

**2025-
2027**

Bilaga 2



Huddinge

Bygglövs- och
tillsynsnämnden

KONTROLLPLAN FÖR LIVSMEDELSKONTROLLEN 2025–2027

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 livsmedelskontrollen.....	8
3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	8
3.1 Behörig central myndighet.....	8
3.2 Behörig myndighet för kontrollen	8
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	9
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	9
3.5 Opartiskhet på alla nivåer	9
4. Samordning	9
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	9
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter	10
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen	10
5. Befogenheter och resurser för kontrollen	10
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter.....	10
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	11
5.3 Finansiering av kontrollen.....	11
5.4 Kompetenskrav och utbildning	11
6. Organisation och utförande av kontrollen	11
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt.....	11
6.2 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	12
6.3 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll, riktvärden.....	14
6.3.1 Planering indelad i anläggningstyp	15
6.4 Rutiner för utförande av kontroll.....	18
6.5 Provtagning och analys	18
6.6 Rapportering av kontrollresultat.....	19
6.7 Öppenhet i kontrollen	19
7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	19
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	20
8.1 Uppföljning.....	20
8.2 Revisioner.....	20
8.3 Utvärdering	21
8.3.1 Uppföljning av nämndens mål.....	21
8.3.2 Indikatorer för effektiv kontroll	21
9. Kontaktmaterial (FCM)	23
10. Beredskap	24

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 helhetsyn 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 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. Genom NKP kan olika myndigheter tillsammans bidra till säker mat och säkert dricksvatten, till friska djur, sunda växter och konkurrenskraftiga företag. Den offentliga kontrollen är ett av verktygen.

SLV har fastställt 20 operativa mål för livsmedelskontrollen 2023–2025 som handlar om att utföra kontroller inom vissa verksamheter och produktgrupper, 17 av dessa 20 operativa mål berör de kommunala kontrollmyndigheterna. 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 Effektmål

Effektmålen bidrar till att de nationella övergripande målen för livsmedelskedjan uppnås.

Fokusområde	Effektmål	Varför?
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.	Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec/vtec och norovirus.	Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobakter, listeria, ehec/vtec och mat-förgiftningar orsakade av bristande kunskap eller hantering i storhushåll leder till att många konsumenter drabbas och i vissa fall med allvarliga konsekvenser som följd.
Kemiska risker	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan	För att nå målen om säkra livsmedel, friska djur och sunda växter behöver vi höja kompetensen och öka vårt fokus när det gäller de kemiska riskerna och i synnerhet när det gäller kemiska risker i baslivsmedel och för riskgrupper.
Information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.	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 ska 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.

2.1.2.2 Operativa mål

De operativa mål som berör de kommunala kontrollmyndigheterna.

Operativa mål	
Mål 1	Mikrobiologiska och kemiska faror i faroanalys och beredning av dricksvatten Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar över 100 m ³ dricksvatten per dygn. Kontrollen syftar till att bedöma om faroanalysen tar hänsyn till mikrobiologiska och kemiska faror i råvattnet och att beredningen av dricksvattnet är anpassad efter resultatet av faroanalysen.
Mål 2	Säkerhet vid vattenverk och reservoarer Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid de allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar. Kontrollen görs i syfte att bedöma om förebyggande, upptäckande och avhjälpande åtgärder vidtas för att säkerställa skyddet mot sabotage och skadegörelse riktat mot anläggningarna.
Mål 3	Nyckelhålsmärkning Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos tillverkare och huvudkontor med ansvar för Nyckelhålsmärkning av färdigförpackade livsmedel inom följande livsmedelsgrupper: <ul style="list-style-type: none">• kött och produkter som innehåller kött (livsmedelsgrupp 24),• helt eller delvis vegetabiliska produkter (livsmedelsgrupp 25) och• färdigrätter (livsmedelsgrupperna 26–30). <p>I samband med den senaste revideringen av LIVSFS 2005:9, som trädde i kraft 2021, var det inom dessa livsmedelsgrupper som de största förändringarna av kriterierna gjordes. Syftet med kontrollerna är att säkerställa att livsmedlen uppfyller lagstiftningens krav för att få Nyckelhålsmärkas.</p>
Mål 4	Spårbarhet och märkning av fet fisk från Östersjön Offentlig kontroll utförs för att verifiera spårbarhet för lax och sill/strömming från Östersjön vid samtliga anläggningar som registrerat utförelse i Hav- och vattenmyndighetens spårbarhetssystem. Detta i syfte att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.
Mål 5	Ekologiska varor Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att de aktörer som släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning, har anmält sig till Livsmedelsverket. Kontroll utförs också för att verifiera undantagen från anmälan och krav på certifikat. Livsmedelsverket ska omedelbart underrättas om en aktör inte har anmält sin verksamhet enligt reglerna. Livsmedelsverket prövar då frågan om sanktionsavgift.
Mål 6	Livsmedelsinformation vid e-handel Senast den 31 december 2025 har kontroll utförts hos registrerade/godkända verksamheter som släpper ut färdigförpackade kosttillskott och/eller konfektyr på marknaden via e-handel. Kontrollen syftar till att verifiera att livsmedelsinformationen på verksamhetens webbplats stämmer med informationen på förpackningarna.
Mål 7	Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos företag som sätter konserverad tonfisk eller sardiner på marknaden genom import eller införsel från annat EU-land. Syftet är att verifiera att produkterna uppfyller kraven i handelsnormerna för märkning och sammansättning.

