

Kontrollplan för livsmedelskontrollen i Malmö 2022–2024



foto: Miljöförvaltningen

Diarienummer: MN-2021-11419

Innehållsförteckning

Kontrollplan för livsmedelskontrollen i Malmö 2022–2024	1
1 Sammanfattning	4
2 Verksamhetsstyrning	5
3 Mål för livsmedelskontrollen	6
3.1 Övergripande nationella mål och effekt för livsmedelskontroll	6
3.2 Gemensamma effektmål för livsmedelskontroll	7
3.3 Malmö stads mål för livsmedelskontroll	7
4 Ansvar för livsmedelskontroll	7
4.1 Ansvarsfördelning i Sverige	7
4.2 Ansvarsfördelning i Malmö	7
5 Samordning och samarbete mellan myndigheter	8
5.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	8
5.2 Nätverk	8
6 Förutsättningar för effektiv kontroll	9
6.1 Operativa förutsättningar för effektiv kontroll	9
6.2 Grundläggande förutsättningar	9
6.2.1 Resurser för kontrollen	9
6.2.2 Finansiering av kontrollen	10
6.2.3 Kompetens, kompetensutveckling och ansvarsområden	11
6.2.4 Jäv, opartiskhet och intressekonflikt	11
6.2.5 Kvalitetssäkring och rutiner	11
6.2.6 Provtagning och analys	12
7 Register över anläggningar	12
7.1 Register och resursbehov	12
7.1.1 Införande av anläggningar i registret	12
7.1.2 Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden	13
8 Operativ kontroll	13
8.1 Planerad kontroll av befintliga anläggningar	13
8.2 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser	14
8.2.1 Uppföljning av avvikelser	14
8.2.2 Sanktioner	14
8.3 Händelsestyrd kontroll och utredning	15
8.4 Kontroll livsmedelsfusk	15

9	Förebyggande arbete - Information och rådgivning.....	15
10	Uppföljning samt utvärdering av kontrollen.....	16
10.1	Uppföljning av grunduppdrag.....	16
10.2	Utvärdering av verksamheten.....	17
10.3	Revisioner av vår kontrollverksamhet.....	17
11	Beredskap.....	17
12	Bilagor	18
12.1	Bilaga 1 – Årsplan för kontrollen	18
12.2	Bilaga 2 – Planerad kontroll av befintliga anläggningar 2022.....	19
12.2.1	Storhushåll/Restauranger	20
12.2.2	Skolor/förskolor och omsorg	21
12.2.3	Butiker.....	22
12.2.4	Kosttillskott – hälsokostbutiker, huvudkontor, matmäklare, grossister, importörer, e-handel..	23
12.2.5	Tillverkningsanläggningar - industri och bageri.....	24
12.2.6	Grossister/matmäklare/importörer/huvudkontor.....	25
12.2.7	E-handel	26
12.2.8	Dricksvattenanläggningar	26
12.2.9	Nyregistrerade anläggningar.....	27

1 Sammanfattning

Denna kontrollplan är en beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av miljöförvaltningen i Malmö. Kraven finns bland annat i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 625/2017 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel.

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 24 årsarbetskrafter. Kontrollen är baserad på riskklassificering av anläggningarna. I kontrollplanen fastställs antal kontroller per bransch, se bilaga 1. Vad som ska kontrolleras inom varje bransch fastställs i bilaga 2.

Under perioden 2022–2024 kommer miljöförvaltningen att kontrollera samtliga registrerade livsmedelsanläggningar i Malmö. Avdelningen för livsmedelskontroll kontrollerar att de som bedriver någon form av livsmedelsverksamhet följer gällande lagstiftning för att konsumenterna ska få säker mat och korrekt märkta livsmedel. Kontrollen kommer att ha fokus på 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. Kontrollerna kommer även att ha inriktning och utföras enligt de nationella operativa målen inom de fyra fokusområdena säkert dricksvatten, säkerställd information i livsmedelskedjan, mikrobiologiska risker och kemiska risker. För att få mer effekt av livsmedelskontroll arbetar vi kontinuerligt 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.

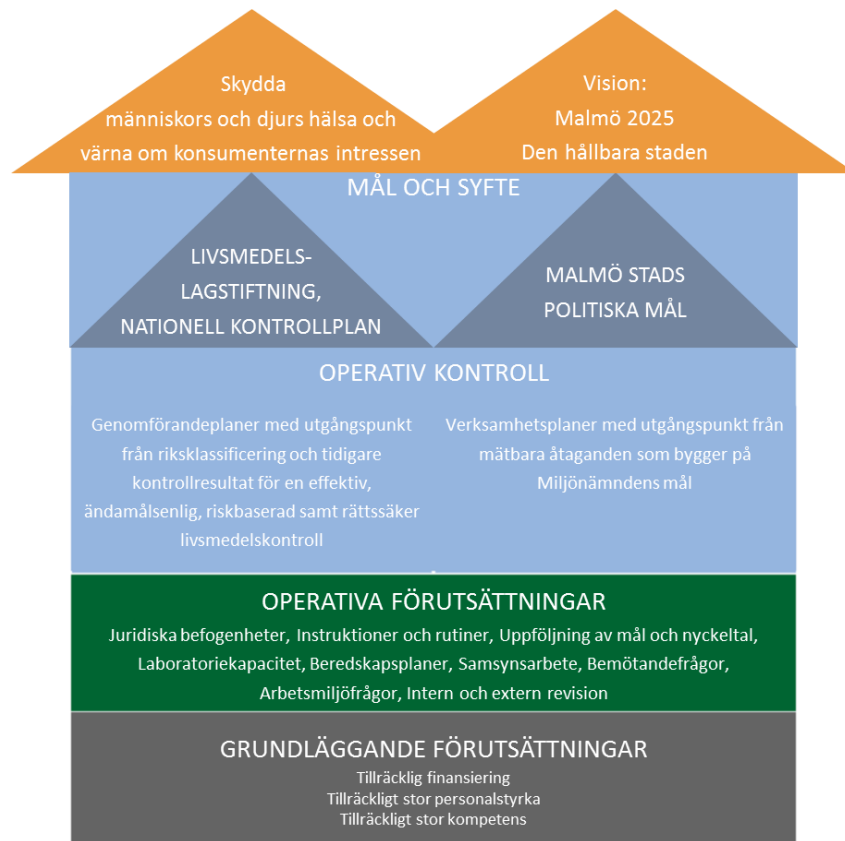
Vi arbetar även med registrering och kontroll av nya etablerade livsmedelsverksamheter samt rådgivning och service till företag med syfte att skapa hållbara livsmedelsverksamheter över tid med en säker livsmedelshantering.

Under kommande år kommer miljöförvaltningen att skapa förutsättningar för införandet av Livsmedelsverkets nya riskklassningsmodell, efterhandsdebitering samt påbörja kontroll av det nya arbetsområdet kontaktmaterial.

