

Kontrollplan 2017-2019

Kontrollområde: Offentlig livsmedelskontroll

Kontrollmyndighet: miljö- och bygglovsnämnden, Sunne kommun

Innehåll

| | |
|---|--|
| Kontrollplan 2017-2019..... | |
| <i>Kontrollområde: Offentlig livsmedelskontroll.....</i> | |
| <i>Kontrollmyndighet: miljö- och bygglovsnämnden, Sunne kommun</i> | |
| Innehåll | |
| 1 Sammanfattning | |
| 2 Mål för den offentliga kontrollen..... | |
| 2.1 Övergripande mål inom offentlig livsmedelskontroll i Sverige | |
| 2.2 Miljö- och bygglovsnämndens mål inom offentlig livsmedelskontroll | |
| 3 Ansvarsfördelning inom offentlig livsmedelskontroll..... | |
| 3.1 Behörig central myndighet..... | |
| 3.2 Behörig myndighet för kontrollen | |
| 3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna | |
| 3.4 Ansvarsfördelning inom miljö- och bygglovsnämnden..... | |
| 4 Samordning | |
| 4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter | |
| 4.2 Samordning inom Miljö, plan, och byggenheten..... | |
| 5 Befogenheter och resurser för kontrollen | |
| 5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter..... | |
| 5.2 Kontrollpersonal och utrustning | |
| 5.3 Finansiering av kontrollen | |
| 5.4 Kompetenskrav och utbildning | |
| 6 Organisation och utförande av livsmedelskontrollen | |
| 6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt | |
| 6.2 Prioriteringar inom offentlig livsmedelskontroll – riskbaserad kontroll ... | |
| 6.3 Rutiner för utförande av kontroll | |
| 6.4 Provtagning och analys | |
| 6.5 Rapportering av kontrollresultat | |
| 6.6 Öppenhet i kontrollen | |
| 7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen | |
| 8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen..... | |
| 8.1 Uppföljning | |
| 8.2 Revisioner | |
| 8.3 Utvärdering | |
| 9 Beredskap..... | |
| 10 Flerårig nationell kontrollplan | |

1 Sammanfattning

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

Under perioden 2017-2019 kommer miljö och bygglovsnämnden i Sunne kommun att kontrollera samtliga livsmedelsanläggningar i kommunen. Totalt planerar nämnden att göra ca 431 kontroller av ca 216 anläggningar under perioden. Kontrollen kommer att ha särskilt fokus mot:

- mikrobiologiska risker genom kontroll av EHEC i malet kött samt Norovirus och personalhygien,
- säker dricksvatten genom kontroll av tillräckliga säkerhetsbarriärer, faroanalys kemiska risker samt hygienrutiner vid reparationer och nyläggning.

2 Mål för den offentliga kontrollen

De gemensamma målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan är att:

- Konsumenterna har trygga livsmedel, förtroende för kontrollverksamheten och en god grund för val av produkt. Med trygga livsmedel menas säkra livsmedel och att konsumenterna inte blir lurade.
- Intressenterna har tilltro till kontrollen och upplever den som meningsfull.
- De samverkande kontrollmyndigheterna har en optimal samverkan och förtroende för varandras sätt att ta ansvar för sin respektive del i livsmedelskedjan.
Kontrollverksamheten är riskbaserad, rättssäker, effektiv och ändamålsenlig.

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Miljö och bygglovsnämnden i Sunne kommun kontrollerar livsmedelsföretagen i kommunen.

2.1 Övergripande mål för kontroll inom offentlig livsmedelskontroll i Sverige

De nationella målen för livsmedelskontrollen finns i del 2 av Nationell plan för kontrollen av livsmedelskedjan (NKP). Visionen för kontrollen är ”Professionell livsmedelskontroll, för konsumenternas och företagens bästa”. Operativa mål för livsmedelskontrollen 2017-2019 har meddelats av Livsmedelsverket.

Inriktningsmålen för den offentliga kontrollen av livsmedel i Sverige är att:

- konsumenterna har förtroende för kontrollen
- företagen har förtroende för kontrollen

Kontrollverksamheten:

- alla led i kedjan och alla relevanta krav i lagstifningen kontrolleras regelbundet med avseende på säkerhet och redlighet*
- kontrollen är riskbaserad, både när det gäller säkerhet och redlighet*
- avvikelser upptäcks
- avvikelser följs upp för att säkerställa att bristerna har åtgärdats

**redlighet* – med redlighet i livsmedelshanteringen menas att konsumenten inte ska bli vilseledd. Redlighet omfattar alla förfaranden från oavsiktliga misstag till medvetna bedrägerier inom alla moment i livsmedelshanteringen, t.ex. att oxfilé kommer från ett nötkreatur och är den korrekta delen från slaktkroppen.

2.2 Miljö- och bygglovsnämndens mål för kontroll inom livsmedelsområdet

Målen för 2017-2019 är:

1. Samtliga 156 anläggningar som finns i nämndens register ska kontrolleras inom 3-års period.

Mått 1, antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller. Varje

livsmedelsanläggning blir föremål för planerad kontroll under treårsperioden.

Omfattningen beror på vilken kontrolltid anläggningen tilldelats i riskklassningen. För treårsperioden är målet att kontrollera samtliga 156 anläggningar som finns i nämndens register idag, plus uppskattningsvis 20 tillkommande anläggningar per år, totalt 216 anläggningar och 431 kontroller. Anläggningar i klass 3 och 4 får årliga kontroller.

Livsmedelsanläggningar ska få en kontrollrapport senast tre veckor efter utförd kontroll.

2. Säkert dricksvatten genom minskning av negativa hälsoeffekter kemiska och mikrobiologiska.

Mått 2, operativa mål. Operativa mål, sk SMARTA mål för 2017-2019 presenterade av Livsmedelsverket som säkert dricksvatten utförs på 100% anläggningar senast 2019.

Berörda anläggningar ska identifieras under 2017. Kontroll planeras och utförs 2017-2019. Rapportering till Livsmedelsverket årligen och löpande dokumentation av utförda kontroller, avvikelser och åtgärder.

Säkert dricksvatten omfattar kontroller av områden tillräckliga säkerhetsbarriärer, faroanalys kemiska risker och hygienrutiner vid reparationer.

3. Minska antal livsmedelsburna sjukdomar med focus på camphylobacter, listeria, Ehec och Norovirus.

Mått 3, operativa mål. Operativa mål, sk SMARTA mål för 2017-2019 presenterade av Livsmedelsverket som mikrobiologiska risker utförs på 100% anläggningar senast 2019. Berörda anläggningar ska identifieras under 2017. Kontroll planeras och utförs 2017-2019. Rapportering till Livsmedelsverket årligen och löpande dokumentation av utförda kontroller, avvikelser och åtgärder.

