

Plan för livsmedelskontroll 2020 - 2022

Södra Roslagens miljö- och
hälsoskyddsmyndighet

Beslut i nämnden SRMHN: § XX/XX, 2019-XX-XX, Dnr: SRMH

Beslut i nämnden BoM: § XX/XX, 2019-12-12, Dnr. BMN 2019-286



Kontrollområde

Livsmedelsanläggningar på lokal nivå i Täby, Vaxholm och Norrtälje.

Operativ kontrollmyndighet

*Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddsmynd
Täby, Vaxholm*

samt

*Bygg- och miljönämnden
Norrtälje*



Foto: SRMH

Innehållsförteckning

Sammanfattning	1
1. Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	2
1.1 Gemensamma nationella mål för myndigheterna i livsmedelskedjan.....	2
1.1.1 Nationella övergripande mål.....	2
1.1.2 Nationella effektmål.....	2
1.1.3 Nationella operativa mål.....	2
1.1.4 Operativa förutsättningar för effektiv kontroll	3
1.2 Täby kommuns mål för SRMH:s livsmedelskontroll	3
1.2.1 Inriktningsmål	3
1.2.2 Nämndmål.....	3
1.2.3 Indikator och indikatorvärde	3
1.3 Norrtälje kommuns mål för livsmedelskontroll (ej beslutade)	3
1.3.1 Inriktningsmål	3
1.3.2 Nämndmål.....	3
1.3.3 Indikator och målvärde	3
1.4 Livsmedelsgruppens mål	4
1.4.1 Inriktningsmål	4
1.4.2 Strategiska mål.....	4
1.5 Livsmedelsgruppens övriga nyckeltal	4
2. Ansvarsfördelning inom livsmedelskontrollen	5
2.1 Behörig central myndighet	5
2.2 Behörig myndighet för kontrollen	5
2.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	6
2.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	6
3. Samordning	6
3.1 Samordning mellan behöriga myndigheter.....	6
3.2 Samordning inom behöriga myndigheter.....	6
3.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen.....	6
4. Befogenheter och resurser för kontrollen.....	7
4.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	7
4.2 Bisysslor och jäv.....	7
4.3 Kontrollpersonal och utrustning	7
4.4 Finansiering av kontrollen	8
4.5 Kompetenskrav och utbildning	8
5. Organisation och utförande av kontrollen	8
5.1 Registrering av kontrollobjekt.....	8
5.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	8
5.3 Rutiner för utförande av kontroll	9
5.4 Provtagning och analys.....	9
5.5 Rapportering av kontrollresultat.....	9
5.6 Öppenhet i kontrollen	10
6. Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	10

7.	<i>Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....</i>	<i>11</i>
7.1	Uppföljning	11
7.2	Revisioner	11
7.3	Verifiering	12
7.4	Utvärdering	12
8.	<i>Beredskap.....</i>	<i>12</i>
9.	<i>Flerårig nationell kontrollplan.....</i>	<i>13</i>
	<i>Bilaga 1 – Fördelning av anläggningar samt tidsplan för aktiviteter</i>	<i>14</i>
	<i>Bilaga 2 – Nationella operativa mål 2017 – 2019</i>	<i>15</i>
	<i>Bilaga 3 – Laghänvisningar för respektive rubrik.....</i>	<i>18</i>

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 av den 15 mars 2017 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet

I Täby, Vaxholm och, sedan 1 januari 2018, även Norrtälje är det Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor (SRMH) som utför den offentliga kontrollen av livsmedel och animaliska biprodukter. Kontrollen omfattar 1 291 st livsmedelsanläggningar inklusive dricksvattenanläggningar (546 i Täby/Vaxh + 746 i Norrtälje), som åligger den kommunala nämndens ansvar.

Kontrollen baseras på riskklassning av livsmedelsanläggningarna och utförs enligt Livsmedelsverkets vägledningar och nämndens riktlinjer. Resursbehovet för kontroll året 2020 är ca 8 200 timmar för livsmedelskontroll och 3 800 timmar för dricksvattenkontroll. Varav ca 3 800 timmar av livsmedelskontrollen används i Täby- Vaxholm och ca 4 400 timmar beräknas gå åt i Norrtälje. Då nästan samtliga vattenanläggningar ligger i Norrtälje så beräknas ca 3 800 timmar läggas ner där.

En årsarbetskraft beräknas motsvara 1 100 timmar tillgänglig tid. Resurser inför 2020 års kontroll av livsmedel och dricksvatten (utom enskilda vattentäkter) utgörs av ca 8 200 timmar för livsmedelskontroll och 3 800 timmar för dricksvattenkontroll fördelat på 13st inspektörer. En omfördelning av arbetsuppgifter inom gruppen kommer därför att genomföras under 2020.

Planen innebär i korthet att alla anläggningar med 4 timmars årlig kontrolltid eller mer kontrolleras minst en gång per år. Anläggningar med 2-3,5 kontrolltimmar kontrolleras vartannat och de med 0,5-1,5 tim kontrolleras vart tredje år. Det innebär att ca 750 st (322 i Täby/Vaxh + 428 i Norrtälje) livsmedels- och dricksvattenanläggningar ska kontrolleras varje år. Utöver det tillkommer kontroll av anläggningar som startar under året eller som byter ägare, som varje år uppgår till ca 170 stycken (80+90).

Livsmedelskontrollen utförs till viss del genom projekt som initieras av Miljösamverkan Stockholms Län eller Livsmedelsverket. Fokusområden som kontrolleras varierar för varje år och under en 5-årsperiod ska alla för anläggningen relevanta lagstiftningsområden varit aktuella för kontroll.

1. Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Inriktningen för Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan 2018-2021.

Målet är att alla konsumenter får säkra livsmedel som är producerade och hanterade i enlighet med lagstiftningen. Ingen ska bli sjuk av mat eller vatten. Märkning och information ska vara enkel och korrekt så ingen blir lurad.

Målen har gemensamt tagits fram av Jordbruksverket, Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) och Livsmedelsverket.

För utförliga lagstöd för de respektive punkterna 2-8, se bilaga 3.

1.1 Gemensamma nationella mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

1.1.1 Nationella övergripande mål

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och 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.