Kontrollplanen gäller för tre år, fram till och med år 2024, men kommer att revideras inför varje nytt verksamhetsår.

Kontrollplanen fastställs av miljönämnden.

2 Verksamhetsstyrning



Verksamheten styrs dels mot:

- den lagstiftning som finns inom EU och i Sverige avseende livsmedelshygien och livsmedelskontroll samt målen i Sveriges nationella kontrollplan för hela livsmedelskedjan (NKP) och dels
- visionsmålet ”Malmö 2025 – den hållbara staden” med tillhörande långsiktiga, strategiska kommunfullmäktigemål (KS-mål) som förvaltningen arbetar mot.

Livsmedelskontrollen regleras bland annat av följande urval av lagstiftning, regelverk med mera:

- 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 för livsmedelskontrollen
- Malmö stads reglemente för miljönämnden
- Delegationsordning för miljönämnden, Malmö stad

Enligt förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll (kontrollförordningen) ska varje medlemsland i EU upprätta en flerårig samlad nationell kontrollplan. Sveriges nationella kontrollplan (NKP) på livsmedelsområdet gäller i en fyraårsperiod. Syftet med planen är att säkerställa att offentlig kontroll planeras inom alla de områden som förordningen omfattar. Planen innehåller strategiska mål och prioriteringar för den offentliga kontrollen samt hur kontrollen ska genomföras och följas upp.

NKP:n har tagits fram gemensamt av myndigheterna i livsmedelskedjan, det vill säga av Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA), länsstyrelserna, kommunerna och Kemikalieinspektionen (KemI).

Den nationella kontrollplanen är ett strategiskt verktyg för att den offentliga kontrollen ska arbeta på ett enhetligt och samlat sätt mot de gemensamma målen för livsmedelskedjan. Det är ett styrande dokument som vi använder för att säkerställa att vårt arbete i Malmö motsvarar kraven i EU:s kontrollförordning.

3 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.

3.1 Övergripande nationella mål och effekt för livsmedelskontroll

De gemensamma övergripande målen i Sveriges nationella kontrollplan (NKP) är att:

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

3.2 Gemensamma effektmål för livsmedelskontroll

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma målsättningar/effektmål för fyra fokusområden; Säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan. Fokusområdena är gemensamma för hela livsmedelskedjan och effektmålen pekar ut områden där en märkbar förändring behövs.

De gemensamma effektmålen för livsmedelskedjan är nedbrutna i operativa mål.

De **operativa målen** gäller 2020 - 2022 och ger en inriktning och prioritering av riskbaserade kontrollinsatser inom ramen för den årliga kontrolltiden, se bilaga 2. Verksamheter som berörs av de operativa målen har identifierats och kommer att få kontroll i enlighet med instruktionerna till dessa mål. Kontrollerna rapporteras vidare till Livsmedelsverket efter utförda kontroller. Vid utgången av 2022 kommer nya operativa mål träda ikraft vilka kommer införas i detta dokument vid den årliga revideringen.

3.3 Malmö stads mål för livsmedelskontroll

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

Avdelningen bidrar till att uppfylla kommunfullmäktigemål om att ”fler Malmöbor, besökare och samhällsaktörer ska uppleva att Malmö stad levererar en god och likvärdig service genom hög tillgänglighet, professionellt bemötande, rätt kompetens samt genom att ligga i framkant i den digitala utvecklingen” genom att fokusera på bemötande och samsynsfrågor inom livsmedelskontrollen. Årligen mäts vår kontrollverksamhet inom områdena information, tillgänglighet, bemötande, kompetens, rättssäkerhet och effektivitet via Sveriges kommuner och regioners servicemätning av kommunernas myndighetsutövning, Insikt.

4 Ansvar för livsmedelskontroll

Myndigheterna ansvarar för att kontrollera och verifiera att reglerna följs och att målen i lagstiftningen nås. En annan viktig uppgift för myndigheterna är att ge råd och service till företag på bästa möjliga sätt.

4.1 Ansvarsfördelning i Sverige

Livsmedelsverket är central myndighet för livsmedelskontroll i Sverige och Jordbruksverket för animaliska biprodukter. 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.

4.2 Ansvarsfördelning i Malmö

Miljönämnden i Malmö stad är behörig kontrollmyndighet. Avdelningen för livsmedelskontroll ansvarar för kontroll av alla typer av livsmedelsanläggningar inom miljönämndens ansvarsområde. Hur beslutsrätten har delegerats beskrivs i nämndens delegationsordning.

Avdelningen omfattar följande organisation:

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

5 Samordning och samarbete mellan myndigheter

5.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Livsmedelsverket initierar kontrollprojekt under 2020–2022 med utgångspunkt i de operativa målen för att underlätta kontroll och måluppfyllnad. Miljönämnden deltar i de samordningsprojekt som Livsmedelsverket anordnar. Under 2022 kommer miljöförvaltningen att ansvara för ett nationellt kontrollprojekt gällande allergeninformation kopplat till ett av de operativa målen.

Länsstyrelsen Skåne har ansvaret att samordna kontrollen i länet. Miljönämnden deltar i de samordningsprojekt som länsstyrelsen anordnar. Detta omfattar arbete som görs av Miljösamverkan Skåne (en regional miljösamverkansorganisation med syfte att effektivisera och stödja myndigheternas tillsyn).

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. Samarbete och samverkan mellan kommuner sker på flera olika sätt, se mer under 5.2.

5.2 Nätverk

Avdelningen har samordningsträffar i olika konstellationer samt olika nätverk mellan grupper av kommuner och andra myndigheter. Vår ambition är att bidra mer våra kompetenser för att utveckla kontrollen, ta fram vägledning och stödja kontrollen i ett större perspektiv. Här är några exempel på nätverk som bedöms som viktiga och som avdelningen har för avsikt att fortsätta med de kommande åren:

- **Storstadsgruppen** – samverkan mellan de stora kommunerna Göteborg, Malmö, Stockholm och Uppsala samt Livsmedelsverket. Nätverkets syfte är att skapa samsyn i livsmedelskontroll, utbyta erfarenhet och bidra till utveckling av livsmedelskontroll i Sverige.
- **SNOL** (Sveriges nätverk för offentlig kontroll inom livsmedelskedjan) – samverkan med representanter från cirka 40 kommuner med intresse för att utveckla livsmedelskontrollen, representanter för Sveriges kommuner och regioner samt

Livsmedelsverket. Nätverkets syfte är att arbeta för att utveckla livsmedelskontrollen nationellt så att den ger ett mervärde för samhället. Samarbetet är kraftfullt och väl fungerande och innebär att vi tillsammans med övriga kontrollmyndigheter kan påverka beslutsfattare i viktiga övergripande frågor.

