



Bilaga 4 Livsmedelskontroll 2021-2024

1 Sammanfattning	2
2 Mål och framgångsfaktorer	2
3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll	5
4 Samordning.....	7
5 Befogenheter och resurser för kontrollen	8
6 Organisation och utförande av kontrollen	13
7 Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	17
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen	19
9 Beredskap	22
10 Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan	22
11 Krav som ska kontrolleras	23

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 2021-2024 kommer miljö- och hälsoskyddsnämnden i Stockholm (nämnden) att kontrollera samtliga livsmedelsanläggningar i staden.
- Totalt planerar nämnden att göra ca 30 000 kontroller av stadens ca 8 000 anläggningar under perioden.

2 Mål och framgångsfaktorer

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.

2.1 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.

P18	MIKROBIOLOGISKA RISKER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 1) alla dricksvattenanläggningar
P19	KEMISKA RISKER OCH CYANOTOXINER I DRICKSVATTEN (OPERATIVT MÅL 2) alla dricksvattenanläggningar
P20	SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER (OPERATIVT MÅL 3) alla dricksvattenanläggningar
P21	RÄTT FISK (OPERATIVT MÅL 4) 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, importörer, huvudkontor och matmäklare
P22	SPÅRBARHET KÖTT (OPERATIVT MÅL 5) 500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna ⁷
P23	SPÅRBARHET ÄGG (OPERATIVT MÅL 6) 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna
P24	EKOLOGISKA VAROR (OPERATIVT MÅL 7) alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs - följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat
P25	INFORMATION OM ALLERGENER (OPERATIVT MÅL 8) minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.)
P26	UPPGIFTER OM INGREDIENSER (OPERATIVT MÅL 9) minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar.
P27	GRÄNSHANDEL KÖTT (OPERATIVT MÅL 10) minst 100 butiker med uttalad gränshandel ¹⁰ innefattande kött ¹¹ från nöt, gris och/eller får/lamm.
P28	TILLSATSER – RENHET (OPERATIVT MÅL 11) alla tillverkare, importörer och grossister samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar
P29	TILLSATSER - ANVÄNDNING, SPÅRBARHET, HALT, KORREKT MÄRKNING (OPERATIVT MÅL 12) alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige
P30	KAFFE – AKRYLAMID (OPERATIVT MÅL 13) alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige), annars hos företagare (huvudkontor) som sätter kaffe på marknaden i Sverige
P31	KAFFE – MYKOTOXIN (OPERATIVT MÅL 14) alla tillverkare (kafferosterier), alternativt företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter rostade kaffebönor eller malet rostat kaffe på marknaden i Sverige
P32	AKRYLAMID I BARNMAT (OPERATIVT MÅL 15)

	alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige
P33	TUNGMETALLER OCH MYKOTOXIN I MJÖL (OPERATIVT MÅL 16) alla kvarnar, importörer, grossister och matmäklare som säljer mjöl av sådant slag - mjöl av vete, durumvete och bovete
P34	SAFFRAN (OPERATIVT MÅL 17) minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning
P35	HANDEL MED FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN OCH DE STORA SJÖARNA (OPERATIVT MÅL 18) minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled
P36	KOSTTILLSKOTT – FISKOLJEBASERADE TILLSKOTT OCH D-VITAMINTILLSKOTT (OPERATIVT MÅL 19) alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor, importörer, matmäklare, grossister inklusive e-handel) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden.
P37	LISTERIA I FISKPRODUKTER OCH CHARKUTERIPRODUKTER (OPERATIVT MÅL 21) alla godkända anläggningar 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 2021 är målet att göra cirka 5 200 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 och

korrekt allergimärkning. När vi konstaterar avvikelser från dessa krav ska det alltid följas upp samma år.

2.3 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 • Restauranger	>2000 kontroller	15 %	80 %
Spårbart kött • Grossist • Tillverkare	>100 kontroller	8 %	80 %
Korrekt allergimärkning • Tillverkare	50 kontroller	25 %	100 %

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.

3.3 Opartiskhet

Anställda och förtroendevalda i offentlig verksamhet har ett särskilt ansvar att bekämpa mutor och andra former av korruption samt upprätthålla kravet på saklighet och opartiskhet. På så sätt rubbas inte medborgarnas förtroende och rättssamhället försvaras och stärks.