1.1.2 Nationella effektmål

Effektmålen utgår från fyra fokusområden; Säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

- För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.
- Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på Campylobakter, Listeria, EHEC/VTEC och norovirus.
- Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
- Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

1.1.3 Nationella operativa mål

De operativa målen 2020 – 2022 (bilaga 2) fokuserar på den kontroll som rör livsmedel som är baslivsmedel, som konsumeras av känsliga grupper som barn och äldre eller som är förknippade med kända säkerhets- eller redlighetsproblem.

Målen ska bidra till att

- minska de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten för att få säkert dricksvatten.
- minska antalet livsmedelsburna sjukdomar orsakade av Listeria, EHEC/VTEC och norovirus,

- minska exponeringen av tungmetaller, mykotoxiner och miljöföroreningar som dioxin och PCB,
- minska risken för odeklarerade allergener eller fusk med livsmedel genom att korrekt information om livsmedel finns i, och följer livsmedelskedjan, samt

1.1.4 Operativa förutsättningar för effektiv kontroll

Myndighetsmålen beskriver vissa operativa förutsättningar för en fungerande livsmedelskontroll.

- A. Alla kontrollmyndigheter har en plan för livsmedelskontrollen inom sitt område för att utföra kontroll i tillräcklig omfattning.
- B. Alla kontrollmyndigheter planerar och utför kontroll med fokus på de största hälsoriskerna och på det som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna.
- C. Alla kontrollmyndigheter har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker.
- D. Alla kontrollmyndigheter använder de kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom de områden man kontrollerar.
- E. Alla kontrollmyndigheter vidtar de åtgärder som är nödvändiga så att de avvikelser som upptäckts i kontrollen åtgärdas inom utsatt tid samt följer sedan upp (verifierar) att avvikelser åtgärdas.

1.2 Täby kommuns mål för SRMH:s livsmedelskontroll

1.2.1 Inriktningsmål

- Det är tryggt och attraktivt att leva och verka i Täby

1.2.2 Nämndmål

- God lagefterlevnad ska uppnås

1.2.3 Indikator och indikatorvärde

- Andel föreläggande med vite, stängning eller förbud vid livsmedelskontroll ska vara högst 5 %

1.3 Norrtälje kommuns mål för livsmedelskontroll (ej beslutade)

1.3.1 Inriktningsmål

- 1. Norrtälje kommun ska vara en trygg och säker kommun- i både vardag och kris.
- 2. Norrtälje kommun ska ha en innovativ och serviceinriktad kommunal organisation- som sätter invånarna först.

1.3.2 Nämndmål

- 1. Alla invånare ska ha rätt att få säkra livsmedel inklusive dricksvatten och att informationen om livsmedlen inte är vilseledande.

1.3.3 Indikator och målvärde

- Kontrollfrekvens (andel kontrollerade verksamheter enligt kontrollplanen)
Målvärde 100 %
- NKI ligger på över 3,46

1.4 Livsmedelsgruppens mål

1.4.1 Inriktningsmål

- Alla led i kedjan och alla relevanta krav i lagstiftningen kontrolleras regelbundet med avseende på säkerhet och redlighet
- Kontrollen är riskbaserad, både när det gäller säkerhet och redlighet
- Avvikelse ska förebyggas och upptäckas
- Konstaterade avvikelser ska följas upp för att säkerställa att bristerna har åtgärdats
- Vid behov fattas beslut om sanktioner för att säkerställa att brister åtgärdas

1.4.2 Strategiska mål

- Varje år upprättas en kontrollplan för livsmedelskontrollen som följs upp flera gånger under kontrollåret.
- Kontrollen är riskbaserad och de anläggningarna med 4 timmars kontrolltid eller mer får kontroll varje år.
- Avvikelse vid kontroll följs upp och vid behov (uppenbar risk) används sanktioner såsom föreläggande, föreläggande med vite, förbud, omhändertagande och/eller stängning.

1.5 Livsmedelsgruppens övriga nyckeltal

- 100 % av planerad kontrolltid enligt SRMH:s detaljplanering ska genomföras
- Andel oanmälda kontroller ska vara mer än 60 % (gäller inte dricksvattenkontroll)
- Antal förbud och stängningar
- Antal förelägganden
- Antalet sanktionsbeslut med anledning av startat utan registrering
- Antal anmälningar om misstanke om brott mot livsmedelslagstiftningen
- Antal klagomål – befogade/obefogade
- Antal uppföljande kontroller
- Antal timmar för extra offentlig kontroll
- Antal RASFF

2. Ansvarsfördelning inom livsmedelskontrollen

Laghänvisning: Artikel 4 Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet

2.1 Behörig central myndighet

Den centrala kontrollmyndigheten är, enligt 18 § i Livsmedelsförordningen (2006:814), Livsmedelsverket. Livsmedelsverkets uppgift är att i konsumenternas intresse arbeta för säkra livsmedel, redlighet i livsmedelshanteringen och bra matvanor.

Livsmedelsverket ska, enligt "Förordning med instruktion för Livsmedelsverket, SFS 2007:1 043"

1. utarbeta regler inom livsmedelsområdet,
2. utöva offentlig kontroll enligt livsmedelslagen (2006:804) samt leda och samordna livsmedelskontrollen,
3. verka för en effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet,
4. verka för att exporterande livsmedelsföretag uppfyller sådana särskilda krav som mottagarlandet kan ställa,
5. bedriva undersökningar om livsmedel och matvanor samt utföra analyser, utveckla metoder och utföra riskvärderingar på livsmedelsområdet,
6. vara nationellt referenslaboratorium inom sitt verksamhetsområde,
7. informera konsumenter, företag och andra intressenter i livsmedelskedjan om gällande regelverk, kostråd och andra viktiga förhållanden på livsmedelsområdet,
8. medverka i genomförandet av politiken för regional tillväxt,
9. samordna frågor som rör spädbarnsnutrition inklusive amning,
10. ha ett särskilt sektorsansvar för miljömålsarbetet, samt
11. främja konsumenternas, särskilt barns och ungdomars, förutsättningar att göra medvetna val avseende hälsosam och säker mat.

