

Bilaga 4 Livsmedelskontroll 2022-2023

1 Sammanfattning	2
2 Mål och framgångsfaktorer	2
3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll	6
4 Samordning.....	8
5 Befogenheter och resurser för kontrollen	8
6 Organisation och utförande av kontrollen	9
7 Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	11
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen	12
9 Beredskap	14
10 Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan	14
11 Krav som ska kontrolleras	15

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 (EU) 2017/625.

Kontrollplanen beskriver normalt den kontroll som myndigheten bedriver under en fyraårsperiod. From 2024 så gäller en ny modell för riskklassning och därefter får alla verksamheter en ny frekvens och kontrollplanen blir femårig. Därför sträcker sig planeringen endast över två år.

2 Mål och framgångsfaktorer

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Gemensamma övergripande 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 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.

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen bidrar till att de nationella övergripande målen för livsmedelskedjan uppnås.

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Med utgångspunkt i de övergripande målen har fyra nationella fokusområden med effektmål fastställts.

Fokusområde	Effektmål
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec/vtec och norovirus.
Kemiska risker	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
Information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Operativa mål

Livsmedelsverket har brutit ner och konkretiserat målen och har fastställt operativa mål för livsmedelskontrollen i Sverige 2020-2022. De mål som bedöms beröra Stockholm finns redovisade i tabellen nedan. Måtten för antalet kontroller som ska göras gäller hela landets livsmedelskontroll.

P18	MIKROBIOLOGISKA RISKER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 1) alla dricksvattenanläggningar
P19	KEMISKA RISKER OCH CYANOTOXINER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 2) alla dricksvattenanläggningar
P20	SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER (OPERATIVT MÅL 3) alla dricksvattenanläggningar
P21	RÄTT FISK (OPERATIVT MÅL 4) 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, importörer, huvudkontor och matmäklare
P22	SPÅRBARHET KÖTT (OPERATIVT MÅL 5) 500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna
P23	SPÅRBARHET ÄGG (OPERATIVT MÅL 6) 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna
P24	EKOLOGISKA VAROR (OPERATIVT MÅL 7) alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs - följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat
P25	INFORMATION OM ALLERGENER (OPERATIVT MÅL 8) minst 4000 storköket (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.)
P26	UPPGIFTER OM INGREDIENSER (OPERATIVT MÅL 9) minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar.
P27	GRÄNSHANDEL KÖTT (OPERATIVT MÅL 10) minst 100 butiker med uttalad gränshandel10 innefattande kött11 från nöt, gris och/eller får/lamm.
P28	TILLSATSER – RENHET (OPERATIVT MÅL 11) alla tillverkare, importörer och grossister samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar
P29	TILLSATSER - ANVÄNDNING, SPÅRBARHET, HALT, KORREKT MÄRKNING (OPERATIVT MÅL 12) alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige
P30	KAFFE – AKRYLAMID (OPERATIVT MÅL 13) alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige), annars hos företagare (huvudkontor) som sätter kaffe på marknaden i Sverige
P31	KAFFE – MYKOTOXIN (OPERATIVT MÅL 14) alla tillverkare (kafferosterier), alternativt företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter rostade kaffeböner eller malet rostat kaffe på marknaden i Sverige

P32	AKRYLAMID I BARNMAT (OPERATIVT MÅL 15) alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige
P33	TUNGMETALLER OCH MYKOTOXIN I MJÖL (OPERATIVT MÅL 16) alla kvarnar, importörer, grossister och matmäklare som säljer mjöl av sådant slag - mjöl av vete, durumvete och bovete
P34	SAFFRAN (OPERATIVT MÅL 17) minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning
P35	HANDEL MED FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN OCH DE STORA SJÖARNA (OPERATIVT MÅL 18) minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled
P36	KOSTTILLSKOTT – FISKOLJEBASERADE TILLSKOTT OCH D-VITAMINTILLSKOTT (OPERATIVT MÅL 19) alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor, importörer, matmäklare, grossister inklusive e-handel) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden.
P37	LISTERIA I FISKPRODUKTER OCH CHARKUTERIPRODUKTER (OPERATIVT MÅL 21) alla godkända anläggningar med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon).