Mikrobiologiska risker omfattar kontroller av EHEC i malet kött och Norovirus och personalhygien.

3 Ansvarsfördelning inom offentlig livsmedelskontroll

3.1 Behörig central myndighet

Livsmedelsverket är den centrala kontrollmyndigheten enligt 18 § i Livsmedelsförordningen (2006:813). Förordning (2009:1426) med instruktion för Livsmedelsverket beskriver myndighetens roll inom kontrollområdet.

3.2 Behörig myndighet för kontrollen

Enligt 11 § livsmedelslagen (2006:804) utförs livsmedelskontrollen i Sverige av Livsmedelsverket och lokala kommunala kontrollmyndigheter. Länsstyrelsen har ett tillsynsvägläggande ansvar i länet. I Sunne kommun ansvarar miljö- och bygglovsnämnden för livsmedelskontrollen enligt Sunne kommuns 'Reglemente för miljö- och bygglovsnämnden', antagen av KF 23 § från 2014-11-24.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Ansaret för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23 § i Livsmedelsförordningen (2006:813). Utförligare beskrivning av Sveriges kontrollorganisation finns i Sveriges fleråriga Nationella kontrollplan 2015-2018.

3.4 Ansvarsfördelning inom miljö- och bygglovsnämnden

Miljö, plan och bygg ansvarar för livsmedelskontrollen inom miljö- och bygglovsnämndens ansvarsområde. Inom Miljö, plan och bygg ansvarar livsmedelsinspektör samt enhetschef för kontrollen. Delegation av olika beslut beskrivs i 'Delegationsordning för miljö- och bygglovsnämnden i Sunne kommun' antagen 2015-02-11, § 2 , reviderad 2016-01-18, § 2 .

4 Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Personal inom livsmedelskontrollen i Sunne kommun deltar vid länsträffar för livsmedelsinspektörer. Träffarna arrangeras av Länsstyrelsen i Värmland (länsveterinären) och representant från Livsmedelsverket, smitskyddsläkaren deltar. Under 2012 ingick Sunne, Torsby och Hagfors kommuner ett avtal beträffande utbyte av inspektörstjänster då jävsituation uppstår inom något av miljö- och bygglovsnämndens kontrollområden, däribland livsmedelskontrollen. Sunne kommun är även med i Miljösamverkan Värmland och från och med 2013 tas frågor inom livsmedelskontrollen upp även inom detta forum. Kontakt tas med Livsmedelsverket och länsstyrelsen i enskilda ärenden vid behov. Samkontroller och dialog med andra myndigheter för att kalibrera vår verksamhet och stärka kontrollen, som t.ex. bättre kunskap om primärproducenter som leverantörer till livsmedelsanläggningar, samkontroll av dricksvattenanläggningar i/med andra kommuner. I övrigt sker kommunikation med andra behöriga myndigheter när så behövs (t.ex. SJV, SVA, SGU, SMHI)*. Om miljö- och bygglovsnämnden i Sunne kommun får in en anmälan/ansökan och den berör flera interna och externa kontrollmyndigheter kontaktas berörd kontrollmyndighet för samordning.

*SJV – Jordbruksverket, SVA – Statens Veterinärmedicinska Anstalt, SGU – Sveriges Geologiska Undersökning, SMHI – Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut.

4.2 Samordning inom Miljö, plan och bygg

Inom Miljö, plan och bygg sker samordning av livsmedelskontrollen genom:

- skriftliga rutiner för olika arbetsmoment t.ex. inspektion, registrering av livsmedelsanläggning
- tid för diskussioner kring bedömningar och samsyn

5 Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Sunne kommuns befogenheter och uppgifter i livsmedelskedjan regleras av Livsmedelslagen (2006:804) och livsmedelsförordningen (2006:813) samt föreskrifter som meddelats med stöd av lagen.

Enligt 20 § Livsmedelslagen har kontrollmyndigheten, miljö- och bygglovsnämnden, rätt att få upplysningar, ta del av handlingar och få tillträde till områden, lokaler och andra utrymmen.

Enligt 22-24 § Livsmedelslagen har kontrollmyndigheten, miljö- och bygglovsnämnden, möjlighet att meddela föreläggande och förbud samt omhänderta vara vid bristande efterlevnad.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Antalet livsmedelsanläggningar, dess sammanlagda kontrolltid ligger främst till grund för vilka personella resurser 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. 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. En inspektör arbetar heltid med livsmedelskontroll. Vid längre tids frånvaro (t.ex. föräldraledighet, långvarig sjukdom) eller ökat kontrollbehov anställs vikarier.

För att säkerställa att jäv och intressekonflikter undviks för kontrollpersonal ingick under 2012 Sunne, Torsby och Hagfors ett samarbetsavtal. Avtalet antogs i miljö- och bygglovsnämnden 2012-03-21, 22 §. Riktlinjer om mutor och jäv för anställda och förtroendevalda KS 2016/120/01, antagna av kommunstyrelsen 2016-03-08, § 69.

Nämnden har tillräcklig tillgång till utrustning och utrymmen som krävs i form av bil, utrymme för förvaring av livsmedelsprover, skyddsutrustning (arbetskläder). Ett problemområde är tillgången till lagringsutrymme av för kyl/frys/torrvaror som uppstår vid t.ex. omhändertagande. Detta bedöms dock som litet p.g.a. livsmedelsanläggningarnas storlek och karaktär. Därför har Miljö, plan och bygg för närvarande inga ordnade utrymmen för det eventuella behovet.

5.3 Finansiering av kontrollen

Miljö- och bygglovsnämndens offentliga livsmedelskontroll finansieras med avgifter enligt :

- Förordning (EG) nr 882/2004 om ”Offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnad av foder och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd”.
- Förordning om ”Avgifter för offentlig kontroll av livsmedel” (2006:1166)
- Livsmedelsverkets vägledning ‘Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid’* 2013-11-29.
- Taxa för Sunne kommuns offentliga kontroll av livsmedel, antagen KF § 180 §, 2016-11-28.

* Vägledning för ‘Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid’

<http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/Riskklassning%20av%20%20livsmedel%20och%20ber%C3%A4kning%20av%20kontrolltid.pdf>

Livsmedelskontrollen finansieras med avgifter. Årlig kontrollavgift debiteras varje livsmedelsanläggning i början av varje kalenderår. Avgiftens storlek baseras på anläggningens risk- och erfarenhetsklassning och ev. kontrolltidstillägg. Se vidare taxan. Årliga avgifter finansierar den planerade, ordinarie kontrollen. Kontroller i samband med bristande efterlevnad, t.ex. uppföljande kontroller i samband med klagomål, finansieras med timavgifter, så kallad extra offentlig kontroll.

