



## **Bilaga 3 Livsmedelskontroll 2020-2023**

## 1 Sammanfattning

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bl.a. i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625.

- Under perioden 2020-2023 kommer miljö- och hälsoskyddsnämnden i Stockholm (nämnden) att kontrollera samtliga livsmedelsanläggningar i staden.
- Totalt planerar nämnden att göra ca 25 000 kontroller av stadens ca 8 000 anläggningar under perioden.

## 2 Mål och framgångsfaktorer

### 2.1 Nationella mål för livsmedelskontroll

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd.

Gemensamma övergripande mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

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

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen bidrar till att de nationella övergripande målen för livsmedelskedjan uppnås.

### Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Med utgångspunkt i de övergripande målen har fyra gemensamma fokusområden med effektmål fastställts.

| Fokusområde                    | Effektmål                                                                                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Säkert dricksvatten            | För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska. |
| Mikrobiologiska risker         | Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec/vtec och norovirus.                               |
| Kemiska risker                 | Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.   |
| Information i livsmedelskedjan | Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.                  |

## Operativa mål

Livsmedelsverket har brutit ner och konkretiserat målen och har fastställt operativa mål för livsmedelskontrollen i Sverige 2020-2022. De mål som bedöms beröra Stockholm finns redovisade i tabellen nedan. Måtten för antalet kontroller som ska göras gäller hela landets livsmedelskontroll.

|            |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P18</b> | MIKROBIOLOGISKA RISKER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 1)<br>alla dricksvattenanläggningar                                                                                                                                                          |
| <b>P19</b> | KEMISKA RISKER OCH CYANOTOXINER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 2)<br>alla dricksvattenanläggningar                                                                                                                                                 |
| <b>P20</b> | SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER (OPERATIVT MÅL 3)<br>alla dricksvattenanläggningar                                                                                                                                                           |
| <b>P21</b> | RÄTT FISK (OPERATIVT MÅL 4)<br>100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, importörer, huvudkontor och matmäklare                                                                                                                   |
| <b>P22</b> | SPÅRBARHET KÖTT (OPERATIVT MÅL 5)<br>500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna <sup>7</sup>                                                                                                                            |
| <b>P23</b> | SPÅRBARHET ÄGG (OPERATIVT MÅL 6)<br>100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna                                                                                      |
| <b>P24</b> | EKOLOGISKA VAROR (OPERATIVT MÅL 7)<br>alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs - följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat                                               |
| <b>P25</b> | INFORMATION OM ALLERGENER (OPERATIVT MÅL 8)<br>minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.)                                                                                                                                   |
| <b>P26</b> | UPPGIFTER OM INGREDIENSER (OPERATIVT MÅL 9)<br>minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar.                                   |
| <b>P27</b> | GRÄNSHANDEL KÖTT (OPERATIVT MÅL 10)<br>minst 100 butiker med uttalad gränshandel <sup>10</sup> innefattande kött <sup>11</sup> från nöt, gris och/eller får/lamm.                                                                                 |
| <b>P28</b> | TILLSATSER – RENHET (OPERATIVT MÅL 11)<br>alla tillverkare, importörer och grossister samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar                                                                      |
| <b>P29</b> | TILLSATSER - ANVÄNDNING, SPÅRBARHET, HALT, KORREKT MÄRKNING (OPERATIVT MÅL 12)<br>alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige |
| <b>P30</b> | KAFFE – AKRYLAMID (OPERATIVT MÅL 13)<br>alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige), annars hos företagare (huvudkontor) som sätter kaffe på marknaden i Sverige                                                         |
| <b>P31</b> | KAFFE – MYKOTOXIN (OPERATIVT MÅL 14)<br>alla tillverkare (kafferosterier), alternativt företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter rostade kaffeböner eller malet rostat kaffe på marknaden i Sverige                               |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P32</b> | AKRYLAMID I BARNMAT (OPERATIVT MÅL 15)<br>alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige                                                                                  |
| <b>P33</b> | TUNGMETALLER OCH MYKOTOXIN I MJÖL (OPERATIVT MÅL 16)<br>alla kvarnar, importörer, grossister och matmäklare som säljer mjöl av sådant slag - mjöl av vete, durumvete och bovete                                                                                                            |
| <b>P34</b> | SAFFRAN (OPERATIVT MÅL 17)<br>minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning                                                                                                                                                     |
| <b>P35</b> | HANDEL MED FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN OCH DE STORA SJÖARNA (OPERATIVT MÅL 18)<br>minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled                                                                                                                           |
| <b>P36</b> | KOSTTILLSKOTT – FISKOLJEBASERADE TILLSKOTT OCH D-VITAMINTILLSKOTT (OPERATIVT MÅL 19)<br>alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor, importörer, matmäklare, grossister inklusive ehandel) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden. |
| <b>P37</b> | LISTERIA I FISKPRODUKTER OCH CHARKUTERIPRODUKTER (OPERATIVT MÅL 21)<br>alla godkända anläggningar <sup>17</sup> med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon).                                                      |

## 2.2 Stockholms stads mål för livsmedelskontroll

Miljö- och hälsoskyddsnämndens mål för livsmedelskontrollen finns i verksamhetsplanen (VP):

- Konsumenterna i Stockholm har säkra livsmedel och blir inte vilseledda av felaktig märkning

Miljö- och hälsoskyddsnämnden har utfört de planerade kontrollerna i kontrollplanen samt de händelsestyrda och de uppföljande kontroller som bedömts som nödvändiga. Alla nyregistrerade anläggningar har kontrollerats inom tre månader från det att verksamheten startats.

### Mått 1, antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller.

Alla livsmedelsanläggningar, ca 8 000, blir föremål för planerad kontroll under fyraårsperioden. För 2020 är målet att göra cirka 6 100 planerade kontroller.

### Mått 2, skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser.

När nämnden får kännedom om misstänkta brister i livsmedelshygien och livsmedelsinformation hos anläggningar i staden, är det viktigt att dessa ärenden omhändertas skyndsamt. Klagomål från allmänheten och information om avvikelser från myndigheter och organisationer ska handläggas inom 14 dagar. Anmälan om misstänkt matförgiftning ska handläggas senast arbetsdagen efter att de inkom.

### Mått 3, uppföljning av avvikelser.

När nämndens inspektörer konstaterar avvikelser från lagstiftningen ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Nämnden har pekat ut tre krav som särskilt viktiga för

livsmedelssäkerheten, våra så kallade effektindikatorer: Säker nedkylning spårbart kött, korrekt allergimärkning. När vi konstaterar avvikelser från dessa krav ska det alltid följas upp samma år.

### **3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll**

#### **3.1 Ansvarsfördelning i Sverige**

Livsmedelsverket är central myndighet för livsmedelskontroll i Sverige. Kommunerna är behörig myndighet för verksamheter som bedrivs i kommunen. För mer information om Sveriges kontrollorganisation hänvisas till Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

#### **3.2 Ansvarsfördelning i Stockholm**

Miljö- och hälsoskyddsnämnden fattar beslut om resursfördelning och mål för livsmedelskontrollen. De faktiska kontrollaktiviteterna utförs av personalen på miljöförvaltningens avdelning för livsmedelskontroll.

Avdelningen för livsmedelskontroll är indelad i fyra enheter. Tre enheter utför i första hand planerade kontroller, och uppföljningar av dessa när det är nödvändigt, medan den fjärde tar hand om inkommande ärenden så som klagomål, RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) och misstänkta matförgiftningar, men även registrering av anläggningar.

