

Kontrollplan för livsmedelskontrollen 2021-2023 Hylte kommun



Antagen av samhällsbyggnadsnämnden 2020-XX-XX § XX

Gäller från och med 2021-01-01

Reviderad 2020-12-04

Diarienummer i Ecos: 2020-931

Innehåll

1	Sammanfattning	3
1.1	Om denna kontrollplan.....	3
1.2	Allmänt om kontrollområdet.....	3
1.3	Föregående år.....	3
2	Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan.....	6
2.1	Gemensamma effektmål	6
2.1	Operativa mål.....	8
2.2	Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet	11
3	Ansvarsfördelning inom kontrollområdet.....	14
3.1	Behörig central myndighet.....	14
3.2	Behörig myndighet för kontrollen.....	14
3.3	Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	14
3.4	Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	14
3.5	Opartiskhet på alla nivåer	15
4	Samordning	16
4.1	Samordning mellan behöriga myndigheter	16
4.2	Samordning inom behöriga myndigheter.....	16
5	Befogenheter och resurser för kontrollen.....	17
5.1	Kontrollmyndighetens befogenheter.....	17
5.2	Kontrollpersonal och utrustning.....	17
5.3	Finansiering av kontrollen	18
5.4	Kompetenskrav och utbildning	19
6	Organisation och utförande av kontrollen.....	20
6.1	Registrering och godkännande av kontrollobjekt	20
6.2	Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	20
6.3	Rutiner för utförande av kontroll	21
6.4	Provtagning och analys	22
6.5	Rapportering av kontrollresultat	22
6.6	Öppenhet i kontrollen.....	23
7	Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	24
8	Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....	26
8.1	Uppföljning	26
8.2	Revisioner	26
8.3	Utvärdering	26
9	Beredskap.....	27
10	Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan.....	28

1 Sammanfattning

1.1 Om denna kontrollplan

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

1.2 Allmänt om kontrollområdet

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden i Hylte kommun är behörig myndighet för kontroll utifrån livsmedelslagstiftningen. Nämnderna ansvarar för att en effektiv och ändamålsenlig kontroll utförs på de anläggningar som kommunen är kontrollansvarig för. Ansvaret innefattar kontroll av kommunalt dricksvatten, livsmedelshygien, redlighet och spårbarhet. Livsmedelslagstiftningen inom nämndens ansvarsområde innefattar cirka 200 olika EG-förordningar, lagar, förordningar och föreskrifter. Kontroll utförs vanligen med kontrollmetoderna inspektion och revision samt i viss utsträckning med provtagning och analys.

I Hylte kommun finns det ca 112 livsmedelsanläggningar samt 22 dricksvattenanläggningar. Verksamheterna är framförallt restauranger, skolkök, caféer, förskolor med serveringskök och vattenverk. Kommunens dricksvatten kommer från sju vattenverk som försörjs av grundvatten. Vattenkvaliteten i Hylte kommun håller god kvalitet.

Livsmedelskontrollen utförs av två miljö-och hälsoskyddsinspektörer (totalt 1,1 årsarbetskrafter). Kontrollen är baserad på riskklassificering av anläggningarna.

1.3 Förgående år

Under 2020 uppstod en coronapandemi i hela världen som även drabbade Hylte kommun. I mars månad tog kommunfullmäktige beslutet att ingen livsmedelskontroll skulle göras tills vidare. Den enda kontrollen som fick bedrivas var utredning av matförgiftningar, klagomål, RASFF och liknande. Under juli 2020 upphävde kommunfullmäktige beslutet och livsmedelskontroller fick återigen utföras. En kontrollskuld förväntas uppstå under 2020 på grund av att livsmedelskontroller inte har kunnat göras mellan mars-juli samt att det har varit vakanser på enheten.

När kontrollen återigen fick utföras har fokus varit på de nya operativa målen som livsmedelsverket har tagit fram. För närvarande berör 7 av de 21 operativa målen livsmedelskontrollen i Hylte kommun. Dessa sju operativa mål har satts som

verksamhetsmål för livsmedelskontrollen i Hylte kommun under kontrollperioden 2020-2023, se tabellen nedan.

Område	Operativt mål	2020	2021	2022
Säkert dricksvatten	1 Mikrobiologiska risker i dricksvatten	Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör fyra kommunala vattenverk.		
	2 Kemiska risker och cyanatoxiner i dricksvatten	Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör fyra kommunala vattenverk.		
	3 Skötsel och underhåll av reservoarer		SLV har preliminärt bestämt att samordna ett kontrollprojekt under 2021-2022. Miljöenheten kommer delta i projektet.	Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör fyra kommunala vattenverk.
Säkerställa information i livsmedelskedjan	5 Spårbarhet kött	SLV kommer samordna kontrollprojekt under 2020. Miljöenheten kommer delta i projektet.		Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör ca 10-tal anläggningar.
	6 Spårbarhet Ägg		SLV har preliminärt bestämt att samordna ett kontrollprojekt under 2021-2022. Miljöenheten kommer delta i projektet.	Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör ca 40-tal anläggningar.
	8 Information om allergener			Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör ca 60 tal anläggningar.
	9 Uppgifter om ingredienser		Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör ca fyra butiker.	

