

**2026-  
2028**



**Huddinge**

Bygglövs- och  
tillsynsnämnden

## **KONTROLLPLAN FÖR LIVSMEDELSKONTROLLEN 2026–2028**

<b>1. Sammanfattning.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan .....</b>	<b>4</b>
2.1 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan .....	4
2.1.1 Flerårig nationell kontrollplan .....	4
2.1.2 Fokusområden 2026–2029.....	4
2.2 Huddinge kommuns mål för livsmedelskontrollen.....	5
<b>3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet .....</b>	<b>6</b>
3.1 Behörig central myndighet .....	6
3.2 Behörig myndighet för kontrollen .....	6
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna .....	6
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten .....	6
3.5 Opartiskhet på alla nivåer.....	7
<b>4. Samordning .....</b>	<b>7</b>
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter .....	7
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter.....	7
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen .....	7
<b>5. Befogenheter och resurser för kontrollen .....</b>	<b>8</b>
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter .....	8
5.2 Kontrollpersonal och utrustning.....	8
5.3 Finansiering av kontrollen .....	8
5.4 Kompetenskrav och utbildning.....	8
<b>6. Organisation och utförande av kontrollen .....</b>	<b>9</b>
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt.....	9
6.2 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll .....	9
6.3 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll, riktvärden.....	10
6.3.1 Planering indelad i anläggningstyp .....	10
6.4 Rutiner för utförande av kontroll .....	13
6.5 Provtagning och analys.....	14
6.6 Rapportering av kontrollresultat .....	14
<b>7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen .....</b>	<b>14</b>
<b>8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen .....</b>	<b>15</b>
8.1 Uppföljning .....	15
8.2 Revisioner .....	15
8.3 Utvärdering.....	15
8.3.1 Uppföljning av nämndens mål.....	15
<b>9. Kontaktmaterial (FCM) .....</b>	<b>15</b>
<b>10. Beredskap .....</b>	<b>16</b>

## **1. Sammanfattning**

Denna kontrollplan är bygglovs- och tillsynsnämndens, den operativa livsmedelskontrollmyndigheten i Huddinge kommun, 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 kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.

## 2. Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

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

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 blir 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.
Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.	Verksamhetsutövarna har tilltro till myndigheternas övervakning, kontroll, rådgivning och andra insatser och upplever dessa som 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, likvärdig och rättssäker samt ger avsedd effekt.

### 2.1 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

#### 2.1.1 Flerårig nationell kontrollplan

Den nationella kontrollplanen (NKP) är styrande för alla myndigheter i livsmedelskedjan och här finns myndigheternas gemensamma mål samlade. Här beskrivs också hur kontrollen i livsmedelskedjan är planerad, organiserad, hur den genomförs, följs upp och utvecklas. NKP finns bland annat på Livsmedelsverkets (SLV) webbplats <https://www.livsmedelsverket.se>.

#### 2.1.2 Fokusområden 2026–2029

Från och med 2026 till 2029 gäller fyra fokusområden som styr inriktning och prioritering i livsmedelskontrollen.

##### *Fokusområde 1: Riskbaserad och likvärdig kontroll*

Kontrollen planeras, genomförs och följs upp utifrån risk så att lika fall bedöms lika. I Huddinge innebär det uppdaterad riskklassning, motiverade metodval och systematiska jämförelser mellan likartade verksamheter. Uppföljning sker med tre mått: andel objekt med aktuell riskklass, spridning av kontrollintervall samt andel kontroller där omfattning och metod är riskmotiverade.

### *Fokusområde 2: Spårbarhet*

Aktörer ska kunna följa varor ett steg bakåt och ett steg framåt och peka ut ansvarig ekonomisk aktör. Fokus på import, e-handel och sammansatta produkter. I Huddinge innebär det stickprov på underlag vid utsläppande på marknaden, riktad kommunikation till importörer och e-handlare samt kontroll av märkning som pekar ut ansvarig aktör. Uppföljning sker med tre mått: andel ärenden med komplett spårbarhetsunderlag vid första begäran, ledtid vid återkallelser och avvikelser kopplade till vilseledande eller bristande information.

