

Plan för livsmedelskontroll 2022 – 2024 i Täby, Vaxholm och Norrtälje

Operativ kontrollmyndighet

Södra Roslagens miljö- och hälsoskydds nämnd
Täby kommun och Vaxholm stad

samt

Bygg- och miljönämnden
Norrtälje kommun

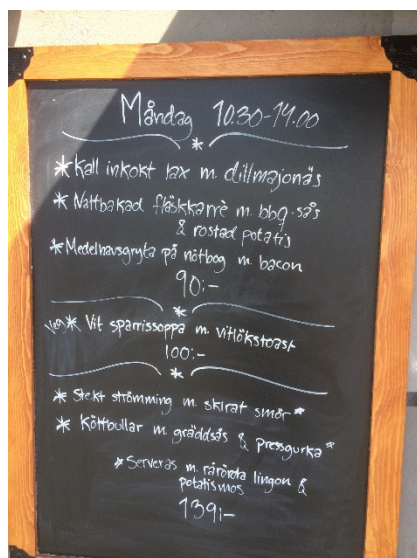


Foto: SRMH

Beslut i nämnden SRMHN: § XX/21, 2021-12-15, Dnr: SRMH 2021-XXXX

Beslut i nämnden BoM: § XX/21, 2021-12-09, Dnr. BMN 2021-605

Innehållsförteckning

Sammanfattning	1
1. Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	2
1.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan	2
1.1.1 Nationella övergripande mål.....	2
1.1.2 Gemensamma effektmål.....	2
1.1.3 Operativa mål	2
1.1.4 Operativa förutsättningar för effektiv kontroll	2
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.....	3
1.3.1 Inriktningsmål	3
1.3.2 Nämndmål.....	3
1.3.2 Indikator och målvärde	3
1.4 Livsmedelsgruppens mål	3
1.4.1 Inriktningsmål	3
1.4.2 Strategiska mål.....	4
1.5 Livsmedelsgruppens övriga nyckeltal	4
2. Ansvarsfördelning inom livsmedelskontrollen	4
2.1 Behörig central myndighet	4
2.2 Behörig myndighet för kontrollen	5
2.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	5
2.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	5
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.....	6
4.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	6
4.2 Bisysslor och jäv	6
4.3 Kontrollpersonal och utrustning	7
4.4 Finansiering av kontrollen	7
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	9

6.	<i>Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen</i>	<i>10</i>
7.	<i>Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....</i>	<i>11</i>
7.1	<i>Uppföljning</i>	<i>11</i>
7.2	<i>Revisioner</i>	<i>11</i>
7.3	<i>Verifiering</i>	<i>12</i>
7.4	<i>Utvärdering</i>	<i>12</i>
8.	<i>Beredskap.....</i>	<i>12</i>
9.	<i>Flerårig nationell kontrollplan.....</i>	<i>13</i>
	<i>Bilaga 1 – SRMHs anpassade plan för de nationella operativa mål 2020 – 2022</i>	<i>14</i>

Sammanfattning

Den här kontrollplanen är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bland annat i förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel.

I Täby kommun, Vaxholm stad och sedan 1 januari 2018 även Norrtälje kommun är det Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor (SRMH) som utför den offentliga kontrollen av livsmedel och animaliska biprodukter.

Sammantaget omfattar kontrollen 1 361 st livsmedelsanläggningar inklusive dricksvattenanläggningar (565 i Täby-Vaxholm + 796 i Norrtälje varav dessa är 170 vattenanläggningar) som åligger de kommunala myndigheternas nämnder.

Kontrollen baseras på riskklassningen av livsmedelsanläggningarna och utförs enligt Livsmedelsverkets vägledningar och nämndens riktlinjer. Resursbehovet för kontrollåret 2022 är 8 115 timmar för livsmedelskontroll och 2 030 timmar för dricksvattenkontroll.

För år 2023 beräknas resursbehovet öka till ca 11 000 timmar mot bakgrund av att samtliga anläggningar då ska klassas om, enligt den nya riskklassningsmodellen som kommer. Resursbehovet för år 2024 är därför väldigt svårt att förutspå.

En årsarbetskraft beräknas motsvara 1 100 timmar tillgänglig tid. Resurser inför 2022 års kontroll av livsmedel och dricksvatten (utom enskilda vattentäkter) utgörs av 8 239 timmar för livsmedelskontroll och 2 090 timmar för dricksvattenkontroll fördelat på 11 st livsmedelsinspektörer och en gruppchef.

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 659 st (310 st i Täby-Vaxholm + 446 st i Norrtälje) livsmedels- och dricksvattenanläggningar ska kontrolleras under år 2022. 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 samt projekt som vi bygger upp själva. 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. Gemensamma mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd och service.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar.

1.1 Gemensamma effektmål 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 Gemensamma 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 Operativa mål

De operativa målen 2020 – 2022 (se bilaga 1) 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.

