

KONTROLLPLAN FÖR LIVSMEDELSKONTROLLEN I HAMMARÖ KOMMUN 2026

Fastställd av miljö- och byggnadsnämnden 2025-12-09, Miljö- och byggnadsnämnden § 180.



Innehåll

Sammanfattning	4
1. Inledning och bakgrund.....	5
2. Mål för den offentliga kontrollen	5
2.1 Övergripande mål för kontroll av livsmedel	5
Fokusområden och mål för kontrollen.....	6
En riskbaserad och likvärdig kontroll.....	6
Spårbarhet	7
Beredskap.....	7
2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll	8
3. Ansvarsfördelning inom kontrollen av livsmedel	8
3.1 Behörig central myndighet.....	8
3.2 Behörig lokal myndighet	8
3.3 Ansvarsfördelning mellan myndigheterna.....	8
3.4 Ansvarsfördelning inom den lokala myndigheten	8
4. Samordning.....	9
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter	9
4.2 Samordning inom behörig lokal myndighet	9
4.3 Samverkan mellan lokala myndigheter	10
5. Befogenheter och resurser för kontrollen.....	10
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	10
Livsmedelslagstiftningens uppbyggnad.....	10
5.2 Kontrollpersonal och utrustning.....	11
5.3 Finansiering av kontrollen	12
Avgifter och finansiering	12
5.4 Kompetenskrav och utbildning.....	12
6. Organisation och utförande av kontrollen.....	13
Miljö- och byggnadsnämndens organisation.....	13
Miljö- och byggförvaltningens organisation.....	13
Opartiskhet och jäv	13
Registerhållning och ärendehantering	14
Verksamhetsplanering och uppföljning	14
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt	14
Registrering.....	14
Godkännande	15
6.2 Offentlig kontroll av livsmedel	15
6.3 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll.....	15
Lagstiftningsområden	15
Planerad kontroll 2026.....	16
Verksamhetstyp – Storhushåll – Restaurang.....	17
Verksamhetstyp – Storhushåll - Skola och omsorg	18
Verksamhetstyp – Butik och detaljhandel	19

Verksamhetstyp - FCM-verksamheter	21
Verksamhetstyp – Vattenverk och distributionsanläggningar	22
Verksamhetstyp - Kosttillskott och hälsokost	23
Verksamhetstyp - Grossist	25
Verksamhetstyp - Tillverkare	26
6.4 Rutiner för utförande av kontroll	28
Kontrollmetoder	28
Inspektion	28
Revision	28
Provtagning	28
6.5 Provtagning och analys	29
6.6 Rapportering av kontrollresultat	29
6.7 Öppenhet i kontrollen	29
7. Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad	29
Administrativa sanktioner	29
Vite	30
Sanktionsavgifter	31
Straffrättsliga sanktioner	31
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	31
8.1 Uppföljning	31
8.2 Intern revision	31
8.3 Extern revision	31
8.4 Utvärdering	32
9. Beredskap	32
10. Flerårig nationell kontrollplan	32

SAMMANFATTNING

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

Förordningen beskriver ett kontrollsystem som möjliggör kontroll genom hela livsmedelskedjan. Den lokala kontrollplanen begränsas till kontrollsystemet för livsmedelsföretag. De strategiska inriktningarna grundas på de krav som ställs på kontrollmyndigheten med hänsyn till gemensamhetslagstiftningen och den nationella lagstiftningen, på klarlagda risker i verksamheterna och erfarenhet av tidigare kontroller. Grunden för kontrollplanen finns i den nationella kontrollplanen för Sverige.

Syftet med denna kontrollplan är att ge en beskrivning av hur miljö- och byggnadsnämndens offentliga kontroll är utformad, inriktningen av kontrollarbetet och hur det genomförs. Den löpande arbetsplaneringen, på detaljnivå, sker inom miljö- och byggförvaltningens livsmedelsgrupp.

Miljö- och byggnadsnämnden i Hammarö kommun är behörig myndighet för offentlig kontroll av livsmedel. Nämnden ansvarar för att effektiv och ändamålsenlig kontroll utförs på de anläggningar, för vilka kommunen är kontrollansvarig, enligt 23 § livsmedelsförordningen. Ansvaret innefattar kontroll av dricksvatten, livsmedelshygien och information samt material i kontakt med livsmedel.

Nämnden ansvarar för den operativa offentliga kontrollen vid 111 livsmedelsanläggningar. Dessa är framför allt storhushållskök såsom skol-, vård- och omsorgskök, restauranger, mindre industrier samt butiker av olika slag.

Kontroll utförs vanligen med kontrollmetoderna inspektion, revision och provtagning. Andra uppgifter inom livsmedelskontrollen är att handlägga anmälan för registrering och besluta om kontrollfrekvens, utreda misstanke om matförgiftningar, besluta om åtgärdskrav (föreläggande eller förbud), årligen rapportera uppgifter till Livsmedelsverket, fatta beslut i fråga om avgifter för kontroll och uppföljande kontroll, sanktioner samt göra åtalsanmälningar.

Livsmedelskontrollen har 1,5 tjänster, fördelat på tre anställda.

År 2021 började en ny avgiftsförordning att gälla för offentlig kontroll av livsmedel som innebar att livsmedelskontrollen från och med 2024 ska debiteras i efterhand. Bakgrunden till ändringarna är att svensk livsmedelslagstiftning anpassas till EU:s nya kontrollförordning. Efterhandsdebitering innebär att livsmedelsföretag får betala sin kontrollavgift efter genomförda kontrollbesök i stället för som tidigare, i början av varje kalenderår. Miljö- och byggnadsnämnden fattar beslut om avgift efter utförda kontroller.

Den operativa kontrollen av livsmedel planeras i den detaljerade tillsynsplanen för verksamheten 2026–2030. Detaljplanen syftar till att kontrollen ska vara effektiv och ändamålsenlig. Denna detaljplan fungerar också som övergripande arbetsfördelning/instruktion till inspektörerna.

