

Ola Gustafsson
Miljöchef

Dnr: 2018/2348

Kontrollplan för livsmedel 2019–2021



Antagen av Miljö- och byggnadsnämnden 2018-12-13

Innehåll	Sida
1. Sammanfattning	3
2. Mål för den offentliga kontrollen	3
2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan	3
2.1.1 Gemensamma effektmål	3
2.1.2 Operativa mål	4
2.2 Kontrollmyndighetens mål och indikatorer för kontroll	5
2.2.1 Myndighetsservicenämndens särskilda mål för 2019	6
3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	7
3.1 Behörig central myndighet	7
3.2 Behörig myndighet för kontrollen	7
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	7
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	8
4. Samordning	8
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	8
4.2 Samordning inom berörda myndigheter	8
5. Befogenheter och resurser för kontrollen	8
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	8
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	9
5.3 Finansiering av kontrollen	10
5.4 Kompetenskrav och utbildning	11
6. Organisation och utförande av kontrollen	11
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt	11
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet, riskbaserad kontroll	11
6.3 Rutiner för utförande av kontroll	12
6.4 Provtagning och analys	12
6.5 Rapportering och kontrollresultat	13
6.6 Öppenhet i kontrollen	13
7. Sanktioner, åtgärder vid bristande efterlevnad	13
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	14
8.1 Uppföljning	14
8.2 Revision	14
8.3 Utvärdering	14
9. Beredskap	15
10. Flerårig nationell kontrollplan	15
11. Handlägningsrutiner	15

1. Sammanfattning

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bl.a. i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.

2. Mål för den offentliga kontrollen

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Gemensamma mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- 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.

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

2.1.1 Gemensamma effektmål

Med utgångspunkt från den övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts. Dessa är:

- 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.

Dessutom finns mål för operativa förutsättningar för en fungerande livsmedelskontroll. De operativa målen som följer ska läsas och tillämpas med myndighetsmålen som bakgrund.

Myndighetsmål

- 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 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 upptäcks i kontrollen åtgärdas inom utsatt tid samt följer sedan upp (verifierar) att avvikelser åtgärdas.

2.1.2 Operativa mål

De operativa målen är ett samlat grepp mot särskilda risker i mat och dricksvatten. De 17 operativa mål som finns i den nationella kontrollplanen (NKP) utgår från effektmålen i avsnitt 2.1.1. Målen gäller för livsmedelskontrollen 2017–2019. Miljöenheten har kartlagt vilka mål som är aktuella och berör livsmedelsverksamheterna i Vellinge kommun med slutsatsen att det är 6 av målen som ska kontrolleras. En förteckning har upprättats över respektive mål och berörda verksamheter. I nedanstående tabell redovisas en sammanställning av målen samt totalt antal uppskattade objekt. Vad det gäller Norovirus och personalhygien (mål 6) har kontrollbesök under 2018 inkluderat detta mål, och resterande objekt kommer att kontrolleras under 2019.

Tabell 1

Operativa mål	Totalt antal objekt	Slutförs år
Hygienrutiner vid reparationer (mål 3)	1	2019
Ehec (mål 5)	3	2019
Norovirus och personalhygien (mål 6)	105	2019
Uppgifter om ingredienser (mål 13)	31	2019
Uppgifter om allergener (mål 14)	2	2019
Uppgifter om ursprung ägg (mål 15)	4	2019

Under 2019 kommer Miljöenheten att kontrollera målen enligt nedan:

Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid större distributionsanläggningar (> 1000 m³ /dygn) för att bedöma om ändamålsenliga rutiner finns för läckklagning och annat reparationsarbete för att minimera risken för att mikrobiologiskt förorenat vatten når konsumenterna.

Ehec i malet kött (operativt mål 5)

Ehec är en bakterie som kan bilda gifter i tarmen. Förkortningen ehec står för enterohemorragisk Escherichia coli. Ehec finns över hela världen och kopplas framför allt ihop med nötkreatur, men kan även förekomma hos andra idisslare som får och getter. Bakterien finns i tarmen hos infekterade djur och där kan de finnas utan att djuren själva är sjuka. Bakterien kan spridas via avföringen till andra miljöer och på så sätt förorena livsmedelsråvaror. Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna i landet ha utfört kontroll av att 500 restauranger som serverar rätter av malet/hackat kött (exempelvis hamburgare och råbiff) hanterar faran Ehec så att faran elimineras eller risken att orsaka sjukdom reduceras till en acceptabel nivå. Restauranger som serverar rätterna råa till medium rare ska särskilt beaktas.

Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)

Calicivirus, som orsakar vinterkräksjukan, kan delas in i två grupper, noro- och sapovirus. Norovirus är den vanligaste av dessa. Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts av att 1500 anläggningar, som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader, hanterar faran norovirus så att faran elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. I målet avses norovirus som riskerar att överföras från personal vid hantering av livsmedlen.

Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)

Korrekt märkning är viktig för konsumenterna. Att granska uppgifter om ingredienser ger möjlighet att upptäcka och agera mot såväl hälsorisker som fusk. Det kan till exempel vara odeklarerade ingredienser, att något anges som ingrediens men som inte har tillsatts livsmedlet eller att ingredienser anges med felaktiga uppgifter. Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel i Sverige. Detta för att verifiera att de uppgifter som anges i ingrediensförteckningarna stämmer med tillsatta ingredienser. Inom kontrollen kommer minst fyra produkter per anläggning att granskas.

Uppgifter om allergener (operativt mål 14)

Det är viktigt att information om allergener är tydlig. Inom EU har vi kommit fram till ett antal ämnen eller produkter som alltid måste anges i ingrediensförteckningen. Det beror på att de flesta som är allergiska reagerar mot något eller några av dessa ämnen. Livsmedelsföretag behöver säkra exempelvis rutiner kring märkning, inköp av råvaror och hantering av allergener. Målet fokuserar på odeklarerade allergena ingredienser i form av mjölk och hasselnöt i färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror. Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 200 anläggningar i tidigare led (tillverkare och importörer/ mäklare/ huvudkontor) som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror på marknaden och som utformar/översätter märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt.

Uppgifter om ekologiskt (Operativt mål 17)

Den som köper ekologiska livsmedel i en butik ska känna sig säkra på att livsmedlen svarar mot de krav som reglerna ställer. Det handlar om redlighet - alltså att ett livsmedel verkligen består av det som det uppges innehålla. Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 50 anläggningar som levererar ekologiska livsmedel (frukt, grönsaker eller kött), som följd av offentlig upphandling i Sverige. Detta för att verifiera uppgiften om att livsmedlen kommer från ekologisk produktion.

2.2 Kontrollmyndighetens mål och indikatorer för kontroll

Myndighetsservicenämndens (Miljö- och byggnadsnämnden fram till den 31 december 2018) kontrollverksamhet syftar till att bidra till att de nationella målen för den offentliga kontrollen uppnås samt de mål som anges i gällande politisk plan för miljö- och byggnadsnämnden 2016–2019 samt nämndens styrkort. Målen i den nationella kontrollplanen ska återspeglas i kommunens kontrollplan. För att få en likvärdig, rättssäker, effektiv och trovärdig kontroll ska livsmedelskontrollen arbeta med samsyn. Det ska uppnås genom att arbete i projektform samt genom att delta i regionala och nationella projekt. Fokus inom kontrollen ska ligga på de största riskerna för hälsan. Under perioden kommer kontrollen att verifieras genom effektindikatorer.

Det innebär att:

- Den som äter på en restaurang i kommunen eller köper mat i en butik ska kunna lita på att de livsmedelsprodukter som säljs är säkra.
- Effektiv och ändamålsenlig kontroll ska ske utifrån livsmedelslagstiftningen. Ansvaret omfattar kontroll av livsmedelshygien, redlighet (ärlighet i livsmedelshantering) och spårbarhet.
- Kvaliteten kontrolleras på vårt viktigaste livsmedel, dricksvattnet.
- Utveckla arbetet med effektmål och operativa mål enligt den nationella kontrollplanen.

Myndighetsmålen, A, B, C, D och E utgör grunden för Myndighetsservicenämndens kontrollplan.

2.2.1 Myndighetsservicenämndens särskilda mål för 2019:

Samtliga livsmedelsanläggningar i riskklass 3 och 4 inspekteras 1–2 gånger under året genom planerad kontroll. *Dessa ska enligt Livsmedelsverket prioriteras särskilt.*

Verksamheter tillhörande riskklass 5 inspekteras minst 1 gång under året genom planerad kontroll.

