

Kontrollplan 2025–2027

Kontrollområde: Livsmedel

Kontrollmyndighet: Österåkers kommun

Dnr: MHN-2024-315-012



Innehåll

Innehåll.....	2
1 Sammanfattning	3
2 Gemensamma mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	4
2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan	5
2.2 Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för kontroll inom kontrollområdet. Effektmål.....	20 21
Nyckeltal	22
2.3 Specifika mål.....	23
3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	23
3.1 Behörig central myndighet.....	23
3.2 Behörig myndighet för kontrollen.....	23
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	23
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	25
4 Samordning	26
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	26
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter.....	27
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen.....	27
5 Befogenheter och resurser för kontrollen.....	27
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	27
5.2 Kontrollpersonal och utrustning.....	28
5.3 Finansiering av kontrollen.....	29
5.4 Kompetenskrav och utbildning	31
6 Organisation och utförande av kontrollen.....	31
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt	31
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	32
6.3 Rutiner för utförande av kontroll	32
6.4 Provtagning och analys	34
6.5 Rapportering av kontrollresultat	35
6.6 Öppenhet i kontrollen.....	36
7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen.....	37
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....	38
8.1 Uppföljning	38
8.2 Revisioner	38
8.3 Utvärdering	39
9 Beredskap.....	40
10 Sveriges Nationella kontrollplan.....	42

1 Sammanfattning

Kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bland annat i Europaparlamentets och Rådets förordning (EU) nr 2017/625 av den 15 mars 2017 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel.

Kontrollplanen beskriver hur den offentliga kontrollen är organiserad i Österåkers kommun, hur kontrollen genomförs och vilka resurser som finns. Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Österåkers kommun är kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen som bedrivs i kommunen.

Kontrollen grundar sig på gällande lagstiftning och vägledningar, samt de risker som finns klarlagda utifrån den bedömning som görs för varje enskild livsmedelsverksamhet. En grund för kontrollplanen är också tidigare erfarenheter och resultat.

Kontrollplanen gäller för tre år och revideras inför varje nytt verksamhetsår. Kontrollplanen fastställs av Miljö- och hälsoskyddsnämnden.

Offentlig livsmedelskontroll utförs för att verifiera efterlevnaden av bestämmelser som syftar till att förhindra, undanröja eller reducera hälsorisker. Kontrollen utförs också för att säkerställa god sed inom handeln och skydda konsumenternas intressen, exempelvis genom kontroll av märkning och annan konsumentinformation. Ett grundkrav i lagstiftningen är att den offentliga kontrollen är effektiv, i betydelsen att den har avsedd effekt (se artikel 5.1a i förordning (EU) nr 2017/625).

Myndighetsmålen beskriver vissa operativa förutsättningar för en fungerande kontrollprocess och en livsmedelskontroll som ger avsedd effekt. Målen finns i nationella kontrollplanen (NKP).

Målen

- ✓ Alla kontrollmyndigheter har en plan för kontrollen inom sitt område för att utföra kontroll i tillräcklig omfattning.
- ✓ Alla kontrollmyndigheter planerar och utför kontroll med fokus på de största riskerna och på det som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna
- ✓ Alla kontrollmyndigheter har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker
- ✓ Alla kontrollmyndigheter använder de kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom de områden man kontrollerar
- ✓ Alla kontrollmyndigheter vidtar de åtgärder som är nödvändiga så att de avvikelser som upptäckts i kontrollen åtgärdas inom utsatt tid samt följer sedan upp (verifierar) att avvikelser åtgärdas

2 Gemensamma mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

De övergripande målen för livsmedelskedjan har utarbetats av myndigheterna gemensamt. Målen är fastställda av generaldirektörerna för Livsmedelsverket, Jordbruksverket och SVA, och de gäller samtliga myndigheter i livsmedelskedjan. Målen utgår från syftet med EU:s livsmedelslagstiftning. Se förordningarna (EG) nr 178/2002, (EU) 2016/2031 och (EU) 2017/625.

Övergripande mål	Önskad effekt
Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.	Ingen ska bli sjuk eller lurad, konsumenterna har en god grund för val av produkt och har förtroende för myndigheternas verksamhet.
De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.	De livsmedelsproducerande djuren hanteras väl och är friska. De växter som används för livsmedels- och foderproduktion är sunda och fria från växtskadegörare.
Aktörerna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.	Aktörerna har tilltro till myndigheternas övervakning, kontroll, rådgivning och andra insatser och upplever dessa meningsfulla. Det ska vara lätt att göra rätt. Detta bidrar till att stärka förtroendet för deras produkter och att konsumenterna får säkra livsmedel och inte blir lurade.
De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.	Myndigheterna har en optimal samverkan och förtroende för varandras sätt att ta ansvar för sin respektive del i livsmedelskedjan, inklusive beredskap, så att den gemensamma effektiviteten ökar. Kontrollverksamheten är regelbunden, riskbaserad,

Övergripande mål

Önskad effekt

likvärdig och rättssäker samt ger avsedd effekt.

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

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Inom flera kontrollområden finns de gemensamma målen beskrivna i den nationella kontrollplanen (NKP).

2.1.1 Gemensamma effektmål inom fyra fokusområden

Med utgångspunkt från målen i EU-lagstiftningen och ett val av fokusområden där det är mest angeläget att uppnå en förbättring, har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen bidrar till att de nationella övergripande målen för livsmedelskedjan uppnås.

De fyra fokusområdena är säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan. Fokusområdena är gemensamma för hela livsmedelskedjan och effektmålen pekar ut områden där en märkbar förändring behövs.

Fokusområde	Effektmål	Varför?
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.	Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec/vtec och norovirus.	Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobakter, listeria, ehec/vtec och matförgiftningar orsakade av bristande kunskap eller hantering i storhushåll leder till att många konsumenter

Fokusområde	Effektmål	Varför?
		drabbas och i vissa fall med allvarliga konsekvenser som följd.
Kemiska risker	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCB: er), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.	För att nå målen om säkra livsmedel, friska djur och sunda växter behöver vi höja kompetensen och öka vårt fokus när det gäller de kemiska riskerna och i synnerhet när det gäller kemiska risker i baslivsmedel och för riskgrupper.
Information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.	Konsumenterna ska kunna göra medvetna val om de livsmedel de äter. Det ska finnas spårbarhet genom hela kedjan, från jord till bord. Rätt information och spårbarhet förhindrar att konsumenterna och företagen blir vilseledda. Det förebygger och motverkar vilseledande och bedrägliga beteenden samt osund konkurrens.

Målen giltighetstid

Målen och prioriteringarna har generellt sett samma giltighetstid som den nationella kontrollplanen om inget annat anges. Det innebär att målen är långsiktiga och att uppföljning och utvärdering i regel sker tidigast året efter att en aktivitet har genomförts. Resultaten redovisas i Rapporten om Sveriges kontroll i livsmedelskedjan.

Att verifiera att information och dokumentation i hela kedjan är korrekt, bidrar till säkra livsmedel, friska djur och växter och att ingen blir lurad. För att nå full

spårbarhet, för att informationen ska bli rätt och att ingen bli lurad behöver vi utveckla vårt samarbete och våra metoder och underlätta för företagen att göra rätt men också samarbeta med branscherna för att upptäcka fusk

De gemensamma effektmålen för livsmedelskedjan kompletteras av operativa mål inom varje område, livsmedel, foder, djurskydd, djurhälsa osv.

Operativa mål hjälper oss att nå de övergripande målen

Målhierarkin skiljer sig åt för de olika områdena i lagstiftningen. De övergripande målen för livsmedelskedjan är nedbrutna i operativa mål. Det finns även operativa mål som utgår från effektmålen. De operativa målen bidrar till att nå de gemensamma målen.

2.1.2 Operativa mål

Inom varje **fokusområde** finns operativa mål som syftar till att effektmålen inom respektive område uppnås. Nedan redovisas de operativa mål där kommunen pekats ut som kontrollmyndighet.

SÄKERT DRICKSVATTEN

Målsättning (Effektmål): För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.

Operativt mål 1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar över 100 m³ dricksvatten per dygn. Kontrollen syftar till att bedöma om faroanalysen tar hänsyn till mikrobiologiska och kemiska faror i råvattnet och att beredningen av dricksvattnet är anpassad efter resultatet av faroanalysen.

Målet gäller alla myndigheter som utifrån 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet, vilket innebär de kommunala kontrollmyndigheterna.

Alla anläggningar som producerar mer än 100 m³ dricksvatten per dygn omfattas av målet.

Bakgrund till målet

En väl fungerande beredning är avgörande för att kunna producera ett säkert dricksvatten. Det krävs kunskap om de förutsättningar som är unika för varje anläggning för att kunna anpassa beredningen på bästa sätt.

I de nya dricksvattenföreskrifterna förtydligas producenternas ansvar när det gäller faroanalys och undersökning av råvattenkvaliteten. Att genomföra en faroanalys som beaktar såväl mikrobiologiska som kemiska faror, och ta hänsyn till resultatet av denna när beredningen utformas, är grundläggande och avgörande för dricksvattenssäkerheten.

Operativt mål 2: Säkerhet vid vattenverk och reservoarer

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid de allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar. Kontrollen görs i syfte att bedöma om förebyggande, upptäckande och avhjälpan åtgärder vidtas för att säkerställa skyddet mot sabotage och skadegörelse riktad mot anläggningarna.

Målet gäller alla myndigheter som utifrån 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för den typ av anläggningar som anges i målet, vilket innebär de kommunala kontrollmyndigheterna.

Samtliga allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som producerar respektive tillhandahåller dricksvatten till mer än 2 000 personer omfattas av målet.

Bakgrund till målet

För att säkerställa leveransen av dricksvatten både när det gäller kvalitet och kvantitet behöver den som producerar eller tillhandahåller dricksvatten genom en distributionsanläggning ha rutiner och förfaranden för att skydda anläggningen mot sabotage och skadegörelse.

Det handlar om att förebygga, upptäcka och avhjälpa sabotage och skadegörelse. Civilt försvar blir allt viktigare och detta område har inte prioriterats vid tidigare perioder med operativa mål. Därför är det angeläget att kontroll av reglerna i LIVSFS 2008:13, de så kallade lås och bomföreskrifterna, genomförs

SÄKERSTÄLLA INFORMATION I LIVSMEDELSKEDJAN

Målsättning (Effekt mål): Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Operativt mål 3: Nyckelhålmärkning

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos tillverkare och huvudkontor med ansvar för Nyckelhålmärkning av färdigförpackade livsmedel inom följande livsmedelsgrupper:

- kött och produkter som innehåller kött (livsmedelsgrupp 24),
- helt eller delvis vegetabiliska produkter (livsmedelsgrupp 25) och
- färdigrätter (livsmedelsgrupperna 26–30).

I samband med den senaste revideringen av LIVSFS 2005:9, som trädde i kraft 2021, var det inom dessa livsmedelsgrupper som de största förändringarna av kriterierna gjordes. Syftet med kontrollerna är att säkerställa att livsmedlen uppfyller lagstiftningens krav för att få Nyckelhålmärkas.

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.

Anläggningar som ska kontrolleras är tillverkare och huvudkontor med ansvar för Nyckelhålmärkningen.