1. INLEDNING OCH BAKGRUND

Denna kontrollplan är miljö- och byggnadsnämndens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bland annat i Europaparlamentets och Rådets förordning (EU) nr 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel. Denna kontrollplan bör omfatta aktuellt verksamhetsår, samt en flerårig plan.

Förordningen beskriver ett kontrollsystem som möjliggör kontroll genom hela livsmedelskedjan. Den lokala kontrollplanen begränsas till kontrollsystemet för livsmedelsföretag. Grunden för kontrollplanen finns i den nationella kontrollplanen för Sverige.

Upprättandet av en kontrollplan grundas på:

- gemensamhetslagstiftningen och den nationella lagstiftningen.
- klarlagda risker i samband med livsmedelsverksamheten enligt Livsmedelsverkets modell för riskklassning. Modellen tar även hänsyn till om livsmedelsverksamheten har haft en god efterlevnad av livsmedelslagstiftningen samt om verksamheten är tredjepartscertifierad.
- befintliga resurser för livsmedelskontroll inom myndigheten.

Vid upprättandet av en kontrollplan, kan den offentliga livsmedelskontrollen fördelas på kontrollmetoderna revision, inspektion och provtagning av livsmedel.

Utöver detta bör planen innehålla information om planerad utbildning för kontrollpersonalen, samt ge utrymme för oförutsedda händelser som kan påverka kontrollbehovet, till exempel matförgiftningsutbrott. Lämpligen fastställer myndigheten kontrollplanen i samband med fastställande av den årliga verksamhetsplanen.

I miljö- och byggförvaltningens verksamhet sker planeringen och uppföljningen av kontrollen i flera steg, vilket beskrivs nedan under rubriken "6. Organisation och utförande av kontrollen".

2. MÅL FÖR DEN OFFENTLIGA KONTROLLEN

Målet för den offentliga kontrollen är att skydda människors och djurs hälsa och växters sundhet samt att värna om konsumenternas intressen. För att kontrollen ska vara ändamålsenlig och likvärdig är det viktigt att myndigheterna samverkar. En utvecklad samverkan kan också bidra till att vi uppfyller målet bättre.

2.1 Övergripande mål för kontroll av livsmedel

De övergripande målen för livsmedelskedjan har utarbetats av myndigheterna gemensamt. Målen är fastställda av generaldirektörerna för Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen och Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA), och de gäller samtliga myndigheter i livsmedelskedjan.

Målen utgår från syftet med EU:s livsmedelslagstiftning, se förordningarna (EG) nr 178/2002, (EU) 2016/2031 och (EU) 2017/625.

Mål och inriktning för kontrollen i livsmedelskedjan

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hantierade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt. Alla livsmedel foder, livsmedelsproducerande djur eller ämnen går att spåra genom hela kedjan från jord till bord.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittrisk.
- Aktörerna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

Fokusområden och mål för kontrollen

För att arbeta mot de övergripande målen finns fokusområden och mål, som tas fram vart fjärde år. Inför målperioden 2026–2029 har Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen och Naturvårdsverket tagit fram en gemensam målstruktur som gäller både den nationella kontrollplanen (NKP) och den nationella strategin för tillsyn enligt miljöbalken. Den nya strukturen ersätter tidigare operativa mål.

För perioden 2026–2029 har Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Kemikalieinspektionen valt ut fyra gemensamma fokusområden, för myndigheternas arbete:

- riskbaserad och likvärdig kontroll
- verkningsfull kontroll
- spårbarhet
- beredskap

Det nya tillvägagångssättet innebär att man inom varje kontrollområde först fastställer fokusområden, med utgångspunkt i lagstiftning, tillsynsbehov, tidigare erfarenheter och framtida utmaningar. Därefter formuleras mål och indikatorer, följt av konkreta aktiviteter för att uppnå målen.

Det finns åtta kontrollområden inom livsmedelskedjan som omfattas av målperioden 2026–2029:

- Livsmedel
- Växtskyddsmedel
- Växtskadegörare
- Djurskydd
- Foder
- Djurhälsa
- Animaliska biprodukter (ABP)
- Ekologisk produktion och ekologiska livsmedel

Kontrollområdet livsmedel berörs av tre av fyra fokusområden:

En 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 både prioriteras utifrån var riskerna är som störst, och utföras på ett likvärdigt sätt i hela landet, oberoende av kontrollmyndighet. Avvikelse ska hanteras mer effektivt och enhetligt. Det handlar om allt från att ha uppdaterade register till att utföra kontrollen på samma sätt i hela landet.

Mål 1 - Livsmedelskontrollen i Sverige blir mer riskbaserad

Indikatorer för måluppföljning (måluppfyllelsen mäts per kalenderår)

- Andel av de planerade riskbaserade kontrollerna som har utförts nationellt. Mål 90 %.
- Andel av de kontrolltillfällen som fastställts för högriskverksamheter som har utförts nationellt. Mål 90 %.
- Andel livsmedelsanläggningar som minst en gång under de senaste fem åren har kontrollerats med avseende på spårbarhet. Indikatorn finns även under fokusområdet Spårbarhet. För kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket. Mål 90 %.
- Andel av de genomförda kontrollerna där området spårbarhet har kontrollerats. Indikatorn finns även under fokusområdet Spårbarhet. För länsstyrelser. Mål 90 %.
- Andel av kontrollmyndigheterna som har utfört alla aktuella aktiviteter nedan under kalenderåret. Mål 100 %.

Kontrollmyndighetens aktiviteter

- De kommunala kontrollmyndigheterna utför kontroll i enlighet med verksamheternas fastställda kontrollfrekvens. Varje myndighet som utfört minst 90 % av de fastställda kontrolltillfällena anses ha utfört aktiviteten. Aktiviteten gäller 2026.
- Spårbarhetskontroll utförs, se fokusområde "spårbarhet".
- Aktiviteter kan tillkomma under 2027–2029.

Mål 2 - Livsmedelskontrollen i Sverige blir mer likvärdig**Indikatorer för måluppföljning**

- Andel kontrollmyndigheter som ligger inom ± 10 procentenheter från medianvärdet, när man tittar på andel kontrollresultat för rapporteringspunkterna J03 och J08. Mål: Ökande från år till år.

