

MILJÖFÖRVALTNINGEN

Kontrollplan för livsmedelskontrollen i Malmö 2026–2028

Antagen av miljönämnden: 2026-01-29

Diarienummer: MN-2025-11750

Innehåll

| | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Kontrollplan för livsmedelskontrollen i Malmö 2026–2028 | 2 |
| Sammanfattning | 5 |
| 1. Verksamhetsstyrning | 6 |
| 2. Mål för livsmedelskontrollen | 8 |
| 2.1 Övergripande mål för livsmedelskedjan | 8 |
| 2.2 Gemensamma fokusområden och mål för livsmedelskontrollen 2026–2029 | 8 |
| 2.2.1 Riskbaserad och likvärdig kontroll: | 9 |
| 2.2.2 Spårbarhet: | 9 |
| 2.2.3 Beredskap: | 9 |
| 2.3 Malmö stads mål för livsmedelskontroll | 9 |
| 3. Ansvar för livsmedelskontrollen | 10 |
| 3.1 Ansvarsfördelning i Sverige | 10 |
| 3.2 Ansvarsfördelning i Malmö | 10 |
| 4. Samordning och samarbete mellan myndigheter | 11 |
| 4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter | 11 |
| 4.2 Nätverk | 11 |
| 5. Grundläggande förutsättningar | 12 |
| 5.1 Finansiering av kontrollen | 12 |
| 5.2 Resurser för kontrollen | 12 |
| 5.3 Befogenhet | 13 |
| 5.4 Kompetensförsörjning och ansvarsområden | 13 |
| 5.5 Jäv, opartiskhet och intressekonflikt | 14 |
| 5.6 Kvalitetssäkring och rutiner | 14 |
| 5.7 Provtagning och analys | 14 |
| 6. Register över anläggningar | 15 |
| 7. Operativ kontroll | 16 |
| 7.1 Förutsättningar för effektiv kontroll | 16 |
| 7.2 Planerad kontroll av befintliga anläggningar | 16 |
| 7.3 Planerad kontroll av nya livsmedelsanläggningar | 16 |
| 7.4 Prioritering i kontrollen | 17 |
| 7.5 Händelsestyrd kontroll och utredning | 17 |
| 7.6 Kontroll av livsmedelsfusk | 18 |
| 8. Förebyggande arbete - Information och rådgivning | 19 |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 9. Beredskap | 20 |
| 10. Uppföljning och utvärdering av livsmedelskontrollen | 21 |
| 10.1 Uppföljning av mål | 21 |
| 10.1.1 God och likvärdig service (KF-mål) | 21 |
| 10.1.2 Goda villkor för stadens attraktivitet och näringsliv (KF-mål) | 21 |
| 10.1.3 Säkra livsmedel och korrekt information (NKP-mål) | 22 |
| 10.1.4 Likvärdig livsmedelskontroll (NKP-mål) | 22 |
| 10.1.5 Förebyggande arbete och minskad brottslighet (KF-mål) | 23 |
| 10.1.6 Förmåga att hantera samhällsstörningar (NKP-mål) | 23 |
| 10.2 Utvärdering av verksamheten | 23 |
| 10.3 Revisioner av kontrollverksamheten | 23 |
| 11. Bilagor | 24 |
| 11.1 Bilaga 1 – Femårsplan för planerad livsmedelskontroll enligt beslutad kontrollfrekvens | 24 |
| 11.2 Bilaga 2 – Kontrollplanering för livsmedelsansläggningar 2026 | 25 |
| 11.2.1 Fokusområden 2026–2029 | 25 |
| 11.2.2 Livsmedelsansläggningar i sista led | 26 |
| 11.2.3 Livsmedelsansläggningar i tidigare led | 28 |
| 11.2.4 Dricksvattenansläggningar | 29 |

Sammanfattning

Denna kontrollplan beskriver hur miljönämnden uppfyller kraven på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan. Kraven regleras bland annat i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan verksamhet som säkerställer att lagstiftningen om livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel följs.

Miljönämnden ansvarar för den operativa offentliga kontrollen vid cirka 2 750 livsmedelsanläggningar. Dessa är framför allt restauranger, butiker, grossister, skolor, förskolor, industrier och dricksvattenanläggningar. Arbetet genomförs av totalt cirka 23 årsarbetskrafter.

Kontrollerna planeras utifrån de nationella fokusområdena; riskbaserad och likvärdig kontroll, spårbarhet samt beredskap. Kontrollen inriktas mot säker livsmedelshantering, säker specialkost, spårbarhet, säkra kosttillskott, korrekt information och redlighet, korrekt allergimärkning och att tillåtna tillsatser används samt att upptäcka och stävja livsmedelfusk eller bedrägeri.

