

Kontrollplan 2019-2021
Livsmedelstillsyn
Hylte kommun
Förslag

Antagen av samhällsbyggnadsnämnden 201X-XX-XX § XX

Gäller från och med 2019-01-01

Reviderad 2018-09-17



Innehåll

1. Sammanfattning.....	3
1.1 Om denna kontrollplan	3
1.2 Allmänt om kontrollområdet	3
1.3 Föregående år	3
2. Mål för den offentliga kontrollen	4
2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan.....	4
2.2 Verksamhetsmål för livsmedelskontrollen i Hylte kommun	8
3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet.....	11
3.1 Behörig central myndighet.....	11
3.2 Behörig myndighet för kontrollen	11
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten.....	11
4. Samordning	11
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter.....	11
4.2 Samordning inom behöriga myndigheter	11
5. Befogenheter och resurser för kontrollen	11
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	12
5.3 Finansiering av kontrollen	13
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	15
7. Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad.....	16
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	16
8.1 Uppföljning.....	16
8.2 Revisioner	16
8.3 Utvärdering	16
9. Beredskap	17
10. Flerårig nationell kontrollplan	17

1. Sammanfattning

1.1 Om denna kontrollplan

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

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 130 livsmedelsanläggningar samt 25 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 2018 lades fokus på de operativa målen som livsmedelsverket har tagit fram. I förgående kontrollplan framgick det att sex av de sjutton operativa målen berörde livsmedelskontrollen i Hylte kommun. Det ena målet gällande ”Uppgifter om ursprung, ägg” (operativt mål 15) togs bort, eftersom det vid en senare inventering upptäcktes att målet inte berörde livsmedelskontrollen i Hylte kommun. Målet berörde inte Hylte kommun eftersom det inte finns några butiker som har påstående om svenska ägg, förutom de stora livsmedelskedjorna Coop och Ica (dessa var undantagna i det operativa målet). Sammanfattningsvis är det totalt fem av de sjutton operativa målen som berör livsmedelskontrollen i Hylte kommun.

Följande fyra operativa målen har eller ska kontrolleras under 2019:

- Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)
- Faroanalys kemiska risker (operativt mål 2)
- Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)
- Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)

Det sista målet om Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3) ska kontrolleras under hösten 2019.

Under hela 2018 har operativt mål 6 ”Norovirus och personalhygien” kontrollerats. Företagarna har överlag haft god kunskap om hur kan förhindra att norovirus överförs från personal vid hantering av livsmedel. Några företag har dock fått uppdatera deras skriftliga rutiner angående norovirus och personalhygien .

Vid granskning av operativt mål 13 ”Uppgifter om ingredienser” upptäcktes det en hel del avvikelser. Tre av fyra butiker hade brister i sin märkning. Bristerna kommer följas upp i samband med nästa ordinarie kontroll.

Operativt mål 1 och 2 som berör två vattenverk i Hylte kommun kommer kontrolleras under våren 2019.

Under år 2018 kommer miljöenheten att utföra ca 100 planerade kontrollbesök. Avvikelser som noteras hos företagarna följs upp. Mindre avvikelser följs antingen upp i samband med nästa ordinarie kontrollbesök eller så har miljöenheten uppmanat företaget att skicka in en åtgärdsplan. 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 extra offentlig kontroll som verksamheten debiterats för. Under år 2018 har fem extra offentliga kontroller på grund av bristande efterlevnad gjorts och ett föreläggande gällande felaktig märkning utfärdats.

2. Mål för den offentliga kontrollen

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

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

För varje övergripande mål finns en önskad effekt:

- Ingen blir sjuk eller lurad, konsumenterna har en god grund för val av produkt och har förtroende för myndigheternas verksamhet.

- De livsmedelsproducerande djuren hanteras väl och är friska. De växter som används för livsmedels- och foderproduktion är sunda och fria från växtskadegörare.
- Verksamhetsutövarna har tilltro till myndigheternas övervakning, kontroll, rådgivning och andra insatser och upplever dessa 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.
- 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.

2.1.1 Gemensamma effektmål

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen utgår från fyra fokusområden. Säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

Säkert dricksvatten

Effektmål: För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.

Varför: Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.

Mikrobiologiska risker

Effektmål: Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, EHEC/VTEC och norovirus.