Verksamheter tillhörande riskklass 6 och 7 inspekteras 0,5 till 1 gång under året beroende på uppskattad kontrolltid genom planerad kontroll.

En tredjedel av verksamheterna tillhörande riskklass 8 inspekteras under året genom planerad kontroll.

Årsavgifterna debiteras senast under februari.

Följande operativa mål (se avsnitt 2.1.2), 3,5,6,13,14 och 15 kontrolleras.

Metodutveckling för att öka rättssäkerheten, effektiviteten och medborgarservice.

Med koppling till Länsstyrelsen Skånes åtgärder för miljömål 2016–2020 formulerades följande mål för 2019 med anknytning till livsmedelssektorn.

- Verka för minskat matsvinn.
- Verka för hållbar matkonsumtion.
- Verka för avfallsförebyggande åtgärder.

Arbetet mot dessa mål kommer att fortsätta under 2019 genom information och rådgivning i samband med ordinarie kontroll.

Indikatorer för effektuppföljning

Enligt lagstiftningen ska kontroll utföras som ger effekt, vilket ska kunna verifieras av kontrollmyndigheten. Därför har effektindikatorer tagits fram. Årlig uppföljning av dessa kommer att ske i samband med ordinarie verksamhetsuppföljning.

Tabell 2

Indikator	Förväntad andel avvikelser	Förväntad andel åtgärder under året
1. Säker nedkylning <i>Restauranger</i>	10%	100%
2. Säker allergikost <i>Skola och förskola</i>	5%	100%
3. Spårbart kött <i>Restauranger</i> <i>Butik</i>	10%	100%
4. Sann information <i>Restauranger</i>	20%	100%

3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 Behörig central myndighet

Livsmedelsverket är central myndigheten för livsmedelskontrollen i Sverige. För mer information om Sveriges kontrollorganisation hänvisas till den nationella kontrollplanen.

3.2 Behörig myndighet för kontrollen

I Vellinge kommun är Myndighetsservicenämnden behörig kontrollmyndighet.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Länsstyrelserna har ansvar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Förvarsinspektören för miljö och hälsa är behörig myndighet inom Förvarsmakten. Livsmedelsverket ska verka för en effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet samt leda och samordna denna kontroll.

3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Ansvarsfördelningen framgår i gällande delegeringsordning. I de fall förläggande eller förbud är förenat med vite är Myndighetsservicenämnden beslutande. Detsamma gäller principiellt betydelsefulla ärenden.

4. Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Om ett ärende som inkommer till Myndighetsservicenämnden ska handläggas av annan behörig myndighet kontaktas ansvarig behörig myndighet för övertagande av ärendet i enlighet med 23 § Livsmedelsförordning (2006:813). I det fall osäkerhet föreligger om vilken behörig myndighet som ska behandla ärendet kontaktas Livsmedelsverket alternativt Länsstyrelsen för diskussion.

Genom ett aktivt deltagande i kurser, seminarier, länsträffar och andra möten som anordnas av Miljösamverkan Skåne, Länsstyrelsen eller Livsmedelsverket eftersträvas en samordning mellan behöriga myndigheter. Livsmedelsverkets webbplats för myndigheter www.livsteck.net besöks frekvent för information om nyheter inom kontrollområdet. Samverkan med grannkommunerna bedrivs genom ett samarbete med de s.k. 5-Yes-kommunerna.

4.2 Samordning inom behöriga myndigheter

Varje vecka avsätts ca en timme för ett samordningsmöte där samtliga miljöinspektörer och miljöchef deltar. Vidare sker uppföljning av gällande kontrollplan varje tertiäl.

5. Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Kontrollmyndigheten har befogenheter att utföra offentlig kontroll av livsmedelsföretag. Exempel på åtgärder som följer av lagstiftningen är myndigheternas rätt till tillträde och upplysningar som regleras i livsmedelslagen (2006:804), livsmedelsförordningen (2006:813) och förordning (EG) nr 882/2004.