- **Nationell huvudkontorsgrupp** – samverkan mellan några kommuner som har livsmedelshuvudkontor: Göteborg, Helsingborg, Hässleholm, Malmö, Stockholm, Solna och Sundbyberg. Syftet med nätverket är att utbyta information avseende kontroll. Gruppens arbete samordnas av Livsmedelsverket.
- **Ida-nätverket** – samverkan mellan Helsingborgs stad, Malmö stad, och Åklagarmyndigheten, Polisen samt Livsmedelsverket i frågor som rör livsmedelsbrott.

6 Förutsättningar för effektiv kontroll

6.1 Operativa förutsättningar för effektiv kontroll

De operativa förutsättningarna för effektiv livsmedelskontroll är:

- Alla kontrollmyndigheter har en plan för kontrollen inom sitt område för att utföra kontroller i tillräcklig omfattning.
- Alla kontrollmyndigheter planerar och utför kontroller med fokus på de största riskerna och på det som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna.
- Alla kontrollmyndigheter har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker.
- Alla kontrollmyndigheter använder de kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom det område man kontrollerar.
- Alla kontrollmyndigheter vidtar de åtgärder som är nödvändiga så att de avvikelser som upptäcks i kontrollerna åtgärdas inom utsatt tid. Myndigheterna följer sedan upp (verifierar) att avvikelserna åtgärdas.
- Alla kontrollmyndigheter ska säkerställa att kontrollerna utförs enligt en god kontrollsed. En god kontroll är verkningsfull, riskbaserad, rättssäker, enhetlig och likvärdig, tydlig, objektiv och systematisk. Mer information om god kontrollsed finns på Livsmedelsverkets hemsida.

6.2 Grundläggande förutsättningar

6.2.1 Resurser för kontrollen

Livsmedelskontrollen har tillgång till cirka 24 årsarbetskrafter fördelat på 25 livsmedelsinspektörer och två administratörer. Behovet av kontrollpersonal utgår från antalet kontrolltimmar som ska utföras varje år. En preliminär plan för de kommande två åren finns i bilaga 1.

Tabellen nedan visar en prognos av det sammanställda resursbehovet för den egentliga kontrollverksamheten, kontroll mot livsmedelsanläggning. Siffrorna utgår från respektive avsnitt för planerad kontroll, kontroll av nyregistrerade anläggningar etcetera. År 2024 redovisas inte i

tabellen eftersom den nya riskklassningsmodellen börjat gälla och vi kan inte beräkna hur många kontroller och timmar som behöver planeras.

	2022		2023	
	Antal kontroller/ärende	Timmar	Antal kontroller/ärende	Timmar
Planerade kontroller	2 450	9 500	2 400	9 400
Kontroller av nyregistrerade anläggningar	500	2 000	500	2 000
Uppföljande kontroller vid avvikelser	300	750	300	750
Misstänkta matförgiftningar	150	600	150	600
Klagomål inklusive allergiska reaktioner	300	750	300	750
RASFF	100	500	100	500
Summa	3 800	14 100	3 750	14 000

6.2.2 Finansiering av kontrollen

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

Livsmedelskontrollen i Sverige finansieras i huvudsak med avgifter (cirka 80 procent). Årlig kontrollavgift tas ut av alla anläggningar som är registrerade vid årets början utifrån riskerna i verksamheterna. Dessa avgifter finansierar den planerade kontrollen, vilket även inkluderar kontroller av nyregistrerade anläggningar. Kontroller vid bristande efterlevnad, till exempel uppföljande kontroller och utredning av klagomål som är befogade, finansieras med timavgifter. Avgift för kontroll som ursprungligen inte var planerad tas ut för att finansiera kontrollen enligt artikel 79 i förordning (EU) nr 2017/625.

En del av vårt arbete är anslagsfinansierat (cirka 20 procent). Arbetsuppgifter som ska finansieras genom kommunbidrag är bland annat utredning av obefogade klagomål, service, information, rådgivning samt av hantering av överklaganden.

Under kommande år förändras förutsättningarna för finansiering av livsmedelskontrollen då efterhandsdebitering blir obligatoriskt från och med år 2024. Vi kommer då att debitera kostnaderna för kontrollen efter varje utfört besök. Livsmedelsverket kommer även införa en ny riskklassningsmodell som börjar gälla från 2024 vilken kommer påverka vår kontroll. Vi kommer arbeta för att förbereda oss för dessa förändringar i god tid före införandet.

6.2.3 Kompetens, kompetensutveckling och ansvarsområden

För att kontrolluppdraget ska kunna utföras på bästa sätt arbetar vi på avdelningen kontinuerligt med strategisk kompetensförsörjning så att vi alltid har tillräckligt med personal med nödvändig kompetens. Vi måste se till att ha bred kompetens inom lagens alla områden för att kunna kontrollera de olika livsmedelsverksamheter som finns i Malmö. Det strategiska arbetet dokumenterar vi i en modell som vi kallar kompetensrosen. I modellen har vi identifierat de kompetensområden som avdelningen är beroende av. I den hanterar vi både individens och avdelningens nuvarande kompetens, eventuella kompetensluckor samt framtida kompetensbehov. Vi går igenom behov, uppdaterar nuläget och analyserar den vid ett flertal tillfällen varje år. Detta sker genom individuella samtal (korta avstämningar) och genom arbete i avdelningens planeringsgrupp. I början av året upprättas en individuell utvecklingsplan för respektive medarbetare.

6.2.4 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. Dessa återfinns på intranätet (*Komin*). Förvaltningen följer även Malmö stads policy och riktlinjer mot mutor. Förvaltningen kontrollerar även så att medarbetarna inte driver andra typer av konkurrerande verksamheter eller sådana verksamheter som förvaltningen har kontrollansvar över, för att säkerställa en opartisk kontroll. Vi har goda möjligheter att fördela arbetet så att ingen handläggare kontrollerar anläggningar där de har en relation till företagets företrädare. Introduktionen av nyanställd personal på avdelningen för livsmedelskontroll ger alltid anvisningar om detta.

6.2.5 Kvalitetssäkring och rutiner

För att säkerställa en likvärdig handläggning finns rutiner på intranätet *Komin*, som beskriver hur vi arbetar med olika typer av ärenden. Dessa uppdateras kontinuerligt och redovisas i samband med arbetsplatsträffar och tillsynsmöten. Vi använder även färdiga mallar för beslut och skrivelser av olika slag. Beslutsmallar och rutiner är granskade av förvaltningens jurist. 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.

6.2.6 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.

7 Register över anläggningar

Det är varje livsmedelsföretagares ansvar att anmäla sin anläggning så att den kan registreras hos behörig myndighet. Det framgår av artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. I EU-förordning nr 2017/625 om offentlig kontroll finns krav på att kontrollmyndigheterna ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som omfattas av den offentliga kontrollen. Livsmedelsanläggningarna finns i miljöförvaltningens ärendehanteringssystem Visionsom 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

7.1 Register och resursbehov

Avdelningen registrerar alla livsmedelsföretag i ärendehanteringssystemet EDP Vision. Ansvaret att registrera/avregistrera anläggningar ligger på avdelningens administrativa stöd som tillhör kontrollstödenheten. Avdelningen hade cirka 2 750 livsmedelsanläggningar i vårt register vid utgången av 2021.