Dessutom har Livsmedelsverket ansvar för samordning av dricksvattenfrågor samt planering av kris- och beredskapsplaner avseende dricksvatten- och livsmedelsförsörjning.

Jordbruksverket är också en central kontrollmyndighet, enligt "Lag (2006:805) om foder och animaliska biprodukter". Jordbruksverkets uppgifter, enligt "Förordning (2007:1 042) med instruktion för Statens jordbruksverk", är att

1. säkerställa ett gott djurhälsotillstånd hos djuren i människans vård
2. förebygga spridning av och bekämpa smittor hos djur i människans vård,
3. säkerställa ett gott djurskydd,
4. för sin del av livsmedelskedjan (primärproduktion) verka för säkra livsmedel och konsumenthänsyn.

2.2 Behörig myndighet för kontrollen

De behöriga kontrollmyndigheterna för livsmedelskontroll (undantaget primärproducenter) i Täby, Vaxholm och Norrtälje är Livsmedelsverket, Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddsnämnd (SRMHN) samt Bygg-och miljönämnden Norrtälje (BMN), enligt 11 § Livsmedelslagen (2006:804).

2.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan beskriver Sveriges kontrollorganisation och ansvarsfördelning mellan myndigheter.

Ansvar för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23 § i livsmedelsförordningen mellan Livsmedelsverket, länsstyrelserna och de lokala kontrollmyndigheterna. Av 23 § framgår det vilken myndighet som prövar frågor om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar och enligt 25 § i nämnda förordning ska den myndighet som prövar godkännandet av en anläggning eller registrerar anläggningen utöva kontrollen över verksamheten i anläggningen.

2.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

SRMH har en delegationsordning för Täby och Vaxholm, Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddsnämnd 2019-12-11, § xx/xx, samt en vidaredelegering från Norrtälje, Bygg- och miljönämnd 2019-12-xx/§ xx. Dessa reglerar vilka beslut som fattas av handläggare eller gruppchef alternativt tas upp i nämnden för beslut. Delegationsordningen granskas varje år och revideras vid behov.

3. Samordning

Laghänvisning: Artikel 27.4 och 27.5 förordning (EG) 834/2007, Artikel 4.2, 5.5 och 28.1 förordning (EU) 2017/625

3.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Samordning mellan behöriga myndigheter, som t.ex. Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Läkemedelsverket, Smittskydd Stockholm och Länsstyrelsen sker regelbundet och vid behov. Dessutom sker samordning mellan Stockholms läns kommuner genom Miljösamverkan Stockholms Län.

Livsmedelsinspektörerna har regelbundet möten, både internt och tillsammans med flera norrortskommuner (Österåker, Danderyd och Vallentuna). Där diskuteras bl.a. samsynsfrågor för att få likvärdig bedömning vid livsmedelskontroll. Norrvattens kommuner samverkar avseende de kommunala dricksvattennäten.

Minst en av livsmedelsinspektörerna deltar vid den årliga Nordiska tillsynskonferensen och några livsmedelsinspektörer ges tillfälle att medverka vid den Nationella kontrollkonferensen.

3.2 Samordning inom behöriga myndigheter

De handläggare som ansvarar för livsmedelskontroll inom SRMH har varje vecka möten där bl.a. aktuella ärenden och frågeställningar inom livsmedelskontrollen, störningar från livsmedelsanläggningar och övriga samordningsfrågor diskuteras. När det gäller smittskyddsfrågor sker samverkan med hälsoskyddsgruppen. Viss samverkan sker även med tillståndsenheten (alkohol, tobak m.m.)

3.3 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.

4. Befogenheter och resurser för kontrollen

Laghänvisning: Artikel 9 i förordning (EU) 2017/625

4.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Enligt 11 § Livsmedelslagen (2006:804) ska offentlig livsmedelskontroll utövas av Livsmedelsverket, länsstyrelserna, andra statliga myndigheter och kommunerna. En kommuns uppgift skall fullgöras av miljö- och hälsoskyddsmyndigheten.

Kontrollmyndigheten har, enligt 20 § Livsmedelslagen (2006:804), rätt att få tillträde till lokaler tillhörande en livsmedelsanläggning samt rätt att begära in de handlingar som krävs för livsmedelskontrollen. Enligt förordning ((EU) 2017/625 artikel 138.1 har myndigheten rätt att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad.

4.2 Bisysslor och jäv

Det finns i Täby kommun riktlinjer för anställdas bisysslor och SRMHN har upprättat en rutin för att förebygga jäv.

4.3 Kontrollpersonal och utrustning

Personal, resursinventering

Enligt behovsutredning avseende livsmedelskontroll uppskattas behovet för år 2020 till ca 12018 timmar, varav 3839 timmar avser Täby och Vaxholm och 8179 timmar avser Norrtälje.

I Täby/Vaxholm finns endast 11 dricksvattenanläggningar jämfört med Norrtälje, som har närmare 170 st. Därför räknar vi ihop alla tre kommunerna avseende dricksvatten. Resursbehovet för dricksvattenkontroll inom alla tre kommuner beräknas vara sammanlagt ca 3 800 tim.

För åren 2021 och 2022 uppskattas behovet för livsmedelskontroll till sammanlagt ca 9 000 timmar per år, samt för dricksvattenkontroll ca 3 000 timmar per år.

SRMH har 13 st inspektörer som arbetar med livsmedels- och/eller dricksvattenkontroll. Miljö- och hälsoskyddskontoret kommer under år 2020 att avsätta ca 12 000 timmar fördelat på 13 personer (1 årsarbetskraft = 1 100 tim) att arbeta med livsmedelskontroll. För dricksvattenkontrollen är motsvarande siffra ca 3 800 timmar och 5 personer.

Utrustning

De totalt ca 36 handläggarna på kontoret har tillgång till 5 st. tjänstebilar. Vid behov finns möjlighet att utöka antalet bilar.

Till livsmedelskontrollen har kontoret termometrar för temperaturkontroll, ATP-mätare för rengöringskontroll, skyddskläder i form av rock, mössa och skoskydd samt utrymme för kyl- och frysförvaring av livsmedelsprover.

