



Bilaga 4 Livsmedelskontroll 2023

1 Sammanfattning	2
2 Mål och framgångsfaktorer	2
3 Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll	6
4 Samordning.....	7
5 Befogenheter och resurser för kontrollen	7
6 Organisation och utförande av kontrollen	8
7 Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	10
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen	11
9 Beredskap	11
10 Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan	12
11 Krav som ska kontrolleras	13

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.

Kontrollplanen beskriver normalt den kontroll som myndigheten bedriver under en fyraårsperiod. From 2024 så gäller en ny modell för riskklassning och därefter får alla verksamheter en ny frekvens och kontrollplanen blir femårig. Därför sträcker sig planeringen endast över ett år.

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 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 nationella 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 2022-2025. De mål som bedöms beröra Stockholm finns redovisade i tabellen nedan.

Mål 1	MIKROBIOLOGISKA OCH KEMISKA FAROR I FAROANALYS OCH BEREDNING VID VATTENVERK Alla dricksvattenanläggningar
Mål 2	SÄKERHET VID VATTENVERK OCH RESERVOARER Alla dricksvattenanläggningar
Mål 3	NYCKELHÅLSMÄRKNING Huvudkontor och tillverkare
Mål 4	FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN Grossister
Mål 5	EKOLOGISKA VAROR Grossister, huvudkontor, matmäklare, tillverkare och butiker
Mål 6	LIVSMEDELSINFORMATION VID E-HANDEL E-handelsbutiker som säljer kosttillskott och konfektyr
Mål 7	HANDELSNORMER FÖR TONFISK OCH SARDINER Grossister och huvudkontor
Mål 8	SPÅRBARHET KÖTT Butiker, grossister, matmäklare och tillverkare
Mål 9	SKYDDADE BETECKNINGAR Grossister och huvudkontor
Mål 10	ALLERGENA INGREDIENSER HOS GROSSISTER Grossister
Mål 11	SPÅRBARHET ÄGG Butiker och grossister
Mål 12	AKTÖRER SOM SLÄPPER UT HONUNG PÅ MARKNADEN Butiker, grossister, huvudkontor och matmäklare
Mål 13	FRÄMMANDE ÄMNEN I VÄXTBASERADE KOSTTILLSKOTT – FRÄMMANDE ÄMNEN Kosttillskott
Mål 13	FRÄMMANDE ÄMNEN I VÄXTBASERADE KOSTTILLSKOTT – OTILLÅTNA VÄXTER Kosttillskott
Mål 14	FUSK MED TONFISK Grossister, huvudkontor och matmäklare
Mål 15	PLASTPRODUKTER MED OTILLÅTNA NATURMATERIAL FCM-importörer som tar i dessa produkter till EU, producenter som tillverkar eller förädlar dessa produkter och grossister som säljer vidare dessa produkter till andra företag
Mål 16	GLYKOALKALOIDER I POTATIS Butiker, huvudkontor och tillverkare av förädlade potatisprodukter
Mål 17	KONTROLL AV KONTAKTSMATERIALVERKSAMHETER FCM- importörer, tillverkare av kontaktmaterial

2.2 Stockholms stads mål för livsmedelskontroll

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

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

3.6.2 Miljö- och hälsoskyddsnämnden arbetar brottsförebyggande genom att upptäcka och motverka livsmedelsbedrägerier och fusk

Beskrivning

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.

Livsmedelskontrollen arbetar för att konsumenterna har säkra livsmedel och inte blir vilseledda, samt att företag kan konkurrera på lika villkor.

Aktiviteter:

Under 2023 kontrollera de anläggningar som enligt kapitel 2.3 ska erhålla planerad kontroll och utföra cirka 7000 kontroller. Planerade kontroller inklusive kontroll av nya verksamheter samt uppföljande kontroller vid konstaterade avvikelser.

- Med anledning av övergången till ny riskklassningsmodell 2024, prioriteras inte vissa kontroller på anläggningar med låg risk.
- Handläggning av klagomål och misstänkt matförgiftning påbörjas senast arbetsdagen efter inkommen anmälan.
- Fortsätta arbetet i den särskilda grupp som arbetar med livsmedelsfusk. Gruppen fokuserar på inkomna tips om livsmedelfusk och uppsökande verksamhet för att komma åt de som inte står under förvaltningens vanliga kontroll.

2.3 Planerade kontroller

Den riskklass som en anläggning är placerad i avgör hur ofta de ska ha kontroll. Baserat på detta fördelas de kontroller som ska genomföras över en fyraårsperiod. Nuvarande riskklassningsmodell ersätts 2024 av en ny som kommer att vara femårig. Därför omfattar planeringen bara 2023. Det faktiska utfallet minskar beroende på hur många verksamheter som upphör under året.

