

Styrdokument

Kontrollplan för offentlig kontroll livsmedel enligt livsmedelslagen för åren 2023-2025



Dokumenttyp	Kontrollplan 2023-2025
Diarienummer	MBN/2023:32
Beslutad av	Miljö- och bygglovsnämnden 2023-05-15, § 39
Reviderad av	
Dokumentansvarig	Enhetschef Miljö- och byggenheten

Innehåll

1. Sammanfattning.....	5
2. Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	5
2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan	5
2.1.1 Gemensamma effektmål	6
2.1.2 Operativa mål.....	8
2.2 Kontrollprojekt 2023	9
2.2.1 Kontroll av glykoalkaloider i potatis.....	9
2.2.2 Myndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet	9
3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	16
3.1 Behörig central myndighet	16
3.2 Behörig myndighet för kontrollen	16
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	17
3.4 Ansvarsfördelning inom miljö- och bygglovsnämnden	17
3.5 Opartiskhet på alla nivåer	17
4. Samordning	17
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	17
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter	18
5. Befogenheter och resurser för kontrollen	18
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	18
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	19
5.3 Finansiering av kontrollen.....	19
5.4 Kompetenskrav och utbildning	20
6. Organisation och utförande av kontrollen	21
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt	21
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	22
6.3 Rutiner för utförande av kontroll	23
6.3.1 Kontroll av nyregistrerade anläggningar	23
6.3.2 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser	24
6.3.3 Kontroll och utredning i samband med misstanke om avvikelser	25
6.3.4 Rutiner för utförande av kontroll	25
6.4 Provtagning och analys	26
6.5 Rapportering av kontrollresultat.....	26

6.6 Öppenhet i kontrollen.....	26
7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	27
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	27
8.1 Uppföljning.....	27
8.2 Revisioner	28
8.3 Utvärdering	28
9. Beredskap.....	29
10. Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan	29

1. Sammanfattning

Den här kontrollplanen är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls. Kraven finns bland annat i 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.

Under perioden 2023-2025 kommer miljö- och bygglovsnämnden i Sunne kommun att kontrollera samtliga livsmedelsanläggningar i kommunen. Dessutom räknas med ytterligare 20 kontroller per år för nyregistrerade anläggningar. Kontrollen kommer att ha särskilt fokus mot de nationella operativa målen.

För livsmedelskontrollen har Livsmedelsverket tagit fram operativa mål för åren 2023-2025. Totalt finns det 20 operativa mål för livsmedelskontrollen som ger en inriktning och prioritering av de kontrollinsatser som ska göras inom ramen för den årliga kontrolltiden. Av dessa 20 mål har kontrollmyndigheten i Sunne kommun identifierat att våra livsmedelsanläggningar omfattas av åtta mål, eventuellt nio om vi blir kontaktade av Livsmedelsverket (mål 1, 2, 6, 8, 9, 11, 12, och 16. Eventuellt mål 4).

2. Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

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

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

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

De övergripande målen för livsmedelskedjan har utarbetats av myndigheterna gemensamt. Målen är fastställda av generaldirektörerna för Livsmedelsverket (SLV), Jordbruksverket och Statens Veterinärmedicinska institut (SVA) och gäller för samtliga myndigheter i livsmedelskedjan.

Målen utgår från syftet med EU:s livsmedelslagstiftning. Se förordningarna (EG) nr 178/2002, (EU) 2016/2031 och (EU) 2017/625.

Övergripande mål	Önskad effekt
Konsumenterna får säkra livsmedel, inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.	Ingen ska bli sjuk eller lurad, konsumenterna har en god grund för val av produkt och har förtroende för myndigheternas verksamhet.
De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.	De livsmedelsproducerande djuren hanteras väl och är friska. De växter som används för livsmedels- och foderproduktion är sunda och fria från växtskadegörare.
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 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.

Tabell 1. Övergripande mål och önskad effekt av livsmedelskontrollen

2.1.1 Gemensamma effektmål

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

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

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

Tabell 2. Effektmålen fyra fokusområden

2.1.2 Operativa mål

Operativa mål ska förverkliga de fyra gemensamma effektmålen. Mer om de operativa målen finns i den nationella kontrollplanen på NKP-webben www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/sa-kontrolleras-ditt-foretag/nkp-webben.

- Livsmedelskontrollens operativa mål 2023-2025
För perioden 2023-2025 finns 20 operativa mål livsmedelskontrollen. En sammanställning av målen finns på NKP-webben. I sammanställningen finns målformulering, bakgrund till målen, vilka myndigheter som berörs samt vilken lagstiftning som är aktuell för respektive mål. Mål nummer 20 handlar om nationell kontrollplanering i primärproduktion och kommer inte att tas upp vidare här på kommunal nivå.
 1. Mikrobiologiska och kemiska faror i färoanalys och beredning vid vattenverk
 2. Säkerhet vid vattenverk och reservoar
 3. Nyckelhålsmärkning
 4. Fet fisk från Östersjön
 5. Ekologiska varor
 6. Livsmedelsinformation vid e-handel
 7. Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner
 8. Spårbarhet kött
 9. Skyddade beteckningar
 10. Allergena ingredienser hos grossister
 11. Spårbarhet ägg
 12. Aktörer som släpper ut honung på marknaden
 13. Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott
 14. Fusk med tonfisk
 15. Plastprodukter med otillåtna naturmaterial
 16. Glykoalkaloider i potatis

- 17. Kontaktmaterialverksamheter
- 18. Bladgrönsaker – bevattningsvatten och hygien vid odling
- 19. Opastöriserad mjölk

2.2 Kontrollprojekt 2023

Följande samordnat kontrollprojekt har beslutats för 2023

2.2.1 Kontroll av glykoalkaloider i potatis

Projektet har bäring på operativt mål 16 och syftar till att offentlig kontroll utförs för att minska risken för glykoalkaloider i potatis.

Här ingår att kontrollera och verifiera att alla led i kedjan, från potatisodlare till detaljhandel, har identifierat faran för bildandet av glykoalkaloider i potatis och upprättat effektiva system för att hantera denna fara. Inom projektet ska även provtagning av potatis göras vid kontrollen. Syftet med provtagningen är att kontrollera att gränsvärdet inte överskrids. I Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:3) om främmande ämnen i livsmedel finns det ett gränsvärde på 200 mg/kg glykoalkaloider i rå och oskalad potatis. Provtagningen ska ske hösten 2024, anmälan öppnar hösten 2023.

Projektet innebär kontroll på följande kategorier av anläggningar:

- Potatisodlare
- Potatispackerier
- Potatislager
- Grossister
- Importörer/inköpare av potatis, exempelvis huvudkontor
- Detaljhandeln

2.2.2 Myndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet

- **Operativt mål 1 - Mikrobiologiska och kemiska faror i dricksvatten.**

Alla anläggningar som producerar mer än 100 m³ dricksvatten per dygn omfattas av målet. En väl fungerande beredning är avgörande för att kunna producera ett säkert dricksvatten. För att kunna anpassa beredningen på bästa sätt krävs kunskap om de förutsättningar som är unika för varje anläggning. I de nya dricksvattenföreskrifterna förtydligas producenternas ansvar när det gäller faroanalys och undersökning av råvattenkvaliteten. Grundläggande och avgörande för dricksvattenssäkerheten är att genomföra en faroanalys som beaktar såväl mikrobiologiska som kemiska faror, och tar hänsyn till resultatet av denna när beredningen utformas.