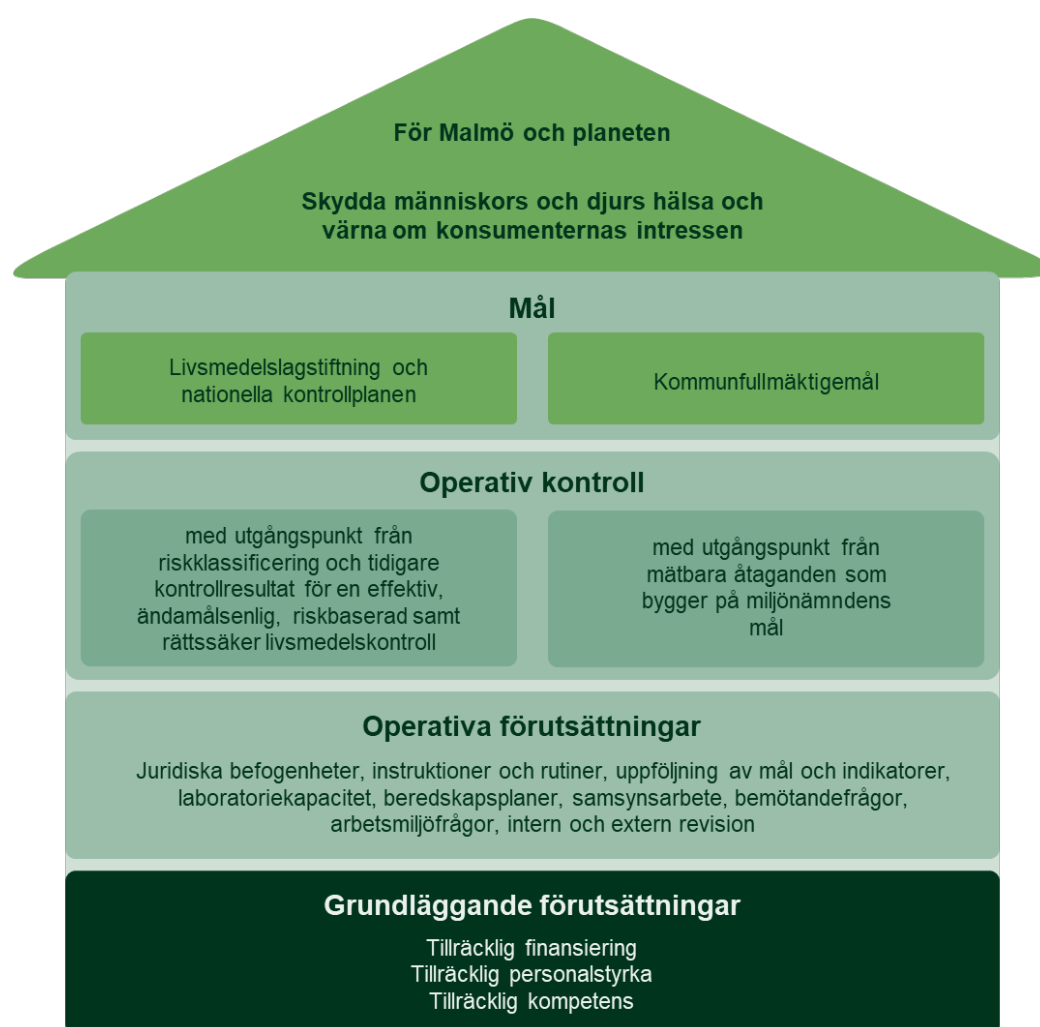
Syftet med kontrollplanen är att säkerställa att planering och genomförande av livsmedelskontrollen motsvarar kraven i EU:s kontrollförordning. Miljönämndens kontroll och serviceinriktade arbetssätt bidrar till att uppfylla kommunfullmäktiges mål samt de gemensamma målen för livsmedelskedjan i den nationella kontrollplanen.

Kontrollplanen gäller för tre år, från och med år 2026 och revideras inför varje nytt verksamhetsår.

1. Verksamhetsstyrning

Verksamheten styrs mot:

- den lagstiftning som finns inom EU och i Sverige avseende livsmedelshygien och livsmedelskontroll samt målen i Sveriges nationella kontrollplan för hela livsmedelskedjan (NKP).
- de strategiska kommunfullmäktigemål (KS-mål) som förvaltningen arbetar mot.



Livsmedelskontrollen regleras huvudsakligen av följande lagstiftning och styrdokument:

- EG-förordning (625/2017) om offentlig kontroll.
- EG-förordning (178/2002) EU:s livsmedelslag.
- Livsmedelslagen (2006:804).
- Livsmedelsförordningen (2006:813).
- Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21).
- Den nationella kontrollplanen för Sverige (NKP).
- Malmö stads taxa enligt livsmedels- och foderlagstiftningen.
- Malmö stads reglemente för miljönämnden.
- Delegationsordning för miljönämnden i Malmö stad.
- Nämndsbudget.

Enligt EU:s kontrollförordning (förordning 2017/625) ska varje medlemsland ha en nationell kontrollplan som gäller för flera år.

I Sverige gäller den nationella kontrollplanen (NKP) för livsmedelsområdet i fyra år. Planen beskriver:

- Strategiska mål och prioriteringar för den offentliga kontrollen
- Hur kontrollen ska genomföras och följas upp

NKP fungerar som ett styrande och stödjande dokument vid planering av verksamheten. Syftet är att den offentliga kontrollen ska arbeta samordnat och enhetligt mot de gemensamma målen för livsmedelskedjan.

Den nationella kontrollplanen är ett strategiskt verktyg. Den används som grund för att ta fram Malmö stads kontrollplan, som ska säkerställa att vårt arbete följer kraven i EU:s kontrollförordning.

2. Mål för livsmedelskontrollen

Målen utgår från de övergripande målen med EU:s livsmedelslagstiftning: att skydda människors och djurs hälsa och växters sundhet och att värna konsumenternas intressen samt att se till att den inre marknaden fungerar effektivt

2.1 Övergripande mål för livsmedelskedjan

Målen bygger på syftet med EU:s livsmedelslagstiftning (förordningarna 178/2002 och 2017/625). De finns i Sveriges nationella kontrollplan (NKP) för 2026–2029.

Målen är:

- **Säkra livsmedel och dricksvatten:** Produkterna ska vara trygga att äta och hanteras på rätt sätt. Informationen ska vara enkel och korrekt. Alla livsmedel ska gå att spåra från jord till bord.
Effekt: Ingen blir sjuk eller lurad. Konsumenterna kan göra medvetna val och litar på myndigheterna.
- **Stöd till företag:** Aktörer i livsmedelskedjan ska få råd, service och kontroll som gör det lätt att ta ansvar.
Effekt: Företagen har förtroende för myndigheternas arbete och upplever insatserna som meningsfulla. Det ska vara lätt att göra rätt.
- **Samverkan mellan myndigheter:** Myndigheterna ska ta gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.
Effekt: Kontrollen är regelbunden, riskbaserad, likvärdig och rättssäker. Samverkan gör arbetet effektivt.