Kontrolltid	2023	
	Antal kontroller	Timmar
Butik o handel 0,5-1,5		
Butik o handel 2	243	972
Butik o handel 2,5		



Butik o handel 3-5,5	199	795
Butik o handel >5,5	225	902
Summa butik o handel	667	2669
Dricksvatten 1		
Dricksvatten 2	1	4
Dricksvatten 40	1	40
Summa dricksvatten	2	44
Grossist o MM, 0,5-1,5		
Grossist o MM, 2		
Grossist o MM, 2,5	7	28
Grossist o MM, 3-5,5	23	92
Grossist o MM, >5,5	20	78
Summa grossist o MM	50	198
Huvudkontor, 0,5-1,5		
Huvudkontor, 2		
Huvudkontor, 2,5		
Huvudkontor, 3-5,5	56	223
Huvudkontor, >5,5	56	223
Summa huvudkontor	111	445
Kosttillskott 0,5-1,5	160	640
Kosttillskott 2		
Kosttillskott 2,5		
Kosttillskott 3	19	75
Kosttillskott 3-5,5	39	157
Kosttillskott >5,5	32	127
Summa Kosttillskott	250	999
Lager transport övr 0,5-1,5		
Lager transport övr 2		
Lager transport övr 2,5		
Lager transport övr 3-5,5	2	7
Lager transport övr >5,5	3	12
Summa lager transport övr	5	19
Storhushåll, 0,5-1,5		
Storhushåll, 2		
Storhushåll, 2,5	575	2300
Storhushåll, 3-5,5	1847	7387
Storhushåll, >5,5	774	3098
Summa storhushåll	3196	12784
Skola omsorg 0,5-1,5		
Skola omsorg 2	344	1376
Skola omsorg 2,5		
Skola omsorg 3-5,5	779	3116

Skola omsorg >5,5	192	767
Summa skola omsorg	1315	5259
Tillverkare, 0,5-1,5		
Tillverkare, 2		
Tillverkare, 2,5	1	4
Tillverkare, 3-5,5	45	180
Tillverkare, >5,5	504	2015
Summa tillverkare	550	2198
Summa totalt	6144	24614

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.

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

Nämnden ska genom samverkan med andra myndigheter och organisationer stärka den egna kontrollverksamheten, livsmedelskontrollen i Sverige som helhet, och bidra till att likrikta kontrollen i landet. 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.

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.

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 uppskattade resursbehovet för kontrollverksamheten. Behovet kan variera under året beroende på hur antalet verksamheter förändras och hur lång tid respektive kontroll tar.

	<i>Antal kontroller</i>	<i>Timmar</i>	
		<i>Deb</i>	<i>Ej deb</i>
Planerad kontroll	5 100	23 400	
Kontroll av nyregistrerade anläggningar	900	3600	
Uppföljande kontroll vid avvikelser	600	1 800	
Misstänkta matförgiftningar	200	400	850
Klagomål och information om avvikelser	400	800	1 100
RASFF	160		640
Summa:	Ca 7300	Ca 30 000	2 750

5.3 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen finansieras med avgifter. Samtliga anläggningar riskklassas enligt livsmedelsverkets modell och detta ger en kontrollfrekvens som framgår av planeringen i kapitel 2.3. Avgiften för samtliga kontroller, både planerade och uppföljande kontroller samt kontroller i samband med klagomål, tas ut för den faktiska nedlagda tiden.

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.

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.

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 via e-tjänst för ändamålet eller på pappersblanketter. När anmälan kommit in gör nämnden en bedömning av om verksamheten omfattas av krav på registrering, att vi är rätt myndighet och att godkännandeprövning 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.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Kontrollen för de enskilda anläggningarna bestäms med stöd av livsmedelsverkets modell för riskklassning. Kontrollintervallet för anläggningarna framgår sedan av kap 2.3. Vad som ska kontrolleras för respektive anläggning, dvs vilka lagstiftningsområden, operativa mål och eventuellt projekt som är aktuella, framgår av kap 11.

6.3 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 Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollwiki.

6.4 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med laboratoriet SGS 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.

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i Ecos. Resultatet sammanställs också i en rapport som skickas till verksamhetsutövaren.

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.

6.6 Öppenhet i kontrollen

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

Vem som helst har rätt att begära att få se en 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, fördröjs publiceringen av resultatet med 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 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, kontroll eller vid nästa ordinarie kontroll. I vissa fall med allvarliga avvikelser fattas beslut om sanktion direkt när avvikelsen har konstaterats. När överträdelserna är allvarliga kan det också bli aktuellt med åtalsanmälan.

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.

Aktivitet	Uppföljning
Under 2023 kontrollera de anläggningar som enligt kapitel 2.3 ska erhålla planerad kontroll.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB.
Utföra cirka 7000 kontroller, inklusive planerade kontroller, första årliga kontroller, uppföljande extra offentliga kontroller vid konstaterade allvarliga avvikelser.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB.
Handläggning av klagomål och misstänkt matförgiftning påbörjas senast arbetsdagen efter inkommen anmälan.	Följs upp löpande och redovisas i samband med VB.