1.1.4 Operativa förutsättningar för effektiv kontroll

- Myndighetsmålen beskriver vissa operativa förutsättningar för en fungerande livsmedelskontroll.
- Alla kontrollmyndigheter har en plan för livsmedelskontrollen inom sitt område för att utföra kontroll i tillräcklig omfattning.

- 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.
- Alla kontrollmyndigheter har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker.
- Alla kontrollmyndigheter använder de kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom de områden man kontrollerar.
- 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

1.3.1 Inriktningsmål

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

1.3.2 Nämndmål

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

1.3.2 Indikator och målvärde

- Kontrollfrekvens (andel kontrollerade verksamheter enligt kontrollplanen) Målvärde 100 %
- NKI ligger på över 3,48

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
- Avvikelser 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, 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)
- Andel föreläggande, stängning/totalantal kontroller
- Antalet beslut om sanktionsavgift
- Antal klagomål
- Antal timmar för uppföljande kontroll
- Antal RASFF
- Antal registreringar

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 (2006:813), Livsmedelsverket. Livsmedelsverkets uppgift är att i konsumenternas intresse arbeta för säkra livsmedel, redlighet i livsmedelshanteringen och bra matvanor. Livsmedelsverket ska även:

1. utarbeta regler inom livsmedelsområdet,
2. utöva offentlig kontroll enligt livsmedelslagen 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 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 (2006:813)* 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, § 85/19. Delegering från Norrtälje Bygg- och miljönämnd till SRMH finns i 2019-03-07, § 30 och vidaredelegationen till handläggare och gruppchef beslutades 2019-12-19 av miljö- och hälsoskyddschef. 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 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.

Några av livsmedelsinspektörer ges tillfälle att medverka vid den årliga 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, klagomål 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. Delegering sker i enlighet med art. 27.4 och 27.5 i förordning (EG) nr 834/2007 med hänvisning till art. 29 i förordning (EU) 2017/625. *artikel 28 i förordning (EU) 2017/625.*

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 hälsoskyddsnämnden.

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. För att säkerställa opartiskhet på alla nivåer enligt artikel 5.1b förordning (EU) 2017/625. En av åtgärderna för att

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

4.3 Kontrollpersonal och utrustning

Personal, resursinventering

Enligt behovsutredning avseende livsmedelskontroll uppskattas behovet för år 2022 till ca 8 115 timmar för livsmedelskontroll. Varav ca 3 695 timmar går till livsmedelskontroll i Täby-Vaxholm och 4 420 timmar i Norrtälje.

I Täby/Vaxholm finns endast 12 dricksvattenanläggningar jämfört med Norrtälje som har 158 st. Därför räknar vi ihop alla tre kommunerna avseende dricksvatten. Resursbehovet för dricksvattenkontroll inom alla tre kommuner beräknas vara sammanlagt 2030 timmar för år 2022.

För åren 2023 uppskattas behovet för livsmedelskontroll öka till sammanlagt ca 10 000 timmar samt för dricksvattenkontroll ca 2 400 timmar. För år 2024 är behovet väldigt svårt att förutspå då vi får både ny riskklassning och nytt dricksvattendirektiv som kommer medföra ändrade arbetsätt.

SRMH har 11 st inspektörer samt en gruppchef som arbetar med livsmedels- och/eller dricksvattenkontroll. Miljö- och hälsoskyddskontoret kommer under år 2021 att avsätta ca 10 200 timmar fördelat på 12 personer (1 årsarbetskraft = 1 100 tim) att arbeta med livsmedelskontroll. För dricksvattenkontrollen är motsvarande siffra ca 2 090 timmar och 4 inspektörer.

Utrustning

De totalt ca 34 handläggarna på kontoret har tillgång till 4 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 4 ggr/år.

För förvaring av omhändertagna livsmedel finns en kyl och en frys på SRMH:s kontor. Vid större mängder kontaktas Bring som kan ombesörja både transport och hyra av lagerutrymme på en kyl/frysanläggning. I första hand väljs dock alltid 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 uppföljande kontroll utförs tas extra kontrollavgift ut, utöver den årliga avgiften. Vilka avgifter som får tas ut regleras i förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel (träde i kraft den 1 april 2021).

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

Ny riskklassningsmodell är på väg att börja gälla från år 2024 och efterhandsdebitering måste införas senast år 2024 enligt förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter. Fram tills detta införs baserar vi uttaget av årliga avgifter på

övergångsbestämmelserna som hänvisar till föreskriften (LIVSFS 2006:21) om avgifter för offentlig kontroll, prövning och registrering

4.5 Kompetenskrav och utbildning

Samtliga livsmedelsinspektörer har grundläggande utbildning i livsmedelslagstiftningen. De flesta även fördjupande utbildning inom olika områden. Vid nyanställning ställs krav på bl.a. utbildning på högskolenivå och grundutbildning i livsmedelshygien samt kunskap om livsmedelslagstiftningen.

