

Kontrollplan 2022-2024

Kontrollområde: Livsmedel

Kontrollmyndighet: Österåkers kommun

Dnr: MHN-2021-2824-012



Innehåll

Innehåll.....	2
1 Sammanfattning	3
2 Gemensamma mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	4
2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan	4
2.1.1 Gemensamma effektmål.....	5
2.1.2 Operativa mål	6
2.2 Miljö- och hälsoskyddsmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet	11
3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	13
3.1 Behörig central myndighet	13
3.2 Behörig myndighet för kontrollen.....	13
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	13
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	15
4 Samordning	15
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	15
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter.....	16
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen.....	17
5 Befogenheter och resurser för kontrollen.....	17
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	17
5.2 Kontrollpersonal och utrustning.....	18
5.3 Finansiering av kontrollen.....	18
5.4 Kompetenskrav och utbildning	21
6 Organisation och utförande av kontrollen.....	21
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt	21
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	22
6.3 Rutiner för utförande av kontroll	22
6.4 Provtagning och analys	23
6.5 Rapportering av kontrollresultat	24
6.6 Öppenhet i kontrollen.....	25
7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen.....	27
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....	28
8.1 Uppföljning	28
8.2 Revisioner	28
8.3 Utvärdering	29
9 Beredskap.....	29
10 Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan	31

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 4 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 gemensamma målen för livsmedelskedjan har utarbetats av Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA), Generalläkaren, länsstyrelserna genom chefsnätverket för djurskydd och veterinära frågor (28-nätverket), kommunerna genom nätverket Livssamverkan Sverige och Sveriges Kommuner och Regioner (SKR) gemensamt.

Målen är fastställda av generaldirektörerna för Livsmedelsverket, Jordbruksverket och SVA. Målen gäller samtliga myndigheter i livsmedelskedjan. Målen utgår från de övergripande målen med EU:s livsmedelslagstiftning; att skydda människors och djurs hälsa och växters sundhet och att värna konsumenternas intressen samt att se till att den inre marknaden fungerar effektivt.

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

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

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Inom flera kontrollområden finns de gemensamma målen beskrivna i den nationella kontrollplanen (NKP). Under en övergångsperiod kommer den nya målstrukturen, med effektmål och operativa mål, och den gamla målstrukturen, med inriktningsmål, strategiska mål och specifika mål, att användas parallellt.

2.1.1 Gemensamma effektmål

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

Säkert dricksvatten

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

Önskad effekt: Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålet berör både kontroll och beredskap. Bra vatten bidrar bland annat till friska djur och sunda växter.

Mikrobiologiska risker

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

Önskad effekt: Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobakter, listeria, Ehec och matförgiftningar orsakade av bristande kunskap eller hantering i storhushåll leder till att många konsumenter drabbas, och i vissa fall med allvarliga konsekvenser som följd.

Kemiska risker

Effektmål: Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

Önskad effekt: 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

Effektmål: Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Önskad effekt: Spårbarhet är grundläggande i lagstiftningen och omfattar hela livsmedelskedjan, från jord till bord, inklusive införsel och import.

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.

2.1.2 Operativa mål

Inom varje **fokusområde** finns operativa mål som syftar till att effektmålen inom respektive område uppnås.

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 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla kommunala anläggningar för produktion av dricksvatten ($> 100 \text{ m}^3 / \text{dygn}$) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen görs för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet. I kontrollen ingår också att bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverat av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet.

Operativt mål 2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla kommunala anläggningar för produktion av dricksvatten ($> 100 \text{ m}^3 / \text{dygn}$) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen görs för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP) samt att tillräckliga åtgärder vidtagits för att eliminera eller reducera dessa faror. I kontrollen ingår också att vid vattenverk som använder ytvattentäkt eller grundvatten med konstgjord infiltration som råvatten, bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverad av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet, vad avser faran cyanotoxiner.

