

Bilaga 2 Livsmedelskontroll 2018-2020

Innehåll	
1 Sammanfattning.....	1
2 Mål och framgångsfaktorer	3
2.1 Nationella mål för livsmedelskontroll	3
2.2 Stockholms stads mål för livsmedelskontroll	4
2.3 Framgångsfaktorer.....	5
3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll.....	7
3.1 Ansvarsfördelning i Sverige	7
3.2 Ansvarsfördelning i Stockholm.....	7
4 Extern samverkan.....	8
4.1 Syfte och omfattning	8
4.2 Nätverk	8
4.3 Stöd till mindre kommuner	9
5 Resurser för kontrollen	10
5.1 Kontrollpersonal och utrustning.....	10
5.2 Finansiering av kontrollen	10
5.3 Sammanställning resursbehov, inspektör	11
5.4 Kompetenskrav och utbildning	11
6 Register över anläggningar.....	12
6.1 Register och resursbehov	12
6.2 Införande av anläggningar i registret.....	12
6.3 Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden	13
7 Generellt för kontrollen	14
7.1 Instruktioner för utförande av kontroll.....	14
7.2 Provtagning och analys.....	14
7.3 Rapportering av kontrollresultat	14
7.4 Sanktioner - åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen.....	15
8 Planerad kontroll av befintliga anläggningar	16
8.1 Krav som ska kontrolleras under treårsperioden.....	16
8.2 Tillverkningsanläggningar	16
8.3 Huvudkontor.....	20
8.4 Grossister och matmäklare	23
8.5 Dricksvatten	27
8.6 Storhushåll	28
8.7 Butik och detaljhandel.....	31
8.8 Skola och omsorg	35
8.9 Kosttillskott och hälsokost.....	39
8.10 Lager, transport och övrigt	42
8.11 Resursbehov för planerad kontroll	43
9 Kontroll av nyregistrerade anläggningar	45
9.1 Förutsättningar.....	45
9.2 Kontrollens fokus	45
10 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser	47
10.1 Gradering av avvikelser	47
10.2 Uppföljning av avvikelser	47
11 Kontroll och utredning i samband med misstanke om avvikelser.....	48
11.1 Förutsättningar.....	48
11.2 Mål och fokus.....	48
11.3 Resursbehov.....	49
12 Uppföljning och utvärdering av kontrollen	50
12.1 Uppföljning	50
12.2 Revisioner av vår kontrollverksamhet	51
12.3 Utvärdering	51
13 Beredskap	54

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 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.

- Under perioden 2018-2020 kommer miljö- och hälsoskydds nämnen i Stockholm (nämnden) att kontrollera samtliga livsmedelsanläggningar i staden.
- Totalt planerar nämnden att göra ca 30 000 kontroller av ca 10 000 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. Dessa områden utgör också kontrollens effektindikatorer.

2 Mål och framgångsfaktorer

2.1 Nationella mål för livsmedelskontroll

De gemensamma målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan finns i Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan (NKP). Det finns fyra övergripande mål:

- Konsumenterna får säkra livsmedel, inkl. dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande djuren och växterna är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

Livsmedelsverket har brutit ner och konkretiserat målen och i slutet av 2016 fastställde Livsmedelsverket 17 operativa mål för livsmedelskontrollen i Sverige 2017-2019. Av dessa mål är det 12 som bedöms beröra Stockholm (övriga rör dricksvattenproduktion, kvarnar och torkning av spannmål). Måtten för antalet kontroller som ska göras gäller hela landets livsmedelskontroll.

Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten* (> 1000 m³/ dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.

Faroanalys kemiska risker (operativt mål 2)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten* (> 1000 m³/ dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).

Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid större distributionsanläggningar* (> 1000 m³/dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.

Listeria i fiskprodukter (operativt mål 4)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla fiskanläggningar godkända enligt (EG) nr 853/2004 med produktion av kallrökt och gravad fisk. Detta för att bedöma företagarnas åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av *Listeria monocytogenes* så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005.

Ehec i malet kött (operativt mål 5)

Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 500 restauranger som serverar rätter av malet/hackat kött (exempelvis hamburgare och råbiff) hanterar faran ehec så att faran elimineras eller risken att orsaka sjukdom reduceras till en acceptabel nivå. Restauranger som serverar rätterna råa till medium rare ska särskilt beaktas.

Norovirus och personhygien (operativt mål 6)

Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 1500 anläggningar, som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader, hanterar faran norovirus så att faran elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. I målet avses norovirus som riskerar att överföras från personal vid hantering av livsmedlen.

Tungmetaller och mykotoxin i spannmål (operativt mål 7)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla kvarnar (spannmål och ris).

Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (ris) och ochratoxin A. i ingående råvaror understiger gällande gränsvärden.

Mykotoxiner i russin och pistaschmandlar (operativt mål 8)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 30 anläggningar i tidigare handelsled (huvudkontor, grossister, importörer) från vilka det släpps ut russin och/eller pistaschmandlar på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av aflatoxin samt ochratoxin A (för russin) understiger gällande gränsvärden.

Tungmetaller och mykotoxiner i barnmat (operativt mål 9)

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

Kvicksilver och miljögifter i kosttillskott (operativt mål 10)

Senast den 31 december 2018 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor och importörer) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kvicksilver samt dioxin och PCB understiger gällande gränsvärden.

Distribution av Östersjö lax (operativt mål 11)

Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll med avseende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av Östersjö lax. För minst 25 partier ska varornas flöde följas framåt i livsmedelskedjan till detaljhandelsledet.

Mykotoxin vid spannmålstorkning (operativt mål 12)

Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att de uppgifter som anges i ingrediensförteckningarna stämmer med tillsatta ingredienser (minst fyra produkter per anläggning granskas).

Uppgifter om allergener (operativt mål 14)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 200 anläggningar i tidigare led (tillverkare och importörer/ mäklare/ huvudkontor) som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror på marknaden och som utformar/ översätter märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt.

Uppgifter om ursprung, ägg (operativt mål 15)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 detaljhandelsanläggningar (butiker) av livsmedelsinformation med påstående om svenska ägg. Detta för att verifiera äggens ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

Uppgifter om ursprung, kött (operativt mål 16)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 300 anläggningar i tidigare handelsled (importörer, grossister, mäklare, styckning) av livsmedelsinformation med påstående om svenskt nötk-, lamm- eller kycklingkött. Detta för att verifiera köttets ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

Uppgifter om ekologiskt (operativa mål 17)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 50 anläggningar som levererar ekologiska livsmedel (frukt, grönsaker eller kött), som följd av offentlig upphandling. Detta för att verifiera uppgiften om att livsmedlen kommer från ekologisk produktion.

2.2 Stockholms stads mål för livsmedelskontroll

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP). Målen för 2018 är:

1. Livsmedelsföretagarna i Stockholm efterlever lagstiftningen och åtgärddar brister så att konsumenterna har säkra livsmedel och inte blir vilseledda.
2. Förvaltningen ger en god service och bedriver tillsyn med hög professionalitet mot företag och andra verksamhetsutövare i staden.

Målet för kontrollen är: Vi har utfört de planerade kontrollerna i kontrollplanen för treårsperioden samt de händelsestyrda och de uppföljande kontroller som bedömts som nödvändiga. Alla nyregistrerade anläggningar har kontrollerats inom tre månader från det att verksamheten startat.

Mått 1, antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller. Alla livsmedelsanläggningar, ca 8000, blir föremål för planerad kontroll under treårsperioden. För 2018 är målet att göra cirka 7000 planerade kontroller fördelade på mer än 5000 anläggningar.

Mått 2, skyndsamt 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.

2.3 Framgångsfaktorer

Förtroende är ett nyckelord för att Livsmedelskontrollen ska uppfattas som framgångsrik och värdeskapande. Förtroendet ökar bland annat genom att likvärdigheten i kontrollen utvecklas, genom att myndighetsutövningen är konsekvent och uppfattas som rättvis. För detta krävs ett kontinuerligt arbete med att bibehålla, utveckla och rekrytera rätt kompetens hos medarbetarna.

För att nå ut till målgrupperna behöver kommunikationen utvecklas och förbättras, mot såväl verksamhetsutövare som konsumenter, genom bl.a. enklare och tydligare kontrollrapporter samt information till konsumenter som hjälper dem att välja och fatta beslut i sin konsumtion av livsmedel.