Varför: 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

Effektmål: Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

Varför: 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

Effektmål: Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Varför: 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 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.

2.1.2 Operativa mål

Livsmedelsverket tagit fram sjutton nya operativa mål för livsmedelskontrollen som ska genomföras under kontrollperioden 2017-2019. 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.

Säkert dricksvatten

Effektmål:

För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.

Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten (> 1000 m³/ dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.

Faroanalys kemiska risker (operativt mål 2)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten (> 1000 m³/ dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).

Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3)

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

Mikrobiologiska risker

Effektmål

Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, Ehec och norovirus.

Listeria i fiskprodukter (operativt mål 4)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla fiskanläggningar godkända enligt (EG) nr 853/2004 med produktion av kallrökt och gravad fisk. Detta för att bedöma företagens åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av *Listeria monocytogenes* så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005.

Ehec i malet kött (operativt mål 5)

Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 500 restauranger som serverar rätter av malet/hackat kött (exempelvis hamburgare och råbiff) hanterar faran Ehec så att faran elimineras eller risken att orsaka sjukdom reduceras till en acceptabel nivå. Restauranger som serverar rätterna råa till medium rare ska särskilt beaktas.

Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)

Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 1500 anläggningar, som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader, hanterar faran norovirus så att faran elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. I målet avses norovirus som riskerar att överföras från personal vid hantering av livsmedlen.

Kemiska risker**Effektmål**

Minska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

Tungmetaller och mykotoxin i spannmål (operativt mål 7)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla kvarnar (spannmål och ris). Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (ris) och ochratoxin A i ingående råvaror understiger gällande gränsvärden.

Mykotoxiner i russin och pistaschmandlar (operativt mål 8)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 30 anläggningar i tidigare handelsled (huvudkontor, grossister, importörer) från vilka det släpps ut russin och/eller pistaschmandlar på marknaden. Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av aflatoxin samt ochratoxin A (för russin) understiger gällande gränsvärden.

Tungmetaller och mykotoxiner i barnmat (operativt mål 9)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar/låter legotillverka spannmålsbaserad mat för spädbarn och småbarn (vällingpulver, grötpulver samt färdigberedd välling och gröt). Detta för att verifiera att företagen säkerställer att halterna av kadmium, arsenik (risbaserade produkter) och mykotoxiner understiger gällande gränsvärden för dessa livsmedel.

Kvicksilver och miljögifter i kosttillskott (operativt mål 10)

Senast den 31 december 2018 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar i tidigare led (huvudkontor och importörer) som släpper ut fiskoljebaserade kosttillskott på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kvicksilver samt dioxin och PCB understiger gällande gränsvärden.

Distribution av Östersjölax (operativt mål 11)

Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll med avseende på spårbarhet ha utförts vid anläggningar som är förstahandsmottagare av Östersjölax. För minst 25 partier ska varornas flöde följas framåt i livsmedelskedjan till detaljhandelsledet.

Mykotoxin vid spannmålstorkning (operativt mål 12)

Senast den 31 december 2019 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ochratoxin A i spannmålen.

Säkerställa information i livsmedelskedjan**Effektmål**

Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att de uppgifter som anges i ingrediensförteckningarna stämmer med tillsatta ingredienser (minst fyra produkter per anläggning granskas).

Uppgifter om allergener (operativt mål 14)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 200 anläggningar i tidigare led (tillverkare och importörer/ mäklare/ huvudkontor) som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror på marknaden och som utformar/översätter märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt.

Uppgifter om ursprung, ägg (operativt mål 15)

Senast den 31 december 2018 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 detaljhandelsanläggningar (butiker) av livsmedelsinformation med påstående om svenska ägg. Detta för att verifiera äggens ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

Uppgifter om ursprung, kött (operativt mål 16)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 300 anläggningar i tidigare handelsled (importörer, grossister, mäklare, styckning) av livsmedelsinformation med påstående om svenskt nötk-, lamm- eller kycklingkött. Detta för att verifiera köttets ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

Uppgifter om ekologiskt (operativa mål 17)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 50 anläggningar som levererar ekologiska livsmedel (frukt, grönsaker eller kött), som följd av offentlig upphandling. Detta för att verifiera uppgiften om att livsmedlen kommer från ekologisk produktion.