Under 2020 har miljöenheten fokuserat på operativt mål 8 "Information om allergener" och restaurangerna i Hylte kommun har överlag kunnat ge korrekt allergiinformation till kunderna. Under december 2020 kommer operativt mål 1 "Mikrobiologiska risker i dricksvatten" och operativt mål 2 "Kemiska risker och cyanatoxiner i dricksvatten" att kontrolleras. Under 2020 hade Livsmedelsverket som avsikt att samordna ett kontrollprojekt för operativt mål 5 "Spårbarhet kött" under 2020 men projektet sköts fram september-november 2021. Bygg- och miljöenheten har som avsikt att delta i projektet.

Under år 2020 kommer miljöenheten att utföra uppskattningsvist ca 80 planerade kontrollbesök. Avvikelse som har noterats hos verksamheterna har följts upp. Ringa avvikelser följs antingen upp i samband med nästa ordinarie kontrollbesök eller så har miljöenheten uppmanat företaget att skicka in en åtgärdsplan/redovisning på att avvikelserna är åtgärdade. I de fall där avvikelserna har varit många eller av allvarigare art som därmed kan innebära en risk för konsumenters hälsa har avvikelserna följts upp genom en uppföljande kontroll som ursprungligen inte var planerad som verksamheten debiterats för.

2 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. De gemensamma målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan finns i Sveriges Nationella kontrollplan. Det finns fyra övergripande mål och för varje mål finns en önskad effekt.

Övergripande mål	Önskad effekt
Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.	Ingen blir sjuk eller lurad, konsumenterna har en god grund för val av produkt och har förtroende för myndigheternas verksamhet.
De livsmedelsproducerande djuren och växterna är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.	De livsmedelsproducerande djuren hanteras väl och är friska. De växter som används för livsmedels- och foderproduktion är sunda och fria från växtskadegörare.
Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.	Verksamhetsutövarna har tilltro till myndigheternas övervakning, kontroll, rådgivning och andra insatser och upplever dessa som meningsfulla. Det ska vara lätt att göra rätt. Detta bidrar till att stärka förtroendet för deras produkter och att konsumenterna får säkra livsmedel och inte blir lurade.
De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.	Myndigheterna har en optimal samverkan och förtroende för varandras sätt att ta ansvar för sin respektive del i livsmedelskedjan, inklusive beredskap, så att den gemensamma effektiviteten ökar. Kontrollverksamheten är regelbunden, riskbaserad, likvärdig och rättssäker samt ger avsedd effekt.

2.1 Gemensamma effektmål

Med utgångspunkt från målen i EU-lagstiftningen och ett val av fokusområden där det är mest angeläget att uppnå en förbättring, har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen bidrar till att de nationella övergripande målen för livsmedelskedjan uppnås.

De fyra fokusområdena är säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan. Fokusområdena är gemensamma för

hela livsmedelskedjan och effektmålen pekar ut områden där en märkbar förändring behövs.

Fokus område	Effektmål	Önskad effekt
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.	Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec/vtec och norovirus.	Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobakter, listeria, ehec/vtec och matförgiftningar orsakade av bristande kunskap eller hantering i storhushåll leder till att många konsumenter drabbas och i vissa fall med allvarliga konsekvenser som följd.
Kemiska risker	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.	För att nå målen om säkra livsmedel, friska djur och sunda växter behöver vi höja kompetensen och öka vårt fokus när det gäller de kemiska riskerna och i synnerhet när det gäller kemiska risker i baslivsmedel och för riskgrupper.
Information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.	Spårbarhet är en grundbult i lagstiftningen och omfattar hela livsmedelskedjan, från jord till bord, inklusive införsel och import. Att verifiera att information och dokumentation i hela kedjan är korrekt bidrar till säkra livsmedel, friska djur och växter och att ingen blir lurad. För att nå full spårbarhet, för att informationen ska bli rätt och ingen ska bli lurad behöver vi utveckla vårt samarbete och våra metoder och underlätta för företagen att göra rätt men också samarbeta med branscherna för att upptäcka fusk.

2.1 Operativa mål

Livsmedelsverket har tagit fram 21 nya operativa mål för livsmedelskontrollen som ska genomföras under kontrollperioden 2020-2022. Syftet med operativa målen är att öka effekten av kontrollen och göra verklig skillnad. Målen har tagits fram inom de fyra fokusområden: säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

Operativa Mål	Säkert dricksvatten
Mål 1 MIKROBIOLOGISKA RISKER I DRICKSVATTEN	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten1 (> 100 m ³ / dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet. I kontrollen ingår också att bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverat av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet.
Mål 2 KEMISKA RISKER OCH CYANOTOXINER I DRICKSVATTEN	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar för produktion av dricksvatten (> 100 m ³ / dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP) samt att tillräckliga åtgärder vidtagits för att eliminera eller reducera dessa faror. I kontrollen ingår också att vid vattenverk som använder ytvattentäkt eller grundvatten med konstgjord infiltration som råvatten, bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverad av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet, vad avser faran cyanotoxiner.
Mål 3 SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla distributionsanläggningar5 (> 100 m ³ /dygn) för att verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka för-orening och mikrobiologisk tillväxt.