### *Fokusområde 3: Verkningsfull kontroll*

Kontrollen ska snabbt ge effekt på efterlevnaden. Vi använder en tydlig åtgärdstrappa och följer upp skyndsamt enligt artikel 138 i förordning (EU) 2017/625. I Huddinge innebär det kortare återbesök vid hygienavvikelser, konsekventa val av åtgärd samt krav på verifiering där det behövs, till exempel foton. Uppföljningen sker genom tre enkla mått: andel avvikelser som åtgärdas i tid, förekomst av återkommande avvikelser och andel beslut som följs utan att vi behöver fatta nya formella beslut.

### *Fokusområde 4: Beredskap*

Stärkt förmåga att hantera störningar och utbrott, inklusive dricksvatten. I Huddinge innebär det uppdaterad beredskapsplan, genomförda övningar samt samordning inom dricksvattenområdet och med regionala aktörer som Stockholmvatten, smittskydd och laboratorier. Vi använder analyspaket enligt Livsmedelsverkets vägledning.

Uppföljning sker genom genomförd övning, uppdaterad plan och tid till första åtgärd vid larm; analysberedskapen säkerställs via avtal med ackrediterade SGS Analytics Sweden AB.

## **2.2 Huddinge kommuns mål för livsmedelskontrollen**

Målen för livsmedelskontrollen år 2026-2028 är:

(Se avsnitt 8.3 för information om hur dessa mål följs upp)

- att utföra kontroll på samtliga cirka 640 anläggningar som finns i nämndens register.
- handläggning avseende anmälningar om misstänkt matförgiftning eller klagomål av allvarligare art, exempelvis skadedjur, allvarliga hygieniska brister eller odeklarerade allergener, ska påbörjas senast dagen efter att de inkom.
- handläggning avseende klagomål från allmänheten och information om avvikelser från myndigheter och organisationer ska påbörjas inom 14 dagar.
- beslut om registrering av livsmedelverksamhet ska ske inom 10 dagar från när anmälan inkom.
- ge en god service och bedriva tillsyn med hög professionalitet mot verksamhetsutövare och företag.

### **3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet**

#### **3.1 Behörig central myndighet**

SLV är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige, enligt 18 § i livsmedelsförordningen<sup>1</sup>. SLV:s uppgift är att leda och samordna landets livsmedelskontroll. För att göra kontrollen likvärdig över hela landet granskar SLV<sup>2</sup> kommunernas livsmedelskontroll. SLV kontrollerar också att länsstyrelsernas kontroll följer lagstiftningen. SLV:s ledning och samordning sker på flera olika sätt, bland annat genom att utarbeta vägledningar, ge råd och stöd samt sprida information via webbplatserna Kontrollwiki och Livstecknet (plattform för kontrollpersonal) och genom samrådsmöten av olika slag på central, regional och lokal nivå. Utbildningar ingår också i SLV:s ledning och samordning av kontrollen.

#### **3.2 Behörig myndighet för kontrollen**

I 11 § livsmedelslagen<sup>3</sup> anges att livsmedelskontrollen i Sverige utförs dels av statliga myndigheter såsom SLV och de olika länsstyrelserna dels av de lokala kommunala myndigheterna, i enlighet med vad regeringen beslutar.

Kommunernas ansvar för livsmedelskontrollen framgår av 23 och 25 §§ livsmedelsförordningen och denna kontroll ska enligt 11 § livsmedelslagen utföras av den nämnd som fullgör kommunens uppgift inom miljö- och hälsoskyddsområdet. I Huddinge kommun är denna nämnd bygglovs- och tillsynsnämnden.

#### **3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna**

Ansvaret för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23 § i livsmedelsförordningen. Länsstyrelsen har ansvar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. 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.

Organisation av kontrollen, och samarbete mellan de olika myndigheterna finns i Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan, del 4.