Nämnden har i sin delegationsordning delegerat till förvaltningschefen att fatta beslut i frågor som inte är av principiell betydelse eller annars av större vikt. Förvaltningschefen har i sin tur i en handläggningsordning delegerat till personalen på avdelningen för livsmedelskontroll.

Inspektörerna har delegation på att fatta beslut om sanktioner utan vite. Praxis är dock att sanktionsbeslut fattas av enhetscheferna. När beslut är brådskande och lämnas muntligt fastställs besluten skriftligt av enhetscheferna. I de fall beslut förenas med vite får enhetscheferna, avdelningschefen eller förvaltningschefen fatta beslutet, beroende på belopp.

Handläggarna på kontrollstödsenheten har delegation på att fatta beslut om registrering av anläggningar och riskklassning i samband med registrering. Övriga beslut om riskklassning fattas av enhetscheferna.

## 4 Extern samverkan

### 4.1 Syfte och omfattning

Nämnden ska genom samverkan med andra myndigheter och organisationer stärka den egna kontrollverksamhet, livsmedelskontrollen i Sverige som helhet, och bidra till att likrikta kontrollen i landet. Vi har formulerat ett mål för avdelningens samverkansarbete: Vi riktar våra resurser för samverkan där den har störst effekt för en likvärdig och effektiv kontroll i Sverige.

- Genom erfarenhetsutbyte med andra myndigheter och organisationer får vi ta del av goda exempel som vi kan lära oss av. Vi skapar kontakter som vi kan utnyttja i komplicerade ärenden, till exempel fuskutredningar och spårbarhetskontroller. Vi sprider kunskap om hur kontrollen fungerar vilket bidrar till rimliga förväntningar hos företagen vi kontrollerar.
- Genom att hjälpa och vägleda mindre kommuner som har mindre resurser inom livsmedelskontroll stärker vi kontrollen i Sverige som helhet. Vi ser ett behov av hjälp, stöd och vägledning hos landets kommuner, som Livsmedelsverkets insatser inte tillgodoser fullt ut.
- Genom att samverka med andra myndigheter kalibrerar vi vår kontrollverksamhet och bidrar till att likrikta kontrollen inom Sverige, något som efterfrågas inte minst av branschorganisationerna.

Resursåtgången för samverkan uppskattas till motsvarande en tjänst och sker främst på chefsnivå.

### 4.2 Nätverk

Nämnden är aktiv i ett flertal nätverk, främst med andra kontrollmyndigheter men även med branschföreträdare. Här kommer några exempel på nätverk som bedöms som viktiga och som nämnden har för avsikt att fortsätta med de kommande åren:

- SILK (Samverkan Inom Livsmedelskontrollen) – chefsnätverk inom Miljösamverkan Stockholms län, för Stockholmsregionens chefer och samordnare inom livsmedelskontroll. Ökar likheten i bedömningar mellan de olika kommunerna, genomför gemensamma projekt och tar fram gemensam provtagningsplan.
- Storstad – samverkan mellan de stora kommunerna Göteborg, Malmö, Stockholm och Uppsala. Livsmedelsverket brukar också delta vid träffarna.
- SÖVU (Stockholm, Örebro, Västerås och Uppsala) – chefsnätverk, men också utbyte mellan inspektörer. Arbetar bland annat med gemensamma spårbarhetsprojekt, samverkan vid remisser samt utbyte av inspektörer för kompetensutveckling och samsyn.
- Sveriges Nätverk för Offentlig kontroll inom Livsmedelskedjan (SNOL) – nationellt nätverk med bred representation från Sveriges kommuner. Arbetar främst med att bevaka kommunernas intressen i kontrollen.
- Livssamverkan Sverige – samverkan med chefsrepresentanter från några kommuner med intresse för att utveckla livsmedelskontrollen, samt representanter för SKL, Livsmedelsverket och Länsstyrelserna.

## 5 Resurser för kontrollen

### 5.1 Kontrollpersonal och utrustning

Behovet av kontrollpersonal utgår från antalet kontrolltimmar som ska utföras varje år. Eftersom kontrollen är avgiftsfinansierad finns det inga finansiella hinder att anställa tillräckligt med personal.

För att säkerställa att intressekonflikter undviks för kontrollpersonalen har nämnden rutiner för jäv och bisysslor. Dessa återfinns på intranätet. Tack vare att myndigheten är så stor har vi goda möjligheter att fördela arbetet så att ingen handläggare kontrollerar anläggningar där de har en relation till företagets företrädare. I samband med introduktion av nyanställd personal på avdelningen för livsmedelskontroll ges alltid anvisningar om detta.

Nämnden har tillräcklig tillgång till utrustning och utrymmen som krävs i form av bilar, utrymme för förvaring av livsmedelsprover och omhändertagna livsmedel, skyddsutrustning (arbetskläder).

### 5.2 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen finansieras med avgifter. Årlig kontrollavgift tas ut av alla anläggningar som är registrerade vid årets början. Dessa avgifter finansierar den planerade, ordinarie, kontrollen, samt delar av annan kontroll, till exempel kontroll av nyregistrerade anläggningar, eftersom vissa anläggningar hinner lägga ner innan de fått den kontroll de betalat för. Kontroller i samband med bristande efterlevnad, till exempel uppföljande kontroller och kontroller i samband med klagomål, finansieras med timavgifter, så kallad extra offentlig kontroll. För anläggningar som registreras under året har nämnden valt att sätta ned den årliga avgiften så att den inte blir högre än motsvarande den kontroll som utförs mot anläggningen. Vissa anläggningar har en årlig kontrolltid som inte motsvarar en kontroll med för- och efterarbete. Nämnden har prioriterat att även dessa ska ha kontroll i samband med att verksamheten startar. Den överskjutande tiden finansieras med årliga avgifter som betalats av anläggningar som lagt ner innan de fått all sin kontrolltid.

Hur timtaxan har räknats ut framgår av det så kallade taxeärendet.

### 5.3 Sammanställning resursbehov, inspektör

Tabellen nedan visar det sammanställda resursbehovet för den egentliga kontrollverksamheten, kontroll mot objekt. Siffrornas ursprung framgår av respektive avsnitt för planerad kontroll, kontroll av nyregistrerade anläggningar etc.

|                                          | 2020                |                     | 2021                |                     | 2022                |                     | 2023                |                     |
|------------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
|                                          | Antal<br>kontroller | Timmar              | Antal<br>kontroller | Timmar              | Antal<br>kontroller | Timmar              | Antal<br>kontroller | Timmar              |
| Planerad kontroll                        | 6100                | 25000               | 6400                | 27000               | 6000                | 24500               | 6200                | 24600               |
| Kontroll av ny-registrerade anläggningar | 900                 | 2700                | 900                 | 2700                | 900                 | 2700                | 900                 | 2700                |
| Uppföljande kontroll vid avvikelser      | 800                 | 2000                | 800                 | 2000                | 800                 | 2000                | 800                 | 2000                |
| Misstänkta matförgiftningar              | 100                 | 500 <sup>(1)</sup>  | 100                 | 500 <sup>(1)</sup>  | 100                 | 500 <sup>(1)</sup>  | 100                 | 500 <sup>(1)</sup>  |
| Klagomål och information om avvikelser   | 250                 | 1000 <sup>(1)</sup> | 250                 | 1000 <sup>(1)</sup> | 250                 | 1000 <sup>(1)</sup> | 250                 | 1000 <sup>(1)</sup> |
| RASFF                                    | 150                 | 600 <sup>(2)</sup>  | 150                 | 600 <sup>(2)</sup>  | 150                 | 600 <sup>(2)</sup>  | 150                 | 600 <sup>(2)</sup>  |
| <b>Summa</b>                             | <b>8300</b>         | <b>31800</b>        | <b>8600</b>         | <b>33800</b>        | <b>8200</b>         | <b>31300</b>        | <b>8400</b>         | <b>31400</b>        |

1) Både debiterbar och ej debiterbar tid

2) Ej debiterbar tid

### 5.4 Kompetenskrav och utbildning

Förvaltningen gör regelbundet inventering av personalens kompetens och gör en analys av kompetensbehovet. Utifrån resultatet tas en plan för kompetens-försörjning fram.