2.2 Stockholms stads mål för livsmedelskontroll

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP):

Konsumenterna i Stockholm har säkra livsmedel och blir inte vilseledda av felaktig märkning

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har utfört de planerade kontrollerna i kontrollplanen samt de händelsestyrda och de uppföljande kontroller som bedömts som nödvändiga. Alla nyregistrerade anläggningar har kontrollerats inom tre månader från det att verksamheten startats.

Aktiviteter:

- Under 2022 kontrollera de anläggningar som enligt kapitel 2.4 ska erhålla planerad kontroll.
- Utföra cirka 8300 kontroller, inklusive planerade kontroller, första årliga kontroller, uppföljande extra offentliga kontroller vid konstaterade allvarliga avvikelser.
- Klagomål från allmänheten och information om avvikelser från myndigheter och organisationer ska handläggas inom 14 dagar.
- Anmälan om misstänkt matförgiftning ska handläggas senast arbetsdagen efter att de inkom.
- Fortsätta arbetet i den särskilda grupp som arbetar med livsmedelsfusk. Gruppen fokuserar på inkomna tips om livsmedelsfusk och uppsökande verksamhet för att komma åt de som inte står under förvaltningens vanliga kontroll.

2.3 Effektmål för att visa att livsmedelskontrollen har avsedd verkan

För att mäta kontrollens effekt har avdelningen tidigare fastställt ett antal effektindikatorer för att säkerställa att avvikelser följs upp och att kontrollen har effekt. Livsmedelsverket utvecklar nu sitt system för planering och uppföljning och möjligheten att följa kontrollens effekt för kontrollen blir avsevärt bättre i hela landet. Förändringarna innebär även att avdelningens egen uppföljning av effektindikatorer inte är möjlig. Därför finns för närvarande inga effektindikatorer, och de kommer på sikt att succesivt ersättas med nationell uppföljning.

2.4 Planerade kontroller

Den riskklass som en anläggning är placerad i avgör hur ofta de ska ha kontroll. Baserat på detta fördelas de kontroller som ska genomföras över en fyraårsperiod. Nuvarande riskklassningsmodell ersätts 2024 av en ny som kommer att vara femårig. Därför omfattar planeringen bara 2022-2023. Det faktiska utfallet minskar beroende på hur många verksamheter som upphör under året.

Kontrolltid	2022		2023	
	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar
Butik o handel 0,5-1,5	464	1856		
Butik o handel 2			243	972
Butik o handel 2,5	24	96		
Butik o handel 3-5,5	199	795	199	795
Butik o handel >5,5	225	902	225	902
Summa butik o handel	912	3649	667	2669
Dricksvatten 1				
Dricksvatten 2			1	4
Dricksvatten 40	1	40	1	40
Summa dricksvatten	1	40	2	44
Grossist o MM, 0,5-1,5	269	1076		
Grossist o MM, 2				
Grossist o MM, 2,5			7	28
Grossist o MM, 3-5,5	23	92	23	92
Grossist o MM, >5,5	20	78	20	78
Summa grossist o MM	312	1246	50	198
Huvudkontor, 0,5-1,5				
Huvudkontor, 2				
Huvudkontor, 2,5	6	24		
Huvudkontor, 3-5,5	56	223	56	223
Huvudkontor, >5,5	56	223	56	223
Summa huvudkontor	117	469	111	445
Kosttillskott 0,5-1,5			160	640