8.2 Revisioner av vår kontrollverksamhet

Länsstyrelserna utför revisioner av livsmedelskontrollens verksamhet.

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.

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

I syfte att säkerställa att avvikelser fångas upp, att inspektören gör rätt bedömning och att man följer nämndens rutiner och plan för kontrollen utförs kvalitetssäkrande kontroller löpande under året.

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 kontrollfrekvens, 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. Den andra delen, ”grundpaketet” är områden som 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

2023		2024		2025	
C02 C03	Näring- och hälso- påståenden	A04	Anmälan om ekologiska livsmedel	D10	Skyddad ursprungsbeteckn. (SUB) och Skyddad geografisk beteckn. (SGB)
J03	Avfallshantering	J02	Lokalernas skick och utformning	J09	Material i kontakt med livsmedel
H01	Spårbarhet kött, Fristående butik	K02	Rutiner för provtagning	P42 A04 A12	Ekologiska varor (Mål 5)
P45 B01 H01 H02 H03 H04 H11	Spårbarhet kött (Mål 8)	P45 B01 H01 H02 H03 H04 H11	Spårbarhet kött (Mål 8)	P45 B01 H01 H02 H03 H04 H11	Spårbarhet kött (Mål 8)
P48 B01 E06 H01 H09	Spårbarhet ägg (Mål 11)	P48 B01 E06 H01 H09	Spårbarhet ägg (Mål 11)	P48 B01 E06 H01 H09	Spårbarhet ägg (Mål 11)
P54 J01 J02 K01 K05	Glykoalkaloider i potatis (Mål 16) projekt slv			O01	ABP
	Rengöringsprojekt listeria (provtagning)				
					Revision

Baskontroll

A01	Giltig registrering
B02	Märkning på färdigförpackade livsmedel
B02	Obligatorisk märkning
B02	Allergener i ingrediensförteckningen, stickprov på
B99	Svensk märkning, stickprov på... Fristående butik
B99	Information vid direktförsäljninP39
C11 H07	Obligatorisk information om fisk- och skaldjur
H01	Spårbarhet (allmänt) - Fristående butik
H01	Spårbarhet kött
H11	Ursprungsskyltning och journalföring nötkött
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J02 J06	Skadedjurssäkring



J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J04	Personlig hygien och skyddskläder
J08	Temperaturkontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Nedkylning, riskhantering
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött



Dricksvatten

2023		2024		2025	
N03 N04	Faroanalys och undersökningsprogram (var 5'e år)	P39 N14	Säkerhet vid vattenverk och reservoarer (Mål 2)		
			Tryckstegringsstation (var 3'e år)		
	Kontroll av 2 utpekade reservoarer		Kontroll av 2 utpekade reservoarer		Kontroll av 2 utpekade reservoarer
	Bromma flygplats		Hamnarna - provtagning Hässelby golf - provtagning		Bromma flygplats
	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



Grossist

2023		2024		2025	
H12	Frön för groddning (om det saluförs)	C02 C03	Näring- och hälsopåståenden	I01 B02	Tillsatser, användning
P41 H02 H07 M02	Fet fisk från Östersjön (Mål 4)	P42 A04 A12	Ekologiska varor (Mål 5)	P45 B01 H01 H02 H03 H04 H11	Spårbarhet kött (Mål 8)
P44 E10	Handelsnormer för tonfisk och sardiner (Mål 7)	P48 B01 E06 H01 H02 H09	Spårbarhet ägg (Mål 11)	P46	Skyddade beteckningar Roquefort, Prosciutto di parma, kalamata, halloumi, feta (Mål 9)
P52 B01 H01 H02 I01	Fusk med tonfisk (Mål 14)	P49 A01 H02	Aktörer som släpper ut honung på marknaden (Mål 12)	P47 B02 J01	Allergena ingredienser hos grossister (Mål 10)

Baskontroll

A01	Giltig registrering
B02	Märkning på färdigförpackade livsmedel
B02	Obligatorisk märkning (för anl. med märkningsansvar)
F01 F03	Varustandarder (för anl. med märkningsansvar)
H01	Spårbarhet (allmänt)
H02	Spårbarhet för animaliska produkter
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J02 J06	Skadedjurssäkring
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

