

**2022-
2024**



Huddinge

Bygglövs- och
tillsynsnämnden

KONTROLLPLAN FÖR LIVSMEDELSKONTROLLEN 2022–2024

1. Sammanfattning	3
2. Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	4
2.1 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	4
2.1.1 Flerårig nationell kontrollplan	4
2.1.2 Gemensamma effektmål och operativa mål	4
2.2 Huddinge kommuns mål för kontroll inom kontrollområdet	8
3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	9
3.1 Behörig central myndighet	9
3.2 Behörig myndighet för kontrollen	9
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	9
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	9
3.5 Opartiskhet på alla nivåer	10
4. Samordning	10
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	10
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter	11
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen	11
5. Befogenheter och resurser för kontrollen	11
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	11
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	11
5.3 Finansiering av kontrollen	12
5.4 Kompetenskrav och utbildning	12
6. Organisation och utförande av kontrollen	12
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt	12
6.2 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	14
6.2.1 Planering indelad i anläggningstyp	15
6.3 Rutiner för utförande av kontroll	18
6.4 Provtagning och analys	19
6.5 Rapportering av kontrollresultat	19
6.6 Öppenhet i kontrollen	20
7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	20
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	21
8.1 Uppföljning	21
8.2 Revisioner	22
8.3 Utvärdering	22
8.3.1 Uppföljning av nämndens mål	22
8.3.2 Indikatorer för effektiv kontroll	22
9. Kontaktmaterial (FCM)	25
10. Beredskap	25

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

I Sveriges Nationella kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP) beskrivs hur den offentliga kontrollen av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. NKP finns bland annat på Livsmedelsverkets (SLV) webbplats <https://www.livsmedelsverket.se>.

2.1.2 Gemensamma effektmål och operativa mål

Med utgångspunkt från de övergripande målen och NKP har fyra gemensamma effektmål fastställts av SLV. Effektmålen utgår från fyra fokusområden: säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan. Effektmålen bidrar till att de nationella övergripande målen för livsmedelskedjan uppnås.

SLV har dessutom fastställt 21 operativa mål för livsmedelskontrollen 2020–2022, som handlar om att utföra kontroller inom vissa verksamheter och produktgrupper. Fokus ligger på sådana livsmedel som är baslivsmedel, som äts av känsliga konsumentgrupper, som är förknippade med kända hälsorisker samt livsmedel där vi misstänker att fusk kan förekomma.

2.1.2.1 Säkert dricksvatten – effektmål och operativa mål

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

Varför: Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska människor och djur och sunda växter.

Operativa mål	
Mål 1	Mikrobiologiska risker i dricksvatten Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m ³ / dygn) 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.
Mål 2	Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten (mer än 100 m ³ / dygn) 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.
Mål 3	Skötsel och underhåll av reservoarer Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla distributionsanläggningar (mer än 100 m ³ / dygn) för att verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.

2.1.2.2 Information i livsmedelskedjan - effektmål och operativa mål

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

Varför: Spårbarhet är en grundbult 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 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.

Operativa mål	
Mål 4	Rätt fisk Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att korrekt information om fiskart och fångstzon 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.
Mål 5	Spårbarhet kött Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött - såväl helt som bitat och malet 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, <i>dvs.</i> ICA, COOP, Axfood, Bergendahls, Lidl och Netto.
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.
Mål 7	Ekologiska varor Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera påståenden om " <i>ekologiska livsmedel</i> " 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.
Mål 8	Information om allergener Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer <i>m.m.</i>) 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.
Mål 9	Uppgifter 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.
Mål 10	Gränshandel 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 avser såväl bitat som malet kött. Syftet är att verifiera att spårbarhet finns (ett steg bakåt) samt verifiera uppgifter rörande obligatorisk märkning av ursprung. Med uttalad gränshandel avses butikshandel där kunderna till stor del är privatpersoner från ett annat land som kommer till butiken.

2.1.2.3 Kemiska risker - effektmål och operativa mål

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

Varför: 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.

Operativa mål	
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 enligt förordning (EG) nr 231/2012. Kontroll utförs vid alla tillverkare av tillsatser (om produkten tillverkas i Sverige), hos företag som genom import eller införsel sätter sådana produkter 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).
Mål 12	<p>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.</p>
Mål 13	<p>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.</p>
Mål 14	<p>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 import eller införsel sätter rostade kaffebönor eller malet rostat kaffe på marknaden i Sverige.</p>
Mål 15	<p>Akrylamid - 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 företagare som genom import eller införsel sätter produkten på marknaden i Sverige.</p>
Mål 16	<p>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 genom import eller införsel som säljer mjöl av sådant slag. Motsvarande kontroll av mjöl ska också utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.</p>
Mål 17	<p>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.</p>
Mål 18	<p>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.</p>
Mål 19	<p>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</p>

	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.
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 företagen vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratxin A i spannmålen.

2.1.2.4 Mikrobiologiska risker - effektmål och operativa mål

Effektmål: Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, EHEC/VETC och norovirus.

Varför: Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobakter, listeria, EHEC/VTEC 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.

Operativa mål	
Mål 21	Listeria i fiskeriprodukter 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 företagen har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av <i>Listeria monocytogenes</i> så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna.