Aktuell timavgift för 2017 är 1097 kr för normal offentlig kontroll och 922 kr för extra offentlig kontroll. Avgift för registrering av en livsmedelsanläggning är 922 kr. Avgiften har beräknats med Miljö, plan och bygg tidsredovisning och SKL´s mall (SKL: Sveriges Kommun och Landsting).

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Vid nyanställning/vikariat krävs lämplig högskoleutbildning. All personal som arbetar inom livsmedelsområdet ska ha tillräckliga kunskaper inom sitt arbetsområde och enhetschefen är den som ansvarar för att alla medarbetare har grundläggande kunskaper samt möjligheter till kompletterande utbildning.

Vid det årliga utvecklingssamtalet diskuteras behov av kompetensutveckling. Varje medarbetare har en individuell kompetensutvecklingsplan där behov noteras och sedan följs upp. Arbetsgivaren ser positivt på utbildning som sker både genom kortare endagsutbildningar inom olika ämnesområden eller längre högskoleutbildningar på hel/deltid. I samband med länsträffarna sker också kompetensutveckling i form av kortare föredrag från Livsmedelsverket och andra sakkunniga. Att aktivt delta i olika kontrollprojekt är en möjlighet att kompetensutveckla myndighetens personal inom lagstiftningsområden, provtagningsmetodik och kontrollmetodik generellt.

Utbildningsbehovet finns dokumenterat i de individuella kompetensutvecklingsplanerna. Kompetensutvecklingsplanen för 2017-2019 är inte klar vid tidpunkten för denna kontrollplans fastställande och kommer att fastställas vid nästa medarbetarsamtal.

6 Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering av kontrollobjekt

Miljö- och bygglovsnämnden ansvarar för livsmedelskontroll på ca 156 registrerade anläggningar i riskklasserna 3-8. Det finns några små produktionsanläggningar i form av ett gårdscharkuteri, ett fjäderfäslakteri, ett fiskrökeri, två bryggerier, två spannmålskvarnar, två bagerier. Övriga anläggningar är kommunala kök, pizzerior, livsmedelsbutiker, restauranger och cateringverksamheter, caféer samt en grossist. Kommunalt dricksvatten produceras i ett större kommunalt vattenverk och 10 mindre. 11 privata försörjer kommersiella, offentliga eller livsmedelsverksamheter. Enligt förordning (EG) 882/2004 om offentlig kontroll finns krav på att kontrollmyndigheten ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som är föremål för kontroll.

Anläggningar i Sunne kommun finns registrerade i Miljö, plan och bygg ärendehanteringssystem ”Ecos”, där samtlig information om respektive anläggning löpande förs in. Det finns fastställda diarieplaner och ärenderubriker för att skapa ordning i diariesystemet samt för att underlätta informationssökning och registerutdrag. Vid registrering och riskklassning följs skriftliga rutiner och nytt ärende startas där uppgifter som ligger till grund för beslut förs in. Varje anläggning har även ett löpande tillsynsärende där alla händelser som rör kontrollen antecknas.

Totalt registreras ungefär 20 anläggningar per år, och ungefär 20 avregistreras.

Parallellt till registret i Ecos hålls aktuell register i en excelfil för att kunna följa upp nedlagd kontrolltid kontra kontrollbehov per varje anläggning.

Anmälan om registrering kan lämnas in på pappersblanketter eller genom e-tjänst för ändamålet. När anmälan kommit in gör nämnden en bedömning om verksamheten omfattas av krav på registrering, att vi är rätt myndighet och att godkännandeprövning inte krävs för verksamheten. Därefter förs verksamheten in i registret och verksamhetsutövaren faktureras en anmälningsavgift. Riskklassning och beslut om avgift görs i allmänhet efter att underlag för riskklassning har lämnats in, men även kan det ske först efter första kontrollbesöket.

Ibland får nämnden kännedom om verksamheter som bedrivs i kommunen och som vi bedömer omfattas av krav på registrering, men inte är registrerade. Det kan vara i samband med kontrollbesök av befintliga livsmedelslokaler och inspektören upptäcker att ett ägarbyte ägt rum eller att inspektören får syn på en ny verksamhet. I dessa fall är vår första åtgärd att uppmana verksamhetsutövaren att inkomma med en anmälan. Vi bevakar att anmälan kommer in. Om ingen anmälan inkommer kan nämnden besluta att registrera verksamheten som en livsmedelsanläggning ändå, med möjlighet att överklaga beslutet.

Register och information om olika livsmedelsanläggningar hålls aktuellt genom information som erhålls vid kontroll ute på anläggningen eller vid annan kontakt. Nya anläggningar är skyldiga att anmäla sin verksamhet (enligt EG förordning 852/2004, art.6). Om någon livsmedelsverksamhet upphör, avslutas alla ärenden knutna till anläggningen. Verksamheter som upphört under året utan att det kommit till nämndens kännedom uppdagas i samband med faktureringen av den årliga kontrollavgiften.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Livsmedelsverkets modell för riskklassning enligt Vägledning ”Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid” 2013-11-29, tillämpas fullt ut. Samtliga anläggningar omklassades enligt den modellen i början av år 2012 och erfarenhetsmodulen har använts sedan 2009.

Krav som ska kontrolleras under treårsperioden. Inför varje kalenderårgörs en detaljplan för alla planerade kontroller som ska göras under året. I planen framgår vilka anläggningar som ska kontrolleras, när under året kontrollerna ska göras och vilka krav verksamheterna ska kontrolleras mot. Det stora flertalet kontroller görs som löpande kontroller, där man tittar på hygien och allmän livsmedelsinformation. Kontroll sker genom inspektion, revision, provtagning. Kontroll av marknader och ambulerande verksamheter är händelsestyrd och betalas av skattebetalare. Vid brister debiteras för extra offentlig kontroll.

Vissa krav som inte finns i planen kan vi komma att upptäcka avvikelser från ändå. Till exempel för skola och omsorg planeras inte att titta på avfallshantering, men finns det brister inom detta område, som vi upptäcker vid besök i lokalerna, kommer vi att agera mot dessa brister. Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin beslutade kontrolltid och att relevanta krav kontrolleras på alla anläggningar.

Kontrollbehov och personalresurser för 2017-2019 är sammanställda i bilaga 1.

6.2.1 Tillverkningsanläggningar

Effektmålen är korrekt allergimärkning, sann information och spårbart kött är relevanta för många av anläggningarna. Det finns 10 registrerade tillverkningsanläggningar i Sunne kommun.