2.2 Verksamhetsmål för livsmedelskontrollen i Hylte kommun

För närvarande berör fem av de sjutton operativa målen livsmedelskontrollen i Hylte kommun. Dessa fem operativa mål kommer sättas som verksamhetsmål för livsmedelskontrollen i Hylte kommun under kontrollperioden 2019. Flera av dessa operativa mål kontrollerades under 2018 men de kommer kvarstå som verksamhetsmål under 2019, eftersom flera av målen kommer följas upp 2019.

De övriga operativa målen utelämnas under förutsättning av att inga nya företag berörs eller att befintliga företag 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 2019:

Säkert dricksvatten**Effektmål:**

För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.

Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten (> 1000 m³/dygn) för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet.

Faroanalys kemiska risker (operativt mål 2)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid alla större anläggningar för produktion av dricksvatten (> 1000 m³/dygn) för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP).

Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3)

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

Målen berör ett vattenverk i Hylte kommun. Målsättningen är att målet ska vara uppfyllt under 2019.

Mikrobiologiska risker

Effektmål

Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, Ehec och norovirus.

Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)

Senast den 31 december 2019 har kontrollmyndigheterna utfört kontroll av att 1500 anläggningar, som tillverkar tårter, bakelser, smörgåstårter, smörgåsar och sallader, hanterar faran norovirus så att faran elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. I målet avses norovirus som riskerar att överföras från personal vid hantering av livsmedlen.

Målet berör de flesta av livsmedelsanläggningarna i Hylte kommun. Målsättningen är att målet ska vara uppfyllt under 2019

Säkerställa information i livsmedelskedjan

Effektmål

Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att de uppgifter som anges i ingrediensförteckningarna stämmer med tillsatta ingredienser (minst fyra produkter per anläggning granskas).

Målet berör fyra butiker i Hylte kommun. Målsättningen är att målet ska vara uppfyllt under 2019

Förutom de operativa målen har miljöenheten följande verksamhetsmål för livsmedelskontrollen under 2019:

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

Kontroll sker minst vartannat år på anläggningar i riskklass 7.

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. Mindre allvarliga brister följs upp vid nästkommande ordinarie livsmedelsinspektion. I de fall där avvikelserna är av allvarligare art och därmed kan innebära en risk för konsumenters hälsa, följs bristerna upp genom extra offentlig kontroll.

Livsmedelsverket kommer att ändra på inrapporteringsystemet för den offentliga kontrollen. Kontrollområden kommer att ersättas med lagstiftningsområden. Nya checklistor, rutiner och mallar behöver tas fram inför det nya inrapporteringsystemet.

3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 Behörig central myndighet

Livsmedelsverket är central kontrollmyndighet. Livsmedelverkets uppgifter regleras i Livsmedelsförordningen (2006:814), 18-22 §§.

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).

3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Ansvarsfördelningen framgår av gällande tillsynsregister och delegationsordning, som fastställdes av samhällsbyggnadsnämnden den 2017-11-14.

Kommentar [ES1]: Chef Uppdatera med datum

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 för livsmedelsinspektörer besöks regelbundet för information om nyheter inom kontrollområdet.

4.2 Samordning inom behöriga myndigheter

Miljöenhetens personal har regelbundna möten tillsammans med miljöchefen ungefär en gång i veckan.

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

5. Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens befogenheter inom livsmedelsområdet regleras huvudsakligen i Livsmedelslagen (2006:804), 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.

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, extra offentlig kontroll etc, utifrån historisk erfarenhet.

Under 2019 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 2019 finns följande personal (årsarbetskrafter) till förfogande:

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

Miljö- och hälsoskyddsinspektör med inriktning livsmedel 0,1 %

Inför år 2019 bedöms detta uppfylla beräknat behov. Se separat behovsutredning.

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

Kommentar [ES2]: Chef

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, hårmät, 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 Eurofins inför provtagning.

5.3 Finansiering av kontrollen

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens offentliga kontroll av livsmedelsanläggningar finansieras med avgifter, enligt förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel (SFS 2006:1166).

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 2018 är 1 121 kr enligt beslut av kommunfullmäktige i december 2017.