Kontrollmyndighetens aktiviteter

- Inga aktiviteter i nuläget.
- Aktiviteter kan tillkomma för 2027-2029.

Mål 3 - Avvikelse hanteras mer effektivt och enhetligt**Indikatorer för måluppföljning**

- Andel avvikelser som åtgärdas inom ett år från att de konstaterats. Mål 75 %.
- Andel kontrollmyndigheter som finns inom ± 10 procentenheter från medianvärdet, när man tittar på andelen avvikelser som åtföljs av myndighetsbeslut i samband med att de konstateras. Mål: Ökande från år till år.

Kontrollmyndighetens aktiviteter

- Inga aktiviteter i nuläget.
- Aktiviteter kan tillkomma för 2027-2029.

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. I detta fokusområde ingår också spårbarhetskontroll, vilket innebär att man spårar och kontrollerar mängden av en viss råvara 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. Kontroll av spårbarhet ska utföras mer effektivt och ändamålsenligt som en naturlig del av kontrollen. Träning och erfarenhetsutbyte är viktiga delar för att nå en likvärdig kontroll inom området.

Mål 1 - Kontroll av spårbarhet utförs mer effektivt och ändamålsenligt som en naturlig del av kontrollen, med fokus på att säkerställa livsmedelssäkerhet och konsumenters intressen**Indikatorer för måluppföljning**

- Minst en person från varje kontrollmyndighet har senast under 2026 gått Livsmedelsverkets digitala utbildning, "kontroll av bedrägliga och vilseledande ageranden, som grundutbildning och som repetition".
- Användningen av Livsmedelsverkets digitala vägledningsmaterial kopplat till spårbarhet används i ökande grad år för år. Detta utvärderas genom att sammanställa och analysera besöksstatistik för texter med information om spårbarhet på kontrollwiki.
- Andel livsmedelsanläggningar som minst en gång under de senaste fem åren kontrollerats med avseende på spårbarhet. Indikatorn finns även under fokusområdet Riskbaserad och likvärdig kontroll. För kommunala kontrollmyndigheter och Livsmedelsverket. Mål 90 %.

Kontrollmyndighetens aktiviteter

- Minst en person från varje kontrollmyndighet har under 2026 genomfört e-utbildningen "kontroll av bedrägliga och vilseledande ageranden", både som grundutbildning och som repetition. Gäller kommunala kontrollmyndigheter, länsstyrelser och Livsmedelsverket.
- Nya aktiviteter kan tillkomma 2027-2029.

Beredskap

Kontrollen i livsmedelskedjan behöver fungera även vid allvarliga störningar, kris eller krig. Beredskap är därför ett prioriterat fokusområde. Alla kontrollmyndigheter måste ha förmåga att fortsätta sitt uppdrag och agera snabbt och effektivt när situationen kräver det. Kontrollmyndigheterna ska ha bättre förmåga att hantera samhällsstörningar. Fokus under perioden ligger på att fler inspektörer får tillgång till utbildning, övningar och tydliga verktyg.

Mål 1 - Kontrollmyndigheterna har bättre förmåga att hantera samhällsstörningar, även under kris och krig

Indikatorer för målföljning

- Minst en person per kontrollmyndighet har deltagit i något av Livsmedelsverkets webinarier/seminarier om beredskap i livsmedelskontrollen senast under 2026.
- Minst en person från varje kontrollmyndighet har senast under 2026 genomgått e-utbildningen "Livsmedelskontroll vid kris och höjd beredskap."
- Varje kontrollmyndighet har en beredskapsplan för livsmedelskontrollen som har uppdaterats inom de senaste 3 åren. Mäts genom formulär i myndighetsrapporteringen: "När uppdaterade ni beredskapsplanen senast?" Målet pågår 2026-2029. Mål 100%.
- Varje kontrollmyndighet har genomfört minst en beredskapsövning per år under åren 2026–2029. Mäts genom formulär i myndighetsrapporteringen. Övningen kan vara förvaltningsövergripande, där livsmedelskontrollen berörs.

Kontrollmyndighetens aktiviteter

- Kontrollmyndigheterna deltar i webinarier om beredskap under 2026.
- Minst en person per kontrollmyndighet går e-utbildningen "Livsmedelskontroll vid kris och höjd beredskap" under 2026.
- Kontrollmyndigheterna uppdaterar sin beredskapsplan enligt Livsmedelsverkets handbok Livsmedelskontroll vid kris och höjd beredskap. Gäller 2026-2029.
- Varje kontrollmyndighet utför minst en beredskapsövning per år, under åren 2026-2029.
- Nya aktiviteter kan tillkomma för 2027–2029.

Uppföljning och utvärdering av målen sker året efter att målperioden är slut. Resultaten redovisas i "Rapporten om Sveriges kontroll i livsmedelskedjan."

2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll

Miljö- och byggnadsnämnden i Hammarö kommun har som mål för livsmedelskontrollen 2026 att de registrerade livsmedelsanläggningarna ska få kontroll enligt den beslutade kontrollfrekvensen för respektive livsmedelsanläggning. Intern planering sker i detaljplanen.

3. ANSVARFÖRDELNING INOM KONTROLLEN AV LIVSMEDEL

3.1 Behörig central myndighet

Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige, enligt 18 § i Livsmedelsförordningen (2006:813).

3.2 Behörig lokal myndighet

Miljö- och byggnadsnämnden i Hammarö kommun är, enligt 11 § i livsmedelslagen (2006:804) och reglemente för Hammarö kommuns miljö- och byggnadsnämnd, behörig myndighet för den offentliga livsmedelskontrollen i kommunen.

3.3 Ansvarsfördelning mellan myndigheterna

Ansvar för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23 § i Livsmedelsförordningen (2006:813).

3.4 Ansvarsfördelning inom den lokala myndigheten

Ansvarsfördelningen inom myndigheten beskrivs i miljö- och byggnadsnämndens delegationsordning. Gällande delegationsordning fastställdes av miljö- och byggnadsnämnden 2025-12-09, § 181.