Bakgrund till målet

Nyckelhålet är ett frivilligt märkningssystem. Syftet med Nyckelhålet är att göra det enkelt för konsumenterna att hitta de hälsosammare alternativen inom olika livsmedelsgrupper med nyttigare eller mindre fett, mindre socker och salt och mer fiber och fullkorn.

Reglerna för vilken mat som får märkas med Nyckelhålet bygger på den senaste samlade forskningen om vad vi behöver äta för att må bra. Nyckelhålet är ett registrerat varumärke som tillhör Livsmedelsverket.

Det är viktigt att konsumenterna kan lita på att livsmedel som är märkta med Nyckelhålet är ett mer hälsosamt val. Därför är det angeläget att kontrollera att Nyckelhålmärkta livsmedel uppfyller kraven i lagstiftningen.

Operativt mål 4: Spårbarhet och märkning av fet fisk från Östersjön

Offentlig kontroll utförs för att verifiera spårbarhet för lax och sill/strömming från Östersjön vid samtliga anläggningar som registrerat utförsel i Hav- och vattenmyndighetens spårbarhetssystem. Detta i syfte att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.

Målet gäller för myndigheter som enligt 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för livsmedelsanläggningar som för ut partier av lax från Östersjön. Det kan röra sig om både kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.

Bakgrund till målet

Fet fisk från Östersjön kan innehålla halter av dioxin och PCB som överstiger EU-lagstiftningens gränsvärden. Fisk med halter som överskrider gränsvärdena får säljas i Sverige, men enbart inom landet och till andra länder som också har ett undantag från EU-lagstiftningen för detta gränsvärde.

Det har dock tidigare visat sig att Östersjölax från Sverige har sålts till andra EU-länder, i strid med undantagsvillkoren.

Målet syftar till att producenter och grossister som handlar med fet fisk från Östersjön, med högre halter dioxiner och PCB:

- dels ska ha kännedom om de begränsningar som finns i handeln mellan länder inom EU, och
- dels därför enbart levererar fet fisk från Östersjön med spårbarhet och med godkända gränsvärden för dioxin och PCB.

Operativt mål 5: Ekologiska livsmedel

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att de aktörer som släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning, har anmält sig till Livsmedelsverket. Kontroll utförs också för att verifiera undantagen från anmälan och krav på certifikat. Livsmedelsverket ska omedelbart underrättas om en aktör inte har anmält sin verksamhet enligt reglerna. Livsmedelsverket prövar då frågan om sanktionsavgift.

Målet gäller alla myndigheter som utifrån 25 § livsmedelsförordning (2006:813) har kontrollansvar för en livsmedelsanläggning.

Bakgrund till målet

Ekologiska produkter har ett mervärde för konsumenter, vilket kan öka risken för vilseledande och bedrägliga förfaranden. Det är viktigt att den ekologiska livsmedelsinformationen/märkningen är korrekt och inte vilseleder, eftersom det är en förutsättning för att konsumenter ska få det som de betalar för. Om ekologiska livsmedel inte motsvarar den information som ges finns risk för att förtroendet hos konsumenterna minskar för dessa produkter. Att motverka vilseledande och bedrägliga förfaranden är också en fråga om lika konkurrensförhållanden på marknaden.

Aktörer som

- släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning,
- producerar, bereder, distribuerar eller lagrar ekologiska produkter eller produkter under omställning,
- importerar sådana produkter från ett tredje land,
- exporterar sådana produkter till ett tredje land eller som
- släpper ut ekologiska produkter på marknaden

ska anmäla sin verksamhet till behörig myndighet för ekologiska livsmedel, det vill säga Livsmedelsverket.

Aktörer som säljer färdigförpackade ekologiska livsmedel direkt till slutkonsumenter är undantagna från kravet på anmälan. Anmälda aktörer ska ha ett certifikat för att få släppa ut ekologiska produkter eller produkter under omställning på marknaden. För att få ett certifikat ska anmälda aktörer certifiera sin verksamhet hos ett kontrollorgan. Aktörer som säljer inte färdigförpackade livsmedel direkt till slutkonsument är under vissa förutsättningar undantagna från kravet att inneha ett certifikat.

Det är bland annat kommunerna och länsstyrelserna som kan upptäcka företag som borde vara anmälda till ett kontrollorgan men som inte är det. I Sverige utför kontrollorgan den kontroll av ekologiska livsmedel som ska ske mot det ekologiska regelverket om ett företag är anslutet till kontrollsystemet för ekologisk produktion.

Operativt mål 6: Livsmedelsinformation vid e-handel

Senast den 31 december 2025 har kontroll utförts hos registrerade/godkända verksamheter som släpper ut färdigförpackade kosttillskott och/eller konfektyr på marknaden via e-handel. Kontrollen syftar till att verifiera att livsmedelsinformationen på verksamhetens webbplats stämmer med informationen på förpackningarna.

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket.

Bakgrund till målet

Försäljning av livsmedel via distanskommunikation (nedan kallat e-handel) har ökat kraftigt de senaste åren. När det gäller kosttillskott är e-handeln idag den största försäljningskanalen. Även för den övriga detaljhandeln har det rapporterats att försäljning av livsmedel via e-handel har ökat.

Den offentliga kontrollen i samband med e-handel med livsmedel är under utveckling och Livsmedelsverket har ett ansvar att leda och samordna denna kontroll. Att införa ett operativt mål kan därför vara ett sätt att implementera en mer regelbunden offentlig kontroll av e-handel.

Livsmedelsinformation ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå för konsumenterna så att de kan göra medvetna val. Det gäller även vid inköp via e-handel. Hur livsmedelsföretagarna uppfyller denna skyldighet finns det lite kunskap om idag.

Det här operativa målet avgränsas till att gälla e-handel via internet av färdigförpackade livsmedel, med fokus på kosttillskott och konfektyr. Den information som konsumenterna får om sådana livsmedel när de erbjuds till försäljning genom distanskommunikation, ska innehålla de obligatoriska märkningsuppgifterna. Uppgifterna ska finnas tillgängliga innan köpet avslutas, undantaget datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag.

Operativt mål 7: Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos företag som sätter konserverad tonfisk eller sardiner på marknaden genom import eller införsel från annat EU-land. Syftet är att verifiera att produkterna uppfyller kraven i handelsnormerna för märkning och sammansättning.

Målet gäller Livsmedelsverket och kommunala kontrollmyndigheter som har kontrollansvar för importörer, till exempel huvudkontor för livsmedelskedjor som handlar med konserverad tonfisk och bonit och/eller konserverade sardiner eller produkter av sardintyp. Även företag som för in produkterna från annat EU-land inkluderas. Det är framför allt de kommunala kontrollmyndigheterna som berörs. Några anläggningar finns också under Livsmedelsverkets kontrollansvar.

Bakgrund till målet

De EU-gemensamma handelsnormerna för konserverade sardiner och produkter av sardintyp samt marknadsnormerna för konserverad tonfisk och bonit syftar till att produkterna som finns på marknaden ska hålla en tillfredsställande kvalitet.

Felaktigt innehåll i konserverna och felaktig märkning riskerar att vilseleda konsumenten och riskerar att påverka konkurrensförhållandena på marknaden.

Felaktig art kan också vara en indikation på att det förekommer oreglerat fiske, som leder till överfiskning av fiskbestånden. Det är därför viktigt att importörer av dessa produkter känner till och verifierar att handelsnormerna följs, samt att kontrollmyndigheterna kontrollerar detta.

Operativt mål 8: Spårbarhet kött

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera uppgift om svenskt ursprung för färskt och fryst kött av nöt, gris, får och lamm samt fågel. Målet omfattar såväl helt som uppskuret och malet kött, förpackat och oförpackat. Kontrollerna ska utföras i samtliga led i livsmedelskedjan efter slakt som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden.

Målet gäller alla anläggningar som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden i leden efter slakt, det vill säga styckningsanläggningar, grossister, matmäklare och butiker. Målet omfattar endast färskt eller fryst kött och inte kött som ingår som ingrediens i andra livsmedel eller har genomgått värmebehandling eller annan bearbetning.

Alla myndigheter som utifrån 25§ livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för anläggningarna berörs av målet, det vill säga Livsmedelsverket och de kommunala kontrollmyndigheterna.

Bakgrund till målet

Livsmedelslagstiftningen syftar bland annat till att konsumenter inte ska bli vilseledda och att verka för lika konkurrensförhållanden på marknaden. Svenskt ursprung har ett mervärde för konsumenten. Det finns därför ett ekonomiskt incitament för bedrägliga eller vilseledande förfaranden vad gäller uppgiften om svenskt ursprung. Sådana förfaranden vilseleder konsumenten och sätter konkurrensvillkoren ur spel mellan företagen på marknaden.

Under 2020 resulterade 14 procent av kontrollerna av det operativa målet om spårbarhet av kött 2020–2022 i en avvikelse enligt den årliga rapporteringen. Målet omfattade butiker utanför de stora detaljhandelskedjorna. Under målperioden 2017–2019 var andelen avvikelser i kontrollerna av tidigare led (styckningsanläggningar, grossister/importörer och matmäklare) 7 procent.

Under 2020 resulterade cirka 20 procent av alla kontroller i Sverige som rapporterades mot mål H03 i en avvikelse. För rapporteringspunkten H11 var antalet avvikelser som konstaterades cirka 30 procent. Båda rapporteringspunkterna syftar till överträdelser mot lagstiftning som reglerar information om ursprung och spårbarhet för kött.

För att säkerställa uppgifterna om svenskt ursprung och spårbarhet i livsmedelskedjan utökas därför målet till att omfatta samtliga led efter slakt som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden. I detaljhandelsledet ska även butiker i de stora detaljhandelskedjorna omfattas.

Operativt mål 9: Skyddade beteckningar

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts av att märkningen på utvalda förpackade produkter med skyddade beteckningar och som har införts till Sverige stämmer överens med produktspecifikationen.

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter som utifrån 25§ i livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar och utför kontroll vid huvudkontor och hos grossister.

Bakgrund till målet

Det europeiska samarbetet på jordbruksområdet har bland annat medfört ett ökat utbud av matvaror i butikerna. För konsumenten kan det ibland vara svårt att hitta rätt produkt i mängden av varor.

Reglerna om skyddade beteckningar kan bland annat bidra till att tillgodose konsumentens behov av information om livsmedel med speciella egenskaper. Det kan röra sig om till exempel ursprungsgaranti, särskilda produktionsmetoder eller råvaror som härstammar från en viss region och har ett känt geografiskt ursprung. Det är därför viktigt att kontrollera att reglerna följs och att bedrägliga eller vilseledande förfaranden med märkningen av skyddade beteckningar minimeras.

Marknadskontroll av skyddade beteckningar ska utföras årligen. Aktiviteten utgår också från en av rekommendationerna som Sverige fick som resultat av Sante F:s revision 2019 och finns även angiven i dokumentet ”Plan för arbetet med skyddade beteckningar” (daterad 2021-02-01).