Vägledning för dig som arbetar inom offentlig verksamhet finns på stadens intranät.

4 Samordning

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 Samordning mellan behöriga myndigheter

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.
- 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.

4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

För närvarande är det enbart inom området ekologisk produktion och ekologiska livsmedel som uppgifter i den offentliga kontrollen är delegerade till särskilda kontrollorgan.

5 Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Kontrollmyndigheterna har befogenheter att utföra offentlig kontroll av livsmedelsföretag. Exempel på åtgärder som följer av lagstiftningen är myndigheternas rätt till tillträde och upplysningar som regleras i livsmedelslagen, livsmedelsförordningen och förordning (EU) nr 2017/625.

Myndigheterna kan fatta tvingande beslut. Att beslutet är tvingande innebär att den det riktas till måste följa det. Myndigheterna har även tillgång till verktyg som kan användas för att få en aktör att följa ett beslut även om den motsätter sig det.

Kontrollmyndighetens befogenheter fördelas till enskilda handläggare genom delegation. Nämnden har delegerat beslutanderätt inom flera områden till förvaltningschefen. Delegationen till chefer och medarbetare är reglerat i handlägningsordningen.

5.2 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).

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. Planeringen utgår från verksamhetstyper och vilken kontrolltid objekten har. För att kunna genomföra en effektiv kontroll genomförs all kontroll av en viss verksamhetstyp under samma år, därför varierar antalet kontroller som är planerat mellan åren.



	2021		2022		2023		2024	
	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar
Planerad kontroll (inkl överförda)	7300	26500	4800	24000	4800	24500	6200	24000
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 ⁽¹⁾	100	500 ⁽¹⁾	100	500 ⁽¹⁾	100	500 ⁽¹⁾
Klagomål och information om avvikelser	250	1000 ⁽¹⁾	250	1000 ⁽¹⁾	250	1000 ⁽¹⁾	250	1000 ⁽¹⁾
RASFF	150	600 ⁽²⁾	150	600 ⁽²⁾	150	600 ⁽²⁾	150	600 ⁽²⁾
Summa	9500	33300	7000	30800	7000	31300	8400	30800

1) Både debiterbar och ej debiterbar tid

2) Ej debiterbar tid

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, årlig kontrolltid	2021		2022		2023		2024	
	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller	Timmar
Tillverkare, 0,5-1,5			20	102				
Tillverkare, 2	22	132						
Tillverkare, 2,5	1	5			1	5		
Tillverkare, 3-5,5	77	263	77	263	77	263	77	263



Tillverkare, >5,5	82	1302	82	1302	82	1302	82	1302
Summa tillverkare	182	1702	179	1667	160	1570	159	1565
Huvudkontor, 0,5-1,5							12	48
Huvudkontor, 2	23	138						
Huvudkontor, 2,5			7	35			7	35
Huvudkontor, 3-5,5			22	144			22	144
Huvudkontor, 3-5,5	38	163,5	38	163,5	38	163,5	38	163,5
Huvudkontor, >5,5	23	184,5	23	184,5	23	184,5	23	184,5
Summa huvudkontor	84	486	90	527	61	348	102	575
Grossist o MM, 0,5-1,5			266	1060				
Grossist o MM, 2	137	822						
Grossist o MM, 2,5	4	20			4	20		
Grossist o MM, 3-5,5	101	354,5	101	354,5	101	354,5	101	354,5
Grossist o MM, >5,5	28	98	28	98	28	98	28	98
Summa grossist o MM	270	1294,5	395	1512,5	133	472,5	129	452,5
Dricksvatten 1	2	8						
Dricksvatten 2	1	4			1	4		
Dricksvatten 40	4	40	4	40	4	40	4	40
Summa dricksvatten	7	52	4	40	5	44	4	40
Storhushåll, 0,5-1,5							671	3476
Storhushåll, 2			307	1842				
Storhushåll, 2,5	468	2340			468	2340		
Storhushåll, 3-5,5	2112	8253	2112	8253	2112	8253	2112	8253
Storhushåll, >5,5	650	4955,5	650	4955,5	650	4955,5	650	4955,5