2.2 Huddinge kommuns mål för livsmedelskontrollen

Målen för livsmedelskontrollen år 2022–2024 är:

(Se avsnitt 9.3 för information om hur dessa mål följs upp)

- att utföra kontroll på samtliga cirka 619 anläggningar som finns i nämndens register idag.
- handläggning avseende anmälningar om misstänkt matförgiftning eller klagomål av allvarligare art, exempelvis skadedjur, allvarliga hygieniska brister eller odeclarerade 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. Är klagomålet av allvarlig art prioriteras ärendet och hanteras enligt punkten ovan.
- beslut om registrering av livsmedelverksamhet ska ske inom 14 dagar från när anmälan inkom.
- ge en god service och bedriva tillsyn med hög professionalitet mot verksamhetsutövare och företag.
- bygglovs- och tillsynsnämndens mål är ett NKI¹-värde på ≥ 75 för livsmedelskontrollen. NKI-värde är ett mått på hur verksamheterna uppfattar kommunens service. Enkäter skickas löpande under året till de anläggningar som

¹ NKI, Nöjd-Kund-Index

haft kontroll. NKI-värdet anger livsmedelskontrollens service utifrån sex olika faktorer:

- bemötande
- effektivitet
- tillgänglighet
- information
- kompetens
- rättssäkerhet

3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 Behörig central myndighet

Livsmedelsverket (SLV) är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige, enligt 18 § i livsmedelsförordningen². SLV:s uppgift är att leda och samordna landets livsmedelskontroll. För att göra kontrollen likvärdig över hela landet granskar SLV³ kommunernas livsmedelskontroll. SLV kontrollerar också att länsstyrelsernas kontroll följer lagstiftningen. SLV:s ledning och samordning sker på flera olika sätt, *bl.a.* genom att utarbeta vägledningar, ge råd och stöd samt sprida information via webbplatserna *Kontrollwiki* och *Livsteck.net* (webbplats 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 § livsmedelslagen⁴ 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

Bygglovs- och tillsynsnämnden fattar beslut om resursfördelning och mål för livsmedelskontrollen. De faktiska kontrollaktiviteterna utförs av personal på miljötillsynsavdelningen.

² Livsmedelsförordning (2006:813).

³ eller länsstyrelsen genom delegation från SLV.

⁴ Livsmedelslag (2006:804).

Under 2021 arbetar motsvarande 4 årsarbetskrafter på miljötillsynsavdelningen med livsmedelskontroll, varav en samtidigt arbetar i rollen som samordnare. De olika livsmedelsobjekten är uppdelade mellan inspektörerna och arbete med planerad och händelsestyrd tillsyn, såsom klagomål, RASFF och misstänkta matförgiftningar sker enligt denna indelning. Samtliga inspektörer handlägger anmälningar om nya verksamheter. Livsmedelsinspektörerna ingår informellt i *"livsmedelsgruppen"* men är ingen egen formell enhet inom myndigheten.

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

Inspektörerna har delegation att fatta beslut om sanktioner utan vite. Sanktioner förenade med vite upp till vissa belopp fattas av avdelningschef. Inspektörerna har delegation på att fatta beslut om registrering av anläggningar och riskklassning som ligger till grund för årliga beslut om tillsynsavgift.

Delegationsordningen finns lättillgänglig på intranätet och kommunens hemsida. Delegationsordningen revideras löpande vid behov, senast i maj 2021.

3.5 Opartiskhet på alla nivåer

Bygglövs- och tillsynsnämnden har ingått ett samverkansavtal med miljö- och hälsoskyddsnämnden i 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.

Bygglövs- och tillsynsnämnden har rutiner för jäv och på miljötillsynsavdelningen arbetas kontinuerligt med frågan, exempelvis på arbetsplatsträffar och internutbildningar. I samband med introduktion av nyanställd personal ges alltid information om jäv och hur man som enskild inspektör praktiskt ska agera vid en misstänkt jävssituation.

4. Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Bygglövs- 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. Syftet är att öka likheten i bedömningar mellan de olika kommunerna, genomföra gemensamma projekt och ta fram gemensam provtagnings- och kompetensförsörjningsplan.

Övrig extern samverkan som nämnden deltar i:

- Länsträffar för livsmedelsinspektörer, två gånger per år (Länsstyrelsen Stockholm)
- Nationella kontrollprojekt (SLV)
- Nordisk tillsynskonferens, en gång per år
- Deltagande, om tillfälle ges, när SLV gör kontroller på anläggningar i Huddinge kommun där SLV är behörig myndighet
- Dricksvattengrupp (miljöförvaltningen Stockholms stad)

- Utbrottsgrupp/smittykyddsgrupp (Smittykydd Stockholm)
- Samverkan mot livsmedelsbrott och -fusk (Länsstyrelsen)

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 där samsynsfrågor är en stående punkt på dagordningen
- 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 visa 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.

Något av följande kontrollorgan kan kontrollera och certifiera ekologiska produkter i Sverige: Kiwa Sverige AB, SMAK Certifiering AB, HS Certifiering AB, Valiguard AB, ControlCert Scandinavia AB samt Intertek Certification AB.

5. Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Bygglovs- och tillsynsnämnden befogenheter inom livsmedelsområdet regleras huvudsakligen i livsmedelslagen och i livsmedelsförordningen, SLV:s föreskrifter⁵ samt i relevanta EG-förordningar⁶.

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 kontrolltimmar som ska utföras varje år. Eftersom kontrollen är avgiftsfinansierad finns inga ekonomiska hinder att anställa tillräckligt med personal.

⁵ Sammanställs i Livsmedelsverkets författningssamling, SLVFS.

⁶ 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>.

I nuläget är det svårt att beräkna personalbehovet för kontroll av kontaktmaterial (FCM), se punkt 9 ”kontaktmaterial”.

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 stor del avgiftsfinansierad. Med start 2022 kommer viss del av livsmedelskontrollen att vara finansierad via årliga avgifter och viss del kommer att finansieras via efterhandsdebitering. Från och med 2024 kommer all livsmedelskontroll att finansieras via efterhandsdebitering.

Kontroller i samband med bristande efterlevnad, till exempel uppföljande kontroller och kontroller i samband med klagomål, finansieras med timavgifter, så kallad offentlig kontroll som ursprungligen inte var planerad.

Kontrollavgiften utgår ifrån det tillsynsbehov som verksamheten bedöms ha.

Tillsynsbehovet fastställs genom en riskbedömning. Se vidare avsnitt 7.2.

Nämnden anser att en självfinansieringsnivå på 85 % är en rimlig målsättning. 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

Nämnden har sedan 2018 börjat arbeta med kompetensförsörjning enligt en framtagen modell inom ramen för SILK. I nuläget sker bedömningen om tillräcklig kompetens främst inom miljötillsynsavdelningen efterhand som behov konstateras föreligga. Kompetensförsörjningen säkerställs i första hand genom utbildning och vid nyrekrytering.

Ambitionen har varit att inspektörerna regelbundet ska delta på utbildningar inom livsmedelskontrollområdet. Flera utbildningstillfällen har blivit inställda under 2020 och 2021 till följd av Coronapandemin, och inspektörerna har inte deltagit på utbildningar i samma utsträckning under 2020 och 2021. Under 2020 deltog inspektörerna i följande kurs:

- BTSF, Food hygiene and flexibility (EU-kommissionens utbildningsprogram för myndigheternas kontrollpersonal inom livsmedelskedjan)
- Kontroll av mikrobiologiska risker och barriäranalys vid vattenverk (onlineutbildning, Miljösamverkan Stockholms län, Svenskt Vatten)

6. Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Enligt kontrollförordningen⁷ finns krav på att kontrollmyndigheten ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som är föremål för kontroll. Anläggningar som

⁷ 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

nämndens har kontrollansvar för finns registrerade i ärendehanteringssystemet Castor, där exempelvis kontroll- och klagomålsärenden diarieförs.

I registret finns information om respektive anläggning, bland annat livsmedelsföretagarens namn, adress, organisationsnummer/personnummer, plats där verksamheten ska bedrivas, verksamhetens riskklass och årliga kontrolltid samt praktisk information som kontaktuppgifter och öppettider. Parallellt med registret i ärendehanteringssystemet Castor hålls aktuellt register i en Excel-fil för att kunna följa upp nedlagd kontrolltid kontra kontrollbehov per varje anläggning.

Samtliga anläggningar som nämnden har kontrollansvar för kräver endast registrering utan krav på godkännande. Detta innebär att den som avser bedriva livsmedelsverksamhet vid en anläggning anmäler livsmedelsverksamheten innan verksamheten ska påbörjas.

Anmälan kan lämnas in via e-tjänst. När anmälan kommit in gör nämnden en bedömning av om verksamheten omfattas av krav på registrering, att anmälan gjorts till rätt kontrollmyndighet och att godkännande inte krävs innan verksamheten påbörjas.

Vid en sådan bedömning tillämpar nämnden SLV:s vägledning om godkännande och registrering⁸. Därefter förs anläggningen in i registret och livsmedelsföretagaren debiteras en registreringsavgift. Riskklassning och beslut om årlig avgift sker i allmänhet efter att underlag för riskklassning lämnats in, eller efter första kontrollbesöket. Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning behandlas inom 14 dagar efter att anmälan är komplett.

Registret uppdateras och aktualiseras löpande efter varje kontrollbesök där en genomgång görs av de registrerade uppgifterna kring det kontrollerade objektet. Mer omfattande uppdatering sker årligen i samband med den årliga kontrollplaneringen. I samband med årsdebiteringen uppdragas normalt vilka verksamheter som upphört under året utan det kommit till nämndens kännedom.

Under perioden januari - oktober år 2021 har cirka 40 anläggningar om- eller nyregistrerats. Cirka 50 anläggningar har upphört och avregistrerats under samma period. Nämnden uppskattar att cirka 23 nya livsmedelsverksamheter tillkom under perioden januari – oktober år 2021.

I bygglovs- och bygglovsnämndens register finns det i slutet av oktober år 2021 cirka 619 anläggningar, inklusive 2 dricksvattenanläggningar registrerade.