Operativa mål	Säkerställa information i livsmedelskedjan
Mål 4 RÄTT FISK	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att korrekt information om fiskart och fångszon finns och lämnas vidare i kedjan. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, importörer, huvudkontor och matmäklare. Kontrollerna ska också verifiera att spårbarhet (ett steg framåt och ett steg bakåt) finns.
Mål 5 SPÅRBARHET KÖTT	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött av nöt, gris samt får och lamm. I förekommande fall ska kontrollen också verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna ska utföras i minst 500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna.

Mål 6 SPÅRBARHET ÄGG	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för ägg. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna. I förekommande fall ska kontroll i butik också verifiera påståenden om svenskt ursprung.
Mål 7 EKOLOGISKA VAROR	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera påståenden om ”ekologiska livsmedel” gällande följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat. Produkterna är samma som avses i målen 13, 14, 15 och 17. Kontrollerna görs vid alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs.
Mål 8 INFORMATION OM ALLERGENER	Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagarna kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls. Kontrollerna utförs på sådana verksamheter som valt att lämna uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag uppmanar kunden att fråga vad maten innehåller.
Mål 9 UPPGIFTER OM INGREDIENSER	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att uppgifter som anges i ingrediensförteckningar stämmer med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll). De ingredienser som avses i detta mål är allergener samt de som kvalificerar för mängdangivelse.
Mål 10 GRÄNSHANDEL KÖTT	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 butiker med uttalad gränshandel innefattande kött från nöt, gris och/eller får/lamm. Detta för att verifiera att spårbarhet finns (ett steg bakåt) samt verifiera uppgifter rörande obligatorisk märkning av ursprung.

Operativa mål	Kemiska risker
Mål 11 TILLSATSER-RENHET	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att livsmedelstillsatser som släpps ut på marknaden uppfyller föreskrivna renhetskriterier. Kontroll utförs vid alla tillverkare, importörer och grossister samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar. Kontrollerna inriktas på två tillsatser vardera inom grupperna sötningsmedel och färgämnen, samt citronsyra (E330).
Mål 12 TILLSATSER-ANVÄNDING, SPÅRBARHET, HALT KORREKT MÄRKNING	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn. Kontrollmyndigheterna ska också verifiera att spårbarhet bakåt finns för dessa tillsatser samt att tillsatserna anges korrekt i märkningen av de produkter där de ingår.

	Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.
Mål 13 KAFFE-AKRYAMID	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe (inklusive snabbkaffe) ligger under angivna åtgärdsnivåer. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige), annars hos företagare (huvudkontor) som sätter kaffe på marknaden i Sverige.
Mål 14 KAFFE-MYKOTOXIN	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av ochratoxin A i rostade kaffeböner och malet rostat kaffe inte överskrider gränsvärdet. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier), alternativt företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter rostade kaffeböner eller malet rostat kaffe på marknaden i Sverige.
Mål 15 AKRYLAMID I BARNMAT	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn (välling- och grötpulver) ligger under angivna åtgärdsnivåer. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.
Mål 16 TUNGMETALLER OCH MYKOTOXIN I MJÖL	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium och ochratoxin A i mjöl av vete, durumvete och bovete, som avses säljas till konsument, understiger gällande gränsvärden. Kontrollerna ska utföras vid alla kvarnar, importörer, grossister och matmäklare som säljer mjöl av sådant slag. Motsvarande kontroll av mjöl ska också utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.
Mål 17 SAFFRAN	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att saffran innehåller det som anges i märkning eller i annan livsmedelsinformation (äkthet), att färgämnen inte används samt att spårbarhet finns. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning.
Mål 18 HANDEL MED FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN OCH DE STORA SJÖARNA	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled.
Mål 19 KOSTTILLSKOTT – FISKOLJEBASERADE TILLSKOTT OCH D-VITAMINTILL-SKOTT	Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor, importörer, matmäklare, grossister inklusive e-handel) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vita-min på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter. För D-vitaminpreparat ska kontrollen verifiera att angivna halter av vita-min D är korrekta samt att tillåten D-vitaminförening används.

Mål 20	Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar och/eller lagrar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.
MYKOTOXIN VID SPANNMÅLSTORKNING OCH LAGRING	

Operativa mål	Mikrobiologiska Risker
Mål 21	Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla godkända anläggningar med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon). Detta för att verifiera att företagarna har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av <i>Listeria monocytogenes</i> så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna.
LISTERIA I FISKPRODUKTER OCH CHARKUTERIPRODUKTER	

2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet

För närvarande berör 7 av de 21 operativa målen livsmedelskontrollen inom Hylte kommun. Dessa sju operativa mål kommer sättas som verksamhetsmål för livsmedelskontrollen i Hylte kommun under kontrollperioden 2020-2022.