Summa storhushåll	3230	15548,5	3069	15050,5	3230	15548,5	3433	16684,5
Butik o handel 0,5-1,5					441	1712		
Butik o handel 2	289	1734						
Butik o handel 2,5			23	115			23	115
Butik o handel 3-5,5	246	857,5	246	857,5	246	857,5	246	857,5
Butik o handel >5,5	107	959,5	107	959,5	107	959,5	107	959,5
Summa butik o handel	642	3551	376	1932	794	3529	376	1932
Skola omsorg 0,5-1,5			169	762				
Skola omsorg 2	352	2112						
Skola omsorg 2,5			53	265			53	265
Skola omsorg 3-5,5	835	3222	835	3222	835	3222	835	3222
Skola omsorg >5,5	120	937,5	120	937,5	120	937,5	120	937,5
Summa skola omsorg	1307	6271,5	1177	5186,5	955	4159,5	1008	4424,5
Kosttillskott 0,5-1,5					20	494		
Kosttillskott 2	29	174						
Kosttillskott 2,5			3	15			3	15
Kosttillskott 3			28	168			28	168
Kosttillskott 3-5,5	38	167	38	167	38	167	38	167
Kosttillskott >5,5	14	118	14	118	14	118	14	118
Summa Kosttillskott	81	459	83	468	72	779	83	468
Lager transport övr 0,5-1,5							21	78

Lager transport övr 2	8	60						
Lager transport övr 2,5								
Lager transport övr 3-5,5	5	15	2	15	2	15	5	15
Lager transport övr >5,5								
Summa lager transport övr	13	75	2	15	2	15	26	93
Överförda kontroller från föregående år	1500	5250						
Summa totalt	7316	34690	5375	26399	5412	26466	5320	26235
Prognos genomförbart	6584	31221	4838	23759	4871	23819	4788	23611

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.

5.3 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 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.

5.4 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 Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

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.

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.

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.

6.2 Kontroll av nyregistrerade anläggningar

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.

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 förанmällda 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.

6.3 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Vad som ska kontrolleras för respektive objekt framgår av kap 11.

6.4 Instruktioner för utförande av kontroll

Avdelningen för livsmedelskontroll har sammanställt instruktioner för kontrollen i en samarbetsyta på intranätet, kallad ”kontrollrummet”. Där framgår hur kontrollen ska utföras praktiskt. Avdelningen har också ett dokument ”Frågor och svar” med ställningstaganden i olika samsynsfrågor. Den uppdateras kontinuerligt till exempel i samband med kalibreringsmöten på avdelningen. Därutöver används naturligtvis Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollwiki.

Med anledning av den rådande situationen med Covid-19 utförs kontrollen på ett anpassat sätt i vissa situationer. Kontroll bokas i större utsträckning för att minska trängsel, och när så är möjligt genomförs kontroll på distans, tex via Skype eller telefon.

6.5 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.

6.6 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.

6.7 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av tryckfrihetsförordningen och ofentlighets- 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 hemliga handlingar.

Vem som helst har rätt att begära att få se en 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, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling.

Resultatet från kontrollen redovisas för allmänheten dels på stadens webbplats, och i en app som heter "Livsmedelskollen". För ge företagen en möjlighet att ha synpunkter på utförd kontroll där avvikelser har konstaterats, införs under 2021 en fördröjning av publiceringen av resultatet på två veckor.

7 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.

7.1 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

Gradering av avvikelser

Nämnden tillämpar 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 avvikelsens 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.*

Uppföljning av avvikelser

Om en avvikelse som fått omdömet med avvikelse och 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.

7.2 Kontroll och utredning i samband med misstanke om avvikelser

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.

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”.



8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 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 säkerställer att de livsmedel som säljs och serveras i staden är trygga (nämndmål). Alla anläggningar i riskklass 1-4 får kontroll varje år (nationellt mål). Avvikelse ska hittas och undanröjas (nationellt mål).	Anläggningar som ska ha tre kontroller eller mer per år får sin första kontroll senast 30 april. Anläggningar som ska ha två kontroller ska få sin första kontroll senast 30 augusti. 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. 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.