Kontorets stationära termometer skickas på kalibrering 1 g/år till Pentronic. Kontorets termometrar, som används vid kontroll av livsmedelsanläggningarna, kontrolleras mot den fasta termometern 2 ggr/år.

För förvaring av omhändertagna livsmedel finns en kyl och en frys på SRMH:s kontor. Vid större mängder finns möjlighet att hyra lagerutrymme på en kyl/frysanläggning. I vissa fall kan det räcka med att lägga ett saluförbud och förhindra utsläppande på marknaden, genom att dokumentera antal förpackningar och/eller genom att tejpa runt livsmedelspartiet.

4.4 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen finansieras med årliga kontrollavgifter som tas ut från livsmedelsföretagen. Avgiftens storlek baseras på anläggningens kontrollbehov och kontrollmyndighetens fastställda timtaxa. I de fall där extra offentlig kontroll utförs tas extra kontrollavgift ut, utöver den årliga avgiften.

Timtaxan har beräknats enligt SKL:s vägledning och baseras på kriterierna enligt bilaga IV i förordning (EU) 2017/625.

4.5 Kompetenskrav och utbildning

Samtliga livsmedelsinspektörer har grundläggande utbildning i livsmedelslagstiftningen. De flesta även fördjupande utbildning i HACCP (1 dag) och i revisionsteknik (2 dgr). Vid nyanställning ställs krav på bl.a. utbildning på högskolenivå och grundutbildning i livsmedelshygien samt kunskap om livsmedelslagstiftningen.

Övriga genomgångna kurser och utbildningar finns beskrivna i SRMH:s samlade utbildningsdokument för samtliga handläggare.

Utbildningsplanen för livsmedelsinspektörerna är att delta i relevanta utbildningsdagar som anordnas av Livsmedelsverket. Kompetensen avseende de olika specialområdena ska finnas inom livsmedelsgruppen. Det innebär att alla inspektörer får vissa utbildningar, medan andra mer specialiserade kurser fördelas på färre personer. En kompetensförsörjningsplan, som uppdateras varje år, finns som separat dokument.

5. Organisation och utförande av kontrollen

Laghänvisning: Artikel 11, 12, 13 och 14 och 34 i förordning (EU) 2017/62

5.1 Registrering av kontrollobjekt

SRMH använder ärendehanteringssystemet Ecos för registrering och övrig diarieföring av det löpande arbetet som utförs. Vid varje kontrollbesök sker en avstämning av att befintliga registrerade uppgifter, avseende företag och verksamhet, är aktuella.

5.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Riskklassning sker enligt Livsmedelsverkets vägledning. Modellen för klassning består av tre delar; en riskmodul, en informationsmodul och en erfarenhetsmodul. Den sammantagna klassningen resulterar i att man fastställer kontrolltiden. Kontrolltiden motsvarar därefter en avgift enligt den kommunala taxa som tillämpas av kontrollmyndigheten.

Det kan uppkomma situationer när riskklassningsmodellen för en specifik anläggning inte ger en rättvisande bild av kontrollbehovet. Där kan det finnas skäl att öka eller minska kontrolltiden, t.ex. mycket små anläggningar eller anläggningar med flera olika verksamheter. Kontrolltiden justeras i de fallen, så att den bättre speglar det verkliga kontrollbehovet. En sådan justering av kontrolltid motiveras alltid i beslutet om riskklassning.

Antalet livsmedelsanläggningar inklusive dricksvattenanläggningar är i Täby och Vaxholm ca 545 stycken och i Norrtälje ca 746 stycken.

Livsmedelsanläggningarna är inplacerade i riskklass 1-8, samt erfarenhetsklass A-C där riskklass 8 och erfarenhetsklass A medför lägst kontrollbehov. Anläggningarna har mellan 0,5 och 20 timmars kontrolltid, beroende på vilken risk- och erfarenhetsklass de placerats i.

Preliminär fördelning av de anläggningar som är föremål för kontroll år 2020 - 2022 redovisas i tabellen i bilaga 1. Viss förändring kan ske innan 1 jan 2020. I samma bilaga finns också en tidsplan för när olika aktiviteter inom livsmedelskontrollen planeras genomföras.

Anläggningar med 4 kontrolltimmar eller fler samt anläggningar som placerats i erfarenhetsklass C får besök minst en gång per år. Även vissa anläggningar med färre än 4 timmar får kontroll varje år, då behov finns. Nyregistrerade anläggningar, ca 170 st/år (80+90), kontrolleras oftast inom 2 veckor efter start.

De anläggningar som ska kontrolleras anges i ett Excel-dokument som inkluderar fokusområde och operativa mål för aktuellt kontrollår och anläggning. Kontrollplanen följs delvis upp på livsmedelsgruppens veckomöten genom att Excel-dokumentet granskas. T.ex. ska anläggningar som har 10 kontrolltimmar eller fler få årets första kontrollbesök under första kvartalet och de med 8-9,5 under första halvåret. Omprioritering av anläggningar som ska besökas sker vid behov efter veckomötena. Anläggningar med hög risk prioriteras alltid.

5.3 Rutiner för utförande av kontroll

I den planerade kontrollen utförs både oanmälda och föranmälda kontroller. Den första kontrollen av en ny anläggning är alltid föranmäld. Övriga kontroller sker i möjligaste mån oanmälda.

I första hand följer vi de vägledningarna och handböcker som Livsmedelsverket ger ut. Utöver dessa har vi upprättat flera rutindokument och checklistor för att få en samsyn mellan handläggare och andra kommuners inspektörer, bl.a. en lathund där vi förtydligar vår egen tolkning av Livsmedelsverkets olika dokument.

Vid första besöket på en anläggning gör vi en anmäld revision, där hela systemet för egenkontroll, lokalen samt kompetensen inom företaget granskas. Vid övrig kontroll kontrolleras olika anläggningstyper utifrån specifikt fokusområde, t.ex. specialkost på förskolor eller spårbarhet på restauranger. Till viss del utförs kontrollen i projektform där projekten initieras av miljösamverkan i Stockholms län eller Livsmedelsverket och ibland även Stockholms miljöförvaltning.

