar om detta. Vi har också som rutin att regelbundet byta handläggare mellan anläggningarna.

Nämnden har tillräcklig tillgång till utrustning och utrymmen som krävs i form av bilar, utrymme för förvaring av livsmedelsprover och omhändertagna livsmedel, skyddsutrustning (arbetskläder). Ett problemområde är tillgången till kontorsutrymmen, särskilt med tanke på att bemanningen på avdelningen varierar under året. Vi har svårt att utöka den totala ytan och laborerar istället med att öka utnyttjandet av befintliga rum. Detta måste självklart ske med uppmärksamhet på risken för försämrad arbetsmiljö.

5.2 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen finansieras med avgifter. Årlig kontrollavgift tas ut av alla anläggningar som är registrerade vid årets början. Dessa avgifter finansierar den planerade, ordinarie, kontrollen, samt delar av annan kontroll, till exempel kontroll av nyregistrerade anläggningar, eftersom vissa anläggningar hinner lägga ner innan de fått den kontroll de betalat för. Kontroller i samband med bristande efterlevnad, till exempel uppföljande kontroller och kontroller i samband med klagomål, finansieras med timavgifter, så kallad extra offentlig kontroll. För anläggningar som registreras under året har nämnden valt att sätta ned den årliga avgiften så att den inte blir högre än motsvarande den kontroll som utförs mot anläggningen. Vissa anläggningar har en årlig kontrolltid som inte motsvarar en kontroll med för- och efterarbete. Nämnden har prioriterat att även dessa ska ha kontroll i samband med att verksamheten startar. Den överskjutande tiden finansieras med årliga avgifter som betalats av anläggningar som lagt ner innan de fått all sin kontrolltid.

Hur timtaxan har räknats ut framgår av det så kallade taxeärendet.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Förvaltningen gör regelbundet inventering av personalens kompetens och gör en analys av kompetensbehovet. Utifrån resultatet tas en plan för kompetensförsörjning fram. Kompetensförsörjningen säkerställs i första hand genom utbildningsinsatser, men även rekrytering kan vara aktuellt. Kompetensförsörjningsplanen för 2017-2019 är inte klar vid tidpunkten för denna kontrollplans fastställande.

6 Register över anläggningar

6.1 Register och resursbehov

Nämnden för ett register över anläggningar som nämnden har kontrollansvar för. Registret finns i datasystemet Ecos. I registret framgår bland annat vilken verksamhet som bedrivs, vem som är verksamhetsutövare, var verksamheten bedrivs eller om den är mobil utan fast adress, verksamhetens riskklass och årliga

kontrolltid samt praktisk information som öppettider. Nämnden använder Livsmedelsverkets vägledning och modell för riskklassning.

Anläggningsregistret är kopplat till nämndens ärendehanteringssystem, där till exempel kontroller och klagomål är registrerade.

Totalt nyregistreras ungefär 1200 anläggningar per år, och ungefär 1100 avregistreras. Ungefär en årsarbetskraft används för att registrera livsmedelsanläggningar, och ungefär 1,5 totalt för att hålla registret uppdaterat. Arbetet med att hålla det uppdaterat finansieras av den anmälningavgift som tas ut vid registrering.

Anläggningarna presenteras också på stadens hemsida, med datum och resultat för senaste kontroll. Det sker med en e-tjänst och det krävs ingen kontinuerlig arbetsinsats för att hålla informationen uppdaterad, utan den hämtas direkt från Ecos.

6.2 Införande av anläggningar i registret

De allra flesta anläggningar som Stockholm stad har kontrollansvar för registreras utan krav på godkännande. Det innebär att verksamhetsutövaren lämnar in en anmälan om verksamheten. Anmälan kan lämnas in på pappersblanketter eller genom en e-tjänst för ändamålet. När anmälan kommit in gör nämnden en bedömning av om verksamheten omfattas av krav på registrering, att vi är rätt myndighet och att godkännandeprövning inte krävs för verksamheten. Därefter förs verksamheten in i registret och verksamhetsutövaren faktureras en anmälningavgift. Riskklassning och beslut om avgift görs i allmänhet efter att anläggningen blivit besökt och kontrollerad.

Så kallade animalieanläggningar ska godkännas innan verksamheten startar och innan de förs in i registret. Det är Livsmedelsverket som godkänner anläggningarna. När anläggningen är godkänd överlämnar Livsmedelsverket kontrollen av anläggningen till nämnden. Anläggningen förs då in i registret, nämnden riskklassar dem och fattar beslut om årlig avgift.

Ibland får nämnden kännedom om verksamheter som bedrivs i staden och som vi bedömer omfattas av krav på registrering, men inte är registrerade. Det kan vara

- i samband med att befintliga livsmedelslokaler besöks för planerad kontroll och inspektören upptäcker att ett ägarbyte ägt rum,
- i samband med spårbarhetskontroll då det visar sig att den som sålt livsmedel inte är registrerad,
- i samband med klagomål från allmänheten eller andra myndigheter på en verksamhet, ofta internethandel, eller
- i samband med att inspektörerna får syn på en ny verksamhet i sitt distrikt.

I dessa fall är vår första åtgärd att uppmana verksamhetsutövaren att inkomma med en anmälan. Vi bevakar att anmälan kommer in. Om ingen anmälan

inkommer kan nämnden besluta att registrera verksamheten som en livsmedelsanläggning ändå, med möjlighet att överklaga beslutet.

6.3 Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden

Nämnden får löpande under året in uppgifter om att livsmedelsverksamheter har ändrats eller upphört. Registeruppgifterna uppdateras då. I slutet av varje kalenderår skickar nämnden ett brev till alla verksamhetsutövare i registret med uppmaning att meddela eventuella förändringar inför nästa år, så att de ska få rätt avgift fakturerad, och så att nämnden ska ha rätt underlag vid planering av nästa års kontrollverksamhet.

7 Generellt för kontrollen

7.1 Instruktioner för utförande av kontroll

Avdelningen för livsmedelskontroll har sammanställt instruktioner för kontrollen i ett dokument som kallas Handboken. Där framgår hur kontrollen ska utföras praktiskt. Avdelningen har också ett dokument "FAQ" med ställningstaganden i olika samsynsfrågor. Den uppdateras kontinuerligt till exempel i samband med kalibreringsmöten på avdelningen. Därutöver används naturligtvis Livsmedelsverkets vägledningar.

7.2 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med laboratoriet AlControl för analys och hämtning av prover. Provtagning görs

- som en del av den planerade kontrollen, då oftast som verifierande provtagning som en del av vissa block,
- som en del av utredning av klagomål i allmänhet och misstänkta matförgiftningar i synnerhet, och
- i kartläggande syfte, ofta i projekt samordnade av Livsmedelsverket.

För detaljerad information om planerad provtagning se provtagningsplanen, som tas fram tillsammans med flera andra kommuner i Storstockholm som en del av SILK-samarbetet.

Praktiska instruktioner för hur provtagningen går till finns i Handboken.

7.3 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i Ecos. Resultatet sammanställs också i en rapport som skickas till verksamhetsutövaren. Avdelningen har mallar för olika

typer av rapporter, och instruktioner för hur dessa ska användas. Som tidigare nämnts presenteras kontrollresultatet också på stadens hemsida.

Efter varje kalenderår rapporteras kontrollerna till Livsmedelsverket, som vidarebefordrar en sammanställning till EU-kommissionen. Den rapporteringen hämtas direkt ur IT-systemet med hjälp av ett rapporteringsverktyg.

7.4 Sanktioner - åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

När nämnden konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen på plats och i en kontrollrapport. Beroende på allvarlighetsgraden och på när anläggningen ska ha sin nästa planerade kontroll kan företagarens åtgärder följas upp i en extra, uppföljande, kontroll eller vid nästa ordinarie kontroll. I vissa fall med allvarliga avvikelser fattas beslut om sanktion direkt när avvikelsen har konstaterats. Annars fattas beslut om sanktion ifall avvikelsen inte är åtgärdad vid uppföljningen.

De sanktioner som kan bli aktuella återfinns i EU-lagstiftningen och i nationell lagstiftning. De sanktioner nämnden använder är:

- Föreläggande att vidta vissa åtgärder
- Förbud att bedriva viss verksamhet, till exempel nedkylning
- Förbud att bedriva livsmedelsverksamhet i anläggningen (stängning)
- Förbud mot utsläppande på marknaden av visst livsmedel (saluförbud)
- Omhändertagande av livsmedel

När överträdelserna är allvarliga kan det också bli aktuellt med åtalsanmälan.

Instruktioner för handläggningen av ärenden med sanktioner återfinns i Handboken.

8 Planerad kontroll av befintliga anläggningar

8.1 Krav som ska kontrolleras under treårsperioden

För varje bransch, se avsnitt 8.2 till 8.10, pekar nämnden ut vilka relevanta krav som ska kontrolleras, och när eller hur ofta.

Inför varje kalenderår görs en detaljplan för alla planerade kontroller som ska göras under året. I planen framgår vilka anläggningar som ska kontrolleras, när under året kontrollerna ska göras och vilka krav verksamheterna ska kontrolleras mot. Det stora flertalet kontroller görs som löpande kontroller, där man tittar på

hygien och allmän livsmedelsinformation. Vissa kontroller fördelas i ”block”. Exempel på kontroller som görs i block är tillsatser, näringsdeklaration, material i kontakt med livsmedel, verifierande provtagning och import. När blocket planeras tas checklistor fram för de kontroller som ska göras i blocket. Många block kommer även att kombineras med en utbildningsinsats.

Vissa krav som inte finns med i planen kan vi komma att upptäcka avvikelser från ändå. Till exempel för skola och omsorg planerar vi inte att titta på lokalens utformning eller avfallshantering, men finns det brister inom dessa områden, som vi upptäcker vid besök i lokalerna, kommer vi att agera mot dessa brister. Kraven som gäller skadedjur täcks in om vi kontrollerar lokalens utformning samt rengöring. Brister i kraven som gäller utbildning kommer att upptäckas i samband med kontroll av övriga krav.

Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin beslutade kontrolltid, och att alla relevanta krav kontrolleras på alla anläggningar.