2.2 Gemensamma fokusområden och mål för livsmedelskontrollen 2026–2029

Inför målperioden 2026–2029 har Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen och Naturvårdsverket tagit fram en gemensam målstruktur för kontrollen inom livsmedelskedjan och tillsynen enligt miljöbalken. Den nya strukturen ersätter tidigare operativa mål. Under målperioden ligger fokus för kontrollen på fyra områden inom livsmedelskedjan: riskbaserad och likvärdig kontroll, verkningsfull kontroll, spårbarhet och beredskap.

Med utgångspunkt i de övergripande målen från NKP har tre fokusområden nationellt prioriterats inom livsmedelskontrollen:

2.2.1 Riskbaserad och likvärdig kontroll:

- Kontrollresurser ska fördelas utifrån risk, med särskilt fokus på områden där riskerna är störst.
- Kontrollen ska vara likvärdig och rättssäker oavsett geografisk plats.
- Avvikelser hanteras mer effektivt och enhetligt.

2.2.2 Spårbarhet:

- Kontroll av spårbarhet utförs mer effektivt och ändamålsenligt med fokus på livsmedelssäkerhet och konsumenters intressen. Fokus ligger på att utveckla och tillämpa effektiva metoder för att följa livsmedelsflöden genom hela kedjan.

2.2.3 Beredskap:

- Kontrollverksamheten ska vara robust och anpassningsbar vid kris eller krig.

2.3 Malmö stads mål för livsmedelskontroll

Miljönämndens mål för livsmedelskontrollen återfinns i nämndsbudgeten och omfattar vårt grunduppdrag som följs upp med indikatorer.

Avdelningens arbete bidrar till att uppfylla följande kommunfullmäktigemål (KF):

- Malmö stad arbetar för att skapa goda villkor och förutsättningar för stadens attraktivitet och näringsliv
- Malmö stad ger en god och likvärdig service
- Malmö stad arbetar för att stärka det förebyggande arbetet och minska brottsligheten.

Hur avdelningen arbetar för att uppnå KF-målen finns beskrivet under kapitel 6 och 8. Uppföljning av målen finns under kapitel 10.1.

3. Ansvar för livsmedelskontrollen

3.1 Ansvarsfördelning i Sverige

Ansvaret är fördelat på tre nivåer - centralt, regional och lokalt.

- Centrala myndigheter: Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen och Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) samt Försvarsinspektören för hälsa och miljö. Livsmedelsverket och Jordbruksverket har delegerat kontrollen och certifiering av ekologisk produktion och ekologiska livsmedel till kontrollorgan.
- På regional nivå är den behöriga myndigheten Länsstyrelsen i Skåne.
- Kommunerna är behöriga myndigheter för verksamheter som bedrivs i kommunerna.

3.2 Ansvarsfördelning i Malmö

Miljönämnden i Malmö stad är behörig kontrollmyndighet. Avdelningen för livsmedelskontroll ansvarar för kontroll av alla typer av livsmedelsanläggningar och kontaktmaterialanläggningar inom miljönämndens ansvarsområde.

Hur beslutsrätten har delegerats beskrivs i nämndens delegationsordning.

Avdelningen omfattar följande organisation:

- **Kontrollstödsenheten** – som ansvarar för registrering av nya verksamheter, hantering av klagomål, misstänkta matförgiftningar, allergiska reaktioner, information och rådgivning, framtagande och uppföljning av kontrollplaner, uppdatering av rutiner och mallar samt kontroll av nya och befintliga verksamheter.
- **Kontrollenheten** – som i huvudsak ansvarar för att de planerade kontrollerna genomförs och följs upp.
- **Enheten för trygghet och samordnad tillsyn** - som ansvarar för hantering av livsmedelsfuskärende och djupare spårbarhetskontroller. Enheten utför samordnad tillsyn med bland annat Skatteverket, Polisen, tillståndsenheten (arbetsmarknads- och socialförvaltningen), Livsmedelsverkets livsmedelsombudsman, Räddningstjänsten Syd och Tullverket.

4. Samordning och samarbete mellan myndigheter

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Avdelningen stärker den egna kontrollverksamheten samt livsmedelskontrollen i Sverige som helhet genom samverkan med andra myndigheter och organisationer. Detta bidrar till att likrikta kontrollerna i landet. Länsstyrelsen Skåne har det övergripande ansvaret att samordna kontrollen i länet.

4.2 Nätverk

Avdelningen deltar i flera nätverk och samordningsträffar med kommuner och myndigheter. Syftet är att utveckla livsmedelskontrollen, skapa samsyn och dela kunskap. Här är de viktigaste nätverken vi fortsätter med:

- **Storstadsgruppen** – Malmö, Göteborg, Stockholm, Uppsala och Livsmedelsverket. Fokus: samsyn och utveckling av livsmedelskontrollen i Sverige.
- **SNOL** – cirka 40 kommuner och Sveriges kommuner och regioner (SKR). Fokus: utveckla livsmedelskontrollen nationellt.
- **SÖSK** – Trelleborg, Skurup, Malmö och Miljöförbundet Ystad-Österlen. Fokus: likvärdig kontroll i regionen.
- **Ida-nätverket** – Malmö, Helsingborg, Åklagarmyndigheten, Polisen och Livsmedelsverket. Fokus: livsmedelsbrott.
- **Nationell huvudkontorsgrupp** – kommuner med livsmedelshuvudkontor och Livsmedelsverket. Fokus: informationsutbyte om kontroll.
- **Nationell kosttillskottsgrupp** – kommuner och Livsmedelsverket. Fokus: samsyn och kompetens kring kosttillskott.
- **Nationell samrådsgrupp för revision** – Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen, Försvvarinspektionen, Länsstyrelsen och Stockholm. Fokus: råd, stöd och metodutveckling för revision.

5. Grundläggande förutsättningar

5.1 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen i Sverige finansieras i huvudsak med avgifter (cirka 80 procent). Kontrollavgift tas ut av de kontrollerade anläggningar som är planerade och registrerade under året. Kontroller vid bristande efterlevnad, till exempel uppföljande kontroller och utredning av klagomål som är befogade, finansieras med timavgifter. Debitering av kostnaderna sker efter utförd kontroll.