#### **3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten**

Bygglövs- och tillsynsnämnden fattar beslut om resursfördelning och mål för livsmedelskontrollen. De faktiska kontrollaktiviteterna utförs av personal på miljö- och bygglovsförvaltningens miljötillsynsavdelning.

De olika livsmedelsobjekten är uppdelade mellan inspektörerna och arbete med planerad och händelsestyrd tillsyn, såsom klagomål, RASFF och misstänkta matförgiftningar sker enligt denna indelning. Livsmedelsinspektörerna ingår informellt i "*livsmedelsgruppen*" men är ingen egen formell enhet inom myndigheten.

Bygglövs- och tillsynsnämnden har delegerat till förvaltningschef, avdelningschef samt inspektörer att fatta beslut inom livsmedelsområdet.

---

<sup>1</sup> Livsmedelsförordning (2006:813).

<sup>2</sup> eller länsstyrelsen genom delegation från SLV.

<sup>3</sup> Livsmedelslag (2006:804).

### **3.5 Opartiskhet på alla nivåer**

Bygglovs- och tillsynsnämnden har ingått ett samverkansavtal med Stockholms Stad rörande bland annat den offentliga livsmedelskontrollen och beslutsfattande inom ramen för livsmedelslagstiftningen. Avrop från avtalet kan bli aktuellt exempelvis i händelse av jäv inom Huddinge kommuns egen organisation, på inspektörs-, chefs- och politikernivå.

Bygglovs- och tillsynsnämnden har rutiner för jäv.

## **4. Samordning**

### **4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter**

Bygglovs- och tillsynsnämnden ska genom samverkan med andra myndigheter och organisationer stärka den egna kontrollverksamheten, livsmedelskontrollen i Sverige som helhet och bidra till att likrikta kontrollen i landet. Nämnden är aktiv i SILK-nätverket (samverkan inom livsmedelskontrollen) – ett chefsnätverk inom ramen för Miljösamverkan Stockholms län, för Stockholmsregionens chefer och samordnare inom livsmedelskontroll. Målet är att öka likvärdigheten i bedömningar mellan kommunerna och att genomföra gemensamma projekt.

Övrig extern samverkan som nämnden deltar i:

- Länsträffar för livsmedelsinspektörer (Länsstyrelsen Stockholm)
- Nationella kontrollprojekt (SLV)
- Deltagande, när SLV gör kontroller på anläggningar i Huddinge kommun där SLV är behörig myndighet
- Dricksvattengrupp (miljöförvaltningen Stockholms stad)
- Utbrottsgrupp/smittskyddsgrupp (Smittskydd Stockholm)

### **4.2 Samordning inom behöriga myndigheter**

Inom bygglovs- och tillsynsnämnden sker samordning inom livsmedelsgruppen genom:

- en samordnare som arbetar för likvärdig bedömning och beslutfattande inom livsmedelskontrollen, samt leder, stödjer och utvecklar kontrollprocessen
- livsmedelsmöten, minst en gång i månaden
- regelbundna kortare avstämningsmöten, minst en gång per vecka
- utförande av gemensamma kontroller för att säkerställa en likartad kontroll
- utarbetande av gemensamma rutiner och processer
- samordning sker även med andra kontrollmyndigheter i de fall avvikelser konstateras som ska tas om hand av kontrollmyndigheter i andra kommuner
- deltar i vissa av de samordningsprojekt som miljösamverkan anordnar.

### **4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen**

Ekologisk produktion och ekologiska livsmedel är de enda kontrollområden där uppgifter i den offentliga kontrollen enligt kapitel III i Europaparlamentets och Rådets förordning (EU) nr 2017/625 är delegerade till särskilda kontrollorgan.

Det är Styrelsen för ackreditering och teknisk kontroll (SWEDAC) som meddelar EU-kommissionen om godkända kontrollorgan.

## **5. Befogenheter och resurser för kontrollen**

### **5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter**

Bygglövs- och tillsynsnämndens befogenheter inom livsmedelsområdet regleras huvudsakligen i livsmedelslagen och i livsmedelsförordningen, SLV:s föreskrifter<sup>4</sup> samt i relevanta EG-förordningar<sup>5</sup>.