8.2 Revisioner av vår kontrollverksamhet

Varje medlemsstat ska ha ett revisionssystem för granskning av den offentliga kontrollen. Alla kontrollmyndigheter i livsmedelskedjan ska omfattas av systemet. Syftet med revisionerna är att granska och utvärdera att kontrollmyndigheterna har planerade verksamheter, att planerna följs, hur det praktiska arbetet utförs och om det ger resultat, det vill säga att kontrollen är verkningsfull genom att avvikelser upptäcks och åtgärdas. Länsstyrelserna utför revisioner av de kommunala kontrollmyndigheternas livsmedelskontroll.

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

8.3 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.

9 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).

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 [NKP-webben](#).

11 Krav som ska kontrolleras

För varje bransch, 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.



Butik och detaljhandel

2021		2022		2023	
A04	Anmälan om ekologiska livsmedel	D01/ D02	Skyddad beteckning	C02 C03	Näring- och hälsopåståenden
P22 B01 B02 H02 H03 H11	Spårbarhet kött (Operativt mål 5), Fristående butik SLV kontrollprojekt	I01 B02	Tillsatser (hos importörer)	J03	Avfallshantering
J02	Lokalernas skick och utformning	P23 B01 H01	Spårbarhet, oförpackade "svenska" ägg (Operativt mål 6), Fristående butik	H01	Spårbarhet kött, Fristående butik
K02	Rutiner för provtagning	P26 B02	Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9) (för anl. med märkningsansvar)		
	ABP	J09	Material i kontakt med livsmedel		
			Revision: ≥ 6h		

Baskontroll

A01	Giltig registrering
B02	Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel
B02	Obligatorisk märkning
B02	Allergiinformation, stickprov på...
B02	Svensk märkning, stickprov på... Fristående butik
B99	Information vid direktförsäljning
C11 H07	Obligatorisk information om fisk- och skaldjur
H01	Spårbarhet (allmänt) – fusk, Fristående butik
H01	Spårbarhet kött
H11	Ursprungsskyltning och journalföring nötkött
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
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

2021		2022		2023	
	Tryckstegringsstation (var 3'e år)	P20 N02 N08 N99	Skötsel och underhåll av reservoarer. (Operativt mål 3) (MSL gör samtidigt)	N03 N04	Faroanalys och undersökningsprogram (var 5'e år), förra 2018
	Kontroll av 2 utpekade reservoarer		Kontroll av 2 utpekade reservoarer		Kontroll av 2 utpekade reservoarer
	2 revisioner		2 revisioner		2 revisioner

Baskontroll

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

2021		2022		2023	
C02 C03	Näring- och hälsopåståenden	I01 B02	Tillsatser (hos importörer)	H12	Frön för groddning (om det saluförs)
H12	Frön för groddning (om det saluförs)	P26 B02	Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9) (för anl. med märkningsansvar)		
P33 H01 J02 J03 K01 K05	Tungmetaller och mykotoxin i mjöl (Operativt mål 16)	P28 I01	Tillsatser - renhet (Operativt mål 11)		
P34 B01 H01	Saffran (Operativt mål 17)	P29 B02 H01 J01	Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (Operativt mål 12)		
	Utsläppande av musslor	P30 J01	Kaffe - akrylamid (Operativt mål 13)		

Baskontroll

A01	Giltig registrering
A02	Godkännande av nya livsmedel
A04	Anmälan om ekologiska livsmedel
B01	Medicinska påståenden
B02 B99	Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel
B02	Obligatorisk märkning (för anl. med märkningsansvar) - INDI
B03	Obligatoriska uppgifter i näringsdeklaration
C01- C99	Särskild märkning och information
E01- E10	Handelsnormer för....
F01 F03	Varustandarder (för anl. med märkningsansvar)
H01	Spårbarhet (allmänt)
H01	Spårbarhet kött - INDI
H02	Spårbarhet för animaliska produkter
I01 B02	Tillsatser (hos importörer)
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning



J08	Temperaturkontroll
J08	Temperaturmätning i frysrum
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött
M03- M09	Handel inom EU, import och export



Huvudkontor

2021		2022		2023	
C02 C03	Näring- och hälsopåståenden	B01	Medicinska påståenden	F01 F03	Varustandarder
C01- C12	Särskild märkning för....	I01 B02	Tillsatser (hos importörer)	M01- M09	Handel inom EU, Import och Export
E01- E10	Handelsnormer för	P29 B02 H01 J01	Tillsatser – användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (Operativt mål 12)		
P32 J01	Akrylamid i barnmat (Operativt mål 15)	J09	Material i kontakt med livsmedel		
P34 B01 H01	Saffran (Operativt mål 17)				
	Alltid revision		Alltid revision		Alltid revision