Kontroll av rengöring, temperaturövervakning, kritiska kontrollpunkter sker vid varje besök på samtliga anläggningar där dessa kontrollområden är relevanta. Under en femårsperiod ska samtliga relevanta kontrollområden för anläggningarna vara föremål för kontroll.

En av åtgärderna för att undvika intressekonflikt (jäv) är att vi regelbundet byter inspektör för anläggningarna.

5.4 Provtagning och analys

Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor anlitar SynLab för livsmedelsanalyser och ALS för dricksvattenanalyser. Offentlig provtagning sker i huvudsak vid klagomål, misstänkt matförgiftning eller i projektform. Det finns en pärm med instruktioner och anvisningar vid misstänkt matförgiftning och för provtagning.

5.5 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av livsmedelskontrollen rapporteras i början av efterföljande år till nämnden genom Stratsys avseende Täby och Vaxholm. Redovisning av Norrtäljes livsmedelskontroll till nämnden sker via chefen för Bygg- och miljökontoret i Norrtälje. Myndighetsrapporteringen till Livsmedelsverket görs

med hjälp av våra ärendehanteringssystem Ecos för samtliga tre kommuner Täby, Vaxholm och Norrtälje.

5.6 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av Tryckfrihetsförordningen (1949:105) och Offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär detta 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 vara sekretessbelagda. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon begär att få ut en handling.

SRMH publicerar nämndprotokoll på Internet. I övrigt finns alla inkomna, utgående och upprättade dokument digitalt registrerade i Ecos och arkiverade i ett digitalt arkiv. Dessa lämnas ut vid förfrågan efter sekretessprövning.

6. Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Laghänvisning: Artikel 137-139 i förordning (EU) 2017/625

Livsmedelsverkets vägledning om sanktioner används, tillsammans med SRMH:s "Lathund" för livsmedelskontroll. Sanktioner i form av föreläggande, föreläggande med vite och/eller förbud vidtas då konstaterade avvikelser bedöms medföra hälsorisk för konsumenterna samt då avvikelser kvarstår från förra kontrollbesöket.

Om det är uppenbar risk för människors hälsa förbjuds delar av eller hela verksamheten, till dess avvikelserna åtgärdats. Innan beslut om förbud eller stängning fattas har minst två inspektörer gjort bedömning av risken. Vid allvarliga avvikelser men utan uppenbar risk beslutas om föreläggande med vite att åtgärda dessa avvikelser.

Om avvikelser åtgärdas efter föreläggande eller förbud får företaget en rapport från uppföljande kontroll. Om avvikelserna inte är åtgärdade kan beslut om föreläggande med vite eller förbud/ stängning fattas, tills dess åtgärder vidtagits.

Om en uppföljande kontroll utöver den planerade kontrollen krävs, fattas beslut om avgift för uppföljande kontroll.

I de fall avvikelser av mindre allvarlighetsgrad konstaterats, skrivs en kontrollrapport där avvikelserna specificeras. Dessa kontrolleras vid nästa kontrolltillfälle.

7. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

Laghänvisning: Artikel 4 i förordning (EU) 2017/62

7.1 Uppföljning

Kontrollplanen följs upp varje eller vartannat kvartal med avseende på de lokala målen. Uppföljning sker genom statistikuttag från Ecos minst 2 ggr per år samt veckovis genomgång av en detaljerad planeringslista (Excel). Avstämning sker av att alla anläggningar som har 10 timmars kontrolltid eller mer har fått besök första kvartalet samt att de med 8-9,5 tim fått kontroll första halvåret.

- Antal kontroller som leder till förbud eller stängning
- Antal förelägganden
- Andel oanmälda kontroller ska vara mer än 60 %
- 100 % av kontrolltiden enligt SRMH:s detaljplanering ska genomföras
- Antal förbud och stängningar
- Antal anmälningar om misstanke om brott mot livsmedelslagstiftningen
- Antal klagomål – befogade/obefogade
- Antal uppföljande kontroller
- Antal timmar för extra offentlig kontroll
- Antal RASFF

Konsekvensbeskrivning

Om det vid uppföljning tredje kvartalet visar sig att kontrollplanen inte håller, kommer omprioriteringar att göras. Anläggningar med verksamhet som klassats som hög risk prioriteras, medan de med låg risk, t.ex. kiosker och matmäklare, kontrolleras i mån av tid eller i början av nästkommande år. Det finns också möjlighet att omfördela arbetsuppgifter inom kontoret för att utföra livsmedelskontroll enligt planen.

7.2 Revisioner

Externa revisioner av SRMH:s livsmedelskontroll utförs av Länsstyrelsen i Stockholms län. Revisionen är en systematisk och oberoende undersökning för att avgöra om SRMH:s kontrollverksamhet och dess resultat överensstämmer med det som planerats, och om planeringen genomförts på ett sätt som ger effekt och är lämplig för att nå målen i förordning (EU) 2017/625.

Internkontroll av Täby kommuns revisorer sker varje år och övrig extern revision görs på uppdrag av kommunfullmäktige anlitate revisorer, Öhrlings PWC, i Täby och Vaxholm.

Från och med år 2016 utförs internkontroll inom livsmedelsgruppen, genom kontrollläsning av rapporter och förelägganden. Dessutom gör vi gemensamma kontroller då en inspektör observerar en annan (skuggkontroll), för att sedan ge feedback. För denna internkontroll kommer rutiner att tagits fram.

7.3 Verifiering

För att verifiera att livsmedelskontrollen har avsedd effekt stödjer vi oss på Livsmedelsverkets "Kontrollhandbok – planera, leda och följa upp offentlig livsmedelskontroll, fördjupning - verifiering av den offentliga kontrollens effekt". Det innebär att vi i slutet av året eller början av nästkommande år sammanställer resultat från att vi:

- Granskar våra lokala mål
- Granskar om kontrollen planeras riskbaserat
- Granskar uppföljning av kontrollplanen
- Granskar hantering av avvikelser
- Granskar kompetensförsörjning
- Granskar utförandet av kontrollen på plats hos företagen (skuggkontroll)
- Granskar och jämför kontrollrapporter
- Granskar hur kontrollobjektens lagefterlevnad utvecklas
- Utvärderar effekten av livsmedelskontrollen

7.4 Utvärdering

Täby kommun, Vaxholms stad och Norrtälje kommun deltar i SKL:s "Löpande insikt" och SBA (Stockholm Business Alliance) där kundundersökningar genomförs med avseende på "nöjd kundindex".