Dessa fördelar sig enligt följande:

Anläggningstyp	Antal objekt
Tillverkningsanläggning	24
Huvudkontor	4
Grossist, importör och matmärkare	35
Storhushåll, t.ex. restaurang, café	202
Butik och detaljhandel	76
Skola och omsorg, t.ex. förskola, äldreboende	204
Kosttillskott och hälsokost, t.ex. apotek, hälsobutik	15
Lager, transport och övrigt	17
Dricksvattenanläggning	2
Summa	579

⁸ <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/106/registrering-och-godkannande>.

6.2 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Samtliga anläggningar registrerade i Huddinge kommun är indelade i olika riskklasser. Bygglovs- och tillsynsnämnden tillämpar SLV:s riskklassningsmodell beskriven i vägledningen *”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid”*⁹.

Riskklassningsmodellen består av tre delar, en riskmodul, en informationsmodul och en erfarenhetsmodul. Riskmodulen ligger till grund för placering i riskklass, informationsmodulen reglerar ett kontrolltidstillägg och erfarenhetsmodulen placerar en anläggning i erfarenhetsklass. De tre olika modulerna genererar information som används vid beräkning av kontrolltid.

I riskmodulen värderas olika riskfaktorer som är kopplade till verksamheten i anläggningen, produktionens storlek, känslighet hos konsumentgrupp. Modulen ger en initial kontrolltid som ökar i proportion till risk.

Kontrolltidstillägg tilldelas därefter till de anläggningar som är i behov av informationsrelaterad kontroll, exempelvis anläggningar som utformar märkning eller presentation av livsmedel.

Den generella riskklassningen kompletteras därefter med erfarenheter från den offentliga kontrollen av anläggningen, dvs. kontrollhistorik, enligt SLV:s erfarenhetsmodul. I denna erfarenhetsmodul bedöms hur väl livsmedels- företagaren uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen och vilken erfarenhets- klass anläggningen ska placeras i. Anläggningarna placeras i en av de tre erfarenhetsklasserna, A, B och C som direkt ska spegla kontrollbehovet vid en anläggning: ”A” – minskad kontroll och halverad årsavgift i förhållande till normalläget, ”B” – normalläget – årsavgiften baseras på den kontrolltid som räknats fram utifrån riskfaktorer och ev. kontrolltillägg, och ”C” – förstärkt kontroll med ett påslag om 50 % på årsavgiften i förhållande till normalläget. Nystartade anläggningar placeras initialt i erfarenhetsklass B.

Därutöver justerar nämnden kontrolltiden för anläggningar där riskklassningsmodellen som använts inte har gett en rättvisande bild av kontrollbehov. Exempelvis kan det röra sig om mycket små anläggningar där kontrolltiden minskas.

Omprövning av anläggningarnas erfarenhetsklass kan ske årligen i samband med den årliga kontrollplaneringen. Omplacering av anläggningarnas riskklass kan ske om det vid en kontroll upptäckts att de uppgifter som ligger till grund för riskklassning av en anläggning inte längre stämmer, t.ex. vid betydande ändring i verksamheten.

Den sammantagna riskklassningen resulterar i att kontrolltiden fastställs. Kontrolltiden motsvarar därefter en årlig avgift.

Anläggningarna är fördelade i risk- och erfarenhetsklass enligt följande, i slutet av oktober år 2021 Med ”ej färdigriskklassade” avses objekt där riskklassningen ännu ej slutförts i slutet av oktober år 2021.

⁹ Se SLV:s webbplats: <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/194/riskklassning-av-livsmedelsanlaggningar>.

Riskklass	Antal objekt	Erfarenhetsklass		
		A	B	C
1	0	-	-	-
2	0	-	-	-
3	4	4	0	-
4	59	25	34	-
5	137	45	92	-
6	52	2	51	-
7	196	9	187	-
8	146	3	143	-
ej färdigriskklassade	24			
Summa	619	88	507	-
Fördelning		14 %	82 %	0%

Inför varje kalenderår arbetas fram en treårig detaljerad kontrollplanering i en Excel-fil för de planerade kontrollerna som ska utföras under året. Excel-filen uppdateras löpande i det dagliga arbetet. Kontrollplaneringen omfattar samtliga anläggningar. Av denna planering framgår bland annat: vilka anläggningar som ska kontrolleras och antalet kontrolltimmar och kontrollbesök som planeras ske på respektive anläggning under året. Kontrollplaneringen säkerställer att samtliga anläggningar blir kontrollerade i enlighet med sin fastställda kontrolltid.

Kontrollfrekvensen hos anläggningarna varierar beroende på livsmedelsanläggningarnas tilldelade kontrolltid. För att kontrollen ska vara effektiv och ändamålsenlig fastställs hur kontrollen under året ska disponeras med avseende på kontrollmetoder och kontrollfrekvens i den detaljerade kontrollplaneringen. Anläggningar med fler än tre tilldelade kontrolltimmar får tillsyn minst en gång per år. Anläggningar med 1,5–2,5 tilldelade kontrolltimmar får tillsyn vartannat år. Anläggningar med en tilldelad kontrolltimme eller mindre får tillsyn vart tredje år.