Under år 2020 har flertalet av inspektörerna gått Livsmedelsverkets kurs om God kontrollsed och kontrollprocessen. 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 och hos andra aktörer. 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.

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.

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 specificeras i ett Excel-dokument som inkluderar projekt och operativa mål för aktuellt kontrollår. Kontrollplanen följs

delvis upp på livsmedelsgruppens veckomöten genom att statistik tas ut från ECOS. 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 vägledningar 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 livsmedelsgruppen själva, miljösamverkan i Stockholms län, Livsmedelsverket och ibland även Stockholms miljöförvaltning.

Kontroll av rengöring, temperaturövervakning och 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.

5.4 Provtagning och analys

Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor har inget upphandlat laboratorium för livsmedelsanalyser och för dricksvattenanalyser pågår en ny upphandling under hösten 2021. 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. Vid provtagning granskas alltid om laboratoriet är ackrediterat för den aktuella analysen.

5.5 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av livsmedelskontrollen rapporteras i början av efterföljande år till SRMH nämnden för Täby och Vaxholms delar. Redovisning av Norrtäljes livsmedelskontroll sker till Bygg- och miljönämnden i Norrtälje. Myndighetsrapporteringen till Livsmedelsverket görs med hjälp av vårt ärendehanteringssystem Ecos för samtliga tre kommuner Täby, Vaxholm och Norrtälje. Livsmedelsverket vidarereporterar sedan till EU-kommissionen.

5.6 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 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.

Både SRMH-nämnden och Norrtäljenämnden publicerar nämndhandlingarna 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 eller konsumenterna vilseleds förbjuds delar av eller hela verksamheten, till dess avvikelserna åtgärdats. Innan beslut om förbud eller stängning fattas har minst två inspektörer gjort en gemensam 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 avvikelser kontrolleras extra noga 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 timmar fått kontroll första halvåret.

- 100 % av planerad kontrolltid enligt SRMH:s detaljplanering ska genomföras
- Andel oanmälda kontroller ska vara mer än 60 % (gäller inte dricksvattenkontroll)
- Andel föreläggande, stängning/ totalantal kontroller
- Antalet beslut om sanktionsavgift
- Antal klagomål

- Antal timmar för uppföljande kontroll
- Antal RASFF
- Antal registreringar

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.

SRMH utför också internkontroll genom att kontroller i diariesystemet så att guider följs. Dessutom gör vi gemensamma kontroller för att öka samsynen och ger varandra feedback.

7.3 Verifiering

För att verifiera att livsmedelskontrollen har avsedd effekt stödjer vi oss på Livsmedelsverkets direktiv om hur vi ska följa upp att 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 (gemensamma kontroller)
- Granskar och jämför kontrollrapporter

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 företagen.

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

8. Beredskap

Laghänvisning: Artikel 5.1i och artikel 115 i förordning (EU) nr 2017/625 och LIVSFS 2005:21.

Krav på myndigheternas beredskapsplaner inom livsmedelsområdet, regleras i 3 h § respektive 3 d § LIVSFS 2005:21. Myndigheten ansvar i en krissituation är 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 framtida 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 livsmedel- och dricksvattenburen 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 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 – SRMHs anpassade plan för de nationella operativa mål 2020 – 2022

OPERATIVT MÅL 1- MIKROBIOLOGISKA RISKER I DRICKSVATTEN (år 2020)

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 (år 2021)

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

OPERATIVT MÅL 3- SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER (år 2022)

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 (år 2020)

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(år 2021)

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 (år 2021)

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 (år 2022)

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 ALLLERGENER (år 2021-2022)

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 (år 2022)

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- Ej aktuellt för SRMH

Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 butiker med uttalad gränshandel innefattande kött¹¹ från nöt, gris och/eller får/lamm. Avser såväl helt som bitat och malet kött

OPERATIVT MÅL 11- TILLSATSER- RENHET (Ej aktuellt för SRMH)

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 (Ej aktuellt för SRMH)

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 (år 2022)

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 (år 2022)

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 (Ej aktuellt för SRMH)

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 (år 2022)

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 (år 2022)

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 (Ej aktuellt för SRMH)

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.

OPERATIVT MÅL 19 - KOSTTILLSKOTT – FISKOLJEBASERADE TILLSKOTT OCH D-VITAMINTILLSKOTT (Ej aktuellt för SRMH)

Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar som tillverkar eller genom import/införsel sätter fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter.

OPERATIVT MÅL 20 -MYKOTOXIN VID SPANNMÅLSTORKNING OCH LAGRING (Ej aktuellt för SRMH)

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 företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

OPERATIVT MÅL 21- LISTERIA I FISKPRODUKTER OCH CHARKUTERIPRODUKTER (Ej aktuellt för SRMH)

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