Baskontroll

A01	Giltig registrering
A02	Godkännande av nya livsmedel
A04	Anmälan om ekologiska livsmedel
B02	Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel
B02	Obligatorisk märkning
B03	Obligatoriska uppgifter i näringsdeklaration
F01 F03	Varustandarder (för anl. med märkningsansvar)
H01	Spårbarhet (allmänt)
H02	Spårbarhet för animaliska produkter
I01 B02	Tillsatser (hos importörer)
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J01	Försäljning av osäkra livsmedel
J01	Återkallelse av livsmedel
J01	Incidentrapportering
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött
M03- M09	Handel inom EU, import och export



Kosttillskott och hälsokost

2021		2022		2023	
	Provtagning m läkemedelsverket	I01 B02	Tillsatser (hos importörer)	H12	Frön för groddning (om det saluförs)
		P36 J01	Kosttillskott – Fiskoljebaserade tillskott och D-vitamintillskott (Operativt mål 19)		
			Revision: ≥ 5,5h		

Baskontroll

A01	Giltig registrering
	Kontroll av 2 produkter vad gäller: (B och C)
B01	Medicinska påståenden
B01	Sann information
B02 B99	Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel
C02 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

Baskontroll

A01	Giltig registrering
J08	Temperaturkontroll
H01	Spårbarhet (allmänt)
J02 J06	Skadedjursbekämpning



Skola och omsorg

2021		2022		2023	
J03 K01	Hantering av allergener	J03 K01	Hantering av allergener	J03 K01	Hantering av allergener
		J09	Material i kontakt med livsmedel		
			Hantering av allergener Revision: 5,5h + ≥ 7,5h		

Baskontroll

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
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J04	Personlig hygien
J08	Temperaturkontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Riskhantering vid nedkylning



Storhushåll

2021		2022		2023	
J01	Rutin för kontroll av leverantör (fokus fusk)	P23 B01 H01	Spårbarhet, oförpackade "svenska" ägg (Operativt mål 6)	J01	Rutin för kontroll av leverantör (fokus fusk)
		J09	Material i kontakt med livsmedel	B02	Information om allergener
		J01	Rutin för kontroll av leverantör (fokus fusk)		
	Revision: 5,5h		Revision: ≥ 9h		Revision: 5,5h

Baskontroll

A01	Giltig registrering
B01	Sann Information
B02	Allergiinformation, stickprov på...
B99	Information vid direktförsäljning
H01	Spårbarhet allmän
H01	Spårbarhet kött
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J04	Personlig hygien
J07	Vattenkvalitet (hos mobila anläggningar)
J08	Temperaturkontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Riskhantering vid nedkylning - INDI



Tillverkningsanläggningar

2021		2022		2023	
I01 B02	Tillsatser	F01 F03	Varustandarder	B02	Obligatoriska uppgifter i näringsdeklaration
J01	Försäljning av osäkra livsmedel	J09	Material i kontakt med livsmedel		
K01	Risk för kontaminering med allergener	P23 B01 H01	Spårbarhet ägg (Operativt mål 6) - bagerier		
P28 I01	Tillsatser - renhet (Operativt mål 11)	P26 B02	Uppgifter om ingredienser (Operativt mål 9)		
P29 B02 H01 J01	Tillsatser - användning, spårbarhet, halt, korrekt märkning (Operativt mål 12)	P30 J01	Kaffe - akrylamid (Operativt mål 13)		
	853: Provtagning med SLV	P31 J01	Kaffe - mykotoxin (Operativt mål 14)		
	ABP				
	Utsläppande av musslor				
	Revision: ≥ 3h		Revision: ≥ 5,5		Revision: ≥ 5,5

Baskontroll

A01	Giltig registrering/ godkännande
B02	Obligatorisk märkning - INDI
H01	Spårbarhet (allmänt)
H01	Spårbarhet kött - INDI
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
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring av livsmedel (853)
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J04	Personlig hygien
J08	Temperaturkontroll
K01	Färoanalys och övervakning av risker
K02	Rutiner för provtagning



M01	Salmonelladokument vid införsel av kött
M03- M09	Handel inom EU, import och export