För att bygga större förtroende för livsmedelskontrollen nationellt behöver den utvecklas i hela Sverige. Som landets största kommunala kontrollmyndighet spelar Livsmedelskontrollen i Stockholms stad en viktig och vägledande roll för andra kontrollmyndigheter. Att vara drivande i det nationella samarbetet är ett betydelsefullt sätt att öka likvärdigheten inom hela den svenska livsmedelskontrollen och därmed öka förtroendet för densamma.

Tre framgångsfaktorer har identifierats för att skapa förtroende hos verksamhetsutövare och konsumenter:

- Tydlig och ärlig kommunikation
- Medarbetarnas engagemang, delaktighet och kompetens
- Tydliga prioriteringar och avgränsningar.

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 delgationsordning 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 handläggningsordning 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 handläggningsordningen 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. Vi har formulerat ett mål för avdelningens samverkansarbete: Vi riktar våra resurser för samverkan där den har störst effekt för en likvärdig och effektiv kontroll i Sverige.

- 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 resurser inom livsmedelskontroll stärker vi kontrollen i Sverige som helhet. Vi ser ett behov av hjälp, stöd och vägledning hos landets kommuner, som Livsmedelsverkets insatser inte tillgodoser 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 Stockholms län och ett som gäller kött och chark. Nätverket för Stockholms län består av företrädare för

kontrollmyndigheter, det för kött- och chark dessutom företrädare för företag och branschorganisationer.

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.

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 har 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 överbemanna 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 försämrade arbetsmiljö.

Under treårsperioden som planen avser kommer miljöförvaltningen att flytta ur de befintliga lokalerna, till tillfälliga lokaler i det så kallade Separatorrhuset. Nämnden bevakar att tillräckliga utrymmen för livsmedelskontrollens specialbehov säkerställs i de tillfälliga lokalerna och i det ombyggda Tekniska Nämndhuset. Även själva flytten kommer att kräva resurser i form av framför allt arbetstid, och detta kan komma att inverka negativt på periodens utfall.

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.

5.3 Sammanställning resursbehov, inspektör

Tabellen nedan visar det sammanställda resursbehovet för den egentliga kontrollverksamheten, kontroll mot objekt. Siffrornas ursprung framgår av respektive avsnitt för planerad kontroll, kontroll av nyregistrerade anläggningar etc.

	2018		2019		2020	
	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar
Planerad kontroll	7300	25300	7200	26900	6300	23400
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	1000	2100	1000	2100	1000	2100
Uppföljande kontroll vid avvikelser	900	1600	900	1600	900	1600
Misstänkta matförgiftningar	140	900 ⁽¹⁾	140	900 ⁽¹⁾	140	900 ⁽¹⁾
Klagomål och information om avvikelser	250	1000 ⁽²⁾	250	1000 ⁽²⁾	250	1000 ⁽²⁾
RASFF	20	200 ⁽³⁾	20	200 ⁽³⁾	20	200 ⁽³⁾
Summa	9750	29000	9650	30600	8750	27100

1) Varav 100 timmar finansieras med timavgift för extra offentlig kontroll och 800 timmar är ej debiterbara

2) Varav 200 timmar finansieras med timavgift för extra offentlig kontroll och 800 timmar är ej debiterbara

3) Ej debiterbar tid

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. En mall för kompetensinventering har tagits fram inom SILK, för att även tillse att tillräcklig kompetens finns i Stockholms län. Kompetensinventeringen utförs i samband med medarbetarsamtalen under hösten 2017 och under första halvåret 2018 kommer en kompetensförsörjningsplan för livsmedelskontrollen tas fram.

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, med viss modifiering för till exempel grossister som får orimligt lite kontrolltid med modellen.

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 anmälningsavgift 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. Under 2017 lanserades också appen Livsmedelskollen, där verksamheter visas på karta, inklusive resultat från senaste inspektion samt möjlighet att direkt rapportera klagomål och misstänkt matförgiftning.

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 anmälningsavgift. 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.

För att upptäcka livsmedelsverksamheter som bedrivs utan att vara registrerade så har nämnden ett par olika metoder:

- Distriktsansvariga inspektörer håller uppsikt över sina distrikt och när man upptäcker serveringar, butiker och andra livsmedelsföretag som inte finns i

Ecos så informeras företagarna om kravet på registrering och uppmanas att lämna in anmälan.

- För att upptäcka grossister och andra verksamheter ”i tidigare led” så kontrolleras företagarnas rutiner för att själva kontrollera att deras leverantörer är registrerade eller godkända, och vi gör stickprov på några varor som finns i restaurangens eller butikens lokaler. Detta är en ny kontroll från 2017 och flera oregistrerade grossister har på så sätt upptäckts under året.

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 utredning av klagomål i allmänhet och misstänkta matförgiftningar i synnerhet, och i kartläggande syfte, ofta i projekt samordnade av Livsmedelsverket.

Provtagningsprojekt planeras tillsammans med flera andra kommuner i Storstockholm som en del av SILK-samarbetet.

Den planerade provtagningen 2018 är:

- Analys av odeklarerade allergener (mjölkprotein och nötter) i bageriprodukter och chokladvaror, för att verifiera säker hantering (SILK)
- Mikrobiologisk analys av is och vatten som serveras på restauranger, för att verifiera rengöring av ismaskin och vattendispenser (SILK)
- Mikrobiologisk analys av köttfärsrätter för att verifiera säker hantering av nötfärs (SLV)
- Analys av gluten i livsmedel som saluhålls som glutenfria för att verifiera säker hantering (SLV)
- Analys av förekomst av synefrin i kombination med koffein i kosttillskott, för verifiering av säkra ingredienser och sann information (SILK).

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. Under 2018 kommer en ny mall för kontrollrapport att införas: några av landets största kommuner har tillsammans med Livsmedelsverket, inom ramen för Storstadsnätverket, tagit fram en gemensam modell. Syftet är att förbättra, förtydliga och likrikta kommunikationen med företagarna och därigenom stärka livsmedelskontrollen i Sverige.

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 Ecos 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. Generellt gäller att alla krav inte är relevanta för alla verksamheter i branschen, och kontrollerna görs för de anläggningar där det är relevant.

Inför varje kalenderår görs en detaljplan för alla planerade kontroller som ska göras under året. I planen framgår vilka anläggningar som ska kontrolleras, i vissa fall 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”. Planerade kontroller samlas i block med syfte att utveckla arbetssätt, förbättra samsynen mellan inspektörerna och gemensamt tackla svårigheter i kontrollen. Exempel på kontroller som kan göras 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. Vissa 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.

Erfarenhetsmässigt är det drygt 10 procent av de planerade kontrollerna som inte kan genomföras på grund av att verksamheterna upphör innan kontrollen är utförd. Därutöver är det ett mindre antal som inte kan genomföras för att verksamheten är tillfälligt stängd eller av andra praktiska omständigheter.

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.

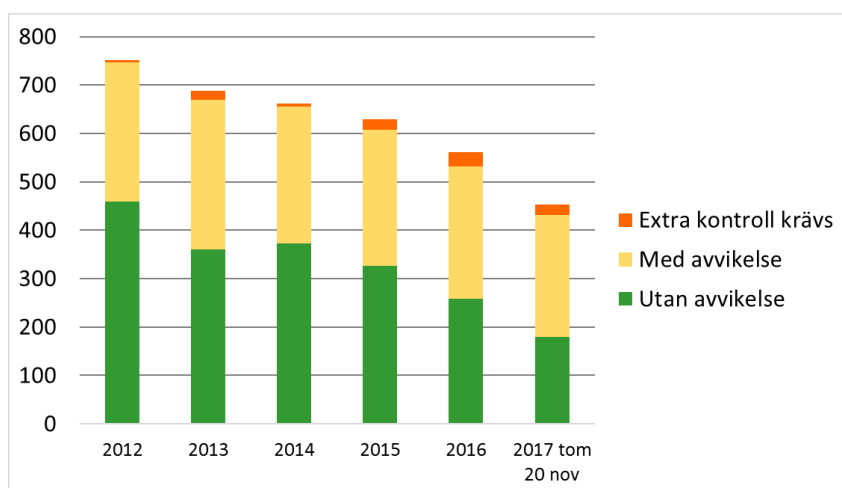
Det finns 80 registrerade vegetabiliska producenter i Stockholm: bagerier, tillverkare av färdigmat, konfektyrtillverkare och bryggerier.