Totalt nyregistreras ungefär 500 anläggningar per år. Cirka två årsarbetskrafter (assistenter) arbetar med att hålla registret uppdaterat.

7.1.1 Införande av anläggningar i registret

De anläggningar som Malmö stad har kontrollansvar för registreras utan krav på godkännande. Det innebär att verksamhetsutövaren lämnar in en anmälan om verksamheten. Anmälan kan lämnas in via e-tjänst eller på pappersblankett. Därefter registreras verksamheten och verksamhetsutövaren faktureras en registreringsavgift. Riskklassning och beslut om kontrollavgift görs i allmänhet efter att anläggningen blivit kontrollerad. Debitering av faktura sker efter utförd kontroll.

I Malmö finns för närvarande cirka 2 750 befintliga livsmedelsverksamheter (kontrollobjekt).

7.1.2 Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden

Avdelningen får löpande under året in uppgifter om att livsmedelsverksamheter har ändrats eller upphört. Registeruppgifterna uppdateras då. Totalt avregistreras ungefär 450 anläggningar per år.

8 Operativ kontroll

8.1 Planerad kontroll av befintliga anläggningar

Livsmedelslagstiftningen inom nämndens ansvarsområde innefattar över 200 olika EU-förordningar, lagar, förordningar och föreskrifter. Kontroller utförs oanmäl eller förannmält, vanligen med kontrollmetoderna revision och inspektion samt i viss utsträckning provtagning och analys.

Livsmedelsanläggningarna har klassats enligt ”Livsmedelsverkets vägledning för riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid”. Riskklassificeringen omfattar även en fördelning av kommunens livsmedelsanläggningar utifrån branscher (restaurang, skolor, butik, bageri, partihandel, industri samt sommaröppna verksamheter och torghandel) och kontrolltimmar.

Antalen kontrolltimmar och besök i en bransch fördelas enligt följande:

- Verksamheter mellan 0,5 och 1 kontrolltimme får ett kontrollbesök vart tredje år
- Verksamheter mellan 1,5 och 2 kontrolltimmar får ett kontrollbesök vartannat år
- Verksamheter mellan 2,5 och 4 kontrolltimmar får ett kontrollbesök per år
- Verksamheter mellan 4,5 och 6 kontrolltimmar får två kontrollbesök per år eller ett omfattande kontrollbesök
- Verksamheter mellan 6,5 och 8 kontrolltimmar får två kontrollbesök per år
- Verksamheter med mer än 8 kontrolltimmar får tre kontrollbesök per år eller två omfattande kontrollbesök.

Livsmedelsanläggningarna fördelas enligt tvåårsplaneringen, se bilaga 1.

Inför varje kalenderår görs en detaljplan för alla planerade kontroller som ska göras under året. I planen framgår vilka anläggningar som ska kontrolleras och när under året kontrollerna ska utföras. Justeringar kan förekomma under året i samband med delårsuppföljningar och avstämningar mot den övergripande årsplaneringen beroende på resultatet från den löpande kontrollen och omvärldsfaktorer. För varje bransch har vi tagit fram relevanta krav (baskontroll) samt årliga prioriteringar som ska kontrolleras, se bilaga 2.

Resultatet av kontrollen registreras i Vision. Resultatet sammanställs också i en kontrollrapport som skickas till verksamhetsutövaren.

Rapportering av beslut fattade på delegation av inspektörerna sker till miljönämnden kontinuerligt under året.

Från 2024 kommer Livsmedelsverket att införa en ny riskklassningsmodell. Detta kommer bland annat innebära att verksamheternas risker genererar en kontrollfrekvens istället för en kontrolltid. Modellen innebär även att kontroll flyttas från senare led i handelskedjan (exempelvis restaurang och butik) till tidigare led (till exempel tillverkare och grossister). Konsekvenserna som detta medför går inte att beskriva i dagsläget.

8.2 Uppföljande kontroll vid konstaterade avvikelser

8.2.1 Uppföljning av avvikelser

Livsmedelskontrollen får effekt genom att avvikelser konstateras och följs upp. Uppföljningen av avvikelser bedöms utifrån omfattning, allvarlighetsgrad samt företagets tidigare regelefterlevnad. Bedömning av avvikelser baseras på enligt Livsmedelsverkets framtagna vägledning ”kontrollprocessen”.

Vi använder oss av följande metoder för att följa upp avvikelser:

- Uppföljning vid nästa planerade kontroll (sker vid ringa avvikelser)
- Beslut om åtgärd (används vid avvikelser som är allvarliga, omfattande eller återkommande och följs upp genom extra offentlig kontroll).

I Malmö ligger andelen besök som kräver uppföljande kontroll på cirka tio procent av genomförda kontroller. Uppföljande kontroller finansieras med timavgift och debitering sker efter utförd kontroll.

8.2.2 Sanktioner

Den huvudsakliga effekten med livsmedelskontroller är att upptäcka avvikelser mot lagstiftningen och att förmå företagen att åtgärda bristerna.

Beroende på avvikelsernas allvarlighetsgrad, företagets planerade åtgärder samt ifall något påpekats vid tidigare kontroller så används lämpliga sanktioner. Det kan exempelvis vara:

- Förbud mot utsläppande av vissa livsmedel
- Föreläggande om att vidta specifika åtgärder
- Tillfälligt stänga en verksamhet
- Livsmedelssanktionsavgift för företag som påbörjat sin verksamhet utan att registrera sig
- Åtalsanmälan

Möjlighet finns att förena beslut med vite.

8.3 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 250 klagomålsärenden och cirka 150 anmälningar om misstänkt matförgiftning, samt cirka 50 allergiska reaktioner per år kommit in till miljöförvaltningen. En särskild typ av ärenden är så kallade RASFF-ärende som omfattar information om osäkra livsmedel som sålts och där dessa ska återkallas. Cirka 100 RASFF-ärenden utreds varje år.

Antalet ärenden uppskattas till drygt 500 per år för de närmaste tre åren. För alla inkommande anmälningar görs en bedömning om hur utredningen sker.

8.4 Kontroll 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 livsmedelsfusk, kräver särskilt fokus i kontrollen. Under ordinarie kontroller arbetar vi för att upptäcka eventuellt livsmedelsfusk. Dessa ärenden hanteras främst av enheten för trygghet och samordnad tillsyn (ETS). En mer detaljerad beskrivning finns i en särskild tillsynsplanering kopplad till deras arbete.

