

Michael Horn af Rantzien
Miljöchef

Anna Ioannidis
Miljöinspektör

Kontrollplan för livsmedel 2021–2023



Antagen av Miljö- och byggnadsnämnden 2020-12-09

Innehållsförteckning

1. Sammanfattning.....	4
2. Mål för den offentliga kontrollen	4
2.1 Gemensamma effektmål.....	4
2.2 Operativa mål	5
2.3 Kontrollmyndighetens mål och indikatorer för kontroll.....	5
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.....	7
4. Samordning	7
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	7
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter	7
5. Befogenheter och resurser för kontrollen	8
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	8
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	8
5.2.1 Behovsinventering och personella resurser	8
5.2.2 Jäv/opartiskhet/intressekonflikt.....	9
5.2.3 Utrustning och utrymmen.....	9
5.3 Finansiering av kontrollen.....	9
5.4 Kompetenskrav och utbildning.....	10
6. Organisation och utförande av kontrollen	10
6.1 Registrering av livsmedelsanläggningar.....	10
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll.....	10
6.3 Provtagning och analys	11
6.4 Rapportering av kontrollresultat.....	11
6.5 Öppenhet i kontrollen.....	12
7. Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad.....	12
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	12
8.1 Uppföljning	12
8.2 Revisioner.....	13
8.3 Utvärdering.....	13
9. Beredskap	13
10. Flerårig nationell kontrollplan.....	13
11. Handläggningsrutiner	14

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 2017/625 av den 15 mars 2017 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 etc.

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 ska vara 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

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma nationella effektmål fastställts:

- 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 nedanstående myndighetsmål 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.

2.2 Operativa mål

De operativa målen är ett samlat grepp mot särskilda risker i mat och dricksvatten. Livsmedelsverket har tagit fram 21 operativa mål som finns i den nationella kontrollplanen (NKP) och utgår från effektmålen i avsnitt 2.1. Målen gäller för livsmedelskontrollen 2020–2022. Miljöenheten har kartlagt vilka mål som är aktuella och berör livsmedelsverksamheterna i Vellinge kommun och kommit fram till att det är 11 av målen som ska kontrolleras. Målen har fördelats så att ett antal mål kontrolleras varje år vilket ger förhoppningen att samtliga mål kommer att vara uppfyllda och rapporterade till Livsmedelsverket inom den angivna tidsramen. En förteckning har upprättats över aktuella verksamheter som berörs av respektive mål. I nedanstående tabell redovisas målen för de kommande två åren samt en uppskattning av antalet anläggningar.

Tabell 1.

Operativa mål	Antal objekt	Slutförs år
Skötsel och underhåll av reservoarer (mål 3)	1	2021
Information om allergener (mål 8)	50	2021
Tungmetaller och mykotoxin i mjöl (mål 16)	2	2021
Spårbarhet ägg (mål 6)	20	2022
Ekologiska varor (mål 7)	3	2022
Uppgifter om ingredienser (mål 9)	25	2022

Under år 2021 kommer Miljöenheten att kontrollera målen enligt nedan:

Skötsel och underhåll av reservoarer (operativt mål 3)

Senast den 31 december 2021 har miljöenheten kontrollerat att samtliga reservoarer i kommunen för att verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.

Information om allergener (mål 8)

Senast den 31 december 2021 har miljöenheten kontrollerat större delen av kommunens 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

Tungmetaller och mykotoxin i mjöl (mål 16)

Senast den 31 december 2021 har miljöenheten kontrollerat företagare som säljer mjöl av vete, durumvete och bovete för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium och ochratoxin A understiger gällande gränsvärden.

2.3 Kontrollmyndighetens mål och indikatorer för kontroll

Miljöenheten kommer att under 2021 kontrollera pH i sushiris hos de verksamheter som tillverkar sushi. Detta för att kontrollera att livsmedlen är säkra under hela bäst-före-perioden. Projektet utförs tillsammans med alla eller vissa av 5-yes-kommunerna.

De operativa målen 3 och 16 kommer nästa år att vara två av de tre projekt som livsmedelsverket samordnar. Det tredje projektet och målet har miljöenheten redan kontrollerat under 2020.

Projekten syftar till att öka kompetensen hos myndigheterna inom ett specifikt kontrollområde eller om en specifik kontrollmetod, exempelvis revision eller provtagning. Samordnade kontrollprojekt är viktiga för en likvärdig och samlad kontroll inom speciella områden. Kontrollprojekten ska bidra till att de operativa målen uppfylls och på så sätt utveckla Sveriges livsmedelskontroll.