8.2 Tillverkningsanläggningar

Effektmål

Effektmålen korrekt allergimärkning, sann information och spårbart kött är relevanta för många av anläggningarna. Se avsnitt 12.3.

Förutsättningar

De tillverkningsanläggningar som finns registrerade i Stockholm kan delas upp mellan vegetabiliska producenter och producenter med animalisk råvara, så kallade 853-anläggningar.

Det finns 80 registrerade vegetabiliska producenter i Stockholm: bagerier, tillverkare av färdigmat, konfektyrtillverkare och bryggerier.

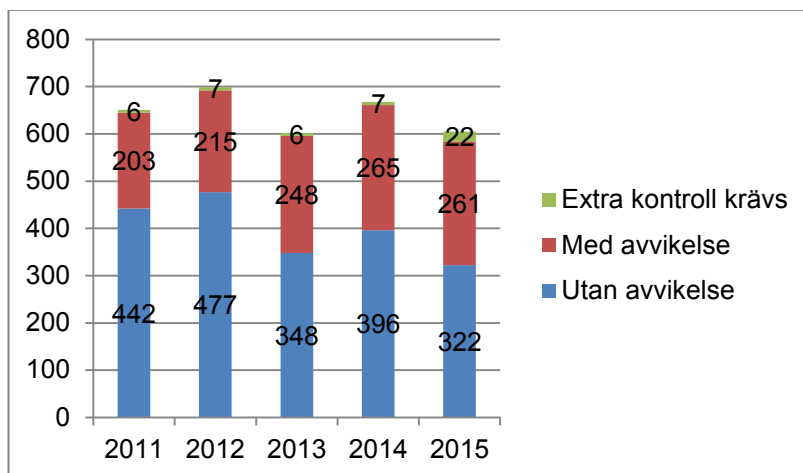
Anläggningar som ska vara godkända i enlighet med förordning (EG) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung kallas 853-anläggningar.

Enligt Livsmedelsförordningen SFS 2006:813 är det Livsmedelsverket som har kontrollansvar över dessa anläggningar. I vissa fall kan dock Livsmedelsverket överlämna kontrollen till en kommunal livsmedelskontrollmyndighet. Stockholm och Göteborg är de enda kommunala myndigheterna i Sverige som fått kontrollansvaret överlämnat för 853-anläggningar. I Stockholm finns cirka 75 anläggningar fördelade som följer:

- 9 fiskanläggningar
- 60 köttanläggningar (varav 15 styckningsanläggningar)
- 2 mjölkproduktanläggningar
- 5 tillverkare av färdigmat

Utfall av tidigare kontroller

Tillverkningsanläggningar har i regel relativt få avvikelser som bedöms vara så allvarliga att vi behöver göra en extrakontroll eller fatta sanktionsbeslut. Avvikelser konstateras vid nästan hälften av de kontroller som utförs men eftersom många av tillverkningsanläggningarna har mycket kontrolltid och besöks flera gånger varje år så följs ofta avvikelserna upp i nästkommande planerade ordinarie kontroll. År 2015 genomfördes ett projekt där användningen av livsmedelstillsatser kontrollerades och dessa kontroller genererade merparten av de extrakontroller som utfördes.



Utfall av kontroller på tillverkningsanläggningar.

Kontrollens fokus

Allmänna hygienkrav som renlighet, lokalens utformning och skick, personalhygien, nedkylning och förvaringstemperaturer är viktiga för anläggningar som producerar känsliga livsmedel, till exempel köttanläggningar.

Allergiinformation: För anläggningar som tillverkar sammansatta livsmedel kontrolleras att allergiker får korrekt information om ingående allergener och att denna information är lätt att utläsa. Följande ska uppfyllas:

- Alla ingående allergener är deklarerade.
- Alla ingående deklarerade allergener framhävs i innehållsförteckningen.
- För livsmedel som inte är märkta med innehållsförteckning finns information om ingående allergener i en medföljande handling.

Sann information. För dyra produkter eller produkter som innehåller dyra ingredienser kontrolleras att det som anges i den skriftliga informationen om livsmedlen är korrekt. För sammansatta färdigförpackade livsmedel ingår att kontrollera att angiven mängd av den dyra ingrediensen stämmer. Informationen kan kontrolleras genom jämförelse mot receptur, intervju med personal, dokumentkontroll av inköpt respektive såld mängd, provtagning och analys, eller en kombination av två eller flera av metoderna.

Spårbart kött. För anläggningar som säljer kött kontrolleras att de har ett system för spårbarhet framåt. De ska kunna tala om vilket företag som har köpt ett visst parti kött, till vilken anläggning det har levererats och när, en noggrann beskrivning av partiet och partiets vikt eller volym. Tillverkningsanläggningar

som säljer nötkött ska även ha ett identifieringssystem och ett heltäckande registreringssystem som garanterar samband i identifieringen mellan köttstycket och djuret eller djuren i fråga. De ska alltså ha ett *system för spårbarhet för nötkött* som säkerställer identiteten genom anläggningen, från inköpt till levererat kött. Anläggningar som använder kött som råvara ska kunna visa från vem de har köpt in köttet som finns i deras anläggning, alltså kunna visa *spårbarhet bakåt*.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när. Tabellen visar också när kontrollmetoden revision ska användas. Övriga kontroller görs med metoden inspektion. Verifierande provtagning kommer att göras under perioden, vilken kommer att framgå av provtagningsplanen som inte är klar vid denna plans fastställande. Utöver denna plan finns också en mer detaljerad plan för 853-anläggningarna.

Arligen eller vid varje kontroll-tillfälle	Kontrollera att det finns en registrering eller ett godkännande för aktuell verksamhetsutövare. Allmän hygien: Kontrollera rengöring, lokalens skick, att personalen har lämpliga och rena skyddskläder, att det finns lämpligt placerade handtvättställ som är utrustade med tvål och pappershanddukar. Kontrollera att det finns rutin för temperaturkontroll (både upphettning, nedkylning och kyltemperatur). Kontrollera att det finns en termometer. Information: Kontrollera att märkningen innehåller alla obligatoriska uppgifter. Allergiinformation och sann information kontrolleras enligt beskrivning under rubrik "kontrollens fokus". Allmän spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in livsmedel från är registrerade som livsmedelsföretagare. Gör stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler. Spårbart kött: Enligt beskrivning under rubrik "kontrollens fokus". Spårbarhet och temperatur kontrolleras med kontrollmetoden <i>revision</i> för anläggningar med mer än 15 timmars årlig kontrolltid.
2017	Hållbarhetsmärkning och näringsdeklaration. Kontrollen ska omfatta hur dessa är utformade, på vilket underlag företagaren grundar informationen, samt hur företagen verifierar att informationen stämmer. Eventuellt kombinerat med egen verifierande provtagning.
2018	Där det är relevant kontrolleras säljande påståenden inklusive ekologiska påståenden och närings- och hälsopåståenden. När det är aktuellt kontrolleras att varustandarder uppfylls. Kontrollera att de tillsatser som används är tillåtna och deklarerade på rätt sätt. Kontrolleras att lokalens utformning är lämplig för den verksamhet som bedrivs, samt att lokal och utrustning är i tillfredsställande skick.
2019	Material i kontakt med livsmedel (FCM): Kontrollera att utrustning och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM. HACCP-baserade förfaranden Kontrollera vilka kritiska stympunkter som verksamheten har identifierat samt hur dessa övervakas och risker förebyggs. Personalhygien: Kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår. Se över om det finns relevanta kontrollområden som inte kontrollerats den senaste treårsperioden och se i så fall till att dessa blir kontrollerade Kontroll görs i form av <i>revision</i>.

Resursbehov

Producenterna är drygt 180 och har en sammanlagd årlig kontrolltid på ungefär 1800 timmar. Ungefär 160 kontrolleras årligen och resterande 25 kontrolleras vartannat år med start 2018. Se bilaga 1.

8.3 Huvudkontor

Effektmål

Indikator för sann information och korrekt allergimärkning, se avsnitt 12.3.

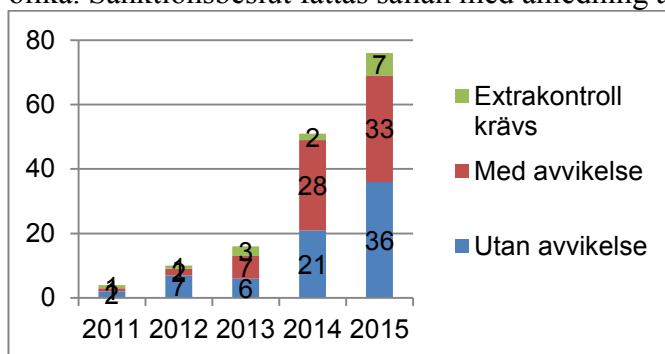
Förutsättningar

Huvudkontoren har ingen egen hantering av livsmedel men släpper ut livsmedel på marknaden och ansvarar för både livsmedelsinformation och att spärra och återkalla produkter från marknaden när sådana situationer uppstår.

Huvudkontoren kan vara ansvariga för tillverkningsanläggningar, distributionsanläggningar eller för butiks- eller restaurangkedjor. I Stockholm finns idag ca 80 huvudkontor varav ca 60 ska besökas per år. Kontrolltiden för huvudkontoren varierar mellan 2 och 14 årliga kontrolltimmar. Merparten av huvudkontoren har mycket kontrolltid.

Utfall av tidigare kontroller

Huvudkontor har i regel relativt få avvikelser som bedöms vara så allvarliga att vi behöver göra en extrakontroll eller fatta sanktionsbeslut. Avvikelser konstateras vid nästan hälften av de kontroller som utförs. För huvudkontoren fattas sanktionsbeslut i de fall som myndigheten och företaget tolkar lagstiftningen olika. Sanktionsbeslut fattas sällan med anledning av återkommande brister.



Utfall av kontroller på huvudkontor

Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på **rättvisande information till konsument**. Alla huvudkontor som kontrolleras under ett år ska kontrolleras avseende rättvisande livsmedelsinformation. När livsmedelsinformation bedöms ska all information som ges till konsumenten i samband med försäljningen värderas. Därför ska följande kontrolleras

- hyllkantsmärkning,
- information på webbsidor där livsmedels kan beställas,
- informationsmaterial som syns i samband med produkter som finns till försäljning,
- menyer.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när. Verifierande *provtagning* för att kontrollera om livsmedelsinformationen som ges till konsumenten stämmer kommer att göras en gång under perioden, preliminärt 2018. Övriga kontroller görs med metoden revision eller genom kontroll av märkningsetiketter och andra dokument.