9 Förebyggande arbete - Information och rådgivning

Ett framgångsrikt förebyggande arbete med fokus på rådgivning och information leder till förbättrade kontrollresultat samt säkra livsmedel för konsumenterna. Detta omfattar:

- Råd och information om livsmedelshygien samt andra förutsättningar i samband med registrering av nya livsmedelsverksamheter samt ägarbyte
- Utveckling av vår information och rådgivning under planerade kontroller
- Uppdatering av vår hemsida med relevant informationsmaterial
- Lokalbesök inför registrering av nya livsmedelsanläggningar
- Utveckling av samarbetet med skolor/universitet inom livsmedelsinriktade utbildningar, andra branschorganisationer samt näringslivskontoret i Malmö stad.

Avdelningen har en servicetelefon som är bemannad vardagar mellan klockan 9 och 12 för att ta emot frågor, anmälningar och lämna råd till allmänhet och verksamhetsutövare. Vi har även en funktionsbrevlåda för e-post dit vi får många tips, frågor och ärenden som hanteras. Vi gör nyhetsbrevutskick med samlad information till olika branscher några gånger om året.

10 Uppföljning samt utvärdering av kontrollen

Efter varje kalenderår rapporteras kontrollerna till Livsmedelsverket, som vidarebefordrar en sammanställning till EU-kommissionen. Den rapporteringen hämtas direkt ur IT-systemet med hjälp av ett rapporteringsverktyg.

Analysresultaten från provtagning rapporteras till Livsmedelsverket av SGS Analytics.

Resultaten inom kontrollen av animaliska biprodukter rapporteras till Jordbruksverket.

10.1 Uppföljning av grunduppdrag

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

I tabellen sammanställs vilka aktiviteter som görs för att uppfylla grunduppdraget och hur uppföljning sker. Dessa mått och indikatorer framgår även i nämndsbudgeten.

Vad gör avdelningen?	Mått och indikatorer
Utför en riskbaserad kontroll på de registrerade livsmedelsverksamheterna.	Andelen genomförda kontroller i enlighet med kontrollplanen. Målvärde: 100 % Andel registreringsbesök som utförts senast tre månader efter att verksamhet har öppnat. Målvärde: 100 %
Avvikelser följs upp för att säkerställa att bristerna har åtgärdats.	Andelen uppföljande livsmedelskontroller samt sanktionsbeslut jämfört med totala antalet utförda kontroller samt en analys av resultatet. Kvalitativ bedömning av genomförda uppföljningar. Genomförs av enhetschef/avdelningschef.
Inkomna anmälningar om misstänkt matförgiftning där vi bedömer att en utredning krävs börjar handläggas senast arbetsdagen efter att de inkom. Inkomna klagomål där vi bedömer att en utredning inte kan vänta till nästa planerade kontroll börjar handläggas inom 14 dagar. Bedömningen grundas på klagomålet allvarlighetsgrad och hur långt det är kvar till nästa planerade kontroll.	Andel utredningar av klagomål, misstänkta matförgiftningar och RASFF som utreds inom utsatt tid. Kvalitativ bedömning av genomförda utredningar. Genomförs av enhetschef/avdelningschef.
Förbättra myndighetsutövning och service till livsmedelsföretagen. Områden som ska	Uppföljning av kvaliteten på myndighetsutövning och service via

<p>kvalitetssäkras är information, tillgänglighet, bemötande, kompetens, rättssäkerhet och effektivitet.</p> <p>Inkomna anmälningar om registrering av livsmedelsanläggning handläggs inom 14 kalenderdagar. Relevant informationsmaterial tas fram och lämnas vid kontrollen.</p>	<p>Insikt. Mått: Nöjd kundindex (NKI)</p> <p>Kvalitativ bedömning av den service och information vi ger till nya och befintliga livsmedelsverksamheter.</p>
--	---

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 vi har en fungerande planering och att vår uppföljning kan användas för att utveckla verksamheten

10.3 Revisioner av vår kontrollverksamhet

Länsstyrelserna reviderar kommunernas kontrollverksamheter ungefär vart femte år. Vi utför även internrevisioner av våra rutiner, styrdokument och arbetssätt för att kvalitetssäkra vårt arbete. Resultatet från interna och externa revisioner används för att utveckla verksamheten och förbättra rutiner och arbetssätt.

11 Beredskap

Handläggning av akuta ärenden efter kontorstid och på helger sker genom telefonkontakt med avdelningschefen som, om ärendet inte kan vänta tills kommande vardag, kallar in lämplig inspektör beroende på ärendets art och omfattning. Vid större olyckor kontaktas förvaltningens direktör, som sedan rapporterar till avdelningschefen på avdelningen för livsmedelskontroll. Aktuella telefonnummer finns meddelat till Malmö stads Kontaktcenter och på Malmö stads hemsida www.malmo.se.

I avdelningens krishanteringsplan finns information om ansvar, rutiner för sammankallande av krisgrupp, kontaktlistor med mera. Planen ligger på intranätet Komin. Krishanteringsplanen kommer regelbundet gås igenom för att vara uppdaterad med aktuella kontaktlistor. Förvaltningen kommer att träna på olika situationer för att bedöma om planerna är funktionella och för att upprätthålla kompetens.

12 Bilagor

12.1 Bilaga 1 – Årsplan för kontrollen

Branschgrupp (antal anläggningar (obj) och totalt kontrolltid (tim))	2022		2023	
	Timmar	Antal kontroller	Timmar	Antal kontroller
Ambulerande (80 obj och 153 tim)	109	28	109	28
Bageri (86 obj och 266 tim)	324	83	293	75
Bryggeri (8 obj och 27 tim)	31	8	31	8
Butik (395 obj och 1125 tim)	1 154	296	1 076	276
Choklad (11 obj och 36 tim)	39	10	27	7
E-handel (19 obj och 52 tim)	54,6	14	62	16
Fartyg (3 obj och 21 tim)	23	6	23	6
Fiskeri (10 obj och 32 tim)	39	10	31	8
Huvudkontor (34 obj och 152 tim)	129	33	121	31
Industri (23 obj och 110 tim)	117	30	117	30
Kafferosteri (4 obj och 12 tim)	12	3	16	4
Kosttillskott (77 obj och 160 tim)	148	38	144	37
Partihandel (214 obj och 456 tim)	542	139	456	117
Restaurang (1200 obj och 5155 tim)	5 355	1 373	5 273	1 352
Skolor (481 obj och 2071 tim)	1 931	495	1 856	476
Skyddade beteckningar (1 obj och 3 tim)	4	1	4	1
Snustillverkning (1 obj och 4 tim)	4	1	4	1
Sommaröppna (20 obj och 39 tim)	59	15	43	11
Spannmål (4 obj och 23 tim)	16	4	16	4
Tillsatser (19 obj och 71 tim)	66	17	70	18
Torghandel (27 obj och 31 tim)	20	5	23	6
Vatten (6 obj och 33 tim)	27	7	20	5
Summa (2723 obj och 10 026 tim)	10 202	2 616	9 816	2 517

12.2 Bilaga 2 – Planerad kontroll av befintliga anläggningar 2022

Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin riskklassificering samt beslutad kontrolltid. Alla kontrollområden i ”baskontroll” behöver inte kontrolleras varje år. Därför är det viktigt att vi gör rätt prioriteringar utifrån riskerna och vår erfarenhet av verksamheterna. Kontrollen ska främst riktas mot de faror som utgör betydande hälsorisker eller de bedrägliga tillvägagångssätt som utgör störst risker för att konsumenter vilseleds. Fokus ska vara på HACCP, information och spårbarhet framför hygien vid berörda anläggningar.