De övriga operativa målen utelämnas under förutsättning av att inga nya livsmedelsföretag berörs eller att befintliga livsmedelsföretag gör ändringar i deras verksamhet som gör att de kommer beröras av de övriga operativa målen. Följande operativa mål kommer att sättas som verksamhetsmål under kontrollperioden 2020-2022:

Område	Operativt mål	2020	2021	2022
Säkert dricksvatten	1 Mikrobiologiska risker i dricksvatten	Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör fyra kommunala vattenverk.		
	2 Kemiska risker och cyanatoxiner i dricksvatten	Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör fyra kommunala vattenverk.		
	3 Skötsel och underhåll av reservoarer		SLV har preliminärt bestämt att samordna ett kontrollprojekt under 2021-2022. Miljöenheten kommer delta i	Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör fyra kommunala vattenverk.

			projektet.	
Säkerställa information i livsmedelskedjan	5 Spårbarhet kött		SLV kommer samordna kontrollprojekt under sept-nov 2021. Miljöenheten kommer delta i projektet.	Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör ca sju anläggningar.
	6 Spårbarhet Ägg			Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör ca 30-tal anläggningar.
	8 Information om allergener			Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör ca 30-tal anläggningar.
	9 Uppgifter om ingredienser		Senast 31 dec ska 100 % av kontrollen vara utförd. Målet berör ca fyra butiker.	

Förutom de operativa målen har bygg-och miljöenheten följande verksamhetsmål för livsmedelskontrollen under 2021:

Kontroll sker på alla anläggningar i riskklass 1-6 varje år.

(Om anläggningen har erfarenhetsklass A sker kontrollen vartannat år om verksamhetens totala årliga kontrollavgift understiger 3 timmar)

Kontroll sker minst vartannat år på anläggningar i riskklass 7.

(Om anläggningen har erfarenhetsklass A sker kontrollen ske vart tredje år om verksamhetens totala årliga kontrollavgift understiger 1,5 timmar)

Kontroll sker minst vart tredje år på anläggningar i riskklass 8

Andelen levererad kontrolltid i förhållande till planerad kontrolltid under en treårsperiod ska vara 100 % för varje anläggning.

Följa upp brister som har noterats hos livsmedelsföretagare vid den offentliga livsmedelskontrollen. Ringa brister följs upp vid nästkommande ordinarie livsmedelskontroll eller att företaget uppmanas att inkomma med redovisning på att avvikelserna är åtgärdade. I de fall där avvikelserna är av allvarligare art och därmed kan innebära en risk för konsumenters hälsa, följs bristerna upp genom en uppföljande kontroll som ursprungligen inte var planerad.

Under 2021 ska Miljösamverksan i Halland ha projekt inom dricksvatten samt redlighet fisk på restaurang som bygg-och miljöenheten har som mål att delta på.

3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 Behörig central myndighet

Livsmedelsverket är central kontrollmyndighet. Livsmedelverkets uppgifter regleras i Livsmedelsförordningen (2006:814), 18-22 §§. SLV:s uppgift är att leda och samordna landets livsmedelskontroll. För att göra kontrollen likvärdig över hela landet granskar Livsmedelsverket kommunernas livsmedelskontroll. Livsmedelverket kontrollerar också att länsstyrelsernas kontroll följer lagstiftningen. Livsmedelverkets ledning och samordning sker på flera olika sätt, bland annat genom att utarbeta vägledningar, ge råd och stöd samt sprida information via webbplatserna kontrollwiki och Livsteck.net (hemsida för kontrollpersonal) och genom samrådsmöten av olika slag på central, regional och lokal nivå. Utbildningar ingår också i livsmedelverkets ledning och samordning av kontrollen.

3.2 Behörig myndighet för kontrollen

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden är kontrollmyndighet enligt 11 § i Livsmedelslagen (2006:804). Tillsynsnämnden är kontrollmyndighet över Samhällsbyggnadsnämndens verksamhet.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Ansvar för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23 § Livsmedelsförordningen (2006:814). Organisation av kontrollen, och samarbete mellan de olika myndigheterna finns i Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan, del 4.

3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden fattar beslut om resursfördelning och mål för livsmedelskontrollen. De faktiska kontrollaktiviteterna utförs av personal på miljöenheten.

På miljöenheten arbetar 2 inspektörer med livsmedelskontroll (motsvarande 1,1 årsarbetskraft). De olika livsmedelsanläggningarna är uppdelade mellan inspektörerna och arbete med planerad och händelsestyrd tillsyn, såsom klagomål,

RASFF och misstänkta matförgiftningar sker enligt denna indelning. Samtliga inspektörer handlägger anmälningar om nya verksamheter.

Delegationsordningen för tillsynsnämnden och samhällsbyggnadsnämnden finns lättillgänglig på intranätet. Delegationsordningen revideras löpande vid behov. Delegationsordningen reviderades senast den 22 september 2020.

3.5 Opartiskhet på alla nivåer

Som kommunal anställd får man inte bedriva en verksamhet eller har ett uppdrag som kan rubba allmänhetens förtroende för Hylte kommun. Bisyssla kan vara ett uppdrag eller en verksamhet som man bedriver vid sidan om sin anställning hos Hylte kommun.