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 stycken 853-anläggningar varav de flesta, cirka 60, är köttanläggningar och resten fördelar sig på fiskanläggningar, mjölkproduktanläggningar och 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. Att antalet kontroller har sjunkit över år beror i huvudsak på att vi medvetet efterstavar att göra mer kvalitativa, djupare, kontroller snarare än många korta besök. Framförallt på 853-anläggningarna har det tidigare gjorts många korta inspektioner. Att kontrollerna nu görs mer djuplodande är sannolikt också orsaken till att andelen avvikelser ökat.



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. Verifierande provtagning kommer att göras under 2018; analys av förekomst av mjölk och nötter i bageri- och chokladprodukter där dessa ingredienser inte är deklarerade (operativt mål 14).
- Alla ingående deklarerade allergener framhävs i innehållsförteckningen.
- Livsmedel som är märkta med uppgift om ”fri från” ska uppfylla kriterierna för påståendet. Verifierande provtagning kommer att göras under 2018; analys av gluten i varor märkta med ”glutenfritt”.
- 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. År 2019 görs kontrollen med inriktning på svenskt kött (operativt mål 16).

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

Förutom fokusområdena ovan kontrolleras:

- Operativa mål för fiskanläggningar. Kontroll av företagarnas åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av Listeria (operativt mål 4). Kontroll av distribution av östersjölax i den mån vi har anläggningar som är förstemottagare av sådan lax (operativt mål 11).
- Inköpsrutin. Att företagaren har en rutin för att säkerställa att de livsmedel som köps in kommer från registrerade/godkända anläggningar.
- Att anläggningen är godkänd/registrerad med rätt verksamhetsutövare.

I tabellen nedan redovisas när under treårsperioden kontrollerna ska göras, och när kontrollmetoderna revision och provtagning ska användas.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Tillverkare, 0,5-1	<p>Registrering/godkännande. Allmän hygien. Rutin för temperaturkontroll. Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation (provt. bagereri- och choklad avseende odeklarerade mjölk och nötter, provtagning glutenfritt). Sann information. Säljande påståenden. Inköpsrutin. Varustandarder. Tillsatser. Lokalens utformning. Spårbart kött.</p>	Ej kontroll	Ej kontroll
Tillverkare, 1,5-2,5	<p>Registrering/godkännande. Allmän hygien. Rutin för temperaturkontroll. Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation (provt. bagereri- och choklad avseende odeklarerade mjölk och nötter, provtagning glutenfritt) och sann information. Säljande påståenden. Inköpsrutin. Varustandarder. Tillsatser. Lokalens utformning. Spårbart kött.</p>	<p>Registrering/godkännande. Allmän hygien. Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation och sann information. Inköpsrutin. Spårbart kött och sann information med fokus på svenskt kött. Material i kontakt med livsmedel (FCM). HACCP-baserade förfaranden; kritiska stympunkter och övervakning av dessa. Rutin för personal med sjukdom och sår. Distribution av östersjölax. Revision.</p>	<p>Registrering/godkännande. Allmän hygien. Rutin för temperaturkontroll. Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation och sann information. Inköpsrutin. Spårbart kött. Hållbarhet och näringsvärde.</p>
Tillverkare, 3-5,5	<p>Registrering/godkännande. Allmän hygien, för fiskanläggningar med fokus på listeria. Rutin för temperaturkontroll. Information: allergiinformation (provt. bagereri- och choklad avseende odeklarerade mjölk och nötter, provtagning glutenfritt). Säljande påståenden. Inköpsrutin. Varustandarder. Tillsatser. Listeria i fiskprodukter. Lokalens utformning. Spårbart kött.</p>	<p>Registrering/godkännande. Allmän hygien. Rutin för temperaturkontroll. Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation och sann information. Inköpsrutin. Spårbart kött och sann information med fokus på svenskt kött. Material i kontakt med livsmedel (FCM). HACCP-baserade förfaranden; kritiska stympunkter och övervakning av dessa. Rutin för personal med sjukdom och sår. Distribution av östersjölax. Revision.</p>	<p>Registrering/godkännande. Allmän hygien. Rutin för temperaturkontroll. Information: allergiinformation. Inköpsrutin. Spårbart kött. Hållbarhet och näringsvärde.</p>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Tillverkare, >5,5	Registrering/godkännande. Allmän hygien, för fiskanläggningar med fokus på listeria. Rutin för temperaturkontroll. Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation (provt. bagereri- och choklad avseende odeklarerade mjölk och nötter, provt. glutenfritt) och sann information. Säljande påståenden. Inköpsrutin. Varustandarder. Tillsatser. Listeria i fiskprodukter. Lokalens utformning. Spårbart kött. Revision hos anläggningar med mer än 15 tim ÅK.	Ej kontroll	Registrering/godkännande. Allmän hygien. Rutin för temperaturkontroll. Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation och sann information. Inköpsrutin. Spårbart kött. Hållbarhet och näringsvärde. Revision för anläggningar med mer än 15 tim ÅK.

Utöver denna plan finns också en mer detaljerad plan för 853-anläggningarna.

8.3 Huvudkontor

Effekt mål

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

Förutsättningar

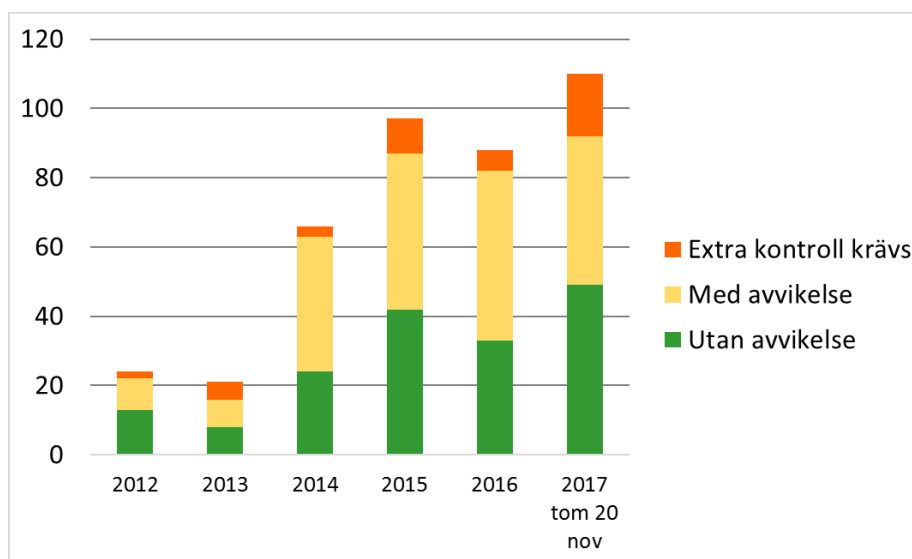
Huvudkontoren har ingen egen hantering av livsmedel men släpper ut livsmedel på marknaden genom de enheter de ansvarar för. Beroende på om det är huvudkontor för tillverkningsanläggningar, distributionsanläggningar, butikskedjor eller restaurangkedjor kan de ansvara för rutiner för inköp, säkra livsmedel, livsmedelsinformation samt att spärra och återkalla produkter när sådana situationer uppstår.

I Stockholm finns idag ca 100 huvudkontor. Antalet ökar snabbare än övriga verksamhetstyper och har under 2017 ökat extra mycket på grund av att Livsmedelsverket har överlämnat ett antal tillsynsobjekt som de tidigare hade under sin kontroll. Kontrolltiden för huvudkontoren varierar mellan 1 och 14 årliga kontrolltimmar. Merparten av huvudkontoren har mycket kontrolltid. För huvudkontor görs kontrollerna alltid i form av revision. Det innebär att det läggs mer tid per kontroll. För anläggningar med mer än tre timmars årskontrolltid görs en kontroll per år. För anläggningar med 2-3 timmar görs en kontroll vart annat år.

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 ungefär 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

Förutom fokusområdena ovan kontrolleras följande:

- Vid huvudkontor för anläggningar som tillverkar eller importerar russin och pistaschmandlar kontrolleras företagarna säkerställer att halterna av aflatoxin samt ochratoxin A (för russin) understiger gällande gränsvärden (operativt mål 8).
- Vid huvudkontor för anläggningar som producerar spannmålsbaserad mat för spädbarn och småbarn (vällingpulver, grötpulver samt färdigberedd välling och gröt) kontrolleras att företagarna säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (risbaserade produkter) och mykotoxiner understiger gällande gränsvärden för dessa livsmedel (operativt mål 9).
- Vid huvudkontor för anläggningar som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror kontrolleras att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt (operativt mål 14). Verifierande *provtagning* kommer att göras.
- Inköpsrutin. Att företagaren säkerställer att de livsmedel som köps in kommer från registrerade/godkända anläggningar.