Operativa mål

Livsmedelsverket har brutit ner och konkretiserat målen i nationella kontrollplanen (NKP) och har fastställt operativa mål för livsmedelskontrollen i Sverige 2020–2022. Med de operativa målen får Sveriges livsmedelskontroll en inriktning och prioritering av insatser som görs inom ramen för den planerade kontrollen. Målen handlar om att styra en del av kontrollens befintliga resurser till vissa utpekade problemområden med påtagliga risker för konsumenter. De operativa målen handlar om riskbaserad kontroll med syfte att göra verklig skillnad.

Det är viktigt att vi följer de anvisningar som finns för de operativa målen. I anvisningarna framgår det vilka typer av objekt som omfattas av det operativa målet och hur målet ska kontrolleras. De mål som bedöms beröra Malmö finns redovisade i tabellen nedan.

Mål 3	SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER alla dricksvattenanläggningar
Mål 4	RÄTT FISK (P21) anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, importörer, huvudkontor och matmäklare
Mål 5	SPÅRBARHET KÖTT (P22) butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna
Mål 8	INFORMATION OM ALLERGENER (P25) storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.)
Mål 9	UPPGIFTER OM INGREDIENSER (P26) detaljhandelsanläggningar (butiker), anläggningar i tidigare led (tillverkning och import) som utformar märkning samt märker/förpackar.
Mål 10	GRÄNSHANDEL KÖTT (P27) butiker med uttalad gränshandel innefattande kött från nöt, gris och/eller får/lamm.
Mål 12	TILLSATSER - ANVÄNDNING, SPÅRBARHET, HALT, KORREKT MÄRKNING (P29) alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige
Mål 17	SAFFRAN (P34) importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförs
Mål 19	KOSTTILLSKOTT – FISKOLJEBASERADE TILLSKOTT OCH D-VITAMINTILLSKOTT (P 36) huvudkontor, importörer, matmäklare, grossister inklusive e-handel

I beskrivningarna för kontrollen anges lagstiftningsområdena endast med sina förkortningar (exempelvis A01) och operativa mål.

12.2.1 Storhushåll/Restauranger

Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post) är aktuella.
- **Haccp - K01 - K06**
Kritiska styrpunkter som verksamheten har identifierat samt hur dessa övervakas och risker förebyggs. Hur säkerställer verksamheterna att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Fokusera där det finns störst risker i verksamheten. Finns några speciellt känsliga råvaror eller processer? Till exempel nedkylning, tillagning av kyckling, ”mediumrare” hamburgare, servering av bär med kokrekommendationer, sushi och allergenhantering. Vi kan även verifiera företagets rutiner genom provtagning
- **Spårbarhet - (H01 - H02)**
Kontrollera att verksamheten har ett system för spårbarhet. Verifiera att systemet fungerar genom lämpligt antal stickprov. Välj i första hand kött och i andra hand fisk. Kan företaget visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager (kvantitativ spårbarhet)? Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?
Vid misstanke om fusk, kontakta kontrollmyndigheten för det avsändande företaget för att se att leverantören finns registrerad.
- **Information (B01 - B04):** fördjupande kontroller av redlighet på menyn, allergeninformation, frivillig information av mervärdesvara/dyr råvara.
Kontrollera att verksamheten har ett system som ser till att den frivilliga informationen stämmer. Verifiera att systemet fungerar genom lämpligt antal stickprov. Prioritera livsmedel som är dyrare eller har säljande påståenden, exempelvis: Svenskt eller ekologiskt kött, MSCmärkt fisk eller halal. Kan företaget visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager (kvantitativ spårbarhet)? Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?
Vid misstanke om fusk, kontakta kontrollmyndigheten för det avsändande företaget för att se att leverantören finns registrerad.
Kontrollera även hemsida och eventuell e-handel.
- **Skyddade beteckningar (D01 - D02)**
Redlighetskontroll av köttprodukter och ostar – hjälpmedel: checklista.
- **Allmän hygien (J01 - J08)**
Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt utan risk att korskontamineras av personal, inredning/utrustning eller andra livsmedel. Hur utbildas ny personal inom området? Hur undviker verksamheten skadedjursangrepp? Fokusera på den hantering eller de livsmedel där det är störst risker, till exempel rå kyckling eller ätfärdiga livsmedel.
Hur säkerställer verksamheten att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Fokusera där det finns störst risker i verksamheten. Verifiera kontrollen genom att prata med den person utför aktuell hantering och genom att granska faktiska förhållanden.
- **Kontroll av animaliska biprodukter (ABP)**

Prioriteringar 2022

- **Operativt mål 8:** Verifiering att företagen kan ge korrekt information om allergener i maträtter som serveras. **P25, K06 – Nationellt projekt**

12.2.2 Skolor/förskolor och omsorg

Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post) är aktuella.
- **Haccp: K01, K06.**
Kritiska styrpunkter som verksamheten har identifierat samt hur dessa övervakas och risker förebyggs. Fokusera där det finns största risker i verksamheten.
Finns några speciellt känsliga råvaror eller processer? Exempelvis: tillagning av specialkost, tillagning av kyckling, servering av bär med kokrekommendationer eller nedkylning.
- **Hantering av allergener J03, K01**
Kontrollera rutiner för specialkost från mottagning till servering. Hur säkerställer de att allergener inte oavsiktligt tillsätts/kontaminerar maten vid tillagning, transport och servering? Hur säkerställer de att rätt person får rätt mat? Hur upprätthålls rutinerna vid vikarier i köket?
Verifiering av företagets rutiner kan ske genom provtagning av ytor där det bedöms vara relevant utifrån historiken.
- **Allmän hygien (J01-J08)**
Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt utan risk att korskontamineras av personal, inredning/utrustning eller andra livsmedel? Hur utbildas ny personal inom området? Hur undviker verksamheten skadedjursangrepp? Fokusera på den hantering eller de livsmedel där det är störst risker, exempelvis rå kyckling eller ätbara livsmedel.
Hur säkerställer verksamheten att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Fokusera där det finns störst risker i verksamheten. Verifiera kontrollen genom att prata med den person utför aktuell hantering och genom att granska faktiska förhållanden.
- **Spårbarhet: H01**
Verifiera inköp där det bedöms vara relevant.
- **Kontroll av animaliska biprodukter (ABP)**

