

Kontrollplan för livsmedelskontrollen 2023-2025 Hylte kommun



Antagen av samhällsbyggnadsnämnden 2022-XX-XX § XXX
Antagen av tillsynsnämnden 2022-XX-XX § XXX

Gäller från och med 2023-01-01

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	4
2.1 Gemensamma effektmål	4
2.1 Operativa mål	5
2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet	8
3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	9
3.1 Behörig central myndighet	9
3.2 Behörig myndighet för kontrollen	9
3.3 Ansvarsfördelning mellan de olika behöriga myndigheterna	9
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten	10
3.5 Opartiskhet på alla nivåer	10
4 Samordning	11
4.1 Samordning mellan de olika behöriga myndigheterna	11
4.2 Samordning inom den behöriga myndigheten	11
5 Befogenheter och resurser för kontrollen	11
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	11
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	11
5.3 Finansiering av kontrollen	12
5.4 Kompetenskrav och utbildning	13
6 Organisation och utförande av kontrollen	13
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt	13
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	14
6.3 Rutiner för utförande av kontroll.....	14
6.4 Provtagning och analys	15
6.5 Rapportering av kontrollresultat	15
6.6 Öppenhet i kontrollen	16
7 Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	16
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen	17
8.1 Uppföljning	17
8.2 Revisioner	18
8.3 Utvärdering.....	18
9 Beredskap	18
9.1 RASFF	18
10 Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan	19

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 genom tillsyn och revision samt i viss utsträckning med provtagning och analys.

I Hylte kommun finns det ca 111 livsmedelsanläggningar samt 19 dricksvattenanläggningar. Verksamheterna är framförallt restauranger, skolkök, caféer, förskolor med serveringskök och vattenverk. Kommunens dricksvatten kommer från sju vattenverk som försörjs av grundvatten.

Livsmedelskontrollen utförs av en miljö- och hälsoskyddsinspektör (totalt 1,0 årsarbetskraft). Kontrollen är baserad på riskklassificering av anläggningarna.

1.3 Föregående år

Under året 2022 har livsmedelskontrollen har löpt på bra, trots att tjänsten har varit vakant under två månader på grund av glapp mellan vikarie och ordinarie miljö- och hälsoskyddsinspektör. Livsmedelskontrollen beräknas vara i någorlunda fas inför året 2023. Fokus har fortsatt varit att kontrollera de operativa målen.

Under året 2022 har bygg- och miljöenheten påbörjat arbetssättet med efterhandsdebitering av livsmedelsanläggningar i riskklass 1-4 och av samtliga nyregistrerade livsmedelsanläggningar som kommit in. Under året 2023 kommer bygg- och miljöenheten att förbereda sig inför den nya riskklassningsmodellen som kommer träda i kraft år 2024.

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.

Fokusområde	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 20 nya operativa mål för livsmedelskontrollen som ska genomföras under kontrollperioden 2023-2025. Syftet med de 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	
<p>Mål 1</p> <p>MIKROBIOLOGISKA OCH KEMISKA FAROR I DRICKSVATTEN</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar över 100 m³ dricksvatten per dygn. Kontrollen syftar till att bedöma om faroanalysen tar hänsyn till mikrobiologiska och kemiska faror i råvattnet och att beredningen av dricksvattnet är anpassad efter resultatet av faroanalysen.</p>
<p>Mål 2</p> <p>SÄKERHET VID VATTENVERK OCH RESERVOARER</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid de allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar. Kontrollen görs i syfte att bedöma om förebyggande, upptäckande och avhjälpande åtgärder vidtas för att säkerställa skyddet mot sabotage och skadegörelse riktat mot anläggningarna.</p>
<p>Mål 3</p> <p>NYCKELHÅLSMÄRKNING</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos tillverkare och huvudkontor med ansvar för Nyckelhålsmärkning av färdigförpackade livsmedel inom följande livsmedelsgrupper: kött och produkter som innehåller kött (livsmedelsgrupp 24), helt eller delvis vegetabiliska produkter (livsmedelsgrupp 25) och färdigrätter (livsmedelsgrupperna 26-30) i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av symbolen Nyckelhålet. Verksamheterna ska kunna visa att livsmedlet uppfyller villkoren för att livsmedlet kan märkas med Nyckelhålet samt hur de kontrollerar och verifierar detta.</p>
<p>Mål 4</p> <p>FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN</p>	<p>Offentlig kontroll utförs för att verifiera spårbarhet för lax och sill/strömming från Östersjön vid samtliga anläggningar som registrerat utförsel i Hav- och vattenmyndighetens spårbarhetssystem. Detta i syfte att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.</p>
<p>Mål 5</p> <p>EKOLOGISKA LIVSMEDEL</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att de aktörer som släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning, har anmält sig till Livsmedelsverket. Kontroll utförs också för att verifiera undantagen från anmälan och att inte inneha certifikat. Livsmedelsverket ska omedelbart underrättas om en aktör inte har anmält sin verksamhet i enlighet med reglerna. Livsmedelsverket prövar frågan om sanktionsavgift.</p>
<p>Mål 6</p> <p>LIVSMEDELSINFORMATION VID E-HANDEL</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har kontroll utförts hos registrerade/godkända verksamheter som släpper ut färdigförpackade kosttillskott och/eller konfektyr på marknaden via e-handel. Kontrollen syftar till att verifiera att livsmedelsinformationen på webbplatsen stämmer med informationen på förpackningarna.</p>

