

## Bilaga 3 Livsmedelskontroll 2019-2021

### Innehåll

<b>1 Sammanfattning</b> .....	<b>3</b>
<b>2 Mål och framgångsfaktorer</b> .....	<b>4</b>
2.1 Nationella mål för livsmedelskontroll .....	4
Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan .....	4
Operativa mål .....	4
2.2 Stockholms stads mål för livsmedelskontroll .....	6
<b>3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll</b> .....	<b>8</b>
3.1 Ansvarsfördelning i Sverige .....	8
3.2 Ansvarsfördelning i Stockholm .....	8
<b>4 Extern samverkan</b> .....	<b>9</b>
4.1 Syfte och omfattning .....	9
4.2 Nätverk .....	9
4.3 Stöd till mindre kommuner .....	10
<b>5 Resurser för kontrollen</b> .....	<b>11</b>
5.1 Kontrollpersonal och utrustning .....	11
5.2 Finansiering av kontrollen .....	11
5.3 Sammanställning resursbehov, inspektör.....	12
5.4 Kompetenskrav och utbildning .....	12
<b>6 Register över anläggningar</b> .....	<b>13</b>
6.1 Register och resursbehov .....	13
6.2 Införande av anläggningar i registret .....	13
6.3 Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden .....	14
<b>7 Generellt för kontrollen</b> .....	<b>15</b>
7.1 Instruktioner för utförande av kontroll .....	15
7.2 Provtagning och analys .....	15
7.3 Rapportering av kontrollresultat.....	15

7.4 Sanktioner - åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen .....	15
<b>8 Planerad kontroll av befintliga anläggningar .....</b>	<b>17</b>
8.1 Krav som ska kontrolleras under treårsperioden.....	17
8.2 Tillverkningsanläggningar .....	18
8.3 Huvudkontor .....	23
8.4 Grossister och matmäklare .....	26
8.5 Dricksvatten .....	31
8.6 Storhushåll.....	33
8.7 Butik och detaljhandel.....	37
8.8 Skola och omsorg .....	43
8.9 Kosttillskott och hälsokost .....	47
8.10 Lager, transport och övrigt.....	52
8.11 Resursbehov för planerad kontroll.....	52
<b>9 Kontroll av nyregistrerade anläggningar .....</b>	<b>54</b>
9.1 Förutsättningar.....	54
9.2 Kontrollens fokus .....	54
<b>10 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser .....</b>	<b>56</b>
10.1 Gradering av avvikelser .....	56
10.2 Uppföljning av avvikelser .....	56
<b>11 Kontroll och utredning i samband med misstanke om avvikelser</b>	<b>56</b>
11.1 Förutsättningar.....	56
11.2 Mål och fokus.....	57
11.3 Resursbehov.....	57
<b>12 Uppföljning och utvärdering av kontrollen .....</b>	<b>58</b>
12.1 Uppföljning .....	58
12.2 Revisioner av vår kontrollverksamhet.....	59
12.3 Utvärdering .....	60
<b>13 Beredskap .....</b>	<b>62</b>

## 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 2019-2021 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

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Gemensamma mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- 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.

### Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Med utgångspunkt i de övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen utgår från fyra fokusområden; Säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

### Operativa mål

Livsmedelsverket har brutit ner och konkretiserat målen och har fastställt operativa mål för livsmedelskontrollen i Sverige 2017-2019. De mål som bedöms beröra Stockholm finns redovisade i tabellen nedan. Måtten för antalet kontroller som ska göras gäller hela landets livsmedelskontroll.

### Säkert dricksvatten

Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten\* (> 1000 m<sup>3</sup>/ dygn) för att bedöma 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 m<sup>3</sup>/ 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 m<sup>3</sup> /dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.

### Mikrobiologiska risker

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 personalhygien (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.

### Kemiska risker

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 fiskolja-baserade kosttillskott på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kvicksilver samt dioxin och PCB understiger gällande gränsvärden.

**Distribution av Östersjölax (operativt mål 11)**

Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll med avseende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av Östersjölax. 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.

**Säkerställa information i livsmedelskedjan**

**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 2019 är:

1. Livsmedelsföretagarna i Stockholm efterlever lagstiftningen och åtgärdar 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 2019 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 effektindikatorer: 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 effektindikatorerna i avsnitt 12.3.

### **3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll**

#### **3.1 Ansvarsfördelning i Sverige**

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

#### **3.2 Ansvarsfördelning i Stockholm**

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

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

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

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

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

Delegations- och handlägningsordningen finns på intranätet.



## 4 Extern samverkan

### 4.1 Syfte och omfattning

Nämnden ska genom samverkan med andra myndigheter och organisationer stärka den egna kontrollverksamhet, livsmedelskontrollen i Sverige som helhet, och bidra till att likrikta kontrollen i landet. 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.
- Sveriges Nätverk för Offentlig kontroll inom Livsmedelskedjan (SNOL) – nationellt nätverk med bred representation från Sveriges kommuner. Arbetar främst med att bevaka kommunernas intressen i kontrollen.

- 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 här vi under de senaste åren flera gånger hamnat i läget att vi inte har kunnat utföra all planerad kontroll på grund av personalbrist. Det har berott på att personal har slutat eller blivit föräldrar under året, och inte kunnat ersättas tillräckligt snabbt av praktiska skäl. För att undvika att denna situation uppstår har förvaltningen valt att periodvis överbemanna avdelningen för livsmedelskontroll för att inte hamna i samma situation igen. Strategin har varit fungerat väl, och livsmedelskontrollen har under 2018 haft en tillräcklig bemanning och har hunnit med den planerade kontrollen.