I Sunne finns ett vattenverk som omfattas av målet.

- **Operativt mål 2 - Säkerhet vid vattenverk och reservoarer.**

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

För att säkerställa leveransen av dricksvatten vad gäller såväl kvalitet som kvantitet behöver den som producerar dricksvatten, eller tillhandahåller dricksvatten genom en distributionsanläggning, ha rutiner och förfaranden för att skydda anläggningen mot sabotage och skadegörelse. Det handlar om att förebygga, upptäcka och avhjälpa sabotage och skadegörelse. Civilt försvar blir allt viktigare och detta område har inte prioriterats vid tidigare perioder med operativa mål. Det är därför angeläget att kontroll av reglerna i de så kallade lås- och bomföreskrifterna genomförs.

I Sunne finns ett vattenverk som omfattas av målet.

- **Operativt mål 3 – Nyckelhålsmärkning**

Kontroll ska göras hos tillverkare och huvudkontor med ansvar för Nyckelhålsmärkningen på färdigförpackade nyckelhålsmärkta livsmedel inom livsmedelsgrupperna: kött och produkter som innehåller kött (livsmedelsgrupp 24), helt eller delvis vegetabiliska produkter (livsmedelsgrupp 25) och färdigrätter (livsmedelsgrupperna 26-30).

Sunne har inga verksamheter som omfattas av målet.

- **Operativt mål 4 - Fet fisk från Östersjön**

Genom sökningar i spårbarhetssystemet gör Havs- och vattenmyndigheten en rapport som månadsvis, kvartalsvis eller med annat tidsintervall lämnas till Livsmedelsverket med information om fiskeriprodukter (lax eller sill/strömming) från Östersjön som förs ut från Sverige.

Livsmedelsverket kontakter den kontrollmyndighet som har ansvar för offentlig kontroll vid den anläggning som har fört ut fisken. Kontrollmyndigheten utför en spårbarhetskontroll genom inspektion eller revision för att kontrollera att företagarna känner till och följer reglerna samt har spårbarhet ett steg framåt i handelskedjan. Uppgifter som ska kontrolleras är fakturor och följesedlar som visar till vem partiet har sålts och hur stor mängd som har sålts. Ofta delas partier upp i många delpartier. Det är de delpartier som exporteras som ska kontrolleras.

Kontroll utförs om Sunne kommun blir kontaktad.

- **Operativt mål 5 – Ekologiska livsmedel**

Aktörer som

- producerar, bereder, distribuerar eller lagrar ekologiska produkter eller produkter under omställning,
- importerar sådana produkter från ett tredje land,
- exporterar sådana produkter till ett tredje land eller som
- släpper ut ekologiska produkter på marknaden ska anmäla sådan verksamhet till Livsmedelsverket när det gäller ekologiska livsmedel innan de släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning.
- säljer färdigförpackade ekologiska livsmedel direkt till slutkonsumenter är undantagna från kravet på anmälan.

Anmälda aktörer ska inneha ett certifikat för att få släppa ut ekologiska produkter eller produkter under omställning på marknaden. För att få ett certifikat ska de anmälda aktörerna certifiera sin verksamhet hos ett kontrollorgan.

Aktörer som säljer oförpackade livsmedel, det vill säga inte färdigförpackade livsmedel, direkt till slutkonsument är under vissa förutsättningar undantagna från kravet att ha ett certifikat.

Kontroll ska göras hos aktörer som har ekologiska livsmedel i sin verksamhet för att kontrollera om de har anmält sig till Livsmedelsverket och har ett certifikat när det krävs.
Sunne har inga verksamheter att kontrollera.

- **Operativt mål 6 - Livsmedelsinformation vid e-handel**

När färdigförpackade livsmedel säljs av livsmedelsföretag till slutkonsument genom e-handel ska all obligatorisk livsmedelsinformation finnas tillgänglig innan köpet avslutas. Om informationen finns på till exempel företagets webbplats kallas det för stödmaterial. Se artikel 14.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011, där även undantag vad gäller datummärkningen framgår. De obligatoriska uppgifterna framgår av artikel 9 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Detta operativa mål fokuserar på kosttillskott och konfektyr, och då ska ytterligare obligatoriska uppgifter framgå av märkningen och stödmaterialet på företagets webbplats och/eller stödmaterialet de hänvisar till på webbplatsen. Se artikel 10 och bilaga III till förordning (EU) 1169/2011 samt 8 a § i LIVSFS 2003:9.

Stödmaterialet ska överensstämma med det som framgår av märkningen på förpackningen. Allt stödmaterial på företagets webbplats samt produktens märkning ska vara på svenska. Annat språk får användas om språket endast obetydligt skiljer sig från svenska. Se 5 § i LIVSFS 2014:4.

De anläggningar som omfattas av målet är i Sverige registrerade och/eller godkända anläggningar som erbjuder svenska konsumenter kosttillskott och/eller färdigförpackad konfektyr via distansförsäljning på internet.

Kontrollen ska utföras genom att minst tre färdigförpackade produkter av kosttillskott och/eller konfektyr väljs ut. Stödmaterialet på företagets webbplats granskas och jämförs med livsmedelsinformationen på förpackningarna.

Sunne kommun har tre verksamheter att kontrollera.

- **Operativt mål 7 - Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner**

De EU-gemensamma handelsnormerna för konserverade sardiner och produkter av sardintyp, samt marknadsnormerna för konserverad tonfisk och bonit, syftar till att produkterna som finns på marknaden ska hålla en tillfredsställande kvalitet. Felaktigt innehåll i konserverna och felaktig märkning riskerar att vilseleda konsumenten och riskerar också att påverka konkurrensförhållanden på marknaden. Felaktig art kan också vara en indikation på att det förekommer oreglerat fiske som leder till överfiskning av fiskbestånden.

Kontroll ska utföras hos företag som sätter konserverad tonfisk eller sardiner på marknaden, antingen genom import eller genom införsel från annat EU-land. Det kan till exempel vara huvudkontor för livsmedelskedjor eller grossister.

Sunne har inga verksamheter som omfattas av målet.

- **Operativt mål 8 – Spårbarhet kött**

Spårbarhet definieras som "möjlighet att spåra och följa livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur eller ämnen som är avsedda att eller kan förväntas ingå i ett livsmedel eller ett foder genom alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan". Se artikel 3 punkt 15 i förordning (EG) nr 178/2002.

I artikel 18 punkt 4 framgår att livsmedel "som släpps eller sannolikt kommer att släppas ut på marknaden [...] skall vara lämpligt märkta eller identifierade för att underlätta spårbarheten med hjälp av tillämplig dokumentation eller information enligt tillämpliga krav i mer specifika bestämmelser".

I det här målet ska kontrollmyndigheten verifiera uppgift om svenskt ursprung och kontrollera spårbarhet för färskt och fryst kött, såväl helt som bitar och malet kött, förpackat och oförpackat, av nöt, gris, får och lamm, samt fågel i samtliga led av livsmedelskedjan efter slakt.