	HK för butiks- och restaurangkedjor <i>tex Joe and the juice, Tacobar och O'learys</i>	HK för varumärken <i>Tex Arla, Lantmännen och Scan</i>
Ärligen eller vid varje kontrolltillfälle	Spårbarhet Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in livsmedel/livsmedelsingredienser från är registrerade som livsmedelsföretagare. Kontrollera att det finns ett system för hantering av icke säkra livsmedel/misstänkta matförgiftningar inklusive att spärra och dra tillbaka icke säkra livsmedel. Följ upp återkallelser som varit under året. Kontrollera att den information som presenteras på menyer stämmer överens med vad som säljs/ serveras (sann information). Vid servering eller försäljning av oförpackade livsmedel ska information om ingående allergener kunna lämnas.	Kontrollera att den information som ges i märkningen stämmer (sann information). Kontrollera att alla obligatoriska uppgifter finns i märkningen. Samtliga allergener ska finnas i innehållsförteckningen och vara framhävda.
2017	Kontrollera att de säljande påståenden som görs kan motiveras (utgå ifrån hur konsumenten kan förväntas uppfatta påståendet), och att ekologiska påståenden uppfyller gällande regler. Kontrolleras att de tillsatser som används är tillåtna och deklarerade på rätt sätt i ingrediensförteckningen.	
2018	När det är aktuellt kontrolleras att varustandarder uppfylls. Kontrollera att det inte görs några medicinska påståenden och att de näringspåståenden som görs finns förtecknade i bilagan till förordning 1924/2006. HACCP : Kontrollera att det finns en rutin för att säkerställa att de livsmedel som släpps ut på marknaden är säkra.	
2019	Kontrollera om huvudkontoret ger instruktioner till butikerna gällande utrustning och förpackningsmaterial i kontakt med livsmedel (FCM). Om dessa i så fall är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM. Kontrollera att eventuella ospecifika hälsopåståenden efterföljs av specifika förklarande hälsopåståenden och att de specifika hälsopåståenden som görs uppfyller de villkor som krävs enligt 1924/2006.	Kontrollera om huvudkontoret har rutiner för att säkerställa att förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel (FCM) är av material som är godkänt för ändamålet, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM.

Resursbehov

Verksamheterna har sammanlagt drygt 300 timmar årlig kontrolltid. Ungefär hälften av verksamheterna har fyra timmars årlig kontrolltid eller mer. Dessa ska

kontrolleras varje år, vilket ger ungefär 250 timmar. Övriga huvudkontor kontrolleras vartannat år och den totala årliga kontrolltiden för huvudkontoren väntas bli ca 300 timmar/årligen för år 2017-2019.

8.4 Grossister och matmäklare

Effektmål

Indikator för korrekt allergimärkning och spårbart kött, se avsnitt 12.3.

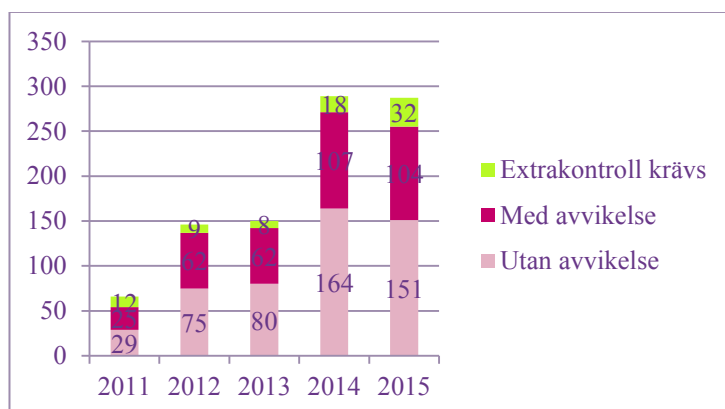
Förutsättningar

Grossister och matmäklare är livsmedelsföretagare som köper in livsmedel och säljer det vidare till andra livsmedelsföretag. Skillnaden är att grossisterna har ett lager där de förvarar livsmedel, medan matmäklarna bedriver sin verksamhet från ett kontor. Varorna förvaras i andra livsmedelsföretagares lokaler. Många grossister och matmäklare bedriver internationell handel med import från länder utanför EU, och/eller inköp av livsmedel från andra EU-länder. De som importerar ansvarar för att varorna uppfyller alla EU:s regler för livsmedel. Alla som säljer livsmedel ansvarar för att det finns obligatorisk livsmedelsinformation antingen i märkningen eller i en medföljande handling.

I Stockholm finns idag cirka 270 grossister och 280 matmäklare. Kontrolltiden varierar mellan 0 och 14 årliga kontrolltimmar. Flertalet har lite årlig kontrolltid, något vi har för avsikt att se över under 2017.

Utfall av tidigare kontroller

Sedan 2014 har nämnden en strategi för kontroll av matmäklare, eftersom inspektörerna tidigare var osäkra på hur dessa skulle kontrolleras. Detta avspeglas i statistiken i att kontrollerna blev fler och att störreandel avvikelser hittats de senaste åren.



Utfall av kontroller av grossister och matmäklare

Kontrollens fokus

I Stockholm har vi som mål att de närmaste åren öka vår kunskap om grossisterna. Vi ska föra in mer detaljerad information om de olika anläggningarnas verksamhet i vårt register, och vid behov ändra riskklassen och informationstillägget så att vi i fortsättningen kan utföra kontroll med rätt fokus, och av samma kvalité som vi idag har på kontrollen av matmäklare.

Utöver det ska kontrollerna fokusera på att obligatorisk information om livsmedlen finns med vid försäljning, antingen på förpackningen eller i en medföljande handling.

För företag med import och företag som översätter märkning och tilläggsmärker på svenska ska vi också fokusera på att alla ingående allergener finns med i den svenska märkningen och att de är framhävda.

Grossister som säljer kött ska ha ett system för spårbarhet framåt, som ska omfatta bland annat en noggrann beskrivning av livsmedlet, uppgifter om livsmedlets volym eller kvantitet, vilken livsmedelsföretagare livsmedlet levererats till och en referens som identifierar partiet.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när. Kontroller görs främst med metoden inspektion eller genom kontroll av märkningsetiketter och andra dokument. Revision kan vara aktuellt i enskilda fall.

	Grossister <i>med egna lokaler för förvaring</i>	Matmäklare <i>köper och säljer utan egen förvaring</i>
Ärligen eller vid varje kontrolltillfälle	Allmän hygien: Kontrollera rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning och avfallshantering. Kontrollera att det finns rutin för temperaturkontroll för kyl- och frysförvaring och att det finns termometer. För företag som tar emot kött från andra EU-länder, kontrollera rutin för salmonellaintyg, och stickprov på intyg för kött som finns i lokalen. Spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in livsmedel från är registrerade som livsmedelsföretagare. Kontrollera att det finns ett system för hantering av icke säkra livsmedel inklusive återkallelser. Följ upp eventuella återkallelser som varit under året. För företag som säljer kött, kontrollera spårbart kött enligt beskrivning under rubrik "kontrollens fokus". Kontrollera att alla obligatoriska märkningsuppgifter finns i märkningen på livsmedel som saluhålls, eller i en medföljande handling, och att allergener är framhävda. Kontrollera att företag som utformar svensk märkning eller information har ett arbetssätt som säkerställer att ingrediensförteckningen blir korrekt.	
2017	För importörer kontrolleras att de tillsatser som används är tillåtna och deklarerade på rätt sätt i ingrediensförteckningen.	
2018	För importörer kontrolleras när så är aktuellt att varustandarder uppfylls.	
2019	För importörer kontrolleras att eventuella hälso- och näringspåståenden uppfyller gällande krav.	

Resursbehov

Anläggningarna har sammanlagt drygt 1200 timmar årlig kontrolltid. Ungefär 160 av verksamheterna har tre timmars årlig kontrolltid eller mer. Dessa ska kontrolleras varje år. Anläggningar med 0,5 -1 timmes kontrolltid kontrolleras vart tredje år med början 2017, och anläggningar med 1,5-2,5 timmars kontrolltid vart annat år med start 2018. Se bilaga.

Antal årliga timmar	Antal objekt	Timmar	Timmar de år de kontrolleras	Kontroller de år de kontrolleras	Kontrolleras år
0,5-1	150	150	300	150	2018
1,5-2,5	170	310	620	170	2017, 2019
3-22	160	590	590	160	varje

8.5 Dricksvatten

Förutsättningar

Försörjning av dricksvatten till Stockholms kommer från Mälaren via två dricksvattenverk Norsborg och Lovön. Inget av dricksvattenverken finns i Stockholms stad och kontrolleras alltså inte av Stockholm. Huvudman för dricksvatten är Stockholm Vatten. De levererar inte bara dricksvatten till Stockholm utan även till flertalet andra kommuner Huddinge, Botkyrka, Ekerö, Haninge, Lidingö, Nacka, Nynäshamn, Salem, Strängnäs, Tyresö och Värmdö. Totalt förser de över 1,3 miljoner människor med dricksvatten.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Stockholm kontrollerar dricksvattennätet i Stockholm. Kontrolltiden är 40 timmar enligt följande fördelning:

- Löpande granskning av inkomna handlingar 10 timmar
- Revisioner 2 gånger per år 20 timmar
- Kontroll av vattenreservoarer 10 timmar

Förutom Stockholm Vatten har nämnden kontroll av Stockholm Hamnars tappställe för påfyllning av båtar och två anläggningar på Bromma flygplats; ett mindre tappställe och en tankbil.

Kontrollens fokus

Följande aktiviteter är inplanerade gällande kontroll av dricksvattennätet och Stockholm Vatten:

- Arbeta vidare med att kontrollera Stockholm Vattens underhållsplan för det strategiska förebyggande arbetet med utbytestakten av ledningar i dricksvattennätet.