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).

### 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.

	2019		2020		2021	
	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar
Planerad kontroll	7000	27700	6500	25000	7000	28000
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	1000	2100	1000	2100	1000	2100
Uppföljande kontroll vid avvikelser	900	1600	900	1600	900	1600
Misstänkta matförgiftningar	140	900 <sup>(1)</sup>	140	900 <sup>(1)</sup>	140	900 <sup>(1)</sup>
Klagomål och information om avvikelser	250	1000 <sup>(2)</sup>	250	1000 <sup>(2)</sup>	250	1000 <sup>(2)</sup>
RASFF	20	200 <sup>(3)</sup>	20	200 <sup>(3)</sup>	20	200 <sup>(3)</sup>
<b>Summa</b>	<b>9440</b>	<b>31400</b>	<b>8940</b>	<b>28700</b>	<b>9440</b>	<b>31700</b>

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 kompetens-försörjning 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.

## 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 livsmedels-anläggningar, 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:

- Inspektörerna håller uppsikt i samband med kontroll och när serveringar, butiker och andra livsmedelsföretag som inte finns i Ecos upptäcks så informeras företagen 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 och kontrollwiki.

### 7.2 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med laboratoriet Synlab 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 2019 är:

- Mikrobiologisk analys av färdigsköljd sallad (SILK)
- Kemisk analys av akrylamid i riskprodukter så som kaffe (SILK)
- Analys av förekomst av odeklarerad selleri i kryddmix (SILK)
- Uppföljning av 2018 års provtagning av vatten (SILK)
- Kemisk analys tungmetaller i spenat (SLV)
- Färdigförpackat sojamjöl i butik (SLV)

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. 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

### Effektindikatorer

Effektindikatorerna 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.

### Kontrollens fokus

Allmänna hygienkrav som renlighet, lokalens utformning och skick, personal-hygien, nedkyllning 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.
- 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).

Uppgifter om ingredienser. På tillverkningsanläggningar kontrolleras att den märkning som utformas stämmer överens med innehållet i produkten. För minst fyra produkter görs en verifiering att de uppgifter som finns i ingrediensförteckningarna stämmer med tillsatta ingredienser (operativt mål 13)

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. Förutom fokusområdena ovan kontrolleras:

- Kontroll av företagens åtgärder för att eliminera eller reducera förekomst av Listeria samt verifierande provtagning på relevanta kött- och fiskanläggningar.
- 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.

### Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan visas vilka kontroller som ska göras när under treårsperioden. Punkterna under ”prioriterad kontroll” är viktigast och ska om möjligt genomföras under året. Punkterna under ”kontrollera även” utförs i mån av tid och prioriteras i den ordning de är angivna. I de fall revision eller provtagning ska utföras är detta angivet. Övriga kontroller görs oftast med metoden inspektion, men handläggaren kan välja revision när så bedöms lämpligt. Det framgår även nedan när en anläggningstyp är aktuell för ett projekt eller block som genomförs under året. Effektindikatorer är understrukna.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Tillverkare, 0,5-1	Ej kontroll	Ej kontroll	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperatur-kontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation</li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• Sann information. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varustandarder.</li> <li>• Tillsatser</li> <li>• Spårbart kött.</li> </ul>
Tillverkare, 1,5-2,5	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperatur-kontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, <u>allergiinformation</u></li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• <u>Sann information</u>. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Spårbart kött och sann information</u> med fokus på svenskt kött (Operativt mål 16)</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varustandarder</li> <li>• Material i kontakt med livsmedel</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperatur-kontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation</li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• Sann information. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Näringsvärde och hållbarhet</li> <li>• Tillsatser</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperatur-kontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, allergiinformation</li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• Sann information. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spårbart kött</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Tillverkare, 3-5,5	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, <u>allergiinformation</u></li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• <u>Sann information</u>. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Spårbart kött och sann information</u> med fokus på svenskt kött (Operativt mål 16)</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varustandarder</li> <li>• Material i kontakt med livsmedel</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden; kritiska styrpunkter och övervakning av dessa</li> <li>• <u>Sann information</u> (Operativt mål 13)</li> <li>• Revision.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, <u>allergiinformation</u></li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• Sann information. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-baserade förfaranden; mikrobiologiska kriterier</li> <li>• Näringsvärde och hållbarhet</li> <li>• Tillsatser</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, <u>allergiinformation</u></li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• Sann information. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spårbart kött</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden; främmande ämnen</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Tillverkare, >5,5	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, <u>allergiinformation</u></li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• <u>Sann information</u>. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Spårbart kött och sann information</u> med fokus på svenskt kött (Operativt mål 16)</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varustandarder.</li> <li>• Material i kontakt med livsmedel</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden; kritiska styrpunkter och övervakning av dessa</li> <li>• <u>Sann information</u> (Operativt mål 13)</li> <li>• Revision</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, <u>allergiinformation</u></li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• Sann information. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-baserade förfaranden; mikrobiologiska kriterier</li> <li>• Näringsvärde och hållbarhet</li> <li>• Tillsatser</li> <li>• Revision för anläggningar med mer än 15 tim ÅK</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering/godkännande</li> <li>• Allmän hygien</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Information: obligatoriska uppgifter, <u>allergiinformation</u></li> <li>• Lokalens utformning</li> <li>• Spårbarhet</li> <li>• Sann information. Säljande påståenden</li> <li>• Inköpsrutin</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-baserade förfaranden; främmande ämnen</li> <li>• Spårbarhet kött</li> <li>• Revision för anläggningar med mer än 15 tim ÅK</li> </ul>

## 8.3 Huvudkontor

### Effektindikatorer

Effektindikator 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. 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.