Aktörer med krav på spårbarhet ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan, till exempel styckningsanläggningar, grossister och matmäklare ska kunna:

- Verifiera påstående om svenskt ursprung på kött samt att det finns spårbarhet ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan.
- Kontrollera att utgående kött med uppgift om svenskt ursprung överensstämmer med uppgifter på ingående kött och det kött som hanteras i anläggningen.

Aktörer med krav på spårbarhet ett steg bakåt i livsmedelskedjan, till exempel butiker ska kunna:

- Verifiera påstående om svenskt ursprung på kött samt att det finns spårbarhet ett steg bakåt i livsmedelskedjan.

Begränsningar

Målet omfattar endast färskt eller fryst kött. Målet omfattar inte kött som ingår som ingrediens i andra livsmedel eller har genomgått värmebehandling eller annan bearbetning.

Kontroll ska inte heller göras på restaurangverksamheter då de inte släpper ut färskt eller fryst kött på marknaden.

Sunne kommun har sju verksamheter som ska kontrolleras.

- **Operativt mål 9 – Skyddade beteckningar**

Målet gäller för kommunala kontrollmyndigheter som enligt 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar över grossister och huvudkontor som för in eller importerar färdigförpackade livsmedel.

Kontroll ska utföras genom revision och inspektion i syfte att kontrollera att de utvalda skyddade beteckningarna är märkta på rätt sätt. Kontrollen genomförs hos de grossister och huvudkontor som saluför de utvalda produkterna på den svenska marknaden.

Kontroll ska göras av att märkningen överensstämmer med produktspecifikationen/det sammanfattande dokumentet för följande produkter med skyddad beteckning:

- Roquefort (SUB)
- Prosciutto di Parma (SUB)
- Feta (SUB)

Sunne har ingen verksamhet som utför detta.

• **Operativt mål 10 – Allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel**

Livsmedel som innehåller allergena ingredienser behöver vara korrekt märkta för att allergiska och överkänsliga konsumenter ska kunna undvika livsmedel de inte tål och därmed undvika att drabbas av allvarliga allergiska reaktioner. Lagstiftningen har ett tydligt fokus på information om allergena ingredienser med regler om hur dessa ska märkas ut.

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

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

I arbetet med målet ska märkningen på färdigförpackade livsmedel kontrolleras. Alla allergena ingredienser som finns i livsmedlet ska finnas med i ingrediensförteckningen och ska vara framhävda samt korrekt översatta till svenska.

Vad ska kontrolleras?

Målet gäller för alla myndigheter som enligt 25 § livsmedelsförordningen (2006:813) har kontrollansvar över grossister som importerar färdigförpackade livsmedel och som ansvarar för att ta fram eller översätta svensk livsmedelsinformation.

- Kontroll ska göras av märkning av allergena ingredienser i alla typer av färdigförpackade livsmedel där en ingrediensförteckning är obligatorisk.
- Kontroll som inte ingår i operativt mål 10
- Eventuell märkning med "kan innehålla spår av" en allergen ingår inte i kontrollen av detta mål.
- Inte heller ingår kontroll av produkter som enligt lagstiftningen inte behöver ha en ingrediensförteckning.

- Drycker med en alkoholhalt på mer än 1,2 volymprocent ("% vol.") ingår inte i målet.

I Sunne finns ingen verksamhet som utför detta.

- **Operativa mål 11 - Spårbarhet ägg**

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

Artikel 8 och artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002, Förandeförordning (EU) nr 931/2011, Artikel 8 i förordning (EU) nr 1169/2011, Förordning (EG) nr 589/2008, Del VI i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013, 40-41 §§ och 53-57 §§ i LIVSFS 2005:20.

I butik (detaljhandel):

- Kontrollera den information som finns i anslutning till ägg som saluförs i lösvikt. Denna information verifieras sedan genom att kontrollera leverantörssedel/faktura för det inköpta partiet. Se bland annat artikel 16 i förordning (EG) nr 589/2008.

Hos grossist:

- Kontrollera att partier av ägg inte delas upp i mindre enheter eftersom det då krävs godkännande som förpackningscentral.
- Kontrollera äggens spårbarhet och uppgifter om datum för äggens hållbarhet.
- Verifiera uppgifterna genom att kontrollera de dokument som medföljer partiet från förpackningscentralen.

I Sunne kommun finns nio verksamheter som omfattas av målet.

- **Operativa mål 12 - Aktörer som släpper ut honung på marknaden**

Produkter som ska kontrolleras är honung som marknadsförs som svensk.

Anläggningar som ska kontrolleras i primärproduktionen:

- Honungsproducenter
- Tappstationer
- "Rekoringar", marknader och dylikt
- Livsmedelsindustrin, till exempel aktörer som tillverkar bagerihonung eller använder honung i sin produktion
- Grossister
- Huvudkontor
- Detaljhandel
- E-handel

Kontroll ska göras av att företagaren är registrerad och har ett system för spårbarhet.

Det är viktigt att verifiera informationen som kommer från företagaren tillsammans med de andra kontrollmyndigheterna. Det innebär ett nära samarbete mellan såväl kommunerna som mellan kommunerna och länsstyrelserna. Det gäller inte minst vid kontroll av utlämningsställen för REKO-ringar men även för anläggningar som är

registrerade hos olika kontrollmyndigheter i olika delar av livsmedelskedjan beroende på verksamhet.

I Sunne kommun finns nio detaljhandlare, en rekoring samt två årliga marknader.

- **Operativt mål 13 - Otillåtna växter och ämnen i kosttillskott**

Förekomst av pyrrolizidinalkaloider i växtbaserade kosttillskott analyseras efter provtagning på anläggningar som importerar, inför, tillverkar eller producerar växtbaserade kosttillskott. Därefter kontrolleras att gränsvärdet för pyrrolizidinalkaloider inte överskrids i kosttillskottet. Minst ett prov analyseras på varje anläggning. Tolv hälsofarliga växter ska kontrolleras på kosttillskottsanläggningar (inklusive de som bedriver e-handel) som släpper ut växtbaserade kosttillskott på marknaden. Växterna får inte förekomma som ingrediens i kosttillskott. Vilket antal produkter som kontrolleras avgörs vid kontrollen.

Det här målet kan med fördel utföras tillsammans med mål 6 om livsmedelsinformation vid e-handel.

Sunne har ingen verksamhet som berörs av målet.

- **Operativa mål 14 - Fusk med tonfisk**

Kontroll ska utföras hos grossister, importörer och kyl-/fryshus som handlar med färsk och fryst tonfisk, det vill säga på anläggningar som ligger i tidigare handelsled än de som säljer direkt till konsument. Kontrollen kommer att koordineras under 2023 mellan de myndigheter som berörs av målet.

Sunne har ingen verksamhet som berörs av målet.

- **Operativt mål 15 - Plastprodukter med otillåtna naturmaterial**

Endast sådana ämnen som är godkända av EU-kommissionen får tillsättas plast avsedd att komma i kontakt med livsmedel. Malen bambu och flera andra naturmaterial som sådana är inte godkända att tillsättas sådan plast. Det har även visat sig att formaldehyd och/eller melamin kan migrera från den här typen av produkter till livsmedel i halter som kan vara hälsofarliga.