Kompetensförsörjningen säkerställs i första hand genom utbildningsinsatser, men även rekrytering kan vara aktuellt. En mall för kompetensinventering har tagits fram inom SILK, för att även tillse att tillräcklig kompetens finns i Stockholms län.

## 6 Register över anläggningar

### 6.1 Register och resursbehov

Nämnden för ett register över anläggningar som nämnden har kontrollansvar för. Registret finns i datasystemet Ecos. I registret framgår bland annat vilken verksamhet som bedrivs, vem som är verksamhetsutövare, var verksamheten bedrivs eller om den är mobil utan fast adress, verksamhetens riskklass och årliga kontrolltid samt praktisk information som öppettider. Nämnden använder Livsmedelsverkets vägledning och modell för riskklassning, med viss modifiering för till exempel grossister som får orimligt lite kontrolltid med modellen.

Anläggningsregistret är kopplat till nämndens ärendehanteringssystem, där till exempel kontroller och klagomål är registrerade.

Anläggningarna presenteras också på stadens hemsida, med datum och resultat för senaste kontroll. Det sker med en e-tjänst och det krävs ingen kontinuerlig arbetsinsats för att hålla informationen uppdaterad, utan den hämtas direkt från Ecos. Under 2017 lanserades också appen Livsmedelskollen, där verksamheter visas på karta, inklusive resultat från senaste inspektion samt möjlighet att direkt rapportera klagomål och misstänkt matförgiftning.

### 6.2 Införande av anläggningar i registret

De allra flesta anläggningar som Stockholm stad har kontrollansvar för registreras utan krav på godkännande. Det innebär att verksamhetsutövaren lämnar in en anmälan om verksamheten. Anmälan kan lämnas in på pappersblanketter eller genom en e-tjänst för ändamålet. När anmälan kommit in gör nämnden en bedömning av om verksamheten omfattas av krav på registrering, att vi är rätt myndighet och att godkännandeprovning inte krävs för verksamheten. Därefter förs verksamheten in i registret och verksamhetsutövaren faktureras en anmälningsavgift. Riskklassning och beslut om avgift görs i allmänhet efter att anläggningen blivit besökt och kontrollerad.

Så kallade animalieanläggningar ska godkännas innan verksamheten startar och innan de förs in i registret. Det är Livsmedelsverket som godkänner anläggningarna. När anläggningen är godkänd överlämnar Livsmedelsverket kontrollen av anläggningen till nämnden. Anläggningen förs då in i registret, nämnden riskklassar dem och fattar beslut om årlig avgift.

### 6.3 Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden

Nämnden får löpande under året in uppgifter om att livsmedelsverksamheter har ändrats eller upphört. Registeruppgifterna uppdateras då. I slutet av varje kalenderår skickar nämnden ett brev till alla verksamhetsutövare i registret med uppmaning att meddela eventuella förändringar inför nästa år, så att de ska få rätt avgift fakturerad, och så att nämnden ska ha rätt underlag vid planering av nästa års kontrollverksamhet.

## 7 Generellt för kontrollen

### 7.1 Instruktioner för utförande av kontroll

Avdelningen för livsmedelskontroll har sammanställt instruktioner för kontrollen i ett dokument som kallas Handboken. Där framgår hur kontrollen ska utföras praktiskt. Avdelningen har också ett dokument "FAQ" med ställningstaganden i olika samsynsfrågor. Den uppdateras kontinuerligt till exempel i samband med kalibreringsmöten på avdelningen. Därutöver används naturligtvis Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollwiki.

### 7.2 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med laboratoriet Synlab för analys och hämtning av prover. Provtagning görs som en del av den planerade kontrollen, då oftast som verifierande provtagning, som en del av utredning av klagomål i allmänhet och misstänkta matförgiftningar i synnerhet, och i kartläggande syfte, ofta i projekt samordnade av Livsmedelsverket.

Provtagningsprojekt planeras tillsammans med flera andra kommuner i Storstockholm som en del av SILK-samarbetet.

### 7.3 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i Ecos. Resultatet sammanställs också i en rapport som skickas till verksamhetsutövaren. Som tidigare nämnts presenteras kontrollresultatet också på stadens hemsida.

Efter varje kalenderår rapporteras kontrollerna till Livsmedelsverket, som vidarebefordrar en sammanställning till EU-kommissionen. Den rapporteringen hämtas direkt ur Ecos med hjälp av ett rapporteringsverktyg.

### 7.4 Sanktioner - åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

När nämnden konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen på plats och i en kontrollrapport. Beroende på allvarlighetsgraden och på 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. De sanktioner som kan bli aktuella återfinns i EU-lagstiftningen och i nationell lagstiftning. De sanktioner nämnden använder är:

- Föreläggande att vidta vissa åtgärder
- Förbud att bedriva viss verksamhet, till exempel nedkylning
- Förbud att bedriva livsmedelsverksamhet i anläggningen (stängning)
- Förbud mot utsläppande på marknaden av visst livsmedel (saluförbud)
- Omhändertagande av livsmedel

När överträdelserna är allvarliga kan det också bli aktuellt med åtalsanmälan.

## 8 Planerad kontroll av befintliga anläggningar

### 8.1 Krav som ska kontrolleras under treårsperioden

För varje bransch, se avsnitt 8.2 till 8.10, pekar nämnden ut vilka relevanta krav som ska kontrolleras, och när eller hur ofta. Generellt gäller att alla krav inte är relevanta för alla verksamheter i branschen, och kontrollerna görs för de anläggningar där det är relevant.

Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin beslutade kontrolltid, och att alla relevanta krav kontrolleras på alla anläggningar. Planeringen för respektive bransch är indelad i två delar där den första är kontrollens fokus för de kommande tre åren. Detta kan vara områden som är viktiga för branschen eller som inte genomförs varje år. Relevanta kontrollområden i ”grundpaketet” ska kontrolleras varje år. Grundpaketet kan vara omfattande, och vid dessa kontroller behöver inspektören prioritera och fokusera på det som är mest relevant. I tabellen finns en hänvisning till livsmedelsverkets lagstiftningsområden och operativa mål.

Erfarenhetsmässigt är det drygt 10 procent av de planerade kontrollerna som inte kan genomföras på grund av att verksamheterna upphör innan kontrollen är utförd. Därutöver är det ett mindre antal som inte kan genomföras för att verksamheten är tillfälligt stängd eller av andra praktiska omständigheter.