Den kontrollmetod som används på varje enskild anläggning väljs utifrån anläggningens fastställda kontrolltid och verksamhetens art.

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.

6.2.1 Planering indelad i anläggningstyp

Nedan redovisas den treåriga översiktliga planeringen indelad i anläggningstyp. Planeringen säkerställer att relevanta krav i enlighet med nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan och lagstiftningen i övrigt kontrolleras inom treårsperioden 2022–2024.

Vissa krav som inte finns med i den översiktliga planeringen nedan kan komma att kontrolleras ändå. Till exempel när det gäller anläggningstypen skola och omsorg planeras inte för kontroll på lokalens utformning eller avfallshantering, men om det konstateras föreligga brister inom dessa områden kommer bygglovs- och

tillsynsnämnden att agera mot dessa brister. Kraven som gäller skadedjur täcks inom genom kontrollen av lokalens utformning och rutinerna för rengöring. Brister i krav som gäller utbildning kommer att kontrolleras indirekt i samband med kontroll av övriga krav.

Nedanstående redovisning är en schematisk bild av nämndens bedömda fokusområden för de olika verksamheterna. Detta innebär inte att kontrollen begränsas till detta, utan inspektören gör alltid en individuell bedömning av verksamhetens kontrollbehov.

Tillverkningsanläggning	
Årligen, eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrering av anläggningar • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet, osv. • grundförutsättningar – hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier • spårbarhet
2022	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information – säljande påståenden inklusive ekologiska påståenden, närings- och hälsopåståenden • särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser • grundförutsättningar – utformning av lokaler • varustandarder, när det är aktuellt
2023	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM), personlig hygien • HACCP-baserade förfaranden¹⁰
2024	<ul style="list-style-type: none"> • allmän livsmedelsinformation – hållbarhetsmärkning, näringsdeklaration • särskild märkning och information – märkning av kosttillskott när det är aktuellt.

Huvudkontor	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet, osv. • spårbarhet
2022	<ul style="list-style-type: none"> • varustandarder, när det är aktuellt • HACCP-baserade förfaranden • särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden
2023	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM)
2024	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information – säljande påståenden inklusive ekologiska påståenden • särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser
Grossist, importör och matmäklare	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar, hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv • handel inom EU, import och export • spårbarhet • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration, allergimärkning och redlighet, osv.
2022	<ul style="list-style-type: none"> • varustandarder, när det är aktuellt
2023	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden, när det är aktuellt
2024	<ul style="list-style-type: none"> • särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser när det är aktuellt

¹⁰ 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.

Storhushåll	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrering av anläggningar • grundförutsättningar – livsmedelshygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv. • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation och redlighet • spårbarhet
2022	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning, material i kontakt med livsmedel (FCM), personlig hygien
2023	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-baserade förfaranden, inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigering åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar.
2024	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-baserade förfaranden, inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, personalens utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigering åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar.

Butik och detaljhandel	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrering av anläggningar • grundförutsättningar – livsmedelshygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv. • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet • spårbarhet <p><i>För butiker utan beredning av livsmedel:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • livsmedel som säljs färdigförpackade är märkta med obligatoriska uppgifter på svenska <p><i>För butiker med egen beredning av livsmedel:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • ingredienser stämmer med receptur, fr.a. allergener. • framhävande av allergener i ingrediensförteckning • rutiner för kritiska styrpunkter, såsom tillagning, nedkylning <p><i>För butiker med beredning av kött:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • system för spårbarhet och ursprungsmärkning för nötkött • ursprungsmärkning av får, get, svin och fjäderfä.
2022	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information – fri-från-märkning, närings- och hälsopåståenden • skyddande beteckningar
2023	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM) • HACCP-baserade förfaranden – inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigering åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar.
2024	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning • HACCP-baserade förfaranden, inklusive mikrobiologiska kriterier när det är aktuellt

Skola och omsorg	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrering av anläggningar • grundförutsättningar – livsmedelshygien inklusive rutiner för rengöring, säker nedkylning, säker specialkost, personlig hygien, upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier, osv. • spårbarhet

2022	<ul style="list-style-type: none"> • allmän livsmedelsinformation – redlighet • HACCP-baserade förfarande – inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar
2023	• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM)
2024	• grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Kosttillskott och hälsokost

Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrering av anläggningar • allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation • särskild märkning och information – närings- och hälsopåstående, märkning av kosttillskott • spårbarhet • grundförutsättningar – upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier när det är aktuellt
2022 - 2024	

Dricksvattenanläggning

Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none"> • administrativa krav – registrering av dricksvattenanläggningar • fastställande av undersökningsprogram • rutiner för regelbundna undersökningar/provtagning, kvalitetskrav och allmänna hygienregler • HACCP-baserade förfaranden. • avstämning mot reglerna i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten samt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar.
2022	• bedömning av om kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP)
2023	
2024	<ul style="list-style-type: none"> • ändamålsenliga rutiner för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenten • bedömning av om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror i råvattnet

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

Bygglovs- och tillsynsnämndens rutiner för utförande av livsmedelskontroll bygger på vägledningar 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. Provtagning och analys används enskilt för kontroll av ett särskilt objekt eller i form av projekt *t.ex.* SILK provtagningsprojekt, då många analysresultat vägs samman för att ge en allmän bild av hur lagstiftningen.