Kosttillskott 2				
Kosttillskott 2,5	2	8		
Kosttillskott 3	19	75	19	75
Kosttillskott 3-5,5	39	157	39	157
Kosttillskott >5,5	32	127	32	127
Summa Kosttillskott	92	367	250	999
Lager transport övr 0,5-1,5				
Lager transport övr 2				
Lager transport övr 2,5				
Lager transport övr 3-5,5	2	7	2	7
Lager transport övr >5,5	12	49	3	12
Summa lager transport övr	14	56	5	19
Storhushåll, 0,5-1,5				
Storhushåll, 2	308	1232		
Storhushåll, 2,5			575	2300
Storhushåll, 3-5,5	1847	7387	1847	7387
Storhushåll, >5,5	774	3098	774	3098
Summa storhushåll	2929	11716	3196	12784
Skola omsorg 0,5-1,5	181	724		
Skola omsorg 2			344	1376
Skola omsorg 2,5	54	216		
Skola omsorg 3-5,5	779	3116	779	3116
Skola omsorg >5,5	192	767	192	767
Summa skola omsorg	1206	4823	1315	5259
Tillverkare, 0,5-1,5	22	88		
Tillverkare, 2				
Tillverkare, 2,5			1	4
Tillverkare, 3-5,5	45	180	45	180
Tillverkare, >5,5	504	2015	504	2015
Summa tillverkare	571	2282	550	2198
Summa totalt	6153	24647	6144	24614

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.

3.3 Opartiskhet

Anställda och förtroendevalda i offentlig verksamhet har ett särskilt ansvar att bekämpa mutor och andra former av korruption samt upprätthålla kravet på saklighet och opartiskhet. På så sätt rubbas inte medborgarnas förtroende och rättssamhället försvaras och stärks. Vägledning för dig som arbetar inom offentlig verksamhet finns på stadens intranät.

4 Samordning

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

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.
- 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.

5 Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Kontrollmyndigheterna har befogenheter att utföra offentlig kontroll av livsmedelsföretag. Exempel på åtgärder som följer av lagstiftningen är myndigheternas rätt till tillträde och upplysningar som regleras i livsmedelslagen, livsmedelsförordningen och förordning (EU) nr 2017/625.

Myndigheterna kan fatta tvingande beslut. Att beslutet är tvingande innebär att den det riktas till måste följa det. Myndigheterna har även tillgång till verktyg som kan användas för att få en aktör att följa ett beslut även om den motsätter sig det.

5.2 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.

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.

Nämnden har tillräcklig tillgång till utrustning och utrymmen som krävs i form av bilar, utrymme för förvaring av livsmedelsprover och omhändertagna livsmedel, skyddsutrustning (arbetskläder).

Sammanställning resursbehov, inspektör

Tabellen nedan visar det uppskattade resursbehovet för kontrollverksamheten. Behovet kan variera under året beroende på hur antalet verksamheter förändras och hur lång tid respektive kontroll tar.

	<i>Antal kontroller</i>	<i>Timmar</i>	
		<i>Deb</i>	<i>Ej deb</i>
Planerad kontroll	6100	24400	
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	900	3600	
Uppföljande kontroll vid avvikelser	600	1200	
Misstänkta matförgiftningar	200	150	850
Klagomål och information om avvikelser	400	800	1100
RASFF	160		640
Summa:	8360	30150	2590

5.3 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen finansieras med avgifter. Samtliga anläggningar riskklassas enligt livsmedelsverkets modell och detta ger en kontrollfrekvens som framgår av planeringen i kapitel 2.4. Avgiften för samtliga kontroller, både planerade och uppföljande kontroller samt kontroller i samband med klagomål, tas ut för den faktiska nedlagda tiden.

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

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Förvaltningen gör regelbundet inventering av personalens kompetens och gör en analys av kompetensbehovet. Utifrån resultatet tas en plan för kompetens-försörjning fram. Kompetensförsörjningen säkerställs i första hand genom utbildningsinsatser, men även rekrytering kan vara aktuellt.

6 Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

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.

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 via e-tjänst för ändamålet eller på pappersblanketter. 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.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Kontrollen för de enskilda anläggningarna bestäms med stöd av livsmedelsverkets modell för riskklassning. Kontrollintervallet för anläggningarna framgår sedan av kap 2.4. Vad som ska kontrolleras för respektive anläggning, dvs vilka lagstiftningsområden, operativa mål och eventuellt projekt som är aktuella, framgår av kap 11.