En del av avdelningens arbete är anslagsfinansierat (cirka 20 procent). Arbetsuppgifter som finansieras genom kommunbidrag är exempelvis utredning av obefogade klagomål, rådgivning, service, åtalsanmälan, svar på remisser och hantering av överklaganden.

5.2 Resurser för kontrollen

Avdelningen består av 23 inspektörer som arbetar med livsmedelskontrollen. Av dessa arbetar tre inspektörer på enheten för trygghet och samordnad tillsyn med fokus på livsmedelbedrägeri.

Tabellen nedan visar en prognos av det sammanställda resursbehovet för kontrollverksamheten.

| | 2025 | | 2026 | |
|---------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
| | Ärende | Timmar | Ärende | Timmar |
| Avgiftsfinansierad kontrollverksamhet | 2 875 | 10 475 | 3 285 | 10 430 |
| Planerade kontroller | 2 275 | 8 200 | 2500 | 9 250 |
| Registrering av nya anläggningar | 350 | 1 400 | 430 | 430 |
| Uppföljande kontroller samt befogade klagomål | 250 | 875 | 250 | 750 |
| Anslagsfinansierad kontrollverksamhet | 750 | 3 200 | 800 | 3 700 |
| Misstänkta matförgiftningar & klagomål | 650 | 900 | 700 | 900 |
| Hantering av återkallande - RASFF | 100 | 400 | 100 | 400 |
| Kontroll av livsmedelsbedrägeri | - | 1900 | - | 2400 |
| Service, rådgivning, delgivning, överklagande mm | - | 3 600 | - | 3 600 |
| Summa resursbehov för kontrollen | 3 625 | 17 275 | 4 085 | 17 730 |

Siffrorna utgår från respektive aktivitets uppskattade resursbehov utifrån tillgängliga data om befintliga anläggningar samt erfarenhet om inkommande ärenden. Avdelningen kommer genomföra regelbundna uppföljningar för att säkerställa att bemanningen motsvarar behovet. Resursbehovet på ca 17 700 timmar motsvarar ca 20 årsarbetskrafter.

5.3 Befogenhet

Miljönämndens delegationsordning innehåller detaljer om vilka slags beslut gällande avgifter, sanktioner och andra åtgärder som beslutas av handläggare, enhetschef, avdelningschef, förvaltningschef samt nämnd.

Inspektörerna har delegation att fatta de beslut som behövs i det dagliga arbetet med den offentliga livsmedelskontrollen. Det innebär att inspektörerna kan fatta beslut om:

- Registrering av livsmedelsföretag.
- Avregistrering på begäran av företagare.
- Förbud, föreläggande utan vite, och vissa andra lämpliga åtgärder vid bristande efterlevnad enligt artikel 138 i förordning (EU) 2017/625.

Delegationen för chefer varierar mellan enhetschef, avdelningschef samt miljödirektör. Dessa beslut är ofta mer ingripande och omfattar bland annat:

- Polis- och åtalsanmälan av brott mot författningar nämnden övervakar.
- Föreläggande eller förbud med vite.
- Beslut om avgiftsskyldighet.
- Beslut att livsmedel dras tillbaka, återkallas, bortskaffas och destrueras.

5.4 Kompetensförsörjning och ansvarsområden

Livsmedelslagstiftningen ställer stora krav på kontrollmyndigheter när det gäller kompetens. Vissa typer av branscher och kontrollområden kräver särskilda fördjupade kunskaper för att kontrollen ska kunna genomföras riskbaserat, ändamålsenligt och effektivt. För att klara kontrolluppdraget har avdelningen fördelat arbetsuppgifter till olika inspektörer och ansvarsområden.

Avdelningen arbetar kontinuerlig med kompetensförsörjning för att säkerställa tillräckligt med personal med nödvändig kompetens. Det behövs en bred kompetens inom lagens alla områden för att kunna kontrollera de olika livsmedelsverksamheter som finns i Malmö.

Det strategiska arbetet dokumenteras i en modell som kallas kompetensrosen. I modellen identifieras de kompetensområden som avdelningen är beroende av. I den hanteras både individens och

avdelningens nuvarande kompetens, eventuellt kompetenslucka samt framtida kompetensbehov.

Avdelningen arbetar även för att skapa samsyn i bedömningarna, att liknade avvikelser hanteras på liknande sätt av olika inspektörer och att personalen inom livsmedelskontrollen har en hög och jämn kompetens. Uppföljning av kompetensutveckling finns under kapitel 10.1.

5.5 Jäv, opartiskhet och intressekonflikt

Livsmedelskontrollen i Malmö är underställd miljönämnden och är fristående från övriga kommunala verksamheter. För att säkerställa att intressekonflikter undviks för kontrollpersonalen har nämnden rutiner för jäv och bisysslor. Avdelningen följer Malmö stads policy och riktlinjer om mutor. Introduktionen av nyanställd personal på avdelningen för livsmedelskontroll omfattar anvisningar om detta.

5.6 Kvalitetssäkring och rutiner

För att säkerställa en likvärdig handläggning finns rutiner på intranätet Komin, som beskriver hur olika ärenden ska hanteras. Dessa uppdateras kontinuerligt och redovisas i samband med arbetsplatsträffar och tillsynsmöten. Det finns färdiga mallar för beslut och skrivelser av olika slag. För att kunna uppfylla kontrollförordningens krav på revision av kontrollverksamheten har avdelningen en kvalitetssäkringsgrupp som består av en internrevisor samt avdelningens chefer. Detta för att lagstiftningens krav på att en effektiv, ändamålsenlig och riskbaserad kontroll ska uppfyllas.