### Butik och detaljhandel

| 2020       |                                                        | 2021 |                                  | 2022              |                                                                            |
|------------|--------------------------------------------------------|------|----------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| C02<br>C03 | Näring- och hälsopåståenden                            | A04  | Anmälan om ekologiska livsmedel  | D01/<br>D02       | Skyddad beteckning                                                         |
| H02        | Spårbarhet för animaliska biprodukter                  | J02  | Lokalernas skick och utformning  | I01<br>B02        | Tillsatser (hos importörer)                                                |
| J03        | Avfallshantering                                       | J09  | Material i kontakt med livsmedel | P23<br>B01<br>H01 | Spårbarhet, oförpackade ”svenska” ägg (Operativt mål 6), Fristående butik  |
| P22<br>H01 | Spårbarhet kött, (Operativt mål 5)<br>Fristående butik | K02  | Rutiner för provtagning          | P26<br>B02        | Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9) (för anl. med märkningsansvar) |
|            | Revision: ≥ 6h                                         |      |                                  |                   | Revision: ≥ 6h                                                             |

### Grundpaket, alltid

|            |                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------|
| A01        | Giltig registrering                                          |
| B01<br>B02 | Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel |
| B01<br>B02 | Svensk märkning, stickprov på...<br>Fristående butik         |
| B01<br>B02 | Obligatorisk (egen) märkning                                 |
| B02        | Uppgifter om ingredienser (för anl. med märkningsansvar)     |

|            |                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------|
| B99        | Information vid direktförsäljning                           |
| C11<br>H07 | Obligatorisk information om fisk- och skaldjur              |
| H01        | Spårbarhet (allmänt) – fusk, Fristående butik - checklistan |
| H01        | Spårbarhet kött                                             |
| H11        | Ursprungsskyltning och journalföring nötkött                |
| J01        | Rutin för kontroll av leverantör                            |
| J02<br>J06 | Skadedjursbekämpning                                        |
| J03        | Förvaring och hantering (Säker hantering)                   |
| J03        | Rengöring av lokaler, redskap och utrustning                |
| J04        | Personlig hygien                                            |
| J08        | Temperaturkontroll                                          |
| K01        | Riskhantering för rått kött                                 |
| K01        | Riskhantering vid nedkylning                                |
| M01        | Salmonelladokument vid införsel av kött                     |

## Dricksvatten

| 2020        |                                                              | 2021 |                                    | 2022       |                                                                             |
|-------------|--------------------------------------------------------------|------|------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|             | Stockholms Vatten och Avfalls API-system                     |      | Tryckstegringsstation (var 3'e år) | P20<br>N10 | Skötsel och underhåll av reservoarer. (Operativt mål 3) (MSL gör samtidigt) |
|             | Kontroll av 2 utpekade reservoarer                           |      | Kontroll av 2 utpekade reservoarer |            | Kontroll av 2 utpekade reservoarer                                          |
|             | 2 revisioner                                                 |      | 2 revisioner                       |            | 2 revisioner                                                                |
| <b>2023</b> |                                                              |      |                                    |            |                                                                             |
| N03<br>N04  | Faroanalys och undersökningsprogram (var 5'e år), förra 2018 |      |                                    |            |                                                                             |
|             | Kontroll av 2 utpekade reservoarer                           |      |                                    |            |                                                                             |
|             | 2 revisioner                                                 |      |                                    |            |                                                                             |

| Grundpaket, alltid |                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| A01                | Giltig registrering                                                              |
| N01                | Anmälan om betydande ändringar                                                   |
| N02                | Allmänna hygienregler                                                            |
| N08                | Distributionsanläggningar                                                        |
| N09                | Kvalitetskrav                                                                    |
| N10                | Regelbundna undersökningar                                                       |
| N11                | Utredning vid problem                                                            |
| N12                | Åtgärder vid problem                                                             |
| N13                | Information om dricksvattenkvalitet till konsumenter                             |
| N14                | Åtgärder vid sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar |
| N99                | Övrigt                                                                           |

### Övrigt

Stockholms Hamn AB Dricksvattennät, 2h – besök 1/2 år, senast var 2019

Bromma Stockholm Airport, Tappställe, 2h – besök ½ år, senast var 2018

Dricksvatten/ Hässelby Golf, nyreg 2019, 1h – besök 1/3 år



### Grossist och matmäklare

| 2020              |                                                                            | 2021                     |                                                      | 2022                            |                                                                                |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| H12               | Frön för groddning (om det saluförs)                                       | C02<br>C03               | Näring- och hälsopåståenden                          | B02<br>I01                      | Tillsatser (hos importörer)                                                    |
| P21<br>B01<br>B02 | Rätt fisk (Operativt mål 4)                                                | P33<br>J01               | Tungmetaller och mykotoxin i mjöl (Operativt mål 16) | P26<br>B02                      | Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9) (för anl. med märkningsansvar)     |
| P24<br>B01<br>B02 | Ekologiska varor (Operativt mål 7)                                         | P34<br>B01<br>B02<br>H01 | Saffran (Operativt mål 17)                           | P28<br>B02<br>I01               | Tillsatser - renhet (Operativt mål 11)                                         |
| P35<br>J01        | Handel med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna (Operativt mål 18) |                          |                                                      | P29<br>B01<br>B02<br>H01<br>J01 | Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (Operativt mål 12) |
|                   |                                                                            |                          |                                                      | P30<br>J01                      | Kaffe - akrylamid (Operativt mål 13)                                           |

### Grundpaket, alltid

|             |                                                              |
|-------------|--------------------------------------------------------------|
| A01         | Giltig registrering                                          |
| B01<br>B02  | Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel |
| B02         | Uppgifter om ingredienser (för anl. med märkningsansvar)     |
| F01<br>F03  | Varustandarder (för anl. med märkningsansvar)                |
| H01         | Spårbarhet (allmänt)                                         |
| H01<br>INDI | Spårbarhet kött - <b>INDI</b>                                |
| H02         | Spårbarhet för animaliska produkter                          |
| J01         | Rutin för kontroll av leverantör                             |
| J02         | Lokalernas skick och utformning                              |
| J02<br>J06  | Skadedjursbekämpning                                         |
| J03         | Avfallshantering                                             |
| J03         | Rengöring av lokaler, redskap och utrustning                 |
| J08         | Temperaturkontroll                                           |
| M01         | Salmonelladokument vid införsel av kött                      |



## Huvudkontor

| 2020              |                                      | 2021                     |                                        | 2022                            |                                                                                |
|-------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| F01<br>F03        | Varustandarder                       | C02<br>C03               | Näring- och hälsopåståenden            | B01                             | Medicinska påståenden                                                          |
| M01-<br>M09       | Handel inom EU, Import och Export    | C01-<br>C12              | Särskild märkning för....              | B02<br>I01                      | Tillsatser (hos importörer)                                                    |
| P21<br>B01<br>B02 | Rätt fisk (Operativt mål 4)          | E01-<br>E10              | Handelsnormer för ....                 | P29<br>B01<br>B02<br>H01<br>J01 | Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (Operativt mål 12) |
| P24<br>B01<br>B02 | Ekologiska varor (Operativt mål 7)   | J09                      | Material i kontakt med livsmedel       |                                 |                                                                                |
| P30<br>J01        | Kaffe - akrylamid (Operativt mål 13) | P32<br>J01               | Akrylamid i barnmat (Operativt mål 15) |                                 |                                                                                |
| P31<br>J01        | Kaffe – mykotoxin (Operativt mål 14) | P34<br>B01<br>B02<br>H01 | Saffran (Operativt mål, 17)            |                                 |                                                                                |
|                   | Alltid revision                      |                          | Alltid revision                        |                                 | Alltid revision                                                                |