Miljö- och byggnadsnämndens 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 2021–2023. 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 arbeta i projektform internt 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 märkning/presentation) och spårbarhet.
- Kvaliteten kontrolleras på vårt viktigaste livsmedel: dricksvattnet.
- Arbeta utifrån effektmål och operativa mål enligt den nationella kontrollplanen.

Myndighetsmålen, A, B, C, D och E utgör grunden för miljö- och byggnadsnämndens kontrollplan.

Miljö- och byggnadsnämndens särskilda mål för år 2021:

- Samtliga livsmedelsanläggningar i riskklass 3 och 4 kontrolleras 1–2 gånger under året genom planerad kontroll. Dessa ska enligt Livsmedelsverket prioriteras särskilt.
- Verksamheter tillhörande riskklass 5 kontrolleras minst 1 gång under året genom planerad kontroll.
- Verksamheter tillhörande riskklass 6 och 7 kontrolleras 0,5 till 1 gång under året beroende på uppskattad kontrolltid genom planerad kontroll.
- En tredjedel av verksamheterna tillhörande riskklass 8 kontrolleras under året genom planerad kontroll.
- Årsavgifterna debiteras senast under februari.
- De operativa målen 3, 8 och 16 kontrolleras (se avsnitt 2.2).

Indikatorer för effektuppföljning

Enligt lagstiftningen ska kontroll utföras som ger effekt, vilket ska kunna verifieras av kontrollmyndigheten. Därför har tre effektindikatorer tagits fram, vilka framgår i Tabell 2. Årlig uppföljning av dessa kommer att ske i samband med ordinarie verksamhetsuppföljning tertialvis.

Tabell 2.

Indikator	Uppföljningsmått
Andel i respektive erfarenhetsklass	% i erfarenhetsklass A, B resp. C
Andel uppföljande kontroller	%
Antal förelägganden	Antal/år

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 Miljö- och byggnadsnämnden behörig kontrollmyndighet.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Länsstyrelserna har ansvar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Försvarsinspektören för miljö och hälsa är behörig myndighet inom Försvarmakten. 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. Miljöchefen ska besluta i samband med beslut som rör sanktionsavgift. I de fall förläggande eller förbud är förenat med vite är Miljö- och byggnadsnämnden beslutande. Detsamma gäller principiellt betydelsefulla ärenden.

4. Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Om ett ärende som inkommer till Miljö- och byggnadsnämnden 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. Uppföljning av gällande kontrollplan sker 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 2017/625.

Myndigheterna kan fatta tvingande beslut. Att beslutet är tvingande innebär att den det riktas till måste följa det. Myndigheterna har även möjlighet att använda sig av sanktioner 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

5.2.1 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 2021–2023 ser behovet ut enligt följande:

Tabell 3.

År	2021	2022	2023
Arbetsuppgifter	Tim/år	Tim/år	Tim/år
Planerad offentlig kontroll	993	993	993
Uppföljande kontroll	300	300	300
Registrering	30	30	30
Riskklassning	45	45	45
Enskilda vattentäkter	15	25	25
Livsmedel-/vattenrelaterat smittskydd	20	20	20
Övrigt arbete*	800	800	800
Totalt	2203	2213	2213
Tjänster:	2,2	2,2	2,2

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

Behovsutredningen visar att det behövs 2,2 heltidstjänster för att säkerställa en effektiv och ändamålsenlig livsmedelskontroll under 2021 och de kommande tre åren. Inom tre år kommer en ny riskklassningsmodell att införas och dessutom kommer efterhandsdebitering av kontrollavgifter sannolikt att tillämpas. Detta kommer troligtvis att innebära flera avgiftsbeslut efter genomförd kontroll, vilket kan leda till att mer tid måste läggas på delgivning av beslut om avgifter. Sannolikt kommer det krävas en noggrannare tidsredovisning för att säkerställa att företagarna debiteras rätt avgift. När det gäller uppföljande kontroller kommer det troligtvis att behövas noggrannare debitering för att säkerställa kostnadstäckningen för livsmedelskontrollen.

Under 2020 har miljöenheten anställt en extra handläggare för kontroll av livsmedelsanläggningar. Orsaken var att kontrollen släpat efter på grund av föräldraledigheter och byte av personal till följd av detta. Nu bedöms kontrollen vara i fas och utförs hädanefter riskbaserat med ett intervall som utgår från verksamhetens riskklass. En av de ordinarie livsmedelsinspektörerna ska vara föräldraledig under 2021, och utifrån det har den tidigare extra handläggaren fått anställning tills vidare.