I operativt mål 15 är det tänkt att kontrollen främst ska ske hos verksamheter tidigt i kedjan, som:

- importörer som tar in dessa produkter till EU
- producenter som tillverkar eller förädlar sådana produkter
- grossister som säljer vidare dessa produkter till andra företag

Kontroll ska göras av kontaktmaterial av plast som innehåller bambu eller andra naturmaterial.

Sunne har ingen verksamhet som berörs av målet.

- **Operativt mål 16 - Glykoalkaloider i potatis**

Alla potatissorter bildar glykoalkaloider som en del av sitt försvar. Glykoalkaloider är beska och giftiga ämnen som bildas naturligt i potatis. De fungerar som potatisens naturliga

bekämpningsmedel mot skadedjur. De glykoalkaloider som kan bildas i potatis heter solanin och chakonin.

Det är känt att så kallad stress kan leda till förhöjda halter, men stresskänsligheten hos potatis varierar mycket mellan de olika sorterna och olika odlingsplatser. Även typen av stress har betydelse. Det kan till exempel handla om extrema väderförhållanden under odling, om potatisen utsätts för ljus eller om mekaniska skador.

Gifterna finns närmast skalet och små potatisar har, på grund av sin relativt sett större yta, därför i allmänhet högre halter än stora potatisar. Vid sidan av potatissorternas genetiskt reglerade egenskaper har västförhållandena stor betydelse för halten av glykoalkaloider. Man har sett att halterna i samma potatissort kan variera kraftigt mellan olika växtplatser och odlingsår.

Potatis bör förvaras svalt, mörkt och torrt. Optimal temperatur är mellan 4 och 8°C. Potatis ska dessutom skyddas mot ljus och stötar eftersom detta påverkar bildningen av glykoalkaloider.

Riskreducerande åtgärder har bedömts som medelgoda i primärproduktionen och mindre goda i senare led. Producenten kan till exempel välja sorter med låga halter av glykoalkaloider samt undvika stötar och ljus vid odling, skörd och lagring. Odlarna bör ha kunskap om hur nya sorter, behandlingar och odlingsförhållanden påverkar bildning och halter av glykoalkaloider, då odlarna ska garantera att potatisen är säker att konsumera. Kontrollerna ska utföras på anläggningar som:

- odlar potatis, packar potatis, köper in potatis,
- förädlar potatisprodukter (till exempel tillverkar chips/pommes frites),
- förvarar/säljer potatis i lösvikt till konsument,
- är huvudkontor och ansvarar för inköp av potatis/potatisprodukter.

I Sunne finns åtta verksamheter som omfattas av målet.

- **Operativt mål 17 – Kontaktmaterialverksamheter**

Målet börjar gälla år 2024. Stödmaterial kommer att publiceras på kontrollwiki för det.

Hur många verksamheter som omfattas av målet kommer kartläggas när mer vägledning finns år 2024.

3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 Behörig central myndighet

Livsmedelsverket är den centrala kontrollmyndigheten enligt 18 § i Livsmedelsförordningen (2006:813). Förordning (2009:1426) med instruktion för Livsmedelsverket beskriver myndighetens roll inom kontrollområdet.

3.2 Behörig myndighet för kontrollen

Enligt 11 § livsmedelslagen (2006:804) utförs livsmedelskontrollen i Sverige av Livsmedelsverket och lokala kommunala kontrollmyndigheter. Länsstyrelsen har ett

tillsynsvägledande ansvar i länet. I Sunne kommun ansvarar miljö- och bygglovsnämnden för livsmedelskontrollen enligt Sunne kommuns "Reglemente för miljö- och bygglovsnämnden", antagen av KF §23 från 2023-03-20.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Ansvar för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23 § i Livsmedelsförordningen (2006:813). Utförligare beskrivning av Sveriges kontrollorganisation finns i Sveriges fleråriga Nationella kontrollplan.

3.4 Ansvarsfördelning inom miljö- och bygglovsnämnden

Miljö- och byggenheten ansvarar för livsmedelskontrollen inom miljö- och bygglovsnämndens ansvarsområde. Inom miljö- och byggenheten ansvarar delegerade miljö- och hälsoskyddsinspektörer samt enhetschef för kontrollen. Delegation av olika beslut beskrivs i "Delegeringsordning för miljö- och bygglovsnämnden i Sunne kommun" antagen 2015-02-11, mbn § 13, reviderad 2022-08-22 § 54.

3.5 Opartiskhet på alla nivåer

Sunne kommun tillämpar riktlinjer för mutor och jäv, se Riktlinjer om mutor och jäv för anställda och förtroendevalda KS2020/638/01. Riktlinjerna syftar till att hävda både kommunens och den enskilde anställdes eller förtroendevaldes integritet, att minska risken för oriktig tjänsteutövning samt att bidra till att allmänhetens förtroende för kommunen upprätthålls. Miljö- och byggenheten genomför kontinuerligt internkontroll för opartiskhet och jäv.

För att säkerställa att jäv och intressekonflikter undviks för kontrollpersonal ingick under år 2012 Sunne, Torsby och Hagfors ett samarbetsavtal. Avtalet antogs i miljö- och bygglovsnämnden 2012-03-21, 22 § och reviderades och förlängdes i början av år 2020. Riktlinjer om mutor och jäv för anställda och förtroendevalda KS 2016/120/01, antagna av kommunstyrelsen 2016-03-08, § 69. Ovanstående åtgärder för att säkerställa att varje behörig myndighet ska ha förfaranden och/eller arrangemang för att säkerställa opartiskheten, kvaliteten och enhetligheten i fråga om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet på alla nivåer enligt artikel 5.1b förordning (EU) 2017/625.

4. Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Personal inom livsmedelskontrollen i Sunne kommun deltar vid länsträffar för livsmedelsinspektörer. Träffarna arrangeras av Länsstyrelsen i Värmland (länsveterinären) och representant från Livsmedelsverket samt smittskyddsläkaren deltar.

Under år 2012 ingick Sunne, Torsby och Hagfors kommuner ett avtal beträffande utbyte av inspektörstjänster då jävsituation uppstår inom något av miljö- och bygglovsnämndens kontrollområden, däribland livsmedelskontrollen. Samarbetsavtalet reviderades och förlängdes i början av år 2020. Avtalet löper på tills någon av kommunerna väljer att säga upp det.

Under år 2019 ingick Sunne ett avtal med Karlstads kommun om samverkan inom livsmedelsområdet. Avtalet omfattar myndighetsutövning inom livsmedelsområdet under åren 2019-2023. Avtalet förnyas och tillsyn köps in årligen.

Sunne kommun är även med i Miljösamverkan Värmland och Örebro län och från och med år 2013 tas frågor inom livsmedelskontrollen upp även inom detta forum.

Kontakt tas med Livsmedelsverket och Länsstyrelsen i enskilda ärenden vid behov. Samkontroller och dialog med andra myndigheter för att kalibrera vår verksamhet och stärka kontrollen, som t.ex. bättre kunskap om primärproducenter som leverantörer till livsmedelsanläggningar, samkontroll av dricksvattenanläggningar i/med andra kommuner.