12.2.3 Butiker

Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post) är aktuella.
- **Spårbarhet: H01, H03, H04 H11, J01**
Ett steg bakåt i kedjan, inköp från registrerade företag. Ursprungsmärkning, handelsdokument och analysresultat för salmonella om butiken är första mottagare av kött. Prioritera importerade varor eller dyra livsmedel (exempelvis honung, kött, fisk).
Verifiera företagets system för tillbakadragande av livsmedel. Be företaget att visa hur det går till när de får ett återkallande på en produkt. Utgå gärna från ett återkallande som skett inom den närmaste tiden och be dem visa hur de agerade.
Vid manuell hantering av kött: Finns obligatoriska uppgifter om ursprungsmärkning? Identifieringsmärke? Journalföring?
Kontrollera att det finns spårbarhet för färskt och fryst kött. Kontrollera och verifiera att verksamheten lämnar rätt information om ursprung. Välj en dyrare styckningsdetalj och gärna svenskt kött som stickprov.
- **Information: B01- B02**
Märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel (föreskrivna märkningsuppgifter, näringsdeklaration, framhävnings- och allergener, säljande påståenden som lyx, ekologiskt med mera, närings- och hälsopåstående, skyddade beteckningar).
Kontrollera även hemsida och eventuell e-handel.
- **Tilläggsmärkning fisk: C 11, H07**
Kontrollera att skriftlig information om tilläggsmärkning finns innan köp. Verifiera att informationen de lämnar stämmer.
Krav på konsumentinformation för fiskeri - gäller för både färdigförpackade och icke färdigförpackade varor. Kraven på märkning gäller för bland annat levande, färsk, kyld, fryst, torkad, saltad, rökt fisk, fiskfiléer, kräftdjur, blötdjur samt för sjögräs och alger. De omfattar krav på att ange artens handelsbeteckning och vetenskapliga namn, produktionsmetod, fångst- eller produktionsområde och kategori av fiskeredskap.
- **Allergeninformation B05**
Verifiera rutinen genom stickprov där du ber verksamheten att visa att de har rätt information. Informationen kan finnas på förpackningar/produktdatablad/receptur. Det viktiga är att verksamheten alltid har tillgång till rätt information om innehåll av samtliga allergener.
Om butiken får färdiga underlag till skriftlig information, till exempel skyltar vid bake-offbröd eller etiketter i charken så kontrollera att allergiinformationen stämmer. Är alla allergener med och framhävda? Jämför skylt/etikett med förpackning/produktdatablad.
- **Mikrobiologiska kriterier: K02 – gäller köttbutiker**
Kontrollera att kraven för mikrobiologiska kriterier uppfylls enligt (EG) nr 2073/2005, samt att verksamheten följer sin provtagningsplan.
- **Allmän hygien: J01 - J09.**
Rengöring, lokalens skick och om den är lämplig för den verksamhet som bedrivs, personlig hygien, säker hantering, säker förvaring, temperaturprocesser (mottagning, kyl, frys, tillagning, varmhållning), avfall och skadedjur
- **Kontroll av animaliska biprodukter (ABP)**

Prioriteringar 2022

Utan manuell hantering

- **Operativt mål 9:** Kontroll av butiker som märker **och** förpackar livsmedel för att verifiera att tillsatta ingredienser motsvarar verkligt innehåll.

Med manuell hantering

- **Operativt mål 5:** Spårbarhet av kött
Gäller endast de som inte är ansluten till de stora detaljhandelskedjorna.
- **Operativt mål 9:** Kontroll av butiker som märker **och** förpackar livsmedel för att verifiera att tillsatta ingredienser motsvarar verkligt innehåll.
- **Operativt mål 10:** Gränshandel med kött. Verifiera att spårbarhet och eventuella intyg som krävs finns. **Gäller endast de som inte är ansluten till de stora detaljhandelskedjorna.**

12.2.4 Kosttillskott – hälsokostbutiker, huvudkontor, matmäklare, grossister, importörer, e-handel

Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post) är aktuella.
- **Information B01, B02, B03.**
Föreskrivna märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel, hälsopåståenden, medicinska påståenden och andra säljande påståenden. Påstående på hemsida och hyllkantsmärkning, e-handel.
- **Spårbarhet H01.**
Inköp från registrerade företag. Rutin vid återkallelse, följesedlar och fakturor.
- **Allmänna krav på livsmedelssäkerhet J01.**
Innehåller produkten otillåtna ingredienser?

Prioriteringar 2022

- **Operativt mål 9:** Kontroll av importörer, huvudkontor, e-handel som utformar märkning för att verifiera att tillsatta ingredienser motsvarar verkligt innehåll.
- **Operativt mål 19:** Att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter. För D-vitaminpreparat ska kontrollen verifiera att angivna halter av vitamin D är korrekta samt att tillåten D-vitaminförening används.

12.2.5 Tillverkningsanläggningar - industri och bageri

Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att våra kontaktuppgifter (e-post) är aktuella.
- **Haccp: K01, K06**
Har företag rutiner som bygger på HACCP-principerna, identifiera faror i verksamheten och förebygga, eliminera eller reducera dem till acceptabla nivåer Kritiska styrpunkter som verksamheten har identifierat samt hur dessa övervakas och risker förebyggs.
- **Information: B01 - B05**
Märkningsuppgifter på färdigförpackade livsmedel (föreskrivna märkningsuppgifter, näringsdeklaration, framhävnin g av allergener, säljande påståenden som lyx, ekologiskt med mera, närings- och hälsopåstående), hållbarhet. Rutiner för märkning. Allergeninformation.
- **Spårbarhet: H01.**
Kan företaget snabbt få fram uppgifter om spårbarhet ett steg framåt och bakåt? Inköp från registrerade företag. Rutin vid tillbakadragande och återkallelse, följesedlar och fakturor.
- **Skyddade beteckning: D02**
Kategori konfektyr – tillverkning av skånsk spettekaka.
- **Särskilda ingredienser och processhjälpmedel: I01**
Tillåtna och rätt deklarerade tillsatser.
- **Ekologisk certifiering:** kontroll att verksamheten är ansluten till ett kontrollorgan vid import eller har e- handel.
- **Varustandarder: Kaffe, kakaoprodukter, snus.**
Kontrollera att produkterna motsvarar de krav som ställs i EU - gemensamma och nationella varustandarder.
- **Allmän hygien J01-09:** Rengöring, lokalens skick och om den är lämplig för den verksamhet som bedrivs, personlig hygien, säker hantering, säker förvaring, temperaturprocesser (mottagning, kyl, frys, utleverans), avfall och skadedjur