Kontrollen ska omfatta kontroll av att märkningen enligt produktspecifikationen följs för ett antal utvalda produkter som införs i Sverige. Det finns så kallade GI-cards för skyddade beteckningar som kan användas vid kontrollen. Exempel på produkter där GI-card tagits fram är Prosciutto di Parma, Jabugo, Roquefort och Kalamata.

Operativt mål 10: Allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos grossister som importerar färdigförpackade livsmedel för att verifiera att företagarna ger korrekt information om allergena ingredienser i märkningen.

Målet gäller för alla myndigheter som har kontrollansvar över grossister som importerar färdigförpackade livsmedel och ansvarar för att ta fram eller låta översätta den svenska livsmedelsinformationen. Se 25 § livsmedelsförordningen (2006:813). Det är framför allt de kommunala kontrollmyndigheterna som berörs. Några anläggningar finns också under Livsmedelsverkets kontrollansvar.

Bakgrund till målet

Livsmedel som innehåller allergena ingredienser behöver vara korrekt märkta för att allergiska och överkänsliga konsumenter ska kunna undvika livsmedel de inte tål och slippa drabbas av allvarliga allergiska reaktioner.

Lagstiftningen har ett tydligt fokus på information om allergena ingredienser med regler om hur dessa ska märkas ut.

Idag är handeln med livsmedel global och det importeras många produkter vars märkning i många fall inte är på svenska. När livsmedlet når slutkonsument ska den obligatoriska livsmedelsinformationen vara på svenska. Det innebär att importörerna som ansvarar för livsmedelsinformationen måste säkerställa att informationen på förpackningen är korrekt.

Tidigare undersökningar som fokuserat på information och märkning om allergena ingredienser har visat att det behövs mer kontroll och stöd inom detta område. Målet syftar till att säkerställa information i livsmedelskedjan.

Målet innebär att märkningen på färdigförpackade livsmedel ska kontrolleras. Alla allergena ingredienser som finns i livsmedlet ska finnas med i ingrediensförteckningen och vara framhävda samt korrekt översatta till svenska. Om denna information inte finns eller är felaktig kan allergiska och överkänsliga konsumenter drabbas av allvarliga allergiska reaktioner.

Operativt mål 11: Spårbarhet ägg

Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att aktörer som producerar och/eller släpper ut svenska hönsägg på marknaden kan visa att de uppfyller de spårbarhetskrav som finns och att den information som medföljer äggen är korrekt.

Målet gäller de kommunala kontrollmyndigheter, länsstyrelser och Livsmedelsverket.

Anläggningar som omfattas av målet är samtliga anläggningar som producerar eller släpper ut svenska ägg med skal på marknaden och som är producerade av hönor av arten Gallus gallus. Det innefattar samtliga aktörer som omfattas av kraven för registrering och/eller godkännande, till exempel detaljhandelsföretag, transportörer, uppsamlare, förpackningscentraler och primärproducenter.

Bakgrund till målet

Livsmedelslagstiftningen syftar till att konsumenter inte ska bli vilseledda och till lika konkurrensförhållanden på marknaden. Svenska ägg och vissa typer av produktionsmetoder skapar mervärde för konsumenten. Därför finns det ekonomiska incitament för bedrägliga eller vilseledande förfaranden när det gäller uppgiften om svenskt ursprung och annan information om ägg och produktionsmetoder.

Den svenska självförsörjningsgraden av ägg var enligt Jordbruksverket under 2018 strax under hundra procent. Samma rapport visar att svenska konsumenter i snitt konsumerade 235 ägg per person och år. Ägg kan därför anses vara ett viktigt livsmedel för svenska konsumenter och företag.

Under våren 2020 drabbades världen av Covid 19-pandemin, vilket medförde att konsumenter i Sverige bunkrade vissa typer av livsmedel, bland annat ägg. Veckovisa rapporter från Dagligvaruleverantörers Förbund (DLF) under 2020 visade att

livsmedelsföretagen befarade försämrade möjligheter för leverans och produktion av ägg.

Under 2020–2021 drabbades Sverige också av flera fågelinfluensautbrott, vilket har påverkat svenska hönsuppfödarens produktionskapacitet. Förändrade förutsättningar i den svenska jordbruksbaserade livsmedelskedjan för ägg ställer därför extra höga krav på kontroll av äggens ursprung och den information som åtföljer dem för att kunna säkerställa att reglerna följs. Bedrägliga eller vilseledande förfaranden sker i hela den jordbruksbaserade livsmedelskedjan. Behöriga kontrollmyndigheter behöver därför utföra kontroll av spårbarhet och verifiering av livsmedelsinformation med lämplig regelbundenhet hos samtliga aktörer som ingår i kedjan för ägg.

Operativt mål 12: Aktörer som släpper ut honung på marknaden

Senast den 31 december 2025 har kontrollmyndigheterna utfört spårbarhetskontroller hos företag som handlar med honung. Syftet är att säkerställa att aktörer som släpper ut honung på marknaden har registrerat sin anläggning, i de fall verksamheten har en sådan organisation och kontinuitet att den kan anses vara ett livsmedelsföretag.

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter och länsstyrelser.

Bakgrund till målet

Enligt Livsmedelsverkets vägledning ska primärproducenter som producerar mer än 500 kilo honung per år vara registrerade. Länsstyrelsernas livsmedelskontroll av primärproducenter ska utföras enligt den nationella kontrollplaneringen av primärproduktion av aktörer som har biodling och säljer egen honung, samt vid uppföljning av ärenden från andra myndigheter. Det är viktigt att de honungaktörer som ska vara registrerade också är det, bland annat eftersom registreringen gör offentlig kontroll möjlig.

Livsmedelsföretagare ska kunna visa spårbarhet för den honung som de handlar med. I förekommande fall kan spårbarhetskontrollen kompletteras med verifierande provtagning.

KEMISKA RISKER

Målsättning (Effektmål): Minska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

Operativt mål 13: Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott

Vid utgången av 2025 har tolv särskilt utvalda hälsofarliga växter i kosttillskott kontrollerats på kosttillskottsanläggningar, inklusive sådana som bedriver e-handel, som släpper ut växtbaserade kosttillskott på marknaden. Dessutom har kosttillskott analyserats hos importörer, införare, producenter och tillverkare av växtbaserade kosttillskott, i syfte att kontrollera att gränsvärdet för genotoxiska och carcinogena pyrrolizidinalkaloider inte överskrids.

Målet gäller kommunala myndigheter och Livsmedelsverket.

Bakgrund till målet

Växtbaserade kosttillskott, i fast eller flytande form, upptar enligt branschens egna siffror närmare en fjärdedel av den svenska kosttillskottsmarknaden. Försäljningen av växtbaserade kosttillskott har ökat stadigt de senaste åren, precis som den totala kosttillskottsförsäljningen. Otillåtna ämnen och växter förekommer konsekvent i kosttillskott på den svenska marknaden, bland annat hos butiker och grossister och i hög grad inom e-handeln. Det finns ett stort antal nya, icke godkända nya livsmedel på marknaden. Det finns också växter som är förbjudna att användas i livsmedel genom annan lagstiftning.

Utifrån en riskbedömning har Livsmedelsverket sammanställt en lista med tolv växter som kan innebära en risk för konsumenten. Förekomsten av de här växterna i kosttillskott ska kontrolleras som en del i det här operativa målet.

Under 2022 införs nya gränsvärden i lagstiftningen för pyrrolizidinalkaloider i kosttillskott. Växter med hög halt av detta ämne kan kontaminera foder och livsmedel som kosttillskott och örtteer. Livsmedelsverket har i flera rapporter de senaste åren pekat på risker som finns med kosttillskott och särskilt angett pyrrolizidinalkaloider som en av riskerna med växtbaserade kosttillskott. Även kontroll av att gränsvärdet för ämnet inte överskrids, är en del av det här operativa målet.

Operativt mål 14: Fusk med tonfisk

Offentlig kontroll har utförts hos importörer och grossister som säljer färsk eller fryst tonfisk för att undersöka om det förekommer fisk som har behandlats på ett otillåtet sätt. Företag som använder sådana metoder riskerar orsaka histaminbildning i fiskköttet och att vilseleda konsumenter.

Målet gäller alla myndigheter som utifrån 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar för grossister och importörer som handlar med färsk och fryst tonfisk. Framför allt berörs de kommunala kontrollmyndigheterna. För vissa anläggningar har Livsmedelsverket kontrollansvaret.

Bakgrund till målet

Tonfisk har länge varit föremål för livsmedelsfusk där det handlar om att olagligt förändra eller manipulera färgen på fiskens kött. År 2016 kom de första bevisen på att tonfisk av lägre kvalitet, tänkt för konservindustrin, behandlats med vegetabiliska extrakt som innehåller höga halter av nitrit, för att ändra färgen från brunaktig till klarröd, så att konsumenten tror att fisken är färsk.

Naturligt röd färg på tonfisk är en färskhetsindikator. Den konstgjort röda färgen kan maskera förändringar, inklusive bakterietillväxt och att histamin bildas.

Histaminförgiftning ger akut insjuknande i magsmärtor, kräkningar och diarré. Det kan även bildas nitrosaminer, vilka är carcinogena.

Att tillsätta nitriter till fisk är inte tillåtet, och att använda vegetabiliska extrakt, rika på nitriter är inte förenligt med lagstiftningen för livsmedelstillsatser. Förutom att använda vegetabiliska extrakt, förekommer även behandling med kolmonoxid, så kallad kallrökning, och olika nitritsalter i kombination med antioxidanter i form av askorbinsyra och/eller citronsyra.

Sedan 2016 har det årligen kommit rapporter om illegalt behandlat tonfiskkött. 2018 utfördes bland annat en EU-koordinerad operation (OPSON VII) i samarbete mellan Europol/Interpol och EU:s Food Fraud Network, då 51 ton tonfisk omhändertogs. Det uppskattades då att det potentiellt rör sig om fusk i storleksklassen 200 miljoner euro per år. År 2019–2020 utförde belgiska myndigheter ett projekt med provtagning av tonfisk som resulterade i att 51 % av de kontrollerade partierna, motsvarande 79 ton, förelades med saluförbud.

Tonfisk vars färg har manipulerats riskerar inte bara att vilseleda konsumenter och restaurangägare, som tror att de köper färsk tonfisk. Då färgen är klarröd sätts också hållbarheten längre och risken för histaminbildning ökar.

Det finns ett behov av att öka kompetensen hos

- importörer, fiskgrossister och andra som handlar med tonfisk, så att de vidtar åtgärder mot tonfiskkött som har behandlats på ett otillåtet sätt för att köttfärgen inte ska förändras under lagringen.
- myndigheter, så att de som kontrollerar tonfisken känner till på vilka sätt man kan fuska med tonfisk och tillämpar effektiva metoder för att upptäcka detta.

Operativt mål 15: Plastprodukter med otillåtna naturmaterial

Offentlig kontroll av kontaktmaterial ska utföras i ett tidigt led i livsmedelskedjan, till exempel av producenter, importörer och grossister. Kontrollen ska förhindra att plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel som innehåller malen bambu eller andra icke godkända naturmaterial släpps ut på marknaden. Kontrollen syftar till att få bort dessa produkter från marknaden då de inte är tillåtna och dessutom riskerar att släppa ifrån sig oönskade kemiska ämnen i halter, som kan vara hälsofarliga.