Operativt mål 3: Skötsel och underhåll av reservoarer

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla kommunala distributionsanläggningar ($> 100 \text{ m}^3 / \text{dygn}$) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen ska verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.

SÄKERSTÄLLA INFORMATION I LIVSMEDELSKEDJAN

Målsättning (Effektmål): Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, Ehec och norovirus.

Operativt mål 4: Rätt fisk

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att korrekt information om fiskart och fångszon finns och lämnas vidare i kedjan. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom

grossister, huvudkontor och matmäklare. Målet berör både fisk av svenskt och annat ursprung. Kontrollerna ska också verifiera att spårbarhet (ett steg framåt och ett steg bakåt) finns.

Operativt mål 5: Spårbarhet kött

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött av nöt, gris samt får och lamm. I förekommande fall ska kontrollen också verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna ska utföras i minst 500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna.

Operativt mål 6: Spårbarhet ägg

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för ägg. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna. I förekommande fall ska kontroll i butik också verifiera påståenden om svenskt ursprung.

Operativt mål 7: Ekologiska varor

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera påståenden om ”ekologiska livsmedel” gällande följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat. Produkterna är samma som avses i målen 13, 14, 15 och 17. Kontrollerna görs vid alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs.

Operativt mål 8: Information om allergener

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagarna kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls. Kontrollerna utförs på sådana verksamheter som valt att lämna uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag uppmanar kunden att fråga vad maten innehåller.

Operativt mål 9: Uppgift om ingredienser

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import (införsel) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att uppgifter som anges i ingrediensförteckningar stämmer med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll). De ingredienser som avses i detta mål är allergener samt de som kvalificerar för mängdangivelse.

Operativt mål 10: Gränshandel med kött

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 butiker med uttalad gränshandel innefattande kött från nöt, gris och/eller får/lamm. Detta för att verifiera att spårbarhet finns (ett steg bakåt) samt verifiera uppgifter rörande obligatorisk märkning av ursprung.

KEMISKA RISKER

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

Operativt mål 11: Tillsatser - renhet

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att livsmedelstillsatser som släpps ut på marknaden uppfyller föreskrivna renhetskriterier. Kontroll utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), hos företag som genom importörer eller införsel sätter sådana tillsatser på marknaden i Sverige samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar. Kontrollerna inriktas på två tillsatser vardera inom grupperna sötningsmedel och färgämnen, samt citronsyra (E330).

Operativt mål 12: Tillsatser, användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn. Kontrollmyndigheterna ska också verifiera att spårbarhet bakåt finns för dessa tillsatser samt att tillsatserna anges korrekt i märkningen av de produkter där de ingår. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.

Operativt mål 13: Kaffe - akrylamid

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe (inklusive snabbkaffe) ligger under angivna åtgärdsnivåer. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige) samt hos företagare som genom import eller införsel sätter kaffe på marknaden i Sverige.

Operativt mål 14: Kaffe - mykotoxin

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av ochratoxin A i rostade kaffebönor och malet rostat kaffe inte överskrider gränsvärdet. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier) samt hos företagare som genom importör eller införsel sätter rostade kaffebönor eller rostat, malet kaffe på marknaden i Sverige.

Operativt mål 15: Akrylamid i barnmat

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn (välling- och grötpulver) ligger under angivna åtgärdsnivåer. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige) samt hos den företagare som genom importör eller införsel sätter produkten på marknaden i Sverige.

Operativt mål 16: Tungmetaller och mykotoxin i mjöl

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium och ochratoxin A i mjöl av vete, durumvete och bovete, som avses säljas till konsument, understiger gällande gränsvärden. Kontrollerna ska utföras vid alla kvarnar samt hos företagare som tillverkar eller genom import/införsel säljer mjöl av sådant slag. Motsvarande kontroll av mjöl ska också utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.

Operativa mål 17: Saffran

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att saffran innehåller det som anges i märkning eller i annan livsmedelsinformation (äkthet), att färgämnen inte används samt att spårbarhet finns. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning.