Enligt 20 § i livsmedelslagen har kontrollmyndigheten rätt att få upplysningar, ta del av handlingar samt få tillträde till områden, lokaler och andra utrymmen.

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

### **5.2 Kontrollpersonal och utrustning**

Behovet av kontrollpersonal utgår från det antal beräknade kontroller som ska utföras varje år. Eftersom kontrollen är avgiftsfinansierad finns inga ekonomiska hinder att anställa tillräckligt med personal.

I nuläget är det svårt att beräkna personalbehovet, dels på grund av den nya riskklassningsmodellen som tillämpas från 2024, dels på grund av den utökade kontrollen av kontaktmaterial (FCM) (se avsnitt 9).

Nämnden har tillräcklig tillgång till den utrustning och till de utrymmen som behövs för kontrollen, i form av bilar, förvaringsutrymmen för livsmedelsprover, skyddsutrustning och arbetskläder.

### **5.3 Finansiering av kontrollen**

Livsmedelskontrollen är till största del avgiftsfinansierad. Kontroller i samband med bristande efterlevnad, till exempel uppföljande kontroller och kontroller i samband med befogade klagomål, finansieras med timavgifter, så kallad offentlig kontroll som ursprungligen inte var planerad. Detta innebär att en viss del av nämndens kontrollverksamhet, bestående i främst overhead-kostnader och kostnader för rådgivning, internt förbättringsarbete och hantering av obefogade klagomål, finansieras med skattemedel.

### **5.4 Kompetenskrav och utbildning**

Behov av kompetens bedöms löpande inom miljötillsynsavdelningen och vägs in i planering, uppföljning och utvecklingssamtal. Kompetensen säkerställs i första hand genom fortbildning, handledning och intern kunskapsdelning och kompletteras vid behov med nyrekrytering utifrån tydliga kravprofiler. Inspektörerna deltar regelbundet i relevanta utbildningar inom livsmedelskontrollområdet, inklusive Livsmedelsverkets kostnadsfria e-utbildningar.

---

<sup>4</sup> Sammanställs i Livsmedelsverkets författningssamling, SLVFS.

<sup>5</sup> För en komplett sammanställning av gällande nationell och gemensam rätt enligt livsmedels- och foderområdet se SLV:s Webbplats: <https://www.livsmedelsverket.se/sok?categoryid=2>.



## 6. Organisation och utförande av kontrollen

### 6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Enligt kontrollförfordningen<sup>6</sup> finns krav på att kontrollmyndigheten ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som är föremål för kontroll. Anläggningar som nämnden har kontrollansvar för finns registrerade i ärendehanteringssystemet ECOS, där exempelvis kontroll- och klagomålsärenden diarieförs.

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning behandlas inom 10 dagar efter att anmälan är komplett. Riskklassning sker i allmänhet efter första kontrollbesöket och baseras på de uppgifter som lämnats in i anmälan samt vad som noteras vid kontrollbesöket.

Registret uppdateras och aktualiseras löpande efter varje kontrollbesök där en genomgång görs av de registrerade uppgifterna kring det kontrollerade objektet. I samband med kontrollbesök på plats uppdagas normalt vilka verksamheter som upphört under året utan det kommit till nämndens kännedom.

I bygglovs- och tillsynsnämndens register finns det i slutet av september år 2025 cirka 640 aktiva anläggningar, inklusive 2 dricksvattenanläggningar registrerade.

### 6.2 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

#### *Riskklassningsmodell från och med 2024*

Den nationella riskklassningsmodellen gäller från 2024 och används för att fastställa kontrollfrekvensen, det vill säga antal kontroller per femårsperiod. Den av SLV framtagna nya nationella riskklassningsmodellen omfattar planerad och regelbunden offentlig kontroll av de verksamheter som framgår av 23 § första stycket punkterna 1-8 och 11 i livsmedelsförordningen (2006:813). Det innebär att bland annat följande verksamheter omfattas:

- livsmedelsanläggningar i leden efter primärproduktion
- anläggning för att tillverka snus och tuggtobak samt
- anläggning för dricksvattenförsörjning

Även verksamheter som hänger samman med något led av tillverkning, förädling och distribution av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel ska omfattas av den nya riskklassningsmodellen.