- 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.
- Kontrollera om företaget gör otillåtna medicinska-, hälso eller näringspåståenden.
- Kontrollera att de tillsatser som används är tillåtna och deklarerade på rätt sätt i ingrediensförteckningen.

I tabellen nedan visas vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när. Verifierande provtagning kommer att göras 2018. Övriga kontroller görs med metoden revision och genom kontroll av märkningsetiketter och andra dokument.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Huvudkontor, 0,5-1	Ej kontroll	Ej kontroll.	Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse. Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel. Sann information, allergiinformation. Tillsatser.
Huvudkontor, 1,5-3	Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse. Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel. Information på menyer: Sann information, allergiinformation. Varustandarder. Medicinska påståenden och näringspåståenden. Mykotoxiner i russin och mandlar. Tungmetaller och mykotoxiner i spannmålsbaserad barnmat. Odeklarerad mjölk och nötter i bageri- och chokladprodukter, verifierande provtagning.	Ej kontroll.	Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse. Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel. Sann information, allergiinformation. Tillsatser.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Huvudkontor, >3	Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse. Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel. Information på menyer: Sann information. Allergiinformation med särskilt fokus på odeklarerad mjölk och nötter i bageri- och chokladprodukter, verifierande provtagning. Varustandarder. Medicinska påståenden och näringspåståenden. Mykotoxiner i russin och mandlar. Tungmetaller och mykotoxiner i spannmålsbaserad barnmat.	Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse. Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel. Information på menyer: Sann information, allergiinformation. FCM. Hälsopåståenden.	Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse. Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel. Sann information, allergiinformation. Tillsatser.

8.4 Grossister och matmäklare

Effektmål

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

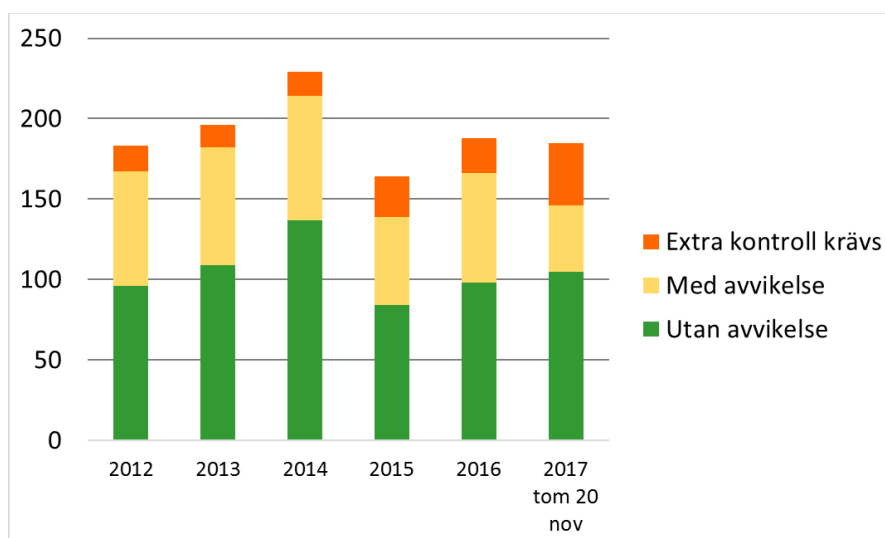
Förutsättningar

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 290 grossister och 260 matmäklare. Flertalet av grossisterna har lite årlig kontrolltid, något vi ser över under 2017-2018. De flesta omklassningarna är inte klara när den här planen görs, och därför är planen osäker.

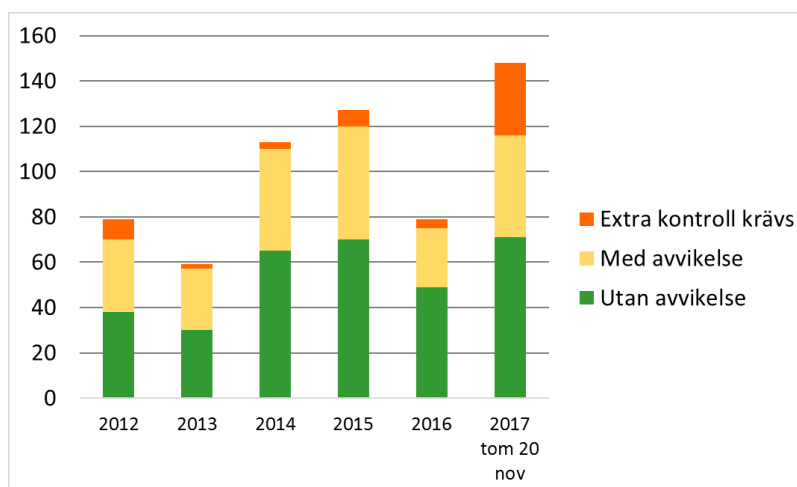
Utfall av tidigare kontroller

Kontrollen av grossister har tidigare fokuserat på hygieniska risker och skadedjur. Sedan ett par år kontrolleras även livsmedelsinformation och spårbarhet aktivt, vilket sannolikt är anledningen till att antalet kontroller som kräver extrakontroll har ökat.



Utfall av kontroller av grossister

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. Under 2016 sjönk antalet kontroller igen, och många kontroller fördes över till 2017 och utfördes då istället. Från och med 2017 ligger ansvaret att kontrollera matmäklare fördelat på avdelningens samtliga inspektörer och antalet utförda kontroller ökar igen.



Utfall av kontroller av 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 kvalitet 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. Detta ingår i vår effektindikator *spårbart kött*.

Kontroller; tidpunkt och metod

Förutom fokusområdena ovan kontrolleras följande:

- Vid anläggningar som importerar russin och pistaschmandlar kontrolleras företagen säkerställer att halterna av aflatoxin samt ochratoxin A (för russin) understiger gällande gränsvärden (operativt mål 8).
- Vid anläggningar som ansvarar för märkning av färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror kontrolleras att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt (operativt mål 14). Verifierande *provtagning* kommer att göras.
- Vid anläggningar som levererar ekologiska livsmedel (frukt, grönsaker eller kött) som följd av offentlig upphandling verifieras uppgiften om att livsmedlen kommer från ekologisk produktion (operativt mål 17).
- Allmän hygien. Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning och avfallshantering. Rutin för temperaturkontroll för kyl- och frysförvaring.
- Inköpsrutin. Att företagaren säkerställer att de livsmedel som köps in kommer från registrerade/godkända anläggningar.
- För företag som tar emot kött från andra EU-länder, kontrollera rutin för salmonellaintyg, och stickprov på intyg för kött som finns i lokalen.
- För importörer kontrolleras att de tillsatser som används är tillåtna och deklarerade på rätt sätt i ingrediensförteckningen.
- För importörer kontrolleras när så är aktuellt att varustandarder uppfylls, att det inte görs medicinska påståenden, samt att de eventuella hälso- eller näringspåståenden som görs är tillåtna.