## Grundpaket, alltid

|            |                                                                   |
|------------|-------------------------------------------------------------------|
| A01        | Giltig registrering                                               |
| A04        | Anmälan om ekologiska livsmedel                                   |
| B01<br>B02 | Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel      |
| B02        | Uppgifter om ingredienser (verksamheter som märker och förpackar) |
| H01        | Spårbarhet (allmänt)                                              |
| J01        | Rutin för kontroll av leverantör                                  |
| J01        | Försäljning av osäkra livsmedel                                   |
| J01        | Återkallelse av livsmedel                                         |
| J01        | Incidentrapportering                                              |



### Kosttillskott och hälsokost

| 2020 |                                      | 2021 |  | 2022       |                                                                                               |
|------|--------------------------------------|------|--|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| H12  | Frön för groddning (om det saluförs) |      |  | B02<br>I01 | Tillsatser (hos importörer)                                                                   |
|      |                                      |      |  | P36<br>J01 | Kosttillskott –<br>Fiskoljebaserade tillskott<br>och D-vitamintillskott<br>(Operativt mål 19) |
|      | Revision: ≥ 5,5h                     |      |  |            | Revision: ≥ 5,5h                                                                              |

### Grundpaket, alltid

|            |                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------|
| A01        | Giltig registrering                                          |
|            | Kontroll av 2 produkter vad gäller: (B och C)                |
| B01        | Medicinska påståenden                                        |
| B01        | Sann information                                             |
| B01<br>B02 | Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel |
| C02<br>C03 | Näring- och hälsopåståenden                                  |
| J01        | Försäljning av osäkra livsmedel                              |
| J02        | Lokalernas skick och utformning                              |
| J03        | Rengöring av lokaler, redskap och utrustning                 |
| J04        | Personlig hygien                                             |
| J08        | Temperaturkontroll                                           |

### Lager, transport och övrigt

#### Grundpaket, alltid

|     |                      |
|-----|----------------------|
| A01 | Giltig registrering  |
| J08 | Temperaturkontroll   |
| H01 | Spårbarhet (allmänt) |



### Skola och omsorg

| 2020       |                                       | 2021       |                                  | 2022       |                                       |
|------------|---------------------------------------|------------|----------------------------------|------------|---------------------------------------|
| J03<br>K01 | Hantering av allergener               | J03<br>K01 | Hantering av allergener          | J03<br>K01 | Hantering av allergener               |
|            |                                       | J09        | Material i kontakt med livsmedel |            |                                       |
|            | Revision: ≥ 5,5h<br>Allergi-hantering |            |                                  |            | Revision: ≥ 5,5h<br>Allergi-hantering |

### Grundpaket, alltid

|     |                                              |
|-----|----------------------------------------------|
| A01 | Giltig registrering                          |
| B01 | Sann information                             |
| B04 | Ekologiska påståenden                        |
| H01 | Spårbarhet kött                              |
| H01 | Spårbarhet (allmänt)                         |
| J01 | Rutin för kontroll av leverantör             |
| J02 | Lokalernas skick och utformning              |
| J03 | Rengöring av Lokaler, redskap och utrustning |
| J04 | Personlig hygien                             |
| J08 | Temperaturkontroll                           |
| K01 | Riskhantering för rått kött                  |
| K01 | Riskhantering vid nedkylning                 |

## Storhushåll

| 2020              |                                             | 2021 |                                  | 2022              |                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------|------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------|
|                   | Spårbarhet: risk fusk 1 (KPTG)              | J09  | Material i kontakt med livsmedel | P23<br>B01<br>H01 | Spårbarhet, oförpackade "svenska" ägg (Operativt mål 6) |
| P25<br>B02<br>B99 | Information om allergener (Operativt mål 8) |      |                                  |                   |                                                         |
|                   | Silkprojekt: Information om allergener      |      |                                  |                   |                                                         |
|                   | Revision: ≥ 9h                              |      | Revision: 5,5h                   |                   | Revision: ≥ 9h                                          |

| Grundpaket, alltid |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| A01                | Giltig registrering                          |
| B01                | Sann Information                             |
| B02<br>B99         | Allergiinformation                           |
| H01                | Spårbarhet allmän                            |
| H01                | Spårbarhet Kött                              |
| J01                | Rutin för kontroll av leverantör             |
| J02                | Lokalernas skick och utformning              |
| J02<br>J06         | Skadedjursbekämpning                         |
| J03                | Rengöring av Lokaler, redskap och utrustning |
| J03                | Hantering av livsmedel                       |
| J04                | Personlig hygien                             |
| J07                | Vattenkvalitet (hos mobila anläggningar)     |
| J08                | Temperaturkontroll                           |
| K01                | Riskhantering för rått kött                  |
| K01<br>INDI        | Riskhantering vid nedkylning - <b>INDI</b>   |
| K01                | Faroanalys och övervakning av risker         |

<sup>1</sup> Spårbarhets fusk: hembakat bröd, söta bakelser, tårter, grytor. Stöldgods såsom förpackat detaljhandelskött eller godis. Sötsaker med framflyttat bäst-före datum.



### Tillverkningsanläggningar

| 2020              |                                                                             | 2021                            |                                                                                | 2022              |                                             |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------|
| B03               | Obligatoriska uppgifter i näringsdeklaration                                | I01<br>B02                      | Tillsatser                                                                     | F01<br>F03        | Varustandarder                              |
| P35<br>J01        | Handeln med fet fisk från Östersjön och de stora sjöarna (Operativt mål 18) | J01                             | Försäljning av osäkra livsmedel                                                | P23<br>B01<br>H01 | Spårbarhet ägg (Operativt mål 6) - bagerier |
| P37<br>K01<br>K02 | Listeria i fiskprodukter och charkuteriprodukter (Operativt mål 21)         | J09                             | Material i kontakt med livsmedel                                               | P26<br>B02        | Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9) |
|                   |                                                                             | K01                             | Risk för kontaminering med allergener                                          | P30<br>J01        | Kaffe - akrylamid (Operativt mål 13)        |
|                   |                                                                             | P28<br>B02<br>I01               | Tillsatser - renhet (Operativt mål 11)                                         | P31<br>J01        | Kaffe - mykotoxin (Operativt mål 14)        |
|                   |                                                                             | P29<br>B01<br>B02<br>H01<br>J01 | Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (Operativt mål 12) |                   |                                             |
|                   | Revision: ≥ 5,5                                                             |                                 | Revision: ≥ 3h                                                                 |                   | Revision: ≥ 5,5                             |

### Grundpaket, alltid

|             |                                                                                 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| A01         | Giltig registrering/ godkännande                                                |
| B01<br>B02  | Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel                    |
| B02<br>INDI | Uppgifter om ingredienser (verksamheter som märker och förpackar) - <b>INDI</b> |
| B02         | Obligatoriska märkningsuppgifter                                                |
| H01         | Spårbarhet (allmänt)                                                            |
| H01<br>INDI | Spårbarhet kött - <b>INDI</b>                                                   |
| H02         | Spårbarhet för animaliska produkter                                             |
| J01         | Rutin för kontroll av leverantör                                                |
| J01         | Återkallelse av livsmedel                                                       |
| J01         | Försäljning av osäkra livsmedel                                                 |
| J02         | Lokalernas skick och utformning                                                 |
| J03         | Rengöring av lokaler, redskap och utrustning                                    |
| J03         | Förvaring av livsmedel (853)                                                    |
| J04         | Personlig hygien                                                                |
| J08         | Temperaturkontroll                                                              |
| K01         | Faroanalys och övervakning av risker                                            |
| K02         | Rutiner för provtagning                                                         |

|         |                                         |
|---------|-----------------------------------------|
| M01     | Salmonelladokument vid införsel av kött |
| M01-M09 | Handel inom EU, import och export       |