Operativt mål 18: Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled.

Operativt mål 19: Kosttillskott – fiskoljebaserade kosttillskott och D-vitamintillskott

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar som tillverkar eller genom import/införsel sätter fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter. För D-vitaminpreparat ska kontrollen verifiera att angivna halter av vitamin D är korrekta samt att tillåten D-vitaminförening används.

Operativt mål 20: Mykotoxin vid spannmålstorkning och lagring

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar och/eller lagrar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

MIKROBIOLOGISKA RISKER

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

Operativt mål 21: Listeria i fiskprodukter och charkuteriprodukter

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla godkända anläggningar med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon). Detta för att verifiera att företagarnas har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera

förekomsten av *Listeria monocytogenes* så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna.

Samordnade kontrollprojekt under 2022

Livsmedelsverket samordnar under år 2022 tre kontrollprojekt inom prioriterade områden och som faller in under de operativa målen.

Kontroll av allergener

Projektet har bäring på operativt mål 8 och syftet med projektet är att kontrollera huruvida verksamheter har ett system för att säkerställa att kunderna kan få information om allergena ingredienser samt att de uppgifter som verksamheten ger stämmer med innehållet. Anläggningar som ska kontrolleras är storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer, snabbmatsrestauranger med mera).

Projektet kommer att genomföras under hela året och omfatta alla anläggningar med servering eller utlämning av oförpackade livsmedel 2022.

Kontroll av akrylamid

Projektet är kopplat till två operativa mål och områden; 13 (kaffe) och 15 (barnmat). Fokus för projektet är att säkra efterlevnaden av reglerna avseende akrylamid, förordning (EU) nr 2017/2158. Provtagning av kaffe och barnmat för analys av akrylamid kommer att ske parallellt med kontroll av rutiner hos aktuella företag.

Endast kaffe kan bli aktuellt i Österåker. Projektet kommer att genomföras under perioden februari-mars 2022.

Operativa mål:

De gemensamma övergripande målen, effektmålen och målen inom respektive kontrollområden bör återspeglas i de centrala, regionala och lokala kontrollmyndigheternas mål. Med utgångspunkt från de gemensamma målen i planen bör varje myndighet formulera egna mål för sin kontrollverksamhet. Målen bör vara mätbara och kunna följas upp. Från 1 januari 2017 är alla myndigheter som utövar livsmedelskontroll skyldiga att årligen fastställa en plan för myndighetens livsmedelskontroll. Av planen ska bl.a. framgå hur målen i den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan har beaktats. Detta regleras i 3 e § i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel.

I Österåker beslutas årligen om bland annat behovsutredningen, plan för livsmedelskontrollen samt uppföljning. Den flerårig kontrollplanen håller samman och beskriver dessa fristående dokument.

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 2020 - 2022 att arbeta inom följande mål:

Mål 3, Skötsel och underhåll av reservoarer

Mål 5, Spårbarhet kött

Mål 6, Spårbarhet ägg

Mål 7, Ekologiska varor

Mål 9, Uppgift om ingredienser

Mål 11, Tillsatser – renhet

Mål 12, Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning

Mål 13, Kaffe – akrylamid

Mål 14, Kaffe – Mykotoxin

Mål 16, Mjöl – tungmetaller och mykotoxin

Mål 19, Kosttillskott – Fiskoljebaserade kosttillskott och D-vitamintillskott

Kontrollen av målen finns mer beskrivet i projektplaner.

Arbetet med att nå målen kommer att ske utifrån Livsmedelsverkets information som publicerats på Livsteck.net under innevarande och föregående år.

Kontroll utförs enligt verksamhetsplan och behovsutredning där kontrolldokument och aktuella projekt inom SILK, operativa mål och andra av livsmedelsverket framtagna projekt som kan vara aktuella i Österåkers kommun.

Mätbara mål

Antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller per år.

