

# Plan för livsmedelskontroll 2023-2025

Täby, Vaxholm och Norrtälje

Operativ kontrollmyndighet  
Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddsnämnd  
Täby kommun och Vaxholm stad  
samt

Bygg- och miljönämnden  
Norrtälje kommun

Beslut i nämnden SRMHN: § XX/22, 2022-12-06, Dnr: SRMH 2022-2289  
Beslut i nämnden BoM: § XX/22 , 2022-12-15, Dnr. BMN 2022-645

# Innehåll

<b>Sammanfattning .....</b>	<b>4</b>
<b>Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan .....</b>	<b>5</b>
Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan .....	5
Nationella övergripande mål .....	5
Gemensamma effektmål .....	5
Operativa mål .....	6
Operativa förutsättningar för effektiv kontroll .....	6
Livsmedelsgruppens mål .....	6
Inriktningsmål .....	7
Strategiska mål .....	7
Livsmedelsgruppens övriga nyckeltal .....	7
<b>Ansvarsfördelning inom livsmedelskontrollen .....</b>	<b>8</b>
Behörig central myndighet .....	8
Behörig myndighet för kontrollen .....	9
Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna .....	9
Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten .....	9
<b>Samordning .....</b>	<b>10</b>
Samordning mellan behöriga myndigheter .....	10
Samordning inom behöriga myndigheter .....	10
Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen .....	10
<b>Befogenheter och resurser för kontrollen .....</b>	<b>11</b>
Kontrollmyndighetens befogenheter .....	11
Bisysslor och jäv .....	11
Kontrollpersonal och utrustning .....	11
Personal, resursinventering .....	11
Utrustning .....	11
Finansiering av kontrollen .....	12
Kompetenskrav och utbildning .....	12
<b>Organisation och utförande av kontrollen .....</b>	<b>13</b>
Registrering av kontrollobjekt .....	13
Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll .....	13
Rutiner för utförande av kontroll .....	14

Provtagning och analys .....	14
Rapportering av kontrollresultat .....	14
Öppenhet i kontrollen .....	15
<b>Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen .....</b>	<b>15</b>
<b>Uppföljning och utvärdering av kontrollen .....</b>	<b>16</b>
Uppföljning .....	16
Konsekvensbeskrivning .....	16
Revisioner .....	16
Verifiering .....	17
Utvärdering.....	17
<b>Beredskap .....</b>	<b>18</b>
<b>Flerårig kontrollplan.....</b>	<b>19</b>
<b>Bilaga 1 – Nationella operativa mål 2022-2025 .....</b>	<b>20</b>
<b>Bilaga 2 – SRMH plan av kontrollbehovet 2023-2025 .....</b>	<b>21</b>

## 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 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 totalt 1 359 st livsmedelsanläggningar inklusive dricksvattenanläggningar (558 i Täby-Vaxholm + 801 i Norrtälje varav dessa är 172 vattenanläggningar) som åligger de kommunala myndigheternas nämnder.

Kontrollen baseras på riskklassningen av livsmedelsanläggningarna och utförs enligt Livsmedelsverkets vägledningar och nämndens riktlinjer. Resursbehovet för kontrollåret 2023 är 9082 timmar för livsmedelskontroll och 1840 timmar för dricksvattenkontroll.

Utförda beräkningar tyder på ett marginellt resursunderskott jämfört med behovet under år 2023. Resursbehovet för år 2024 och framåt är däremot svårt att förutspå fullt ut under de nya förutsättningarna som kommer.

En årsarbetskraft beräknas motsvara 1 100 timmar tillgänglig tid. Resurser inför 2023 års kontroll av livsmedel och dricksvatten (utom enskilda vattentäkter) utgörs av ca 10 900 timmar vilket motsvarar ungefär 10 heltidstjänster. Gränsen mellan hur mycket inspektörerna jobbar med respektive område kan anpassas under året.