Kontrollens fokus

Allmänna hygienkrav som renlighet, lokalens utformning och skick, personalhygien, nedkylning och förvaringstemperaturer är viktiga för anläggningar som producerar känsliga livsmedel, till exempel köttanläggningar.

Allergiinformation: För anläggningar som tillverkar sammansatta livsmedel kontrolleras att allergiker får korrekt information om ingående allergener och att denna information är lätt att utläsa.

Följande ska uppfyllas:

- Alla ingående allergener är deklarerade.
- Alla ingående deklarerade allergener framhävs i innehållsförteckningen.
- För livsmedel som inte är märkta med innehållsförteckning finns information om ingående allergener i en medföljande handling.

Sann information. För dyra produkter eller produkter som innehåller dyra ingredienser kontrolleras att det som anges i den skriftliga informationen om livsmedlen är korrekt. För sammansatta färdigförpackade livsmedel ingår att kontrollera att angiven mängd av den dyra ingrediensen stämmer. Informationen kan kontrolleras genom jämförelse mot receptur, intervju med personal, dokumentkontroll av inköpt respektive såld mängd, provtagning och analys, eller en kombination av två eller flera av metoderna.

Anläggningar som använder kött som råvara ska kunna visa från vem de har köpt in köttet som finns i deras anläggning, alltså kunna visa *spårbarhet bakåt*.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när.

| | |
|--|---|
| Årligen eller vid varje kontrolltillfälle | Kontrollera att det finns en registrering eller ett godkännande för aktuell verksamhetsutövare. Allmän hygien: Kontrollera rengöring, lokalens skick, att personalen har lämpliga och rena skyddskläder, att det finns lämpligt placerade handtvättställ som är utrustade med tvål och pappershanddukar. Kontrollera att det finns rutin för temperaturkontroll (både upphettning, nedkyllning och kyltemperatur). Kontrollera att det finns en termometer. Information: Kontrollera att märkningen innehåller alla obligatoriska uppgifter . Allergiinformation och sann information kontrolleras. Allmän spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in livsmedel från är registrerade som livsmedelsföretagare. Gör stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler. |
| 2017 | Hållbarhetsmärkning och näringsdeklaration. Kontrollen ska omfatta hur dessa är utformade, på vilket underlag företagaren grundar informationen, samt hur företagen verifierar att informationen stämmer. Eventuellt kombinerat med egen verifierande provtagning. |
| 2018 | Där det är relevant kontrolleras säljande påståenden inklusive ekologiska påståenden och närings- och hälsopåståenden. Kontrollera att de tillsatser som används är tillåtna och deklarerade på rätt sätt. Kontrolleras att lokalens utformning är lämplig för den verksamhet som bedrivs, samt att lokal och utrustning är i tillfredsställande skick. |
| 2019 | Material i kontakt med livsmedel (FCM): Kontrollera att utrustning och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel är av material som är godkänt för |

| | |
|--|---|
| | <p>ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM. HACCP-baserade förfaranden. Kontrollera vilka kritiska styrpunkter som verksamheten har identifierat samt hur dessa övervakas och risker förebyggs. Personalhygien: Kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår. Se över om det finns relevanta kontrollområden som inte kontrollerats den senaste treårsperioden och se i så fall till att dessa blir kontrollerade Kontroll görs i form av <i>revision</i>.</p> |
|--|---|

6.2.2 Grossister

Effektmålen är korrekt allergimärkning, spårbarhet. I Sunne finns idag 1 registrerad grossistverksamhet.

Utöver det ska kontrollen fokusera på att obligatorisk information om livsmedlen finns med vid försäljning, antingen på förpackningen eller i en medföljande handling. Vid varje kontrolltillfälle kontrolleras: Allmän hygien: Kontrollera rengöring, lokalens skick, skadedjursbekämpning och avfallshantering.

Kontrollera att det finns rutin för temperaturkontroll för kyl- och frysförvaring och att det finns termometer.

Spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in livsmedel från är registrerade som livsmedelsföretagare. Kontrollera att det finns ett system för hantering av icke säkra livsmedel inklusive återkallelser. Följ upp eventuella återkallelser som varit under året.

Kontrollera att alla obligatoriska märkningsuppgifter finns i märkningen på livsmedel som saluhålls, eller i en medföljande handling, och att allergener är framhävda. Kontrollera att företag som utformar svensk märkning eller information har ett arbetssätt som säkerställer att ingrediensförteckningen blir korrekt.

6.2.3 Dricksvattenverk

Effektmålen är säkert dricksvatten genom minskning av negativa hälsoeffekter orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten. Kontrollen ska fokusera på tillräckliga säkerhetsbarriärer, faroanalys kemiska risker och hygienrutiner vid reparationer och nyläggning enligt gemensamma operativa målen för 2017-2019. Arbetar vidare med att kontrollera underhållsplan för både vattenverken och utbytestakten av ledningar i dricksvattennätet, skyddsåtgärder för att förhindra sabotage och skadegörelse på dricksvattennätet och vattenverken, rutiner för hantering av nödvatten, information om vattnets kvalitet till konsumenterna samt när det ligger fara för människans hälsa. Provtagning kan bli aktuell för verifiering. Verksamhetsutövarens provtagningsplan och analysresultat följs upp för anläggningar som besöks vart tredje år.

Det finns totalt 22 vattenverk i Sunne kommun (kommunala och privata).

6.2.4 Storhushåll

Effektmål är säker nedkylning, minska mikrobiologiska risker (EHEC i malet kött, Norovirus och personalhygien). I Sunne kommun finns idag 69 storhushållsanläggningar som caféer, restauranger, cateringverksamheter, B&B, mobila anläggningar. Kontrollbehovet är vanligtvis högre på verksamheter med tillagning och nedkylning, då risken för livsmedelshygieniska brister är större och konsekvenserna vid brister allvarigare. Kontrollbehovet påverkas också av hur många portioner som serveras, om det finns presentation av maten och/eller om verksamheten packar och märker egentillverkade produkter.

Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på *nedkylning, mikrobiologiska risker, sann information och spårbarhet*, i dokumentet benämnda som indikatorer.