Samtliga objekt i nämndens register, inom riskklass 4 – 6 och med en kontrolltid på minst 2,5 timmar ska kontrolleras minst en gång under kalenderåret och samtliga

registrerade anläggningar över en 3 – 5-årsplan. För att målet ska kunna hållas bör med nuvarande riskklassningssystem, minst 220 anläggningar kontrolleras årligen och upp till 330 kontroller utföras årligen.

I kommunen finns inga anläggningar inom riskklasserna 1-3.

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.

Nu har 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 detta fall 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.** Arbets sättet 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 kommer att kunna börja göra uppföljning de nya indikatorerna från och med år 2025. Detta eftersom kontroll enligt den nya riskklassningen av livsmedelsverksamheter kommer att ha använts under 2024. 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 sin egen uppföljning av kontrollen, genom uttag ur myndighetsrapporteringen.

Nyckeltal

Tidigare har målet varit att minst 75 % av besöken bör vara oanmälda. Med anledning av den pågående samhällssmittan så kan den nivån inte hållas. Många kontroller görs på distans, digitalt och måste därför aviseras. 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

2.3 Specifika mål

Inriktningsmål vid Miljö- och hälsoskyddsnämnden är att:

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

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

- rutinerna är ändamålsenliga, effektiva, kända och använda
- livsmedelskontrollen är riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv
- krisberedskapen 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 livsmedelskontrollen i Sverige utförs dels av Livsmedelsverket och dels av de lokala kommunala myndigheterna. Länsstyrelsen har ansvaret för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. I Österåkers kommun är det Miljö- och hälsoskyddsnämnden som är den lokala kontrollmyndigheten.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Ansvaret 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 som avses i livsmedelslagen (2006:804)	En kommunal nämnd
8. Anläggningar för tillverkning av snus och tuggtobak som avses i livsmedelslagen (2006:804)	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
11. Andra livsmedelsanläggningar, inklusive anläggningar för tillverkning av tillsatser, aromer och processhjälpmedel som avses i livsmedelslagen (2006:804)	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 bl.a. livsmedelskontroll, är den gemensamma nämnden eller kommunalförbundet lokal myndighet. Länsstyrelserna har ansvar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Generalläkaren är behörig myndighet inom Försvarsmakten. 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. Läs mer: www.nkpwebben.se

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 ”Delegationsordning för Miljö- och hälsoskyddsnämnden i Österåkers kommun senast beslutad av Miljö- och hälsoskyddsnämnden 2021-02-23, § 2:14.

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 länsmöten som Länsstyrelsen sammankallar till. Där deltar representanter från Länsstyrelsen, länets kommuner och i vissa fall en representant från Livsmedelsverket. Vid länssträffarna 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, 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 system för livsmedelslarm.
- Revisioner av kommunens verksamhet genomförs av Länsstyrelsen och Livsmedelsverket.
- 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.
- Livsmedelskontrollen i Österåkers kommun och i Vallentuna kommun tittar på möjligheten att stödja varandra inom livsmedelskontrollen.

4.2 Samordning inom behöriga myndigheter

Samordning av livsmedelsvillsynen inom miljö- och hälsoskyddsavdelningen sker genom:

- Veckoavstämning på måndagsfikat,
- APT,
- Arbetsplatsträffar,
- Gruppmöten,
- Avstämning och diskussioner mellan skrivborden,
- Gemensamma inspektioner, m.m.

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, m.m.

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 m.m.

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, dess sammanlagda kontrolltid ligger främst till grund för vilka personella resurser som krävs för livsmedelskontrollen. Antal anläggningar och anläggningstyp 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. Den totala summan kontrolltid för anläggningarna under kommande år summeras då med övrig tid, såsom registrering, riskklassning och kontroll av nya anläggningar, klagomål och uppföljande kontroll etc, utifrån erfarenhet.

För livsmedelskontrollen i Österåkers kommun finns ca tre årsarbetskrafter. För att göra livsmedelskontrollen mindre sårbar har årsarbetskrafterna fördelats på fem inspektörer. 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 medarbetasamtal.