Mål 8	<p>Spårbarhet kött Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera uppgift om svenskt ursprung för färskt och fryst kött av nöt, gris, får och lamm samt fågel. Målet omfattar såväl helt som bitat och malet kött, förpackat och oförpackat. Kontrollerna ska utföras i samtliga led i livsmedelskedjan efter slakt som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden.</p>
Mål 9	<p>Skyddade beteckningar Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts av att märkningen på utvalda förpackade produkter med skyddade beteckningar och som har införts till Sverige stämmer överens med produktspecifikationen.</p>
Mål 10	<p>Allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos grossister som importerar färdigförpackade livsmedel för att verifiera att företagarna ger korrekt information om allergena ingredienser i märkningen.</p>
Mål 11	<p>Spårbarhet ägg Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att aktörer som producerar och/eller släpper ut svenska hönsägg på marknaden kan visa att de uppfyller de spårbarhetskrav som finns och att den information som medföljer äggen är korrekt.</p>
Mål 12	<p>Aktörer som släpper ut honung på marknaden Senast den 31 december 2025 har kontrollmyndigheterna utfört spårbarhetskontroller hos företag som handlar med honung. Syftet är att säkerställa att aktörer som släpper ut honung på marknaden har registrerat sin anläggning, i de fall verksamheten har en sådan organisation och kontinuitet att den kan anses vara ett livsmedelsföretag.</p>
Mål 13	<p>Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott Vid utgången av 2025 har tolv särskilt utvalda hälsofarliga växter i kosttillskott kontrollerats på kosttillskottsanläggningar, inklusive sådana som bedriver e-handel, som släpper ut växtbaserade kosttillskott på marknaden. Dessutom har kosttillskott analyserats hos importörer, införare, producenter och tillverkare av växtbaserade kosttillskott, i syfte att kontrollera att gränsvärdet för genotoxiska och carcinogena pyrrolizidinalkaloider inte överskrids.</p>
Mål 14	<p>Fusk med tonfisk Offentlig kontroll har utförts hos importörer och grossister som säljer färsk eller fryst tonfisk för att undersöka om det förekommer fisk som har behandlats på ett otillåtet sätt. Företag som använder sådana metoder riskerar orsaka histaminbildning i fiskköttet och att vilseleda konsumenter.</p>
Mål 15	<p>Plastprodukter med otillåtna naturmaterial Offentlig kontroll av kontaktmaterial ska utföras i ett tidigt led i livsmedelskedjan, till exempel av producenter, importörer och grossister. Kontrollen ska förhindra att plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel som innehåller malen bambu eller andra icke godkända naturmaterial släpps ut på marknaden. Kontrollen syftar till att få bort dessa produkter från marknaden då de inte är tillåtna och dessutom riskerar att släppa ifrån sig oönskade kemiska ämnen i halter, som kan vara hälsofarliga.</p>
Mål 16	<p>Glykoalkaloider i potatis Offentlig kontroll av åtgärder som livsmedelsföretagare vidtagit för att förebygga att höga halter glykoalkaloider bildas och hur de förhindrar att giftiga partier sätts på marknaden.</p>

Kontaktmaterialverksamheter

Mål 17

Innan utgången av 2025 har offentlig kontroll utförts av kontaktmaterialverksamheter som behörig kontrollmyndighet har förtecknade eller registrerade. Kontrollen görs för att säkerställa att materialen och produkterna uppfyller lagstiftningens krav och inte avger sina beståndsdelar i halter som skulle kunna utgöra en fara för människors hälsa eller påverka livsmedel negativt.