<p>Mål 7</p> <p>HANDELSNORMER FÖR KONSERVERAD TONFISK OCH SARDINER</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos företag som sätter konserverad tonfisk eller sardiner på marknaden antingen genom import eller genom införsel från annat EU-land. Syftet är att verifiera att produkterna uppfyller kraven i handelsnormerna avseende märkning och sammansättning.</p>
<p>Mål 8</p> <p>SPÅRBARHET KÖTT</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera uppgift om svenskt ursprung för färskt och fryst kött av nöt, gris, får och lamm, samt fågel. Målet omfattar såväl helt som bitat och malet kött, förpackat och oförpackat. Kontrollerna ska utföras i samtliga led i livsmedelskedjan efter slakt som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden.</p>
<p>Mål 9</p> <p>SKYDDADE BETECKNINGAR</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts av att märkningen på utvalda förpackade produkter med skyddade beteckningar och som införts till Sverige stämmer överens med produktspecifikationen.</p>
<p>Mål 10</p> <p>ALLERGENER INGREDIENSER HOS GROSSISTER</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos grossister som importerar färdigförpackade livsmedel för att verifiera att företagen ger korrekt information om allergena ingredienser i märkningen.</p>
<p>Mål 11</p> <p>SPÅRBARHET ÄGG</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att aktörer som producerar och/eller släpper ut svenska hönsägg på marknaden kan visa att de uppfyller de spårbarhetskrav som finns och att den information som medföljer äggen är korrekt.</p>
<p>Mål 12</p> <p>AKTÖRER SOM SLÄPPER UT HONUNG PÅ MARKNADEN</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har kontrollmyndigheterna utfört spårbarhetskontroller hos företag som handlar med honung. Syftet är att säkerställa att aktörer som släpper ut honung på marknaden har registrerat sin anläggning, i de fall verksamheten har en sådan organisation och kontinuitet att den kan anses vara ett livsmedelsföretag.</p>
<p>Mål 13</p> <p>OTILLÅTNA VÄXTER OCH FRÄMMANDE ÄMNEN I VÄXTBASERADE KOSTTILLSKOTT</p>	<p>Vid utgången av 2025 har tolv särskilt utvalda hälsofarliga växter i kosttillskott kontrollerats på kosttillskottsanläggningar, inklusive sådana som bedriver e-handel, som släpper ut växtbaserade kosttillskott på marknaden. Dessutom har kosttillskott analyserats hos importörer, införare, producenter och tillverkare av växtbaserade kosttillskott, i syfte att kontrollera att gränsvärdet för genotoxiska och carcinogena pyrrolizidinalkaloider inte överskrids.</p>
<p>Mål 14</p> <p>FUSK MED TONFISK</p>	<p>Offentlig kontroll har utförts hos importörer och grossister som säljer färsk eller fryst tonfisk för att undersöka om det förekommer fisk som har behandlats på ett otillåtet sätt. Företag som använder sådana metoder riskerar orsaka histaminbildning i fiskköttet och att vilseleda konsumenter.</p>