### 8.11 Resursbehov för planerad kontroll

Antalet anläggningar fördelat på riskklass, hur många kontroller som är planerade och de ska tidsåtgången för varje bransch framgår av tabellen nedan. Anläggningar registreras, avregistreras och får ändrad riskklass löpande under året. Erfarenhetsmässigt är det 10-15 procent av de planerade kontrollerna som inte kan genomföras på grund av att verksamheterna upphör innan kontrollen är utförd. Därutöver är det ett mindre antal som inte kan genomföras för att verksamheten är tillfälligt stängd eller av andra praktiska omständigheter. Nedersta raden i tabellen visar ett uppskattat antal kontroller och timmar totalt för vart och ett av de kommande tre åren.

| Verksamhet,<br>årlig kontrolltid | Antal<br>timmar<br>2019 | 2020                |        | 2021                |        | 2022                |        | 2023                |        |
|----------------------------------|-------------------------|---------------------|--------|---------------------|--------|---------------------|--------|---------------------|--------|
|                                  |                         | Antal<br>kontroller | Timmar | Antal<br>kontroller | Timmar | Antal<br>kontroller | Timmar | Antal<br>kontroller | Timmar |
| Tillverkare, 0,5-1,5             | 28                      |                     |        |                     |        | 23                  | 110    |                     |        |
| Tillverkare, 2                   | 32                      |                     |        | 16                  | 96     |                     |        |                     |        |
| Tillverkare, 2,5                 | 3                       |                     |        | 1                   | 5      |                     |        | 1                   | 5      |
| Tillverkare, 3-5,5               | 205                     | 58                  | 205    | 58                  | 205    | 58                  | 205    | 58                  | 205    |
| Tillverkare, >5,5                | 1440                    | 360                 | 1440   | 360                 | 1440   | 360                 | 1440   | 360                 | 1440   |
| Summa tillverkare                | 1707                    | 418                 | 1645   | 435                 | 1746   | 441                 | 1755   | 419                 | 1650   |
| Huvudkontor, 0,5-1,5             | 15                      | 12                  | 60     | 0                   | 0      |                     |        |                     |        |
| Huvudkontor, 2                   | 28                      |                     |        | 14                  | 84     |                     |        |                     |        |
| Huvudkontor, 2,5                 | 15                      | 6                   | 30     |                     |        | 6                   | 30     |                     |        |
| Huvudkontor, 3-5,5               | 66                      | 22                  | 132    |                     |        | 22                  | 132    |                     |        |
| Huvudkontor, 3-5,5               | 177                     | 38                  | 177    | 38                  | 177    | 38                  | 177    | 38                  | 177    |
| Huvudkontor, >5,5                | 239                     | 60                  | 239    | 60                  | 239    | 60                  | 239    | 60                  | 239    |
| Summa huvudkontor                | 540                     | 138                 | 638    | 112                 | 500    | 126                 | 578    | 98                  | 416    |
| Grossist o MM, 0,5-1,5           | 229                     |                     |        |                     |        | 222                 | 914    |                     |        |
| Grossist o MM, 2                 | 294                     |                     |        | 147                 | 882    |                     |        |                     |        |



|                        |       |      |       |      |       |      |       |      |       |
|------------------------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|
| Grossist o MM, 2,5     | 15    |      |       | 6    | 30    |      |       | 6    | 30    |
| Grossist o MM, 3-5,5   | 391   | 109  | 391   | 109  | 391   | 109  | 391   | 109  | 391   |
| Grossist o MM, >5,5    | 239   | 60   | 239   | 60   | 239   | 60   | 239   | 60   | 239   |
| Summa grossist o MM    |       | 169  | 630   | 322  | 1542  | 391  | 1544  | 175  | 660   |
| Dricksvatten 1         | 1     |      |       | 2    | 8     |      |       |      |       |
| Dricksvatten 2         | 2     |      |       | 1    | 4     |      |       | 1    | 4     |
| Dricksvatten 40        | 40    | 4    | 40    | 4    | 40    |      |       |      |       |
| Summa dricksvatten     | 40    | 4    | 40    | 7    | 52    | 0    | 0     | 1    | 4     |
| Storhushåll, 0,5-1,5   | 859   | 670  | 3434  |      |       |      |       |      |       |
| Storhushåll, 2         | 606   |      |       |      |       | 303  | 1818  |      |       |
| Storhushåll, 2,5       | 1085  |      |       | 434  | 2170  |      |       | 435  | 2170  |
| Storhushåll, 3-5,5     | 8588  | 2186 | 8588  | 2186 | 8588  | 2186 | 8588  | 2186 | 8588  |
| Storhushåll, >5,5      | 5380  | 1345 | 5380  | 1345 | 5380  | 1345 | 5380  | 1345 | 5380  |
| Summa storhushåll      | 16517 | 4201 | 17402 | 3965 | 16138 | 3834 | 15786 | 3966 | 16138 |
| Butik o handel 0,5-1,5 | 439   |      |       |      |       |      |       | 457  | 1756  |
| Butik o handel 2       | 530   |      |       | 265  | 1590  |      |       |      |       |
| Butik o handel 2,5     | 63    | 25   | 125   |      |       | 25   | 125   |      |       |
| Butik o handel 3-5,5   | 882   | 258  | 882   | 258  | 882   | 258  | 882   | 258  | 882   |
| Butik o handel >5,5    | 922   | 230  | 922   | 230  | 922   | 230  | 922   | 230  | 922   |
| Summa butik o handel   | 2835  | 513  | 1929  | 753  | 3394  | 513  | 1929  | 945  | 3560  |
| Skola omsorg 0,5-1,5   | 192   |      |       |      |       | 172  | 768   |      |       |
| Skola omsorg 2         | 650   |      |       | 325  | 1950  |      |       |      |       |
| Skola omsorg 2,5       | 125   | 50   | 250   |      |       | 50   | 250   |      |       |
| Skola omsorg 3-5,5     | 3349  | 868  | 3349  | 868  | 3349  | 868  | 3349  | 868  | 3349  |
| Skola omsorg >5,5      | 904   | 226  | 904   | 226  | 904   | 226  | 904   | 226  | 904   |
| Summa skola omsorg     | 5219  | 1144 | 4502  | 1419 | 6202  | 1316 | 5270  | 1094 | 4252  |