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

Kontrollmyndighetens befogenheter fördelas till enskilda handläggare inom myndigheten genom delegering. Delegeringsordningen är långtgående och är utformad så att nödvändiga beslut kan tas utan onödiga förseningar så att nödvändiga åtgärder blir effektiva.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Behovsinventering och personella resurser

Behovsinventering avseende personal genomförs årligen i denna kontrollplan eller då det finns särskilda skäl att bedöma behovet av personal. För år 2019–2021 ser behovet ut enligt följande:

Tabell 3, Behovsinventering 2019–2021

År	2019	2020	2021
Arbetsuppgifter	Tim/år	Tim/år	Tim/år
Planerad offentlig kontroll	953	973	993
Extra offentlig kontroll	70	70	70
Registrering	40	40	20
Riskklassning	58	58	60
Övrigt arbete*	1000	1000	1000
Enskilda vattentäkter	15	15	15
Livsmedel-/vattenrelaterat smittskydd	20	20	20
Totalt	2156	2176	2178
Tjänster:	1,79	1,81	1,81

**Övriga arbetsuppgifter innefattar bl.a., telefonsamtal, samråd, klagomålsärenden, rådgivning, omvärldsbevakning, planering, registerhållning, utreda matförgiftningar, förberedelse av namnärenden, rapportering till nämnd, årsrapport till SLV, remisser, länsmöten m.m.*

Behovsutredningen visar att det behövs 1,8 heltidstjänster för att säkerställa en effektiv och ändamålsenlig livsmedelskontroll under 2019. För 2020 och 2021 bedöms antalet tillsynsobjekt öka med ca 10 stycken/år vilket innebär en uppskattad ökning av kontrolltiden med ca 20 timmar år. Utvecklandet av E-tjänst för registrering bedöms på sikt minska tiden för registrering motsvarande ökningen av tillsynsobjekt.

Inom Miljöenheten arbetar normalt två inspektörer med livsmedelskontroll vilket inneburit 1,8 heltidstjänster. Under 2018 har bägge inspektörerna varit föräldralediga och två vikarier har arbetet med livsmedelskontroll. På grund av en av vikarierna slutat i förtid kommer en kontrollskuld att finnas i början av 2019 som uppskattas till 0,25 tjänst. Då kontrollen planeras i ett treårsperspektiv finns det möjlighet att arbeta in skulden under 2019 genom att ett av vikariatet förlängs motsvarande 0,25 tjänst under kommande år. Med denna ansats bedöms behovet av kontrolltid kunna tillgodoses under 2019 och vara i balans i början av 2020.

Jäv/opartiskhet/intressekonflikt

Alla tjänstemän och/eller förtroendevalda i Vellinge kommun omfattas av kommunallagen (2017:725) och förvaltningslagen (2017:900).

I de fall en tjänsteman på Myndighetsserviceavdelningen eller förtroendevald i Myndighetsservicenämnden upplever jäv på något av de sätt som anges ovan, ska all vidare handläggning av det aktuella ärendet avbrytas på den jäviges begäran. En förtroendevald får åter tjänstgöra sedan ärendet har handlagts färdigt.

En tjänsteman ska meddela närmaste chef som bestämmer vidare handläggning av ärendet. För livsmedelskontrollen är det i första hand miljöchefen som ska meddelas och i andra hand avdelningschefen för Myndighetsserviceavdelningen. I de fall som så kallad delikatessjäv föreligger, och det inte bedöms möjligt att vidare handlägga ärendet/utföra kontroll, delegeras ärendet/kontrollen vidare till Trelleborgs samhällsbyggnadsförvaltning enligt avtal.

Alla medarbetare inom Vellinge kommun omfattas även av regler för bisyssla. Reglerna innebär att bisysslor kan förbjudas om det finns risk för någon påverkan på medarbetarens arbete eller om bisysslan kan anses vara förtroendeskadlig eller på något sätt konkurrerande med arbetsgivarens verksamhet.

Utrustning och utrymmen

Tillgänglig utrustning/utrymmen för att genomföra den offentliga kontrollen är:

- Provtagningsutrustning (för vatten- och livsmedelsprover).
- Skyddskläder (rock, skoskydd, hårnät) för besök hos hygieniska verksamheter.
- IR-termometer som kalibreras vid varje årsskifte samt rengöringsdukar.
- Reserverad kyl/frys för tillfällig förvaring av uttagna livsmedelsprover och/eller omhändertagna livsmedel finns att tillgå i kommunhusets cafeteria. Sker detta utanför kontorstid kommer temperaturövervakning att ske genom att en kontrollperson utses för ändamålet. Vid stora beslag ordnas förvaring genom samarbetet med 5-Yes-kommunerna alternativt genom Bring Frigo i Malmö som tillhandahåller tempererad transport och lagring.