Genomgång under första planerade revisionen på våren av deras arbete med framtagningen av denna underhållsplan.

Under den andra planerade revisionen på hösten fokuserar vi på deras nya HACCP-program.

- Kontroll av Stockholm Vattens skyddsåtgärder/säkerhetsprogram för att förhindra sabotage och skadegörelse på dricksvattnätet. Gäller för samtliga installationer (vattentorn, pumpstationer etc.)
- Kontroll av två högvattenreservoarer.
- Kontroll av hygien vid underhållsarbete vid läcka.
- Verifiering av Stockholm Vattens provtagning.

Resursbehov

Anläggningen i Stockholms Hamnar har 2 timmars kontrolltid och besöks vartannat år, nästa kontrollbesök är inplanerat 2018. Anläggningarna i Bromma har 1 timmes kontrolltid vardera och kontrolleras var tredje år. Nästa kontrollbesök är inplanerat 2019.

8.6 Storhushåll

Effektmål

Säker nedkylning, sann information, spårbart kött (se avsnitt 12.3).

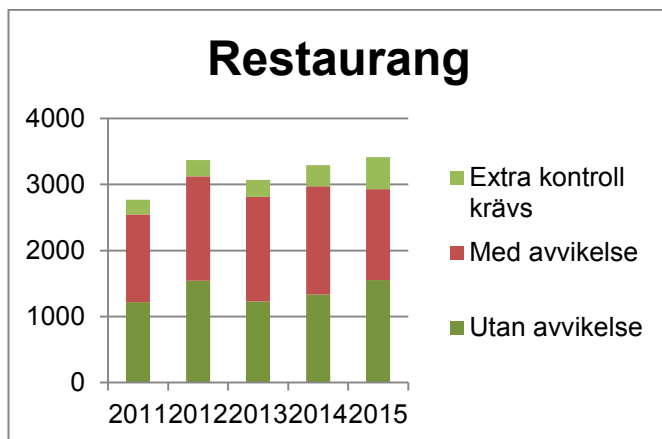
Förutsättningar

I Stockholm finns cirka 2 300 restauranger, 1 100 caféer och 650 snabbmatsrestauranger. Måltiderna kan antingen tillagas på plats eller tas emot mer eller mindre färdiga. Drygt 200 av dessa verksamheter är mobila. Antalet restauranger och caféer vänts öka i takt med att staden växer.

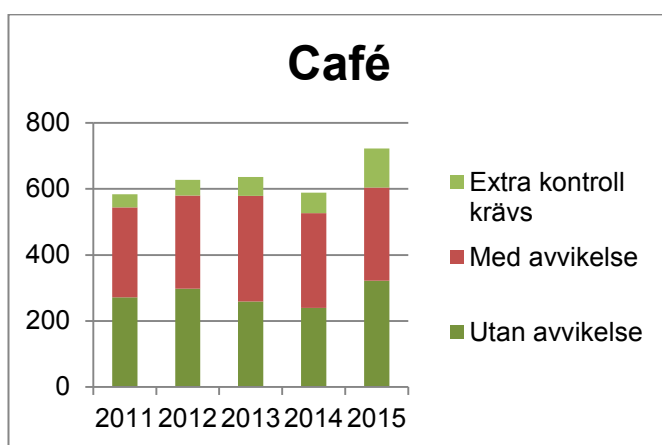
Kontrollbehovet är vanligtvis högre på verksamheter med tillagning och nedkylning, då risken för livsmedelshygieniska brister är större och konsekvenserna vid brister alvarligare. Kontrollbehovet påverkas också av hur många portioner som serveras, om det finns en presentation av maten och/eller om verksamheten packar och märker egentillverkade produkter.

Utfall av tidigare kontroller

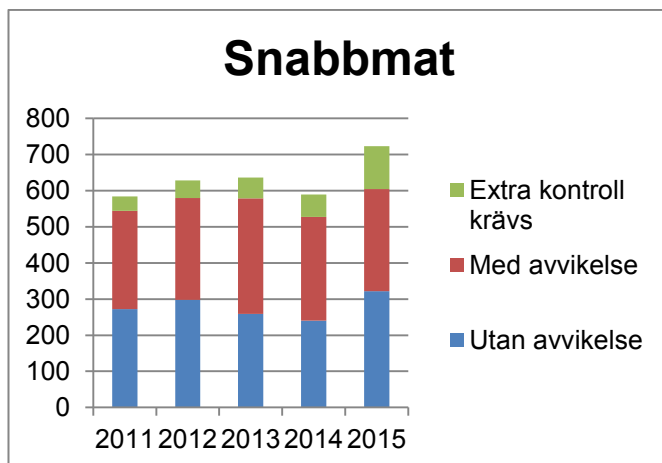
Andelen kontroller med avvikelser ligger relativt högt för storhushåll jämfört med andra verksamhetstyper. Andelen avvikelser som bedömdes kräva en extra kontroll ökade 2015 vilket troligen beror på införandet av indikatorerna, där bristerna ska åtgärdas samma kalenderår som de har konstaterats, se tabellen nedan.



Utfall av kontroller på restauranger.



Utfall av kontroller på caféer.



Utfall av kontroller på snabbmatsrestauranger.

Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på *nedkylning, sann information och spårbarhet*, i dokumentet benämnda som indikatorer.

Nedkylningen kontrolleras med följande metoder:

- Eventuell pågående nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner .
- Avslutad nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner.
- Om ingen nedkylning pågår och det inte finns nyligen nedkylda livsmedel att kontrollmäta görs kontrollen genom intervjuer och bedömning av företagets rutiner och dokumentation.

Nedkylningen bedöms som säker om nedanstående kriterier är uppfyllda:

- Livsmedlet kyls ner till under +8 grader Celsius på högst 4 timmar.
- Livsmedlet skyddas från kontamination före och under nedkylning.
- Livsmedlet påverkar inte andra livsmedel negativt, till exempel genom att redan nedkylda eller halvvägs nedkylda produkter finns i nedkylnings-skåpet.
- Livsmedlet kyls ner direkt efter tillagning, eller har stått i värmeskåp i lägst +60 grader under kontrollerade förhållanden där maten har skyddats från kontamination.

Livsmedelsinformationen kontrolleras för ”mervärdesprodukter”, till exempel maträtter som innehåller dyra ingredienser eller där man gör säljande påståenden, som att varan kommer från en viss produktionsplats. För att livsmedelsinformationen ska anses vara utan avvikelser ska påståendena vara sanna. Om företaget presenterar maten som ekologisk, i menyer eller på hemsida, ska verksamheten uppfylla kraven för att få presentera maten som ekologisk.

Spårbart kött kontrolleras genom att en kött detalj som finns i lager väljs ut. Inköpsdokumentation för produkten kontrolleras. Företagaren ska kunna visa att han köpt in åtminstone så stor mängd av varan som det som finns i lager. Den anläggning som sålt varan ska vara registrerad eller godkänd. Köttet är märkt med oval med godkännandenummer.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när. Tabellen visar också när kontrollmetoden revision ska användas. Övriga kontroller görs med metoden inspektion.

Arligen eller vid varje kontrolltillfälle	Spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare. För företag som köper in kött, kontrollera spårbarhet kött. Kontrollera att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare. Kontrollera att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar. Personalhygien: Kontrollera att handtvättställ är utrustade med tvål och hygienisk torkanordning. Kontrollera att personalen bär ändamålsenliga arbetskläder. Kontrollera säker hantering, t.ex. förekomst av ytteremballage i rena zoner, risk för korskontamination, hantering av allergener. Kontrollera rutin för säker nedkylning för alla verksamheter som har nedkylning som en del av sin process. För mobila anläggningar kontrollera att det vatten som används är av godtagbar kvalitet och att det förvaras på ett godtagbart sätt.
--	--

	Allergeninformation: Kan kunden på ett lätt och tydligt sätt bli upplyst om vilka allergener maten innehåller. Sann information: Stämmer information om mervärde som ges om livsmedel, om ekologiska påståenden görs, uppfylls då kraven för att få göra sådana påståenden. Kontrollera att det finns en rutin för temperaturkontroll av kylförvaring och eventuell varmhållning. Kontrollera att det finns en termometer.
2017	För anläggningar med 9 timmars kontrolltid eller mer, vid en revision kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inclusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar.
2018, eller, för verksamheter med 2-2,5 timmars årlig kontrolltid, 2019	Kontrollera att lokalens utformning är lämplig för den verksamhet som bedrivs, samt att lokal och utrustning är i tillfredsställande skick. Kontrollera att utrustning och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM .
2019	För anläggningar med 5-8,5 timmars kontrolltid, vid en revision kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inclusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar.

Resursbehov

Verksamheterna har totalt knappt 17 000 kontrolltimmar per år. Drygt har 0,5-1,5 timmar per år och kontrolleras en gång under perioden, 2018. Drygt 1000 har 1,5-2,5 timmar per år och kontrolleras vart annat år, 2017 och 2019. Övriga kontrolleras varje år.

Antal årliga timmar	Antal objekt	Timmar	Timmar de år de kontrolleras	Kontroller de år de kontrolleras	Kontrolleras år
0,5-1	200	200	600	600	2018
1,5-2,5	1000	2000	4000	1000	2017, 2019
3-22	2800	14100	14100	4000	varje

8.7 Butik och detaljhandel

Effektmål

Korrekt allergimärkning, sann information, spårbart kött (se avsnitt 12.3).