5.7 Provtagning och analys

Miljöförvaltningen har avtal med SGS Analytics Sweden AB som utför analyser av de prover som tas i den offentliga livsmedels- och dricksvattenkontrollen. Provtagning utförs:

- som en del av utredning av klagomål i allmänhet och misstänkta matförgiftningar i synnerhet.
- som en del av den planerade kontrollen, då oftast som verifierande provtagning/rutiner/livsmedel.
- i kartläggande syfte, ofta i projekt samordnade av Livsmedelsverket.

Förvaring av provtagningsutrustning och uttagna prover sker i förvaltningens provtagningsrum. Varje år tar avdelning fram en provtagningsplan som omfattar prover och analyser som är relevanta i kontrollen.

6. Register över anläggningar

Livsmedelsanläggningarna finns i miljöförvaltningens ärendehanteringssystem Vision som uppdateras kontinuerligt efter:

- Att ha tagit emot anmälningar för registrering.
- Utförda kontroller.
- Att ha erhållit information från företagare.
- Att ha tagit emot anmälningar för avregistrering.

Avdelningen registrerar alla livsmedelsföretag i ärendehanteringssystemet EDP Vision. Ansvaret att registrera/avregistrera anläggningar ligger på förvaltningens administrativa stöd som tillhör kanslienheten. Avdelningen hade cirka 2 700 livsmedelsanläggningar i vårt register vid utgången av 2025. De anläggningar som Malmö stad har kontrollansvar ska registreras utan krav på godkännande. Det innebär att verksamhetsutövaren skickar in en anmälan om registrering, exempelvis via e-tjänst. Därefter registreras verksamheten och verksamhetsutövaren faktureras en registreringsavgift. Riskklassning och beslut om kontrollfrekvens görs i allmänhet efter att anläggningen blivit kontrollerad.

Avdelningen får löpande under året in uppgifter om att livsmedelsverksamheter har ändrats eller upphört. Totalt nyregistreras ungefär 400 anläggningar per år och ungefär 400 anläggningar upphör. Antalet anläggningar har legat på ungefär samma nivå de senaste åren.

7. Operativ kontroll

7.1 Förutsättningar för effektiv kontroll

Kontrollen ska vara regelbunden, riskbaserad, ändamålsenlig, rättssäker och verkningsfull. Den ska också präglas av öppenhet, oberoende, professionalism och kompetens enligt EU:s kontrollförordning (2017/625).

För att kontrollen ska fungera krävs att:

- Varje kontrollmyndighet har en plan för sitt område och gör tillräckligt många kontroller.
- Kontrollerna fokuserar på störst risk och det som kan vilseleda konsumenter.
- Kontrollpersonalen har rätt kompetens för att upptäcka och bedöma risker.
- De bästa metoderna används för att hitta avvikelser.
- Upptäckta avvikelser åtgärdas inom utsatt tid och följs upp.
- Kontrollerna utförs enligt god kontrollsed: verkningsfulla, riskbaserade, rättssäkra, likvärdiga, tydliga, objektiva och systematiska.

7.2 Planerad kontroll av befintliga anläggningar

Livsmedelskontrollen styrs av en riskklassningsmodell, där varje verksamhet får en kontrollfrekvens utifrån risker i verksamheten. Kontrollfrekvensen innebär att varje verksamhet ska kontrolleras ett visst antal gånger inom en femårsperiod.

Kontrollen av livsmedelsanläggningarna fördelas enligt femårsplaneringen, se bilaga 1.

7.3 Planerad kontroll av nya livsmedelsanläggningar

Varje år registreras cirka 400 livsmedelsanläggningar i Malmö. Det gäller restauranger, butiker, grossister, matmäklare samt tillfälliga verksamheter vid evenemang, som Malmöfestivalen och Internationella matmarknaden. Registreringen omfattar både nya företag och ägarbyten.

Kontrollstödsenheten ansvarar för att planera och utföra kontroller av nya livsmedelsverksamheter under registreringsåret. Fokus vid kontrollen är att:

- Lokalen är rätt utformad och utrustad för verksamheten.
- Företaget har kunskap och rutiner för säker livsmedelshantering.

- Informera företagaren om livsmedelskontroll, ansvar, avgifter, dricksvatten, allergener och redlighet.

Kontrollerna görs främst som förannmälda revisioner efter att verksamheten öppnat.

7.4 Prioritering i kontrollen

Inför varje år görs en detaljplan för alla planerade kontroller. Alla årets planerade kontroller framgår i vårt planeringsverktyg som omfattar vilka anläggningar som ska kontrolleras, antalet kontroller samt vilka kontroller som är aktuella. Kontrollen ska utföras vid rätt tillfälle, med relevant fokus och med lämplig kontrollmetod och frekvens. De görs oftast oanmält, men ibland med förannmälan. Metoderna är främst inspektioner, revisioner och i vissa fall provtagning och analys.

I bilaga 2 framgår kontrollplanering utifrån olika branscher.

Prioriteringar kan justeras under året utifrån resultat och omvärldsfaktorer. Resultaten registreras i ärendehanteringssystemet Vision och sammanställs i en kontrollrapport som skickas till verksamhetsutövaren. Beslut som inspektörerna fattar på delegation rapporteras löpande till miljönämnden.

7.5 Händelsestyrd kontroll och utredning

En del av avdelningens arbete utgörs av handläggning av inkommande ärenden såsom:

- Anmälan om misstänkt matförgiftning.
- Klagomål på livsmedelsverksamhet.
- RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) som är EU:s system för snabba varningar om osäkra livsmedel för att dessa ska kunna återkallas.
- Anmälan om allergisk reaktion/specialkostincident.

Under de senaste åren har cirka 550 klagomålsärenden och cirka 150 anmälningar om misstänkt matförgiftning. Avdelningen hanterar årligen ca 100 ärenden som berör återkallande av osäkra livsmedel, så kallade RASFF-ärende.