Specifik provutrustning erhålls av SYNLAB (f.d. AIControl) inför provtagning. Behovsinventering avseende utrustning och/eller utrymmen genomförs årligen i denna kontrollplan eller då det finns särskilda skäl att bedöma behovet av utrustning/utrymmen.

5.3 Finansiering av kontrollen

Den offentliga livsmedelskontrollen i Sverige är avgiftsfinansierad. Vilka avgifter som får tas ut regleras i förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel.

Livsmedelskontrollen i Vellinge kommun finansieras till stor del med avgifter. Årlig kontrollavgift tas ut av alla anläggningar som är registrerade vid årets början. Dessa avgifter finansierar den planerade ordinarie kontrollen. Kontroller i samband med bristande efterlevnad, till exempel uppföljande kontroller och kontroller i samband med befogat klagomål, finansieras med timavgifter utöver den årliga avgiften, så kallad extra offentlig kontroll.

Taxan, från den 1 januari 2019, 1 130 kr/timme, har beslutat av kommunfullmäktige den 9 december 2015 och har räknats upp med prisindex för kommunal verksamhet 2018 (Mbn, den 30 augusti).

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Myndigheten strävar efter att kompetensen på enheten ska motsvara kraven i EG-förordning 882/2004. Miljöenheten gör regelbundet inventering av personalens kompetens och gör en analys av kompetensbehovet. Utifrån resultatet tas en plan för kompetensförsörjning fram. Kompetensförsörjningen säkerställs i första hand genom utbildningsinsatser, studiebesök och deltagande i olika projekt. Samtlig personal på Livsmedelsenheten har en universitets- eller högskoleexamen med naturvetenskaplig inriktning. Flera olika utbildningsbakgrunder finns representerade.

6. Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering av livsmedelsanläggningar

Myndighetsservicenämnden i Vellinge kommun ansvarar för den offentliga kontrollen av ca 260 livsmedelsanläggningar. Registret med livsmedelsanläggningar finns sparad i en databas, som är kopplad till handlägningsprogrammet EDP Vision. Registret uppdateras och aktualiseras genom en ständig dialog och kontakt med de aktiva livsmedelsföretagen i kommunen.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

All riskklassificering och bestämmande av årlig avgift för livsmedelsanläggningar i Vellinge kommun utgår ifrån Livsmedelsverkets vägledning om riskklassificering. I vägledningen finns förutom moduler för riskfaktorer och kontrolltillägg också en s.k. *erfarenhetsmodul*. Med den tittar man på anläggningens kontrollhistorik för att bedöma vilken erfarenhetsklass anläggningen ska placeras i. Enligt erfarenhetsmodulen finns det tre erfarenhetsklasser, A, B och C som direkt ska spegla kontrollbehovet vid en anläggning enligt följande:

- A. Minskad kontroll och halverad årsavgift i förhållande till normalläget.
- B. Normalläget – årsavgiften baseras på den kontrolltid som räknats fram utifrån riskfaktorer och ev. kontrolltillägg.
- C. Förstärkt kontroll med ett påslag om 50 % på årsavgiften i förhållande till normalläget.

Alla nystartade anläggningar placeras i erfarenhetsklass B.

För att en befintlig livsmedelsanläggning ska kunna omplaceras i en ny erfarenhetsklass måste en tillräcklig kontrollhistorik finnas. Med tillräcklig kontrollhistorik avses resultatet från minst två stycken kontrollbesök (inspektion, revision eller provtagning) inom en skälig tidsperiod. Bedömning om skälig tidsperiod kan variera från fall till fall men bör vara i intervallet 1 till 6 år. En anläggning kan omplaceras max ett steg per år, t.ex. från klass A till B eller från klass C till B, och inte från klass C till A eller vice versa.

För att en anläggning ska få omplaceras till erfarenhetsklass A måste följande minimikrav vara uppfyllda:

- Verksamheten bedrivs utifrån HACCP-principerna.
- Ändamålsenliga rutiner finns som är väl implementerade i verksamheten och åtgärder vidtas omedelbart då brister upptäcks.
- Vid de två senaste kontrollerna inom en skälig tidsperiod har endast ett fåtal avvikelser konstaterats, som har åtgärdats omgående.