I övrigt sker kommunikation med andra behöriga myndigheter när så behövs, t.ex. Jordbruksverket, Statens Veterinärmedicinska Anstalt, Sveriges Geologiska Undersökning och Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut.

Om miljö- och byggheten i Sunne kommun får in en anmälan/ansökan och den berör flera interna och externa kontrollmyndigheter kontaktas berörd kontrollmyndighet för samordning.

4.2 Samordning inom behöriga myndigheter

Inom miljö- och byggheten sker samordning av livsmedelskontrollen genom:

- skriftliga rutiner för olika arbetsmoment t.ex. inspektion, registrering av livsmedelsanläggning.
- tid för diskussioner kring bedömningar och samsyn på veckomöten
- saminspektioner med alkoholhandläggare, miljö- och hälsoskyddsinspektörer och bygglovshandläggare.

5. Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Sunne kommuns befogenheter och uppgifter i livsmedelskedjan regleras av Livsmedelslagen (2006:804) och livsmedelsförordningen (2006:813) samt föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.

Enligt 20 § Livsmedelslagen har kontrollmyndigheten, miljö- och bygglovsnämnden, rätt att få upplysningar, ta del av handlingar och få tillträde till områden, lokaler och andra utrymmen.

Enligt 22-24 § Livsmedelslagen har kontrollmyndigheten, miljö- och bygglovsnämnden, möjlighet att meddela föreläggande och förbud samt omhänderta vara vid bristande efterlevnad.

Enligt §23a i Livsmedelslagen får miljö- och bygglovsnämnden göra inköp under dold identitet.

Enligt §25 Livsmedelslagen får miljö- och byggnämnden omedelbart vidta de åtgärder som krävs för att spåra smitta och undanröja risken för smittspridning efter underrättelse från smittskyddsläkare.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Antalet livsmedelsanläggningar och deras sammanlagda kontrolltid ligger främst till grund för vilka personella resurser som krävs för livsmedelskontrollen. Antal och typ av anläggningar kan variera mellan olika år vilket gör att behovet av personal också kan variera. En behovsutredning ska därför göras årligen i samband med upprättande av årets kontrollplan. Den totala summan kontrolltid för anläggningarna under kommande år summeras då med övrig tid, såsom registrering, riskklassning och kontroll av nya anläggningar, klagomål, uppföljande kontroll som inte var planerad etc, utifrån historisk erfarenhet. Se bilaga 1 behovsutredning 2021-2023.

Två miljö- och hälsoskyddsinspektörer kommer att arbeta med livsmedelskontrollen fördelat på livsmedel- och dricksvattenområde på totalt 1,19 årsarbetskrafter. Sunne kommun har även tillgång till 40 timmar under 2023 genom samverkansavtalet med Karlstad kommun.

Det bedöms finnas tillräcklig tillgång till utrustning och utrymmen som krävs i form av bil, utrymme för förvaring av livsmedelsprover, skyddsutrustning (arbetskläder samt skyddskläder av engångsmaterial) och termometer. Ett problemområde är tillgången till lagringsutrymme av för kyl/frys/torrvaror som uppstår vid t.ex. omhändertagande. Detta bedöms dock som litet p.g.a. livsmedelsanläggningarnas storlek och karaktär. Därför har miljö- och byggheten för närvarande inga ordnade utrymmen för det eventuella behovet.

5.3 Finansiering av kontrollen

Miljö- och bygglovsnämndens offentliga livsmedelskontroll finansieras med avgifter. Årlig kontrollavgift tas ut från kontrollobjektet för att finansiera kontrollen. Avgiftens storlek baseras på kontrollbehov som baseras på anläggningens risk- och erfarenhetsklassning, fastställd timtaxa samt eventuellt kontrolltidstillägg.

- Taxa för Sunne kommuns offentliga kontroll av livsmedel, antagen Kf § 166/2022-10-06.
- Förordning (EG) nr 2017/625 om ”Offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnad av foder och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd”.
- Förordning om ”Avgifter för offentlig kontroll av livsmedel” (2006:1166)

- Förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter.
- Livsmedelsverkets riskklassningsmodell*

* Vägledning för 'Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid'
<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/195/riskmodulen>

Årliga avgifter finansierar den planerade, ordinarie kontrollen. Kontroller i samband med bristande efterlevnad, t.ex. uppföljande kontroller i samband med klagomål, finansieras med timavgifter, så kallad uppföljande kontroll som inte var planerad.

Timavgift för år 2023 är 1208 kr för normal offentlig kontroll och 976 kr för uppföljande kontroll som inte var planerad samt utredning av klagomål. Avgift för registrering av en livsmedelsanläggning är 976 kr. Avgiften kan årligen revideras av miljö- och bygglovsnämnden med PKV-index med basmånad oktober. För att säkerställa att ökade kostnader överensstämmer med en eventuell höjning genom PKV-index ska miljö- och byggheten årligen använda sig av SKL:s beprövade beräkningsunderlag för att beräkna kostnaderna för livsmedelskontrollen inför nästkommande år, så att en eventuell höjning genom PKV-index motsvarar kontrollmyndighetens eventuellt ökade kostnader.

Under 2023 inleds arbetet med att övergå till efterhandsdebitering av livsmedelskontrollen, enligt lag Förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter. Debiteringen ska också utgå från en ny riskklassningsmodell, mer information se länk [arbete med och införande av en ny riskklassningsmodell](#).

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Vid nyanställning/vikariat krävs lämplig högskoleutbildning. All personal som arbetar inom livsmedelsområdet ska ha tillräckliga kunskaper inom sitt arbetsområde och enhetschefen är den som ansvarar för att alla medarbetare har grundläggande kunskaper samt möjligheter till kompletterande utbildning.

Arbetsgivaren ser positivt på utbildning som sker både genom kortare endagsutbildningar inom olika ämnesområden eller enstaka kortare kurser på högskolenivå på hel/deltid om utrymme finns. I samband med länsträffarna sker också kompetensutveckling i form av kortare föredrag från Livsmedelsverket och andra sakkunniga. Att aktivt delta i olika kontrollprojekt är en möjlighet att kompetensutveckla myndighetens personal inom lagstiftningsområden, provtagningsmetodik och kontrollmetodik generellt.

En personlig kompetensutvecklingsplan tas fram för varje inspektör i samband med årligt medarbetarsamtal, vid behov revideras den löpande under året. Utbildningsbehovet dokumenteras i de individuella kompetensutvecklingsplanerna i enlighet med artikel 5. Förordning (EU) 2017/625.

6. Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Enligt förordning (EG) nr 2017/625 om offentlig kontroll finns krav på att kontrollmyndigheten ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som är föremål för kontroll. Miljö- och bygglovsnämnden ansvarar för livsmedelskontroll på samtliga registrerade anläggningar i riskklasserna 3-8 inom kommunen. Det finns några små produktionsanläggningar i form av bryggerier, spannmålskvarnar och bagerier. Övriga anläggningar är kommunala kök, pizzerior, livsmedelsbutiker, restauranger och cateringverksamheter, caféer samt en grossist, ca 130 livsmedel-anläggningar. Kommunalt dricksvatten produceras i ett större kommunalt vattenverk och åtta mindre. Elva privata dricksvattenverk försörjer kommersiella, offentliga eller livsmedelsverksamheter. Anläggningar i Sunne kommun finns registrerade i miljö- och byggenhetens ärendehanteringssystem Ecos2, där samtlig information om respektive anläggning löpande registreras. Totalt registreras ungefär 20 nya anläggningar per år, och ungefär 20 avregistreras.

Parallellt till registret i Ecos2 hålls aktuellt register i en excelfil för att kunna följa upp utförda kontroller kontra kontrollbehov för varje anläggning.

Anmälan om registrering görs via Sunne kommuns e-tjänst men kan även lämnas in på pappersblankett eller via muntlig eller skriftlig kontakt med miljö- och byggenheten. När anmälan kommit in gör miljö- och byggenheten en bedömning av om verksamheten omfattas av krav på registrering och att vi är rätt myndighet för handläggning av registreringen. Därefter förs verksamheten in i registret och verksamhetsutövaren faktureras en avgift. Riskklassning och beslut om avgift görs i allmänhet efter att underlag för riskklassning har lämnats in, men i vissa fall först efter första kontrollbesöket.

Ibland får miljö- och byggenheten kännedom om verksamheter som bedrivs i kommunen och som vi bedömer omfattas av krav på registrering, men inte är registrerade. Det kan vara i samband med kontrollbesök av befintliga livsmedelslokaler som inspektören upptäcker att ett ägarbyte ägt rum eller att inspektören får syn på en ny verksamhet. I dessa fall ska miljö- och bygglovsnämnden besluta om en sanktionsavgift.

Register och information om olika livsmedelsanläggningar hålls aktuellt genom kontroll ute på anläggningen eller vid annan kontakt med verksamheten. Nya anläggningar är skyldiga att anmäla sin verksamhet (enligt EG förordning 852/2004, art.6). Om någon livsmedelsverksamhet upphör, avslutas alla ärenden knutna till anläggningen. Verksamheter som upphört under året utan att det meddelats miljö- och byggenheten hör ofta av sig i samband med faktureringen av den årliga kontrollavgiften.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

- Livsmedelsverkets modell för riskklassning tillämpas fullt ut. Samtliga anläggningar omklassades enligt den modellen i början av år 2012 och erfarenhetsmodulen har använts sedan år 2009.
- Krav som ska kontrolleras under treårsperioden: Inför varje kalenderår görs en detaljerad plan för alla planerade kontroller som ska göras under året. I planen framgår vilka anläggningar som ska kontrolleras, när under året kontrollerna ska göras och vilka krav som verksamheterna ska kontrolleras mot. Majoriteten av kontrollerna utförs som löpande kontroller där man tittar på hygien och allmän livsmedelsinformation. Kontroll sker genom inspektion, revision och/eller provtagning. Kontroll av marknader och ambulerande verksamheter är händelsestyrd och betalas av skattemedel. Vid brister debiteras verksamhetsutövaren för uppföljande kontroll som inte var planerad.
- Efter 2017 års kontroll gjordes en uträkning av den tid som en inspektion tar från planering, genomförande, kontorsarbete och rapportskrivning. Uträkningen är baserad på dokumentation från utförda kontroller under perioden 2015-2017. Ett kontrollbesök tar mellan 3 - 5 timmar. Alla anläggningar får inte besök varje år. Kontrollen planeras utifrån den riskklassning anläggning har tilldelats. Målsättningen är att alla anläggningar får minst ett besök inom tre år.

Tilldelad kontrolltid per år	Antal kontrollbesök under 3 år
0,5 - 1,0	0+0+1
1,5 - 2,5	0+1+0
3,0 - 4,0	1+1+1
4,5 - 5,5	1+2+1
6,0 - 7,0	2+1+2
≥ 7,5	2+2+2

Tabell 3. Prioriteringar inom kontrollområdet

Om det visar sig att en anläggning tilldelats en kontrolltid som är uppriktigt oriktig i förhållande till anläggningens kontrollbehov kan kontrolltiden justeras så att den bättre stämmer överens med behovet av kontroll.

Under år 2023 påbörjas arbetet med att ta in nytt underlag för att kunna omklassa alla verksamheter i enlighet med Livsmedelsverkets nya riskklassningsmodell. Eftersom modellen kan ändra en del vad gäller kontrolltid i sista led kan timmar och planering komma att ändras från och med år 2024. Uppgifter nedan bygger på dagens riskklassning (t o m år 2023).

Planerad kontroll finansierad med årsavgifter

Antal anläggningar som finns registrerade i början av år 2023	Plan för 2023 timmar	Plan för 2024 timmar	Plan för 2025 timmar
Livsmedelskontroll 127 anläggningar	339	392	400
Riskklass 3 3 anläggningar	24	24	24
Riskklass 4 5 anläggningar	35	35	35
Riskklass 5 22 anläggningar	118	118	109
Riskklass 6 18 anläggningar	60	86	71
Riskklass 7 3 anläggningar	0	19	6
Riskklass 8 15 anläggningar	3	46	21
Totalt	342	457	427

Planerad kontroll finansierad med årsavgifter

Tabell 4. Planerad kontroll för Sunne kommun

Arbete som inte är kontroll beräknas i behov/planering av livsmedelskontrollen för år 2023-2025 som 355 timmar per år. Den oplanerade kontrollen (debiterbar tid), till 137 timmar per år. Övriga kontrollrelaterade arbetsuppgifter (timtaxegrundande tid) beräknas att uppgå till 1 085 timmar år 2023 (se Behov/Planering för livsmedelskontrollen år 2023-2025).

Från och med år 2024 kommer livsmedelskontrollen att se annorlunda ut, det blir mer fokus på tillsynsfrekvens och kontrolltimmar är ett riktvärde. Efterhandsdebitering efter utförd kontroll kommer att tillämpas.

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

6.3.1 Kontroll av nyregistrerade anläggningar

I Sunne kommun registreras årligen ca 20 nya anläggningar. Det är både helt nya verksamheter och ägarbyten i befintliga livsmedelslokaler.

Första kontroll av nyregistrerad verksamhet med kontrolltid < 3 timmar/år sker inom två månader. Verksamheter med kontrolltid ≥ 3 timmar prioriteras med första kontroll, som bör ske inom 2 veckor från beslut/startdatum.

Kontrollerna ska fokusera på lokalerna och dess infrastruktur, skadedjur och avfall, samt på företagarens kunskap och rutiner inom de viktigaste relevanta kraven för respektive verksamhet. Kontrollerna görs i första hand som förannmälda revisioner.

Avseende lokalerna och dess infrastruktur kontrolleras följande:

- Att utrymmenas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek är sådana att de är lätta att hålla rena och underhålla.
- Att lokalen är lämpad för den verksamhet som ska bedrivas; flöden, utrymmen, transportfordon, toaletter, förrum, ventilation etc.
- Utrustningen ska vara lämplig för den verksamhet som ska bedrivas; nedkylning, kylförvaring, monteringsplats etc.