Inriktningen i denna är att så långt som möjligt delegera beslutsrätten, för att få en väl fungerande och effektiv verksamhet. Beslut ska kunna tas utan onödiga dröjsmål och de anställdas sakkunskaper ska tas tillvara på ett ändamålsenligt sätt. Kontrollmyndigheten ska kunna ge en

god service och snabbt kunna vidta nödvändiga åtgärder för att förebygga eller förhindra skador på människor, djur och natur.

Delegationsordningen är utformad så att nämnden delegerar beslutanderätt till givna befattningar som finns inom förvaltningen.

4. SAMORDNING

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Miljö- och byggförvaltningen är en liten förvaltning och vägarna mellan olika funktioner inom kommunen är korta. Detta yttrar sig genom att olika tillstånd och tillsynsärenden oftast samordnas, för att på detta sätt vinna tid och förtroende hos verksamhetsutövarna.

Matförgiftningsutredningar sker, när så krävs, i samarbete mellan kommunen, smittskyddsläkaren, Länsstyrelsen och i speciella fall även Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten. Även andra kommuner kan involveras i utredningen. En handläggningsrutin för utredning av matförgiftningar har fastställts av miljö- och byggnadsnämnden.

Varje år deltar handläggarna i länsmöten, där representanter från Länsstyrelsen, Livsmedelsverket och länets kommuner deltar.

Handläggarna deltar i det arbete som görs av Miljösamverkan Värmlands och Örebro län (regional miljösamverkansorganisation med syfte att effektivisera och stödja myndigheternas tillsyn).

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) vidarebefordras från Livsmedelsverket till berörd kommun. Uppföljning genomförs av Livsmedelsverket. iRASFF är EU-kommissionens webbverktyg för att sprida snabb information om osäkra livsmedel. Sedan 2018 hanteras även nationella ärenden i samma system. Förvaltningens miljöinspektörer som arbetar med livsmedelskontroll har inloggning till iRASFF.

4.2 Samordning inom behörig lokal myndighet

Livsmedelsfunktionen är en del av miljö- och byggförvaltningen och jobbar med livsmedelsfrågor, kontaktmaterial samt dricksvatten. Samordning av verksamheten sker genom olika typer av möten och personliga samtal i kombination med skrivna rutiner, inom ramen för kvalitetsarbetet med ursprung i bland annat vägledningar och liknande från Livsmedelsverket.

Nedan sker en uppräknig av de samordnande arbetssätt samt möten och samtal som sker.

- Inspektörmöten – Gäller samtliga medarbetare. Gemensamma och övergripande frågor som rör kontrollen diskuteras vid inspektörmötena. Möten dokumenteras.
Ansvarig: förvaltningschef miljö- och byggförvaltningen.
- Inspektörmöten för miljöinspektörer som arbetar med livsmedelskontrollen sker en gång per månad. Möten dokumenteras.
Ansvarig: miljöinspektör.
- Inspektörmöten – Vid behov hålls gemensamma avstämningsmöten med miljöinspektörer och förvaltningschef.
- Avstämningsmöten - Förvaltningschef håller enskilda avstämningsmöten med miljöinspektörer minst fyra gånger per år. Möten dokumenteras.
Ansvarig: förvaltningschef miljö- och byggförvaltningen.
- Medarbetarsamtal – Förvaltningschef håller enskilda samtal med medarbetare en gång per år. Samtalet är en möjlighet att följa upp och utveckla varje medarbetare individuellt.
Ansvarig: förvaltningschef miljö- och byggförvaltningen.

4.3 Samverkan mellan lokala myndigheter

Hammarö kommun, miljö- och byggnadsnämnden ingår i avtalssamverkan inom miljö, hälso- skydd, och livsmedelsområdet mellan kommunerna i Värmlands- och Örebro län. Avtalet syftar till att möjliggöra samarbete mellan parterna i myndighetsutövningen inom det område som regleras av miljöbalken, livsmedelslagen, lagen om foder och animaliska biprodukter, lagen om receptfria läkemedel, strålskyddslagen, lagen om bostadsanpassningsbidrag, tobakslagen, alkohol- lagen samt lagen om sprängämnesprekursorer, med följdförfattningar och EG-bestämmelser som kompletteras av dessa. Avtalet ska utgöra en grund för samarbete mellan parterna. Kommunerna ser behov av att kunna nyttja varandras personalresurser och kompetens för att kunna hantera arbetsanhopningar, kompetensbrist eller jävssituationer i respektive kommun.

Under 2019 ingick miljö- och byggnadsnämnden i avtalssamverkan med myndighetsnämnden i Kils kommun inom samtliga av nämndens myndighetsområden. Vid risk för jäv och intressekonflikter eller under sjukskrivnings- eller semesterperioder sker ett samarbete via detta avtal.

5. BEFOGENHETER OCH RESURSER FÖR KONTROLLEN

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Miljö- och byggnadsnämndens befogenheter inom livsmedelsområdet regleras huvudsakligen i livsmedelslagen (2006:804) och i livsmedelsförordningen (2006:813).

Enligt 20 § i livsmedelslagen har kontrollmyndigheten rätt att:

- få upplysningar,
- ta del av handlingar och
- få tillträde till områden, lokaler och andra utrymmen som har anknytning till verksamheten och där göra undersökningar och ta prover.

För åtgärder vid bristande efterlevnad, sanktioner, se avsnitt 7.

Livsmedelslagstiftningens uppbyggnad

EU- och EG-förordningar om hygien och kontroll inom livsmedelsområdet, tillämpas inom EU från och med den 1 januari 2006. Det är dels tre förordningar som riktar sig till företagen, två om hygien, förordning (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004, och en om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, (EU) nr 1169/2011 samt en förordning om kontroll, som riktar sig till kontrollmyndigheterna, förordning (EU) nr 2017/625.

Förordningarna bygger på den grund som lades i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning. Denna förordning fastställer de grundläggande krav som gäller för all livsmedelshandling; främst krav på livsmedelssäkerhet, skyldigheter för livsmedelsföretagare att uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen och att kontrollera att dessa krav uppfylls.