### Kontrollens fokus

Förutom fokusområdena ovan kontrolleras följande:

- 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)
- 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 kan 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.

### Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan visas vilka kontroller som ska göras när under treårsperioden. Punkterna under ”prioriterad kontroll” är viktigast och ska om möjligt genomföras under året. Punkterna under ”kontrollera även” utförs i mån av tid och prioriteras i den ordning de är angivna. I de fall revision eller provtagning ska utföras är detta angivet. Övriga kontroller görs oftast med metoden inspektion, men handläggaren kan välja revision när så bedöms

lämpligt. Det framgår även nedan när en anläggningstyp är aktuell för ett projekt eller block som genomförs under året. Effektindikatorer är understrukna.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Huvudkontor, 0,5-1	Ej kontroll.	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse.</li> <li>• Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Korrekt allergimärkning</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillsatser</li> <li>• Varustandarder</li> </ul>	Ej kontroll.
Huvudkontor, 1,5-3	Ej kontroll.	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse.</li> <li>• Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Korrekt allergimärkning</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillsatser</li> <li>• Varustandarder</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse.</li> <li>• Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Korrekt allergimärkning</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medicinska påståenden och närings- och hälsopåståenden.</li> </ul>



Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Huvudkontor, >3	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse.</li> <li>• Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Korrekt allergimärkning</u></li> <li>• Uppgifter om allergener (operativt mål 14)</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FCM.</li> <li>• Hälsopåståenden.</li> <li>• Uppgifter om ekologiskt (till offentlig upphandling) (operativa mål 17)</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse.</li> <li>• Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Korrekt allergimärkning</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varustandarder</li> <li>• Tillsatser</li> <li>• Import/export</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spårbarhet: System för hantering av icke säkra livsmedel/ misstänkta matförgiftningar inklusive återkallelse.</li> <li>• Inköpsrutin och rutin för säkra livsmedel</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Korrekt allergimärkning</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handelsnormer</li> <li>• Medicinska påståenden och näringspåståenden.</li> <li>• Särskild märkning</li> </ul>

## 8.4 Grossister och matmäklare

### Effektindikatorer

Effektindikator för 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 2017-2019. De flesta omklassningarna är inte klara när den här planen görs, och därför är planen osäker.

### 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.

- Kontrollerna ska fokusera att det finns en registrering för aktuell företagare.
- 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.
- Inköpsrutin. Att företagaren säkerställer att de livsmedel som köps in kommer från registrerade/godkända anläggningar.
- Att obligatorisk information om livsmedlen finns med vid försäljning, antingen på förpackningen eller i en medföljande handling och att allergener är framhävda.

Förutom fokusområdena ovan kontrolleras följande:

- Allmän hygien. Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning och avfallshantering.
- Vid anläggningar som utformar märkning och märker/ förpackar kontrolleras att uppgifter som anges i ingrediensförteckningen stämmer med tillsatta ingredienser på minst fyra produkter per anläggning (operativt mål 13)

- 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 kan komma att göras.
- Vid anläggningar som har påståenden om svenskt nötlamm- eller kycklingkött verifieras köttets ursprung och flöde i livsmedelskedjan (operativt mål 16).
- 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).
- Rutin för temperaturkontroll för kyl- och frysförvaring.
- 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.
- För företag som tar emot kött från andra EU-länder, kontrollera rutin för salmonellintyg, 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.

### Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan visas vilka kontroller som ska göras när under treårsperioden. Punkterna under ”prioriterad kontroll” är viktigast och ska om möjligt genomföras under året. Punkterna under ”kontrollera även” utförs i mån av tid och prioriteras i den ordning de är angivna. I de fall revision eller provtagning ska utföras är detta angivet. Övriga kontroller görs oftast med metoden inspektion, men handläggaren kan välja revision när så bedöms lämpligt. Det framgår även nedan när en anläggningstyp är aktuell för ett projekt eller block som genomförs under året. Effektindikatorer är understrukna.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Grossist o MM, 0,5-1	Ej kontroll	Ej kontroll	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Spårbarhet: Rutin för återkallelse, <u>spårbart kött</u></li> <li>• Inköpsrutin.</li> <li>• Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener.</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering.</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandarsder, att allergener är deklarerade</li> <li>• För införsel av kött: salmone lladokument.</li> </ul>
Grossist o MM, 1,5-2,5	Ej kontroll	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Spårbarhet: Rutin för återkallelse, <u>spårbart kött</u></li> <li>• Inköpsrutin.</li> <li>• Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener.</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering.</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• För införsel av kött: salmone lladokument.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandarder: medicinska samt hälso- och näringspåståenden.</li> </ul>	Ej kontroll