6.4 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”*.

Planerad provtagning sker i projektform. Provtagning genomförs annars endast vid behov, *t.ex.* vid verifiering av en verksamhets egenkontrollprogram eller vid misstänkt matförgiftning¹¹. Då provtagning bedöms nödvändigt kontaktas SGS Analytics Sweden för råd om hur denna ska utföras, vilka analyser som är lämpliga för respektive prov samt för kontroll om de är ackrediterade för just den analysen som vi beställer.

Om provtagningen sker i samband med en misstänkt matförgiftning finns det ytterligare rutiner och vägledande dokument på SLV:s webbplats *Kontrollwiki*¹², på vilken finns *bl.a.* handbok för utredning av utbrott, checklista vid utredning av livsmedelsburna smittor samt kontaktuppgifter vid utbrott.

Rutiner för provtagning och praktiska förberedelser inför en livsmedelsprovtagning, samt tillhörande checklista finns tillgängliga på intranätet.

Under år 2021 utfördes följande provtagningar:

- Artanalys och mikrobiologisk provtagning av kebabskött (SILK 2021)
- Livsmedelsprov för resistensövervakning (SVA 2021)
- Provtagning och analys av Ochratoxin A och kadmium i mjöl av vete, durumvete och bovete (SLV 2021)

6.5 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. Kontrollrapporten utformas utifrån en mall som är kopplad till ärendehanteringssystemet Castor och innehåller en beskrivning av syftet med den offentliga kontrollen, den kontrollmetod som tillämpats och resultaten av den offentliga kontrollen. Kontrollrapport skickas digitalt eller i pappersformat till verksamhetsutövaren.

Bygglovs- och tillsynsnämnden rapporterar årligen, senast den 31 januari, till SLV resultatet från den offentliga kontrollen föregående år enligt de krav som ställs i

¹¹ Kommissionsförordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

¹² <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/4/handbok-for-utredning-av-utbrott>

LIVSFS 2009:13 och förordning 2017/625. SLV vidarerapporterar resultatet till kommissionen. Resultaten sammanställs enkelt i ärendehanteringssystemet Castor.

Bygglovs- och tillsynsnämnden rapporterar löpande utredningar av livsmedelsburna utbrott till SLV, på SLV:s webbplats för utbrotsrapportering.

6.6 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av tryckfrihetsförordningen och offentlighets- och sekretesslagen¹³ I korthet innebär detta att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som förvaras 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.

Vem som helst har rätt att begära att få se en handling som förvaras 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 i enlighet med bestämmelserna i OSL. En begäran om utlämnande av allmän handling prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning. Se också avsnitt 2.2.2 i del 4 av Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

Artikel 8 i kontrollförordningen behandlar tillsynsmyndighetens skyldigheter i fråga om konfidentiell behandling.

Artikel 8, punkt 5 i kontrollförordningen fastställer att tillsynsmyndigheterna ska offentliggöra information om resultaten från genomförda livsmedelskontroller om inte skäl för sekretess råder. Vidare kan, om det inte finns sekretessskäl, resultat från kontroll av enskilda aktörer offentliggöras under förutsättning att den berörda parten beretts möjlighet till yttrande samt att den information som offentliggörs antingen tar hänsyn till den berörda partens synpunkter eller offentliggörs eller lämnas ut tillsammans med partens synpunkter.

7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Bygglovs- och tillsynsnämnden 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.

¹³ Offentlighets- och sekretesslag (2009:400), OSL.

Enligt bestämmelser i 30 a-f §§ livsmedelslagen och 39 a-i §§ livsmedelsförordningen ska kontrollmyndigheten ta ut en sanktionsavgift för överträdelser mot livsmedelslagstiftningen. För bygglovs- och tillsynsnämndens del är framförallt sanktionsavgiften för den som påbörjar en verksamhet utan registrering aktuell, se 39 c § livsmedelsförordningen.

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.

Bygglovs- och tillsynsnämnden följer löpande upp de verksamheter som omfattas av nämndens livsmedelskontroll. Bygglovs- och tillsynsnämndens mål är att verksamheter ska kontrolleras regelbundet, åtminstone inom varje treårsperiod. Efter kontrollbesöket upprättas en kontrollrapport som skickas ut till verksamhetsutövaren samma vecka. I kontrollrapporten framgår vad som kontrollerades och vilka avvikelser som kunde konstateras vid livsmedelskontrollen. I kontrollrapporten anges var det i livsmedelslagstiftningen det aktuella kravet kan återfinnas.

Bygglovs- och tillsynsnämndens 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. Avvikelser 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.

Befogenheten att exempelvis omhänderta eller destruera livsmedel används mycket sällan.

Vid mindre allvarliga avvikelser, exempelvis bristfälliga städrutiner, följs avvikelserna 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 kontrollförordningen.