Prioriteringar 2022

- **Operativt mål 9:** Kontroll av producenter som märker **och** förpackar livsmedel för att verifiera att tillsatta ingredienser motsvarar verkligt innehåll.
- **Operativt mål 12: Tillsatser, spårbarhet, korrekt märkning.** Att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn. Kontrollmyndigheterna ska också verifiera att spårbarhet bakåt finns för dessa tillsatser samt att tillsatserna anges korrekt i märkningen av de produkter där de ingår.
- **Operativt mål 13 – Samordnad kontroll av akrylamid i kaffe hos kafferosterierna (ansvarsområde: kaffe).**
- **Operativt mål 14:** Kontroll och provtagning av mykotoxin i kaffe. **(ansvarsområde: kaffe).**

12.2.6 Grossister/matmäklare/importörer/huvudkontor

Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post) är aktuella.
- **Spårbarhet: H01, H02, H03. H04, H11**
Kan företaget snabbt få fram uppgifter om spårbarhet ett steg framåt och bakåt? Inköp från registrerade företag. Rutin vid tillbakadragande och återkallelse, följesedlar, fakturor, pressmeddelande.
Finns obligatoriska uppgifter om ursprungsmärkning av kött? Identifieringsmärke? Journalföring?
- **Information: B01 - 03**
Obligatoriska märkningsuppgifter på förpackning eller i en medföljande handling, framhävda allergener. Rutin för utformning av svensk märkning eller information. Säljande påståenden, till exempel närings- och hälsopåstående, ospecifika påstående, ekologisk, lyx, rik på, nytt recept äkta m.fl. Kontrollera även hemsida och eventuell e-handel.
- **Tilläggsmärkning fisk: C 11**
Verifiera att informationen de lämnar stämmer.
Krav på konsumentinformation för fiskeri - gäller för både färdigförpackade och icke färdigförpackade varor. Kraven på märkning gäller för bland annat levande, färsk, kyld, fryst, torkad, saltad, rökt fisk, fiskfiléer, kräftdjur, blötdjur samt för sjögräs och alger. De omfattar krav på att ange artens handelsbeteckning och vetenskapliga namn, produktionsmetod, fångst- eller produktionsområde och kategori av fiskeredskap.
- **Handel inom EU, Import och Export: M01-09**
Kontrollera salmonellagarantier vid import/införsel hos anläggningar som är första mottagare. Fokusera på tillsatser, novel food och märkning.
- **Handelsnormer: E02 - E08-** hos anläggningar som märker/förpackar vin, olivolja.
Kontrollera av produkterna motsvarar de krav som finns i de relevanta handelsnormerna.
- **Ekologisk certifiering:** kontroll att verksamheten är ansluten till ett kontrollorgan vid import eller har e- handel.
- **Haccp: K01 - K05**
Främst för huvudkontor till restauranger.
- **Särskild märkning: C01-12**
- **Allmän hygien: J01 - 06, J08.** – om det finns lagret
Kontrollera lokalens skick, rengöring skadedjursbekämpning avfallshantering och temperaturprocesser

Prioriteringar 2022

- **Operativt mål 4:** Rätt fisk - Att verifiera att korrekt information om fiskart och fångszon finns och lämnas vidare i kedjan. Det gäller anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, importörer, huvudkontor och matmäklare
- **Operativt mål 9:** Kontroll av importörer som utformar märkning för att verifiera att tillsatta ingredienser motsvarar verkligt innehåll.
- **Operativt mål 12: Tillsatser, spårbarhet, korrekt märkning.** Att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn.

Kontrollmyndigheterna ska också verifiera att spårbarhet bakåt finns för dessa tillsatser samt att tillsatserna anges korrekt i märkningen av de produkter där de ingår.

- **Operativt mål 17:** Saffran. Verifiera att saffran innehåller det som anges i märkning eller annan livsmedelsinformation (äkthet), att färgämnen inte används samt att spårbarhet finns. Provtagning.
- **Provtagning av kebab:** Verifierande provtagning av kebab för att säkerställa att det inte finns odeklarerade allergener. Fokus är allergener som kan förekomma i kryddblandningar.
- **Kartläggning av verksamheter som distribuerar kontaktmaterial**

12.2.7 E-handel

Baskontroll

- **Aktuell registrering, A01**
Kontrollera att rätt företag är registrerat och att kontaktuppgifter (e-post) är aktuella.
- **Information:** Vid distansförsäljning av färdigförpackade livsmedel ska konsumenten få samma information innan köpet som är möjligt att få vid köp i exempelvis en livsmedelsbutik. (Ett undantag är uppgift om hållbarhetsdatum som inte behöver lämnas i förväg).
- **Spårbarhet: H01 - H04**
- **Ekologisk certifiering:**
Kontrollera om verksamheten är ansluten till ett kontrollorgan. Verifiera att företag som importerar produkter från tredje land som släpps ut på marknaden som ekologiska har anmält sådan verksamhet till kontrollorgan enligt de krav som ställs.

Prioriteringar: 2022

- **Miljösamverkan projekt:** kontroll av e-handel

12.2.8 Dricksvattenanläggningar

Prioriteringar 2022

- **Operativt mål 3:** Skötsel och underhåll av reservoarer

12.2.9 Nyregistrerade anläggningar

- **Haccp: K01, K06**
Har företag rutiner som bygger på HACCP-principerna? Identifiera faror i verksamheten och förebygg, eliminera eller reducera dem till acceptabla nivåer, kritiska styrpunkter som verksamheten har identifierat samt hur dessa övervakas och risker förebyggs.
- **Rutiner för egenkontroll J01 - 05**
- **Utrustning, inredning och underhåll:** Utrymmenas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek är sådana att de är lätta att hålla rena och underhålla; flöden, utrymmen, transportfordon, toaletter, förrum, ventilation utrustningen ska vara lämpliga för den verksamhet som ska bedrivas; nedkylning, kylförvaring, monteringsplats etcetera.
- **Utbildning:** personal som arbetar med livsmedel har tillräcklig med kunskap för sina arbetsuppgifter.
- **Spårbarhet H01:** att det finns ett fungerande system för spårbarhet.
- **Information B01 - 05.D01 - D04:** Rutiner för märkning gällande produkter. Information om allergener. Skyddade beteckningar samt mervärdesord på menyn.
- **Särskild märkning av livsmedel C01 - 12**
- **Avfall J03:** möjlighet att hantera avfallet på ett hygieniskt sätt. Lämpliga behållare för avfallet som går att hålla rena och när det behövs stängda. Lämplig förvaring av avfallet i väntan på sophämtning, gäller även utsorterat matavfall. Plats för förvaring av returflaskor, -burkar och -backar.
- **Skadedjur J06:** lokalens utformning och ordning så att skadedjur inte får tillträde och att företaget har en beredskap för åtgärder vid eventuell upptäckt av skadedjur.
- **Allmän Hygien J01, J03, J04, J08:** Rengöring, lokalens skick, personlig hygien, säker hantering, säker förvaring, temperaturprocesser (mottagning, kyl, frys, tillagning, varmhållning, utleverans).
- **Import av livsmedel Handel inom EU, Import och Export: M01-09**
- **Kontroll av ABP.**