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Grossist o MM, 3-5,5	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Spårbarhet: Rutin för återkallelse, <u>spårbart kött</u>.</li> <li>• Inköpsrutin.</li> <li>• Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener.</li> <li>• Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)</li> <li>• Uppgifter om allergener (operativt mål 14)</li> <li>• Uppgifter om ursprung, kött (operativt mål 16)</li> <li>• Uppgifter om ekologiskt (operativa mål 17) (till off upph.)</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering.</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandarder, att allergener är deklarerade</li> <li>• För införsel av kött: salmonelladokument.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: Tillsatser</li> </ul>	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Spårbarhet: Rutin för återkallelse, <u>spårbart kött</u>.</li> <li>• Inköpsrutin.</li> <li>• Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener.</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering.</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandarder, att allergener är deklarerade</li> <li>• För införsel av kött: salmonelladokument.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandarder: medicinska samt hälso- och näringspåståenden.</li> </ul>	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Spårbarhet: Rutin för återkallelse, <u>spårbart kött</u>.</li> <li>• Inköpsrutin.</li> <li>• Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener.</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering.</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandarder, att allergener är deklarerade</li> <li>• För införsel av kött: salmonelladokument.</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Grossist o MM, >5,5	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Spårbarhet: Rutin för återkallelse, <u>spårbart kött</u></li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener</li> <li>• Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)</li> <li>• Uppgifter om allergener (operativt mål 14)</li> <li>• Uppgifter om ursprung, kött (operativt mål 16)</li> <li>• Uppgifter om ekologiskt (operativa mål 17) (till off upph.)</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering.</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandardsder, att allergener är deklarerade</li> <li>• För införsel av kött: salmonelladokument.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: Tillsatser</li> </ul>	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Spårbarhet: Rutin för återkallelse, <u>spårbart kött</u></li> <li>• Inköpsrutin.</li> <li>• Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener.</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering.</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandardsder, att allergener är deklarerade</li> <li>• För införsel av kött: salmonelladokument.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandarder: medicinska samt hälso- och näringspåståenden.</li> </ul>	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Spårbarhet: Rutin för återkallelse, <u>spårbart kött</u></li> <li>• Inköpsrutin.</li> <li>• Obligatoriska märkningsuppgifter, framhävda allergener.</li> </ul> <p><i>Kontrollera relevanta områden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmän hygien: Rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning, avfallshantering.</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: varustandardsder, att allergener är deklarerade</li> <li>• För införsel av kött: salmonelladokument.</li> </ul>

## 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 hälsoskyddsnämnden i Stockholm kontrollerar dricksvattennätet i Stockholm. Kontrolltiden är 40 timmar enligt följande fördelning:

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

Förutom 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:

- Kontroll av hygien vid underhållsarbete vid läcka (operativt mål 3).
- Verifiering av verksamhetsutövarens provtagning.
- Kontroll av nödvattenplanering.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Dricksvatten, 1	Ej kontroll	Ej kontroll	<i>Kontrollera alltid:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmänhygien</li> <li>• Undersökningsprogram</li> </ul>
Dricksvatten, 2	<i>Kontrollera alltid:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allmänhygien</li> <li>• Undersökningsprogram</li> </ul>	Ej kontroll	<i>Kontrollera alltid:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Underhåll, reinvestering</li> <li>• Allmänhygien</li> <li>• Utbildning, bla av tf personal</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Dricksvatten, 40	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiering av provtagning i egenkontrollen</li> <li>• Kontroll av två högvattenreservoarer</li> <li>• Kontroll av nödvattenplanering</li> <li>• Rutiner/egenkontroll</li> <li>• Underhåll, renovering av cisterner</li> <li>• Kontroll vid underhållsarbete</li> </ul>	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiering av provtagning i egenkontrollen</li> <li>• Kontroll av två högvattenreservoarer</li> <li>• Sårbarhet, lås och bom</li> <li>• Underhåll, reinvestering</li> </ul>	<p><i>Kontrollera alltid:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroll av två högvattenreservoarer</li> <li>• Verifiering av provtagning i egenkontrollen</li> </ul>



## 8.6 Storhushåll

### Effektindikatorer

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.

### Kontrollens fokus

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

Utöver ovanstående fokusområden kontrolleras också:

- Personalhygien i allmänhet och särskilt risken att överföra smitta från personal till livsmedel (operativt mål 6).
- Sann information (SILK-projekt)
- Provtagning, uppföljning av 2018 års vattenprovtagning
- Att det finns en registrering för aktuell företagare.
- Inköpsrutin – att företaget kontrollerar att de företag de köper livsmedel från är registrerade eller godkända.
- Allmänhygien inklusive att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar.
- 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 företagaren har adekvata rutiner för korrigerande och verifierande åtgärder, t.ex. rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar.
- För mobila anläggningar kontrollera att det vatten som används är av godtagbar kvalitet och att det förvaras på ett godtagbart sätt

### Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan visas vilka kontroller som ska göras när under treårsperioden. Punkterna under ”prioriterad kontroll” är viktigast och ska om möjligt genomföras under året. Punkterna under ”kontrollera även” utförs i mån av tid och prioriteras i den ordning de är angivna. I de fall revision eller provtagning ska utföras är detta angivet. Övriga kontroller görs oftast med metoden inspektion, men handläggaren kan välja revision när så bedöms lämpligt. Det framgår även nedan när en anläggningstyp är aktuell för ett projekt eller block som genomförs under året. Effektkindikatorer är understrukna.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Storhushåll, 0,5-1	Ej kontroll	Ej kontroll	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• <u>Nedkylning</u></li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet kött</u></li> <li>• <u>Sann information</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera även</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergeninformation</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Lokalens utformning och skick.</li> <li>• För mobila anläggningar: vatten.</li> </ul>
Storhushåll, 1,5-2,5	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• <u>Nedkylning</u></li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet kött</u></li> <li>• <u>Sann information</u> (SILK-projekt)</li> <li>• Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)</li> <li>• Provtagning, vatten</li> </ul> <p><i>Kontrollera även</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Säker hantering</li> <li>• Allergeninformation</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Mobila anläggningar: vatten</li> </ul>	Ej kontroll	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• <u>Nedkylning</u></li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet kött</u></li> <li>• <u>Sann information</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera även</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Lokalens utformning och skick.</li> <li>• Mobila anläggningar: vatten</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Storhushåll, 3-5,5	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Personhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• <u>Nedkylning</u></li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet kött</u></li> <li>• <u>Sann information</u> (SILK-projekt)</li> <li>• Norovirus och personhygien (operativt mål 6)</li> <li>• Provtagning, vatten</li> </ul> <p><i>Kontrollera även</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergeninformation</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Mobila anläggningar: vatten</li> <li>• Korrigerande och verifierande åtgärder</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Personhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet kött</u></li> <li>• Säker hantering</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Nedkylning</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera även</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Lokalens utformning och skick.</li> <li>• Mobila anläggningar: vatten</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Personhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet kött</u></li> <li>• Säker hantering</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Nedkylning</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera även</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergeninformation</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• FCM</li> <li>• Mobila anläggningar: vatten</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Storhushåll, >5,5	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• <u>Nedkylning</u></li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet kött</u></li> <li>• <u>Sann information</u> (SILK-projekt)</li> <li>• Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)</li> <li>• Provtagning, vatten</li> </ul> <p><i>Kontrollera även</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergeninformation</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Mobila anläggningar: vatten</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Lokalens utformning och skick.</li> <li>• Korrigering och verifierande åtgärder</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revision för anläggningar med 5,5-8,5 tim ÅK.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet kött</u></li> <li>• Säker hantering</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Nedkylning</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera även</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergeninformation</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Mobila anläggningar: vatten</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Lokalens utformning och skick.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet kött</u></li> <li>• Säker hantering</li> <li>• <u>Sann information</u></li> <li>• <u>Nedkylning</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera även</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergeninformation</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• FCM</li> <li>• Mobila anläggningar: vatten</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Lokalens utformning och skick.</li> </ul>

## 8.7 Butik och detaljhandel

### Effektindikatorer

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 livsmedels-butiker 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”.

### 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 prioriteras:

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

För butiker med egen hantering ska följande prioriteras:

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

För butiker med animaliehantering ska följande prioriteras:

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

Förutom fokusområdena ovan ska följande kontrolleras under treårsperioden:

- Provtagning, Analys av förekomst av odeklarerad selleri i kryddmix. I butiker som säljer importerade kryddor från mellanösten/Asien.
- 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.
- 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.
- Rutin för personal med sjukdom eller sår.
- Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.
- Regler för ekologiska påståenden i butiksledet.

### Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan visas vilka kontroller som ska göras när under treårsperioden. Punkterna under ”prioriterad kontroll” är viktigast och ska om möjligt genomföras under året. Punkterna under ”kontrollera även” utförs i mån av tid och prioriteras i den ordning de är angivna. I de fall revision eller provtagning ska utföras är detta angivet. Övriga kontroller görs oftast med metoden inspektion, men handläggaren kan välja revision när så bedöms lämpligt. Det framgår även nedan när en anläggningstyp är aktuell för ett projekt eller block som genomförs under året. Effektindikatorer är understrukna.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
-------------------------------	------	------	------

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Butik o handel 0,5-1	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• Spårbarhet för nötkött</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel</li> <li>• Provtagning, odeklarerad selleri i kryddmix</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengöring</li> <li>• Tilläggsinformation för fiskeriprodukter</li> <li>• Livsmedelsinformation vid direktförsäljning (icke färdigförpackade).</li> <li>• Salmonelladokument för förste mottagare.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: Tillsatser</li> <li>•</li> </ul>	Ej kontroll	Ej kontroll

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Butik o handel 1,5-2,5		<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin, Spårbarhet för nötkött</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Butikens egen märkning, särskilt fokus på allergener och sann information</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonelladokument för förste mottagare.</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Rutin för personal med sjukdom eller sår.</li> <li>• Tilläggsinformation för fiskeriprodukter</li> <li>• Livsmedelsinformation vid direktförsäljning (icke färdigförpackade).</li> <li>• Skyddade beteckningar, om butiken utformar sådan märkning eller information</li> <li>• Svenska ägg.</li> <li>• Tilläggsinformation för fiskeriprodukter</li> </ul>	



Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Butik o handel 3-5,5	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet för nötkött</u></li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Butikens egen märkning, särskilt fokus på <u>allergener</u> och <u>sann information</u></li> <li>• Provtagning, odeklarerad selleri i kryddmix</li> <li>• Block: Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonelladokument för förste mottagare.</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs</li> <li>• Svenska ägg.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: Tillsatser</li> <li>•</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet för nötkött</u></li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Butikens egen märkning, särskilt fokus på <u>allergener</u> och <u>sann information</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilläggs-information för fiskeriprodukter.</li> <li>• Livsmedelsinformation vid direktförsäljning (icke färdigförpackade).</li> <li>• Särskild livsmedelsinformation så som "fri-från", närings- och hälso-påståenden för varor som butiken märker.</li> <li>• Skyddade beteckningar, om butiken utformar sådan märkning eller information.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet för nötkött</u></li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Butikens egen märkning, särskilt fokus på <u>allergener</u> och <u>sann information</u></li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonelladokument för förste mottagare.</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Lokalens utformning.</li> <li>• Mikrobiologiska kriterier</li> <li>• Ekologiskt i butik</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Butik o handel >5,5	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet för nötkött</u></li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel</li> <li>• Butikens egen märkning, särskilt fokus på <u>allergener</u> och <u>sann information</u></li> <li>• Livsmedelsinformation vid direkt-försäljning (icke färdigförpackade).</li> <li>• Salmonelladokument för förste mottagare.</li> <li>• Personalhygien/ Rutin för personal med sjukdom eller sår</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs</li> <li>• Provtagning, odeklarerad selleri i kryddmix</li> <li>• Block: Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Svenska ägg</li> <li>• Tilläggsinformation för fiskeriprodukter.</li> <li>• För anl med märkningsansvar: Tillsatser</li> <li>•</li> <li>• Revision för anläggningar med 7 timmar ÅK eller mer.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet för nötkött</u></li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel</li> <li>• Butikens egen märkning, särskilt fokus på <u>allergener</u> och <u>sann information</u></li> <li>• Livsmedelsinformation vid direkt-försäljning (icke färdigförpackade).</li> <li>• Salmonelladokument för förste mottagare.</li> <li>• Personalhygien/ Rutin för personal med sjukdom eller sår</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Särskild livsmedelsinformation så som "fri-från", närings- och hälsopåståenden för varor som butiken märker.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin, <u>Spårbarhet för nötkött</u></li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel</li> <li>• Butikens egen märkning, särskilt fokus på <u>allergener</u> och <u>sann information</u></li> <li>• Livsmedelsinformation vid direkt-försäljning (icke färdigförpackade).</li> <li>• Salmonelladokument för förste mottagare.</li> <li>• Personalhygien/ Rutin för personal med sjukdom eller sår</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyddade beteckningar, om butiken utformar sådan märkning eller information.</li> </ul>

## 8.8 Skola och omsorg

### Effektindikator

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.

### Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på säker allergikost. Alla omsorgsverksamheter som kontrolleras under ett år ska kontrolleras avseende säker allergikost.

Förutom fokusområdet allergikost 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. Stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler.
- 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 nedkylning för alla verksamheter som har nedkylning som en del av sin process.
- Att det finns en rutin för temperaturkontroll, vid kylförvaring, varmhållning samt mottagning och utleverans 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.
- 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.

### Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan visas vilka kontroller som ska göras när under treårsperioden. Punkterna under ”prioriterad kontroll” är viktigast och ska om möjligt genomföras under året. Punkterna under ”kontrollera även” utförs i mån av tid och prioriteras i den ordning de är angivna. I de fall revision eller provtagning ska utföras är detta angivet. Övriga kontroller görs oftast med metoden inspektion, men handläggaren kan välja revision när så bedöms lämpligt. Det framgår även nedan när en anläggningstyp är aktuell för ett projekt eller block som genomförs under året. Effektindikatorer är understrukna.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Skola omsorg 0,5-1	Ej kontroll	Ej kontroll	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• <u>Allergikosthantering</u></li> <li>• Rutin för temperaturkontroll, inklusive varm mat vid utleverans för leveranskök.</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sann information; att informationen följer med maten vid ev. utleverans</li> <li>• Personalhygien, rutin för sjukdom/sår.</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Skola omsorg 1,5-2,5	Ej kontroll	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Allergikosthantering</u></li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Nedkylning</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Ekologiska påståenden.</li> <li>• Sann information; att informationen följer med maten vid ev. utleverans.</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.</li> </ul>	Ej kontroll
Skola omsorg 3-5,5	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Allergikosthantering</u></li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Nedkylning</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Ekologiska påståenden.</li> <li>• Sann information; att informationen följer med maten vid ev. utleverans.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Allergikosthantering</u></li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Nedkylning</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Allergikosthantering</u></li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Nedkylning</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Skola omsorg >5,5	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Allergikosthantering</u></li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Ekologiska påståenden.</li> <li>• Sann information; att informationen följer med maten vid ev. utleverans.</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Allergikosthantering</u></li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Ekologiska påståenden.</li> <li>• Sann information; att informationen följer med maten vid ev. utleverans.</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering</li> <li>• Inköpsrutin</li> <li>• <u>Allergikosthantering</u></li> <li>• Rutin för temperaturkontroll</li> <li>• Rengöring</li> <li>• Personalhygien</li> <li>• Nedkylning</li> <li>• Rutin för temperaturkontroll.</li> <li>• Ekologiska påståenden.</li> <li>• Sann information; att informationen följer med maten vid ev. utleverans.</li> <li>• Rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs.</li> </ul>

## 8.9 Kosttillskott och hälsokost

### Effektindikator

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 livsmedels-butiker 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.

När det gäller apoteken och Life-butiker kontrolleras de främst på huvudkontors-nivå 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.

### 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 bedömas vara ett osäkert livsmedel.

Under treårsperioden planeras följande kontroller:

- Att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare.
- Kontroll enligt kontrollplanen av de e-handelssidor som vi har vetskap om
- I den ordinarie kontroll ska ingredienser granskas för att se om kosttillskotten innehåller någon osäker ingrediens som kan leda till läkemedelsklassning eller ej säkerhetsbedömda nya livsmedel.