Kommentar [ES3]: Uppdateras av chef

Avgift för extra offentlig kontroll tas ut för att finansiera kontroll som utförs efter att bristande efterlevnad har påvisats i den normala kontrollen. Timtaxan för extra offentlig kontroll är 1 019 kr enligt beslut av kommunfullmäktige i december 2017. Timtaxan beräknas med hjälp av en mall som finns på SKL.

Kommentar [ES4]: Uppdateras av chef

Information, rådgivning, obefogade klagomål och vissa administrativa arbetsuppgifter finansieras av skattemedel.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Nuvarande inspektörer som ansvarar för livsmedelstillsynen 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 2018 har kompetensutveckling skett genom att deltagande på den nationella livsmedelskonferensen.

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 150 livsmedelsanläggningarna. Dessa är framförallt restauranger, skolkök, caféer, förskolor med serveringskök och vattenverk.

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens kontrollobjekt finns registrerade i ärendehanteringssystemet ECOS. 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 EG-förordning 882/2004 om offentlig kontroll finns krav på 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

Risiklassificering av livsmedelsanläggningar sker genom att Livsmedelsverkets modell för risiklassificering 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. 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

Inspektörerna använder sig av Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollhandböcker för utförandet av kontroll. Vägledningarna finns antingen på Livsmedelsverkets hemsida eller på kontrollwiki som är Livsmedelsverkets nya 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 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 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.

Extra offentlig kontroll kan ske både oanmält och anmält. Hur den extra offentliga kontrollen genomförs beror på vad som ska kontrolleras. Besök på plats har hittills varit den vanligaste metoden. Men extra offentlig kontroll kan även genomföras genom granskning av handlingar och bilder som skickas in till miljöenheten.

Arbetsrutiner finns för både ordinarie- och extra offentlig kontroll. 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.

6.4 Provtagning och analys

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden använder sig av laboratorium (f.n Eurofins AB) vars tjänster upphandlas enligt lagen om offentlig upphandling (2007:1 091 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

Resultat från all kontroll dokumenteras (i rapport eller i beslut) och företagaren får alltid ta del av kontrollresultatet. Alla resultat dokumenteras och bevaras i myndighetens administrativa system ECOS. En gång om året rapporteras kontrollresultat till Livsmedelsverket genom att data från ECOS överförs.

6.6 Öppenhet i kontrollen

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 vara sekretessbelagda, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling. Se också avsnitt 3.2.2 i Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan.

Protokoll från samhällsbyggnadsnämndens sammanträden publiceras på Hylte kommuns hemsida.

7. Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad

Samhällsbyggnads- och tillsynsnämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bl.a. i artikel 54 i förordning (EG) 882/2004. Denna anger att om den behöriga myndigheten konstaterar bristande efterlevnad, ska den vidta åtgärder

för att se till att företagaren avhjälp situationen. När den behöriga myndigheten beslutar vilken åtgärd som ska vidtas ska den ta hänsyn till den bristande efterlevnadens art och om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad. Ytterligare åtgärder som nämnden kan vidta anges i 22–24 §§ i livsmedelslagen. Exempel på åtgärder som nämnden har möjlighet att vidta är föreläggande, förbud, begränsa eller förbjuda utsläppande på marknaden av livsmedel, beordra att foder eller livsmedel återkallas, dras tillbaka från marknaden och/eller destrueras samt tillfälligt eller permanent återkalla anläggningars godkännande. Möjlighet finns att kombinera beslut med vite.

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

8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Uppföljning och utvärdering av kontrollen sker årsvis och rapporteras till samhällsbyggnads- och tillsynsnämnden. Dessutom följs verksamhetsområdet upp ytterligare ett par gånger om året av inspektörerna tillsammans med chefen. Denna kontrollplan samt lokala handläggningsrutiner inom livsmedelsområdet granskas av andra anställda på miljöenheten. 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.

8.2 Revisioner

Länsstyrelserna utför revisioner av lokal livsmedelskontroll. Det är externa revisioner. Detta skedde senast år 2015 av länsstyrelsen.

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 Entreprenörregionen (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.

Kommentar [ES5]: Uppdateras av chef

9. Beredskap

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 miljöchef och miljöenhetens inspektörer.

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

10. Flerårig nationell kontrollplan

I Sveriges nationella plan för kontrollen i livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Kontrollplanen finns bl.a. på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se