6.3 Instruktioner för utförande av kontroll

Avdelningen för livsmedelskontroll har sammanställt instruktioner för kontrollen i en samarbetsyta på intranätet, kallad ”kontrollrummet”. Där framgår hur kontrollen ska utföras praktiskt. Avdelningen har också ett dokument ”Frågor och svar” med ställningstaganden i olika samsynsfrågor. Den uppdateras kontinuerligt till exempel i samband med kalibreringsmöten på avdelningen. Därutöver används Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollwiki.

6.4 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med laboratoriet SGS 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.

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i Ecos. Resultatet sammanställs också i en rapport som skickas till verksamhetsutövaren.

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.

6.6 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av tryckfrihetsförordningen och offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär det att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som finns hos myndigheten. Ett sådant register kallas vanligtvis för diarium. I diariet registreras uppgifter om dels de handlingar som kommer in till myndigheten, till exempel brev och ansökningar, dels de handlingar som upprättas vid myndigheten, till exempel beslut och kontrollrapporter. I diariet registreras både offentliga och sekretessbelagda handlingar.

Vem som helst har rätt att begära att få se en handling som finns hos en myndighet. En allmän handling är vanligen också offentlig, det vill säga vem som helst får ta del av den. Vissa handlingar kan dock innehålla uppgifter som är sekretessbelagda, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling.

Resultatet från kontrollen redovisas för allmänheten dels på stadens webbplats, och i en app som heter "Livsmedelskollen". För ge företagen en möjlighet att ha synpunkter på utförd kontroll där avvikelser har konstaterats, fördröjs publiceringen av resultatet med två veckor.

7 Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

När nämnden konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen 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, kontroll eller vid nästa ordinarie kontroll. I vissa fall med allvarliga avvikelser fattas beslut om sanktion direkt när avvikelsen har konstaterats. När överträdelserna är allvarliga kan det också bli aktuellt med åtalsanmälan.

8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 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.

Aktivitet	Uppföljning
Under 2022 kontrollera de anläggningar som enligt kapitel 2.4 ska erhålla planerad kontroll.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB. 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.
Utföra cirka 8500 kontroller, inklusive planerade kontroller, första årliga kontroller, uppföljande extra offentliga kontroller vid konstaterade allvarliga avvikelser.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB.
Klagomål från allmänheten och information om avvikelser från myndigheter och organisationer ska handläggas inom 14 dagar.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB.
Anmälan om misstänkt matförgiftning ska handläggas senast arbetsdagen efter att de inkom.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB.

8.2 Revisioner av vår kontrollverksamhet

Länsstyrelserna utför revisioner av livsmedelskontrollens verksamhet

Syftet med revisionerna är att granska och utvärdera att kontrollmyndigheterna har planerade verksamheter, att planerna följs, hur det praktiska arbetet utförs och om det ger resultat, det vill säga att kontrollen är verkningsfull genom att avvikelser upptäcks och åtgärdas.

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

8.3 Utvärdering

Supervision

Syftet med supervision är att kvalitetssäkra vårt kontrollarbete:

- att avvikelser fångas upp och åtgärdas
- att inspektören gör rätt bedömning
- att man följer den satta planen för tillsynsbesöket

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 av enhetscheferna 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?

9 Beredskap

Avdelningen har en beredskapsplan 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 förordning (EU) 2017/625 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).

10 Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan

I Sveriges fleråriga nationella kontrollplan för livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen i hela livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Där finns även övergripande mål som är gemensamma för alla myndigheter som ansvarar för offentlig kontroll i livsmedelskedjan samt operativa mål inom lagstiftningens olika områden och aktiviteter för att nå målen.

Kontrollplanen finns på [NKP-webben](#).

11 Krav som ska kontrolleras

För varje bransch, 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.

Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin beslutade kontrollfrekvens, och att alla relevanta krav kontrolleras på alla anläggningar. Planeringen för respektive bransch är indelad i två delar där den första är kontrollens fokus för de kommande tre åren. Detta kan vara områden som är viktiga för branschen eller som inte genomförs varje år. Den andra delen, ”grundpaketet” är områden som ska kontrolleras varje år. Grundpaketet kan vara omfattande, och vid dessa kontroller behöver inspektören prioritera och fokusera på det som är mest relevant. I tabellen finns en hänvisning till livsmedelsverkets lagstiftningsområden och operativa mål.