Förutsättningar

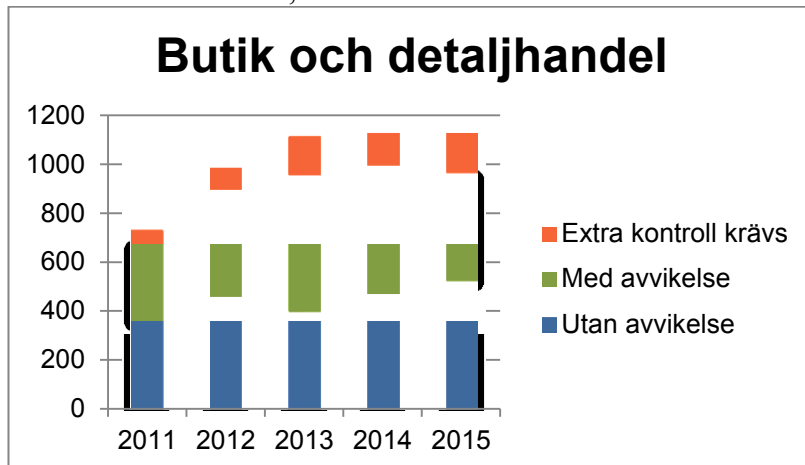
Med ”butik och detaljhandel” avses livsmedelsanläggningar vars huvudsakliga verksamhet är att sälja livsmedel till slutkonsument. Det är såväl stora livsmedelsbutiker med stor mycket manuell hantering och egen märkning, som mindre butiker med färdigförpackade livsmedel, specialbutiker för till exempel fisk, godiskiosker och torghandel med frukt och grönsaker. Hälsokostbutiker och andra specialbutiker för i huvudsak kosttillskott omfattas inte av detta avsnitt, utan behandlas i nästa avsnitt.

I Stockholm finns cirka 1100 butiker, varav drygt 200 med animaliehantering.

Merparten av verksamheterna är små och får endast kontrollbesök en gång per år, eller mer sällan. Butikerna delas in i ”Butik med animaliehantering”, ”Butik med beredning, ej råa animalier” och ”Försäljning utan beredning”.

Utfall av tidigare kontroller

Antalet kontroller per år och andelen kontroller med avvikelser har legat relativt stabilt de senaste åren, se tabellen nedan.



Utfall av kontroller på butik och detaljhandel.

Kontrollens fokus

Kontrollerna i butik ska fokusera på märkning och spårbarhet. När butiken har egen produktion ska nedkylning kontrolleras.

För butiker utan hantering ska följande kriterier uppnås:

- Livsmedel som säljs färdigförpackade är märkta med obligatoriska uppgifter på svenska.

För butiker med egen hantering ska följande kriterier uppnås, i den mån de är tillämpliga:

- Ingredienser stämmer med receptur, framför allt allergener.
- Allergener är framhävda i ingrediensförteckning.
- Rutiner finns för CCP:er som tillagning, nedkylning.

Animaliehantering:

Ett system för spårbarhet och ursprungsmärkning finns för nötkött. Ursprungsmärkning av får, get, svin och fjäderfä.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när. Tabellen visar också när kontrollmetoden revision ska användas. Övriga kontroller görs med metoden inspektion.

	Försäljning utan beredning	Butik med beredning/hantering
Arligen eller	Kontrollera att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare.	

vid varje kontrolltillfälle	Spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare. Gör stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler. Kontroll av handelsdokument och analysresultat för salmonella om butiken är förste mottagare av kött. Kontrollera att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar. Kontrollera att det finns en rutin för temperaturkontroll, att det finns en termometer samt genomför verifierande kontroll av temperaturer. Kontroll av system för ursprungs-märkning samt spårbarhet för nötkött. Kontroll av tilläggsinformation för fiskeriprodukter. Personalhygien: Kontrollera att handtvättställ är utrustade med tvål och hygienisk torkanordning. Kontrollera rutin för säker nedkylning för verksamheter som har nedkylning som en del av sin process. Kontrollera att föreskrivna märkningsuppgifter finns på färdigförpackade livsmedel, några stickprov. Kontrollera och verifiera märkningen av produkter som butiken själva märker, med särskilt fokus på allergener och sann information. Kontrollera även information som ges för livsmedel som säljs direkt till konsument (icke färdigförpackade).
2017	Kontrollera att lokalens utformning är lämplig för den verksamhet som bedrivs, samt att lokal och utrustning är i tillfredsställande skick. Kontrollera mikrobiologiska kriterier för de anläggningar där det är aktuellt.
2018	Kontroll av särskild livsmedelsinformation för varor som butiken själva förpackar och märker. Det som kan vara aktuellt är "fri-från"-märkning samt närings- och hälso-påståenden. Om butiken enligt märkning eller information säljer produkter med skyddade beteckningar, kontrollera att det stämmer.
2019	Kontrollera att utrustning och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM. Kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom eller sår, <i>revision</i> för anläggningar med 7 kontrolltimmar eller mer. Kontrollera att det finns en rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs för alla verksamheter som tillagar dessa råvaror, <i>revision</i> för anläggningar med 7 kontrolltimmar eller mer.

Resursbehov

Ca 440 butiker har 3 timmar eller mer i kontrolltid och ska ha kontrollbesök varje år. De som har 1,5-2,5 timmar får kontroll var annat år och de som har mindre än 1,5 timme får kontroll var tredje år.

Antal årliga timmar	Antal objekt	Timmar	Timmar de år de kontrolleras	Kontroller de år de kontrolleras	Kontrolleras år
0,5-1	380	320	960	380	2018
1,5-2,5	310	600	1200	310	2018
3-22	360	1800	1800	510	varje

8.8 Skola och omsorg

Effektmål

Säker allergikost (se avsnitt 12.3).

Förutsättningar

I Stockholm serveras dagligen måltider på förskolor och skolor, dagliga verksamheter, äldreboenden, gruppboenden, asylboenden, häkten och liknande verksamheter. Vissa maträtter är specialanpassade till allergiska barn och elever.

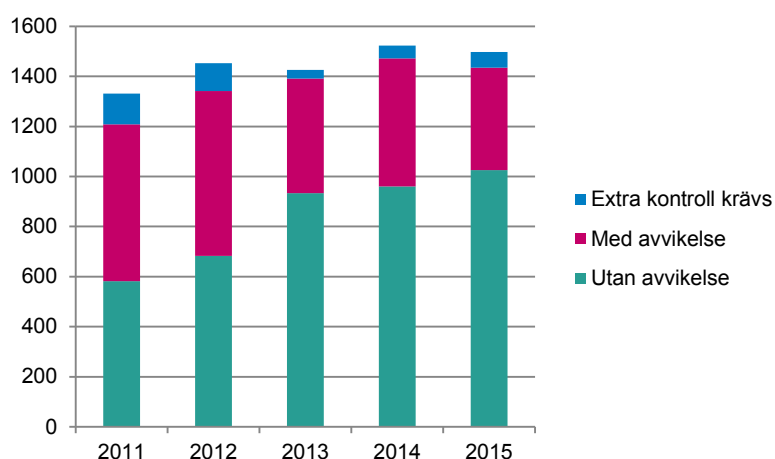
Måltiderna kan antingen tillagas på plats eller tas emot mer eller mindre färdiga. Vi delar in verksamheterna i ”tillagningskök” och ”mottagningskök”.

I Stockholm finns idag nästan 1600 omsorgsverksamheter registrerade som livsmedelsanläggningar. Antalsmässigt dominerar förskolorna med ca 1000 objekt och skolorna med knappt 300. Antalet omsorgsverksamheter väntas öka med någon procent per år i takt med att staden växer.

Kontrollbehovet är vanligtvis högre på verksamheter med tillagningskök, då risken för livsmedelshygieniska brister är större. Kontrollbehovet påverkas också av om verksamheten vänder sig till känsliga konsumentgrupper (barn under fem år, personer med överkänslighet, personer inlagda på sjukhus samt boende i äldreboende) och av hur många konsumenter man serverar per dag.

Utfall av tidigare kontroller

Omsorgsverksamheter har i regel färre brister än andra typer av livsmedelsverksamheter, med få fall som kräver sanktioner eller extra offentliga kontroller. Tidigare hade många skolor och förskolor avvikelser på allergikosthanteringen, men efter att miljöförvaltningen fokuserat på att få tillstånd förbättringar har läget förbättrats avsevärt, se tabellen nedan.



Utfall av kontroller på skolor och förskolor

Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på **säker allergikost**. Alla omsorgsverksamheter som kontrolleras under ett år ska kontrolleras avseende säker allergikost. För att allergikosten ska anses säker ska följande kriterier vara uppfyllda:

- Alla som hanterar maten har tillräcklig kunskap och/eller har fått tillräckliga instruktioner.
- Det finns instruktioner till vikarier och listor över allergiska barn/konsumenter.
- Verksamhetsutövaren kan redogöra för rutiner för separering av mat som innehåller allergener.
- Vid inspektion av förvaring i t.ex. torrförråd, kyl och frys samt servering verifieras att rutinerna för separering följs.
- Personalen kan redogöra för lämpliga rutiner för vilken utrustning som används för allergikosten och hur den rengörs.
- Vid okulär besiktning av utrustningen verifieras att den är lämplig och väl rengjord.

I de fall ingen av konsumenterna är allergisk räcker det att kontrollera att det finns en mer allmän kännedom om att de måste införa rutiner den dag de får en allergisk konsument.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när. Tabellen visar också när kontrollmetoden revision ska användas. Övriga kontroller görs med metoden inspektion. Verifierande *provtagning* kommer att göras under perioden, vilken och när kommer att framgå av provtagningsplanen, som inte är klar vid denna plans fastställande, men preliminärt analys av förekomst av allergener i allergikosten år 2018.

	Mottagningskök	Tillagningskök
Arligen eller vid varje kontrolltillfälle	Spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare. Gör stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler.	

	Kontrollera att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare. Kontrollera att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar. Personalhygien: Kontrollera att handtvättställ är utrustade med tvål och hygienisk torkanordning. Kontrollera rutin för säker nedkylning för alla verksamheter som har nedkylning som en del av sin process. Kontrollera att det finns en rutin för temperaturkontroll av varm mat vid mottagning och att det finns en termometer.
2017	Om företaget presenterar maten som ekologisk , i menyer eller på hemsida, kontrollera att verksamheten uppfyller kraven för att få presentera maten som ekologisk.
2018	Kontrollera att den information som ges om maten stämmer, stickprov på någon maträtt. För kök med utleverans kontrollera att det finns en rutin för att information följer med till mottagningsköket, <i>revision</i>. Kontrollera rutiner för servering av fet insjö- och Östersjöfisk (gäller ej äldreboenden), ev vid <i>revision</i>. Kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår, ev vid <i>revision</i>. För leveranskök kontrollera att det finns rutin för temperaturkontroll av varm mat vid utsändning. Kontrollera att det finns en termometer. Kontrollera att det finns en rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs för alla verksamheter som tillagar dessa råvaror, ev vid <i>revision</i>.
2019	Kontrollera att utrustning och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel (FCM) är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM.