Hygien- och kontrollförordningarna är inriktade på de mål som ska nås och de ger därför företagen möjlighet att välja olika vägar för att uppnå målen. I vissa fall är reglerna flexibla och kan anpassas efter lokala förutsättningar, till exempel fortsatt användning av traditionella metoder.

Det finns också flera EG-förordningar som innehåller regler på avgränsade områden. Exempel på sådana är bekämpningsmedelsrester, främmande ämnen (ex. ämnen som bly och mykotoxiner), ekologisk produktion, aromer, ägg, kyckling, mjölk, vin, sprit, märkning, geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar.

EU- och EG-förordningarna gäller direkt i alla medlemsstater, utan att omformas till nationell lagstiftning.

Den svenska livsmedelslagen (2006:804) kompletterar EU- och EG-förordningarna. Livsmedelslagen innehåller bland annat regler om kontroll, avgifter, straff och överklaganden. Regeringen har gett ut en förteckning över de EU- och EG-förordningar som kompletterar livsmedelslagens bestämmelser.

Den svenska livsmedelsförordningen (2006:813), talar bland annat om vilken myndighet som ska kontrollera olika slags anläggningar. Den ger också Livsmedelsverket rätt att meddela föreskrifter om offentlig kontroll.

Livsmedelsverkets föreskrifter grundar sig ofta på EG-direktiv, eller så kompletterar föreskrifterna EU- och EG-förordningar. Bara några få föreskrifter saknar anknytning till EU- och EG-förordningar.

Från 15 juli 2021 är det möjligt för myndigheter i Sverige att kontrollera att verksamheter som tillverkar, förädlar eller distribuerar kontaktmaterial följer kontaktmateriallagstiftningen. Utsedda kontrollmyndigheter är kommunerna. Tillverkare, förädlare och importörer av material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel ska enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel (LIVSFS 2023:5) senast den 1 juli 2024 ha anmält sin verksamhet till sin kontrollmyndighet för registrering. Det finns många lagar som reglerar material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Den övergripande lagstiftningen är förordning (EG) nr 1935/2004 – om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Enligt 5 § Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (LIVSFS 2023:2) om kontrollfrekvens för riskbaserad offentlig kontroll ska kontrollmyndigheten fastställa den planerade kontrollfrekvensen utifrån det kontrollbehov som föreligger vid varje verksamhet, i tillämpliga fall med beaktande av kraven i artikel 9 i förordning (EU) 2017/625, inklusive, men inte begränsat till, – risker förknippade med verksamheten enligt 7–9 §§ (LIVSFS 2023:2), och – förväntad efterlevnad av livsmedelslagstiftningen enligt 10–12 §§ (LIVSFS 2023:2).

Allmänna råd till 5 §: Kontrollmyndigheten bör använda Livsmedelsverkets modell för fastställande av kontrollfrekvens för regelbunden riskbaserad offentlig kontroll vid bedömning av kontrollbehov och fastställande av planerad kontrollfrekvens. Kontrollfrekvensen bör inte understiga ett kontrolltillfälle per fem år eller överstiga åtta kontrolltillfällen per år.

Livsmedelsverket ger vidare ut vägledning som är riktade till kontrollmyndigheterna. Vägledningarna ska ses som komplement till gällande förordningar, nationell lagstiftning och eventuella vägledningarna från kommissionen, för att ge ytterligare stöd i tolkningen av lagstiftningen. Vägledningarna är inte rättsligt bindande.

Avsikten är också att riktlinjer ska utarbetas och spridas av branschorganisationer, så kallade branschriktlinjer. De är branschens egen beskrivning av hur företagarna kan uppnå kraven i livsmedelslagstiftningen. Företagarna måste följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter, men nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa. På Livsmedelsverkets hemsida finns en lista på vilka branschriktlinjer som granskats och bedöms uppfylla kraven för en nationell branschriktlinje.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Livsmedelsfunktionen har i dagsläget 1,5 tjänster, fördelat på tre personer, för att utföra kontroll enligt EU- och EG-förordningar och den nationella livsmedelslagstiftningen.

En behovsutredning finns för livsmedelskontrollen. Behovsutredningen bygger på beslutade kontrolltider för livsmedelsanläggningarna i kommunen samt uppgifter från Sveriges kommuner och regioners tidsschablon, exempelvis semester, sjukdom, vård av barn, intern och extern samverkan, planering med mera.

Miljö- och byggnadsnämnden har fastställt kontrollfrekvens för varje livsmedelsverksamhet enligt en modell från Livsmedelsverket – det vill säga antalet kontroller per fem år som miljö- och byggnadsnämnden ska utföra på varje livsmedelsverksamhet. En översyn av behovsutredningen ska göras under 2026.

Kyl- och frysutrymme finns för förvaring av prover och provtagningsutrustning vid eventuella beslag. Vid beslag av större partier måste utrymme hyras. Rutin för omhändertagande av en större mängd livsmedel finns. Utrymme för förvaring och tvätt av skyddskläder finns. Termometrar, kameror, ficklampor, ATP-mätare, pH-mätare, frityroljemätare, UV-lampa och liknande utrustning finns. Mätutrustning kalibreras utifrån rutin för att ge säkra resultat.

5.3 Finansiering av kontrollen

Kontroll av livsmedelsanläggningar finansieras genom avgifter och skattemedel. Kontrollavgift tas ut efter utförd kontroll från kontrollobjekten för att delvis finansiera den planerade kontrollen.

År 2021 började en ny avgiftsförordning (2021:176) att gälla för offentlig kontroll av livsmedel som innebär att livsmedelskontrollen från och med 2024 ska debiteras i efterhand. Bakgrunden till ändringarna är att svensk livsmedelslagstiftning anpassats till EU:s nya kontrollförordning. Efterhandsdebitering innebär att livsmedelsföretag får betala sin kontrollavgift efter genomförda kontrollbesök i stället för som tidigare, i början av varje kalenderår. Miljö- och byggnadsnämnden fattar beslut om avgift efter utförda kontroller.

Avgift för uppföljande kontroll som inte var planerad tas ut för att finansiera kontrollen, enligt 9 § i förordningen (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter.