Avseende avfall kontrolleras följande:

- Att det finns möjlighet att hantera avfallet på ett hygieniskt sätt.
- Att det finns lämpliga behållare för avfallet som går att hålla rena och, när det behövs, stängda.
- Att det finns plats för lämplig förvaring av avfallet i väntan på sophämtning, gäller även utsorterat matavfall.
- Att det finns plats för förvaring av returflaskor, -burkar och -backar.

Avseende skadedjur kontrolleras följande:

- Att lokalen är utformad så att skadedjur inte får tillträde.
- Att företaget har rutiner för att se till att skadedjur inte tar sig in i lokalen, insektsnät, öppna dörrar etc.
- Att det råder god ordning i lokalen så att eventuella skadedjur upptäcks.
- Att företaget har en beredskap för åtgärder vid eventuell upptäckt av skadedjur.

För att säkerställa att Sunne kommun är uppdaterade och strävar efter att utföra en likvärdig kontroll inom landet använder vi oss av checklistor för tillsynen. Dessa hämtas från Livstecknet och anpassas till kommunen. Det frasdokument som Livsmedelsverket vill ska användas vid rapportskrivande uppdateras årligen. Miljö- och hälsoskyddsinspektörerna deltar under år 2024 i det samordnade projektet, operativa målet om glykoaloider i potatis.

6.3.2 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

En gradering av avvikelser tillämpas. Vissa avvikelser kan följas upp vid nästa planerade kontroll, medan det för andra krävs en extra kontroll utöver plan. Det är upp till inspektören att bedöma. I första hand beror det på avvikelserns allvarlighetsgrad och hur långt fram i tiden nästa planerade kontroll ligger. I viss mån spelar också erfarenhet av företagaren in.

De graderingar som används är:

- med avvikelse (följs upp vid planerad kontroll) och
- uppföljande kontroll som inte var planerad krävs.

Om en avvikelse som fått omdömet med avvikelse ligger kvar vid nästa planerade kontroll och upprepas blir omdömet uppföljande kontroll som inte var planerad krävs.

Ärenden ska inte avslutas om den senaste kontrollen har omdömet uppföljande kontroll som inte var planerad, utan ärendet ska då följas upp till dess att det kan konstateras att avvikelsen eller avvikelserna är åtgärdade. Hur snabbt den extra uppföljningen görs beror på allvarlighetsgraden. Många gånger rör det sig om någon eller några veckor. Normalt ska det inte dröja mer än tre månader. När så är nödvändigt används sanktioner i form av till exempel föreläggande eller förbud för att se till att avvikelserna blir åtgärdade.

6.3.3 Kontroll och utredning i samband med misstanke om avvikelser

Förutom klagomål från allmänheten och misstänkta matförgiftningar inkommer även information om misstänkta avvikelser från företagen själva, från andra myndigheter och internt.

En särskild typ av ärenden är så kallade RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), ett system för information om icke säkra livsmedel som sålts inom EU.

Utredning startas enligt de kriterier som finns beskrivna i våra rutiner för misstänkta matförgiftningar. Ärenden som inte utreds omedelbart kan utredas i samband med nästa ordinarie kontroll, i samband med en utredning som redan pågår, eller så kan bedömningen göras att ingen utredning ska göras. Syftet med utredningarna är att kontrollera om det finns avvikelser hos livsmedelsföretagen, och i så fall se till att dessa åtgärdas. Särskilt viktigt är detta i de fall avvikelserna är av sådan art att det finns risk för sjukdom hos konsumenterna. Även den typen av avvikelser som kan klassas som matfusk, där företagarna medvetet bryter mot reglerna för ekonomisk vinning, är prioriterade att utreda så att de åtgärdas.

För misstänkta matförgiftningar är ett mål också att hitta vilket livsmedel, vilket verksamt ämne och vilka brister som orsakat utbrottet samt var i livsmedelskedjan som maten blivit dålig. Resultatet ska dokumenteras på ett enhetligt sätt.

Det är svårt att beräkna tidsåtgången för ärenden som omfattar misstanke om avvikelser eftersom det handlar om inkommande ärenden. Förutom att vi inte vet hur många ärenden som kommer in kan dessa ta väldigt olika lång tid att utreda.

6.3.4 Rutiner för utförande av kontroll

Till stöd för livsmedelskontrollen används i huvudsak Livsmedelsverkets webbaserade kunskapsbank Kontrollwiki samt branschriktlinjer utarbetade av branschen. Miljö- och byggheten har även arbetat fram egna skriftliga rutiner för bland annat kontrollmetoderna

inspektion och revision. En sammanställning finns över samtliga framtagna rutiner och en översyn och uppdatering av rutinerna görs årligen.

6.4 Provtagning och analys

Offentlig provtagning sker enligt specifika mål för varje år, i läns-/riks-projektform, vid misstanke om matförgiftning och i samband med inspektion om det bedöms som relevant. Provtagning sker enligt anvisningar i Livsmedelsverkets kontrollwiki gällande området provtagning.

Sunne kommun har avtal med det ackrediterade laboratoriet SGS som anlitas för samtliga analyser. Uppföljning av laboratoriets ackrediteringar sker i samband med upphandling av laboratorietjänster. Ny upphandling är gjord under hösten 2022. Deras anvisningar för provtagning följs liksom Livsmedelsverkets under Kontrollwiki. Laboratoriet kontaktas för råd om hur provtagning ska utföras om så behövs. Proverna transporteras till Karlstad samma dag i kylväska med laboratoriets transportlösning enligt gällande avtal, även hämtning och transport vid akuta fall ingår i avtalet. Vid behov finns kyl- och frysmöjligheter för kortare förvaring av prover. Analysrapporterna från det anlitade laboratoriet skickas elektroniskt till miljö- och byggenheten. Utskrivna analysrapporter förvaras i pappersformat i arkivet i respektive anläggningens mapp.

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Efter utförd kontroll kommuniceras alltid kontrollresultatet till verksamhetsutövaren i form av en kontrollrapport. Från år 2019 används SLV rapporteringsformulär 1.0.

Livsmedelsinspektörerna använder färdiga word-mallar som är kopplade till Ecos2, där rubriker för grunduppgifter som t.ex. diarienummer, inspektionsdatum o.s.v. finns med i mallen. Kontrollrapport med eventuellt tillhörande kopia av analysrapport från provtagning skickas alltid till verksamhetsutövaren.

Miljö- och byggenheten rapporterar årligen, senast den 31 januari, till Livsmedelsverket resultatet från den offentliga kontrollen föregående år enligt de krav som ställs LIVSFS 2009:13 och i (EG) nr 2017/625 om offentlig kontroll av livsmedel.

6.6 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framför allt av tryckfrihetsförordningen och offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär det att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som finns hos myndigheten. Ett sådant register kallas vanligtvis för diarium. I diariet registreras uppgifter om dels de handlingar som kommer in till myndigheten, till exempel brev och ansökningar, dels de handlingar som upprättas vid myndigheten, till exempel beslut och kontrollrapporter. I diariet registreras både offentliga och sekretessbelagda handlingar.