I tabellen nedan visas vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när. Verifierande *provtagning* kommer att göras 2018. Övriga kontroller görs med metoden inspektion (för matmäklare genom kontroll av märkningsetiketter och andra dokument). Revision görs i de fall det bedöms lämpligt.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Grossist o MM, 0,5-1	Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering. Rutin för temperaturkontroll. Spårbarhet: Rutin för återkallelse, spårbart kött. Inköpsrutin. Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener. För anl med märkningsansvar: varustandardsder, att allergener är deklarerade (provtagning mjölk och nötter). För införsel av kött: salmonelladokument.	Ej kontroll	Ej kontroll
Grossist o MM, 1,5-2,5	Ej kontroll	Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering. Rutin för temperaturkontroll. Spårbart kött och sann information med fokus på svenskt kött. Inköpsrutin. Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener. För anl med märkningsansvar: rutin för säkerställande av ingrediensförteckning. För införsel av kött: salmonelladokument. Offentligt upphandlade ekologiska livsmedel.	Ej kontroll
Grossist o MM, 3-5,5	Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering. Spårbarhet: Rutin för återkallelse, spårbart kött. Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener. För anl med märkningsansvar: varustandarder, att allergener är deklarerade (provtagning mjölk och nötter). För införsel av kött: salmonelladokument.	Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering. Rutin för temperaturkontroll. Spårbarhet: spårbart kött och sann information med fokus på svenskt kött. Inköpsrutin. För anl med märkningsansvar: rutin för säkerställande av ingrediensförteckning. För införsel av kött: salmonelladokument. Offentligt upphandlade ekologiska livsmedel.	Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering. Spårbarhet: Rutin för återkallelse, spårbart kött. Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener. För anl med märkningsansvar: tillsatser. För införsel av kött: salmonelladokument.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Grossist o MM, >5,5	Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering. Rutin för temperaturkontroll. Spårbarhet: Rutin för återkallelse, spårbart kött. Inköpsrutin. Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener. För anl med märkningsansvar: varustandarsder, att allergener är deklarerade (provtagning mjölk och nötter). För införsel av kött: salmonelladokument.	Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering. Rutin för temperaturkontroll. Spårbarhet: Rutin för återkallelse, spårbart kött och sann information med fokus på svenskt kött. Inköpsrutin. Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener. För anl med märkningsansvar: rutin för säkerställande av ingrediensförteckning. För införsel av kött: salmonelladokument. Offentligt upphandlade ekologiska livsmedel.	Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering. Spårbarhet: Rutin för återkallelse, spårbart kött. Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener. För anl med märkningsansvar: tillsatser. För införsel av kött: salmonelladokument.

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 och avfall. 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 hälsoskyddsmyndigheten 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 dricksvattennätet 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:

- Nya krav gällande undersökningsprogrammen. Projekt under hösten 2018.
- Kontroll av hygien vid underhållsarbete vid läcka (operativt mål 3).

- Verifiering av verksamhetsutövarens provtagning.
- Kontroll av nödvattenplanering.

8.6 Storhushåll

Effektmål

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

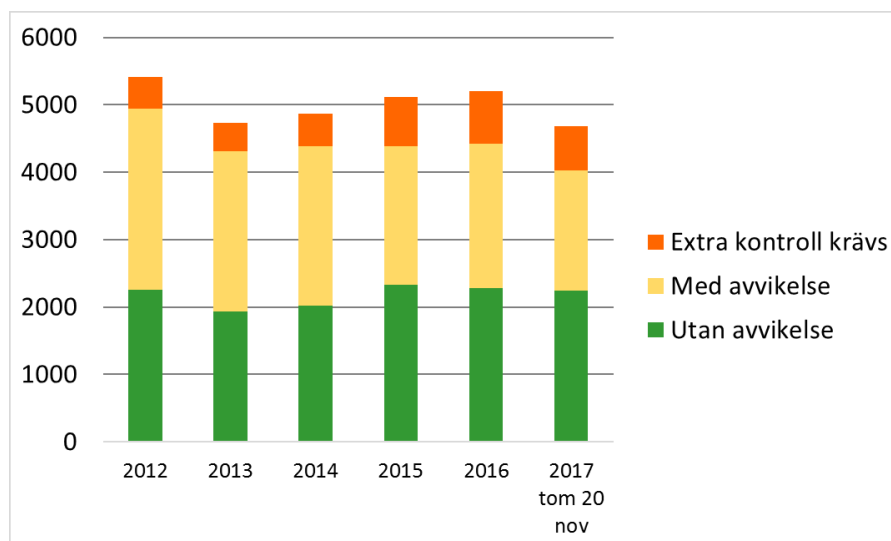
Förutsättningar

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 allvarigare. 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 figuren nedan.



Utfall av kontroller på storhushåll

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 avvikelse 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 hen har 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

Utöver ovanstående fokusområden kontrolleras också:

- Att anläggningar som serverar råbiff eller halvråa köttfärsrätter hanterar risken med ehec (operativt mål 5).
- Personalhygien i allmänhet och särskilt risken att överföra smitta från personal till livsmedel (operativt mål 6).
- Inköpsrutin – att företaget kontrollerar att de företag de köper livsmedel från är registrerade eller godkända.
- För mobila anläggningar kontrollera att det vatten som används är av godtagbar kvalitet och att det förvaras på ett godtagbart sätt.
- Att det finns en registrering för aktuell företagare.
- Allmänhygien inklusive att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar. Verifierande provtagning kommer att göras på några anläggningar under 2018.
- Säker hantering, risk för korskontamination, gäller såväl mikrobiologisk som kemisk kontamination och allergener.
- Allergeninformation: Kan kunden på ett lätt och tydligt sätt bli upplyst om vilka allergener maten innehåller.
- Rutin för temperaturkontroll, förvaringstemperaturer, varmhållning.

- Att lokalens utformning är lämplig för den verksamhet som bedrivs, samt att lokal och utrustning är i tillfredsställande skick.
- 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.
- Att företagaren har adekvata rutiner för korrigerande och verifierande åtgärder, t.ex. rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar.

I tabellen nedan visas vilka kontroller som ska göras när under treårsperioden. Bilagan visar också när kontrollmetoderna revision och provtagning ska användas. Övriga kontroller görs oftast med metoden inspektion, men handläggaren kan välja revision när så bedöms lämpligt.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Storhushåll, 0,5-1	Inköpsrutin. Spårbarhet kött. Registrering. Rengöring. Personalhygien. Säker hantering. Nedkylning. För mobila anläggningar: vatten. Allergeninformation. Sann information. Rutin för temperaturkontroll. Lokalens utformning och skick. FCM.	Ej kontroll	Ej kontroll
Storhushåll, 1,5-2,5	Ej kontroll	Inköpsrutin. Spårbarhet kött. Registrering. Nedkylning. För mobila anläggningar: vatten. Allergeninformation. Sann information. Rutin för temperaturkontroll.	Ej kontroll
Storhushåll, 3-5,5	Spårbarhet kött. Rengöring, verifierande provtagning av vatten för anl. med 5,5 tim ÅK. Personalhygien. Säker hantering. Nedkylning. Rutiner för servering av rå/halvrå köttfärs, verifierande provtagning för anl med 5,5 tim ÅK. För mobila anläggningar: vatten. Sann information. Lokalens utformning och skick. FCM.	Inköpsrutin. Spårbarhet kött. Registrering. Nedkylning. För mobila anläggningar: vatten. Allergeninformation. Sann information. Rutin för temperaturkontroll.	Spårbarhet kött. Rengöring. Personalhygien. Säker hantering. Nedkylning. För mobila anläggningar: vatten. Sann information.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Storhushåll, >5,5	Inköpsrutin. Spårbarhet kött. Registrering. Rengöring, Personalhygien. Säker hantering. Nedkylning. Rutiner för servering av rå/halvrå köttfärs. För mobila anläggningar: vatten. Allergeninformation. Sann information. Rutin för temperaturkontroll. Lokalens utformning och skick. FCM.	Inköpsrutin. Spårbarhet kött. Registrering. Rengöring. Personalhygien. Säker hantering. Nedkylning. För mobila anläggningar: vatten. Allergeninformation. Sann information. Rutin för temperaturkontroll. Korrigering och verifierande åtgärder vid revision för anläggningar med 5,5-8,5 tim ÅK.	Inköpsrutin. Spårbarhet kött. Registrering. Rengöring. Personalhygien. Säker hantering. Nedkylning. För mobila anläggningar: vatten. Allergeninformation. Sann information. Rutin för temperaturkontroll. Korrigering och verifierande åtgärder vid revision för anläggningar med 9 tim ÅK eller mer.