- 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 föreskrivna märkningsuppgifter finns på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.
- Inköpsrutin – att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare.
- För huvudkontor och importörer av fiskoljebaserade kosttillskott verifieras genom dokumentgranskning (CED, hälsointyg, analyssvar) att företagarna säkerställer att halterna av kvicksilver, dioxin och PCB understiger gällande gränsvärden (operativt mål 10).
- 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 anläggningar som förpackar: Att förpackningsmaterial är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM.
- Att den information som ges om kosttillskottet stämmer. Detta görs enbart för verksamheter som ansvarar för märkningen.
- För tillverkare kontrolleras också användning av tillsatser.

### Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan anges vilka kontroller som ska göras när under treårsperioden. Tabellen visar också när kontrollmetoden revision ska användas. För 2019 planeras deltagande i SLVs projekt, se operativt mål 10, gällande gränsvärden för kvicksilver och dioxin i fiskoljebaserade kosttillskott. Övriga kontroller görs med metoden inspektion, eller revision när det bedöms lämpligt i det enskilda fallet.

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021



Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Kosttillskott 0,5-1	<i>Prioriterad kontroll:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering.</li> <li>• Kontroll av 1 produkt vad gäller;</li> <li>• Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden.</li> <li>• Säkra ingredienser.</li> <li>• Sann information.</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.</li> </ul>	Ej kontroll	Ej kontroll
Kosttillskott 1,5-3	Ej kontroll	<i>Prioriterad kontroll:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering.</li> <li>• Kontroll av 1 produkt vad gäller;</li> <li>• Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden.</li> <li>• Säkra ingredienser.</li> <li>• Sann information.</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.</li> </ul>	Ej kontroll

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
<p>Kosttillskott 3,5-5,5</p>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering.</li> <li>• Kontroll av 1 produkt vad gäller;</li> <li>• Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden.</li> <li>• Säkra ingredienser.</li> <li>• Sann information.</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projekt: Kvicksilver och dioxiner</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering.</li> <li>• Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden.</li> <li>• Säkra ingredienser.</li> <li>• Sann information.</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Förvarings- och mottagningstemperatur för kylvaror.</li> <li>• Rengöring, lokalens utformning och skick, rutin för personal med sjukdom/sår.</li> <li>• Rutin för att säkerställa att de kosttillskott som säljs är säkra.</li> <li>• FCM, på anläggningar som förpackar</li> <li>• För tillverkare användning av tillsatser.</li> <li>• Revision.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering.</li> <li>• Kontroll av 1 produkt vad gäller;</li> <li>• Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden.</li> <li>• Säkra ingredienser.</li> <li>• Sann information.</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.</li> </ul>

Verksamhet, årlig kontrolltid	2019	2020	2021
Kosttillskott >5,5	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering.</li> <li>• Kontroll av 2 produkter vad gäller;</li> <li>• Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden.</li> <li>• Säkra ingredienser.</li> <li>• Sann information.</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Förvarings- och mottagningstemperatur för kylvaror.</li> <li>• Rengöring, lokalens utformning och skick, rutin för personal med sjukdom/sår.</li> <li>• FCM, för tillverkare som förpackar</li> <li>• Projekt: Kvicksilver och dioxiner</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering.</li> <li>• Kontroll av 2 produkter vad gäller;</li> <li>• Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden.</li> <li>• Säkra ingredienser.</li> <li>• Sann information.</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutin för att säkerställa att de kosttillskott som säljs är säkra.</li> <li>• För tillverkare användning av tillsatser.</li> <li>• Revision.</li> </ul>	<p><i>Prioriterad kontroll:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrering.</li> <li>• Kontroll av 2 produkter vad gäller;</li> <li>• Hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden.</li> <li>• Säkra ingredienser.</li> <li>• Sann information.</li> <li>• Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, och att dessa är på svenska.</li> </ul> <p><i>Kontrollera även:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Förvarings- och mottagningstemperatur för kylvaror.</li> <li>• Rengöring, lokalens utformning och skick, rutin för personal med sjukdom/sår.</li> </ul>

## 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 fastställt 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	2019		2020		2021	
	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar
Tillverkare, 0,5-1	0	0	0	0	7	28
Tillverkare, 1,5-2,5	0	0	25	92	0	0
Tillverkare, 3-5,5	67	242	67	242	67	242
Tillverkare, >5,5	374	1495	374	1495	374	1495
Summa tillverkare	441	1737	466	1829	448	1765
Huvudkontor, 0,5-1	0	0	2	8	0	0
Huvudkontor, 1,5-3	0	0	31	160	0	0
Huvudkontor, >3	61	375	61	375	61	375
Summa huvudkontor	61	375	94	543	61	375
Grossist o MM, 0,5-1	0	0	0	0	170	680
Grossist o MM, 1,5-2,5	189	728	0	0	0	0
Grossist o MM, 3-5,5	132	466	132	466	132	466
Grossist o MM, >5,5	27	107	27	107	27	107
Summa grossist o MM	348	1301	159	573	329	1253