|                                         |     |             |              |             |              |             |              |             |              |
|-----------------------------------------|-----|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|
| Kosttillskott 0,5-1,5                   | 111 |             |              |             |              |             |              | 151         | 442          |
| Kosttillskott 2                         | 50  |             |              | 25          | 150          |             |              |             |              |
| Kosttillskott 2,5                       | 5   | 2           | 10           |             |              | 2           | 10           |             |              |
| Kosttillskott 3                         | 96  | 32          | 192          |             |              | 32          | 192          |             |              |
| Kosttillskott 3-5,5                     | 175 | 39          | 175          | 39          | 175          | 39          | 175          | 39          | 175          |
| Kosttillskott >5,5                      | 137 | 34          | 137          | 34          | 137          | 34          | 137          | 34          | 137          |
| Summa Kosttillskott                     | 573 | 107         | 514          | 98          | 462          | 107         | 514          | 224         | 754          |
| Lager transport övr 0,5-1,5             | 27  | 29          | 116          |             |              |             |              |             |              |
| Lager transport övr 2                   | 20  |             |              | 10          | 60           |             |              |             |              |
| Lager transport övr 2,5                 | 0   |             |              |             |              |             |              |             |              |
| Lager transport övr 3-5,5               | 6   | 2           | 6            | 2           | 6            | 2           | 6            | 2           | 6            |
| Lager transport övr >5,5                | 0   |             |              |             |              |             |              |             |              |
| Summa lager transport övr               | 53  | 31          | 122          | 12          | 66           | 2           | 6            | 2           | 6            |
| Överförda kontroller från föregående år |     | 88          | 350          |             |              |             |              |             |              |
| Summa totalt                            |     | 6812        | 27770        | 7123        | 30100        | 6730        | 27380        | 6924        | 27438        |
| <b>Prognos genomförbart</b>             |     | <b>6131</b> | <b>24993</b> | <b>6410</b> | <b>27090</b> | <b>6057</b> | <b>24642</b> | <b>6231</b> | <b>24694</b> |

Att det är olika många kontroller de olika åren beror alltså inte på att vi räknar med att antalet verksamheter att kontrollera förändras utan beror på hur de olika kontrollintervallen för olika verksamhetstyper sammanfaller.

## 9 Kontroll av nyregistrerade anläggningar

### 9.1 Förutsättningar

I Stockholm registreras ungefär 1 000 livsmedelsanläggningar varje år. Dessa verksamheter är inom alla branscher till exempel restauranger, butiker och matmäklare etc. Det är både helt nya verksamheter och ägarbyten i befintliga livsmedelslokaler. Många av registreringarna gäller tidsbegränsade verksamheter, till exempel vid evenemang.

Målet med kontrollen av nyregistrerade verksamheter är att alla företagare som startar en livsmedelsverksamhet i Stockholm ska bli föremål för kontroll inom två månader.

I enlighet med stadens taxa tas avgiften för kontrollen ut som timavgift efter genomförd kontroll, avgiften motsvarar högst anläggningens riskklassning. I de fall kontrollbesöket, inklusive information till företagaren, tar längre tid än som motsvarar riskklassen finansieras tiden med årskontrolltid som är betald av företagare som lagt ned sin verksamhet innan de hunnit få den kontrolltid som de betalat för vid årets början.

## **9.2 Kontrollens fokus**

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

Avseende infrastruktur kontrolleras:

- 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:

- 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 finnas plats för förvaring av returflaskor, -burkar och -backar.
- Att det finns ett avtal för sophämtning.

Avseende skadedjur kontrolleras:

- 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.

## **10 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser**

### **10.1 Gradering av avvikelser**

Nämnden tillämnar sedan flera år gradering av avvikelser. Vissa avvikelser kan följas upp vid nästa planerade kontroll, medan det för andra krävs en extra kontroll utöver plan. I första hand beror det på avvikelserns allvarlighetsgrad och hur långt fram i tiden nästa planerade kontroll ligger. I viss mån spelar också vår erfarenhet av företagaren in.

De graderingar som används är alltså

- *med avvikelse (följs upp vid planerad kontroll) och*
- *extra kontroll krävs.*

## **10.2 Uppföljning av avvikelser**

Om en avvikelse som fått omdömet med avvikelse ligger kvar vid nästa planerade kontroll ska kontrollen normalt inte få samma bedömning en gång till, utan då blir omdömet extra kontroll krävs.

Ärenden ska inte avslutas om den senaste kontrollen har omdömet extra kontroll krävs, utan ärendet ska då följas upp till dess att vi har konstaterat 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.

## **11 Kontroll och utredning i samband med misstanke om avvikelser**

### **11.1 Förutsättningar**

Under de senaste åren har cirka 500 ärenden rörande misstänkta avvikelser och cirka 600 anmälningar om misstänkt matförgiftning per år inkommit till miljöförvaltningen.

Förutom klagomål från allmänheten får nämnden även information om misstänkta avvikelser från företagen själva, från andra myndigheter, och internt, när man vid kontroll på en anläggning påträffar fynd som härrör från en annan anläggning i staden.

### **11.2 Mål och fokus**

Syftet med utredningarna är att kontrollera om det finns avvikelser hos livsmedelsföretagen, och i så fall se till att dessa undanröjs. 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 och undanröja.

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

I slutet av året ska resultatet av utredningarna sammanställas och utvärderas. I utvärderingen ska särskild vikt läggas vid i vilken mån utredningarna har lett till att avvikelser har åtgärdats, och hur arbetssätten kan förbättras för att uppnå ytterligare ”miljönytta”.

## 12 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

### 12.1 Uppföljning

Nämnden följer löpande upp att den verksamhet som planerats blir utförd, och att den blir utförd på det sätt som avdelningsledningen beslutat. I nedanstående tabell sammanställs vilka aktiviteter som görs för att uppfylla målen och hur vi följer upp dem.

| Åtagande/mål                                                                                                                                                                                                                                    | Vad gör avdelningen?                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mäts eller indikeras genom                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Förvaltningen ger en god service och bedriver tillsyn med hög professionalitet mot företag och andra verksamhetsutövare i staden (nämndmål)                                                                                                     | Varje inspektör får feedback från sin enhetschef på minst en kontroll varje år. I feedbacken ska bland annat professionaliteten i bemötandet tas upp.                                                                                                                                                 | Att företagen uppfattar inspektörerna som professionella mäts via NKI                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                 | Utförd kontroll registreras i Ecos inom 2 dagar och kontrollrapport skrivs och skickas ut inom 10 kalenderdagar efter utförd kontroll.                                                                                                                                                                | Följs upp stickprovsmässigt av resp. enhetschef.                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                 | Inkomna anmälningar om registrering av livsmedelsanläggning handläggs inom 14 kalenderdagar.                                                                                                                                                                                                          | Följs upp månadsvis av enhetschef KS.                                                                                                                                                                              |
| Utföra kontroll som säkrar att de livsmedel som säljs och serveras i staden är trygga (nämndmål).<br><br>Alla anläggningar i riskklass 1-4 får kontroll varje år (nationellt mål).<br><br>Avvikelse ska hittas och undanröjas (nationellt mål). | Anläggningar som ska ha tre kontroller eller mer per år får sin första kontroll senast 30 april.<br>Anläggningar som ska ha två kontroller ska få sin första kontroll senast 30 augusti.<br>De objekt som enligt planen ska bli föremål för kontroll under året blir föremål för kontroll under året. | Säkerställs genom planeringen i block och tertialer. Att alla planerade kontroller i ett block eller en tertial är klara följs upp vid periodens slut. Kontroller som inte kunna genomföras flyttas i planeringen. |
|                                                                                                                                                                                                                                                 | Den levererade kontrolltiden per livsmedelsanläggning motsvarar den beslutade tiden för samma period.                                                                                                                                                                                                 | Följs upp av resp. enhetschef månadsvis för avslutade ärenden.                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                 | Inkomna klagomål där vi bedömer att en utredning inte kan vänta till nästa planerade kontroll börjar handläggas inom 14 dagar. Bedömningen grundas på klagomålet allvarlighetsgrad och hur långt det är kvar till nästa planerade kontroll.                                                           | Följs upp månadsvis av enhetschef KS.                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                 | Inkomna anmälningar om misstänkt matförgiftning där vi bedömer att en utredning krävs börjar handläggas senast dagen efter att de inkom.                                                                                                                                                              | Följs upp månadsvis av enhetschef KS.                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            | Varje inspektörs förmåga att hitta avvikelser, och att följa upp tidigare avvikelser, följs upp av enhetschef vid minst en kontroll varje år.                                      | Enhetscheferna dokumenterar genomförd uppföljning av handläggarna.                                                                                                                                     |
|                                                                                                            | Alla kontroller med omdömet "extra kontroll krävs" följs upp till dess att avvikelserna åtgärdats.<br>Kontroller med omdömet "med avvikelse" ska följas upp vid planerad kontroll. | Att ärenden med senaste omdöme "extra kontroll krävs" inte avslutas kontrolleras av KS vid avslut av ärenden. Att övriga avvikelser följs upp vid planerad kontroll kontrolleras genom internrevision. |
|                                                                                                            | Avvikelser kommuniceras så att företagen förstår innebörden och kan vidta åtgärder                                                                                                 | Varje inspektörs förmåga att kommunicera avvikelser ska kontrolleras och utvecklas genom feedback från sin enhetschef på minst 1 kontroll och 5 kontrollrapporter varje år.                            |
|                                                                                                            | Andelen avvikelser mot de krav som pekats ut som effektindikatorer ska sjunka från år till år som en effekt av kontrollens fokus mot dessa krav.                                   | Att effektindikatorerna kontrolleras följs upp vid tertiälerna, hur andelen avvikelser förändras följs upp i samband med verksamhetsberättelsen.                                                       |
| Telefonsamtal och e-post från allmänhet, livsmedelsföretag och andra myndigheter besvaras med god service. | E-post till avdelningen besvaras inom fem arbetsdagar.                                                                                                                             | Följs upp stickprovsmässigt av enhetschef KS.                                                                                                                                                          |
|                                                                                                            | När serviceförvaltningen vidarebefordrar frågor som de inte kunnat svara på på telefon ringer vi upp personen som ställt frågan inom fem arbetsdagar.                              | Följs upp månadsvis av enhetschef KS.                                                                                                                                                                  |