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 1-1,5 tim kontrolleras vart tredje år. Det innebär att 867 st (360 st i Täby-Vaxholm + 507 st i Norrtälje) livsmedels- och dricksvattenanläggningar ska kontrolleras under år 2023. Utöver det tillkommer kontroll av nya anläggningar, som uppgår till ca 160 stycken (80st i Täby-Vaxholm och 80st i Norrtälje).

Under år 2023 planeras inga egna projekt men vi kommer delta på projekt som initieras av Miljösamverkan Stockholms Län och Livsmedelsverket. All övrig tillgänglig tid kommer behöva läggas på kontrollen. Fokusområden som kontrolleras varierar för varje år och under en 5 årsperiod ska alla för anläggningen relevanta lagstiftningsområden varit aktuella för kontroll.

## 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.

## Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

### 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.

### 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.

## Operativa mål

De operativa målen 2023 – 2025, 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. SRMH kommer att ta fram en anpassad plan för vilka mål som är aktuella för kommunernas verksamheter under år 2023.

## 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.

## Livsmedelsgruppens mål

Under år 2023 beräknas att 867 st (360 st i Täby-Vaxholm + 507 st i Norrtälje) livsmedels- och dricksvattenanläggningar kontrolleras. Utöver det tillkommer kontroll av nya anläggningar, som uppgår till ca 160 stycken (80st i Täby-Vaxholm och 80st i Norrtälje), se bilaga 2.

Resursbehovet för kontrollåret 2023 är 9082 timmar för livsmedelskontroll och 1840 timmar för dricksvattenkontroll. Varav ca 4200 timmar går till livsmedelskontroll i Täby-Vaxholm och ca 6600 timmar i Norrtälje.

I Täby/Vaxholm finns endast 13 dricksvattenanläggningar jämfört med Norrtälje som har 159 st. Därför räknar vi ihop alla tre kommunerna avseende dricksvatten.

Behovet för 2023 års livsmedelskontroller öka mot tidigare år då fler verksamheter ska besökas och att samtliga anläggningar ska få nya riskklassningsbeslut under året.

### **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

### **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.

### **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

## Ansvarsfördelning inom livsmedelskontrollen

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

### 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.

## **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).

## **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.

## **Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten**

SRMH har en delegationsordning för Täby och Vaxholm, Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddsnämnd 2022-09-19, § 53/22. 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 hälsoskyddschefen. Delegationsordningen granskas varje år och revideras vid behov.

## Samordning

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

### **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.

### **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.).

### **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.

## Befogenheter och resurser för kontrollen

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

### 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.

### 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.

### Kontrollpersonal och utrustning

#### Personal, resursinventering

Utförda beräkningar tyder på ett marginellt resursunderskott jämfört med behovet under år 2023. Resursbehovet för år 2024 och framåt är däremot svårt att förutspå fullt ut under de nya förutsättningarna som kommer.

En årsarbetskraft beräknas motsvara 1 100 timmar tillgänglig tid. Resurser inför 2023 års kontroll av livsmedel och dricksvatten (utom enskilda vattentäkter) utgörs av ca 10 900 timmar vilket motsvarar ungefär 10 heltidstjänster. Gränsen mellan hur mycket inspektörerna jobbar med respektive område kan anpassas under året.

#### 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.

## **Finansiering av kontrollen**

Livsmedelskontrollen finansieras från och med år 2023 genom efterhandsdebitering vilket innebär att faktiskt nedlagd tid för kontrollerna kommer att faktureras verksamheterna. Kontrollfrekvensen som tillämpas under år 2023 baseras på den tidigare riskklassade kontrolltiden. I de fall där uppföljande kontroll utförs tas extra kontrollavgift ut för faktisk nedlagd tid. Vilka avgifter som får tas ut regleras i förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel.

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 vilket kommer att påverka kontrollfrekvensen för livsmedelsanläggningarna.

## **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.

Flertalet av inspektörerna har 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 utbildningar 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.

## Organisation och utförande av kontrollen

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

### 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.

### Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Riskklassning sker enligt Livsmedelsverkets vägledning. Modellen för klassning består idag av tre delar; en riskmodul, en informationsmodul och en erfarenhetsmodul. Den sammantagna klassningen resulterar i att man fastställer kontrollbehovet.