8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Kontrollpersonalen har interna möten som sker minst en gång per månad. 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. Aktuella händelser i omvärlden kan innebära förändringar av kontrollplanen, till exempel att andra mål väljs eller läggs till. Bygglovs- och tillsynsnämnden informeras regelbundet om resultatet av avstämningen.

För att öka samsynen och att likvärdiga bedömningar sker utförs följande åtgärder:

- livsmedelsmöten minst en gång i månaden där samsynsfrågor är en stående punkt på dagordningen
- regelbundna kortare avstämningsmöten veckovis
- utförande av gemensamma kontroller för att säkerställa en likartad kontroll
- utarbetande av gemensamma rutiner

Vid bygglovs- och tillsynsnämndens delårsrapporteringar (som sker i april, september) görs en utvärdering om kontrollen har följt kontrollplanen eller om den behöver revideras. Vid årsskiftet utvärderas kontrollplanen i nämndens verksamhetsberättelse. Denna utvärdering används som underlag för kommande års planering.

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 kontrollförordningen. 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 företagen åtgärda sina brister inom rimlig tid.

8.3.1 Uppföljning av nämndens mål

Bygglovs- och tillsynsnämndens mål för kontrollverksamheten återfinns i avsnitt 3.1. Målen vad gäller handläggningstid och att de operativa målen uppnås följs upp årligen genom utsökningar i verksamhetssystemet Castor. Målen vad gäller service och bemötande följs upp genom de enkätsvar som verksamheterna lämnar in.

I bygglovs- och tillsynsnämndens verksamhetsberättelse redovisas måluppfyllnaden.

8.3.2 Indikatorer för effektiv kontroll

För att utvärdera nämndens uppföljning av avvikelser har nämnden utpekat fyra krav i lagstiftningen som särskilt viktiga för livsmedelssäkerhet. Dessa utgör nämndens indikatorer för uppföljning av avvikelser:

- säker nedkylning
- korrekt allergimärkning
- säker allergikost
- redliga livsmedel (sann information och spårbarhet)

Genom att jämföra andel objekt med avvikelser från utvalda kraven (säker nedkylning, korrekt allergimärkning, säker allergikost, redliga livsmedel) på utfall i kontrollen mellan olika år, kan bygglovs- och tillsynsnämnden utvärdera hur företagen utvecklas när det gäller att följa lagstiftningen. Syftet är att säkerställa att krav som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerhet och livsmedelsinformation kontrolleras och följs upp.

Den här uppföljningen redovisar inte totalt antal avvikelser under året, utan hur många objekt som har avvikelser inom vissa områden under en viss period.

Bygglovs- och tillsynsnämndens bedömer att detta ger ett bättre resultat än att mäta antal avvikelser, då samma brist kan föranleda flera avvikelser i rapporteringen.

Indikatorerna kontrolleras vid varje livsmedelskontroll, när kontrollpunkten är aktuell (om livsmedel aldrig kyls ned kontrolleras inte nedkylning exempelvis). Resultatet sammanställs och kan efter en tid visa på trender i kunskap och rutiner hos livsmedelsföretagarna. Nämnden avser använda sig av resultatet från uppföljningen i sin framtida planering av livsmedelskontrollen.

8.3.2.1 Säker nedkylning

Nedkylning kontrolleras med följande metoder:

- eventuell pågående nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning av livsmedlets temperatur och bedömning av rutiner.
- avslutad nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner.
- om ingen nedkylning pågår och det inte finns nyligen nedkylda livsmedel att kontrollmäta görs kontrollen genom intervjuer och bedömning av företagets rutiner och dokumentation.

Nedkylningen bedöms som säker om nedanstående kriterier är uppfyllda:

- livsmedlet kyls ner till +8°C eller kallare på högst 6 timmar.
- livsmedlet skyddas från kontamination före och under nedkylning.
- livsmedlet påverkar inte andra livsmedel negativt, till exempel genom att temperaturen på redan nedkylda livsmedel höjs eller halvvägs nedkylda produkter finns i nedkylningsskåpet.
- livsmedlet kyls ner direkt efter tillagning, eller har stått i värmeskåp i lägst +60°C under kontrollerade förhållanden där maten har skyddats från kontamination.

8.3.2.2 Korrekt allergimärkning

För anläggningar som tillverkar sammansatta livsmedel kontrolleras att allergiker får korrekt information om ingående allergener och att denna information är lätt att utläsa. Följande ska uppfyllas:

- alla ingående allergener ska deklarerars.
- alla ingående deklarerade allergener ska framhävas i ingrediensförteckningen.
- för livsmedel som inte är märkta med innehållsförteckning ska information om ingående allergener finnas i en medföljande handling.
- ingrediensförteckningen ska vara läsbar och i övrigt följa reglerna om märkning¹⁴.