Särskild utrustning och utrymmen som krävs för att utföra kontrollen, t.ex. 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 (t.ex. föräldradighet, långvarig sjukdom) eller ökat kontrollbehov. Nämnden har tillgång till bilpoolsbilar, men bilavtal medger även att kontrollpersonalen använder egen bil.

I lab på plan 3 finns utrymme för förvaring av livsmedelsprover, arbetskläder och provtagningsutrustning.

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 riskklassificering- och erfarenhetsmodul. I

erfarenhetsmodulen tas hänsyn till tidigare resultat av livsmedelsföretagarens efterlevnad av lagstiftningen.

Österåkers kommun använder sig av Livsmedelsverkets vägledning för riskklassificering.

Riskklassificeringen av verksamheten sker så snart behörig firmatecknare fyllt i de uppgifter som behövs på blanketten ”underlag för riskklassificering och beräkning av årlig avgift”, undertecknat och skickat in till MHE, se rutiner för riskklassificering, *G:\SBF\Miljö och hälsa\Rutiner*

Finansiering av livsmedelskontrollen sker med stöd av Artikel 79.1 och 79.2 (EU) 2017/625, §§ 3, 9, 12 och 12 b tidigare Förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och nya 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 årlig kontrollavgift och beslut om avgift vid extra offentlig kontroll vid bristande lagefterlevnad.

Den årliga kontrollavgiften för respektive verksamhet framräknas ur de uppgifter som lämnats av behörig firmatecknare på blanketten ”underlag för riskklassificering och beräkning av årlig avgift” och den erfarenhet kontrollmyndigheten har av livsmedelsföretaget.

Enligt 4 § förordningen om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel, SFS 2021:176 (nya avgiftsförordningen), 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 bilaga VI 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 taxanfastställdes i KF 2019-11-25, § 9:5 och har inför 2022 beslutats av KF 2021-11-22, § 8:5. Aktuell taxa finns på Österåkers kommuns hemsida.

Timtaxan har beräknats med hjälp av SKRs 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,
- Nya avgiftsförordning 2021:176, tidigare avgiftsförordning 2006:1166
- Livsmedelsverkets vägledning ”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid”.
- Taxa för Österåkers kommun offentliga kontroll av livsmedel.
- SKRs underlag för beräkning av taxa

Den 22 oktober 2020 lämnade regeringen en propositionen 2020/21:43. Innehållet i propositionen är förslag som syftar till att anpassa svensk lagstiftning till den nya EU-förordning om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet i livsmedelskedjan. Ett av förslagen var efterhandsdebitering som obligatoriskt avgiftssystem. De nya reglerna om efterhandsdebitering trädde i kraft 1 april 2021. En övergångsregel gör det möjligt att inte införa efterhandsdebiteringen fullt ut förrän senast vid utgången av 2023.

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 eftersträlvade kompetensutbildningen.

En enklare kompetensprofil och plan för kompetensförsörjning finns i beredningsplanen.

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 304 registrerade anläggningar i riskklasserna 4-8. Det finns några mindre produktionsanläggningar så som ett mikrobryggeri, bageri, en konditor, ett musteri och en pralintilverkare. 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 25 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 Vision. Vid skapande av nytt livsmedelsobjekt, som görs vid nyregistrering, ny fastighetsbeteckning eller nytt organisationsnummer, skapar systemet ett unikt objektsnummer. Alla händelser registreras löpande i objektsregistret.

Ett exel-ark upprättas ur objektsregistren, i januari varje år där noteringar om besök, besöksdatum, om oanmäld respektive föränmäld kontroll utförts samt hur många besök som utförts under året och övriga anmärkningar förs in.

Exel-arken utgör ett översiktligt arbetsredskap där det lätt kan ses hur kontrollarbetet för året fortlöper. Objekten i registren är registrerade eller godkända.