Målet gäller de kommunala kontrollmyndigheterna har kontrollansvar för de kontaktmaterialverksamheter som släpper ut kontaktmaterialprodukter som innehåller plast och malen bambu eller andra otillåtna naturmaterial, på marknaden. Se 23 och 25 § livsmedelsförordningen (2006:813).

För livsmedelsanläggningar, som utöver livsmedelsverksamhet också släpper ut kontaktmaterialprodukter som innehåller plast och malen bambu eller andra otillåtna naturmaterial på marknaden, ska kontrollen utföras av de myndigheter som idag ansvarar för den ordinarie livsmedelskontrollen vid anläggningarna.

Bakgrund till målet

Malen bambu och andra icke godkända naturmaterial får inte tillsättas plast som är avsedd att komma i kontakt med livsmedel.

För alla typer av plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel gäller, att endast ämnen som är kontrollerade och godkända av EU-kommissionen får tillsättas plasten. Malen bambu och flera andra naturmaterial som sådana är inte godkända att tillsättas sådan plast.

Produkter som består av en blandning av dessa icke tillåtna ämnen och plast uppfyller därmed inte EU-lagstiftningens krav och får därför inte släppas ut på marknaden. Det har även visat sig att formaldehyd och/eller melamin kan migrera från den här typen av produkter till livsmedel i halter som kan vara hälsofarliga.

Produkterna riktar sig ofta till små barn, vilka kan vara känsligare än vuxna, eftersom de har lägre kroppsvikt, och dosen hälsofarliga ämnen per kilo kroppsvikt då blir högre. Produkterna marknadsförs ibland som ”100 procent bambu” och liknande, trots att de innehåller plast.

En sådan märkning kan anses vara vilseledande för konsumenten, som luras att tro att produkterna enbart består av bambu eller annat naturmaterial.

Operativt mål 16: Glykoalkaloider i potatis

Offentlig kontroll av åtgärder som livsmedelsföretagare vidtagit för att förebygga att höga halter glykoalkaloider bildas och hur de förhindrar att giftiga partier sätts på marknaden.

Målet gäller kommunala kontrollmyndigheter, länsstyrelser och Livsmedelsverket. Länsstyrelser ansvarar för kontrollen av primärproducenter som odlar potatis. Kommunala kontrollmyndigheter ansvarar för kontrollen av:

- potatispackare som köper in potatis från primärproducenter,
- producenter av förädlade potatisprodukter som chips och pommes frites,
- butiker som förvarar och säljer potatis i lösvikt,
- andra detaljhandelsföretag, här särskilt huvudkontor, som ansvarar för centrala inköp av potatis och potatisprodukter.

Livsmedelsverket ansvarar för kontrollen av större förädlingsföretag som producerar potatisprodukter som chips och pommes frites.

Bakgrund till målet

Potatis är ett av våra viktigaste baslivsmedel. Tidigare kontrollprojekt under 2015–2017 har visat att branschens åtgärder har varit otillräckliga för att förebygga att höga halter glykoalkaloider bildas och förhindra att giftiga partier sätts på marknaden. Branschen och detaljhandeln har sedan dess angett att de vidtagit olika förbättringsåtgärder för att styra upp situationen och det finns därför skäl att nu granska effekten av dessa åtgärder. För att effektivt planera och utforma framtida kontroller, finns också ett behov av mer kunskap om potatissorter.

Operativa mål 17: Kontaktmaterialverksamheter

Innan utgången av 2025 har offentlig kontroll utförts av

kontaktmaterialverksamheter som behörig kontrollmyndighet har förtecknade eller registrerade. Kontrollen görs för att säkerställa att materialen och produkterna uppfyller lagstiftningens krav och inte avger sina beståndsdelar i halter som skulle kunna utgöra en fara för människors hälsa eller påverka livsmedel negativt.

Målet gäller de kommunala kontrollmyndigheterna som har ansvar för att utöva offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet när det gäller företag som tillverkar, förädlar och distribuerar av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Målet gäller också de myndigheter som utför motsvarande kontroll vid livsmedelsanläggningar, som utöver livsmedelsverksamhet även tillverkar, förädlar eller distribuerar kontaktmaterial. Det vill säga de kontrollmyndigheter som idag ansvarar för den ordinarie livsmedelskontrollen vid anläggningarna. Se 23 och 25 §§ livsmedelsförordningen (2006:813).

Bakgrund till målet

Kontaktmaterial är alla material och produkter som är avsedda eller rimligen kan förväntas att komma i direkt eller indirekt kontakt med livsmedel. Från den 15 juli 2021 har Sverige utpekade myndigheter som ansvarar för att kontrollera verksamheter som tillverkar, förädlar och distribuera material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Regeringen förespråkar att kontrollen ska byggas upp succesivt med en ambitionsnivå som tar sin utgångspunkt i de faktiska risker som dessa material och produkter innebär för människors hälsa. All kontroll ska vara riskbaserad och det är därför viktigt att verksamheter med störst risk prioriteras.

MIKROBIOLOGISKA RISKER

Effektmål: Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, Ehec och norovirus.

Inga operativa mål omfattandes mikrobiologiska risker i livsmedel och som ska kontrolleras av den kommunala kontrollmyndigheten har utpekats för perioden 2023–2025.

Samordnade kontrollprojekt

Myndigheterna deltar på frivillig basis och genomför projekten inom ramen för den ordinarie planerade kontrollen. Kontrollmyndigheterna betalar också själva för analyser inom projekten. Myndigheterna hanterar också självständigt eventuella avvikelser som kommer fram i projekten. Resultaten rapporteras till Livsmedelsverket enligt särskilda anvisningar.

Livsmedelsverket samordnar under år 2025 ett kontrollprojekt inom prioriterade områden och som faller in under de operativa målen.

Kontroll av förklaring om överensstämmelse (Declaration of compliance, DoC) och tillhörande styrkande handlingar för kontaktmaterial av plast.

Projektet har bäring på operativt mål 17 och syftar till att offentlig kontroll utförs hos kontaktmaterialverksamheter som myndigheten har registrerade.

Syftet med kontrollprojektet är kontrollera att verksamheter som tillverkar, förädlar eller från tredje land importerar kontaktmaterial av plast utfärdar en förklaring om överensstämmelse för produkter av plast i enlighet med förordning (EU) nr 10/2011. Kontroll kommer även att ske av tillhörande styrkande handlingar. I Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2023:5) anges vilka som ska anmäla sin verksamhet så att den kan registreras.

Ett arbetsrum kommer att öppna i anslutning till projektet där myndigheterna kan hitta stödmaterial.

2.2 Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för kontroll inom kontrollområdet

Med utgångspunkt från de gemensamma målen i den nationella kontrollplanen bör varje myndighet formulera egna mål för sin kontrollverksamhet. Målen bör vara mätbara och kunna följas upp.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden kommer under 2023 - 2025 att arbeta inom följande mål:

Mål 2, Säkerhet vid vattenverk och reservoarer

Mål 5, Ekologiska varor

Mål 6, Livsmedelsinformation vid e-handel

Mål 7, Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner

Mål 8, Spårbarhet kött

Mål 9, Skyddade beteckningar

Mål 12, Aktörer som släpper ut honung på marknaden

Mål 13, Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott

Mål 16, Glykoalkaloider i potatis

Kontrollen av målen finns mer beskrivet i kontrollwiki och i arbetsrum på livsteck.net.

Under 2025 kommer de aktörer som kontrolleras utifrån fastställd kontrollfrekvens och som har en eller flera aktiviteter som faller in under de operativa målen att kontrolleras både gällande deras verksamhet i helhet och med fördjupning i de operativa målen.

Kontroll utförs enligt verksamhetsplan och behovsutredning där kontrolldokument, operativa mål och andra projekt som kan vara aktuella i Österåkers kommun finns beskrivna.

Effektmål

Ett sätt att mäta effekten av livsmedelskontrollerna har varit att återkommande kontrollera om det skett en förbättring inom ett visst område som är enkelt att mäta men viktigt att det fungerar.

Livsmedelsverket fastställt indikatorer som kan användas vid uppföljning av livsmedelskontrollen i landet, både på enskild myndighetsnivå och nationellt. Indikatorer ska vara mätbara och ange i vilken grad ett önskat tillstånd uppnås. Det önskade tillståndet handlar i det här fallet om att livsmedelskontroll utförs på ett sätt som är i enlighet med lagstiftningens krav. Både vad gäller krav i den EU-gemensamma kontrollförordningen och Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll, men också vissa krav på myndigheter som finns i bland annat förvaltningslagen.

Sju ledord har fastslagits inom Livsmedelsverkets arbete med god kontrollsed, för att ange verkets syn på bra livsmedelskontroll.

Livsmedelsverket anser att när kontroll utförs enligt god kontrollsed och på bästa möjliga sätt är den:

- **Verkningsfull.** Kontrollen åstadkommer ett resultat enligt lagstiftningens syfte och mål.
- **Riskbaserad.** Den kontroll som har störst betydelse för konsumenternas hälsa och intressen prioriteras.
- **Rättssäker.** De behöriga myndigheternas arbete utgår ifrån och verkar inom lagstiftningens ramar. Enskildas rättigheter och skyldigheter respekteras och värnas.
- **Enhetlig och likvärdig.** Arbetssättet är enhetligt och ger ett likvärdigt resultat. Kontrollen som genomförs följer stegen i kontrollprocessen.
- **Tydlig.** Kontrollen är tydlig gentemot de livsmedelsföretag som kontrolleras i allt från vad man kontrollerar till vilka krav som ställs på företagaren om avvikelser upptäcks.
- **Objektiv.** De bedömningar som görs i kontrollen är sakliga och opartiska. Varje beslut vilar alltid på ett sakligt underlag.
- **Systematisk.** Kontrollen följer en given metod där varje steg genomförs och ger ett enhetligt arbetssätt.

Livsmedelsverket har sett ett behov av att följa upp kontrollen på ett mer systematiskt sätt. Därför införs nu ett antal indikatorer som ska mäta hur väl kontrollen lever upp till de fyra principerna för god kontrollsed: kontrollen ska vara riskbaserad, verkningsfull, rättssäker och likvärdig.

Indikatorerna ska göra det möjligt både att jämföra resultaten mellan olika myndigheter och att identifiera områden där kontrollen behöver förbättras. Detta ger en bra grund för att prioritera insatser, som till exempel utbildning och vägledning. En central del i uppföljningsmodellen är ett index som väger samman resultaten från indikatorerna och ger en helhetsbild av hur väl olika myndigheter utför sitt kontrolluppdrag.

Indikatorerna i korthet:

Riskbaserad kontroll: mäter att kontroller genomförs i proportion till de risker som finns för hälsa och redlighet, med särskilt fokus på högriskanläggningar.

Verkningsfull kontroll: mäter andelen avvikelser som åtgärdas inom ett år.

Rättssäkra myndighetsåtgärder: mäter andelen avvikelser som leder till överklagningsbara myndighetsbeslut.

Likvärdighet: jämför kontrollutfall mellan olika myndigheter för att säkerställa enhetliga bedömningar.