Frågan om förtroendeskadliga bisysslor för anställda i kommuner regleras i 7 § lagen om offentlig anställning (LOA).

Arbetsgivaren kan enligt AB även förbjuda bisysslan om arbetsgivaren finner att den kan

- inverka hindrande för arbetsuppgifterna
- innebära att verksamhet konkurrerar med arbetsgivarens

Om handläggarna bedriver en bisyssla ska det anmälas till personalenheten.

Vid varje myndighetsutövning beaktas risk för jäv.

Bygg- och miljöenheten har skriftliga verksamhetsrutiner för livsmedelskontrollen som uppdateras löpande. Verksamhetsrutinerna finns i kommunens ärendesystem platina där den finns under mappen miljö. Rutinerna är ett sätt att åstadkomma likabehandling både mellan inspektörer och över tid. Eventuella felaktigheter i handläggning kan genom skriftliga rutiner upptäckas och åtgärdas effektivare.

Organisationen med en tillsynsnämnd syftar till att säkerställa att intressekonflikter undviks på nämnds nivå. Tillsynsnämnden ansvarar för tillsynen av den verksamhet som drivs av samhällsbyggnadsnämnden.

4 Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Genom ett aktivt deltagande i kurser, seminarier, länsträffar som anordnas av Miljösamverkan Halland, Miljösamverkan Västra Götaland, Länsstyrelsen eller Livsmedelsverket eftersträvas en samordning mellan behöriga myndigheter.

Livsmedelsverkets webbplats och kontrollwiki för livsmedelsinspektörer besöks regelbundet för information om nyheter inom kontrollområdet.

4.2 Samordning inom behöriga myndigheter

Plan- och miljöenhetens personal har regelbundna möten tillsammans med enhetschefen ungefär en gång i veckan.

Rutiner och mallar tas fram efter behov och fastställs av enhetschefen för att få ett likartat arbetssätt.

5 Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens befogenheter inom livsmedelskontrollen regleras huvudsakligen i Livsmedelslagen (2006:804) och i Livsmedelsförordningen (2006:813). Enligt 20 § i Livsmedelslagen har kontrollmyndigheten rätt att få upplysningar, ta del av handlingar och få tillträde till områden, lokaler och andra utrymmen.

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden har en långtgående delegation och anledningen till det är att beslut ska kunna fattas snabbt och effektivt i akuta lägen för att få en företagare att vidta åtgärder om avvikelser upptäcks. Delegationsordningen finns på kommunens intranät.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Antalet livsmedelsanläggningar och dess sammanlagda kontrolltid ligger främst till grund för vilka personalresurser som krävs för livsmedelskontrollen. Antal och typ av anläggningar kan variera mellan olika år, vilket gör att behovet av personal också kan variera. En behovsinventering görs därför årligen i samband med upprättande av årets kontrollplan. Behovsinventeringen görs till största del med hjälp av SKL's mall. Den totala summan kontrolltid för anläggningarna under kommande år summeras då med övrig tid, såsom registrering, riskklassning och kontroll av nya anläggningar, klagomål, uppföljande kontroll som ursprungligen inte var planerad etc, utifrån historisk erfarenhet.

Under 2021 kommer två inspektörer arbeta med livsmedelskontrollen. Ena inspektören kommer att arbeta 1,0 % med livsmedelstillsynen och den andra inspektören kommer att arbeta 0,1 % med livsmedelstillsynen. Anledningen till denna uppdelning är för att minska sårbarheten som uppstår om det endast finns en inspektör som arbetar med livsmedelstillsynen.

Inför år 2021 finns följande personal (årsarbetskrafter) till förfogande:

- Miljö- och hälsoskyddsinspektör med inriktning livsmedel 1,0 %
- Miljö- och hälsoskyddsinspektör med inriktning livsmedel 0,1 %

Inför år 2021 bedöms detta uppfylla beräknat behov. Se separat behovsutredning för bygg- och miljöenheten.

Organisationen med en tillsynsnämnd syftar till att säkerställa att intressekonflikter undviks på nämnds nivå.

För att säkerställa att intressekonflikter i livsmedelkontrollen undviks finns en rutin för miljöenhetens personal. Rutinen innebär att bisysslor kan förbjudas om det finns risk för någon påverkan på medarbetarens arbete eller om bisysslan kan anses vara förtroendeskadlig. Förekommande bisysslor inventeras vid alla nyrekryteringar. Det finns en checklista för bisysslor på intranätet.

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

- Provtagningsutrustning för vatten- samt livsmedelprover.
- ATP-mätare
- Skyddskläder (rock, skoskydd, hårnät, munskydd)
- Kalibrerade termometrar
- Särskilt utrymme för förvaring av omhändertagna livsmedel. Behovet är dock sällan förekommande.

Kommunen har endast mindre livsmedelsföretag och sannolikheten att ett större varuparti behöver omhändertas är därmed låg. Om problem med stora mängder hälsofarliga livsmedel skulle uppstå kan man i de flesta fall räkna med en samarbetsvillig företagare som ju också vill undvika spridning av dessa livsmedel. Situationer får lösas från fall till fall, man kan tänka sig att man låter varupartiet förvaras på plats och vid behov plomberas/dokumenteras partiet för att förhindra spridning.