Andra avgifter som kan tas ut enligt av kommunfullmäktige fastställd taxa är avgift för utredning av klagomål där bristande efterlevnad kan bekräftas, avgifter för export- och importkontroll, avgift för inköp under dold identitet, hantering av RASFF-ärenden samt avgift för beslut om åtgärdskrav och avgift för annan offentlig verksamhet.

Avgifter och finansiering

Skyldigheten för en livsmedelsföretagare att betala en avgift och för kontrollmyndigheten att ta ut den, är reglerad i en särskild förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter.

Förordningen lägger också fast principen om att den offentliga kontrollen ska finansieras av avgifter, den så kallade självkostnadsprincipen. Principen syftar på det totala avgiftsuttaget för en verksamhet. Kostnaderna i det enskilda fallet har inte någon betydelse för tillämpningen av självkostnadsprincipen. Självkostnadsprincipen är närmast en målsättningsprincip, som innebär att syftet med verksamheten inte får vara att ge vinst. Under en längre tid får det totala avgiftsuttaget inte överstiga de totala kostnaderna för verksamheten.

Timtaxan är beräknad enligt principerna i förordning (EU) nr 2017/625 om offentlig kontroll. Kommunen har dock skyldighet att även svara för allmän information och rådgivning, men denna verksamhet ska skattefinansieras.

Kommunfullmäktige i Hammarö kommun har fastställt en taxa (KF 2024-04-29 § 54) för livsmedelsverksamheten. Timavgiften är 1453 kronor (år 2025) per timme kontrolltid. Timavgiften kommer att indexuppräknas inför 2026. Beslut om indexuppräkning fattas av miljö- och byggnadsnämnden.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Miljö- och byggnadsnämnden ska ha tillgång till för uppgiften kvalificerad och erfaren personal i tillräckligt antal. Samtliga livsmedelsinspektörer vid miljö- och byggförvaltningen har en för kon-

trolluppgiften relevant högskoleutbildning och man deltar kontinuerligt i olika typer av fortbildningar kring exempelvis kontrollmetodik och lagstiftning.

I de individuella utvecklingssamtalen som hålls mellan chef och medarbetare, fastställs de utbildningar/kurser som krävs för ett år i taget i en kompetensutvecklingsplan.

En kompetensanalys avseende kontrollobjekt i kommunen kontra tillgänglig kompetens hos personalen, genomfördes år 2025 i samband med medarbetarsamtalen. Varje medarbetare i livsmedelsgruppen ansvarar för att dokumentera utbildning, kurser och liknande i ett personligt kompetensregister (CV). Förvaltningschefen för miljö- och byggförvaltningen ansvarar för planering av utbildningsinsatser för gruppmedlemmarna.

6. ORGANISATION OCH UTFÖRANDE AV KONTROLLEN

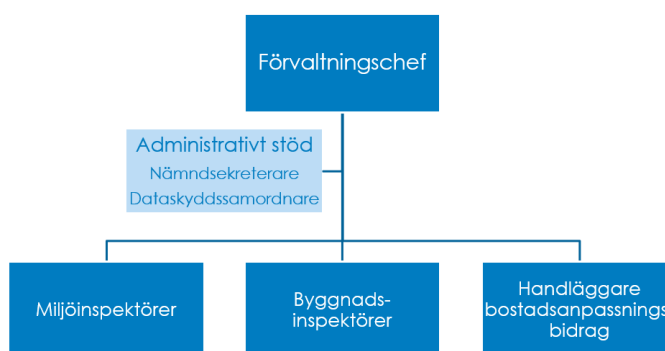
Miljö- och byggnadsnämndens organisation

I Hammarö kommun fullgörs kommunens uppgifter inom miljö- och hälsoskyddsområdet av miljö- och byggnadsnämnden. Detta framgår av det fastställda reglementet för nämnden. Reglementet fastställs av kommunfullmäktige. Av detta följer att det är miljö- och byggnadsnämnden som är behörig kontrollmyndighet enligt livsmedelslagen.

Miljö- och byggförvaltningen organisation

Miljö- och byggförvaltningen är en egen förvaltning, underställd miljö- och byggnadsnämnden.

Miljö- och byggnadsnämnden



Opartiskhet och jäv

I regeringsformens första kapitel, som handlar om statskicketets grunder, anges ett antal grundläggande principer för hur myndigheter ska utöva sin verksamhet. Det handlar bland annat om opartiskhet, saklighet, likhet inför lagen, legalitet och människors lika värde. Principerna syftar ytterst till att garantera den enskildes rättssäkerhet. I regeringsformen finns vidare bestämmelsen om att till exempel kommunfullmäktige, kommunstyrelse eller annan myndighet inte får ingripa i den myndighetsutövning som är ålagd en kontrollmyndighet.

I förvaltningslagen finns flera bestämmelser som syftar till att tillvarata allmänhetens intressen, bland annat om myndigheters serviceskyldighet.

I kommunallagen finns bestämmelser om att en kommunal nämnd inte får utöva i lag eller författning föreskriven tillsyn över verksamhet som nämnden själv bedriver. I Hammarö kommun finns inga sådana dubbla roller inbyggda.

Bestämmelser om jäv för förtroendevalda i kommunala nämnder och för de anställda i kommunen finns, i 6 kap 28–32 §§ i kommunallagen.

Miljö- och byggförvaltningen har en handläggningsrutin vid risk för jäv, opartiskhet eller muta. Rutinen fastställdes av miljö- och byggnadsnämnden 2024-12-10, § 187 (rutin kring korruption och jäv).

Under 2019 ingick miljö- och byggnadsnämnden i avtalsamverkan med myndighetsnämnden i Kils kommun inom samtliga av nämndens myndighetsområden. Avtalet ska även kunna nyttjas för att undvika intressekonflikter och jäv.