8.7 Butik och detaljhandel

Effektmål

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

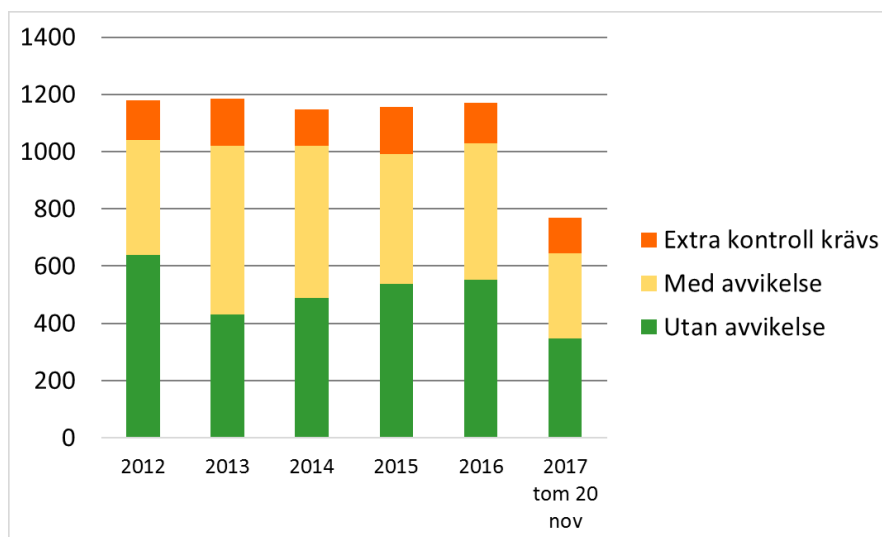
Förutsättningar

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 stabilt de senaste åren, se tabellen nedan. År 2017 sjönk antalet kontroller beroende på att vi tog i bruk den nya kontrollplanen, där det är styrt vilket år olika anläggningar ska kontrolleras. Det finns många små butiker som inte kontrolleras varje år, dessa kontrollerades inte 2017.



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, den obligatoriska märkningen är på svenska.

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

- Ingredienser stämmer med receptur (operativt mål 13), framför allt allergener.
- Allergener är framhävda i ingrediensförteckning.
- Rutiner finns för kritiska moment som tillagning och nedkylning.

Animaliehantering:

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

Kontroller; tidpunkt och metod

Förutom fokusområdena ovan ska följande kontrolleras under treårsperioden:

- Att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare.
- Inköpsrutin; att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare.
- Kontroll av handelsdokument och analysresultat för salmonella om butiken är förste mottagare av kött.
- Allmänhygien så som rengöring av lokaler och utrustning.
- Rutin för temperaturkontroll, verifierande stickprovskontroll av temperaturer.
- Tilläggsinformation för fiskeriprodukter.
- Uppgifter om ursprung, ägg (operativt mål 15)
- För anläggningar som säljer oförpackade ägg med uppgift om att dessa är svenska verifieras äggens ursprung.

- Personalhygien, t.ex. att handtvättställ är utrustade med tvål och hygienisk torkanordning.
- 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.
- Särskild livsmedelsinformation så som ”fri-från”-märkning samt närings- och hälso-påståenden för varor som butiken själva förpackar och märker.
- Skyddade beteckningar, om butiken märker med sådan, eller ger sådan information t.ex. i hyllkantsmärkning.
- 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.
- Rutin för personal med sjukdom eller sår.
- Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.
- Regler för ekologiska påståenden i butiksledet.

I tabell nedan visas när under treårsperioden kontrollerna ska göras, samt när kontrollmetoden revision ska användas. Övriga kontroller görs med metoden inspektion.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Butik o handel 0,5-1	Ej kontroll	Registrering. Inköpsrutin. Salmonelladokument för förste mottagare. Rengöring. Spårbarhet för nötkött. Tilläggsinformation för fiskeriprodukter. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel. Livsmedelsinformation vid direktförsäljning (icke färdigförpackade). FCM. Rutin för personal med sjukdom eller sår.	Ej kontroll

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Butik o handel 1,5-2,5	<p>Registrering. Inköpsrutin. Salmonelladokument för förste mottagare. Rengöring. Spårbarhet för nötkött. Svenska ägg. Tilläggsinformation för fiskeriprodukter. Personalhygien. Nedkylning. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel. Butikens egen märkning, särskilt fokus på allergener och sann information. Livsmedelsinformation vid direktförsäljning (icke färdigförpackade). Särskild livsmedelsinformation så som "fri från", närings- och hälsopåståenden för varor som butikens märker. Skyddade beteckningar, om butikens utformar sådan märkning eller information.</p>	Ej kontroll	Ej kontroll
Butik o handel 3-5,5	<p>Registrering. Inköpsrutin. Salmonelladokument för förste mottagare. Rengöring. Spårbarhet för nötkött. Svenska ägg. Personalhygien. Nedkylning. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel. Särskild livsmedelsinformation så som "fri från", närings- och hälsopåståenden för varor som butikens märker. Skyddade beteckningar, om butikens utformar sådan märkning eller information.</p>	<p>Registrering. Inköpsrutin. Rengöring. Tilläggsinformation för fiskeriprodukter. Nedkylning. Butikens egen märkning, särskilt fokus på allergener och sann information, kontrollera ingredienserna i 4 produkter enl. op. mål nr 13. Livsmedelsinformation vid direktförsäljning (icke färdigförpackade). FCM. Rutin för personal med sjukdom eller sår. Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.</p>	<p>Registrering. Inköpsrutin. Salmonelladokument för förste mottagare. Rengöring. Spårbarhet för nötkött. Personalhygien. Nedkylning. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel. Lokalens utformning. Mikrobiologiska kriterier. Ekologiskt i butik.</p>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Butik o handel >5,5	<p>Registrering. Inköpsrutin. Salmonelladokument för förste mottagare. Rengöring. Spårbarhet för nötkött. Svenska ägg. Tilläggsinformation för fiskeriprodukter. Personalhygien. Nedkylning. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel. Butiken egen märkning, särskilt fokus på allergener och sann information. Livsmedelsinformation vid direktförsäljning (icke färdigförpackade). Särskild livsmedelsinformation så som ”fri från”, närings- och hälsopåståenden för varor som butiken märker. Skyddade beteckningar, om butiken utformar sådan märkning eller information.</p>	<p>Registrering. Inköpsrutin. Salmonelladokument för förste mottagare. Rengöring. Spårbarhet för nötkött. Tilläggsinformation för fiskeriprodukter. Nedkylning. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel. Butiken egen märkning, särskilt fokus på allergener och sann information, kontrollera ingredienserna i 4 produkter enl. op. mål nr 13. Livsmedelsinformation vid direktförsäljning (icke färdigförpackade). FCM. Rutin för personal med sjukdom eller sår. Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs. Revision för anläggningar med 7 timmar ÅK eller mer.</p>	<p>Registrering. Inköpsrutin. Salmonelladokument för förste mottagare. Rengöring. Spårbarhet för nötkött. Tilläggsinformation för fiskeriprodukter. Personalhygien. Nedkylning. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel. Butiken egen märkning, särskilt fokus på allergener och sann information. Livsmedelsinformation vid direktförsäljning (icke färdigförpackade). Lokalens utformning. Mikrobiologiska kriterier. Ekologiskt i butik.</p>

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”.

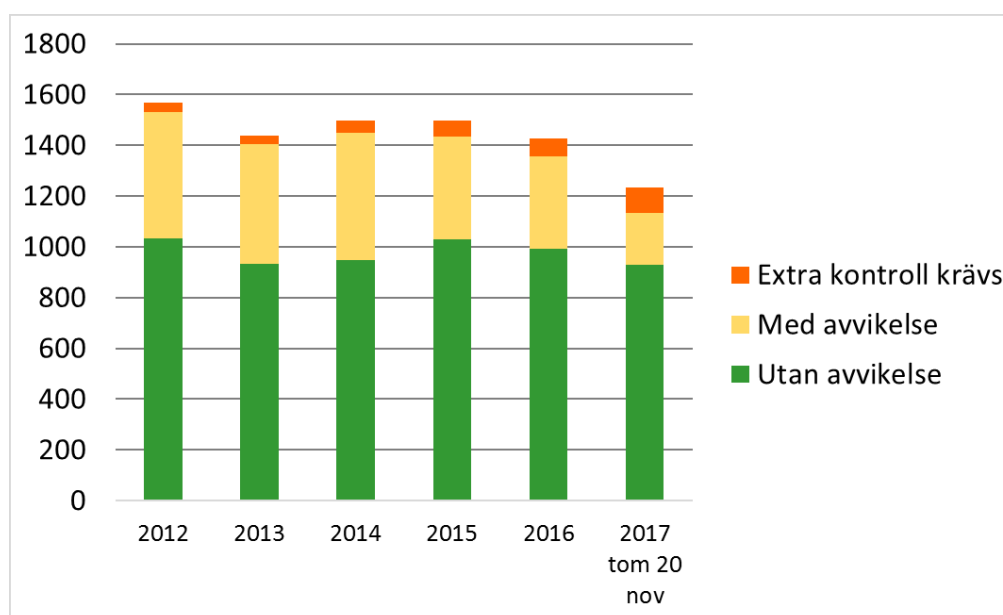
I Stockholm finns idag nästan 1600 omsorgsverksamheter registrerade som livsmedelsanläggningar. Antalsmässigt dominerar förskolorna med ca 1000 objekt och skolorna med knappt 300. Antalet omsorgsverksamheter väntas öka med någon procent per år i takt med att staden växer.