Riskklassningsmodellen utgår från andra uppgifter än den tidigare.

Livsmedelsföretag behöver därför lämna nya uppgifter till kontrollmyndigheten.

#### *Beräkning av riskklass och kontrollfrekvens*

Utifrån uppgifterna om verksamheten ovan beräknas ert företags riskklass och kontrollfrekvens. Kontrollfrekvens anges som det antal kontrolltillfällen som kommer att genomföras vid en verksamhet under fem år.

Det är den behöriga kontrollmyndigheten som fastställer kontrollfrekvensen. Om

---

<sup>6</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 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

riskklassningsmodellen skulle ge en kontrollfrekvens som kontrollmyndigheten inte bedömer motsvara verksamhetens verkliga kontrollbehov finns det en möjlighet för kontrollmyndigheten att justera frekvensen, både uppåt och nedåt.

### **6.3 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll, riktvärden**

Kontrollmyndigheterna ska regelbundet och lagom ofta utföra riskbaserad kontroll av livsmedelsverksamheter. Att kontrollen är riskbaserad betyder bland annat att kontrollmyndigheten tar hänsyn till:

- Kända risker kopplade till varor och verksamheter
- Uppgifter som tyder på att konsumenter sannolikt vilseleds.
- Resultat av tidigare kontroller.
- Tillförlitligheten hos och resultatet av de egenkontroller som utförts av verksamheterna eller av tredje part på deras begäran.
- Eventuella avsiktliga överträdelser som begåtts genom vilseledande eller bedrägligt agerande.

Av totalt cirka 640 verksamheter inom livsmedel är:

- 558 verksamheter inriktade på livsmedel till privatpersoner (exempelvis restauranger, caféer, butiker, skolor och förskolor).
- 82 verksamheter inriktade på livsmedel till företag (tillverkningsanläggningar som bagerier samt importörer, grossister och huvudkontor).

Enligt SLV:s vägledning för offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar ska alla relevanta krav kontrolleras inom en femårsperiod. Samtliga relevanta krav kontrolleras inte varje år utan prioriteras efter följande:

- prioriterade lagstiftningsområden/krav kontrolleras årligen eller vid varje kontrolltillfälle, till exempel livsmedelshygien och livsmedelsinformation.
- lagstiftningsområden/krav där det varit avvikelser vid tidigare kontroller.
- övriga relevanta krav kontrolleras enligt en treårig översiktlig planering som sker per anläggningstyp.

#### **6.3.1 Planering indelad i anläggningstyp**

Planeringen nedan visar vilka krav som prioriteras per anläggningstyp under treårsperioden 2026–2028.

Nedanstående redovisning är en schematisk bild av nämndens bedömda fokusområden för de olika verksamheterna.

<b>Årligen, eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet, osv.</li> <li>• grundförutsättningar – hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</li> <li>• spårbarhet</li> </ul>
2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM), personlig hygien</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden<sup>7</sup></li> </ul>
2027	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allmän livsmedelsinformation – hållbarhetsmärkning, näringsdeklaration</li> <li>• särskild märkning och information – märkning av kosttillskott när det är aktuellt</li> </ul>
2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – säljande påståenden inklusive ekologiska påståenden, närings- och hälsopåståenden</li> <li>• särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser</li> <li>• grundförutsättningar – utformning av lokaler</li> <li>• varustandarder, när det är aktuellt</li> </ul>