Specifik provutrustning erhålls av Synlab inför provtagning.

5.3 Finansiering av kontrollen

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

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens offentliga kontroll av livsmedelsanläggningar finansieras med avgifter i enlighet med Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:21) om avgifter för offentlig kontroll, provning och registrering.

Se avsnitt ”Grundläggande krav på kontrollmyndigheter” i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan.

Årlig kontrollavgift tas ut från kontrollobjektet för att finansiera kontrollen. Avgiftens storlek baseras på riskklassificering av anläggningen. Klassificeringen bestäms av risk- och erfarenhetsklass enligt Livsmedelsverkets vägledning som finns på kontrollwiki som är Livsmedelsverkets nya webbaserade verktyg för

livsmedelskontroll. Timtaxan för år 2021 är **1220 kr** enligt beslut av kommunfullmäktige.

Avgift för uppföljande kontroll tas ut för att finansiera kontroll som utförs efter att bristande efterlevnad har påvisats i den ordinarie kontrollen. Timtaxan för uppföljande kontroll som ursprungligen inte var planerad för 2021 är **1220 kr** enligt beslut av kommunfullmäktige. Timtaxan beräknas med hjälp av en mall som finns på SKL. Kontrollens intäkter och kostnader framgår av samhällsbyggnadsnämndens budget som fastställs av Kommunfullmäktige vanligtvis i december varje år. Redovisning av genomförd tillsyn och ekonomiskt utfall sker i bokslut vanligtvis i april varje år.

Under 2020 har Coronapandemin gjort att det uppstått en viss kontrollskuld som överförs till 2021 då den planeras att klaras av.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Nuvarande inspektörer som ansvarar för livsmedelskontrollen är utbildade miljö- och hälsoskyddsinspektörer med inriktning livsmedel på högskolan i Halmstad.

Kompetensutveckling sker löpande genom deltagande i kurser anordnade av livsmedelsverket samt andra aktörer. Inom länet ordnas regelbundet träffar där länsveterinären samt inspektörer från länets alla kommuner deltar. Det händer även att studieresor arrangeras. Samarbetet inom länet upplevs av inspektörerna som lärorika och mycket värdefulla.

Under 2020 har kompetensutveckling skett genom att deltagande på livsmedelsverkets webbutbildningar.

En kompetensplaneringsplan finns framtagen och ingår i kontrollplanens underlag. Denna revideras 2 gånger/år. En genomgång av kompetensbehovet har tidigare gjorts på enheten.

6 Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden ansvarar för den operativa offentliga kontrollen vid de cirka 135 livsmedelsanläggningarna. Dessa är framförallt restauranger, skolkök, caféer, förskolor med serveringskök och vattenverk.

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämndes kontrollobjekt finns registrerade i ärendehanteringssystemet ECOS2. Registret innehåller alla typer av objekt, d.v.s. både livsmedelsanläggningar och dricksvattenanläggningar.

Register med livsmedelsanläggningar finns även på ett separat Excel fil som är grunden till verksamhetsplaneringen. I artikel 10.2 i förordning (EU) 2017/625 följer att kontrollmyndigheterna ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som är föremål för offentlig kontroll. Miljöenheten uppdaterar sina register kontinuerligt efter utförd kontroll, mottagit anmälan om registrering av livsmedelsanläggningar eller fått information från företagare på annat sätt. Registret uppdateras även i samband med den årliga faktureringen.

Miljöenheten har en skriftlig handläggningsrutin för registrering av livsmedelsanläggningar. Rutinen bygger på Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Riskklassificering av livsmedelsanläggningar sker genom att Livsmedelsverkets modell för riskklassificering tillämpas. Genom detta tilldelas olika typer av anläggningar olika mycket kontrolltid beroende på tre moduler (risk-, informations- och erfarenhetsmoduler).

Livsmedelsanläggningar som är i riskklass 1-6 kontrolleras minst en gång per år. Men beroende på verksamhet och erfarenhet kan upp till fyra ordinarie kontroller genomföras per år. Om anläggningen har erfarenhetsklass A kan kontrollen ske vartannat år om verksamhetens totala årliga kontrollavgift är mindre än 3 timmar. Livsmedelsanläggningar i riskklass 7 och 8 kontrolleras vartannat eller vart tredje år beroende på verksamhet och risk.

Planering av antal kontroller sker per anläggning och dokumenteras i verksamhetsplaneringen. I verksamhetsplaneringen går det att utläsa när kontroll är planerad att utföras och hur många kontroller som planeras per år. I verksamhetsplaneringen finns en mängd uppgifter som behövs för planeringen och uppföljningen som:

- Årlig kontrolltid
- Riskklass
- Kontrollskuld eller ”överskottstid”
- Antal planerade kontroller
- Tidpunkter för kontroll

Under 2021 ska Miljösamverksan i Halland och Västragötaland ha projekt inom dricksvatten samt redlighet fisk på restaurang som bygg- och miljöenheten har samt avsikt att delta i.