Butik och detaljhandel

2022		2023		2024	
D10	Skyddad ursprungsbeteckn. (SUB) och Skyddad geografisk beteckn. (SGB)	C02 C03	Näring- och hälso-påståenden	A04	Anmälan om ekologiska livsmedel
J09	Material i kontakt med livsmedel	J03	Avfallshantering	J02	Lokalernas skick och utformning
P23 B01 H01	Spårbarhet, oförpackade "svenska" ägg (Operativt mål 6), Fristående butik	H01	Spårbarhet kött, Fristående butik	K02	Rutiner för provtagning
P26 B02	Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9) (för anl. med märkningsansvar)	O01	ABP (i samband m avfallshantering)		
	Rengöringsprojekt listeria (provtagning)				
	Revision: ≥ 6h				

Baskontroll	
A01	Giltig registrering
B02	Märkning på färdigförpackade livsmedel
B02	Obligatorisk märkning
B02	Allergener i ingrediensförteckningen, stickprov på
B99	Svensk märkning, stickprov på... Fristående butik
B99	Information vid direktförsäljning
C11 H07	Obligatorisk information om fisk- och skaldjur
H01	Spårbarhet (allmänt) - Fristående butik
H01	Spårbarhet kött
H11	Ursprungsskyltning och journalföring nötkött
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J02 J06	Skadedjurssäkring
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J04	Personlig hygien och skyddskläder
J08	Temperaturkontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Nedkylning, riskhantering

M01	Salmonelladokument vid införsel av kött
-----	---

Dricksvatten

2022		2023		2024	
P20 N02 N08 N99	Skötsel och underhåll av reservoarer. (Operativt mål 3) (MSL gör samtidigt)	N03 N04	Faroanalys och undersökningsprogram (var 5'e år), förra 2018		Tryckstegringsstation (var 3'e år)
	Kontroll av 2 utpekade reservoarer		Kontroll av 2 utpekade reservoarer		Kontroll av 2 utpekade reservoarer
	2 revisioner		2 revisioner		2 revisioner

Baskontroll

A01	Giltig registrering
N01	Anmälan om betydande ändringar
N02	Allmänna hygienregler
N08	Distributionsanläggningar
N09	Kvalitetskrav
N10	Regelbundna undersökningar
N11	Utredning vid problem
N12	Åtgärder vid problem
N13	Information om dricksvattenkvalitet till konsumenter
N14	Åtgärder vid sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar
N99	Övrigt

Övrigt

Stockholms Hamn AB Dricksvattennät, 2h – besök 1/2 år, senast var 2019

Bromma Stockholm Airport, Tappställe, 2h – besök ½ år, senast var 2018

Dricksvatten/ Hässelby Golf, nyreg 2019, 1h – besök 1/3 år

Grossist och matmäklare

2022		2023		2024	
I01 B02	Tillsatser, användning				
P26 B02	Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9) (för anl. med märkningsansvar)	H12	Frön för groddning (om det saluförs)	C02 C03	Näring- och hälsopåstående
P28 I01	Tillsatser - renhet (Operativt mål 11)				
P29 B02 H01 J01	Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (Operativt mål 12)				
P30 J01	Kaffe - akrylamid (Operativt mål 13)				

Baskontroll	
A01	Giltig registrering
B02	Märkning på färdigförpackade livsmedel
B02	Obligatorisk märkning (för anl. med märkningsansvar)
F01 F03	Varustandarder (för anl. med märkningsansvar)
H01	Spårbarhet (allmänt)
H02	Spårbarhet för animaliska produkter
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J02 J06	Skadedjurssäkring
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J08	Temperaturkontroll
J08	Temperaturmätning i frysrum
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött
M03- M09	Handel inom EU, import och export