För att en anläggning ska kunna omplaceras till erfarenhetsklass C måste följande förutsättningar vara uppfyllda:

- Vid de två senaste kontrollerna under en skälig tidsperiod har så allvarliga avvikelser konstaterats att de föranlett ett beslut om sanktion, t.ex. ett föreläggande eller förbud.

En anläggning omplaceras till erfarenhetsklass B om den vid de två senaste kontrollerna inom en skälig tidsperiod inte längre uppfyller minimikraven för erfarenhetsklass A, eller har vidtagit sådana åtgärder att förutsättningarna för erfarenhetsklass C inte längre uppfylls.

Anläggningar för animaliska biprodukter är riskklassade enligt Jordbruksverkets föreskrift 2007:21. Kontrollen av dessa anläggningar sker i samband med den ordinarie kontrollen enligt livsmedelslagstiftningen,

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

All offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar i Vellinge kommun utgår från Livsmedelsverkets vägledning "Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar" och branschspecifika kontrollhandböcker som kompletterar vägledningen. Den kontrollmetod som används är i första hand inspektion. Rutiner, checklistor m m för kontroll finns i Miljöenhetens tillsynshandbok och mallar för inspektion och tjänsteskrivelser finns i EDP Vision.

Vid mindre avvikelser uppmanas verksamhetsutövaren som regel att inom en angiven tidsperiod åtgärda avvikelserna. Vid mer allvarliga eller upprepade avvikelser kan Myndighetsservicenämnden besluta om administrativa sanktioner, exempelvis föreläggande eller förbud som kan förenas med vite.

Alla offentliga kontroller, extra offentliga kontroller, provtagningar etc. dokumenteras i EDP Vision. På varje objekt anges nedlagd tid i timmar/år så att det löpande går att summera antal kontrolltimmar en livsmedelsanläggning har fått jämfört med den planerade kontrolltid de fått i riskklassificeringen.

Kontrollmetoden provtagning används främst i tre syften:

- Verifiering av företagets rutiner i egenkontrollen och företagets egen provtagning.
- Riktad kontroll (projekt)
- Utredning av matförgiftningar

6.4 Provtagning och analys

Akrediterat laboratorium som anlitas för att utföra analyser av livsmedelsprover är SYNLAB AB. SYNLAB är ackrediterat av SWEDAC enligt SS-EN ISO/IEC 17025 för de analyser som upphandlats.

Nuvarande avtal har beteckningen S2400. I avtalet ingår laboratorieanalyser av vatten och livsmedel samt att leverantören tillhandahåller:

- ackreditering under avtalstiden
- provtagningskärl och emballage för provtransport
- online-tjänsten @mis för bl.a. resultatsammanställning och larmbevakning av kritiska värden
- resultatrapportering i PDF-format
- årlig rapportering av livsmedelsanalyserna till Livsmedelsverket
- möjlighet till provinlämning och analys utanför kontorstid vid akuta fall.

Avtalet gäller från 2013 och fram tills någon part säger upp det.

Provtagning och hantering av prover sker enligt Livsmedelsverkets vägledning ”Livsmedelsprovtagning i offentlig kontroll och mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprov”.

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Kontrollresultaten rapporteras alltid muntligt till verksamhetsansvarig under själva kontrollen. Efter utförd kontroll dokumenteras kontrollresultatet i en skriftlig kontrollrapport som enligt artikel 9 i (EG) 882/2004 delges verksamhetsansvarige snarast. I dokumentet, som även diarieförs och registreras i EDP Vision, framgår eventuella avvikelser, överenskomna åtgärder samt tidsplan för åtgärderna. Det skriftliga dokumentet delges verksamhetsansvarige tillsammans med information om att de noterade avvikelserna strider mot gällande lagstiftning och eventuellt tillsammans med beslut om att avvikelser skall åtgärdas inom angiven tidsplan.

Resultatet från den kommunala kontrollen av livsmedelsanläggningar rapporteras årligen till Livsmedelsverket enligt gällande föreskrift om rapporteringsskyldighet.

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 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. Se också avsnitt Myndigheter, kontrollorgan och laboratorier i Sveriges nationella plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

Myndighetsservicenämndens kontrollplan publiceras varje år på kommunens hemsida, www.vellinge.se.