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

De företag som har en årlig avgift och har glömt att anmäla upphörd verksamhet, hör av sig senast när fakturan kommer, första kvartalet på året. De som inte har årlig avgift och har glömt att anmäla upphörd verksamhet, upptäcks först när kontroll ska genomföras var 3:dje år.

Artikel 6.2, 852/2004 reglerar livsmedelsföretagarens informationsskyldighet. 11 § LIVSFS 2005:20 reglerar att anmälan bör vara skriftlig och ska anmälas till kontrollmyndigheten så att de kan registreras.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Risk, storlek och erfarenhetsklassning avgör prioritering av kontrollobjekten. Livsmedelsverkets riskklassningsmodell används för att dela in verksamheterna i olika riskklasser.

Antal kontroller och frekvensen av kontrollerna för en verksamhet under ett verksamhetsår är baserat på riskklassningen och tidigare erfarenheter av verksamheten. Det betyder att en verksamhet med låg riskklass men med erfarenhetsklass C kan få fler besök per år än en verksamhet i högre riskklass men där tidigare erfarenheter varit goda. Den nedlagd tid per år kan ändå bli samma för de olika verksamheterna.

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.

Den offentliga kontrollen kan bl.a. inbegripa följande moment:

- granskning av livsmedelsföretagarens system för egenkontroll,
- inspektion av lokaler, utrustning, råvaror, halvfabrikat, material som kommer i kontakt med livsmedel,
- produkter och metoder för rengöring och underhåll,
- bekämpningsmedel, märkning och presentation,
- kontroll av hygienförhållandena i livsmedelsföretaget,

- bedömning av livsmedelsföretagarens rutiner för god tillverkningssed (GMP), god hygienpraxis (GHP) och HACCP,
- granskning av relevant dokumentation, t.ex. resultat från egenkontrollen,
- utfrågning av livsmedelsföretagaren och berörd personal,
- avläsning av livsmedelsföretagarens mätinstrument och mätning med kontroll- myndighetens instrument.

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 sig 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

Val av kontrollintervall är beroende av den beräknade årlig kontrolltid hos objekten. Val av kontrollmetoden liksom kontrollområdet styrs av tidigare erfarenheter av verksamheten, samt vilka kontrollpunkter som skall kontrolleras på verksamheten enligt verksamhetsplanen. Vilka kontrollområden som skall kontrolleras avgör vilken kontrollmetod som är mest lämplig, men även verksamhetens storlek och art kan påverka. För indelning se *G:\SBF\Miljö och hälsa\Livsmedel\Kontroll (innevarande år)*, där det framgår antal anläggningar per riskklass, kontrollintervall olika verksamhetstyper, kontrollmetoder och planerade projektinsatser, m.m.

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 Vision.

6.4 Provtagning och analys

Inget specifikt laboratorium finns upphandlat för livsmedel utom vatten. För större vattentäkter och enskilda brunnar finns Eurofins upphandlat. För större vattentäkter ligger dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:30) till grund för upphandlade tjänster och för enskilda brunnar Livsmedelsverkets råd om enskild dricksvattenförsörjning. Under 2023 kommer nya dricksvattenföreskrifter att träda i kraft baserat på det nya 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 där det kan vara aktuellt med annat laboratorium än Eurofins, kan det bli aktuellt att anlita taxi för brådskande transport av analysmaterial till inlämningsstället.

Ackrediteringen läggs upp på Eurofins hemsida men 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 ska provtagning ske på aktuellt livsmedel, om det finns kvar, 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, måndagar kl.13.00. Sommartid kan ytterligare hämtningsdag förekomma efter överenskommelse med laboratoriet, detta meddelas senast under juni månad.

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 i en xlm-fil efter regelbunden inläggnings i

ärendehanteringssystemet under året. IT-enheten uppdaterar regelbundet systemet med hjälp av de filer som EDP 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, återtogs från marknaden och oskadliggörs samt att orsaken bakom 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) skall 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 efter rapporteringen görs sammanställning över kontrollresultat i form av antal inspektioner, revisioner, kontrollerade anläggningar, antal kontroller totalt, provtagningar och utfall, extra offentlig kontroll i tid och orsak samt beslut m.m. Detta redovisas nämnden och används som grund för framtida planering.