2023		2024		2025	
F01 F03	Varustandarder	C02 C03	Näring- och hälsopåståenden	B01	Medicinska påståenden
M01- M09	Handel inom EU, Import och Export	C01- C12	Särskild märkning för....	I01 B02	Tillsatser, användning
P40 C01	Nyckelhålsmärkning (Mål 3)	E01- E10	Handelsnormer för	J09	Material i kontakt med livsmedel
P42 A04 A12	Ekologiska varor (Mål 5)	P43 B01 B02 B99 C05 I01	Livsmedelsinformation vid e-handel (Mål 6)	P44 E10	Handelsnormer för tonfisk och sardiner (Mål 7)
P46	Skyddade beteckningar Roquefort, Prosciutto di parma, kalamata, halloumi, feta (Mål 9)	P49 A01 H02	Aktörer som släpper ut honung på marknaden (Mål 12)	P45 B01 H01 H02 H03 H04 H11	Spårbarhet kött (Mål 8)
		P54 J01 J02 K01 K05	Glykoalkaloider i potatis (Mål 16)	P52 B01 H01 H02 I01	Fusk med tonfisk (Mål 14)
	Alltid revision		Alltid revision		Alltid revision

Baskontroll

A01	Giltig registrering
A04	Anmälan om ekologiska livsmedel
B02	Obligatorisk märkning
H01	Spårbarhet (allmänt)
J01	Försäljning av osäkra livsmedel
J01	Incidentrapportering
J01	Rutin för kontroll av leverantör
J01	Återkallelse av livsmedel



Kosttillskott och hälsokost

2023		2024		2025	
H12	Frön för groddning (om det saluförs)	P50 P51 K05 I06 I07	Främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott – främmande ämnen + otillåtna växter (Mål 13)	I01 B02	Tillsatser, användning (hos importörer)
P42 A04 A12	Ekologiska varor (Mål 5)		Provtagning D-vit + jod HT	J01	Provtagning DMHA
P43 B01 B02 B99 C05 I01	Livsmedelsinformation vid e-handel (Mål 6) Ashwagandha HT				
	Revision				Revision

Baskontroll

A01	Giltig registrering
	Kontroll av 2 produkter vad gäller: (B och C)
B01	Medicinska påståenden
B01	Sann information
B02	Märkning 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)



Matmäklare

2023		2024		2025	
H12	Frön för groddning (om det saluförs)	C02 C03	Näring- och hälsopåståenden	I01 B02	Tillsatser, användning
P44 E10	Handelsnormer för tonfisk och sardiner (Mål 7)	P45 B01 H01 H02 H03 H04 H11	Spårbarhet kött (Mål 8)	P42 A04 A12	Ekologiska varor (Mål 5)
P49 A01 H02	Aktörer som släpper ut honung på marknaden (Mål 12)				

Baskontroll

A01	Giltig registrering
B02	Märkning på färdigförpackade livsmedel
B02	Obligatorisk märkning (för anl. med märkningsansvar)
F01 F03	Varustandarder (för anl. med märkningsansvar)
H01	Spårbarhet (allmänt)
H02	Spårbarhet för animaliska produkter
J01	Rutin för kontroll av leverantör
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött
M03- M09	Handel inom EU, import och export



Skola och omsorg

2023		2024		2025	
J03 K01	Hantering av allergener	J03 K01	Hantering av allergener	J03 K01	Hantering av allergener
J02	Lokalernas skick och utformning	B01	Sann information	J09	Material i kontakt med livsmedel
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning			J08	Temperaturkontroll
			Revision		

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	Skadedjurssäkring
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J04	Personlig hygien och skyddskläder
J08	Temperaturkontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Nedkylning, riskhantering



Storhushåll

2023		2024		2025	
J01	Spårbarhet	J01	Spårbarhet	J01	Spårbarhet
B02	Information om allergener			J09	Material i kontakt med livsmedel
	Revision		Revision		Revision

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	Skadedjurssäkring
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J04	Personlig hygien och skyddskläder
J07	Vattenkvalitet (hos mobila anläggningar)
J08	Temperaturkontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Nedkylning, riskhantering



Tillverkningsanläggningar

2023		2024		2025	
B02	Obligatoriska uppgifter i näringsdeklaration	I01 B02	Tillsatser	F01 F03	Varustandarder
P45 B01 H01 H02 H03 H04 H11	Spårbarhet kött (Mål 8)	J01	Försäljning av osäkra livsmedel	J09	Material i kontakt med livsmedel
		K01	Risk för kontaminering med allergener	O01	ABP
		P42 A04 A12	Ekologiska varor (Mål 5)	P40 C01	Nyckelhålsmärkning (Mål 3)
	Revision		Revision		Revision

Baskontroll

A01	Giltig registrering/ godkännande
B02	Obligatorisk märkning
H01	Spårbarhet (allmänt)
H01	Spårbarhet kött
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	Skadedjurssäkring
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring av livsmedel (853)
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J04	Personlig hygien och skyddskläder
J08	Temperaturkontroll
K01	Faroanalys och övervakning av risker
K02	Rutiner för provtagning
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött



M03- M09	Handel inom EU, import och export
-------------	-----------------------------------