<p>Mål 15</p> <p>PLASTPRODUKTER MED OTILLÅTNA NATURNATERIAL</p>	<p>Offentlig kontroll av kontaktmaterial ska utföras i ett tidigt led i livsmedelskedjan, till exempel av producenter, importörer och grossister. Kontrollen ska förhindra att plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel som innehåller malen bambu eller andra icke godkända naturmaterial släpps ut på marknaden. Kontrollen syftar till att få bort dessa produkter från marknaden då de inte är tillåtna och dessutom riskerar att släppa ifrån sig oönskade kemiska ämnen i halter, som kan vara hälsofarliga.</p>
<p>Mål 16</p> <p>GLYKOALKALOIDER I POTATIS</p>	<p>Offentlig kontroll av åtgärder som livsmedelsföretagare vidtagit för att förebygga att höga halter glykoalkaloider bildas och hur de förhindrar att giftiga partier sätts på marknaden.</p>
<p>Mål 17</p> <p>KONTAKTMATERIALVERKSAMHETER</p>	<p>Innan utgången av 2025 har offentlig kontroll utförts av kontaktmaterialverksamheter som behörig kontrollmyndighet har förtecknade eller registrerade. Kontrollen görs för att säkerställa att materialen och produkterna uppfyller lagstiftningens krav och inte avger sina beståndsdelar i halter som skulle kunna utgöra en fara för människors hälsa eller påverka livsmedel negativt.</p>
<p>Mål 18</p> <p>BLADGRÖNSAKER- BEVATTNING OCH HYGIEN VID ODLING</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts enligt nationell kontrollplanering för primärproduktionen hos livsmedelsföretag som odlar bladgrönsaker. Kontrollen görs i syfte att bedöma om produkterna skyddas mot mikrobiologisk kontaminering och för att bekräfta att företagen uppfyller bestämmelserna vad gäller bevattningsvatten, personalhygien och hygienförhållanden vid produktion.</p>
<p>Mål 19</p> <p>OPASTÖRISERAD MJÖLK</p>	<p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos livsmedelsföretag i primärproduktionen som levererar opastöriserad mjölk och råmjölk direkt till slutkonsumenter.</p>
<p>Mål 20</p> <p>NATIONELL KONTROLLPLANERING PRIMÄRPRODUKTION</p>	<p>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.</p>

2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet

Operativa mål som berör livsmedelsanläggningarna i Hylte kommun kommer att sättas som verksamhetsmål för livsmedelskontrollen inom kommun under kontrollperioden 2023-2025. 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.

Förutom de operativa målen har bygg- och miljöenheten följande verksamhetsmål för livsmedelskontrollen under år 2023:

- Följa upp brister som har noterats hos livsmedelsföretagare vid den offentliga livsmedelskontrollen. Ringa brister följs upp vid nästkommande ordinarie kontroll och övriga brister får ett beslut om åtgärd samt uppföljande kontroll.
- Andelen levererad kontrolltid i förhållande till planerad kontrolltid under en treårsperiod ska vara 100 % för varje anläggning.
- Under år 2023 ska samtliga livsmedelsanläggningar riskklassas enligt den nya riskklassningsmodellen som träder i kraft år 2024.
- Implementering av de nya dricksvattenföreskrifterna som träder i kraft i januari 2024. Vattenverken och de mindre dricksvattenanläggningarnas provtagningsprogram och faroanalyser behöver ses över, så att de följer de nya dricksvattenföreskrifterna.

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 olika behöriga myndigheterna

Ansvaret 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

I Hylte kommun är det samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden som fattar beslut om resursfördelning och mål för livsmedelskontrollen. Tillsynsnämnden är ansvarig kontrollmyndighet för samhällsbyggnadsnämndens livsmedelsverksamheter (kostenhetens tillagnings- och mottagningskök samt VA- och renhållningsenhetens vattenverk). Övriga livsmedelsanläggningar inom kommunen är samhällsbyggnadsnämnden ansvarig kontrollmyndighet för. De faktiska kontrollaktiviteterna utförs av personal på bygg- och miljöenheten.

På bygg- och miljöenheten arbetar 1 st miljö- och hälsoskyddsinspektör med livsmedelskontroll (motsvarande 1,0 årsarbetskraft). Miljö- och hälsoskyddsinspektören ansvarar för planerad och händelsestyrd kontroll på samtliga livsmedelsanläggningar och handläggning av anmälningar om nya livsmedelsanläggningar.

Delegationsordningen för nämnderna finns lättillgänglig på intranätet och revideras löpande vid behov. Delegationsordningen reviderades senast den 25 maj 2022 för samhällsbyggnadsnämnden och för tillsynsnämnden skedde revideringen senast den 29 april 2021.

3.5 Opartiskhet på alla nivåer

Som kommunalt anställd får man inte bedriva en verksamhet eller ha 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. För att säkerställa att intressekonflikter i livsmedelskontrollen undviks, finns en rutin för miljö- och hälsoskyddsinspektörerna. 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.

Bygg- och miljöenheten har skriftliga verksamhetsrutiner för livsmedelskontrollen som uppdateras löpande. Verksamhetsrutinerna finns i kommunens ärendesystem platina. 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 de olika behöriga myndigheterna

Genom ett aktivt deltagande i kurser, seminarier, länsträffar som anordnas av Miljösamverkan Väst, 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 den behöriga myndigheten

Bygg- och miljöenhetens personal har regelbundna möten tillsammans med enhetschefen, varierande från en gång i veckan till ungefär en gång i månaden.