SRMH har under hösten 2018 startat ett arbete avseende kundundersökning "Tyck till" som ger företagen möjlighet att besvara vid kontakt med myndigheten.

Resultaten av båda undersökningar lyfts vid kontorsmöten där de diskuteras samt utgör underlag för utveckling av personalens arbetsmetodik och bemötande av företagarna.

Utvärdering av livsmedelsgruppens internkontroll sker årligen och förändringar av rutiner, mallar, metoder etc. görs därefter.

8. Beredskap

Laghänvisning: Artikel 115 i förordning (EU) 2017/625 samt 3d och 3h §§ LIVSFS 2005:21

Enligt Livsmedelsverkets nationella kontrollplan för livsmedelskedjan 2018-2021 (avsnitt 10, tabell 3) är kommunernas ansvar i en krissituation att:

- arbeta förebyggande för att livsmedel, inkl. dricksvatten, som produceras är säkra
- spåra skadliga livsmedel och återta dem från marknaden
- se till att livsmedel som tas tillbaka från marknaden omhändertas och att orsaken utreds

Statliga myndigheter omfattas av förordning (2015:1052) om krisberedskap och bevakningsansvariga myndigheters åtgärder vid höjd beredskap, ska ha beredskapsplaner och en särskild krisorganisation för hantering av krissituationer. I förordningen anges i 1 § att *"Bestämmelserna i denna förordning syftar till att statliga myndigheter genom sin verksamhet ska minska sårbarheten i samhället och utveckla en god förmåga att hantera sina uppgifter under fredstida krissituationer och inför och vid höjd beredskap"*.

Det innebär att lokala kontrollmyndigheter inte omfattas av denna förordning och det mer omfattande beredskapsansvaret.

Stockholms läns region har en epidemiberedskapsplan samt en utbrottslathund gemensamt för hela länet, och SRMH har beredskapsplaner avseende utbrott, pandemier och annan smitta.

Täby kommun (värdkommun för SRMH) har rutiner för skydds- och säkerhetsarbete, som bland annat specificerar ansvars- och uppgiftsfördelning vid krissituationer.

SRMH har en central roll vid livsmedels- eller dricksvattenburna utbrott som utgår ifrån eller påverkar de aktuella kommunerna, och har ansvar för att omedelbart vidta de åtgärder som behövs för att spåra eventuell smitta och se till att den inte sprids.

I SRMH:s arbete ingår att ta emot anmälningar om misstänkta fall av livsmedels- och dricksvattenburna smitta samt att utreda utbrotten (exempelvis genom att intervjua drabbade, genomföra inspektioner, ta prov på misstänkta livsmedel/dricksvatten och skicka för analys). Utredningsarbetet sker ofta i samverkan med Smittskydd Stockholm.

Vid dricksvattenincidenter använder Norrvatten en webbaserad lösning för kriskommunikation (Crisis commander) för att kommunicera med medlemskommunerna.

Vid vattenläckor samverkar SRMH med dels Roslagsvatten när det gäller Vaxholm stad, dels Täby VA-enhet avseende Täby kommun samt med Veolia (Norrtälje kommuns driftentreprenad) och Norrtäljes VA-enhet.

Livsmedelsverket ansvarar för den nationella vattenkatastrofgruppen VAKA.

9. Flerårig nationell kontrollplan

I Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd sker. Kontrollplanen finns bl.a. på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

Bilaga 1 – Fördelning av anläggningar samt tidsplan för aktiviteter

Fördelning av samtliga anläggningar baserat på kontrolltimmar/år
(vid tillfället för upprättande av kontrollplanen)

Kontrolltimmar	Anläggningar Täby/Vaxholm	Anläggningar Norrtälje	Anläggningar som ska kontrolleras		
			2020	2021	2022
10 – 20	33	6	39	39	39
7 – 9,5	33	28	61	61	61
4 – 6,5	113	135	248	248	248
2 – 3,5	243	340	291	291	291
1 – 1,5	87	83	57	57	56
Dricksvatten	11	165	55	55	50
Summa	520	757	751	751	745
Nya oklassade	8	10			

Tidsplan för livsmedelskontrollens aktiviteter

Tidsplan	Q1	Q2	Q3	Q4	Ansv.
Uppföljande kontroller från föregående år	X				Alla
Erfarenhetsklassning, riskklassning	X			X	Alla
Kontroll ≥10 timmar	X*	X	X	X	Alla
Kontroll 8 - 9,5 timmar	X	X*	X	X	Alla
Kontroll 4 - 7,5 timmar	(X)	X	X	X	Alla
Kontroll 2 – 3,5 timmar		X	X	X	Alla
Kontroll <2 timmar			X	X	Alla
Kontroll dricksvattenanläggningar	X	X	X	X	Alla
Sommarverksamheter		X	X		Alla
Revidera kompetensutvecklingsplan	X			X	Alla
Uppföljningar av planer (KP och individuella)		X		X	ML
Kalibrering av stationär termometer				X	ML
Kontroll av termometrar		X		X	Alla
Upprätta kontrollplan för nästa år				X	ML
Detaljplanera kontrollen (fokus, projekt)	X			X	Alla
Uppdatera kompetensinventeringen				X	Alla
Genomförande av projekt	X	X	X	X	Alla

Tidsram för första kontrollbesöket

*

Bilaga 2 – Nationella operativa mål 2020 – 2022

OPERATIVT MÅL 1 MIKROBIOLOGISKA RISKER I DRICKSVATTEN

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten² (> 1000 m³/dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.

OPERATIVT MÅL 2 KEMISKA RISKER OCH CYANOTOXINER I DRICKSVATTEN

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten³ (> 1000 m³/dygn) för att bedöma kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).

OPERATIVT MÅL 3 SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid större distributionsanläggningar⁴ (> 1000 m³/dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läcklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.