Resursbehov

Verksamheterna har sammanlagt ungefär 5300 timmar årlig kontrolltid.

Ungefär 1000 av verksamheterna har tre timmars årlig kontrolltid eller mer. Dessa ska kontrolleras varje år, vilket ger ungefär 4350 timmar. Cirka 400 verksamheter har 1,5-2,5 timmars årlig kontrolltid, dessa ska kontrolleras vart annat år. Under den treårsperiod som denna plan gäller planerar vi att kontrollera dem 2018; då planerar vi också att kontrollera de ca 110 verksamheter som 0,5-1 timmes årlig kontrolltid och ska kontrolleras vart tredje år. Se bilaga 1.

Antal årliga timmar	Antal objekt	Timmar	Timmar de år de kontrolleras	Kontroller de år de kontrolleras	Kontrolleras år
0,5-1	110	110	330	110	2018
1,5-2,5	400	800	1600	400	2018
3-15	1000	4350	4350	1250	varje

8.9 Kosttillskott och hälsokost

Effektmål

Säkra kosttillskott (se avsnitt 12.3).

Förutsättningar

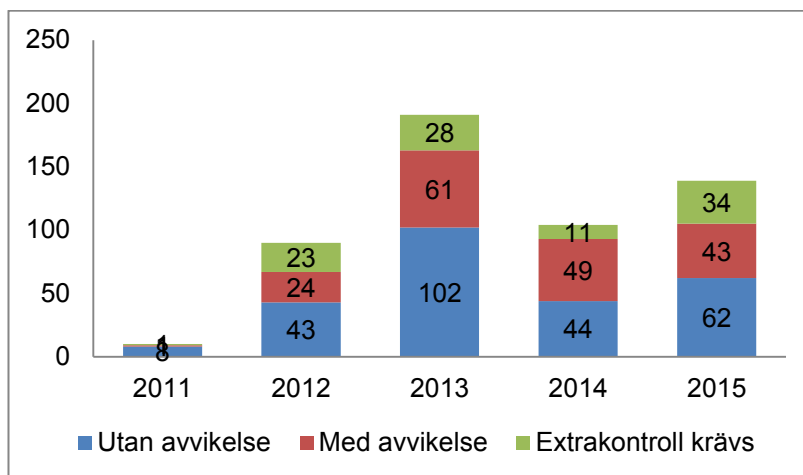
I detta sammanhang är definitionen av kosttillskott vidare än lagstiftningens definition. Kosttillskott i detta dokument inkluderar alla typer av tillskott som tas istället för livsmedel, för att uppnå en önskad effekt (prestationshöjande, viktninskande, ökat vitaminintag etc.). Som kosttillskottsanläggningar räknas de verksamheter som huvudsakligen är inriktade på kosttillskott, till skillnad från vanliga livsmedelbutiker där kosttillskott ofta utgör en mindre del av sortimentet. De cirka 250 kosttillskottsobjekten fördelar sig på apotek, hälsokostbutiker, matmäklare, huvudkontor, distributörer och tillverkare.

Merparten av verksamheterna är små och får endast kontrollbesök en gång per år eller mer sällan. Några av verksamheterna kräver ofta mer tid än de är riskklassade för. Dessa objekt innefattar huvudkontor, producenter och några objekt som baserat på erfarenhet från tidigare kontroller brukar ta extra tid. Kontrolltid för dessa ska ses över så att kontrolltiden motsvarar kontrollbehovet.

När det gäller apoteken och Life-butiker kontrolleras de främst på huvudkontorsnivå eftersom ansvaret för produkter och märkning ligger där. Apoteken kontrolleras således med ett intervall på ett besök var tredje år. Under 2013 och 2016 genomfördes en omfattande apotekskontrollkampanj vilket innebar att i stort sett samtliga apotek kontrollerades och dessa ska kontrolleras igen 2019. Life är en kedja med standardiserade butiker och ett huvudkontor som är registrerat i Stockholm. Eftersom Life-butikerna har ett standardiserat sortiment så hanteras de på samma sätt som de kedjeanslutna apoteken.

Utfall av tidigare kontroller

Kosttillskottsverksamheter har i regel många allvarliga avvikelser och nämnden fattar många sanktionsbeslut riktade mot företagen inom denna kategori. En förklaring till detta kan vara att ett flertal olika projekt och provtagningsaktiviteter har fokuserats till denna typ av livsmedelsanläggningar.



Utfall av kontroller av kosttillskottsanläggningar

Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på **säkra kosttillskott**. På alla kosttillskottsobjekt som kontrolleras under ett år ska kontrollen fokusera på att de kosttillskott som säljs ska vara säkra.

För att kosttillskott ska anses säkra ska följande kriterier vara uppfyllda:

- Den som säljer kosttillskottet ska kunna veta och visa att kosttillskottet är säkert.
- Ingen av de ingående ingredienserna får vara ett så kallat Novel Food som inte har säkerhetsbedömts.
- Ett säkert kosttillskott kan inte vara ett läkemedel. Om ett kosttillskott bedöms vara ett läkemedel ska det anses vara ett osäkert livsmedel.
- Hänsyn till riskvärderingar som gjorts av Livsmedelsverket och annat vetenskapligt underlag ska tas när säkerheten av ett kosttillskott bedöms.

Ett kosttillskott som innehåller ingredienser som inte deklarerats på produktens förpackning ska bedömmas vara ett osäkert livsmedel.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när. Tabellen visar också när kontrollmetoden revision ska användas. Övriga kontroller görs med metoden inspektion. För 2017 planeras ingen specifik provtagning för kosttillskottsobjekt. Provtagning som kommer att utföras under 2018 och 2019 kommer att framgå av provtagningsplanen.

Arligen eller vid varje kontrolltillfälle	Kontrollera att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare. Kontrollera hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden om företaget presenterar livsmedel genom hyllkantsmärkning i butik, eller på hemsida som det går att köpa livsmedel ifrån. Granska de deklarerade ingredienserna i ett eller fler kosttillskott och gör en bedömning om produkten är säker att konsumera i rekommenderade dagliga doser. Livsmedelsinformation: Kontrollera att den information som ges om kosttillskottet stämmer, stickprov på någon produkt. Detta görs enbart för verksamheter som ansvarar för märkningen. Kontrollera att föreskrivna märkningsuppgifter finns på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska, några stickprov.
2017	Spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare. Gör stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler.
2018	Alla objekt som har kylvaror kontrolleras avseende temperatur vid varumottagning och förvaring. På alla objekt som hanterar oförpackade livsmedel kontrolleras att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar, att lokalens utformning är lämplig för den verksamhet som bedrivs, att lokal och utrustning är i tillfredsställande skick och att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår. Kontrollera också att utrustning och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM.
2019	För anläggningar med mer än fem timmars kontrolltid, vid <i>revision</i> kontrolleras att företaget har en rutin för att säkerställa att de kosttillskott som säljs är säkra. För tillverkare kontrolleras också användning av tillsatser.

Resursbehov

Verksamheterna har sammanlagt ungefär 500 timmar årlig kontrolltid. Drygt 70 av verksamheterna har tre timmars årlig kontrolltid eller mer. Dessa ska kontrolleras varje år. År 2019 ökar kontrollbehovet för kosttillskottsgruppen med ca 250-300 kontrolltimmar för de apotek och Life-butiker som ska besökas det året.

Antal årliga timmar	Antal objekt	Timmar	Timmar de år de kontrolleras	Kontroller de år de kontrolleras	Kontrolleras år
0,5-1	140	90	270	140	2019
1,5-2,5	30	70	140	30	2018
3-16	70	320	320	90	varje

8.10 Lager, transport och övrigt

Förutsättningar

Livsmedelsanläggningar som inte passar in i övriga kategorier samlas här. Det rör sig om lager, transport, hemtjänst, matdemonstratörer med mera.

Merparten av verksamheterna är små och får endast 2 timmars årlig kontrolltid. Vi räknar med att fler anläggningar kommer att hamna i denna kategori framöver, dels beroende på att vi går igenom de som idag är klassade som ”distribution”, där

flertalet är grossister, men vissa är lager eller transportörer, och delvis beroende på att det blir vanligare med hemsidor och appar som förmedlar kontakt mellan säljare och konsument och där man beställer maten från hemsidan/appen.

Det finns inte något faställt effektmål, någon statistik över tidigare kontroller, något beslut om fokus för kontrollen eller någon plan för vilka kontroller som ska göras och när.

Resursbehov

Verksamheterna har sammanlagt ungefär 50 timmar årlig kontrolltid och det rör sig om ungefär 40 objekt.

Antal årliga timmar	Antal objekt	Timmar	Timmar de år de kontrolleras	Kontroller de år de kontrolleras	Kontrolleras år
0,5-1	30	30	90	30	2017
1,5-2,5	10	20	40	10	2017, 2019

9 Kontroll av nyregistrerade anläggningar

9.1 Förutsättningar

I Stockholm registreras ungefär 1 000 livsmedelsanläggningar varje år. Dessa verksamheter är inom alla branscher till exempel restauranger, butiker och matmäklare etc. Det är både helt nya verksamheter och ägarbyten i befintliga livsmedelslokaler. Många av registreringarna gäller tidsbegränsade verksamheter, till exempel vid evenemang.

Målet med kontrollen av nyregistrerade verksamheter är att alla företagare som startar en livsmedelsverksamhet i Stockholm ska bli föremål för kontroll inom inom två månader.

I enlighet med stadens taxa tas avgiften för kontrollen ut som timavgift efter genomförd kontroll, avgiften motsvarar högst anläggningens riskklassning. I de fall kontrollbesöket, inklusive information till företagaren, tar längre tid än som motsvarar riskklassen finansieras tiden med årskontrolltid som är betald av företagare som lagt ned sin verksamhet innan de hunnit få den kontrolltid som de betalat för vid årets början.