¹⁴ Se främst Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna och Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

8.3.2.3 Säker allergikost

Kontrollerna ska fokusera på säker allergikost. För att allergikosten ska anses säker ska följande kriterier vara uppfyllda:

- alla som hanterar maten har tillräcklig kunskap och/eller har fått tillräckliga instruktioner.
- det finns instruktioner till vikarier och listor över allergiska barn/konsumenter.
- verksamhetsutövaren kan redogöra för rutiner för separering av mat som innehåller allergener.
- vid inspektion av förvaring i t.ex. torrförråd, kyl och frys samt servering verifieras att rutinerna för separering följs.
- personalen kan redogöra för lämpliga rutiner för vilken utrustning som används för allergikosten och hur den rengörs.
- vid okulär besiktning av utrustningen verifieras att den är lämplig och väl rengjord.
- i de fall ingen av konsumenterna är allergisk räcker det att kontrollera att det finns en mer allmän kännedom om att de måste införa rutiner den dag de får en allergisk konsument.

8.3.2.4 Redliga livsmedel (sann information och spårbarhet)

Redlighet är reglerat i lagstiftningen för att konsumenten inte ska vilseledas eller luras. Konsumenten har rätt att göra medvetna val och bör därmed få lämplig information om de livsmedel de konsumerar. Konsumenternas val kan påverkas av bland annat hälsomässiga, ekonomiska, miljömässiga, sociala och etiska överväganden. Det är därför livsmedelsföretagarens ansvar att ge korrekt information för de livsmedel de tillhandahåller. Detta omfattar till exempel märkning och presentation av livsmedel som etiketter eller menyer.

Tillverkningsanläggningar:

För dyra produkter eller produkter som innehåller dyra ingredienser kontrolleras att det som anges i den skriftliga informationen om livsmedlet är korrekt. För sammansatta färdigförpackade livsmedel ingår att kontrollera att angiven mängd av den dyra ingrediensen stämmer. Informationen kan kontrolleras genom jämförelse mot receptur, intervju med personal, dokumentkontroll av inköpt respektive försåld mängd, provtagning och analys eller en kombination av dessa metoder.

Storhushåll:

Livsmedelsinformationen kontrolleras för "mervärdesprodukter", till exempel maträtter som innehåller dyra ingredienser eller där man gör säljande påståenden, som att varan kommer från en viss produktionsplats. För att livsmedelsinformationen ska anses vara utan avvikelser ska påståendena vara sanna. Om företaget presenterar maten som ekologisk, i menyer eller på hemsida, ska verksamheten uppfylla kraven för att få presentera maten som ekologisk.

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.

Fram till den 15 juli 2021 har det inte funnits någon utpekad kontrollmyndighet i Sverige för kontroll av kontaktmaterialföretagare. Livsmedelslagens tillämpningsområde har inneburit att kontroll endast kunnat göras hos livsmedelsföretagare och omfatta deras användning av kontaktmaterial. Regeringen har beslutat om att införa en ny bestämmelse i livsmedelslagen, 3 a §, som anger att lagen även gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Detta innebär att från den 15 juli 2021 har Sverige myndigheter som ansvarar för att kontrollera material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel i verksamheter som bedriver tillverkning, förädling och distribution av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Kommunerna har ansvaret för att utöva offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet när det gäller företag som bedriver tillverkning, förädling och distribution av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Se 23 § p. 12 livsmedelsförordningen (2006:813).

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.

Livsmedelsverket arbetar med att ta fram en riskklassningsmodell där kontaktmaterialverksamheter ska ingå. Enligt den preliminära tidsplanen beräknas ett förslag på den övergripande riskklassningsmodellen vara ute på remiss under hösten 2021. Under 2023 beräknas den nya modellen finnas i datasystem så att verksamheter kan klassas under året. Under 2024 bör kontroll kunna utföras enligt riskklassningen.

10. Beredskap

Huddinge kommun har tjänsteperson i beredskap, vilken alltid kan nås. Denna är en ingång även till bygglovs- och tillsynsnämndens ansvarsområden och vid behov kan tjänstemän nås även utanför arbetstid.

Kommunen har en krisberedskapsplan *”Plan för krishantering och extraordinära händelser”*, antagen i kommunfullmäktige 2019-12-19, § 15 som ska användas vid krisledning och krishantering för den egna organisationens arbete.

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

Utbrottslathund som är framtagen av representanter från kommunernas miljö- och hälsoskyddsförvaltningar, Länsstyrelsen och Smittskydd Stockholm används vid utredningar av livsmedel och dricksvattenutbrott. Syftet med denna utbrottslathund är att ge en ökad samsyn mellan länets kommuner och möjlighet till effektivare smittspårning och åtgärder vid inträffande utbrott.

Rapportering sker sedan direkt i SLV:s webbaserade rapportsystem på livsteck.net.

Huvudman för det kommunala dricksvattnet är Stockholm Vatten och Avfall AB.

Bygglövs- och tillsynsnämnden ansvarar för att kontrollera att livsmedel och dricksvatten som produceras är säkra. Enligt artikel 5 i förordning (EU) 2017/625 ska nämnden upprätta beredskapsplaner som ska kunna användas som stöd i krissituationer. Livsmedelsföretag och vattenproducenter har ansvar för sina produkter och deras kvalitet. Även vid kris kvarstår ansvaret. Krishantering är ett samspel mellan verksamhetsutövare och kontrollmyndighet.

Beredskapsplan för livsmedel och dricksvatten, antagen i bygglövs- 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.