Nedkylningen kontrolleras med följande metoder:

- Eventuell pågående nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner,
- Avslutad nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner,
- Om ingen nedkylning pågår och det inte finns nyligen nedkylda livsmedel att kontrollmäta görs kontrollen genom intervjuer och bedömning av företagets rutiner och dokumentation,

Nedkylningen bedöms som säker om nedanstående kriterier är uppfyllda:

- Livsmedlet kyls ner till under +8 grader Celsius på högst 4 timmar,
- Livsmedlet skyddas från kontamination före och under nedkylning,
- Livsmedlet påverkar inte andra livsmedel negativt, till exempel genom att redan nedkylda eller halvvägs nedkylda produkter finns i nedkylningsskåpet,
- Livsmedlet kyls ner direkt efter tillagning, eller har stått i värmeskåp i lägst +60 grader under kontrollerade förhållanden där maten har skyddats från kontamination.

Livsmedelsinformationen kontrolleras för ”mervärdesprodukter”, till exempel maträtter som innehåller dyra ingredienser eller där man gör säljande påståenden, som att varan kommer från en viss produktionsplats. För att livsmedelsinformationen ska anses vara utan avvikelser ska påståendena vara sanna. Om företaget presenterar maten som ekologisk, i menyer eller på hemsida, ska verksamheten uppfylla kraven för att få presentera maten som ekologisk. Spårbart kött kontrolleras genom att en kött detalj som finns i lager väljs ut. Inköpsdokumentation för produkten kontrolleras. Företagaren ska kunna visa att han köpt in åtminstone så stor mängd av varan som det som finns i lager. Den anläggning som sålt varan ska vara registrerad eller godkänd. Köttet är märkt med oval med godkännandenummer.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när.

| | |
|--|---|
| Årligen eller vid varje kontrolltillfälle | <p>Kontrollera att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare.</p> <p>Kontrollera att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar. Personalhygien: Kontrollera att handtvättställ är utrustade med tvål och hygienisk torkanordning. Kontrollera att personalen bär ändamålsenliga arbetskläder. Kontrollera säker hantering, t.ex. förekomst av ytteremballage i rena zoner, risk för korskontamination, hantering av allergener. Kontrollera rutin för säker nedkylning för alla verksamheter som har nedkylning som en del av sin process. För mobila anläggningar kontrollera att det vatten som används är av godtagbar kvalitet och att det förvaras på ett godtagbart sätt. Allergeninformation: Kan kunden på ett lätt och tydligt sätt bli upplyst om vilka allergener maten innehåller. Sann information: Stämmer information om mervärde som ges om livsmedel, om ekologiska påståenden görs, uppfylls då kraven för att få göra sådana påståenden. Kontrollera att det finns en rutin för temperaturkontroll av kylförvaring och eventuell varmhållning. Kontrollera att det finns en termometer.</p> |
| 2017 | <p>Verksamheter över 6 kontrolltimmar per år: vid en revision kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inclusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar.</p> |
| 2018 | <p>Kontrollera att lokalens utformning är lämplig för den verksamhet som bedrivs, samt att lokal och utrustning är i tillfredsställande skick.</p> <p>Kontrollera att utrustning och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM.</p> |
| 2019 | <p>Verksamheter under 6 kontrolltimmar per år: vid en revision kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår, utlandsvistelse; temperaturprocesser; korrigerande åtgärder inclusive rutiner vid misstänkta matförgiftningar; kontrollmätning av termometrar.</p> |

6.2.5 Butik och detaljhandeln

Effektmål är korrekt allergimärkning, sann information, mikrobiologiska risker (EHEC i malet kött, Norovirus och personalhygien).

I Sunne kommun finns 16 anläggningar klassade som butik/detalj handel, där två anläggningar med stor manuell hantering och övriga begränsad manuell hantering eller endast försäljning av förpackade varor.

Kontrollens fokus

Kontrollerna i butik ska fokusera på märkning och spårbarhet. När butiken har egen produktion ska nedkylning och mikrobiologiska risker kontrolleras.

För butiker utan hantering ska följande kriterier uppnås:

- Livsmedel som säljs färdigförpackade är märkta med obligatoriska uppgifter på svenska.

För butiker med egen hantering ska följande kriterier uppnås, i den mån de är tillämpliga:

- Ingredienser stämmer med receptur, framför allt allergener.
- Allergener är framhävda i ingrediensförteckning.
- Rutiner finns för CCP:er som tillagning, nedkylning.
- Temperatur vid tillagning med mald köttfärs
- Norovirus och personalhygien

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när.

| | |
|--|--|
| Årligen eller vid varje kontrolltillfälle | Spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare. Gör stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler. Kontrollera att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar. Kontrollera att det finns en rutin för temperaturkontroll , att det finns en termometer samt genomför verifierande kontroll av temperaturer. Kontroll av system för ursprungsmärkning samt spårbarhet för nötkött. Kontroll av tilläggsinformation för fiskeriprodukter. Personalhygien: Kontrollera att handtvättställ är utrustade med tvål och hygienisk torkanordning. Kontrollera rutin för säker nedkylning för verksamheter som har nedkylning som en del av sin process. Kontrollera att föreskrivna märkningsuppgifter finns på färdigförpackade livsmedel, några stickprov. Kontrollera och verifiera märkningen av produkter som butiken själva märker, med särskilt fokus på allergener och sann information. Kontrollera även information som ges för livsmedel som säljs direkt till konsument (icke färdigförpackade). |
| 2017 | Kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom eller sår , <i>revision</i> för anläggningar med 6 kontrolltimmar eller mer. Kontrollera att det finns en rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs för alla |

| | |
|-------------|---|
| | verksamheter som tillagar dessa råvaror, <i>revision</i> för anläggningar med 6 kontrolltimmar eller mer. |
| 2018 | Kontroll av särskild livsmedelsinformation för varor som butiken själva förpackar och märker. Det som kan vara aktuellt är ”fri-från”-märkning samt närings- och hälso-påståenden. Om butiken enligt märkning eller information säljer produkter med skyddade beteckningar, kontrollera att det stämmer. |
| 2019 | Kontrollera att utrustning och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM . Kontrollera att lokalens utformning är lämplig för den verksamhet som bedrivs, samt att lokal och utrustning är i tillfredsställande skick. |

6.2.6 Skola och omsorg

Effektmålen är säker allergikost, mikrobiologiska risker.

I Sunne kommun serveras dagligen måltider på förskolor och skolor, dagliga verksamheter, äldreboenden, gruppboenden och liknande verksamheter. Vissa maträtter är specialanpassade till allergiska barn och elever.

Måltiderna kan antingen tillagas på plats eller tas emot mer eller mindre färdiga. Vi delar in verksamheterna i ”tillagningskök” och ”mottagningskök”.

I Sunne kommun finns idag 32 livsmedelsanläggningar som är registrerade som mottagnings eller tillagningskök inom skola och omsorg.