Det totala antalet händelsestyrda ärenden uppskattas därmed till drygt 800 per år för de närmaste tre åren. För alla inkommande anmälningar görs en bedömning om hur utredningen sker. Det är omöjligt att beräkna den exakta tidsåtgången för misstänkta matförgiftningar, klagomål eller RASFF eftersom det handlar om ärenden med varierande omfattning. En prognos för antal ärende och tidsåtgången för utredningar finns i tabellen under punkt 5.2. Nuvarande trend är att antalet händelsestyrda ärenden ökar varje år.

7.6 Kontroll av livsmedelsfusk

Enligt artikel 9.2 i kontrollförordningen (EU 2017/625) ska behöriga kontrollmyndigheter utföra regelbunden offentlig kontroll med syfte att identifiera avsiktliga överträdelser av gällande bestämmelser. Denna typ av överträdelser som är bedrägeri eller vilseledande agerande, ofta kallat livsmedelfusk, kräver särskilt fokus i kontrollen. Under ordinarie kontroller arbetar avdelningen för att upptäcka eventuellt livsmedelfusk. Dessa ärenden hanteras främst av enheten för trygghet och samordnad tillsyn (ETS). Kontrollen av livsmedelsfusk baseras på en risk- och sårbarhetsanalys för att fokuseras där den har störst effekt, vilket kallas planerad fuskkontroll.

8. Förebyggande arbete - Information och rådgivning

Förebyggande arbete med rådgivning och information är viktigt för säkra livsmedel och bättre kontrollresultat. Det omfattar:

- Råd om livsmedelshygien vid registrering av nya verksamheter.
- Utveckling av information och rådgivning vid kontroller.
- Uppdatering av webbplats och informationsmaterial.
- Lokalbesök inför registrering.
- Samarbete med skolor, universitet, branschorganisationer och näringslivskontoret.

Avdelningen arbetar med:

- Servicetelefon och funktionsbrevlåda för frågor och anmälningar.
- Nyhetsbrev med branschanpassad information några gånger per år.

Genom gott bemötande, tydlig information och rådgivning bidrar nämnden till att kommunens mål uppnås.

Kontrollverksamheten mäts årligen inom områden som information, tillgänglighet, bemötande, kompetens, rättssäkerhet och effektivitet via Sveriges kommuner och regioners servicemätning av kommunernas myndighetsutövning, Insikt, se kapitel 10.

9. Beredskap

Kontrollen i livsmedelskedjan är en samhällsviktig funktion som behöver fungera vid allvarliga störningar, även vid kris eller krig. Varje kontrollmyndighet har sina egna förutsättningar att ta hänsyn till i beredskapsarbetet. Olika faktorer, såsom geografiskt läge, typ av kontrollobjekt samt erfarenheter från tidigare händelser och budget påverkar. Beredskapsarbetet inom livsmedelskontrollen beskrivs både i förvaltningens övergripande krishanteringsplan samt en särskild plan som stöd vid hantering av händelser inom livsmedelskedjan.

Fokus under perioden ligger på att fler inspektörer får utbildning, att övningar inom beredskap genomförs samt att beredskapsplaner uppdateras. Se mer under mål i kapitel 10.

10. Uppföljning och utvärdering av livsmedelskontrollen

10.1 Uppföljning av mål

Målen följs upp och analyseras löpande under året. Uppföljning av livsmedelskontrollen sker även under avstämningsmöten med varje inspektör samt månadsvis under enhets- och avdelningsmöten. Resultatet presenteras för miljönämnden i samband med delårsrapportering och årsanalys.

10.1.1 God och likvärdig service (KF-mål)

Avdelningen ger aktörer i livsmedelskedjan råd, service och kontroll med helhetssyn för att underlätta deras ansvarstagande.

Så görs det:

- Ger rådgivning och service, särskilt till nyetablerade verksamheter.
- Varje inspektör får feedback från sin enhetschef på minst en kontroll per år. Feedbacken ska ta upp bemötande och professionalitet.

Så mäts det:

- Nöjd-Kund-Index (NKI) för att se hur företagen uppfattar inspektörernas professionalitet.
- Antal skuggkontroller.
- Antal utbildningar kopplade till service.

10.1.2 Goda villkor för stadens attraktivitet och näringsliv (KF-mål)

Avdelningen utvecklar en serviceinriktad myndighetsutövning för livsmedelsföretagen. Fokus är på information, tillgänglighet, bemötande, kompetens, rättssäkerhet och effektivitet.

Så görs det:

- Utför lokalbesök inför registrering av nya livsmedelsanläggningar.
- Handlägger anmälningar om registrering inom 14 kalenderdagar.
- Utför registreringsbesök senast tre månader efter att verksamheten öppnat.
- Granskar företagets egna kontroller och faroanalys vid registreringsbesök.
- Registrerar kontroll i Vision inom två dagar och skickar kontrollrapport inom tio dagar.

Så mäts det:

- NKL.
- Antal lokalbesök.
- Andel registreringsbesök inom tre månader.
- Uppföljning månadsvis och vid delårsrapportering.
- Stickprovskontroller av enhetschef.

10.1.3 Säkra livsmedel och korrekt information (NKP-mål)

Avdelningen planerar och utför kontroller med fokus på de största riskerna och på det som kan vilseleda konsumenterna.

Så görs:

- Handlägger inkomna RASFF-ärenden samma dag.
- Handlägger anmälningar om misstänkt matförgiftning eller allergisk reaktion senast dagen efter.
- Utreder klagomål skyndsamt, senast inom 14 dagar.
- Prioriterar kontroll på verksamheter med två eller fler kontroller per år.
- Höjer kompetensen kring spårbarhetskontroller.
- Kontrollerar spårbarhet på alla berörda anläggningar.

Så mäts det:

- Andel genomförda kontroller enligt kontrollplan.
- Antal kontrolltimmar.
- Andel utredningar av klagomål, matförgiftningar och RASFF.
- Antal klagomål, matförgiftningar och RASFF-ärenden.
- Antal kontroller och avvikelser inom spårbarhet.