Erfarenhetsmässigt vet vi att vi debiterar ungefär 2000 timmar för förstaårskontroll per år. Ambitionen är att öka kvalitén och ge mer information och mer djupgående kontroller än vad vi hittills har gjort. Snitttiden för ärendena borde snarare ligga på 4 timmar än 2, som idag. Detta är något som avdelningen har för avsikt att bevaka de kommande åren.

9.2 Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på infrastruktur, skadedjur och avfall, samt på företagarens kunskap och rutiner inom de viktigaste relevanta kraven för respektive verksamhet. Kontrollerna görs i första hand som föranmälda revisioner.

Avseende infrastruktur kontrolleras:

- Att utrymmenas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek är sådana att de är lätta att hålla rena och underhålla.
- Att lokalen är lämpad för den verksamhet som ska bedrivas; flöden, utrymmen, transportfordon, toaletter, förrum, ventilation etc.
- Utrustningen ska vara lämplig för den verksamhet som ska bedrivas; nedkylning, kylförvaring, monteringsplats etc.

Avseende avfall kontrolleras:

- Att det finns möjlighet att hantera avfallet på ett hygieniskt sätt.
- Att det finns lämpliga behållare för avfallet som går att hålla rena och när det behövs stängda.
- Att det finns plats för lämplig förvaring av avfallet i väntan på sophämtning, gäller även utsorterat matavfall.
- Att det finnas plats för förvaring av returflaskor, -burkar och -backar.

Avseende skadedjur kontrolleras:

- Att lokalen är utformad så att skadedjur inte får tillträde.
- Att företaget har rutiner för att se till att skadedjur tar sig in i lokalen, insektsnät, öppna dörrar etc.
- Att det råder god ordning i lokalen så att eventuella skadedjur upptäcks.
- Att företaget har en beredskap för åtgärder vid eventuell upptäckt av skadedjur.

10 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

10.1 Gradering av avvikelser

Nämnden tillämpar sedan flera år gradering av avvikelser. Vissa avvikelser kan följas upp vid nästa planerade kontroll, medan det för andra krävs en extra kontroll utöver plan. Förutom för våra indikatorer (se avsnitt 12.3) är det inte förutbestämt vilka avvikelser som ska ge vilken gradering, utan det är upp till inspektören att bedöma. I första hand beror det på avvikelsernas allvarlighetsgrad och hur långt fram i tiden nästa planerade kontroll ligger. I viss mån spelar också vår erfarenhet av företagaren in.

De graderingar som används är alltså

- *med avvikelse* (följs upp vid planerad kontroll) och

- *extra kontroll krävs.*

10.2 Uppföljning av avvikelser

Om en avvikelse som fått omdömet *med avvikelse* ligger kvar vid nästa planerade kontroll ska kontrollen aldrig få samma bedömning en gång till, utan då blir omdömet *extra kontroll krävs*.

Ärenden ska inte avslutas om den senaste kontrollen har omdömet *extra kontroll krävs*, utan ärendet ska då följas upp till dess att vi har konstaterat att avvikelserna är åtgärdade. Hur snabbt den extra uppföljningen görs beror på allvarlighetsgraden. Många gånger rör det sig om någon eller några veckor. Normalt ska det inte dröja mer än tre månader. När så är nödvändigt används sanktioner i form av till exempel föreläggande eller förbud för att se till att avvikelserna blir åtgärdade.

I Stockholm ligger andelen kontroller som har omdömet *extra kontroll krävs* på drygt tio procent av genomförda kontroller, och vi gör ungefär 1200 extra kontroller per år. De extra, uppföljande kontrollerna finansieras med timavgift.

11 Kontroll och utredning i samband med misstanke om avvikelser

11.1 Förutsättningar

Under de senaste åren har cirka 500 ärenden rörande misstänkta avvikelser och cirka 600 anmälningar om misstänkt matförgiftning per år inkommit till miljöförvaltningen. Trenden är ökande, och 2017 väntas antalet ärenden öka ytterligare på grund av en ny app där allmänheten ges möjlighet att på ett enkelt sätt förmedla anmälningar.

Förutom klagomål från allmänheten får nämnden även information om misstänkta avvikelser från företagen själva, från andra myndigheter, och internt, när man vid kontroll på en anläggning påträffar fynd som härrör från en annan anläggning i staden. En särskild typ av ärenden är så kallade RASFF, ett system för information om icke säkra livsmedel som sålts inom EU.

Antalet ärenden uppskattas till drygt 1400 per år för de närmaste tre åren. För cirka en tredjedel av de inkomna anmälningarna startas en utredning. Övriga bedöms kunna utredas i samband med nästa ordinarie kontroll, i samband med en utredning som redan pågår, eller bedömningen är att ingen utredning ska göras.

11.2 Mål och fokus

Syftet med utredningarna är att kontrollera om det finns avvikelser hos livsmedelsföretagen, och i så fall se till att dessa undanröjs. Särskilt viktigt är detta i de fall avvikelserna är av sådan art att det finns risk för sjukdom hos konsumenterna.

Även den typen av avvikelser som kan klassas som matfusk, där företagarna medvetet bryter mot reglerna för ekonomisk vinning, är prioriterade att utreda och undanröja.

För misstänkta matförgiftningar är ett mål också att hitta vilket livsmedel, vilket agens och vilka brister som orsakat utbrottet, och var i livsmedelskedjan som maten blivit dålig. Resultatet ska dokumenteras på ett enhetligt sätt.

I slutet av året ska resultatet av utredningarna sammanställas och utvärderas. I utvärderingen ska särskild vikt läggas vid i vilken mån utredningarna har lett till att avvikelser har åtgärdats, och hur arbetssätten kan förbättras för att uppnå ytterligare ”miljönytta”.

11.3 Resursbehov

Det är omöjligt att beräkna tidsåtgången eftersom det handlar om inkommande ärenden. Förutom att vi inte vet hur många ärenden som kommer in kan dessa ta väldigt olika lång tid att utreda. Grovt uppskattas att tidsåtgången för utredningar under kommer att vara:

- Totalt **2000 timmar** (varav matförgiftningar 9000 tim, klagomål 1000 tim, RASFF 100 tim)
- Tid som kan debiteras som extra offentlig kontroll vid konstaterade avvikelser **400 timmar** (varav matförgiftningar 200 tim och klagomål 200 tim).

Arbetet med utredningar beräknas totalt ta 2000 timmar per år.

12 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

12.1 Uppföljning

Nämnden följer löpande upp att den verksamhet som planerats blir utförd, och att den blir utförd på det sätt som avdelningsledningen beslutat. I nedanstående tabell sammanställs vilka aktiviteter som görs för att uppfylla målen och hur vi följer upp dem.

Åtagande/mål	Vad gör avdelningen?	Mäts eller indikeras genom
Förvaltningen ger en god service och bedriver tillsyn med hög professionalitet mot företag och andra verksamhetsutövare i staden (nämndmål)	Varje inspektör får feedback från sin enhetschef på minst en kontroll varje år. I feedbacken ska bland annat professionaliteten i bemötandet tas upp.	Att företagen uppfattar inspektörerna som professionella mäts via NKI
	Utförd kontroll registreras i Ecos inom 2 dagar och kontrollrapport skrivs och skickas ut inom 10 kalenderdagar efter utförd kontroll.	Följs upp stickprovsmässigt av resp. enhetschef.
	Inkomna anmälningar om registrering av livsmedelsanläggning handläggs inom 14 kalenderdagar.	Följs upp månadsvis av enhetschef KS.
Utföra kontroll som säkrar att de livsmedel som säljs och serveras i staden är trygga (nämndmål). Alla anläggningar i riskklass 1-4 får kontroll varje år (nationellt mål). Avvikelse ska hittas och undanröjas (nationellt mål).	Anläggningar som ska ha tre kontroller eller mer per år får sin första kontroll senast 30 april. Anläggningar som ska ha två kontroller ska få sin första kontroll senast 30 augusti. Anläggningar med 5,5 timmars kontrolltid får 3 besök på 2 år. De objekt som enligt planen ska bli föremål för kontroll under året blir föremål för kontroll under året.	Säkerställs genom planeringen i block och tertialer. Att alla planerade kontroller i ett block eller en tertial är klara följs upp vid periodens slut. Kontroller som inte kunna genomföras flyttas i planeringen.
	Den levererade kontrolltiden per livsmedelsanläggning motsvarar den beslutade tiden för samma period.	Följs upp av resp. enhetschef månadsvis för avslutade ärenden.
	Inkomna klagomål där vi bedömer att en utredning inte kan vänta till nästa planerade kontroll börjar handläggas inom 14 dagar. Bedömningen grundas på klagomålet allvarlighetsgrad och hur långt det är kvar till nästa planerade kontroll.	Följs upp månadsvis av enhetschef KS.
	Inkomna anmälningar om misstänkt matförgiftning där vi bedömer att en utredning krävs börjar handläggas senast dagen efter att de inkom.	Följs upp månadsvis av enhetschef KS.

	Varje inspektörs förmåga att hitta avvikelser, och att följa upp tidigare avvikelser, följs upp av enhetschef vid minst en kontroll varje år.	Enhetscheferna dokumenterar genomförd uppföljning av handläggarna.
	Alla kontroller med omdömet "extra kontroll krävs" följs upp till dess att avvikelsen åtgärdats. Kontroller med omdömet "med avvikelse" ska följas upp vid planerad kontroll.	Att ärenden med senaste omdöme "extra kontroll krävs" inte avslutas kontrolleras av KS vid avslut av ärenden. Att övriga avvikelser följs upp vid planerad kontroll kontrolleras genom internrevision.
	Avvikelser kommuniceras så att företagen förstår innebörden och kan vidta åtgärder	Varje inspektörs förmåga att kommunicera avvikelser ska kontrolleras och utvecklas genom feedback från sin enhetschef på minst 1 kontroll och 5 kontrollrapporter varje år.
	Andelen avvikelser mot de krav som pekats ut som indikatorer ska sjunka från år till år som en effekt av kontrollens fokus mot dessa krav.	Att indikatorerna kontrolleras följs upp vid tertialerna, hur andelen avvikelser förändras följs upp i samband med verksamhetsberättelsen.
Telefonsamtal och e-post från allmänhet, livsmedelsföretag och andra myndigheter besvaras med god service.	E-post till avdelningen besvaras inom fem arbetsdagar.	Följs upp stickprovsmässigt av enhetschef KS.
	När serviceförvaltningen vidarebefordrar frågor som de inte kunnat svara på på telefon ringer vi upp personen som ställt frågan inom fem arbetsdagar.	Följs upp månadsvis av enhetschef KS.