Kontrollbehovet är vanligtvis högre på verksamheter med tillagningskök, då risken för livsmedelshygieniska brister är större. Kontrollbehovet påverkas också av om verksamheten vänder sig till känsliga konsumentgrupper (barn under fem år, personer med överkänslighet, personer inlagda på sjukhus samt boende i äldreboende) och av hur många konsumenter man serverar per dag.

Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på *säker allergikost, säker nedkylning och mikrobiologiska risker*. Alla omsorgsverksamheter som kontrolleras under ett år ska kontrolleras avseende säker allergikost. För att allergikosten ska anses säker ska följande kriterier vara uppfyllda:

- Alla som hanterar maten har tillräcklig kunskap och/eller har fått tillräckliga instruktioner.
- Det finns instruktioner till vikarier och listor över allergiska barn/konsumenter.
- Verksamhetsutövaren kan redogöra för rutiner för separering av mat som innehåller allergener.
- Vid inspektion av förvaring i t.ex. torrförråd, kyl och frys samt servering verifieras att rutinerna för separering följs.
- Personalen kan redogöra för lämpliga rutiner för vilken utrustning som används för allergikosten och hur den rengörs.

- Vid okulär besiktning av utrustningen verifieras att den är lämplig och väl rengjord.

I de fall ingen av konsumenterna är allergisk räcker det att kontrollera att det finns en mer allmän kännedom om att de måste införa rutiner den dag de får en allergisk konsument.

Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under treårsperioden och när.

| | |
|---|--|
| <p>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</p> | <p>Spårbarhet: Kontrollera att företaget har en rutin för att kontrollera att alla de köper in mat från är registrerade som livsmedelsföretagare. Gör stickprov på ett par olika varor som finns i verksamhetens lokaler. Kontrollera att det finns en registrering för aktuell verksamhetsutövare. Kontrollera att rengöring av lokaler och utrustning är godtagbar.</p> <p>Personalhygien: Kontrollera att handtvättställ är utrustade med tvål och hygienisk torkanordning. Kontrollera rutin för säker nedkylning för alla verksamheter som har nedkylning som en del av sin process. Kontrollera att det finns en rutin för temperaturkontroll av varm mat vid mottagning och att det finns en termometer.</p> |
| <p>2017</p> | <p>Om företaget presenterar maten som ekologisk, i menyer eller på hemsida, kontrollera att verksamheten uppfyller kraven för att få presentera maten som ekologisk.</p> |
| <p>2018</p> | <p>Kontrollera att den information som ges om maten stämmer, stickprov på någon maträtt. För kök med utleverans kontrollera att det finns en rutin för att information följer med till mottagningsköket, <i>revision</i>.</p> <p>Kontrollera rutiner för servering av fet insjö- och Östersjöfisk (gäller ej äldreboenden), ev vid <i>revision</i>.</p> <p>Kontrollera att det finns en godtagbar rutin för personal med sjukdom/sår, ev vid <i>revision</i>.</p> <p>För leveranskök kontrollera att det finns rutin för temperaturkontroll av varm mat vid utsändning. Kontrollera att det finns en termometer. Kontrollera att det finns en rutin för tillräcklig upphettning av kyckling och köttfärs för alla verksamheter som tillagar dessa råvaror, ev vid <i>revision</i>.</p> |
| <p>2019</p> | <p>Kontrollera att utrustning och förpackningsmaterial som kommer i kontakt med livsmedel (FCM) är av material som är godkänt för ändamålet, stickprov, och att företagaren har tillräcklig kunskap om reglerna för FCM.</p> |

6.2.7 Kosttillskott och hälsokost

Effekt mål är säkra kosttillskott. Idag finns i Sunne kommun två anläggningar (apotek) där enda livsmedel som säljs är kosttillskott och hälsokost.

När det gäller apoteken kontrolleras de främst på huvudkontorsnivå eftersom ansvaret för produkter och märkning ligger där. Apoteken kontrolleras således med ett intervall på ett besök var tredje år.

Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på *säkra kosttillskott*. På alla kosttillskottsobjekt som kontrolleras under ett år ska kontrollen fokusera på att de kosttillskott som säljs ska vara säkra.

För att kosttillskott ska anses säkra ska följande kriterier vara uppfyllda:

- Den som säljer kosttillskottet ska kunna veta och visa att kosttillskottet är säkert.
- Ingen av de ingående ingredienserna får vara ett så kallat Novel Food som inte har säkerhetsbedömts.
- Ett säkert kosttillskott kan inte vara ett läkemedel. Om ett kosttillskott bedöms vara ett läkemedel ska det anses vara ett osäkert livsmedel.
- Hänsyn till riskvärderingar som gjorts av Livsmedelsverket och annat vetenskapligt underlag ska tas när säkerheten av ett kosttillskott bedöms.

Ett kosttillskott som innehåller ingredienser som inte deklarerats på produktens förpackning ska bedömmas vara ett osäkert livsmedel.

6.2.8 Transport, övrigt

Hemtjänsten ansvarar för matdistribution till äldre i deras hem. Två nyligen registrerade anläggningar för mattransport (skola/förskola/äldrevård) finns i Sunne kommun. Det finns inte något faställt effektmål, någon statistik över tidigare kontroller, något beslut om fokus för kontrollen eller någon plan för vilka kontroller som ska göras och när.

6.2.9 Kontroll av nyregistrerade anläggningar

I Sunne kommun registreras årligen ca 20 nya anläggningar. Det är både helt nya verksamheter och ägarbyten i befintliga livsmedelslokaler. Målet med kontrollen av nyregistrerade verksamheter är att alla företagare som startar en livsmedelsverksamhet i Sunne kommun ska bli föremål för kontroll inom 2 månader.

Kontrollerna ska fokusera på lokalerna och dess infrastruktur, skadedjur och avfall, samt på företagarens kunskap och rutiner inom de viktigaste relevanta kraven för respektive verksamhet. Kontrollerna görs i första hand som föranmälda revisioner.

Avseende lokalerna och dess infrastruktur kontrolleras:

- Att utrymmenas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek är sådana att de är lätta att hålla rena och underhålla.
- Att lokalen är lämpad för den verksamhet som ska bedrivas; flöden, utrymmen, transportfordon, toaletter, förrum, ventilation etc.
- Utrustningen ska vara lämplig för den verksamhet som ska bedrivas; nedkylning, kylförvaring, monteringsplats etc.

Avseende avfall kontrolleras:

- Att det finns möjlighet att hantera avfallet på ett hygieniskt sätt.

- Att det finns lämpliga behållare för avfallet som går att hålla rena och när det behövs stängda.
- Att det finns plats för lämplig förvaring av avfallet i väntan på sophämtning, gäller även utsorterat matavfall.
- Att det finnas plats för förvaring av returflaskor, -burkar och **-backar**.