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. År 2017 ökade andelen avvikelser som kräver extra kontroll, när avdelningen genomförde ett kontrollblock med fokus på allergikosthantering. Att antalet kontroller är lägre 2017 beror på att objekt som ska ha kontroll vart tredje eller vart annat år inte kontrollerades 2017 enligt kontrollplanen.



Utfall av kontroller på skola och omsorg

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

Förutom fokusområdet allergikost ska följande kontrolleras under treårsperioden:

- Inköpsrutin: Att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare. Stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler.
- Att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare.
- Att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar.
- Personalhygien, att handtvättställ är utrustade med tvål och hygienisk torkanordning, att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår.
- Rutin för säker nedkyllning för alla verksamheter som har nedkyllning som en del av sin process.
- Att det finns en rutin för temperaturkontroll, vid kylförvaring, varmhållning och mottagning av varm mat.
- Om företaget presenterar maten som ekologisk, i menyer eller på hemsida, kontrollera att verksamheten uppfyller kraven för att få presentera maten som ekologisk.
- Att den information som ges om maten stämmer, stickprov på någon maträtt. För kök med utleverans att det finns en rutin för att information följer med till mottagningsköket.
- Risk för att diskat gods kontamineras med diskmedelsrester.
- Rutiner för servering av fet insjö- och östersjöfisk (gäller ej äldreboenden).
- För leveranskök att det finns rutin för temperaturkontroll av varm mat vid utsändning.
- Att det finns en rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs för alla verksamheter som tillagar dessa råvaror.
- 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.

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

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Skola omsorg 0,5-1	Allergikosthantering. Risk för kontamination av diskmedel. Rutin för temperaturkontroll, inklusive varm mat vid utleverans för leveranskök. Sann information; att informationen följer med maten vid ev. utleverans. Rutiner för servering av fet insjö- och Östersjöfisk. Personalhygien, rutin för sjukdom/sår. Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.	Ej kontroll	Ej kontroll

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Skola omsorg 1,5-2,5	Allergikosthantering. Risk för kontamination av diskmedel. Rutin för temperaturkontroll, inklusive varm mat vid utleverans för leveranskök. Sann information; att informationen följer med maten vid ev. utleverans. Rutiner för servering av fet insjö- och Östersjöfisk. Personalhygien, rutin för sjukdom/sår. Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.	Ej kontroll	Allergikosthantering. Registrering. Inköpsrutin. Rengöring. Personalhygien, att handtvättställ är utrustade med tvål och papper. Säker nedkylning. Rutin för temperaturkontroll. Ekologiska påståenden.
Skola omsorg 3-5,5	Allergikosthantering. Risk för kontamination av diskmedel. Rutin för temperaturkontroll, inklusive varm mat vid utleverans för leveranskök. Sann information; att informationen följer med maten vid ev. utleverans. Rutiner för servering av fet insjö- och Östersjöfisk. Personalhygien, rutin för sjukdom/sår. Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.	Allergikosthantering. Registrering. Inköpsrutin. Rengöring. Personalhygien, att handtvättställ är utrustade med tvål och papper. Säker nedkylning. FCM.	Allergikosthantering. Registrering. Inköpsrutin. Rengöring. Personalhygien, att handtvättställ är utrustade med tvål och papper. Säker nedkylning. Rutin för temperaturkontroll. Ekologiska påståenden.
Skola omsorg >5,5	Allergikosthantering. Registrering. Inköpsrutin. Rengöring. Säker nedkylning. Risk för kontamination av diskmedel. Rutin för temperaturkontroll, inklusive varm mat vid utleverans för leveranskök. Sann information; att informationen följer med maten vid utleverans. Rutiner för servering av fet insjö- och Östersjöfisk. Personalhygien, rutin för sjukdom/sår. Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs. Revision.	Allergikosthantering. Registrering. Inköpsrutin. Rengöring. Personalhygien, att handtvättställ är utrustade med tvål och papper. Säker nedkylning. Rutin för temperaturkontroll. FCM.	Allergikosthantering. Registrering. Inköpsrutin. Rengöring. Personalhygien, att handtvättställ är utrustade med tvål och papper. Säker nedkylning. Rutin för temperaturkontroll. Ekologiska påståenden.

8.9 Kosttillskott och hälsokost

Effektmål

Säkra kosttillskott (se avsnitt 12.3).

Förutsättningar

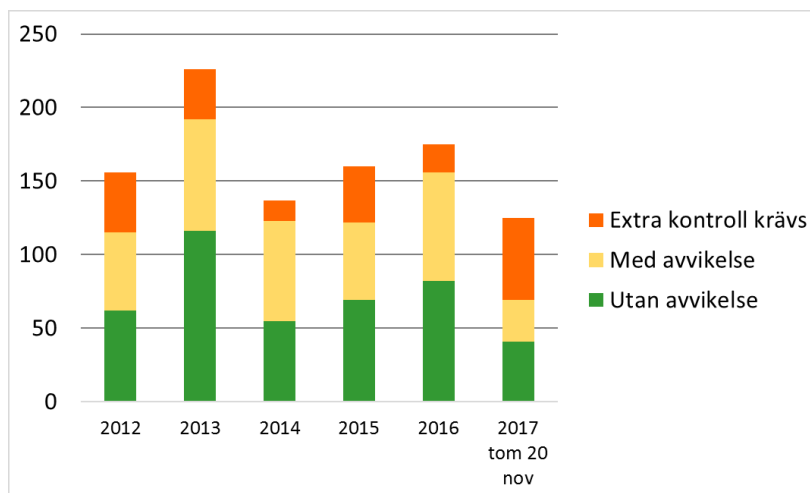
I detta sammanhang är definitionen av kosttillskott vidare än lagstiftningens definition. Kosttillskott i detta dokument inkluderar alla typer av tillskott som tas för att uppnå en önskad effekt (prestationshöjande, viktminskande, ökat vitaminintag etc.). Som kosttillskottsanläggningar räknas de verksamheter som huvudsakligen är inriktade på kosttillskott, till skillnad från vanliga livsmedelsbutiker 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 oftare än andra verksamhetstyper allvarliga avvikelser och nämnden fattar många sanktionsbeslut riktade mot företagen inom denna kategori.



Utfall av kontroller av kosttillskottsanläggningar

Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på *säkra kosttillskott*.

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

- Den som säljer kosttillskottet ska 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

Under treårsperioden planeras följande kontroller:

- Att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare.
- Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden som företaget presenterar genom hyllkantsmärkning i butik eller på hemsida.
- Att de deklarerade ingredienserna i ett eller fler kosttillskott bedöms säkra att konsumera i rekommenderade dagliga doser.
- Att den information som ges om kosttillskottet stämmer, stickprov på någon produkt. Detta görs enbart för verksamheter som ansvarar för märkningen.
- Att föreskrivna märkningsuppgifter finns på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska, några stickprov.
- Inköpsrutin – att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare. Stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler.
- För anläggningar med kylvaror kontrolleras temperatur vid varumottagning och förvaring.
- Allmänhygien på anläggningar som hanterar oförpackade livsmedel: rengöring av lokaler och utrustning, lokalens utformning och skick, rutin för personal med sjukdom/sår.
- För huvudkontor och importörer av fiskoljebaserade kosttillskott verifieras att företagarna säkerställer att halterna av kvicksilver, dioxin och PCB understiger gällande gränsvärden (operativt mål 10).
- För anläggningar som förpackar: Att förpackningsmaterial är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM.
- För anläggningar med mer än fem timmars kontrolltid, vid revision kontrolleras att företaget har en rutin för att säkerställa att de kosttillskott som säljs är säkra.
- För tillverkare kontrolleras också användning av tillsatser.

I tabellen nedan anges vilka kontroller som ska göras när under treårsperioden. Tabellen visar också när kontrollmetoden revision ska användas. För 2018 planeras provtagning av kosttillskott för att se att de inte innehåller synefrin i kombination med koffein, en kombination som har bedömts medföra hälsorisker.