<b>Huvudkontor</b>	
<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet, osv.</li> <li>• spårbarhet</li> </ul>
2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM)</li> </ul>
2027	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – säljande påståenden inklusive ekologiska påståenden</li> <li>• särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser)</li> </ul>
2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• varustandarder, när det är aktuellt</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden</li> <li>• särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden</li> </ul>
<b>Grossist, importör och matmäklare</b>	
<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar, hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier.</li> <li>• handel inom EU, import och export</li> <li>• spårbarhet</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration, allergimärkning och redlighet, osv.</li> </ul>
2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden, när det är aktuellt</li> </ul>
2027	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser när det är aktuellt</li> </ul>
2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• varustandarder, när det är aktuellt</li> </ul>
<b>Storhushåll</b>	
<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• grundförutsättningar – livsmedelshygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation och redlighet</li> <li>• spårbarhet</li> </ul>
2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-baserade förfaranden, inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar</li> </ul>

<sup>7</sup> HACCP är en förkortning för "Hazard Analysis Critical Control Points" och är ett system som innebär att farorna i verksamheten identifieras och så att de kan kontrolleras.

2027	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-baserade förfaranden, inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar</li> </ul>
2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning, material i kontakt med livsmedel (FCM), personlig hygien</li> </ul>

### Butik och detaljhandel

<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• grundförutsättningar – livsmedelshygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier.</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet</li> <li>• spårbarhet</li> </ul> <p><i>För butiker utan beredning av livsmedel:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• livsmedel som säljs färdigförpackade är märkta med obligatoriska uppgifter på svenska</li> </ul> <p><i>För butiker med egen beredning av livsmedel:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ingredienser stämmer med receptur, fr.a. allergener.</li> <li>• framhävande av allergener i ingrediensförteckning</li> <li>• rutiner för kritiska styrpunkter, såsom tillagning, nedkylning</li> </ul> <p><i>För butiker med beredning av kött:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• system för spårbarhet och ursprungsmärkning för nötkött</li> <li>• ursprungsmärkning av får, get, svin och fjäderfä.</li> </ul>
2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM)</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden – inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar</li> </ul>
2027	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden, inklusive mikrobiologiska kriterier när det är aktuellt</li> </ul>
2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• särskild märkning och information – fri-från-märkning, närings- och hälsopåståenden</li> <li>• skyddande beteckningar</li> </ul>

### Skola och omsorg

<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• grundförutsättningar – livsmedelshygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, säker specialkost, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier.</li> <li>• spårbarhet</li> </ul>
2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>• säker hantering av specialkost och allergener – separering, märkning och korskontaminering</li> </ul>
2027	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning</li> </ul>
2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allmän livsmedelsinformation – redlighet</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden – inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar</li> </ul>

### Kosttillskott och hälsokost

<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av anläggningar</li> <li>• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation</li> <li>• särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden, märkning av kosttillskott</li> <li>• spårbarhet</li> <li>• grundförutsättningar – upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier när det är aktuellt</li> </ul>
2026 - 2028	

<b>Dricksvattenanläggning</b>	
<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• administrativa krav – registrering av dricksvattenanläggningar</li> <li>• fastställande av undersökningsprogram</li> <li>• rutiner för regelbundna undersökningar/provtagning, kvalitetskrav och allmänna hygienregler</li> <li>• HACCP-baserade förfaranden.</li> <li>• avstämning mot reglerna i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12) om dricksvatten samt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar.</li> </ul>
2026	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bedömning av om kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP)</li> </ul>
2027	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ändamålsenliga rutiner för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenten</li> <li>• bedömning av om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror i råvattnet</li> </ul>
2028	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bedömning av om kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP)</li> </ul>

## 6.4 Rutiner för utförande av kontroll

Bygglövs- och tillsynsnämndens rutiner för utförande av livsmedelskontroll bygger på vägledningarna och kontrollhandböcker utarbetade av SLV samt branschriktlinjer utarbetade av respektive bransch.