Dricksvatten 1	0	0	0	0	2	8
Dricksvatten 2	1	4	0	0	1	4
Dricksvatten 40	4	40	4	40	4	40
Summa dricksvatten	5	44	4	40	336	1305
Storhushåll, 0,5-1	0	0	0	0	223	892
Storhushåll, 1,5-2,5	1138	4606	0	0	1138	4606
Storhushåll, 3-5,5	2073	8230	2073	8230	2073	8230
Storhushåll, >5,5	1439	5754	1439	5754	1439	5754
Summa storhushåll	4650	18590	3512	13984	4873	19482
Butik o handel 0,5-1	417	1668	0	0	0	0
Butik o handel 1,5-2,5	0	0	318	1228	0	0
Butik o handel 3-5,5	270	935	270	935	270	935
Butik o handel >5,5	215	860	215	860	215	860
Summa butik o handel	902	3463	803	3023	485	1795
Skola omsorg 0,5-1	0	0	0	0	129	516
Skola omsorg 1,5-2,5	0	0	416	1674	0	0
Skola omsorg 3-5,5	882	3374	882	3374	882	3374
Skola omsorg >5,5	209	835	209	835	209	835
Summa skola omsorg	1091	4209	1507	5883	1220	4725
Kosttillskott 0,5-1	145	580	0	0	0	0
Kosttillskott 1,5-3	0	0	69	342	0	0
Kosttillskott 3,5-5,5	25	110	25	110	25	110
Kosttillskott >5,5	44	177	44	177	44	177
Summa Kosttillskott	214	867	138	629	69	287
Lager transport övr 0,5-1	0	0	24	96	0	0
Lager transport övr 1,5-2,5	10	40	0	0	10	40
Lager transport övr 3-5,5	4	13	4	13	4	13
Lager transport övr >5,5	1	10	1	10	1	10
Summa lager transport övr	15	63	29	119	15	63
Överförda kontroller från föregående år	35	140				
Summa totalt	7761	30789	6711	26623	7835	31050
Prognos genomförbart	6985	27710	6040	23960	7051	27945

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 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.

### 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 besök.

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; nedkyllning, 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 effektindikatorer (se avsnitt 12.3) är det inte förutbestämt vilka avvikelser som ska ge vilken gradering, utan det är upp till inspektören att bedöma. I första hand beror det på avvikelsernas allvarlighetsgrad och hur långt fram i tiden nästa planerade kontroll ligger. I viss mån spelar också vår erfarenhet av företagaren in.

De graderingar som används är alltså

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

### 10.2 Uppföljning av avvikelser

Om en avvikelse som fått omdömet med avvikelse ligger kvar vid nästa planerade kontroll ska kontrollen normalt inte 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 företagen 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 svårt 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).	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.
Alla anläggningar i riskklass 1-4 får kontroll varje år (nationellt mål).	Den levererade kontrolltiden per livsmedelsanläggning motsvarar den beslutade tiden för samma period.	Följs upp av resp. enhetschef månadsvis för avslutade ärenden.
Avvikelse ska hittas och undanröjas (nationellt mål).	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 avvikelserna åtgärdats. Kontroller med omdömet "med avvikelse" ska följas upp vid planerad kontroll.	Att ärenden med senaste omdöme "extra kontroll krävs" inte avslutas kontrolleras av KS vid avslut av ärenden. Att övriga avvikelser följs upp vid planerad kontroll kontrolleras genom internrevision.
	Avvikelser kommuniceras så att företagen förstår innebörden och kan vidta åtgärder	Varje inspektörs förmåga att kommunicera avvikelser ska kontrolleras och utvecklas genom feedback från sin enhetschef på minst 1 kontroll och 5 kontrollrapporter varje år.
	Andelen avvikelser mot de krav som pekats ut som effektindikatorer ska sjunka från år till år som en effekt av kontrollens fokus mot dessa krav.	Att effektindikatorerna 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 och Uppsala.

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 effektindikatorer, där syftet är att säkerställa att krav som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerhet och livsmedelsinformation kontrolleras och att avvikelser följs upp. Här är en sammanställning av effektindikatorerna i tabellform:

#	Indikator, branscher	Planerad kvantitet	Förväntad andel avvikelse	Förväntad andel åtgärdade under året
1	Säker nedkylning • <i>Restauranger</i>	>2000 kontroller	15%	80%
2	Säker allergikost • <i>Skola och omsorg</i>	100% av kontrollerade objekt	2%	100%
3	Spårbart kött <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Restaurang</i></li> <li>▪ <i>Butik</i></li> <li>▪ <i>Grossist</i></li> <li>▪ <i>Tillverkare</i></li> </ul>	>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"><li>▪ Restauranger</li><li>▪ Tillverkare</li><li>▪ Huvudkontor</li></ul>	>500 kontroller	<20%	100%
6	Korrekt allergimärkning <ul style="list-style-type: none"><li>• Tillverkare</li></ul>	50 kontroller	25%	100%

### Utvärdering av avdelningens arbetssätt, planering och effektindikatorer

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

## 13 Beredskap

Avdelningen har en beredskapsplan som antagits av nämnden 2018 som ska användas när en allvarlig händelse inom Livsmedelskontrollens ansvarsområde inträffat och bedöms behöva handläggning utöver avdelningens ordinarie rutiner. Planen utgår ifrån de krav som finns i artikel 4 i förordning (EG) nr 882/2004 där det anges att kontrollmyndigheten ska upprätta en beredskapsplan som stöd vid kriser som rör dricksvatten och livsmedel. Planen innehåller de moment som föreskrivs i 3 h § Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21) vilken börjat gälla 1 januari 2017.