Övriga kontroller görs med metoden inspektion, eller revision när det bedöms lämpligt i det enskilda fallet.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Kosttillskott 0,5-1	Ej kontroll	Registrering. Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Säkra ingredienser. Sann information. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.	Ej kontroll
Kosttillskott 1,5-3	Registrering. Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.	Ej kontroll	Registrering. Inköpsrutin. Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Säkra ingredienser. Sann information. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.
Kosttillskott 3,5-5,5	Registrering. Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.	Registrering. Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Säkra ingredienser. Sann information. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska. Förvarings- och mottagningstemperatur för kylvaror. Rengöring, lokalens utformning och skick, rutin för personal med sjukdom/sår. Rutin för att säkerställa att de kosttillskott som säljs är säkra. För tillverkare användning av tillsatser. Revision.	Registrering. Inköpsrutin. Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Säkra ingredienser. Sann information. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2018	2019	2020
Kosttillskott >5,5	Registrering. Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Säkra ingredienser; verifierande provtagning av synefrin i kombination med koffein. Sann information. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska. Förvarings- och mottagningstemperatur för kylvaror. Rengöring, lokalens utformning och skick, rutin för personal med sjukdom/sår. FCM. Kvicksilver och miljögifter.	Registrering. Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Säkra ingredienser. Sann information. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska. Rutin för att säkerställa att de kosttillskott som säljs är säkra. För tillverkare användning av tillsatser. Revision.	Registrering. Inköpsrutin. Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Säkra ingredienser. Sann information. Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.

8.10 Lager, transport och övrigt

Förutsättningar

Livsmedelsanläggningar som inte passar in i övriga kategorier samlas här. Det rör sig om lager, transport, 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. Kontrollen anpassas till respektive verksamhet.

8.11 Resursbehov för planerad kontroll

Antalet anläggningar fördelat på riskklass, hur många kontroller som är planerade och de ska tidsåtgången för varje bransch framgår av tabellen nedan. Siffrorna avser oktober 2017. Anläggningar registreras, avregistreras och får ändrad riskklass löpande under året. Erfarenhetsmässigt är det 10-15 procent av de planerade kontrollerna som inte kan genomföras på grund av att verksamheterna upphör innan kontrollen är utförd. Därutöver är det ett mindre antal som inte kan genomföras för att verksamheten är tillfälligt stängd eller av andra praktiska omständigheter. Nedersta raden i tabellen visar ett uppskattat antal kontroller och timmar totalt för vart och ett av de kommande tre åren.

Verksamhet, årlig kontrolltid	Antal anläggning okt 2017	Timmar okt 2017	2018		2019		2020	
			Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar
Tillverkare, 0,5-1	4	4	4	12	0	0	0	0
Tillverkare, 1,5-2,5	24	41	24	82	0	0	24	82
Tillverkare, 3-5,5	61	215	60	215	60	215	60	215
Tillverkare, >5,5	91	1536	427	1536	427	1536	427	1536
Summa tillverkare	180	1796	515	1845	487	1751	511	1833
Huvudkontor, 0,5-1	2	2	0	0	0	0	2	8
Huvudkontor, 1,5-3	39	100	39	200	0	0	39	200
Huvudkontor, >3	55	327	55	327	55	327	55	327
Summa huvudkontor	96	429	94	527	55	327	96	535
Grossist o MM, 0,5-1	183	176	183	549	0	0	0	0
Grossist o MM, 1,5-2,5	211	399	0	0	211	798	0	0
Grossist o MM, 3-5,5	127	420	127	420	127	420	127	420
Grossist o MM, >5,5	11	75	22	75	22	75	22	75
Summa grossist o MM	532	1070	332	1044	360	1293	149	495
Dricksvatten 1	2	2	1	6	0	0	0	0
Dricksvatten 2	1	2	0	0	1	4	0	0
Dricksvatten 40	1	40	4	40	4	40	4	40
Summa dricksvatten	4	44	5	46	5	44	4	40
Storhushåll, 0,5-1	235	220	235	705	0	0	0	0
Storhushåll, 1,5-2,5	1106	2240	0	0	1106	4480	0	0
Storhushåll, 3-5,5	2023	8111	2023	8111	2023	8111	2023	8111
Storhushåll, >5,5	830	6488	1800	6488	1800	6488	1800	6488
Summa storhushåll	4194	17059	4058	15304	4929	19079	3823	14599
Butik o handel 0,5-1	375	320	0	0	375	1128	0	0
Butik o handel 1,5-2,5	352	672	352	1344	0	0	352	1344
Butik o handel 3-5,5	264	914	264	914	264	914	264	914
Butik o handel >5,5	121	978	272	978	272	978	272	978
Summa butik o handel	1112	2884	888	3236	911	3020	888	3236
Skola omsorg 0,5-1	132	129	132	396	0	0	0	0
Skola omsorg 1,5-2,5	418	842	418	836	0	0	418	836
Skola omsorg 3-5,5	874	3346	874	3346	874	3346	874	3346
Skola omsorg >5,5	126	1048	290	1048	290	1048	290	1048
Summa skola omsorg	1550	5365	1714	5626	1164	4394	1582	5230

Verksamhet, årlig kontrolltid	Antal anläggning okt 2017	Timmar okt 2017	2018		2019		2020	
			Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar
Kosttillskott 0,5-1	143	92	0	0	143	432	0	0
Kosttillskott 1,5-3	65	158	65	316	0	0	65	316
Kosttillskott 3,5-5,5	26	107	26	107	26	107	26	107
Kosttillskott >5,5	18	132	18	132	18	132	18	132
Summa Kosttillskott	252	489	109	555	187	671	109	555
Lager transport övr 0,5-1	14	12	0	0	0	0	14	42
Lager transport övr 1,5-2,5	5	10	0	0	5	20	0	0
Lager transport övr 3-5,5	5	18	5	18	5	18	5	18
Lager transport övr >5,5	0	0	0	0	0	0	0	0
Summa lager transport övr	24	40	5	18	10	38	19	60
Överförda kontroller från föregående år			550	750				
Summa totalt	7944	29176	8270	28751	8108	30617	7181	26583
Prognos genomförbart			7300	25300	7200	26900	6300	23400

Att det är olika många kontroller de olika åren beror alltså inte på att vi räknar med att antalet verksamheter att kontrollera förändras utan beror på hur de olika kontrollintervallen för olika verksamhetstyper sammanfaller.

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 förstaårs-kontroll per år. Snitttiden för ärendena har legat lågt, runt 2 timmar per kontroll. En förklaring tros vara att avgiften tas ut i form av timavgift, och att inspektörerna känner sig obekväma med att ta ut en hög avgift. Å andra sidan är det extra viktigt att göra grundliga kontroller och lägga tillräckligt med tid på information när det är nya verksamheter och företagare. Ambitionen är därför att öka tiden per ärende. Detta är något som avdelningen har satt fokus på under 2017 och har för avsikt att fortsätta 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.
- Att det finns ett avtal för sophämtning.

Avseende skadedjur kontrolleras:

- Att lokalen är utformad så att skadedjur inte får tillträde.
- Att företaget har rutiner för att se till att skadedjur inte 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 avvikelens 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 avvikelsen eller 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 har antalet ärenden öka ytterligare på grund av appen Livsmedelskollen 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. Från och med 2018 kommer RASFF-systemet att utökas så att det omfattar även produktlarm inom Sverige. Vi räknar med att tidsåtgången för ärendetypen kommer att öka, uppskattningsvis från tidigare 100 timmar per år till 200 timmar per år.

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 **2100 timmar** (varav matförgiftningar 900 tim, klagomål 1000 tim, RASFF 200 tim)
- Tid som kan debiteras som extra offentlig kontroll vid konstaterade avvikelser **400 timmar** (varav matförgiftningar 200 tim och klagomål 200 tim).

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. 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.
	Avvikelse 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 med 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.

Effekt mål för att visa att livsmedelskontrollen har avsedd verkan

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 avvikelser	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 <ul style="list-style-type: none"> ▪ <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 <ul style="list-style-type: none"> ▪ <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 2016-2017 tagit fram en beredskapsplan för livsmedel och dricksvatten. Planen är vid framtagandet av kontrollplanen inte fastställd i nämnden, men finns tillgänglig på avdelningen att tillämpa vid större utbrott och liknande händelser.