Indikatorerna börjar tillämpas stegvis med start redan nästa år med uppföljning av 2024 års kontroller.

Även om indikatorerna är avsedda att användas vid revision av kontrollen så är förhoppningen att det ska vara möjligt för varje enskild kontrollmyndighet att använda utfallet för egen uppföljning av kontrollen, genom uttag ur myndighetsrapporteringen.

Nyckeltal

Målet är att minst 75 % av besöken bör vara oanmälda. Med anledning av det nya riskklassningssystemet där vissa delar av kontrollen innebär ett verksamheten behöver avsätta tid för oss förväntas flera kontroller behöva aviseras i förväg. Om en kontroll ska kunna bedömas vara oanmäld måste avgöras från fall till fall och beror på om verksamheten skulle hunnit rätta till det som skulle kontrolleras.

Kontroll- och stöddokument så som behovsutredningen, verksamhetsplanen, hur kontrollen fortlöper och vilka ingående projekt som löper under året finns här:
G:\SBF\Miljö och Hälsoskydd\Tillsynsplan 2025

2.3 Specifika mål

De nationella inriktningsmål som Miljö- och hälsoskyddsämnden ska följa är att:

- maten är säker
- livsmedelshanteringen är redlig
- livsmedelspersonalen är kunnig

Målet för den offentliga kontrollen vid Miljö- och hälsoskyddsämnden är att:

- rutinerna är ändamålsenliga, effektiva, kända och använda
- livsmedelskontrollen är riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv
- beredskapen inom livsmedelsområdet är god

3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 Behörig central myndighet

Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige, enligt 18 § i Livsmedelsförordningen (2006:814).

3.2 Behörig myndighet för kontrollen

I 11 § Livsmedelslagen (2006:804) anges att offentlig kontroll i Sverige utövas av Livsmedelsverket, länsstyrelserna, andra statliga myndigheter och kommunerna (kontrollmyndigheterna) enligt föreskrifter som regeringen meddelar.

Annan offentlig verksamhet utförs av kontrollmyndigheterna och andra statliga myndigheter enligt vad som anges i denna lag och i föreskrifter som regeringen meddelar. Andra uppgifter som myndigheten utför är till exempel när myndigheten utfärdar intyg, registrerar en anläggning eller fattar beslut.

En kommuns uppgift ska fullgöras av den eller de kommunala nämnder som fullgör uppgifter inom miljö- och hälsoskyddsområdet.

I Österåkers kommun är det Miljö- och hälsoskyddsämnden som är den lokala kontrollmyndigheten.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Ansvar för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23 § Livsmedelsförordningen (2006:813), enligt följande:

23 § Om inget annat följer av andra och tredje styckena är följande myndigheter behöriga att pröva frågor om godkännande av livsmedelsanläggningar eller att registrera livsmedelsanläggningar.

Typ av livsmedelsanläggning	Prövningsmyndighet
1. Anläggningar som ska godkännas enligt artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004	Livsmedelsverket
2. Livsmedelsanläggningar i järnvägsagnar, luftfartyg och fabriksfartyg samt kyltankbåtar för fisk	Livsmedelsverket
3. Tillverkningsanläggningar för spritdrycker, vin, aromatiserade viner, aromatiserade drycker baserade på vin och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter	Livsmedelsverket
4. Livsmedelsanläggningar som drivs av det detaljhandelsbolag som avses i 5 kap. 2 § alkohollagen (2010:1622)	Livsmedelsverket
5. Anläggningar för behandling av livsmedel med joniserande strålning	Livsmedelsverket
6. Skeppshandelslager, tullager och anläggningar inom frizon i vilka det förvaras livsmedel som från veterinärsynpunkt inte är godkända för fri omsättning	Livsmedelsverket
7. Anläggningar för dricksvattenförsörjning	En kommunal nämnd
8. Anläggningar för tillverkning av snus och tuggtobak	En kommunal nämnd
9. Primärproducenter av livsmedel	Länsstyrelsen
10. Alla livsmedelsanläggningar inom Försvarsmakten, Fortifikationsverket och Försvarets materielverk som drivs av eller för respektive myndighet för hälsa och miljö	Försvarsinspektören för hälsa och miljö
11. Andra livsmedelsanläggningar, inklusive anläggningar för tillverkning av tillsatser, aromer och processhjälpmedel	En kommunal nämnd
12. Verksamheter som inte är anläggningar och som avser jägares överlåtelser av små mängder vildsvin eller kött av vildsvin direkt till slutkonsumenter	Länsstyrelsen i det län där jägaren är folkbokförd eller, om jägaren inte är folkbokförd i Sverige, Länsstyrelsen i Skåne län

13. Verksamheter som inte är livsmedelsanläggningar och som bedriver verksamhet som hänger samman med något led av tillverkning, förädling och distribution av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel

En kommunal nämnd

Om kontrollen av verksamheten i en anläggning flyttas över från en kommunal nämnd till Livsmedelsverket med stöd av 15 eller 17 § livsmedelslagen (2006:804), ska verket i fortsättningen pröva frågor om godkännande av anläggningen eller registrera anläggningen.

Om kontrollen av verksamheten i en anläggning flyttas över från Livsmedelsverket till en kommunal nämnd med stöd av 16 § livsmedelslagen, ska denna nämnd i fortsättningen pröva frågor om godkännande av anläggningen eller registrera anläggningen.

Livsmedelsverket ska verka för en effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet samt leda och samordna denna kontroll.

I den nationella kontrollplanen (NKP) beskrivs organisation och ansvarsfördelning enligt följande: Livsmedelskontrollen utförs på central nivå av Livsmedelsverket, på regional nivå av länsstyrelserna och lokalt av kommunerna. I de fall flera kommuner gått samman i en gemensam organisation för bland annat livsmedelskontroll, är den gemensamma nämnden eller kommunalförbundet lokal myndighet. Länsstyrelserna har ansvar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Försvarsinspektören för hälsa och miljö. Kontroll av ekologiska livsmedel är delegerad till kontrollorgan. Kontroll av ekologiska produkter utförs av privata kontrollorgan och av den kommunala livsmedelskontrollen i de fall en aktör är undantagen att vara ansluten till ett kontrollorgan. Se ansvarsfördelningen mellan myndigheter med ansvar inom offentlig kontroll här: https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/nkp/pdfer/ansvarsfordelning-mellan-myndigheter-med-uppgifter-inom-offentlig-kontroll_2023.pdf

3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Inom Samhällsbyggnadsförvaltningen ansvarar miljö- och hälsoskyddsavdelningen för livsmedelskontrollen. Miljö- och hälsoskyddsavdelningen är underställd Miljö- och hälsoskyddsnämnden. Inom miljö- och hälsoskyddsavdelningen ansvarar livsmedelsinspektörer och avdelningschef för kontrollen. Delegation av olika beslut och hur uppgifter delegeras beskrivs i Miljö- och hälsoskyddsnämndens delegationsordning, beslutad av Miljö- och hälsoskyddsnämnden, 2024-11-12, § 7:11.

4 Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Möjligheter till samverkan mellan kommuner regleras bland annat i kommunallagen och i livsmedelslagen. Samarbetet kan ske på flera olika sätt. En kommun får träffa avtal med en annan kommun om att kontrolluppgifter enligt livsmedelslagen får skötas helt eller delvis av den andra kommunen.

- Två gånger per år deltar handläggarna i de regionala möten som Länsstyrelsen sammankallar till. Där deltar representanter från Länsstyrelsen, länets kommuner och i vissa fall en representant från Livsmedelsverket. Vid länsträffarna diskuteras och presenteras nyheter inom livsmedelsområdet och resultaten från genomförda projekt.
- Samverkan mellan Nordost kommunerna sker genom minst tre sammankomster årligen då olika frågeställningar kan diskuteras, utbildningstillfällen, samsynsinspektioner och studiebesök organiseras och genomförs.
- Matförgiftningsutredningar sker i samarbete mellan kommunen, smittskydd Stockholm, smittskyddsläkare, Länsstyrelsen och i speciella fall även Livsmedelsverket. Även andra kommuner kan involveras i utredningen.
- Gemensamma aktörer på marknaden hanteras ofta gemensamt av berörda kommuner eller kommun och länsstyrelse.
- SILK, samverkansgrupp inom livsmedelskontrollen, har möten 2 gånger/år och är en samverkansgrupp med syftet är att genom samarbete och operativa insatser skapa en effektivare och mer rättssäker livsmedelskontroll i Stockholmsområdet. Arbetsgrupperna träffas oftare än två gånger/år.
- Inom SILK-samarbetet genomförs olika provtagningsprojekt men även kontrollprojekt utan provtagning.
- RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) vidarebefordras från Livsmedelsverket till berörd kommun. Uppföljning sker genom återkoppling från kommunen till livsmedelsverket.
- iRASFF, det nationella systemet för livsmedelslarm.
- Revisioner av kommunens verksamhet ska genomförs av Länsstyrelsen och Livsmedelsverket. Dessa revisioner är pausade sedan 1 januari 2022 då det saknas finansiering och bemyndigande att utföra revisionerna.
- Livsmedelsverket samordnar och leder livsmedelskontrollen i hela landet genom stödjande och styrande information på kontrollwiki, livsteck.net, samrådsmöten, utbildningar och riksomfattande kontrollprojekt.
- SPAT, Samordnad Provtagning Av Tappkransvatten, är en samverkan mellan Norrvattens medlemskommuner för en samverkan kring provtagning av distributionsnätet. Möten hålls 2 gånger/år.

4.2 Samordning inom behöriga myndigheter

Samordning av livsmedelstillsynen inom miljö- och hälsoskyddsavdelningen sker genom:

- Veckoavstämning varje måndag,
- Arbetsplatsträffar, 11 gånger per år
- Gruppmöten, ca 12 ånger per år
- Avstämning och diskussioner mellan skrivborden,
- Gemensamma inspektioner, med mera.

4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Österåkers kommun delegerar för närvarande inte någon uppgift inom ansvarsområdet livsmedelskontroll till annan myndighet.

5 Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Livsmedelslag (2006:804) ger rätt till kommunal samverkan och överflyttning av kontroll, rätt att på begäran få upplysningar och ta del av handlingar, och tillträde till områden, lokaler och andra utrymmen som har anknytning till verksamheten och där göra undersökningar och ta prover, stöd för föreläggande, förbud, vite och polishjälp samt rättelse på verksamhetsutövarens kostnad, med mera.

Livsmedelsförordning (2006:813), 23 § anger vilka verksamhetstyper kommunen har kontrollansvar för. Den myndighet som har kontrollansvaret ansvarar även för registrering och godkännande av verksamheten.

Om kontrollen av verksamheten i en anläggning med stöd av 15 eller 17 § livsmedelslagen (2006:804) flyttas över från en kommunal nämnd till Livsmedelsverket, ska verket i fortsättningen pröva frågor om godkännande av anläggningen eller registrera anläggningen.

Om kontrollen av verksamheten i en anläggning med stöd av 16 § livsmedelslagen flyttas över från Livsmedelsverket till en kommunal nämnd, ska denna nämnd i fortsättningen pröva frågor om godkännande av anläggningen eller registrera anläggningen.