Vem som helst har rätt att begära att få se en allmän handling som finns hos en myndighet. En allmän handling är vanligen också offentlig, det vill säga vem som helst får ta del av den. Vissa handlingar kan dock innehålla uppgifter som är sekretessbelagda, dvs inte offentliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon begär ut en handling.

7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Om en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen på plats och skriftligt i en kontrollrapport. Beroende på allvarlighetsgraden och när anläggningen ska ha sin nästa planerade kontroll kan företagarens åtgärder följas upp i en extra, uppföljande kontroll eller vid nästa ordinarie kontroll. I vissa fall med allvarliga avvikelser fattas beslut om sanktion direkt när avvikelsen har konstaterats. Annars fattas beslut om sanktion ifall avvikelsen inte är åtgärdad vid uppföljningen.

Sanktioner som kan bli aktuella är:

- föreläggande att vidta vissa åtgärder
- sanktionsavgift om verksamhet öppnat utan registrering
- förbud att bedriva viss verksamhet, t.ex. nedkylning
- förbud att bedriva livsmedelsverksamhet i anläggningen (stängning)
- förbud mot utsläppande på marknaden av visst livsmedel (saluförbud)
- omhändertagande av livsmedel

Miljö- och bygglovsnämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bl.a. i förordning (EG) nr 2017/625 och livsmedelslagen (2006:840). Inom livsmedelsområdet finns vägledande texter om åtgärder vid bristande efterlevnad som du kan hänvisas till. Texterna finns på Åtgärder vid bristande efterlevnad – Kontrollwiki.

Miljö- och hälsoskyddsinspektören och enhetschefen har en långtgående delegation gällande krav på åtgärder som kan ställas vid bristande efterlevnad. Livsmedelslagen föreskriver även att kontrollmyndighet ska verka för att överträdelser av livsmedelslagstiftningen beivras, d.v.s. lämna ärendet till åtal vid bristande efterlevnad.

8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Uppföljning av pågående kontrollarbete och därtill relaterade arbetsuppgifter sker efter fem och nio månader. Redovisning för nämnden sker därmed vid nämndmöte i juni och oktober. Fokus läggs på att kontroll och handläggning utförts enligt kontrollplan och ärendet redovisas som ett informationsärende.

Uppföljning och utvärdering av årets totala tillsynsinsatser efter 12 månader sker vid årets slut och redovisas vid nämndmöte i januari. Resultatet sammanfattas i en tjänsteskrivelse till

nämnden. Utifrån de erfarenheter som erhållits vid kontroll under året kan prioriteringar göras inför kommande år och kontroll eller arbete som inte utförts kan prioriteras inför kommande år. Orsak till eventuellt utebliven kontroll eller större avvikelser från kontrollplan bör framgå av uppföljningen och utvärderingen.

Utförd kontroll registreras i Ecos2 inom två arbetsdagar och kontrollrapport skickas ut inom två veckor efter utförd kontroll och efter att eventuellt kompletteringsmaterial kommit in.

Inkomna anmälningar om registrering av livsmedelsanläggning handläggs inom 10 arbetsdagar – om mer tid eller kompletterande uppgifter behövs meddelas detta till företagaren snarast.

Genom planering av kontrollens upplägg i början på året säkerställs bland annat;

- att anläggningar i riskklass 3-4 får kontroll varje år,
- att anläggningar som ska ha två kontroller ska få sin första kontroll senast 30 augusti,
- att de objekt som enligt planen ska bli föremål för kontroll under året blir föremål för kontroll under året.

Inkomna anmälningar om misstänkt matförgiftning där vi bedömer att en utredning krävs börjar handläggas senast dagen efter att de inkom.

Inkomna klagomål där vi bedömer att en utredning inte kan vänta till nästa planerade kontroll börjar handläggas inom en vecka, bedömningen grundas på klagomålets allvarlighetsgrad och hur långt det är kvar till nästa planerade kontroll.

Alla kontroller med omdömet uppföljande kontroll som inte var planerad krävs följs upp till dess att avvikelsen åtgärdas.

Rapporteringspunkter med omdömet "med avvikelse" ska följas upp vid planerad kontroll.

8.2 Revisioner

Miljö- och bygglovsnämndens livsmedelskontroll revideras av Länsstyrelsen i Värmland, enligt artikel 4.6 i förordning (EG) nr 2017/625. Detta skedde i december 2008, mars 2013 samt senast i mars 2018. Normerande kontroll inom dricksvattenområdet skedde senast 2009.

Revisionernas oberoende säkerställs enligt beskrivning i del 4, kapitel 4 i avsnitten 4.2 i Nationella planen för kontrollen i livsmedelskedjan.

8.3 Utvärdering

Uppföljning av den offentliga kontrollen kan ske på olika sätt. Miljö- och bygglovsnämnden kan vid sina sammanträden välja ärenden från delegeringslistan där handläggaren presenterar hur ärendet har handlagts och vad som lett fram till det fattade delegeringsbeslutet.

Inom miljö- och byggenhetens internkontroll tas ut ett antal ärenden genom stickprov, granskas av kollega att handläggning och beslut/tjänsteskrivelse har skett i enlighet med gällande rutin.

Utvärdering av genomförda kontrollaktiviteter sker årligen mot kontrollplanen för gällande period.

Under 2011, 2013, 2015-2022 deltog Sunne kommun i Sveriges kommuner och landstings undersökning Insikt, som fokuserar på kommunernas myndighetsutövning varav livsmedelskontrollen är ett område.

9. Beredskap

I Sunne kommun finns:

- En informationsplan och ledningsplan som gäller vid extra ordinär händelse eller allvarlig störning.
- VA-enheten har i 'Egenkontrollprogram för kommunalt dricksvatten', rutiner för konsumentklagomål, och vad som gäller vid 'otjänligt' vatten samt brist på vatten.
- Plan för nödvattenförsörjning som håller på att utarbetas av VA-enheten.
- Rutin för 'Misstänkt matförgiftning livsmedel' finns utarbetad på miljö-och byggenheten.
- "Handlingsplan vid akuta händelser avseende livsmedel och dricksvatten" antagen av miljö- och bygglovsnämnden 2019-05-13 § 53.

För inkommande RASFF har miljö- och bygglovsnämnden följande beredskap; RASFF inkommer till myndighetens brevlåda där personal på miljö- och byggenheten har daglig bevakning på inkommen post. Samtliga personer på enheten har tillgång till myndighetsbrevlådan så när ordinarie administratör är ledig finns alltid ersättare som bevakar postlådan. Fyra tjänstepersoner (tre miljö- och hälsoskyddsinpektörer samt enhetschef) har tillgång till iRASFF-systemet och kan både ta emot, handlägga och återrapportera till livsmedelsverket. Under semesterperioder ska minst en av dessa personer vara i tjänst, alternativt att vi använder oss av samverksansavtal.

10. Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan

I Sveriges fleråriga nationella kontrollplan för livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen i hela livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Där finns även övergripande mål som är gemensamma för alla myndigheter som ansvarar för offentlig kontroll i livsmedelskedjan samt operativa mål inom lagstiftningens olika områden och aktiviteter för att nå målen.

Kontrollplanen finns på [Livsmedelsverket, NKP-webben](#).