6.6 Öppenhet i kontrollen

Alla handlingar diarieförs i EDP Vision. Alla handlingar är offentliga med undantag för sekretessbelagda handlingar enligt Tryckfrihetsförordningen (1949:105) och Offentlighets- och sekretesslagen (2009:400).

7. Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad

När Myndighetsservicenämnden konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen på plats och skriftligen i en kontrollrapport. Beroende på allvarlighetsgraden och på när anläggningen ska ha sin nästa planerade kontroll kan företagarens åtgärder följas upp i en extra, uppföljande kontroll eller vid nästa ordinarie kontroll. I vissa fall med allvarliga avvikelser fattas beslut om sanktion direkt när avvikelsen har konstaterats. Annars fattas beslut om sanktion ifall avvikelsen inte är åtgärdad vid uppföljningen.

De sanktioner som kan bli aktuella återfinns i EU-lagstiftningen och i nationell lagstiftning. De sanktioner nämnden använder är:

- Föreläggande att vidta vissa åtgärder
- Förbud att bedriva viss verksamhet, till exempel nedkylning
- Förbud att bedriva livsmedelsverksamhet i anläggningen (stängning)
- Förbud mot utsläppande på marknaden av visst livsmedel (saluförbud)
- Omhändertagande av livsmedel

När det finns misstanke av brott kan det också bli aktuellt med åtalsanmälan.

Instruktioner för handläggningen av ärenden med sanktioner återfinns i Miljöenhetens tillsynshandbok.

8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Kontrollplanen följs löpande upp varje tertiäl och rapport till Myndighetsservicenämnden sker även tertiälvis och vid bokslut. Handläggningsrutiner revideras regelbundet med målsättningen att kontrollen ska ske på ett likartat sätt oavsett inspektör samt att ändringar i lagstiftningen och förändringar i kontrollmetodiken beaktas.

8.2 Revisioner

Länsstyrelsen Skåne utför enligt artikel 4.6 i förordning (EG) nr 882/2004 revisioner av den lokala livsmedelskontrollen i Vellinge kommun. Vid länsstyrelsens senaste revision den 12 juni 2014 var syftet att granska åtgärder avseende de avvikelser som identifierades vid revisionen 2012 samt kontrollera om den åtgärdsplan som togs fram efter revisionen och som översändes till Länsstyrelsen hade genomförts. Avvikelseerna var åtgärdade vid revisionstillfället. Under 2017 och 2018 har inga nya revisioner genomförts.

Myndighetsservicenämnden utför årligen intern kontroll där beslut inom olika tillsynsområden granskas internt efter en särskild checklista. Syftet är att säkerställa en rättssäker myndighetsutövning.

8.3 Utvärdering

Via ett aktivt och frekvent deltagande i kommun- och länsöverskridande projekt ges möjlighet att utvärdera hur effektiv och ändamålsenlig Myndighetsservicenämndens kontrollverksamhet är jämfört med andra kommuner.

9. Beredskap

Kommunen har en tjänsteman (TiB) i beredskap dygnet, som nås via SOS Alarm. Vid någon form av extra ordinarie förhållande finns larmlista där miljöchefen igår. Kommunstyrelsen beslutade 2016-10-11 (§ 154) om ”Krisledningsplan 2016–2018” där det framgår vilka resurser i form av personal, material, lokaler m.m. som kan nyttjas vid kris och/eller extraordinära händelser. För Myndighetsservicenämndens verksamhet har Miljöenheten 2015 tagit fram ”KRISHANTERINGSPLAN – Smittskydd avseende livsmedel, dricksvatten och djur”. Vidare har livsmedelsinspektörerna under 2016 genomgått utbildning gällande livsmedelsburna sjukdomsutbrott.

10. 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.

11. Handläggningsrutiner

Miljöenheten har upprättat handläggningsrutiner för arbetet med livsmedelskontroll. Dessa finns i miljöenhetens databas, Miljöenhetens tillsynshandbok.

Följande handläggningsrutiner finns:

1. Registrering av livsmedelsanläggning
2. Riskklassificering och beslut om årlig kontrollavgift
3. Offentlig kontroll av livsmedelanalyser
4. Misstänkt matförgiftning
5. Omhändertagande/destruktion av livsmedel
6. Offentlig kontroll av dricksvattenanläggning
7. Provtagning av vatten
8. Krishanteringsplan-Smittskydd, livsmedel, vatten och djur
9. Åtalsanmälan