2.2 Huddinge kommuns mål för livsmedelskontrollen

Målen för livsmedelskontrollen år 2025-2027 är:

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

- att utföra kontroll på samtliga cirka 650 anläggningar som finns i nämndens register idag.
- 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. Är klagomålet av allvarlig art prioriteras ärendet och hanteras enligt punkten ovan.
- 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 livsmedelsförordningen¹. SLV:s uppgift är att leda och samordna landets livsmedelskontroll. För att göra kontrollen likvärdig över hela landet granskar SLV² 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 *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 § livsmedelslagen³ 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

¹ Livsmedelsförordning (2006:813).

² eller länsstyrelsen genom delegation från SLV.

³ Livsmedelslag (2006:804).

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

Ansvar 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.

Under 2025 arbetar motsvarande 3,2 årsarbetskrafter på miljötillsynsavdelningen med livsmedelskontroll. 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 förvaltningschef, avdelningschef samt inspektörer att fatta beslut inom livsmedelsområdet. Delegationsordningen finns lättillgänglig på intranätet och kommunens hemsida. Delegationsordningen revideras löpande vid behov, senast i september 2024.

3.5 Opartiskhet på alla nivåer

Bygglövs- och tillsynsnämnden har ingått ett samverkansavtal med 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. 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)
- Deltagande, om tillfälle ges, när SLV gör kontroller på anläggningar i Huddinge kommun där SLV är behörig myndighet
- Dricksvattengrupp (miljöförvaltningen Stockholms stad)
- Utbrottsgrupp/smittyddsgrupp (Smittydd 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 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 Certification AB, SMAK Certifiering AB, HS Certifiering 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 föreskrifter⁴ samt i relevanta EG-förordningar⁵.

Enligt 20 § i livsmedelslagen har kontrollmyndigheten rätt att få upplysningar, ta del

⁴ Sammanställs i Livsmedelsverkets författningssamling, SLVFS.

⁵ 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>.

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 med avseende på att den nya riskklassningsmodellen som har börjat tillämpas från och med 2024 samt 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. Från och med 2024 finansieras all livsmedelskontroll via efterhandsdebitering. Detta innebär att timavgift debiteras efter utförd livsmedelskontroll och inte som tidigare via faktura för årlig kontrollavgift, som gick ut till kommunens livsmedelsföretag i början av kalenderåret oavsett om livsmedelskontroll hade hunnit utföras eller inte.

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

Nämnden har sedan 2018 börjat arbeta med kompetensförsörjning enligt en framtagen modell inom ramen för SILK (Samverkan inom Livsmedelskontrollen, Miljösamverkan Stockholms län). 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.

6. Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Enligt kontrollförordningen⁶ finns krav på att kontrollmyndigheten ska upprätthålla

⁶ 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

aktuella register över anläggningar som är föremål för kontroll. Anläggningar som nämnden 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 samt praktisk information som kontaktuppgifter och öppettider.

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 registrering⁷. Därefter förs anläggningen in i registret och livsmedelsföretagaren debiteras en registreringsavgift. 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. Mer omfattande uppdatering sker årligen i samband med den årliga kontrollplaneringen. I samband med kontrollbesök på plats uppdragas normalt vilka verksamheter som upphört under året utan det kommit till nämndens kännedom.

Under perioden januari - november år 2024 har cirka 50 anläggningar om- eller nyregistrerats. Totalt har cirka 64 anläggningar upphört och avregistrerats under samma period. Nämnden uppskattar att cirka 20 nya livsmedelsverksamheter tillkom under perioden januari – november år 2024.

I bygglovs- och bygglovsnämndens register finns det i slutet av november år 2024 cirka 650 anläggningar, inklusive 2 dricksvattenanläggningar registrerade.