10.1.4 Likvärdig livsmedelskontroll (NKP-mål)

Avdelningen skapar samsyn och hanterar avvikelser effektivt och enhetligt.

Så görs det:

- Genomför saminspektioner med kollega eller chef.
- Håller samsynsövningar för enhetliga bedömningar.
- Deltar i samsynsprojekt med andra kommuner.
- Följer upp avvikelser beroende på allvarlighetsgrad.

Så mäts det:

- Antal saminspektioner.
- Antal case på tillsynsmöten.
- Andel uppföljande kontroller och sanktionsbeslut samt analys av resultat.

10.1.5 Förebyggande arbete och minskad brottslighet (KF-mål)

Avdelningen utvecklar samarbetet inom myndighetsgemensam tillsyn och bedriver samordnad kontroll mot bedrägliga och vilseledande ageranden (BeVa).

Så mäts det:

- Antal BeVa-kontroller.
- Antal myndighetsåtgärder.

10.1.6 Förmåga att hantera samhällsstörningar (NKP-mål)

Avdelningen stärker beredskapen för kris och krig.

Så görs det:

- Deltar i webinarier och e-utbildningar om beredskap under 2026.
- Uppdaterar beredskapsplanen enligt Livsmedelsverkets handbok.
- Utför minst en beredskapsövning per år.

Så mäts det:

- Antal deltagare i utbildningar och webinarier.
- Antal beredskapsövningar per år.

10.2 Utvärdering av verksamheten

Utvärdering av avdelningens arbetssätt, planering och indikatorer sker genom en årsanalys i slutet av året. Resultatet av vårt kontroll- och kvalitetsarbete ligger till grund för ständiga förbättringar inom kontrollverksamheten och verksamhetsplanering inför kommande år. Detta för att säkerställa att planeringen fungerar och att uppföljningen kan användas för att utveckla verksamheten.

10.3 Revisioner av kontrollverksamheten

Avdelningen utför internrevisioner av rutiner, styrdokument och arbetssätt för att kvalitetssäkra arbetet. Externa revisioner utförs i samarbete med andra kommuner där revisioner genomförs av varandras verksamheter. Syftet med revisioner är att verifiera att offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet tillämpas verkningsfullt och är lämplig för att nå målen i relevant lagstiftning och överensstämmer med den Nationella kontrollplanen (NKP). Varje kontrollmyndighet har även en lagstiftad skyldighet att låta sin verksamhet revideras.

11. Bilagor

11.1 Bilaga 1 – Femårsplan för planerad livsmedelskontroll enligt beslutad kontrollfrekvens

| Antal kontroller | 2026 | 2027 | 2028 | 2029 | 2030 |
|------------------|------|------|------|------|------|
| Sista led | 1968 | 1968 | 1808 | 1968 | 1968 |
| Tidigare led | 265 | 265 | 265 | 265 | 265 |
| Huvudkontor | 67 | 67 | 67 | 67 | 67 |
| Dricksvatten | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| Kontaktmaterial | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Summa | 2307 | 2307 | 2147 | 2307 | 2306 |

| Antal timmar | 2026 | 2027 | 2028 | 2029 | 2030 |
|---------------------|------|------|------|------|------|
| Sista led totalt | 6692 | 6692 | 6149 | 6692 | 6692 |
| Tidigare led totalt | 1327 | 1327 | 1327 | 1327 | 1327 |
| Huvudkontor | 336 | 336 | 336 | 336 | 336 |
| Dricksvatten | 20 | 20 | 20 | 20 | 16 |
| Kontaktmaterial | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Summa | 8380 | 8380 | 7836 | 8380 | 8376 |

11.2 Bilaga 2 – Kontrollplanering för livsmedelsansläggningar 2026

Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin fastställda kontrollfrekvens. Den här bilagan är uppdelad på livsmedelsansläggningar i tidigare led och i sista led, samt på bransch.

Alla kontrollområden i "grundpaketet" behöver inte kontrolleras vid varje tillfälle om kontrollfrekvensen är mer än en kontroll per år. Vid lägre kontrollfrekvens behövs en mer omfattande kontroll varje tillfälle. Det är därför viktigt att vi gör rätt planering utifrån kontrollfrekvens, riskerna och vår erfarenhet av verksamheten. Beroende på typ av verksamhet och vad det är som ska kontrolleras kan olika metoder och tekniker vara lämpliga för att vi ska kunna bedöma om företaget följer livsmedelslagstiftningen. Detta regleras i artikel 14 i förordning (EU) 2017/625.

11.2.1 Fokusområden 2026–2029

För perioden 2026–2029 har Livsmedelverket, Jordbruksverket och Kemikalieinspektion valt ut gemensamma fokusområden för livsmedelskontrollen.

Riskbaserad och likvärdig kontroll: En riskbaserad och likvärdig kontroll är en grundpelare i EU:s kontrollförordning och avgörande för att uppnå en effektiv tillsyn i livsmedelskedjan. Det är också viktigt för företagen att kontrollen är riskbaserad och likvärdig. Detta för att undvika onödiga kostnader och osund konkurrens. För att förbättra detta behöver kontrollen prioriteras både utifrån var riskerna är som störst, och utföras på ett likvärdigt sätt i hela landet, oberoende av kontrollmyndighet.

Spårbarhet: Spårbarhet är en grundförutsättning för att säkerställa livsmedelssäkerhet, upptäcka bedrägerier och kunna återkalla produkter vid behov. Kraven på att kunna spåra ett steg framåt och ett steg bakåt gäller alla led i livsmedelskedjan och ska alltid kunna kontrolleras. Spårbarhet är en viktig del av kontrollen som är relevant för de allra flesta verksamheter. Kraven på spårbarhet har betydelse både för att spåra osäkra livsmedel och för att säkerställa att den information som finns om ett livsmedel är korrekt.