De kontrollmetoder som används är:

- *Revision:* Syftet med revision är att utvärdera företagarens planerade åtgärder. En revision visar om företagets planerade åtgärder (metoder och rutiner) och det praktiska genomförandet av dessa åtgärder resulterar i faktiska förhållanden som överensstämmer med kraven i livsmedelslagstiftningen. En revision sker normalt förannmält.
- *Inspektion:* Syftet med inspektion är att söka bekräftelse på att kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda. Som nämnts tidigare kan inspektion även användas för att bidra med sakligt underlag för att bedöma ändamålsenlighet vid revision. Vid inspektionen kontrolleras de faktiska förhållandena på plats. Det är resultatet av företagarens planerade åtgärder som granskas. En inspektion sker normalt oanmält.
- *Provtagning och analys:* Provtagning och analys används i flera syften, exempelvis för att verifiera att de gränsvärden som finns i lagstiftningen efterlevs eller för att påvisa brister i livsmedelshanteringen eller vid utredning av misstänkt matförgiftning.

## 6.5 Provtagning och analys

Huddinge kommun har avtal med det ackrediterade laboratoriet SGS Analytics Sweden. Avtalet är baserat på SLV:s vägledning *"Upphandling av analystjänster för offentlig kontroll av livsmedel och för föreskriven regelbunden kontroll av dricksvatten"*.

Om provtagningen sker i samband med en misstänkt matförgiftning finns det ytterligare rutiner och vägledande dokument på SLV:s webbplats *Kontrollwiki*<sup>8</sup>, på vilken finns bland annat handbok för utredning av utbrott, checklista vid utredning av livsmedelsburna smittor samt kontaktuppgifter vid utbrott.

## 6.6 Rapportering av kontrollresultat

I samband med kontrollbesöket har bygglovs- och tillsynsnämnden som rutin att muntligen sammanfatta kontrollresultatet och diskutera eventuella avvikelser med verksamheten. Efter utförd kontroll kommuniceras kontrollresultatet till verksamhetsutövaren i form av en kontrollrapport.

Nämnden rapporterar årligen till SLV resultat från den offentliga kontrollen enligt LIVSFS 2009:13 och förordning (EU) 2017/625.

Nämnden rapporterar löpande utredningar av livsmedelsburna utbrott till SLV, på SLV:s webbplats för utbrottsrapportering.

## 7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Nämnden har enligt 22 § livsmedelslagen och art. 138 i kontrollförordningen möjlighet att meddela förelägganden och förbud för att livsmedelslagstiftningen ska följas. Vidare ger livsmedelslagstiftningen kontrollmyndigheten befogenhet att exempelvis omhänderta varor, utföra åtgärder på verksamhetsutövarens bekostnad, destruera varor, tillfälligt bryta driften eller andra åtgärder som kontrollmyndigheten anser vara motiverade.

Enligt 23 § livsmedelslagen får förelägganden och förbud förenas med vite. Enligt art. 139 i kontrollförordningen ska de sanktioner som i nationell lagstiftning föreskrivs vara effektiva, proportionerliga och avskräckande. Detta innebär att nämnden i varje enskilt fall tar ställning till överträdelsens art och behovet av effektivt ingripande.

Enligt bestämmelser i 30 a-f §§ livsmedelslagen och 39 a-i §§ livsmedelsförordningen ska kontrollmyndigheten ta ut en sanktionsavgift för överträdelser mot livsmedelslagstiftningen.

I den mån en viss överträdelse är straffbar enligt 29 § livsmedelslagen och någon sanktionsavgift inte tagits ut är kontrollmyndigheten skyldig att anmäla misstanke om brott till Polismyndigheten enligt 13 § livsmedelslagen.

Nämndens rutin är att i första hand arbeta långsiktigt tillsammans med verksamhetsutövarna för att öka kunskapen och löpande förbättra processer och tillvägagångssätt i verksamheten. Denna skyldighet följer av 12 § livsmedelslagen.

<sup>8</sup> <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/4/handbok-for-utredning-av-utbrott>

Avvikelse som konstateras i den löpande kontrollen följs alltid upp men endast om det av något särskilt skäl konstateras att det rör sig om allvarigare avvikelser fattas beslut om föreläggande eller förbud mot en viss verksamhet.