## 12.2 Revisioner av vår kontrollverksamhet

Förutom de oberoende revisioner av kontrollverksamheten som enligt Sveriges system ska göras av Länsstyrelsen, gör avdelningen egna internrevisioner och har ett revisionsutbyte med andra kommuner, för närvarande Örebro, Västerås och Uppsala.

Avdelningen har en revisionsgrupp, Kvalitetssäkringsgruppen (KSG) som utför internrevisionerna och revisionerna i utbytesprogrammet. KSG tar fram treårsplaner för revisionerna och mer detaljerade planer för varje år. Planerna fastställs av avdelningens ledningsgrupp, ALG.

## 12.3 Utvärdering

### Supervision

Syftet med supervision är att vi som myndighet ska utvärdera om vi i kontrollen hittar avvikelser och ser till att de blir åtgärdade, dvs. säkerställa att kontrollen har avsedd effekt. Supervision är också en del i bedömning av en medarbetares arbetsprestation, med möjlighet att följa upp lönekriterier såsom Bidra till verksamhetens resultat och Service. Varje inspektörs förmåga att upptäcka och kommunicera avvikelser ska kontrolleras och utvecklas genom feedback från sin enhetschef på minst en kontroll och fem kontrollrapporter varje år. Vid kontrollbesök kontrollerar enhetschefen särskilt följande:

1. Förberedelse
  - a. Finns en plan för kontrollbesöket?
  - b. Vad ska kontrolleras?
2. Bemötande
  - a. Hur presenterar sig inspektören?
  - b. Hur inleder inspektören kontrollbesöket?
3. Kontrollen
  - a. Följer inspektören planen?
  - b. Kan inspektören avvika från planen om något oförutsett inträffar/upptäcks?
  - c. Vilka bedömningar gör inspektören och med vilket lagstöd? Ställer inspektören tillräckligt detaljerade frågor för att hitta eventuella avvikelser?
4. Summering av kontrollbesöket
  - a. Hur kommunicerar inspektören avvikelser?
  - b. Hur kommunicerar inspektören eventuell uppföljning och fortsättning av ärendet?

*Kontrollrapporter.* EC kontrollerar särskilt följande:

1. Inspektörens förmåga att följa de mallar som finns,
2. inspektörens förmåga att hantera klarspråk,
3. inspektörens förmåga att rikta en kontrollrapport till en verksamhetsutövare och vara tydlig (d.v.s. språk och formuleringar anpassas till den aktuella verksamhetsutövaren och det aktuella kontrollbesöket),
4. inspektörens förmåga att använda egna fraser och meningar (situationsanpassade).

*Kontroll av innehåll och utformning av beslut* görs löpande (enhetscheferna granskar löpande samtliga fattade beslut) enligt följande:

1. Är rubriken på beslutet tydligt formulerad?
2. Är beslutsmeningen tydligt formulerad; framgår det för verksamhetsutövaren vad denne ska göra?
3. Är valet av sanktion proportionerligt?
4. Framgår det när beslutet börjar gälla och när verksamhetsutövaren ska ha vidtagit åtgärder (om så krävs)?
5. Hur används § 33 (ska användas restriktivt och endast vid större risk)?
6. Är bakgrunden till beslutet tydligt formulerad? Kopplas iakttagelser till avvikelser?

7. Finns en tydlig bedömning och motivering varför avvikelserna inte är i enlighet med lagstiftningen?
8. Är beslutet kommunicerat på ett korrekt sätt?
9. Anges lagstiftningen på ett korrekt sätt?
10. Hänvisar inspektören till korrekta artiklar och paragrafer?

Varje enhetschef ansvarar för att dokumentera sin planering och uppföljning av supervisionen. Återkoppling med konstruktiv kritik ska ske efter varje uppföljningstillfälle.

## 12 Effektmål för att visa att livsmedelskontrollen har avsedd verkan

För att mäta kontrollens effekt har avdelningen fastställt ett antal effektindikatorer, där syftet är att säkerställa att krav som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerhet och livsmedelsinformation kontrolleras och att avvikelser följs upp. Här är en sammanställning av effektindikatorerna i tabellform:

| Indikator, branscher                                                                           | Planerad kvantitet | Förväntad andel avvikelse | Förväntad andel åtgärdade under året |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| Säker nedkylning <ul style="list-style-type: none"><li>• Restauranger</li></ul>                | >2000 kontroller   | 15 %                      | 80 %                                 |
| Spårbart kött <ul style="list-style-type: none"><li>• Grossist</li><li>• Tillverkare</li></ul> | >100 kontroller    | 8 %                       | 80 %                                 |
| Korrekt allergimärkning <ul style="list-style-type: none"><li>• Tillverkare</li></ul>          | 50 kontroller      | 25 %                      | 100 %                                |

## 13 Beredskap

Avdelningen har en beredskapsplan som ska användas när en allvarlig händelse inom Livsmedelskontrollens ansvarsområde inträffat och bedöms behöva handläggning utöver avdelningens ordinarie rutiner. Planen utgår ifrån de krav som finns i förordning (EU) 2017/625 där det anges att kontrollmyndigheten ska upprätta en beredskapsplan som stöd vid kriser som rör dricksvatten och livsmedel. Planen innehåller de moment som föreskrivs i 3 h § Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21).