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

Inspektörerna använder sig av Livsmedelsverket vägledningar och kontrollhandböcker för utförandet av kontroll. Vägledningarna finns antingen på Livsmedelsverkets hemsida eller på kontrollwiki som är Livsmedelsverkets webbaserade verktyg för livsmedelskontroll. Vägledningar som används är bland annat kontrollhandböcker för storhushåll, butiker, provtagning, godkännande och registrering samt om sanktioner. Dessutom finns handläggningsrutiner som bygg- och miljöenheten har skapat utifrån dessa vägledningar. Den offentliga kontrollen i form av inspektioner, revisioner och provtagning skall ske i enlighet med verksamhetsplan.

Ordinarie planerad kontroll sker normalt oanmält och på plats ute i anläggningen. Undantag görs för vattenverk, en del mindre vattenanläggningar, vissa säsongsverksamheter och några mindre anläggningar för vård och boende. Detta eftersom det kan vara svårt att få kontakt med personer på plats i den typen av anläggningar. Alla typer av kontrollbesök kan kompletteras med telefonsamtal och möten på bygg- och miljöenhetens kontor. Ibland behövs flera besök på plats för en kontrollomgång. Hur kontrollen läggs upp styrs i huvudsak av verksamheten i anläggningen.

Vid det första besöket på en ny anläggning prioriteras att få prata med rätt person och kontrollerna föränmäls därför oftast. Vid det första besöket läggs också tid på att informera verksamhetsansvariga om hur kontroller går till, hur avgiftssystemet fungerar och var man hittar information och lagstiftning.

En uppföljande kontroll som ursprungligen inte var planerad kan ske både oanmält och anmält. Hur den uppföljande kontrollen genomförs beror på vad som ska kontrolleras. En uppföljande kontroll kan antingen ske genom ett

kontrollbesök på anläggningen eller genom granskning av redovisning (rutiner eller bilder) som skickas in till bygg- och miljöenheten.

Arbetsrutiner finns för både ordinarie kontroll och uppföljande kontroll som ursprungligen inte var planerad. Rutinerna bygger på vägledningar och kontrollhandböcker från Livsmedelsverket. Viktigt är dock att tänka på att rutiner ibland kan behöva frångås beroende på vad som faktiskt konstateras på plats i verksamheten. Inspektörerna måste ha ett visst mått av flexibilitet och har därför mandat att frångå rutinerna om situationen kräver det. Huvudsyftet är alltid att genomföra en bra kontroll som anpassas efter förhållandena i företaget just vid kontrolltillfället.

I artikel 12.1 och kapitel II i bilaga II till förordning (EU) 2017/625 framgår det att samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens rutiner kopplade till kontroll av livsmedel som ska vara dokumenterade. Bygg- och miljöenheten har dokumenterade rutiner som finns i ärendesystemet Platina. Rutinerna uppdateras löpande vid behov och går igenom årligen.

6.4 Provtagning och analys

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden använder sig av laboratorium (f.n synlab) vars tjänster upphandlas enligt lagen om offentlig upphandling (2007:1091 med ändring 2014:474). Provtagning och hantering av prover sker i enlighet med laboratoriets instruktioner. Kontrollmetoden provtagning används främst i tre syften:

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

6.5 Rapportering av kontrollresultat

I samband med kontrollbesöket har nämnderna som rutin att muntligen sammanfatta kontrollresultatet och diskutera eventuella avvikelser med företaget. Efter utförd kontroll kommuniceras kontrollresultatet till verksamheten i form av en kontrollrapport, oavsett om kontrollen var utan avvikelser eller hade avvikelser. Kontrollrapporten utformas utifrån en mall som är kopplad till ärendehanteringssystemet ECOS2 och innehåller en beskrivning av syftet med den offentliga kontrollen, den kontrollmetod som tillämpats och resultaten av den offentliga kontrollen. Kontrollrapport skickas digitalt eller i pappersformat till företaget. Bygg- och miljöenheten använder sig av den nationellt framtagna mallen för kontrollrapporten

Nämnderna rapporterar årligen, senast den 31 januari, till SLV resultatet från den

offentliga kontrollen föregående år enligt de krav som ställs i LIVSFS 2009:13 och förordning (EU) 2017/625. Livsmedelsverket vidarerapporterar resultatet till kommissionen. Resultaten sammanställs enkelt i ärendehanteringssystemet ECOS2. Inrapporteringen av uppfyllelse av de operativa målen sker via ordinarie myndighetsrapportering.

6.6 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av tryckfrihetsförordningen och ofentlighets- 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.

Se också avsnitt "Myndigheter, kontrollorgan och laboratorier" i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan.

Kontrollplan, kontrollrapporter eller resultat från den offentliga kontrollen publiceras inte på kommunens webbplats. Protokoll från nämndens sammanträden publiceras på Hylte kommuns hemsida.

7 Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bl.a. i artikel 138 förordning (EU) 2017/625.

Om samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens bedömer att en livsmedelsföretagare inte följer reglerna ska nämnderna enligt artikel 138 i förordning (EU) 2017/625 vidta åtgärder för att fastställa orsak och omfattning samt utreda att ansvaret är företagarens. Myndigheten ska också säkerställa att livsmedelsföretagaren åtgärdar den bristande efterlevnaden och förebygger upprepningar.