Livsmedelsförordning (2006:813), 24 §, den myndighet som prövar godkännande av en anläggning prövar även frågor om återkallande eller tillfälligt upphävande av

godkännande i enlighet med bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 2017/625 av den 15 mars 2017 om offentlig kontroll av och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel med mera.

Godkännande av anläggningar för tillverkning av snus och tuggtobak och vattenanläggningar får återkallas av den myndighet som prövar frågan om godkännande av anläggningen.

Livsmedelsverkets föreskrifter, se Livsmedelsverkets hemsida.

För åtgärder vid bristande efterlevnad, sanktioner, se avsnitt 7, nedan.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Antalet livsmedelsanläggningar, livsmedelsanläggningarnas kontrollfrekvenser och den genomsnittliga rikttiden för kontrollen ligger främst till grund för vilka personella resurser som krävs för livsmedelskontrollen. Antal anläggningar och anläggningstyper kan variera mellan olika år vilket gör att behovet av kontrollpersonal också kan variera. En behovsinventering görs därför årligen i samband med upprättande av kommande års kontrollplan. Kontrollfrekvens för kommande år tillsammans med riktiden summeras då med övrig tid, såsom registrering, riskklassning, kontroll av nya anläggningar, klagomål och uppföljande kontroll och så vidare.

Det nya riskklassningssystemet innebär svårigheter att beräkna behovet av personella resurser. Systemet är oprövat och bygger på kontrollfrekvens, kontroll av hela verksamhetens alla kontrollområden och eventuell reducering av frekvensen på grund av tredjeparts certifiering och god efterlevnad. Livsmedelsverket uttrycker att det förväntas en ökning av kontroll som inte var planerad, så kallad händelsestyrd kontroll, både genom klagomål från allmänheten och genom en ökning av antalet uppföljande kontroller efter konstaterade avvikelser.

För livsmedelskontrollen i Österåkers kommun finns mellan 2,5 och 2,9 årsarbetskrafter. För att göra livsmedelskontrollen mindre sårbar har årsarbetskrafterna fördelats på fem inspektörer som även arbetar inom andra tillsynsområden. Om resursbrist skulle uppstå inom livsmedelskontrollen finns en strategi för att bedöma om behov finns av att flytta timmar från annan tillsyn inom avdelningen till livsmedelskontrollen. Främst är det inspektörer som arbetar mer med livsmedelskontrollen och mindre med annan tillsyn som berörs men även övriga inspektörer kan bli berörda.

För att undvika intressekonflikter och jäv används Allmänna bestämmelser (AB) Beslut om riktlinjer för anställdas bisyssla togs i personalberedningen 2017-01-10. Bisyssla tas upp årligen i samband med medarbetarsamtal.

Särskild utrustning och utrymmen som krävs för att utföra kontrollen, till exempel utrymme för förvaring av omhändertagna livsmedel, termometer, och

skyddsutrustning finns angivet i rutiner för livsmedelskontrollen, G:\SBF\Miljö och hälsa\Rutiner

Senast vid delårsbokslut flaggas frånvaro som kan påverka kontrollens genomförande (till exempel föräldradighet, långvarig sjukdom) eller ökat kontrollbehov.

Nämnden har tillgång till bilpoolsbilar, undantagsvis medges att kontrollpersonalen använder egen bil för att kunna utföra sitt uppdrag.

I lab på plan 3 finns utrymme för förvaring av en mindre mängd livsmedelsprover, arbetskläder och provtagningsutrustning. Vid behov av förvaring av större mängder livsmedel finns möjlighet till snabbt avrop.

5.3 Finansiering av kontrollen

Den offentliga kontrollen ska vara riskbaserad, utföras regelbundet och kontrollfrekvensen ska stå i proportion till riskerna i aktuell verksamhet och med hänsyn tagen till resultaten i livsmedelsföretagarens egenkontroll.

Den offentliga kontrollen ska grundas på de klarlagda riskerna i varje verksamhet enligt Livsmedelsverkets riskklassningssystem för kontrollfrekvens. I erfarenhetsmodulen tas hänsyn till tidigare resultat av livsmedelsföretagarens efterlevnad av lagstiftningen. Även en godkänd certifiering ska tas hänsyn till.

Österåkers kommun använder sig av Livsmedelsverkets vägledning för riskklassning.

Riskklassningen av en verksamhet sker så snart behörig firmatecknare skickat in de uppgifter som behövs via formulär eller i den integrerade e-tjänsten FörRätt, till miljö- och hälsoskyddsavdelningen, se rutiner för riskklassning, G:\SBF\Miljö och hälsa\Rutiner

Finansiering av livsmedelskontrollen sker med stöd av Artikel 79.1 och 79.2 (EU) 2017/625, Förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter. Finansieringen sker genom uttag av avgift vid anmälan för registrering, uttag av kontrollavgift efter genomförd kontroll och efter vid extra offentlig kontroll vid bristande lagefterlevnad.

Kontrollavgiften för respektive verksamhet framräknas ur nedlagd tid vid varje kontrolltillfälle. Hur ofta en kontroll sker är baserat på de uppgifter som lämnats av behörig firmatecknare via formulär eller i den integrerade e-tjänsten FörRätt, den erfarenhet kontrollmyndigheten har av livsmedelsföretaget och om företaget har en aktuell och godkänd certifiering. Riskklassningssystemet ger en kontrollfrekvens per fem år. För att få fram en erfarenhet av verksamheten innebär det nya riskklassningssystemet att det vid varje kontrolltillfälle behöver göras en fullständig genomgång av verksamheten i alla steg.

Enligt 4 § förordningen om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel, SFS 2021:176, ska behörig myndighets och en kontrollmyndighets kostnader för offentlig

kontroll och annan offentlig verksamhet som hänger samman med kontrollen enligt 1 § ska täckas av avgifter.

Enligt Artikel 81 i förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll, kontrollförordningen, ska följande kriterier ligga till grund vid beräkning av avgifter:

- a) Löner till den personal, inklusive stödpersonal och administrativ personal, som medverkar i den offentliga kontrollen samt socialförsäkrings- och pensionsavgifter och försäkringskostnader för personalen.
- b) Kostnader för anläggningar och utrustning, inklusive kostnader för underhåll samt försäkringar och andra därmed förbundna kostnader.
- c) Kostnader för förbrukningsmaterial och verktyg.
- d) Kostnader för tjänster som organ med delegerade uppgifter tar ut av de behöriga myndigheterna för offentliga kontroller som delegerats till dessa organ.
- e) Kostnader för utbildning av den personal som avses i led a, med undantag för den utbildning som krävs för att erhålla den kompetens som krävs för att vara anställd hos de behöriga myndigheterna.
- f) Kostnader för resor och därmed förbundna traktamenten för den personal som avses i led a.
- g) Kostnader för provtagning och för laboratorieanalys, laboratorietestning och laboratoriediagnostik som officiella laboratorier tar ut för dessa uppgifter. Kontrollavgiften är baserad på en timtaxa.

Österåkers taxa för livsmedelskontrollen ändrades senast 2019 för att anpassas till den nya kontrollförordningen. Den nya taxan fastställdes i KF 2023-11-22 § 8:5 och har inför 2025 beslutats av KF 2024-11-18, § 7:5. Aktuell taxa finns på Österåkers kommuns hemsida.

Timtaxan har beräknats med hjälp av SKR:s underlag för beräkning av taxa.

Enligt artikel 79 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 2017/625 ska den behöriga myndigheten ta ut pålagor för att täcka kostnader för offentlig kontroll som ursprungligen inte var planerad och som har blivit nödvändig efter det att bristande efterlevnad hos samma aktör påvisats under en offentlig kontroll som utförts i enlighet med denna förordning, och utförs för att bedöma omfattningen av och konsekvenserna av denna bristande efterlevnad eller för att verifiera att korrigerande åtgärder vidtagits.

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625, Artikel 80 medger att medlemsstaterna får ta ut andra avgifter eller pålagor för att täcka kostnaderna för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet än de avgifter eller pålagor som

avses i artikel 79, om detta inte är förbjudet enligt den lagstiftning som är tillämplig på de områden som omfattas av de bestämmelser som avses i artikel 1.2.

Miljö- och hälsoskyddsnämndens livsmedelskontroll finansieras med avgifter. Till stöd för avgiftsfinansieringen används:

- Förordning (EU) 2017/625,
- Avgiftsförordning 2021:176,
- Livsmedelsverkets vägledning
- Taxa för Österåkers kommun offentliga kontroll av livsmedel.
- SKR:s underlag för beräkning av taxa

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Rutin finns för att årligen vidareutbilda personalen inom de områden som ingår i kontrollen. Utbildningar sker inom ramen för SILK, MSL och kursutbud för året. Aktörer kan vara Livsmedelsverket, Universitet/Högskola, YMH, SKR, men även andra aktörer som ger den eftersträvade kompetensutbildningen.

En enklare kompetensprofil och plan för kompetensförsörjning finns i beredskapsplanen.

Genomgångna utbildningar inom livsmedel och dricksvattenkontrollen finns nedtecknat i dokument under G:\SBF\Miljö och hälsa*Livsmedel*

Krav finns på lämplig utbildning eller erfarenhet vid nyanställning eller vikariat. Lämplig utbildning för livsmedelskontrollen kan vara en miljö- och hälsoskyddsutbildning med minst 15 högskolepoäng livsmedelslagstiftning och tillsyn för inspektörer, livsmedelsagronom eller magisterprogram i livsmedelstillsyn 60 högskolepoäng.

6 Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Miljö- och hälsoskyddsnämnden ansvarar för livsmedelskontrollen av ca 319 registrerade anläggningar inom klassningarna HK (huvudkontor), TL (tidigare led) och SL (sista led). De flesta verksamheterna finns inom SL, dvs med avsättning direkt till slutkonsument.

Det finns några mindre produktionsanläggningar i tidigare led eller sista led så som ett mikrobryggeri, bageri, konditor, ett musteri och en pralintillverkare. Övriga anläggningar är livsmedelsbutiker, restauranger, pizzerior, skol- och förskolekök samt

caféer. Dricksvattnet i kommunen kommer från Mälaren och levereras av Norrvatten till kommungräns. Roslagsvatten har ansvar för ledningsnätet och kontroll av dricksvattenkvaliteten i kommunen. Det finns ca 32 mindre dricksvattenanläggningar i kommunen. Storleken varierar från sommaröppna caféer till vattenverk som försörjer en bostadsrättsförening.

Enligt förordning (EU) 2017/625, Artikel 10.2 finns krav på att kontrollmyndigheten ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som är föremål för kontroll. Livsmedelsanläggningar och dricksvattenanläggningar i Österåkers kommun är registrerade i objektsregistret för livsmedelsanläggningar i ärendehanteringssystemet EDP Vision. Vid skapande av nytt livsmedelsobjekt, som görs vid nyregistrering, ny fastighetsbeteckning eller nytt organisationsnummer, skapar systemet ett unikt objektsnummer. Alla händelser registreras sedan löpande i objektsregistret.