Avseende skadedjur kontrolleras:

- Att lokalen är utformad så att skadedjur inte får tillträde.
- Att företaget har rutiner för att se till att skadedjur tar sig in i lokalen, insektsnät, öppna dörrar etc.
- Att det råder god ordning i lokalen så att eventuella skadedjur upptäcks.
- Att företaget har en beredskap för åtgärer vid eventuell upptäckt av skadedjur.

6.2.10 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

Nämnden tillämnar en gradering av avvikelser. Vissa avvikelser kan följas upp vid nästa planerade kontroll, medan det för andra krävs en extra kontroll utöver plan. Det är upp till inspektören att bedöma. I första hand beror det på avvikelsernas allvarlighetsgrad och hur långt fram i tiden nästa planerade kontroll ligger. I viss mån spelar också vår erfarenhet av företagaren in.

De graderingar som används är alltså

- *med avvikelse* (följs upp vid planerad kontroll) och
- *extra kontroll krävs*.

Om en avvikelse som fått omdömet *med avvikelse* ligger kvar vid nästa planerade kontroll och upprepas blir omdömet *extra kontroll krävs*.

Ärenden ska inte avslutas om den senaste kontrollen har omdömet *extra kontroll krävs*, utan ärendet ska då följas upp till dess att vi har konstaterat att avvikelsen eller avvikelserna är åtgärdade. Hur snabbt den extra uppföljningen görs beror på allvarlighetsgraden. Många gånger rör det sig om någon eller några veckor. Normalt ska det inte dröja mer än tre månader. När så är nödvändigt används sanktioner i form av till exempel föreläggande eller förbud för att se till att avvikelserna blir åtgärdade. De extra, uppföljande kontrollerna finansieras med timavgift.

6.2.11 Kontroll och utredning i samband med misstanke om avvikelser

Förutom klagomål från allmänheten, misstänkta matförgiftningar får nämnden även information om misstänkta avvikelser från företagen själva, från andra myndigheter, och internt, när man vid kontroll på en anläggning påträffar fynd som härrör från en annan. En särskild typ av ärenden är så kallade RASFF, ett system för information om icke säkra livsmedel som sålts inom EU.

Utredning startas enligt de kriterier som finns beskrivna i våra rutiner för misstänkta matförgiftningar. Ärenden som inte utreds omedelbart kan utredas i samband med nästa ordinarie kontroll, i samband med en utredning som redan pågår, eller bedömningen är att ingen utredning ska göras.

Syftet med utredningarna är att kontrollera om det finns avvikelser hos livsmedelsföretagen, och i så fall se till att dessa undanröjs. Särskilt viktigt är

detta i de fall avvikelserna är av sådan art att det finns risk för sjukdom hos konsumenterna.

Även den typen av avvikelser som kan klassas som matfusk, där företagen medvetet bryter mot reglerna för ekonomisk vinning, är prioriterade att utreda och undanröja.

För misstänkta matförgiftningar är ett mål också att hitta vilket livsmedel, vilket agens och vilka brister som orsakat utbrottet, och var i livsmedelskedjan som maten blivit dålig. Resultatet ska dokumenteras på ett enhetligt sätt.

I slutet av året ska resultatet av utredningarna sammanställas och utvärderas. I utvärderingen ska särskild vikt läggas vid i vilken mån utredningarna har lett till att avvikelser har åtgärdats, och hur arbetssätten kan förbättras för att uppnå ytterligare ”miljönytta”.

Det är omöjligt att beräkna tidsåtgången eftersom det handlar om inkommande ärenden. Förutom att vi inte vet hur många ärenden som kommer in kan dessa ta väldigt olika lång tid att utreda.

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

För kontrollverksamheten används *vägledningar* och *kontrollhandböcker* utarbetade av Livsmedelsverket samt *branschriktlinjer* utarbetade av branschen.* Miljö- och bygglovsnämnden har arbetat fram egna skriftliga rutiner för kontrollmetoderna inspektion och revision. Vid kontroller används Livsmedelsverkets vägledning ”Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar”.

* aktuella *vägledningar*, *kontrollhandböcker* och *branschriktlinjer* finns samlade på Livsmedelsverkets hemsida: <http://www.slv.se/sv/grupp1/livsmedelsforetag/Vagledningar-och-branschriktlinjer/Vagledningar-och-annan-information/>

6.4 Provtagning och analys

Offentlig provtagning sker enligt specifika mål för varje år, i läns-/riksprojektform, vid misstanke om matförgiftning och i samband med inspektion om det bedöms som relevant. Provtagning sker enligt anvisningar i Livsmedelsverkets Kontrollhandbok Provtagning samt Livsmedelsverkets Vägledning om dricksvatten.

Sunne kommun har avtal med det ackrediterade laboratoriet Alcontrol AB som anlitas för samtliga analyser. Uppföljning av laboratoriets ackrediteringar sker i samband med upphandling av laboratorietjänster. Deras anvisningar för provtagning följs liksom Livsmedelsverkets Kontrollhandbok Provtagning. Laboratoriet kontaktas för råd om hur provtagning ska utföras om så behövs. Proverna transporteras till Karlstad samma dag i kylväska med laboratoriets transportlösning enligt gällande avtal. Vid akuta fall ombesörjs transporten av Miljö, plan och bygg. Vid behov finns kyl- och frysmöjligheter för kortare förvaring av prover. Analysrapporterna från det anlitate laboratoriet skickas elektroniskt till Miljö, plan och bygg. Utskrivna analysrapporter förvaras i pappersformat i arkivet i respektive anläggningens mapp.

Provtagningsplan är inte klar vid tidpunkten för denna kontrollplans fastställande och kommer att tas fram i samband med detaljerad kontrollplanering för 2017 i början av 2017.

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Efter utförd kontroll kommuniceras alltid kontrollresultatet till verksamhetsutövaren i form av en kontrollrapport. År 2017 kommer SLV rapporteringsformulär 1.0 användas. Vi använder färdiga Word-mallar som är kopplade till Ecos, där rubriker för grunduppgifter som t.ex. diarienummer, inspektionsdatum o.s.v. finns med i mallen. Kontrollrapport med ev. tillhörande kopia av analysrapport från provtagning skickas alltid i pappersformat till verksamhetsutövaren.