Registerhållning och ärendehantering

Lagstiftningen ställer krav på att miljö- och byggnämnden håller register över de livsmedelsanläggningar som man har kontrollansvar för. Miljö- och byggförvaltningen arbetar därför med ärendehanteringssystemet ECOS2 (Sokigo AB), som är ett integrerat system för diarieföring och registrering av objekt. Systemet erbjuder många funktioner för att förenkla, effektivisera och likrikta handläggningen, exempelvis, möjlighet att använda mallar, dokumentlagring, stöd för rapportering av livsmedelskontrollen med mera.

Verksamhetsplanering och uppföljning

Verksamhetsplanering och uppföljning sker i flera steg och på olika nivåer i verksamheten:

- Nämndens övergripande mål för mandatperioden.
- Budgetprocessen i kommunen där kommunfullmäktige, genom kommunstyrelsen fastställer nämndens budgetram. Nämnden i sin tur gör en mer detaljerad budget för verksamheten.
- Verksamhetsplan som antas av nämnden. Denna följs upp löpande under året genom bland annat systemet för måluppföljning i kommunen.
- Kontrollplanen för livsmedelskontrollen i Hammarö kommun.
- Kontrollplanen för animaliska biprodukter.
- Detaljerad planering av kontrollarbetet sker på miljö- och byggförvaltningen. På denna nivå finns planeringen per kontrollobjekt och handläggare. Uppföljningen sker kontinuerligt i arbetsgruppen med förvaltningschefen för miljö- och byggförvaltningen.

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Kontrollobjekten är 111 och finns i en databas i verksamhetssystemet ECOS2. Kontrollobjekten utgörs till största delen av kommunala storkök och mottagningskök, butiker och restauranger. Utöver detta finns det exempelvis kosttillskotts försäljning, några mindre caféer och apotek.

Krav för godkännande respektive registrering finns i livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. Livsmedelsverkets vägledningar används som stöd i arbetet. Registerkontroll sker löpande i och med fakturautskick och i samband med kontrollbesök.

Registrering

Livsmedelsföretag definieras som varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med något av stadierna i livsmedelskedjan. Livsmedelsföretag ska registreras hos kontrollmyndigheten eller godkännas av Livsmedelsverket. Det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att lämna in en anmälan om registrering av sin anläggning till miljö- och byggnadsnämnden. Livsmedel får inte släppas ut på marknaden från en anläggning innan anmälan om registrering skett eller beslut om godkännande fattats. Kontrollmyndigheten ska göra en bedömning av om verksamheten ska registreras utifrån dess kontinuitet och organisation. Om en livsmedelsverksamhet inte bedrivs på sådant sätt att både kravet om viss kontinuitet och om viss grad av organisation är uppfyllt, så är det inte ett livsmedelsföretag och kontrollmyndigheten kan bedöma att det inte behöver registreras. Registreringen ska göras innan verksamheten startar.

Godkännande

Anläggningar som omfattas av krav på godkännande, anges i artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004, om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Livsmedelverket är kontrollmyndighet för anläggningarna.

6.2 Offentlig kontroll av livsmedel

Offentlig kontroll ska utföras för att kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen i alla led i produktionen, bearbetningen och distributionen av livsmedel.

De behöriga myndigheter som utför offentlig kontroll ska vara effektiva och opartiska. Det får inte finnas någon intressekonflikt för den personal som utför den offentliga kontrollen, och heller inte för de som ansvarar för den. Myndigheterna ska ha tillgång till för ändamålet tillräckligt antal, välkvalificerad och erfaren personal samt lämpliga utrymmen och lämplig utrustning.

Offentlig kontroll ska genomföras utan förvarning utom i samband med revision och liknande fall då det krävs att livsmedelsföretagaren underrättas i förväg. Offentlig kontroll får också genomföras oplanerat och när det i det enskilda fallet krävs en kontroll till exempel vid matförgiftningsutbrott eller vid klagomål.

Offentlig kontroll ska utformas enligt dokumenterade förfaranden för att säkerställa en likriktad och kvalitativ kontroll. Kontrollaktiviteter och övervakningssystem bör vara väldokumenterade, genom kontrollplan, vägledningar, instruktioner och rutiner samt andra hjälpmedel i form av till exempel checklistor.

Vid överträdelser av kraven i lagstiftningen ska nödvändiga sanktioner vidtas av myndigheten, som ska ta hänsyn till den bristande efterlevnadens art och om företaget tidigare visat prov på bristande efterlevnad (artikel 138 i förordning (EU) nr 2017/625). Rutin för handläggning av sanktionsärenden har fastställts av miljö- och byggnadsnämnden.

6.3 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Miljö- och byggnadsnämnden har använt Livsmedelsverkets modell för fastställande av kontrollfrekvens för regelbunden riskbaserad offentlig kontroll vid bedömning av kontrollbehov och fastställande av planerad kontrollfrekvens. Modellen tar även hänsyn till om livsmedelsverksamheten har haft en god efterlevnad av livsmedelslagstiftningen samt om verksamheten är tredjepartscertifierad. Verksamheten har då möjlighet att få reducerad kontrollfrekvens. Kontrollfrekvensen bör inte understiga ett kontrolltillfälle per fem år eller överstiga åtta kontrolltillfällen per år. Kontrollfrekvens för livsmedelsverksamheterna framgår av den detaljerade tillsynsplanen för verksamheten 2026–2030.

Lagstiftningsområden

För att underlätta kontroll, rapportering, uppföljning och kommunikering med livsmedelsföretagen, har Livsmedelsverket strukturerat lagstiftningens krav på företagen i så kallade lagstiftningsområden.

Det finns 16 olika lagstiftningsområden.

- A - Administrativa krav
- B - Allmän livsmedelsinformation
- C - Särskild märkning och information
- D - Skyddade beteckningar
- E - Handelsnormer
- F - Varustandarder
- G - Livsmedel för särskilda grupper
- H - Spårbarhet
- I - Särskilda ingredienser och processhjälpmedel
- J - Grundförutsättningar, hygien
- K - HACCP-baserade förfaranden

- L - Specifika hygienkrav på egenkontroller
- M - Handel inom EU, import och export
- N - Dricksvattenanläggningar
- O - Övrigt
- Q - Kontaktmaterial, tillverkning, förädling och distribution

Planerad kontroll 2026

Syfte

Kontrollplanen ska ge stöd för att utföra en riskbaserad och verkningfull kontroll där miljö- och byggnadsnämnden fokuserar på de största riskerna inom hygien och redlighet och tar hänsyn till tidigare erfarenhet av verksamheten. Kontrollplanen ska användas som ett stöd i förberedelsearbetet genom att visa vilka områden som ska prioriteras. Kontrollen ska främst riktas mot de faror som utgör betydande hälsorisker eller de bedrägliga tillvägagångssätt som utgör störst risker för att konsumenter vilseleds.