OPERATIVT MÅL 4- RÄTT FISK

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att korrekt information om fiskart och fångszon finns och lämnas vidare i kedjan. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, huvudkontor och matmäklare. Målet berör både fisk av svenskt och annat ursprung. Kontrollerna ska också verifiera att spårbarhet (ett steg framåt och ett steg bakåt) finns.

OPERATIVT MÅL 5 – SPÅRBAHET KÖTT

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött av nöt, gris samt får och lamm. I förekommande fall ska kontrollen också verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna ska utföras i minst 500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna.

OPERATIVT MÅL 6- SPÅRBARHET ÄGG

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för ägg. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna. I förekommande fall ska kontroll i butik också verifiera påståenden om svenskt ursprung.

OPERATIVT MÅL 7- EKOLOGISKA VAROR

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera påståenden om "ekologiska livsmedel" gällande följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat. Produkterna är samma som avses i målen 13, 14, 15 och 17. Kontrollerna görs vid alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs.

OPERATIVT MÅL 8 – INFORMATION OM ALLERGENER UTFÖRT och fortsätter 2019

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagarna kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls. Kontrollerna utförs på sådana verksamheter som valt att lämna uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag uppmanar kunden att fråga vad maten innehåller.

OPERATIVT MÅL 9 –UPPGIFTER OM UNGREDIENSER

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att uppgifter som anges i ingrediensförteckningar stämmer med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll). De ingredienser som avses i detta mål är allergener⁸ samt de som kvalificerar för mängdangivelse.

OPERATIVT MÅL 10 GRÄNSHANDEL KÖTT

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 butiker med uttalad gränshandel innefattande kött från nötkött, gris och/eller får/lamm. 8 Artikel 9.1.c förordning (EU) nr 1169/2011 9 Artikel 9.1.d samt artikel 22 förordning (EU) nr 1169/2011 10 Butikshandel där kunderna är privatpersoner i annat land som kommer till butiken. Avser såväl helt som bitat och malet kött Detta för att verifiera att spårbarhet finns (ett steg bakåt) samt verifiera uppgifter rörande obligatorisk märkning av ursprung.

OPERATIVT MÅL 11 TILLSATSER- RENHET

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att livsmedelstillsatser som släpps ut på marknaden uppfyller föreskrivna renhetskriterier. Kontroll utförs vid alla tillverkare, importörer och grossister samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar. Kontrollerna inriktas på två tillsatser vardera inom grupperna sötningsmedel och färgämnen, samt citronsyra (E330).

OPERATIVT MÅL 12 – TILLSATSER - ANVÄNDNING, SPÅRBARHET, HALT, KORREKT MÄRKNING

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn. Kontrollmyndigheterna ska också verifiera att spårbarhet bakåt finns för dessa tillsatser samt att tillsatserna anges korrekt i märkningen av de produkter där de ingår. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.

OPERATIVT MÅL 13 – KAFFE – AKRYLAMID

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe (inklusive snabbkaffe) ligger under angivna åtgärdsnivåer. Enligt förordning (EG) nr 231/2012 13 Enligt förordning (EU) nr 2017/2158 6 Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige), annars hos företagare (huvudkontor) som sätter kaffe på marknaden i Sverige.

OPERATIVT MÅL 14 - KAFFE – MYKOTOXIN

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av ochratoxin A i rostade kaffeböner och malet rostat kaffe inte överskrider gränsvärdet. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier), alternativt företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter rostade kaffeböner eller malet rostat kaffe på marknaden i Sverige

OPERATIVT MÅL 15 – AKRYLAMID I BARNMAT

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn (välling- och grötpulver) ligger under angivna åtgärdsnivåer . Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.

OPERATIVT MÅL 16 - TUNGMETALLER OCH MYKOTOXIN I MJÖL

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium och ochratoxin A i mjöl av vete, durumvete och bovete, som avses säljas till konsument, understiger gällande gränsvärden. Kontrollerna ska utföras vid alla kvarnar, importörer, grossister och matmäklare som säljer mjöl av sådant slag. Motsvarande kontroll av mjöl ska också utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.

OPERATIVT MÅL 17 –SAFFRAN

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att saffran innehåller det som anges i märkning eller i annan livsmedelsinformation (äkthet), att färgämnen inte används samt att spårbarhet finns. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning.

OPERATIVT MÅL 18 - HANDEL MED FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN OCH DE STORA SJÖARNA

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled

OPERATIVT MÅL 19 - KOSTTILLSKOTT – FISKOLJEBASERADE TILLSKOTT OCH D-VITAMINTILLSKOTT

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid 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. Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter. För D-vitaminpreparat ska kontrollen verifiera att angivna halter av vitamin D är korrekta samt att tillåten D-vitaminförening används.

OPERATIVT MÅL 20 - MYKOTOXIN VID SPANNMÅLSTORKNING OCH LAGRING

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar och/eller lagrar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagen vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

OPERATIVT MÅL 21 - LISTERIA I FISKPRODUKTER OCH CHARKUTERIPRODUKTER

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla godkända anläggningar¹⁷ med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon). Detta för att verifiera att företagens har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av Listeria monocytogenes så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna.

Bilaga 3 – Laghänvisningar för respektive rubrik

2. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

Artikel 4 i förordning (EU) 2017/62

Medlemsstaterna skall utse de behöriga myndigheter som ansvarar för de mål och den offentliga kontroll som anges i denna förordning

3. Samordning

Artikel 27.4-27.5 förordning (EG) 834/2007

Den behöriga myndigheten får

- överlåta sina kontrollbefogenheter till en eller flera andra kontrollmyndigheter; kontrollmyndigheterna skall lämna tillfredsställande garantier för objektivitet och opartiskhet samt förfoga över den kvalificerade personal och de resurser som behövs för att utföra sina uppgifter,
- delegera kontrolluppgifter till ett eller flera kontrollorgan; i så fall skall medlemsstaterna utse myndigheter med ansvar för godkännande och tillsyn av sådana organ.