12.2 Revisioner av vår kontrollverksamhet

Förutom de oberoende revisioner av kontrollverksamheten som enligt Sveriges system ska göras av Länsstyrelsen, gör avdelningen egna internrevisioner och har ett revisionsutbyte men andra kommuner, för närvarande Örebro, Västerås, Uppsala och Nyköping.

Avdelningen har en revisionsgrupp, Kvalitetssäkringsgruppen (KSG) som utför internrevisionerna och revisionerna i utbytesprogrammet. KSG tar fram treårsplaner för revisionerna och mer detaljerade planer för varje år. Planerna fastställs av avdelningens ledningsgrupp, ALG.

12.3 Utvärdering

Supervision

Syftet med supervision är att vi som myndighet ska utvärdera om vi i kontrollen hittar avvikelser och ser till att de blir åtgärdade. Supervision är också en del i bedömning av en medarbetares arbetsprestation, med möjlighet att följa upp lönekriterier såsom *Bidra till verksamhetens resultat* och *Service*. Varje inspektörs förmåga att upptäcka och kommunicera avvikelser ska kontrolleras och utvecklas

genom feedback från sin enhetschef på minst en kontroll och fem kontrollrapporter varje år. *Vid kontrollbesök* kontrollerar enhetschefen särskilt följande:

1. Förberedelse
 - a) Finns en plan för kontrollbesöket?
 - b) Vad ska kontrolleras?
2. Bemötande
 - a) Hur presenterar sig inspektören?
 - b) Hur inleder inspektören kontrollbesöket?
3. Kontrollen
 - a) Följer inspektören planen?
 - b) Kan inspektören avvika från planen om något oförutsett inträffar/upptäcks?
 - c) Vilka bedömningar gör inspektören och med vilket lagstöd? Ställer inspektören tillräckligt detaljerade frågor för att hitta eventuella avvikelser?
4. Summering av kontrollbesöket
 - a) Hur kommunicerar inspektören avvikelser?
 - b) Hur kommunicerar inspektören eventuell uppföljning och fortsättning av ärendet?

Kontrollrapporter. EC kontrollerar särskilt följande:

1. Inspektörens förmåga att följa de mallar som finns,
2. inspektörens förmåga att hantera klarspråk,
3. inspektörens förmåga att rikta en kontrollrapport till en verksamhetsutövare och vara tydlig (d.v.s. språk och formuleringar anpassas till den aktuella verksamhetsutövaren och det aktuella kontrollbesöket),
4. inspektörens förmåga att använda egna fraser och meningar (situationsanpassade).

Kontroll av innehåll och utformning av beslut görs löpande (enhetscheferna granskar löpande samtliga fattade beslut) enligt följande:

1. Är rubriken på beslutet tydligt formulerad?
2. Är beslutsmeningen tydligt formulerad; framgår det för verksamhetsutövaren vad denne ska göra?
3. Är valet av sanktion proportionerligt?
4. Framgår det när beslutet börjar gälla och när verksamhetsutövaren ska ha vidtagit åtgärder (om så krävs)?
5. Hur används § 33 (ska användas restriktivt och endast vid större risk)?
6. Är bakgrunden till beslutet tydligt formulerad? Kopplas iakttagelser till avvikelser?
7. Finns en tydlig bedömning och motivering varför avvikelserna inte är i enlighet med lagstiftningen?
8. Är beslutet kommunicerat på ett korrekt sätt?

9. Anges lagstiftningen på ett korrekt sätt?

10. Hänvisar inspektören till korrekta artiklar och paragrafer?

Varje enhetschef ansvarar för att dokumentera sin planering och uppföljning av supervisionen. Återkoppling med konstruktiv kritik ska ske efter varje uppföljningstillfälle.

Effektmål

För att mäta kontrollens effekt har avdelningen fastställt ett antal indikatorer, där syftet är att säkerställa att krav som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerhet och livsmedelsinformation kontrolleras och att avvikelser följs upp. Hur kraven inom indikatorerna ska kontrolleras för olika branscher framgår i avsnitt 8.2-8-10. Här är en sammanställning av indikatorerna i tabellform:

#	Indikator, branscher	Planerad kvantitet	Förväntad andel avvikelse	Förväntad andel åtgärdade under året
1	Säker nedkylning • <i>Restauranger</i>	>2000 kontroller	15%	80%
2	Säker allergikost • <i>Skola och omsorg</i>	100% av kontrollerade objekt	2%	100%
3	Spårbart kött ▪ <i>Restaurang</i> ▪ <i>Butik</i> ▪ <i>Grossist</i> ▪ <i>Tillverkare</i>	>1000 kontroller	8%	80%
4	Säkra kosttillskott • <i>Kosttillskott</i>	Kontroll av 50 olika produkter	5%	100%
5	Sann information ▪ <i>Restauranger</i> ▪ <i>Tillverkare</i> ▪ <i>Huvudkontor</i>	>500 kontroller	<20%	100%
6	Korrekt allergimärkning • <i>Tillverkare</i>	50 kontroller	25%	100%

Utvärdering av avdelningens arbetssätt, planering och indikatorer

Efter varje år, i samband med att verksamhetsberättelsen tas fram, kommer avdelningen att utvärdera om det sätt vi arbetar med planering och indikatorer uppfyller syftet. Sannolikt kommer arbetssättet att förändras, i större eller mindre omfattning, utifrån utvärderingens resultat.

13 Beredskap

Avdelningen har under 2016 uppdaterat beredskapsplanerna för livsmedel och dricksvatten, och sammanställt ett förslag till ny beredskapsplan som ska omfatta både livsmedel inklusive dricksvatten. Planen kommer att tas upp i nämnden för fastställande.

Treårsplan livsmedelskontroll 2017-2019

Sammanställning kontroller och resursbehov

Bilaga 1

Ordinarie kontroll av befintliga verksamheter (antal objekt och årliga kontrolltimmar i kategorin okt 2016)	2017			2018			2019		
	Antal objekt som kontrolleras	Antal kontroller	Timmar	Antal objekt som kontrolleras	Antal kontroller	Timmar	Antal objekt som kontrolleras	Antal kontroller	Timmar
Inspektioner överförda från 2016 (200 obj och 800 tim)	200	200	800	-	-	-	-	-	-
Tillverkning (183 obj och 1836 tim)	160	500	1750	180	520	1800	160	500	1750
Huvudkontor (76 obj och 330 tim)	60	70	300	60	70	300	60	70	300
Grossister, matmäklare (530 obj och 1116 tim)	330	330	1210	310	310	890	330	330	1210
Dricksvatten (4 obj och 40 tim)	1	3	40	2	4	44	3	5	46
Restaurang och café (4179 obj och 17058 tim)	3800	5000	18100	3000	4600	14600	3850	5100	18100
Butik och detaljhandel (1110 obj och 2960 tim)	360	510	1800	1050	1200	3950	370	550	1900
Omsorgsverksamheter (1552 obj /5381 tim)	1000	1200	4350	1510	1760	6280	1020	1250	4400
Kosttillskott/hälsokost (251 obj /491 tim)	70	90	320	100	120	460	210	230	590
Lager, transport och övrigt (40 obj /50 tim)	40	40	130	0	0	0	10	10	20
Summa (7924 obj och 29268 timmar)	6000	7950	28800	6200	8600	28300	6000	8000	28300

	2017			2018			2019		
	Antal ärenden	Antal kontroller	Timmar	Antal ärenden	Antal kontroller	Timmar	Antal ärenden	Antal kontroller	Timmar
Kontroll av nyregistrerade verksamheter	900	1000	2000	950	1000	2000	950	1000	2000
Uppföljande kontroll vid avvikelser	800	800	1400	800	900	1600	800	900	1600
Summa	1700	1800	3400	1700	1900	3600	1700	1900	3600

	2017			2018			2019		
Kontroll och annan handläggning i utredningsärenden	Antal ärenden	Antal kontroller	Timmar	Antal ärenden	Antal kontroller	Timmar	Antal ärenden	Antal kontroller	Timmar
Misstänkta matförgiftningar	800	140	900 ⁽¹⁾	800	140	900 ⁽¹⁾	800	140	900 ⁽¹⁾
Klagomål och information om avvikelser	600	250	1000 ⁽²⁾	600	250	1000 ⁽²⁾	600	250	1000 ⁽²⁾
RASFF	60	10	100 ⁽³⁾	60	10	100 ⁽³⁾	60	10	100 ⁽³⁾
Summa		400	2000		400			400	2000

1) Varav 110 timmar finansieras med timavgift för extra offentlig kontroll och 700 timmar är ej debiterbara

2) Varav 110 timmar finansieras med timavgift för extra offentlig kontroll och 800 timmar är ej debiterbara

3) Ej debiterbar tid

	2017			2018			2019		
Övrig handläggning och administration	Antal ärenden	Timmar, administratör	Timmar, inspektör	Antal ärenden	Timmar, administratör	Timmar, inspektör	Antal ärenden	Timmar, administratör	Timmar, inspektör
Registrering av nya anläggningar	1200	1000	500	1200	1000	500	1200	1000	500
Telefonsamtal och e-post från allmänhet och företag	6500	1200	800	6500	1200	800	6500	1200	800
Internrevision			400			400			400
Summa			1700			1700			1700

	2017			2018			2019		
Totalt avdelning	Antal kontroller		Timmar (inspektör)	Antal kontroller		Timmar (inspektör)	Antal kontroller		Timmar (inspektör)
Ordinarie kontroll av befintliga verksamheter	7950		28800	8600		28300	8000		28300
Kontroll av nyregistrerade verksamheter och uppföljande kontroll vid avvikelser	1800		3400	1900		3600	1900		3600
Kontroll och annan handläggning i utredningsärenden	400		2000	400		2000	400		2000
Administration och övrig handläggning			1700			1700			1700
Summa	10150		35900	10900		35600	10300		35600
Motsvarar tjänster			49,8			49,4			49,4