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 behovsutredning genomförs därför årligen i samband med upprättande av årets kontrollplan. Behovsutredningen tas fram med stöd av SKR'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.

Behovsinventeringen visar på att det kommer att finnas ett behov av 1,2 årsarbetare för året 2023 i och med att en ny riskklassningsmodell ska implementeras. För att täcka upp behovet, kan en projektanställd tas in under ca 3 månader. För nästkommande år (2024) beräknas behovet sjunka till en årsarbetare igen. Det finns mer att läsa i behovsutredningen för miljö- och hälsoskyddsinspektörer.

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 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 livsmedelskontrollen i Sverige är avgiftsfinansierad med undantag för livsmedelskontrollen av primärproducenter. Vilka avgifter som får tas ut regleras i förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter.

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens offentliga kontroll av livsmedelsanläggningar finansieras med avgifter i enlighet med Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:21) om avgifter för offentlig kontroll, prövning 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 2023 är 1 324 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 på 1 324 kr gäller även för uppföljande kontroll. Timtaxan beräknas med utgångspunkt utifrån SKR's mall. Kontrollens intäkter och kostnader framgår av nämndernas budget som fastställs av Kommunfullmäktige vanligtvis i december årligen. Redovisning av genomförd tillsyn och ekonomiskt utfall sker i bokslut vanligtvis i april varje år.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Miljö- och hälsoskyddsinspektörer som ansvarar för livsmedelskontrollen i Hylte kommun är utbildade till miljö- och hälsoskyddsinspektörer med inriktning livsmedel på högskole-/ universitetsnivå, eller annan likvärdig utbildning som arbetsgivaren anser lämplig.

Kompetensutveckling sker löpande genom att delta 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, för att säkerställa likvärdiga bedömningar.

En genomgång av kompetensbehovet genomförs löpande och utbildningsinsatser sker utifrån inspektörernas behov och krav.

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 130 livsmedelsanläggningarna. Dessa är framför allt restauranger, skolkök, caféer, förskolor med serveringskök och vattenverk.

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

Register med livsmedelsanläggningar finns även i en separat Excel-fil som ligger till grund för 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. Bygg- och 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.

Bygg- och 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

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

Miljö- och hälsoskyddsinspektörerna 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 information 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 (tex. 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 vägledning från Livsmedelsverket. Viktigt är dock att tänka på att rutiner ibland kan behöva frångås beroende på vad som faktiskt konstateras på plats i verksamheten. Miljö- och hälsoskyddsinspektörerna 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 nämndernas rutiner kopplade till kontroll av livsmedel, ska finnas 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 offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär det att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som finns hos myndigheten. Ett sådant register kallas vanligtvis för diarium. I diariet registreras uppgifter om dels de handlingar som kommer in till myndigheten, till exempel brev och ansökningar, dels de handlingar som upprättas vid myndigheten, till exempel beslut och kontrollrapporter. I diariet registreras både offentliga och sekretessbelagda 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 tillsynsnämnden 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 upprepaningar.

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

De åtgärder som samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden 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 och 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, som 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 livsmedelskontrollen inom kommunen sker årsvis och rapporteras till samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden av bygg- och miljöchefen. Dessutom följs verksamhetsområdet upp ytterligare ett par gånger om året av miljö- och hälsoskyddsinspektören tillsammans med enhetschefen.

Denna kontrollplan samt lokala handläggningsrutiner inom livsmedelsområdet granskas av andra anställda på enheten och fastställs av enhetschefen. Handläggningsrutinerna 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.

Miljö- och hälsoskyddsinspektörerna följer regelbundet med varandra ut på kontrollbesök för att få samsyn och likartat 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 år 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 (Miljösamverkan) 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 2022 kommer att ske till samhällsbyggnadsnämnden under 2023.

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-meddelanden.

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, smittoutbrott m.m.).

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

9.1 RASFF

RASFF är ett rapporteringssystem för livsmedelsrisker där alla kontrollmyndigheter inom EU är sammankopplade med varandra. Systemet bevakas dygnet runt. Det gör att vi i

Sverige snabbt får information från andra länder om livsmedel som är eller kan antas vara en risk att äta. Även Sverige har skyldighet att rapportera till andra medlemsländer om vi upptäcker något som kan vara en risk kring ett livsmedel och ansvar för att larma och göra de insatser som krävs så att risken tas bort och maten är säker för konsumenten att äta.

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](#).