6.2 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Riskklassningsmodell från och med 2024

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 bl.a. följande verksamheter omfattas:

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

⁷ <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/106/registrering-och-godkannande>.

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.

SLV:s nya modell för fastställande av kontrollfrekvens är till för att underlätta för kontrollmyndigheterna att uppfylla kravet på en riskbaserad offentlig kontroll som är verkningsfull, lämplig och sker med en regelbunden frekvens.

För att underlätta omklassning, anmälan om registrering, ändring och upphörande av verksamhet har projektet FörRätt, som drivs av SLV och Tillväxtverket, tagit fram kravspecifikationer för e-tjänst, vilket Huddinge kommun, liksom många andra kommuner i Sverige, baserar sitt arbete med övergången till den nya riskklassningsmodellen på.

Den nya riskklassningsmodellen utgår från andra uppgifter än den tidigare. Livsmedelsföretag behöver därför lämna nya uppgifter till sin kontrollmyndighet. Kontrollmyndigheten har meddelat hur och när alla företag ska lämna in uppgifter för omklassning. Vid nyregistreringar sker lämnandet av dessa uppgifter via kommunens e-tjänst för anmälan om registrering av ny livsmedelsverksamhet.

Den nya riskklassningen utgår från följande uppgifter om verksamheten:

- Huvudsaklig inriktning på verksamheten
- Aktiviteter som bedrivs i verksamheten
- Om verksamheten hanterar livsmedel som omfattas av specialregler
- Verksamhetens omfattning

Huvudsaklig inriktning handlar om hur livsmedlen som verksamheten hanterar sprids, och vilken typ av livsmedel det handlar om. Några av inriktningarna är livsmedel till privatpersoner, livsmedel till livsmedelsföretag, och dricksvatten.

Aktiviteter är det som sker i verksamheten, alltså vad livsmedelsföretaget gör. Exempel på aktiviteter är pastörisering, styckning, tillverkning, servering och försäljning av livsmedel.

Livsmedel som omfattas av specialregler är till exempel livsmedel med skyddade beteckningar eller livsmedel med närings- och hälsopåståenden.

Verksamhetens omfattning handlar om vilken storlek eller spridning som verksamheten har. Omfattningen kan till exempel redovisas som antal årsarbetskrafter eller antal ton utgående mängd livsmedel.

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

Möjlighet till sänkt kontrollfrekvens

Verksamheter kan få sänkt kontrollfrekvens, så kallad reduktion, om följande uppfylls:

- God efterlevnad av livsmedelslagstiftningen, och/eller
- Uppvisande av giltigt certifikat från en tredjepartsstandard som SLV granskat och tagit upp i sin förteckning

6.3 Prioritering inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll, riktvärden

Den beslutade kontrollfrekvensen är den kontrollfrekvens som fastställts för en verksamhet, efter eventuell justering och reduktion. Det är ett antal planerade kontroller som ska genomföras under en femårsperiod.

En huvudaktivitet är en aktivitet som medför att verksamheten får en verksamhetstyp. Alla verksamheter måste ha minst en verksamhetstyp och därmed minst en huvudaktivitet. Två exempel på huvudaktiviteter är Försäljning av livsmedel, vilket ger verksamhetstypen Detaljhandel, samt Tillhandahållande av offentliga måltider, som medför att verksamheten får verksamhetstypen Restaurang-catering-och barverksamhet.

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 650 verksamheter inom livsmedel är:

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

Enligt den nya riskklassningsmodellen ska nämnden genomföra totalt cirka 540 kontroller per år i genomsnitt.

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

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 2025–2027.

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 föreliggande brister inom dessa områden kan nämnden 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
2025	<ul style="list-style-type: none">• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM), personlig hygien• HACCP-baserade förfaranden⁸
2026	<ul style="list-style-type: none">• allmän livsmedelsinformation – hållbarhetsmärkning, näringsdeklaration• särskild märkning och information – märkning av kosttillskott när det är aktuellt
2027	<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

Huvudkontor	
Årligen eller vid varje kontrolltillfälle	<ul style="list-style-type: none">• allmän livsmedelsinformation – obligatorisk livsmedelsinformation, allergimärkning och redlighet, osv.• spårbarhet
2025	<ul style="list-style-type: none">• grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM)
2026	<ul style="list-style-type: none">• särskild märkning och information – säljande påståenden inklusive

⁸ 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.