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 kontrollbehovet, t.ex. mycket små anläggningar eller anläggningar med flera olika verksamheter. Kontrollbehovet justeras i de fallen, så att den bättre speglar det verkliga kontrollbehovet. En sådan justering 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 1 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 160 st/år (80st i Täby-Vaxholm och 80st i Norrtälje), 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. Omprioritering av anläggningar som ska besökas sker vid behov efter veckomötena. Anläggningar med hög risk prioriteras alltid.

## Rutiner för utförande av kontroll

I den planerade kontrollen utförs både oanmälda och föranmälda kontroller. Den första kontrollen av en ny anläggning oftast 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. Under år 2023 kommer dock inga egna projekt att bedrivas för att kunna fokusera på att utföra samtliga kontroller.

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.

## Provtagning och analys

Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor har inget upphandlat laboratorium för livsmedelsanalyser och för dricksvattenanalyser används Eurofins. 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 ackrediterad för den aktuella analysen.

## 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.

## 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.

## 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.

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

## Uppföljning och utvärdering av kontrollen

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

### 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.

- 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.

### 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.

## 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

## 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”.

Resultaten av undersökningen 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.

## 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 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 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.

## Flerårig 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](http://www.livsmedelsverket.se).

## Bilaga 1 – Nationella operativa mål 2022-2025

1. Mikrobiologiska och kemiska faror i färoanalys och beredning vid vattenverk
2. Säkerhet vid vattenverk och reservoarer
3. Nyckelhålsmärkning
4. Fet fisk från Östersjön
5. Ekologiska varor
6. Livsmedelsinformation vid e-handel
7. Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner
8. Spårbarhet kött
9. Skyddade beteckningar
10. Allergena ingredienser hos grossister
11. Spårbarhet ägg
12. Aktörer som släpper ut honung på marknaden
13. Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott
14. Fusk med tonfisk
15. Plastprodukter med otillåtna naturmaterial
16. Glykoalkaloider i potatis
17. Kontaktmaterialverksamheter
18. Bladgrönsaker – bevattningsvatten och hygien vid odling
19. Opastöriserad mjölk
20. Nationell kontrollplanering primärproduktion

## Bilaga 2 – SRMH plan av kontrollbehovet 2023-2025

Område	Aktivitetstyp	Beskrivning	Tillgängliga resurser 2023	Resursbehov 2023	Resursbehov 2024	Resursbehov 2025
<b>Dricksvatten</b>	Planerad tillsyn och kontroll	Planerad kontroll – Dricksvatten	800	800	1200	1200
<b>Dricksvatten</b>	Oplanerad tillsyn och kontroll	Uppföljande/händelsestyrd kontroll	320	320	400	400
<b>Dricksvatten</b>	Prövning	Registrering	20	20	20	20
<b>Dricksvatten</b>	Information och vägledning	Rådgivning/Info	500	500	500	500
<b>Dricksvatten</b>	Oplanerad tillsyn och kontroll	Sanktionsavgifter, Åtalsanmälningar, rättegång, överklaganden	80	80	80	80
<b>Dricksvatten</b>	Oplanerad tillsyn och kontroll	Klagomål/otjänligt vatten	120	120	120	120
<b>Livsmedel</b>	Planerad tillsyn och kontroll	Planerad kontroll	7000	7000	5250	5250
<b>Livsmedel</b>	Oplanerad tillsyn och kontroll	RASFF	90	90	90	90
<b>Livsmedel</b>	Oplanerad tillsyn och kontroll	Sanktionsavgifter, åtalsanmälningar, rättegång, överklaganden	72	72	72	72
<b>Livsmedel</b>	Oplanerad tillsyn och kontroll	Uppföljande/händelsestyrd kontroll	650	650	750	750
<b>Livsmedel</b>	Information och vägledning	Klagomål	160	160	160	160
<b>Livsmedel</b>	Prövning	Registrering	360	360	360	360
<b>Livsmedel</b>	Information och vägledning	Rådgivning/Info	750	750	400	400