Miljö, plan och bygg rapporterar årligen, senast den 31 januari, till Livsmedelsverket resultatet från den offentliga kontrollen föregående år enligt de krav som ställs LIVSFS 2009:13 och i EG-förordning 882/2004 om offentlig kontroll av livsmedel. Rapportering sker med hjälp av XML-fil som laddas upp via Livsmedelsverkets webbsida för ”Myndighetsrapportering”. En sammanställning av resultaten (i pappersformat) förvaras i pärm på livsmedelsinspektörens kontor. De uppgifter som krävs utöver XML-filen hämtas direkt ur diariesystemet Ecos via en urvalsfunktion i dataprogrammet t.ex. antal registrerade anläggningar under året.

Inrapporteringen av uppfyllelse av operativa målen sker under 2017 via Livsmedelsverkets enkät, separat. För 2018-2019 förväntas att resultaten kommer att kunna rapporteras in via ordinarie myndighetsrapportering.

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 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 2.2.2 i del 4 av Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

Kontrollplanen publiceras på kommunens hemsida när den antagits av miljö- och bygglovsnämnden. Kontrollrapporter finns i det digitala diariesystemet Ecos samt utskrivna på papper i arkivet. Samma sak gäller beslut och analysresultat av prover. Dessa handlingar lämnas ut vid förfrågan.

7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen

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

- föreläggande att vidta vissa åtgärder
- förbud att bedriva viss verksamhet, t.ex. nedkylning
- förbud att bedriva livsmedelsvarksamhet i anläggningen (stängning)
- förbud mot utsläpande på marknaden av visst livsmedel (saluförbud)
- omhändertagande av livsmedel

Miljö- och bygglovsnämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bl.a. i artikel 54 i förordningen (EG) 882/2004 och 22-24 §§ livsmedelslagen (2006:840). Nämnden har utifrån livsmedelsverkets vägledning om 'Sanktioner i livsmedelslagstiftningen' arbetat fram en skriftlig rutin för "Åtgärder vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen". Livsmedelsinspektören och enhetschefen har en långtgående delegation gällande krav på åtgärder som kan ställas vid bristande efterlevnad. Livsmedelslagen föreskriver även att kontrollmyndighet ska verka för att överträdelse av livsmedelslagstiftningen beivras, d.v.s. lämna ärendet till åtal vid bristande efterlevnad.

8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Enligt nämndens internkontrollplan sker intern revision av ett urval handlagda ärenden, en gång per år. Sammanfattande uppföljning sker vid årets slut i samband med planeringen av kontrollen inför kommande år.

Uppföljning av nedlagd kontrolltid per anläggning görs månadsvis, sammanställning kvartalvis. Livsmedelsinspektören skickar sammanställningen för varje kvartal till samordnaren på miljö, plan och bygg för vidarepresentation till miljö- och bygglovsnämnden.

Utförd kontroll registreras i Ecos inom 2 arb. dagar och kontrollrapport skickas ut inom 14 arb.dagar efter utförd kontroll och att eventuell kompletteringsmaterial kommit in.

Inkomna anmälningar om registrering av livsmedelsanläggning handläggs inom 10 arb.dagar – om mer tid eller kompletterande uppgifter behövs meddelas anmälaren inom den tid.

Genom planering av kontrollens upplägg i början på året säkerställs bl.a.

- Att anläggningar i riskklass 3-4 får kontroll varje år,
- att anläggningar som ska ha två kontroller ska få sin första kontroll senast 30 augusti,
- anläggningar med 5-5,5 timmars kontrolltid får 3 besök på 2 år,
- de objekt som enligt planen ska bli föremål för kontroll under året blir föremål för kontroll under året.

Inkomna anmälningar om misstänkt matförgiftning där vi bedömer att en utredning krävs börjar handläggas senast dagen efter att de inkom.

Inkomna klagomål där vi bedömer att en utredning inte kan vänta till nästa planerade kontroll börjar handläggas inom 1 vecka, bedömningen grundas på klagomålets allvarlighetsgrad och hur långt det är kvar till nästa planerade kontroll.

Alla kontroller med omdömet "extra kontroll krävs" följs upp till dess att avvikelserna åtgärdas.

Kontroller med omdömet "med avvikelse" ska följas upp vid planerad kontroll.

8.2 Revisioner

Miljö- och bygglovsnämndens livsmedelskontroll revideras av Länsstyrelsen i Värmland, enligt artikel 4.6 i förordning (EG) nr 882/2004. Detta skedde i december 2008 samt senast i mars 2013. Normerande kontroll inom

dricksvattenområdet skedde senast 2009. Revisionernas oberoende säkerställs enligt beskrivning i del 4, kapitel 4 i avsnitten 4.2 i Nationella planen för kontrollen i livsmedelskedjan. Enligt nämndens internkontrollplan sker intern revision av ett urval handlagda ärenden, en gång per år.

8.3 Utvärdering

Under 2011, 2013, 2015, 2016 deltog Sunne kommun i Sveriges kommuner och landstings undersökning Insikt som fokuserar på kommunernas myndighetsutövning, varav livsmedelskontrollen är ett område. För att mäta kontrollens effekt har miljö, plan och bygg beskrivit ett antal indikatorer, där syftet är att säkerställa att krav som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerhet och livsmedelsinformation kontrolleras och följs upp. Hur dessa indikatorer ska kontrolleras för olika branscher finns beskrivet i avsnitt 6.2 . Här är en sammanställning av indikatorerna i tabellform:

| | Specifika mål fördelade på branscher | Planerad kontrollkvantitet |
|---|---|--|
| 1 | Mikrobiologiska risker (EHEC i malet kött, Norovirus och personalhygien) <ul style="list-style-type: none"> • restauranger • butiker • storhushåll • skola och omsorg | 2017- identifiera alla anl. med malet kött 100% av kontrollerade objekt senast 2019 |
| 2 | Säker dricksvatten (tillräckliga säkerhetsbarriärer, faroanalys kemiska risker samt hygienrutiner vid reparationer och nyläggning) <ul style="list-style-type: none"> • dricksvattenverk | 100% av kontrollerade objekt senast 2019 |

9 Beredskap

I Sunne kommun finns:

- En informationsplan och ledningsplan som gäller vid extra ordinär händelse eller allvarig störning.
- Tekniska enheten har i 'Egenkontrollprogram för kommunalt dricksvatten', rutiner för konsumentklagomål, och vad som gäller vid 'otjänligt' vatten samt brist på vatten.
- Plan för nödvattenförsörjning som håller på att utarbetas.
- Rutin för 'Misstänkt matförgiftning livsmedel' finns utarbetad på Miljö, plan och bygg.

I länet finns en gemensamt framtagen 'Handlingsplan vid akuta händelser avseende livsmedel och dricksvatten'.

Livsmedelsverkets stöd för krishanteringsplan "Stöd vid upprättade av krishanteringsplaner inom livsmedel och dricksvatten används som underlag i beredskapsarbetet.

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.