Ett excel-ark upprättas genom utdrag ur objektsregistren senast i januari varje år där verksamhet, handläggare, kontrollfrekvens och senaste datum för nästa planerade kontroll finns med. Datum för genomförd kontroll förs in på respektive objekt i EDP Vision och som sedan utifrån kontrollfrekvens lägger datum för när nästa kontroll senast ska vara genomförd.

Uppdatering av registren görs fortlöpande och en översyn av registren sker varje år vid årsskiftet.

De företag som har glömt att anmäla upphörd verksamhet upptäcks först när kontroll ska genomföras.

Artikel 6.2, 852/2004 reglerar livsmedelsföretagarens informationsskyldighet. 2 § LIVSFS 2022:8 reglerar att anmälan bör vara skriftlig och ska anmälas till kontrollmyndigheten så att de kan registreras.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Verksamhetstyp, omfattning, aktiviteter, erfarenhet och certifiering avgör kontrollfrekvensen för var och en av de registrerade livsmedelsverksamheterna. Livsmedelsverkets riskklassningsmodell används för att dela in verksamheterna i olika kontrollfrekvenser. Det innebär att en verksamhet klassas för mellan en kontroll per fem år och upp till tio kontroller eller fler över en period om fem år. Läs mer om riskklassningssystemet hos Livsmedelsverket:

<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/753/riskklassning-av-anlaggningar-och-verksamheter-fran-och-med-2024>

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

Enligt artikel 14 i förordning (EU) nr 2017/625, kan vid offentliga kontrollen, olika kontrollmetoder användas så som kartläggning, övervakning, verifiering, revision, inspektion, provtagning och analys.

Metoder och tekniker för offentlig kontroll ska inbegripa följande, beroende på vad som är lämpligt:

- Granskning av de kontroller som aktörerna har inrättat och kontrollernas resultat.
- Inspektion av
 - utrustning, transportmedel, lokaler och andra platser under deras kontroll och deras omgivningar,
 - djur och varor, inbegripet halvfabrikat, råvaror, ingredienser, processhjälpmedel och andra produkter som används för beredning och framställning av varor,
 - produkter och processer för rengöring och underhåll,
 - spårbarhet, märkning, presentation, marknadsföring och relevant förpackningsmaterial, däribland material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Kontroll av hygienförhållandena i aktörernas lokaler.
- Bedömning av förfarandena för god tillverkningssed, god hygienpraxis och förfaranden som grundar sig på
- HACCP-principerna (principerna om faroanalys och kritiska styrpunkter).
- Granskning av dokument, spårbarhetsdokumentation och annan dokumentation som kan vara av relevans för bedömningen av efterlevnaden av de bestämmelser som avses i artikel 1.2, inklusive, där så är lämpligt, dokument som åtföljer livsmedel, foder och eventuella ämnen eller material som ankommer till eller lämnar en anläggning.
- Utfrågning av aktörer och deras personal.
- Verifiering av mätningar som aktören gjort och andra testresultat.
- Provtagning, analys, diagnostik och tester.
- Revision av aktörer.
- Annan verksamhet som är nödvändig för att identifiera fall av bristande efterlevnad.

Med begreppet system för egenkontroll menas allt en företagare företar sig (alla åtgärder och rutiner, oavsett om de är skriftliga eller inte) för att producera säkra, redliga och rätt märkta produkter. Ett system för egenkontroll innefattar alla grundförutsättningar, tillämpningen av HACCP-principerna och sådana särskilda krav eller villkor som specificeras i lagstiftningen som faller utanför begreppen HACCP och grundförutsättningar.

För kontrollverksamheten används Livsmedelsverkets vägledande dokument och kontrollwiki samt branschriktlinjer utarbetade av branschen.

Laboratoriet är ackrediterat för de analyser som utförs. Kontroll av dess ackrediteringen sker regelbundet. Nämnden försäkras om att laboratoriet har ackreditering för den aktuella analysen. Kontrollmetoden provtagning används i syfte att verifiera företagets rutiner i egenkontrollen och företagets egen provtagning och kontrollprojekt där provtagning ingår samt utredning av matförgiftningar

Kontrollfrekvensen styrs av riskklassningsmodellen utifrån omfattning och aktiviteter för varje enskild verksamhet. För indelning se *G:\SBF\Miljö och hälsa\Livsmedel\Kontroll (innevarande år)*, där det framgår vilka verksamheter som ska kontrolleras innevarande år.

Resultatet från kontrollen dokumenteras i kontrollrapporter eller i beslut.

Kontrollrapport skickas till varje enskild verksamhet efter genomförd kontroll i enlighet med artikel 13 Förordning (EU) 2017/625. Kontrollrapporten innehåller de föreskrivna uppgifterna i ovan nämnd artikel. Alla kontrollrapporter upprättas och sparas i ärendehanteringssystemet EDP Vision.

6.4 Provtagning och analys

Inget specifikt laboratorium finns upphandlat för livsmedel förutom vatten. För större vattentäkter och enskilda brunnar finns Eurofins upphandlat. För större vattentäkter ligger dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2022:12) till grund för upphandlade tjänster och för enskilda brunnar Livsmedelsverkets råd om enskild dricksvattenförsörjning. Dricksvattenföreskrifterna är baserade på direktivet (EU) 2020/2184. Vanligtvis används Eurofins även för livsmedelsprover då detta förenklar transporten till laboratoriet.

Efter kontakt med Folkhälsomyndigheten eller Livsmedelsverket eller vid brådskande analyser kan det vara aktuellt att anlita ett annat laboratorium än Eurofins. Det kan även bli aktuellt att anlita taxi för brådskande transport av analysmaterial till inlämningsstället.

Uppgifter om Eurofins ackrediteringen finns att ta del av på Eurofins hemsida och följs även upp i upphandlingen.

Provtagning, urval och hantering sker inom SILK:s provtagningsplan där tillvägagångssätt finns angivna för de olika projekten.

Vid misstanke om matförgiftning omfattande fler än en person ska provtagning ske av aktuellt livsmedel, om det är möjligt, och analyseras avseende aktuella parametrar efter samråd med ackrediterat laboratorium. Provtagningen ska ske skyndsamt.

Vid samråd med ackrediterat laboratorium avgörs om analysmaterial ska skickas med taxi omgående eller frysas in och skickas vid ordinarie avhämtning till Eurofins, måndagar kl. 12.00 året runt och under perioden maj - augusti även torsdagar kl. 12.00.

Se även rutin för anmälan misstänkt matförgiftning under *G:\SBF\Miljö och hälsa\Rutiner*

Inom vilka projekt, provtagningar av livsmedel sker finns angivet i aktuell verksamhetsplan för livsmedelskontrollen, *G:\SBF\Miljö och hälsa\Tillsynsplan*
Rutiner för hur provtagning utförs finns under, *G:\SBF\Miljö och hälsa\Rutiner*

Rutiner för fastställande av provtagningsprogram för större vattentäkter finns under, *G:\SBF\Miljö och hälsa\Rutiner*

Provtagningsinstruktion för större vattentäkter finns under, *G:\SBF\Miljö och hälsa\Rutiner*

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Genom 31 § livsmedelsförordning (2006:813) bemyndigas Livsmedelsverket att föreskriva att kontrollmyndigheterna ska lämna rapporter om sin kontroll. Livsmedelsverket har meddelat i en för kommunerna bindande föreskrift SLVFS 2009:13 om rapporteringsskyldighet för tillsynsmyndigheter. I denna föreskrivs att de kommunala nämnder som utövar kontroll enligt livsmedelslagen till Livsmedelsverket ska lämna de uppgifter om tillsynen som verket särskilt beslutar om.

Kontrollresultaten rapporteras till livsmedelsverket årligen via myndighetsrapporteringen IMYR via livsteck.net. Kontrollresultaten sammanställs automatiskt i ärendehanteringssystemet efter kontinuerlig inläggning i ärendehanteringssystemet under året. IT-enheten uppdaterar regelbundet systemet med hjälp av de filer som VertiGis tillhandahåller.

Kommunerna ska via kontroller på registrerade kontrollobjekt, övervaka så att de livsmedel som produceras är säkra. Vidare att i de fall skadliga livsmedel kan misstänkas ha spridits, medverka till att dessa spåras, återtas från marknaden och oskadliggörs samt att orsaken utreds. Kontrollen av vattenverken är i detta fall särskilt väsentlig med tanke på vattnet som möjlig väg för smittspridning.

Enligt föreskriften om epidemiologisk utredning av livsmedelsburna utbrott (LIVSFS 2005:7) ska kontrollmyndigheterna rapportera dessa utbrott till Livsmedelsverket. Föreskriften innehåller även krav på bevarande och förvaring av livsmedelsprover vid livsmedelsburna utbrott. Artikel 113, Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 styr livsmedelsverkets rapporteringsskyldighet till kommissionen.

Vid delår och i verksamhetsberättelsen, efter den årliga rapporteringen görs en sammanställning över kontrollresultat i form av antal kontrollerade anläggningar, antal kontroller totalt, provtagningar och utfall, extra offentlig kontroll i tid och orsak samt beslut m.m. Detta redovisas till Miljö- och hälsoskyddsnämnden och används som grund för framtida planering.

För sammanställning används utdrag ur ärendehanteringssystemet EDP Vision, excelarket kontroll 2024 och IMYR.

6.6 Öppenhet i kontrollen

Offentlighet som huvudregel. I artikel 11 i förordning (EU) 2017/625 finns krav om en hög grad av insyn i kontrollmyndigheternas verksamhet samt sekretess för vissa uppgifter hos kontrollmyndigheterna.

Allmänheten ska i regel ha tillgång till information om den behöriga myndighetens kontrollverksamhet och dess effektivitet, information i enlighet med artikel 40 i (EG) nr 178/2002.

Den behöriga myndigheten ska på lämpligt sätt säkerställa att dess personal inte lämnar ut information som den fått del av i samband med offentlig kontroll och som är av den arten att den i vederbörligen motiverade fall omfattas av sekretess. Sekretessskyddet får inte hindra spridning via obehöriga myndigheter av den information som avses i punkt 1 b. bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets direktiv 95/46/EG av den 24 oktober 1995 om skydd för enskilda personer med avseende på behandling av personuppgifter och om det fria flödet av sådana uppgifter inte ska påverkas.

Den information som omfattas av sekretess inbegriper följande:

- sekretess i samband med förundersökning eller pågående rättegång,
- personuppgifter,
- dokument som omfattas av ett undantag enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1049/2001 av den 30 maj 2001 om allmänhetens tillgång till Europaparlamentets, rådets och kommissionens handlingar.
- Skyldigheter i fråga om konfidentiell behandling, Artikel 8 (EU) 2017/625.

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framför allt av Tryckfrihetsförordningen (1949:105) och Offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär detta att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som finns hos myndigheten. Ett sådant register kallas vanligtvis för diarium. I diariet registreras uppgifter om 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 hemliga 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.

Från och med den 25 maj 2018 gäller även reglerna i dataskyddsförordningen (GDPR), Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/679 av den 27 april 2016 om skydd för fysiska personer med avseende på behandling av personuppgifter och om det fria flödet av sådana uppgifter och om upphävande av direktiv 95/46/EG.