För sammanställning används utdrag ur ärendehanteringssystemet Vision, excelarket kontroll 2022 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 skall 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 skall 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 skall påverkas.

Den information som omfattas av sekretess inbegriper följande:

- sekretess i samband med förundersökning eller pågående rättegång,
- personuppgifter,

- document 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 framförallt 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, kontrollmateriel och kontrollrapporter eller olika sammanställningar etc ska offentliggöras. IT-avdelningen ansvarar för framtagande av möjligheten.

Kontrollrapporter, beslut och andra handlingar så som analys svar finns i ärendehanteringssystemet Vision och i pappersform i akt i närarkiv hos miljö- och hälsoskyddsavdelningen. Dessa handlingar lämnas ut vid förfrågan.

Efter miljö- och hälsoskyddsnämndens 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, t.ex. nedkylning
- förbud att bedriva livsmedelsvarksamhet i anläggningen (stängning)
- förbud mot utsläpande på marknaden av visst livsmedel (saluförbud)
- omhändertagande av livsmedel Miljö- och bygglovsnämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bl.a. i artikel 138 i förordningen (EU) 2017/625 och 22 - 24 §§ livsmedelslagen (2006:840).
- Sanktionsavgift för att företaget exempelvis inte har registrerat företaget 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 överträdelse 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 överensstämelsen 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.

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 2021.

Kommunens revisorer reviderar årligen 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. Uppgifter som behandlas vid mötet med revisorerna bidrar till granskning av ansvarsprövning, och de formulerade revisionsfrågorna är:

- Sköts verksamheten på ett ändamålsenligt och ur ekonomisk synpunkt tillfredsställande sätt?
- Är den interna kontrollen som görs inom nämnden tillräcklig?
- Överensstämmer uppnått resultat med fullmäktiges uppdrag till nämnden?
- Är rapporteringen från nämnden rättvisande?

8.3 Utvärdering

Österåkers kommun har under senare år medverkat i partnerskapet Stockholm Business Alliance. En produkt av samarbetet är Nöjd Kund Index där kunder till kommunens olika tjänster har svarat på frågor avseende bemötande, lättillgänglighet, kompetens osv. Resultaten sammanställs och presenteras kommunerna där varje kommunal enhet sedan arbetar med sina svaga punkter.

Kommunens inriktningsmål är att invånarna ska uppleva en professionell service av högsta kvalitet och ett gott bemötande i all kommunal service.

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, otjänligt vatten m.m.
- 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.

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

RASFF och iRASFF, Rapid Alert System for Food and Feed är EU:s respektive nationellt system för att varna för hälsovådliga livsmedel. Systemet är ett särskilt förfarande för kontrollmyndigheterna för att informera varandra om livsmedel på marknaden vari hälsofaror påträffats. Informationen sprids via Euopakommissionen, eller Livsmedelsverket nationellt, till ett nätverk av 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". Systemet är utvecklat för att i huvudsak användas under en kris. 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 STUDS-DBS som beslutsstödssystem för att för lagra och sammanställa information vid utbrott av epizootisk sjukdom m.m. Av särskild betydelse är möjligheter till inlagring av positionssystem i kartor som länkas till GPS-system. Detta ökar möjligheterna att identifiera spärrzoner samt att hitta fram, vid insatser på anläggningsnivå. Jordbruksverket har även ett internt krisledningssystem, LEIF (Ledning och Informationssystem) som stöd för verksamheten.

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)

En särskild webbsida för information om smittsamma djursjukdomar arbetats fram (<http://www.epiwebb.se>). Denna är tillgänglig för så väl veterinärer som allmänhet.

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.

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 bl.a. på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.