5.2.2 Jäv/opartiskhet/intressekonflikt

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

I de fall en tjänsteperson på Samhällsbyggnadsavdelningen eller förtroendevald i Miljö- och byggnadsnämnden upplever jäv på något av de sätt som anges i lagstiftningen ovan, ska all vidare handläggning av det aktuella ärendet avbrytas på den jäviges begäran. En förtroendevald får åter tjänstgöra efter att ärendet har handlagts färdigt.

Om en tjänsteperson anser sig vara jävig ska denne meddela närmaste chef som bestämmer vidare handläggning av ärendet. I de fall som så kallad delikatessjäv föreligger och det inte bedöms möjligt att vidare handlägga ärendet, delegeras ärendet/kontrollen vidare till Trelleborgs samhällsbyggnadsförvaltning enligt avtal. För samhällsbyggandsavdelningen är ”Riktlinjer för jäv för samhällsbyggnadsavdelningen” framtagen (KS 2019/747).

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.

5.2.3 Utrustning och utrymmen

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

- Provtagningsutrustning (för vatten- och livsmedelsprover)
- Skyddskläder (rock, skoskydd, munskydd och hårnät)
- 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 källarplan vid hissen. 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 inför provtagningen. 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, dvs. uppföljande kontroller och kontroller i samband med befogat klagomål, finansieras med timavgifter utöver den årliga avgiften.

Taxan, från den 1 januari 2021 på 1 200 kr/timme, har beslutats av kommunfullmäktige den 9 november 2020.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Myndigheten strävar efter att kompetensen på enheten ska motsvara kraven i EG-förordning 2017/625. Miljöenheten kommer årligen att göra en inventering av personalens kompetens och en analys av kompetensbehovet. Utifrån resultatet tas sedan en plan fram för kompetensförsörjning.

Kompetensförsörjningen säkerställs i första hand genom utbildningsinsatser, studiebesök och deltagande i olika projekt. Samtliga tjänstemän inom livsmedelskontrollen har en universitets- eller högskoleexamen med naturvetenskaplig inriktning som kompletteras av erfarenheter från olika branscher i samhället.

6. Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering av livsmedelsanläggningar

Miljö- och byggnadsnämnden i Vellinge kommun ansvarar för den offentliga kontrollen av ca 260 livsmedelsanläggningar. Registret med livsmedelsanläggningar finns sparad i en databas, som är kopplad till handläggningsprogrammet EDP Vision. Registret uppdateras och aktualiseras genom en ständig dialog och kontakt med de aktuella 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 efterföljande kontrollbesök (inspektion, revision eller provtagning) inom en skäligen tidsperiod. Bedömning om skäligen 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 förläggande 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 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”.

6.4 Rapportering av kontrollresultat

Kontrollresultaten rapporteras alltid muntligt till verksamhetsansvarig under själva kontrollen. Efter utförd kontroll dokumenteras kontrollresultatet i en skriftlig kontrollrapport som enligt artikel 13 i (EG) 2017/625 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.

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.

Miljö- och byggnadsnämndens kontrollplan publiceras varje år på kommunens hemsida, www.vellinge.se.

6.5 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). Dataskyddsförordningen GDPR tillämpas vid all ärendehantering.

7. Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad

När en livsmedelsinspektör under en kontroll 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 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:

- Sanktionsavgift om en företagare underlåtit att registrera sin verksamhet
- 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 om 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 avvikelser mot budget och kontrollplan rapporteras till Miljö- och byggnadsnämnden samt vid bokslut och revidering av gällande kontrollplan. Vidare beslutar nämnden årligen om internkontroll, som bl. a omfattar livsmedelskontrollen.

Handläggningsrutiner revideras regelbundet med målsättningen att kontrollen ska ske på ett likartat sätt oavsett inspektör samt att ändringar i lagstiftningen och förändringar i kontrollmetodik beaktas.

8.2 Revisioner

Länsstyrelsen i Skåne utför enligt artikel 6 i förordning (EG) nr 2017/625 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. Sedan dess har inga nya revisioner genomförts.

Miljö- och byggnadsnämnden 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

I samband med tertialuppföljningarna samt den årliga verksamhetsplaneringen görs en utvärdering av den planerade kontrollen. I samband med dessa tillfällen följs effektmålen upp.

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 har beslutat om Plan för extraordinära händelser där det framgår vilka resurser i form av personal, material, lokaler m.m. som kan nyttjas vid kris och/eller extraordinära händelser. För Miljö- och byggnadsnämndens verksamhet har miljöenheten tagit fram ”Krishanteringsplan – Smittskydd avseende livsmedel, dricksvatten och djur”.

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 och benämns 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. Sanktionsavgift
10. Bygglovsremiss
11. RASFF