Huvudkontor

2022		2023		2024	
B01	Medicinska påståenden	F01 F03	Varustandarder	C02 C03	Näring- och hälsopåståenden
I01 B02	Tillsatser, användning	M01- M09	Handel inom EU, Import och Export	C01- C12	Särskild märkning för....
P29 B02 H01 J01	Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (Operativt mål 12)			E01- E10	Handelsnormer för
J09	Material i kontakt med livsmedel				
	Alltid revision		Alltid revision		Alltid revision

Baskontroll

A01	Giltig registrering
A04	Anmälan om ekologiska livsmedel
B02	Obligatorisk märkning
H01	Spårbarhet (allmänt)
J01	Försäljning av osäkra livsmedel
J01	Incidentrapportering
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J01	Återkallelse av livsmedel

Kosttillskott och hälsokost

2022		2023		2024	
I01 B02	Tillsatser, användning (hos importörer)	H12	Frön för groddning (om det saluförs)		
J01	Provtagning DMHA				
	Revision: ≥ 5,5h				

Baskontroll

A01	Giltig registrering
	Kontroll av 2 produkter vad gäller: (B och C)
B01	Medicinska påståenden
B01	Sann information
B02	Märkning på färdigförpackade livsmedel
C02 C03	Näring- och hälsopåståenden
J01	Försäljning av osäkra livsmedel
J02	Lokalernas skick och utformning
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J04	Personlig hygien
J08	Temperaturkontroll

Lager, transport och övrigt
Baskontroll

A01	Giltig registrering
J08	Temperaturkontroll
H01	Spårbarhet (allmänt)

Skola och omsorg

2022		2023		2024	
J03 K01	Hantering av allergener	J03 K01	Hantering av allergener	J03 K01	Hantering av allergener
J09	Material i kontakt med livsmedel				
	Hantering av allergener Revision: 5,5h + ≥ 7,5h				

Baskontroll	
A01	Giltig registrering
B01	Sann information
B04	Ekologiska påståenden
H01	Spårbarhet kött
H01	Spårbarhet (allmänt)
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjurssäkring
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J04	Personlig hygien och skyddskläder
J08	Temperaturkontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Nedkylning, riskhantering

Storhushåll

2022		2023		2024	
P23 B01 H01	Spårbarhet, oförpackade "svenska" ägg (Operativt mål 6)	J01	Spårbarhet	J01	Spårbarhet
J01	Spårbarhet	B02	Information om allergener		
J09	Material i kontakt med livsmedel				
	Revision: ≥ 9h		Revision: 5,5h		Revision: 5,5h

Baskontroll

A01	Giltig registrering
B01	Sann Information
B02	Allergiinformation, stickprov på...
B99	Information vid direktförsäljning
H01	Spårbarhet allmän
H01	Spårbarhet kött
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjurssäkring
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J04	Personlig hygien och skyddskläder
J07	Vattenkvalitet (hos mobila anläggningar)
J08	Temperaturkontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Nedkylning, riskhantering

Tillverkningsanläggningar

2022		2023		2024	
F01 F03	Varustandarder	B02	Obligatoriska uppgifter i näringsdeklaration	I01 B02	Tillsatser
J09	Material i kontakt med livsmedel			J01	Försäljning av osäkra livsmedel
P23 B01 H01	Spårbarhet ägg (Operativt mål 6) - Bagerier			K01	Risk för kontaminering med allergener
P26 B02	Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9)				
P30 J01	Kaffe - akrylamid (Operativt mål 13)				
P31 J01	Kaffe - mykotoxin (Operativt mål 14)				
O01	ABP				
	Revision: $\geq 5,5$		Revision: $\geq 5,5$		Revision: $\geq 3h$

Baskontroll	
A01	Giltig registrering/ godkännande
B02	Obligatorisk märkning
H01	Spårbarhet (allmänt)
H01	Spårbarhet kött
H02	Spårbarhet för animaliska produkter
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J01	Återkallelse av livsmedel
J01	Försäljning av osäkra livsmedel
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjurssäkring
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring av livsmedel (853)
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J04	Personlig hygien och skyddskläder
J08	Temperaturkontroll
K01	Faroanalys och övervakning av risker
K02	Rutiner för provtagning

M01	Salmonelladokument vid införsel av kött
M03- M09	Handel inom EU, import och export