I detta fokusområde ingår också kvantitativ spårbarhetskontroll, vilket innebär att man spårar och kontrollerar mängden av en viss råvara, till exempel ekologisk kakao, från inköp till färdig produkt för att säkerställa att inget mer säljs än vad som faktiskt köpts in. Under denna målperiod kommer fokus att ligga på att stärka förmågan att genomföra spårbarhets- och massbalanskontroller samt att utveckla stödet till inspektörer.

Livsmedelsanläggningarna fördelas enligt verksamhetstyperna nedan. I beskrivningen av relevanta kontrollområden för varje verksamhetstyp anges lagstiftningsområden endast med sina förkortningar (t ex A01, I02). Ytterligare beskrivningar om finns här: [Lagstiftningsområden - Kontrollwiki](#).

| Verksamhetstyper | Exempel på verksamheter som ingår |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Livsmedelsanläggning i sista led | Storhushåll, restauranger, skolor, förskolor och annan omsorg, detaljhandel, butiker, kosttillskott och E-handel |
| 2. Livsmedelsanläggning i tidigare led | Tillverkning, grossister, matmäklare, huvudkontor, importörer, lager och transportörer |
| 3. Dricksvatten | Vattenverk och distributionsanläggningar |

11.2.2 Livsmedelsanläggningar i sista led

Kontrollen beräknas ta cirka >3,5 timmar.

Storhushåll/Restauranger

Grundpaket utgör följande lagstiftningsområden som ska kontrolleras.

- Aktuell registrering, A01
- Information/Allergiinformation/Redlighet B01 – B99
- Spårbarhet, H01 - H02
- Allmän hygien J01 - J08
- HACCP K01 (kötthantering, nedkylning)
- Distansförsäljning

Fokusområde

- Spårbarhet och information för ursprungsmärkning av kött
- Kontroll av allergenhantering, märkning och utbildning inom livsmedelsverksamheter.
- Handel inom EU och import M1-M10 (införsel av kött)
- Särskilda ingredienser och processhjälpmedel: kontroll av tillsatser vid tillagning

Skolor/förskolor och omsorg

Grundpaket

- Aktuell registrering A01
- Information/Allergiinformation B01 – B99
- Spårbarhet H01 - H02
- Allmän hygien J01 - J08
- HACCP K01 (specialkost)

Fokusområde

- Specialkost

Butiker (detaljhandel)

Grundpaket

- Aktuell registrering, A01
- Information/Allergiinformation/kontroll av hemsida B01 – B99
- Skyddade beteckningar D09, D10
- Spårbarhet, H01 – H11
- Allmän hygien J01 - J08
- HACCP K01-K02 (kötthantering, nedkylning)
- Införsel av kött M01
- Obligatorisk information om fisk och skaldjur C11, E 10
- Import M10, I01 (kontroll av privatintyg och tillsatser)
- Distansförsäljning

Fokusområde

- Kontroll av bedrägliga eller vilseledande agerande (BeVa)
- Inriktat kontrollprojekt av ursprungsmärkning samt spårbarhetskontroller av kött på butiker

Kosttillskott (detaljhandel)

Grundpaket

- Aktuell registrering, A01
- Information B01-B04, B99
- Närings- och hälsopåstående C02-C05
- Spårbarhet H01
- Tillsatser, Vitaminer, Nya livsmedel, Förbjudna ämnen I01, I05 I06, I07
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet J01

Fokusområde

- Kontroll av livsmedelsinformation i samband med att livsmedlen släpps ut på marknaden via e-handel

11.2.3 Livsmedelsanläggningar i tidigare led

Kontrollen beräknas ta minst 5 timmar.

Tillverkningsanläggningar - industri och bageri

Grundpaket

- Aktuell registrering, A01
- Information/Allergiinformation B01 – B02
- Spårbarhet, H01 - H02
- Allmän hygien, J01 - J08
- HACCP-faroanalys och övervakning av risker, K01
- Handel inom EU och import M1-M10
- Tillsatser och processhjälpmedel, novel food, förbjudna ämnen (otillåtna tillsatser) I01, I06, I07
- Varustandarder (chokladvaror, cider, snus) F01-F03

Grossister, matmäklare och importörer

Grundpaket

- Aktuell registrering: A01
- Anmälan om ekologiska livsmedel: A04
- Information/Allergiinformation/kontroll av hemsida: B01 – B99
- Särskild märkning: C01-C12
- Handelsnormer: E02 - E08
- Varustandarder: F01, F03 (t. ex sylt och marmelad)
- Spårbarhet: H01-H11
- Särskilda ingredienser och processhjälpmedel: I01- I07 (kontroll av tillsatser färgglada godis)
- Allmän hygien: J01 - J08
- Handel inom EU, import: M01, M09, M10
- Obligatorisk information om fisk och skaldjur: C11, E 10
- Skyddade beteckningar: D03-D10
- Distansförsäljning
- Kontroll av bedrägliga eller vilseledande agerande (BeVa)

Fokusområde

- Spårbarhet: H01-H11

Lager och transport

Grundpaket

- Aktuell registrering, A01
- Spårbarhet, H01 – H11
- Grundförutsättningar J01, J02, J03, J06, J08

Fokusområde

- Spårbarhet: H01-H11

Huvudkontor

Grundpaket

- Aktuell registrering, A01
- Anmälan om ekologiska livsmedel, A04
- Information/Allergiinformation B01 – B99
- Särskild märkning: C01-C03
- Skyddade beteckningar, D01-D03
- Handelsnormer: E01-E10
- Varustandarder F01, F03
- Spårbarhet, H01 – H11
- Tillsatser, Vitaminer, Nya livsmedel, Förbjudna ämnen I01, I05 I06, I07
- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet (tillbakadragande av livsmedel, rapportering om osäkra livsmedel) J01, J05
- Import M01, M09, M10
- Distansförsäljning

Fokusområde

- Information/Allergiinformation B01 – B99
- Spårbarhet, H01 – H11

11.2.4 Dricksvattenanläggningar

- Aktuell registrering, A01
- Lagstiftningsområde N

Fokusområde

- Beredskapsfrågor gällande dricksvatten