	<ul style="list-style-type: none"> • ekologiska påståenden • särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser)
2027	<ul style="list-style-type: none"> • varustandarder, när det är aktuellt • HACCP-baserade förfaranden • särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden
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.
2025	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information – närings- och hälsopåståenden, när det är aktuellt
2026	<ul style="list-style-type: none"> • särskilda ingredienser och processhjälpmedel – livsmedelstillsatser när det är aktuellt
2027	<ul style="list-style-type: none"> • varustandarder, när det är aktuellt
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
2025	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-baserade förfaranden, inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar
2026	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-baserade förfaranden, inklusive rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar
2027	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning, material i kontakt med livsmedel (FCM), personlig hygien

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 stympunkter, 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.

2025	<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; korrigerande åtgärder inklusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar
2026	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning • HACCP-baserade förfaranden, inklusive mikrobiologiska kriterier när det är aktuellt
2027	<ul style="list-style-type: none"> • särskild märkning och information – fri-från-märkning, närings- och hälsopåståenden • skyddande beteckningar

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
2025	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – material i kontakt med livsmedel (FCM)
2026	<ul style="list-style-type: none"> • grundförutsättningar – utformning och underhåll av lokaler och utrustning
2027	<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

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
2025 - 2027	

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.
2025	<ul style="list-style-type: none"> • bedömning av om kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP)
2026	<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
2027	<ul style="list-style-type: none"> • bedömning av om kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP)

6.4 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 följs.

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*”.

Planerad provtagning sker i projektform. Provtagning genomförs annars §vid behov, *t.ex.* vid verifiering av en verksamhets egenkontrollprogram eller vid misstänkt matförgiftning⁹. 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*¹⁰, 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.

⁹ Kommissions förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

¹⁰ <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/4/handbok-for-utredning-av-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. 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 i första hand digitalt eller i pappersformat till verksamhetsutövaren.

Nämnden rapporterar årligen, senast den 31 januari, till SLV resultatet från den offentliga kontrollen föregående år enligt de krav som ställs i LIVSFS 2009:13 och förordning 2017/625. SLV vidarereporterar resultatet till kommissionen. Resultaten sammanställs enkelt i ärendehanteringssystemet Castor.

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

6.7 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framför allt av tryckfrihetsförordningen och offentlighets- och sekretesslagen¹¹ I korthet innebär detta att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som förvaras hos myndigheten, diarium. I diariet registreras uppgifter om dels de handlingar som kommer in till myndigheten, till exempel e-post och ansökningar, dels de handlingar som upprättas vid myndigheten, till exempel beslut och kontrollrapporter.

Artikel 8 i kontrollförordningen (EU) 2017/625 behandlar tillsynsmyndighetens skyldigheter i fråga om konfidentiell behandling.

Artikel 8, punkt 5 i kontrollförordningen (EU) 2017/625 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

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.

¹¹ Offentlighets- och sekretesslag (2009:400), OSL.

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. 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.

Befogenheten att exempelvis omhänderta eller destruera livsmedel används mycket sällan.

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 kontrollförordningen.

8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Kontrollpersonalen har interna möten som sker minst en 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. Aktuella händelser i omvärlden kan innebära förändringar av kontrollplanen, till exempel att andra mål väljs eller läggs till.

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

Nämnden mål för kontrollverksamheten återfinns i avsnitt 3.1. Målen vad gäller handläggningstid och att de operativa målen uppnås följs upp årligen genom utökningar i verksamhetssystemet.

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.

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 deklareraras.
- 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 märkning¹².

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.

¹² Se främst Förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna och Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.

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.

Den 1 augusti 2023 trädde nya föreskrifter i kraft om att vissa kontaktmaterialverksamheter ska anmäla sin verksamhet till behörig kontrollmyndighet för registrering. Det är dessa verksamheter som sedan kommer att riskklassas enligt den nya modellen för riskklassning, som har börjat gälla fr o m år 2024, och stå under regelbunden offentlig kontroll.

10. Beredskap

Huddinge kommun har tjänsteperson 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.

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 <https://www.livsmedelsverket.se/livstecknet>

Nämnden 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 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.