Alla offentliga handlingar kan begäras ut och kopieras då upp skyndsamt, om det rör sig om en mindre mängd information. Vid önskemål om större mängd information tas en avgift ut motsvarande materialkostnaden och information ges om att det behövs lite mer tid för att utföra önskemålet.

Postlista lämnas till lokaltidningar om de så önskar.

Kontrollplanen eller olika sammanställningar offentliggörs i samband med att de behandlas i Miljö- och hälsoskydds nämnden.

Kontrollrapporter, beslut och andra handlingar så som analys svar finns i ärendehanteringssystemet EDP Vision. Äldre handlingar finns i pappersform i akt i när arkiv hos miljö- och hälsoskyddsavdelningen eller i kommunarkivet. Dessa handlingar lämnas ut vid förfrågan och sekretessprövning.

Efter Miljö- och hälsoskydds nämndens sammanträden justeras protokollen senast inom 14 dagar. Bevis om justerat protokoll anslås på anslagstavla i Alceahusets entré och på webben.

7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen

När nämnden konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen på plats och skriftligt i en kontrollrapport och föreläggande eller beslut. Beroende på allvarlighetsgraden och på när anläggningen ska ha sin nästa planerade kontroll kan företagarens åtgärder följas upp i en extra offentlig 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 i det fall avvikelsen inte är åtgärdad vid uppföljningen. Sanktioner som kan bli aktuella är:

- föreläggande att vidta vissa åtgärder
- förbud att bedriva viss verksamhet, till exempel nedkylning
- förbud att bedriva livsmedelsverksamhet i anläggningen (stängning)
- förbud mot utsläpande på marknaden av visst livsmedel (saluförbud)
- omhändertagande av livsmedel
- Sanktionsavgift för att företaget exempelvis inte har registrerat livsmedelsföretaget hos kontrollmyndigheten.

Nämnden har utifrån livsmedelsverkets vägledning om åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen arbetat fram en skriftlig rutin för "Åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen". Livsmedelsinspektören och avdelningschefen har en långtgående delegation gällande krav på åtgärder som kan ställas vid bristande efterlevnad. Livsmedelslagen föreskriver även att kontrollmyndighet ska verka för att överträdelser av livsmedelslagstiftningen beivras, d.v.s. lämna ärendet till åtal vid bristande efterlevnad.

Rutiner för när sanktionsåtgärder vidtas är ett av kontrollmyndighetens verktyg för att säkerställa att alla verksamheter behandlas lika. Se, *G:\SBF\Miljö och hälsa\Rutiner*.

8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Varje månad revideras kontrollen mot verksamhetsplanen för året. En redovisning av överensstämmelsen med planeringen och en prognos redovisas miljö- och hälsoskyddsnämnden vid delårsuppföljningen, skriftligt och muntligt. Utfallet för året redovisas nämnden i början av kommande år i verksamhetsberättelsen.

Verksamhetsplan, uppföljningar och verksamhetsberättelser finns på intranätet, under *G:\SBF\Miljö och hälsa\Tillsynsplan*

Revision av kontrollplan, verksamhetsplan och rutiner sker under hösten, samtidigt som verksamhetsberättelsen sammanställs. Rutiner uppdateras löpande vid behov och vid årsskiftet.

Rutiner finns för att säkerställa att alla verksamheter bedöms lika av olika inspektörer. Normerande kontroller inom nordostsamarbetet, STONO ska även de leda till en lika bedömning.

Miljö- och hälsoskyddsnämnden ges fortlöpande information om budget och verksamhet i och med att månadsrapporterna redovisas. Förutom ekonomisk rapport innehåller månadsrapporten även en kort uppföljning av verksamheten och nyckeltal.

8.2 Revisioner

Livsmedelsverket och Länsstyrelsen reviderar livsmedelskontrollen i enlighet artikel 6 i förordning (EU) 2017/625.

Länsstyrelsen reviderade livsmedelskontrollen i Österåkers kommun 2012-04-19, dnr. 2011.1257-460 och 2018-02-20, dnr. 2018.148-460

Livsmedelsverket utför kommuninspektion och normerande kontroll. Senaste normerande kontrollen för livsmedel, då även Länsstyrelsen medverkade, utfördes i Österåkers kommun 2005-08-30. Se Dnr. 2004.0158-460.

En normerande kontroll av dricksvatten utfördes i Österåkers kommun 2009-11-20, även då medverkade Länsstyrelsen. Se Dnr. 2009.3005-460.

Sveriges livsmedelskontroll, inklusive revisionssystemet, granskas av EU-kommissionens direktorat för hälsa och livsmedel DG SANTE F.

Enligt nämndens interna kontrollplan sker intern revision av ett urval handlagda ärenden regelbundet. Se intern kontrollplan 2025.

Kommunens revisorer reviderar regelbundet Miljö- och hälsoskyddsnämnden. Revisionen har i syfte ge kommunens revisorer ett underlag för bedömning av hur nämnderna under året utfört sin uppgift utifrån av Kommunfullmäktige angivna mål, inriktning och ramar. Revisorernas granskning syftar även till att bedöma om Miljö- och hälsoskyddsnämnden bedriver en ändamålsenlig tillsynsverksamhet och säkerställer en tillräcklig intern kontroll vid hanteringen av tillsynsärenden.

Uppgifter som behandlas av revisorerna bidrar till granskning av ansvarsprövning, och de formulerade revisionsfrågorna vid revisionen hösten 2022 var följande:

- Finns det mål uppsatta för tillsynsverksamheten?
- Finns det tillsyns- respektive kontrollplaner och bygger dessa på dokumenterade risk- och behovsanalyser?
- Uppnås målen för tillsynsverksamheten?
- Har nämnden har system för att utvärdera kvalitet och enhetlighet i myndighetsutövningen?
- Säkerställer nämnden att erforderlig kompetens och tillräckliga resurser finns i organisationen?
- Sker en kontinuerlig rapportering till nämnden?

8.3 Utvärdering

Österåkers kommun ingår i Stockholm Business Alliance (SBA) och SKR:s Insikts enkätundersökning av Nöjd Kund Index (NKI). För Miljö- och hälsoskyddsnämnden mäts NKI hos företag där tillsyn och kontroll har genomförts. Resultaten sammanställs och presenteras kommunerna där varje kommunal enhet sedan arbetar med sina svaga punkter.

Ett av kommunens fyra övergripande mål är att Österåkers verksamheter präglas av hög kvalitet. Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål är att kundnöjdhet inom miljö- och hälsoskyddstillsyn, livsmedelskontroll samt avseende serveringstillstånd ska vara hög.

För att kunna utvärdera effektiviteten och ändamålsenligheten sker en utvärdering

inom kontrollverksamheten årligen. Resultaten av utvärderingen ligger till grund för planering nästkommande år.

9 Beredskap

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har en tagit fram en beredskapsplan för dricksvatten och livsmedel. Beredskapsplanen finns i en pärm i hyllan vid livsmedelsinspektörerna, men även på intranätet, G:\SBF\miljö och hälsoskydd\Kris

I Österåkers kommun finns:

- Reglemente för krisledningsnämnden
- Risk och sårbarhetsanalys
- Roslagsvattens rutiner vid vattenläcka, ojämnt vatten med mera.
- Plan för nödvattenförsörjning
- Rutin för misstänkt matförgiftning
- Kommunen har en krisplan som kan användas vid krisledning och krishantering för den egna organisationens arbete
- Tjänsteman i beredskap (TiB) dygnet runt.
- Kommunikatör i beredskap (KiB) dygnet runt.

En epizootiberedskapsplan avser zoonoser som drabbar däggdjur, fåglar eller människor, i Sverige eller något annat land.

RASSF

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) är ett nätverk som ger möjlighet till snabbt utbyte av information om livsmedel, foder och material i kontakt med livsmedel som kan innebära en risk för människors hälsa. Se artikel 50 i förordning (EG) nr 178/2002.

iRASFF är det EU gemensamma webbaserade verktyg som används för kommunikation av RASFF meddelanden. iRASFF har vidareutvecklats och systemet tillåter nu att berörda kontrollmyndigheterna själva skapar och tar emot meddelanden. En ytterligare effekt av utvecklingen är att meddelanden kommer att kunna skickas mellan myndigheter inom Sverige. Tidigare har iRASFF endast använts av den Nationella kontaktpunkten som då hanterat ärenden då andra länder varit inblandade.

Alla kontrollmyndigheter måste vara anslutna och använda sig av iRASFF sedan den 1 mars 2018. Se 6 § (LIVSFS) 2009:13.

Kommunikationen förenklas och systematiseras med hjälp av systemet iRASFF. Den information som tidigare utbytts via mejl eller telefon lämnas i stället i denna databas där hela ärendet syns för alla kontrollmyndigheter.

För vissa smittsamma sjukdomar finns myndighetsgemensamma planer eller

strategier framtagna:

- Strategi för myndighetssamverkan vid utbrott av zoonotisk sjukdom,
- Handlingsplan för myndighetssamarbete vid zoonosutbrott.

Förutom kontakter via telefon och e-post och myndigheternas egna webbsidor, finns fler möjligheter till samverkan mellan myndigheter för information som riktas till allmänhet och media.

Samtliga myndigheter har möjlighet att använda sig av informationssystemet "WIS". WIS är en portal för Sveriges civila beredskap där aktörer delar information före, under och efter samhällsstörningar. Genom att aktivt dela information i WIS kan alla enkelt och effektivt skapa sig en helhetsbild av läget, en samlad lägesbild. Systemet kan även användas som stöd vid övningar och utbildning men också som erfarenhetsbank i det förebyggande arbetet. Systemet ägs och förvaltas av MSB.

Livsmedelsverket kan använda sig av sin webbplats <http://www.livsteck.net> som informationskanal till kommuner och länsstyrelser som ett komplement till den ordinarie webbplatsen.

Jordbruksverket använder DAWA som beslutsstödsystem för att för lagra och sammanställa information vid utbrott av epizootiska sjukdomar med mera.

Jordbruksverket ansvarar för nationell samordning av de uppgifter som en medlemsstat har enligt artikel 115 i förordning (EU) 2017/625 om allmän beredskapsplan för foder och livsmedel. (SFS nr: 2009:1426)

På Statens veterinärmedicinska anstalts hemsida finns information om smittsamma djursjukdomar och länkar till motsvarande sidor hos Jordbruksverket (<https://www.sva.se/amnesomraden/smittlage/epizootisjukdomar/>).

Livsmedelsverket ansvarar för den Nationella vattenkatastrofgruppen VAKA. VAKA ger stöd till kommuner och regioner som drabbats eller kan komma att drabbas av problem med dricksvattenförsörjningen.

På www.krisinformation.se finns samhällsinformation om kriser och risker i samhället.

De behöriga myndigheternas beredskapsarbete inom samtliga områden av livsmedelskedjan beskrivs i Nationella kontrollplanen.

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/nkp/pdfer/myndigheternas-uppgifter-i-beredskapsarbetet.pdf>

10 Sveriges Nationella kontrollplan

I Sveriges nationella kontrollplan (NKP) beskrivs hur den offentliga kontrollen i alla led av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd sker. Nationella planen finns bland annat på Livsmedelsverkets webbplats:

<https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/sa-kontrolleras-ditt-foretag/nkp-webben>