Den behöriga myndigheten får delegera kontrolluppgifter till ett särskilt kontrollorgan endast om villkoren i *förordning (EU) 2017/62* är uppfyllda och särskilt om

- det finns en exakt beskrivning av de uppgifter som kontrollorganet får utföra och av de villkor under vilka uppgifterna får utföras,
- det kan visas att kontrollorganet i) har den sakkunskap, utrustning och infrastruktur som krävs för att utföra de uppgifter som har delegerats,
- har tillräckligt stort antal av för ändamålet väl kvalificerad och erfaren personal, och iii) är opartiskt och fritt från intressekonflikter när det gäller utövandet av de uppgifter som har delegerats.
- kontrollorganet är ackrediterat enligt den senaste version som med delats genom offentliggörande i C-serien av Europeiska unionens officiella tidning av Europastandard EN 45011 eller ISO-guide 65 (Certifieringsorgan – Allmänna krav vid certifiering av produkter) och är godkänt av de behöriga myndigheterna,
- kontrollorganet meddelar resultaten av de kontroller som har utförts till den behöriga myndigheten, regelbundet och närhelst den behöriga myndigheten begär det; om resultaten av kontrollerna indikerar eller visar att det är sannolikt att bestämmelserna inte efterlevs, skall kontrollorganet omedelbart underrätta den behöriga myndigheten om detta,
- det finns effektiv samordning mellan den delegerande behöriga myndigheten och kontrollorganet.

Artikel 4.2 i förordning i (EU) 2017/625

När en medlemsstat ger en annan myndighet eller andra myndigheter än den centrala behöriga myndigheten behörighet att utföra offentlig kontroll, i synnerhet myndigheter på regional eller lokal nivå, skall en effektiv och ändamålsenlig samordning mellan alla berörda behöriga myndigheter säkerställas, inbegripet, i förekommande fall, på miljö- och hälsoskyddsområdet. När det inom en behörig myndighet finns mer än en enhet med behörighet att utföra offentlig kontroll, skall en effektiv och ändamålsenlig samordning och ett effektivt och ändamålsenligt samarbete mellan dessa olika enheter säkerställas.

Förordning i (EU) 2017/625

Den behöriga myndigheten får delegera särskilda uppgifter i den offentliga kontrollen till ett eller flera kontrollorgan

Den behöriga myndigheten får delegera vissa uppgifter till ett särskilt kontrollorgan, endast om:

- det finns en exakt beskrivning av de uppgifter som kontrollorganet får utföra och av de villkor under vilka uppgifterna får utföras,
- det kan visas att kontrollorganet
- har den sakkunskap, utrustning och uppbyggnad som krävs för att utföra de uppgifter som har delegerats,
- har tillräckligt stort antal av för ändamålet väl kvalificerad och erfaren personal, och

- är opartiskt och fritt från intressekonflikter när det gäller utövandet av de uppgifter som har delegerats.
- kontrollorganet verkar och är ackrediterat i enlighet med europeisk standard EN 45004 "Allmänna kriterier på verksamhet av olika typer av organ som utför kontroll" och/eller en annan standard, om den är mer tillämplig för de delegerade uppgifterna,
- laboratorerna verkar i enlighet med standarderna,
- kontrollorganet meddelar resultaten av de kontroller som har utförts till den behöriga myndigheten, regelbundet och närhelst den behöriga myndigheten begär det; om resultaten av kontrollerna indikerar eller visar att det är sannolikt att bestämmelserna inte efterlevs, skall kontrollorganet omedelbart underrätta den behöriga myndigheten om detta,
- det finns en effektiv och ändamålsenlig samordning mellan den delegerande behöriga myndigheten och kontrollorganet.
- De behöriga myndigheter som delegerar särskilda uppgifter till kontrollorgan skall vid behov genomföra revisioner eller inspektioner av kontrollorganen. Om det vid revisionen eller inspektionen framgår att sådana organ inte utför de uppgifter som har delegerats till dem på korrekt sätt, får den delegerande behöriga myndigheten återkalla delegeringen. Den skall återkalla delegeringen utan dröjsmål, om kontrollorganet inte snabbt vidtar lämpliga korrigerande åtgärder.

4. Befogenheter och resurser för kontrollen

Artikel 5 i förordning i (EU) 2017/625

De behöriga myndigheterna ska se till:

- att det inte föreligger någon intressekonflikt för den personal som utför den offentliga kontrollen,
- att de har, eller har tillgång till, lämplig laboratoriekapacitet för provning och tillräckligt stor, för ändamålet väl kvalificerad och erfaren personal, så att offentliga kontroller och därmed förbundna uppgifter kan utföras ändamålsenligt och effektivt,
- att de har lämpliga och väl underhållna utrymmen och utrustning, så att personalen kan utföra den offentliga kontrollen ändamålsenligt och effektivt,
- att foder- och livsmedelsföretagarna är skyldiga att undergå de inspektioner som genomförs i enlighet med denna förordning och att bistå den behöriga myndighetens personal när den genomför sina uppgifter.

De behöriga myndigheterna skall säkerställa den offentliga kontrollens opartiskhet, kvalitet och enhetlighet på alla nivåer.

Den behöriga myndigheten skall se till att samtlig personal som utför offentlig kontroll:

- får utbildning som är lämplig för deras kompetensområde och som gör att de med erforderlig kompetens kan utföra sina uppgifter och utföra offentlig kontroll på ett enhetligt sätt.
- håller sig uppdaterade på sina respektive kompetensområden och vid behov får regelbunden vidareutbildning och
- kan samarbeta över kompetensområden.

Artikel 5 h i förordning i (EU) 2017/625

Medlemsstaterna skall se till att det finns rättsliga förfaranden för att säkerställa att personalen vid de behöriga myndigheterna har tillträde till foder- och livsmedelsföretagarnas lokaler och tillgång till deras dokumentation, så att de kan utföra sina uppgifter på ett korrekt sätt.

Artikel 78 i förordning i (EU) 2017/625

Medlemsstaterna skall se till att tillräckliga finansiella resurser finns tillgängliga för att tillhandahålla nödvändig personal och andra resurser för offentlig kontroll genom den finansieringsform som anses lämplig, exempelvis allmän beskattning, avgifter eller pålagor.

Medlemsstaterna får ta ut avgifter eller pålagor för att täcka kostnaderna för annan offentlig kontroll.