Vid mindre allvarliga avvikelser, exempelvis bristfälliga städrutiner, följs avvikelsen upp vid nästa ordinarie kontroll. Om avvikelserna är mer omfattande utförs en uppföljande kontroll för vilken avgift utöver den årliga tas ut med stöd av art. 83 i kontrollförfordningen.

## **8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen**

### **8.1 Uppföljning**

Kontrollpersonalen har interna möten som sker minst en gång per vecka. På mötesagendan finns stående punkter som bland annat *”samsyn”* och *”hur vi ligger till”*. Uppföljningen och de åtgärder som eventuellt vidtas syftar till att säkerställa att kontrollen har effekt. Vid behov görs prioriteringar och omfördelningar.

### **8.2 Revisioner**

Externa revisioner av den lokala livsmedelskontrollen i Huddinge kommun genomförs av SLV och Länsstyrelsen i Stockholms län, enligt artikel 6 i EU-förordningen 2017/625. Den behöriga myndigheten ska med beaktande av resultaten vidta lämpliga åtgärder för att säkerställa att de uppfyller målen i kontrollförfordningen. SLV har till Länsstyrelsen delegerat uppgiften att revidera kommunernas livsmedelskontroll. Dessa revisioner kallas kommuninspektioner och utförs normalt med en tidsintervall på mellan 3–5 år. Senaste revisionen från länsstyrelsen utfördes år 2017.

### **8.3 Utvärdering**

Enligt artikel 12 i förordning (EU) 2017/625 ska en kontrollmyndighet som utför livsmedelskontroll kunna verifiera att den offentliga kontrollen som utförs är effektiv.

Den effekt som livsmedelskontrollen ska sträva efter är bland annat att upptäcka förekommande avvikelser som kan orsaka hälsofara eller bristande redlighet, och förmå företagarna åtgärda sina brister inom rimlig tid.

#### **8.3.1 Uppföljning av nämndens mål**

Nämnden mål för kontrollverksamheten återfinns i avsnitt 2.2. Målen vad gäller handläggningstid och att uppföljningen enligt fokusområdena och nämndens indikatorer sker enligt plan följs upp årligen genom utsökningar i verksamhetssystemet.

## **9. Kontaktmaterial (FCM)**

Till kontaktmaterial räknas alla material avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Från juli 2021 kan myndigheter bedriva kontroll av verksamheter som hänger samman med något led av tillverkning, förädling och distribution av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Kommunerna är behörig

kontrollmyndighet även för verksamheter som inte behöver registreras och som tillverkar, förädlar eller distribuerar material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Från den 1 augusti 2023 ska tillverkare, förädlare och importörer av kontaktmaterial som uppfyller kriterierna i LIVSFS 2023:5 anmäla verksamheten för registrering hos behörig kontrollmyndighet. Övergångsregeln innebär att befintliga verksamheter senast den 1 juli 2024 skulle ha anmält sig.

Livsmedelsverket är central myndighet för området med ansvar att vägleda och samordna kontrollen. Länsstyrelserna har motsvarande samordningsansvar inom länen. Revision av kontrollen av området material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel ska ske på samma sätt som övrig kontroll i livsmedelskedjan.

## **10. Beredskap**

Huddinge kommun har tjänsteperson samt kommunikatör i beredskap, vilken alltid kan nås. Denna är en ingång även till nämndens ansvarsområden.

Utbrott av livsmedels- eller dricksvattenburen smitta utreds i samråd med Smittskydd Stockholm, smittskyddsläkare som alltid kan nås via deras jourtelefon.

Beredskapsplan för livsmedel och dricksvatten, antagen i bygglovs- och tillsynsnämnden 2019-02-20, § 9, är framtagen för att vara ett stöd vid oförutsedda händelser som har samband med livsmedel eller dricksvatten, och är avsedd att vara ett stöd för livsmedelskontrollen och övriga handläggare på miljötillsynsavdelningen.