Det betyder att samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens har en skyldighet att utreda konstaterad bristande efterlevnad så att samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens kan vidta egna, effektiva åtgärder.

De åtgärder samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens kan vidta vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen är i huvudsak av tre slag:

- administrativa åtgärder
- åtalsanmälan
- sanktionsavgifter

Artikel 138 kompletteras av livsmedelslagen (2006:804) som ger samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden möjligheter att agera. Samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden får enligt lagen:

- meddela förelägganden och förbud (22 §),
- förena förelägganden och förbud med vite (23 §),
- omhänderta en vara som släppts ut på marknaden eller uppenbart är avsedd att släppas ut på marknaden i strid med 10 § i lagen eller de EG-bestämmelser som kompletteras av lagen (24 § första stycket 1 punkten),
- omhänderta sådana varor som avses med ett föreläggande eller förbud enligt 22 §, om föreläggandet eller förbudet inte följs (24 § första stycket 2 punkten) och
- låta destruera omhändertagna varor (24 § andra och tredje stycket).

I första hand bör åtgärderna beslutas med stöd av artikel 138 i förordning (EU) 2017/625 och i andra hand av livsmedelslagen (2006:804). Detta eftersom livsmedelslagen kompletterar förordning (EU) 2017/625 i det sammanhanget.

I den mån en viss överträdelse är straffbar enligt 29 § livsmedelslagen är kontrollmyndigheten skyldig att anmäla misstanke om brott till Polismyndigheten enligt 13 § livsmedelslagen.

Inom myndigheten regleras juridiska befogenheter med delegeringsordning. För att kontroll ska kunna utföras effektivt har samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden långtgående delegering.

Bygg- och miljöenheten följer vägledningarna som finns i kontrollwiki, [Åtgärder vid bristande efterlevnad](#) – Kontrollwiki. Samt har skriftliga rutiner för sanktioner och dessa finns i ärendesystemet platina.

Se även motsvarande avsnitt i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan.

8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Uppföljning och utvärdering av kontrollen sker årsvis och rapporteras till samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden av bygg- och miljöchefen. Dessutom följs verksamhetsområdet upp ytterligare ett par gånger om året av inspektörerna tillsammans med chefen.

Denna kontrollplan samt lokala handlägningsrutiner inom livsmedelsområdet granskas av andra anställda på enheten och fastställs av enhetschef. Handlägningsrutinerna revideras regelbundet med målsättningen att få en likriktad kontroll inom enheten. Samtidigt får övriga anställda en kännedom om hur kontrollen av livsmedelsanläggningar ska gå till.

Inspektörerna följer regelbundet med varandra ut på kontrollbesök för att få samsyn och likarbetat arbetssätt. Kontrollrapporter som föranleder uppföljande kontroll och sanktionsbeslut granskas utförligt av den andra inspektören innan det skickas ut till företagaren. Enhetschefen följer det löpande arbetet och har det övergripande ansvaret.

8.2 Revisioner

Enligt artikel 6 i förordning (EU) 2017/625 utför länsstyrelserna revisioner av lokal livsmedelskontroll. Revisionen är oberoende. Senaste revisionen utfördes av länsstyrelsen 2015.

8.3 Utvärdering

Kontrollverksamheten utvärderas på flera sätt se bland annat uppföljning ovan. Det pågår även ett arbete med alla miljönämnderna i Hallands län via Region Halland samt även Entreprenörsregionen (6 kommuner, 1 län) där nyckeltal tagits fram och jämförelser görs för att nå en likvärdig tillsyn. Det gäller flera olika områden som ekonomi, belastning, resultat och kvalitet. Redovisning sker per kalenderår. Redovisning av verksamhetsåret 2020 kommer att ske till samhällsbyggnadsnämnden i början av 2021.

9 Beredskap

Bygg- och miljöenheten har tagit fram en beredskapsplan för hantering av extraordinär händelse. I beredskapsplanen finns bland annat rutin för matförgiftningsutbrott, kontaktuppgifter till andra myndigheter och expertis och rutin finns även för RASFF som är ett varningssystem inom EU i händelse av hälsoskadliga livsmedel och foder.

Räddningstjänsten har telefonnummer till enhetschef och enhetens inspektörer.

Samhällsbyggnadskontoret har även deltagit på flera övningar och då ofta med inslag av livsmedelssäkerhet (ex dåligt dricksvatten, smitto utbrott m m).

De behöriga myndigheternas beredskapsarbete inom samtliga områden av livsmedelskedjan beskrivs under rubriken ”Beredskapsplaner och ömsesidigt stöd” i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan.

10 Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan

I Sveriges fleråriga nationella kontrollplan för livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen i hela livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Där finns även övergripande mål som är gemensamma för alla myndigheter som ansvarar för offentlig kontroll i livsmedelskedjan samt operativa mål inom lagstiftningens olika områden och aktiviteter för att nå målen.

Kontrollplanen finns på [NKP-webben](#).