De löpande inriktningarna ramar in de största riskerna. Inför en livsmedelskontroll görs ett urval av lagstiftningsområden, utifrån verksamheten och dess historik. Över tid ska de löpande inriktningarna gås igenom. De årliga inriktningarna kompletterar kontrollen.

Uppbyggnad

Planen är indelad i verksamhetstyper, med anpassade inriktningar. Vissa verksamheter kan beröras av flera verksamhetstyper. Inspektören kan behöva titta på planer för olika verksamhetstyper.

Verksamhetstyp	Exempel
Storhushåll - Restaurang	restauranger, pizzerior, caféer, ambulerande kök, gatukök, cateringverksamheter
Storhushåll - Skola och omsorg	gruppboenden, äldreboenden, skolor och förskolor
Butik och detaljhandel	livsmedelsbutiker, detaljbutiker
FCM-verksamheter	tillverkare och importörer
Dricksvatten	vattenverk och distributionsanläggningar
Kosttillskott och hälsokost	tillverkare, hälsokostbutiker, apotek, grossister, matmäklare, huvudkontor
Grossist	grossister, matmäklare, transportörer, huvudkontor, importörer, lager
Tillverkningsanläggning	bagerier, bryggerier, tillverkning av färdigmat

Löpande inriktningar

I de löpande inriktningarna finns krav som är kopplade till allvarliga hälsorisker. Dessa krav kan ses som grundförutsättningar i en verksamhet som måste fungera innan andra krav kan kontrolleras. När miljö- och byggnadsnämnden har erfarenhet av att grundförutsättningarna fungerar behöver de inte kontrolleras varje gång en planerad kontroll görs. I stället kan inspektören kontrollera de krav som finns under årlig inriktning. De löpande inriktningarna behöver ändå stämmas av med jämna mellanrum, i verksamheter med låg kontrollfrekvens kan inspektören behöva återkomma till de löpande inriktningarna oftare om lång tid har gått mellan kontrollerna. De löpande inriktningarna kan behöva stämmas av igen om förändringar gjorts i verksamheten sen den senaste kontrollen. Kontrollplanen ska användas som en riktlinje för vad som bör kontrolleras. Det är

inspektören som gör bedömningen av vad som är lämpligt att kontrollera utifrån vad som innebär störst risk för att människor blir sjuka eller vilseleds.

Årliga inriktningar

Årliga inriktningar är krav som kontrollen kan inriktas på under året. Årliga inriktningar är fördjupande kontroll. Fokusområden enligt den nationella kontrollplanen kan vara årliga inriktningar. Årliga inriktningar bör inte prioriteras om det finns löpande inriktningar som behöver kontrolleras, men de kan komplettera kontrollen.

Tidigare avvikelser

Avvikelser bör alltid följas upp genom en uppföljande kontroll, hänsyn tas till om avvikelserna behöver kontrolleras igen för att konstatera att rutiner och arbetssätt fungerar över tid. Vid kontroll av en tidigare avvikelse ska endast det som avvikelserna handlade om kontrolleras. Inspektören behöver göra en bedömning utifrån hur stor risk det är att människor blir sjuka eller vilseledda för att avgöra om det är relevant att kontrollera avvikelserna igen.

Nyregistrerade verksamheter

Vid kontroll av nyregistrerade verksamheter ska miljö- och byggnadsnämnden kontrollera att verksamheten har tillräckliga förutsättningar för att bedriva en säker livsmedelsverksamhet. De största riskerna ska kontrolleras och verksamheten ska ha ett arbetssätt som fungerar och visa att det finns kunskaper. De inriktningar som är aktuella att kontrollera finns oftast inom de löpande inriktningarna men kontrollen måste anpassas efter typ av verksamhet.

Revision eller inspektion kan användas som kontrollmetod, utifrån vad inspektören bedömer är mest lämpligt för verksamheten som ska kontrolleras. Kontrollen kan med fördel förbokas, för att säkerställa att rätt personer är på plats för det första besöket.

Flexibilitet

När inspektören kommer ut till en verksamhet kan denne mötas av förhållanden som inte planerades för i förarbetet. En ny bedömning av vad som är lämpligt att kontrollera kan behöva göras. Ofta handlar det om att falla tillbaka på de löpande inriktningarna. Inspektören kan behöva göra avsteg från kontrollplanen om allvariga brister upptäcks på plats.

Kontrollens omfattning

Inspektören bör välja det antal inriktningar som är rimligt med tanke på att kontrollen ska vara verkningfull och ge effekt. Det ska finnas inriktningar kvar att kontrollera vid resterande kontroller under året om verksamheten har fler besök. I större verksamheter kan det vara aktuellt att välja ett fåtal områden vid en enstaka kontroll och då gå in djupare inom området. I vissa fall är det lämpligt att kontrollera en viss del i verksamheten. Vid små verksamheter kan det vara lämpligt att välja fler områden, eftersom varje område kan vara mindre omfattande att kontrollera. Det är bättre att kontrollera varje valt område uttömmande än att klara av så många områden som möjligt.

Verksamhetstyp – Storhushåll – Restaurang

Löpande inriktningar	Lagstiftningsområden
Kontrollera att verksamheten är registrerad med rätt organisationsnummer och att verksamheten har rätt uppgifter om verksamheten.	A01 (Administrativa krav)
Hur säkerställer verksamheten att gästerna kan få information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt säljs och som inte är färdigförpackade? Finns informationen alltid på plats även om exempelvis kocken som lagat maten inte finns där? Finns tillräcklig kunskap hos personal om olika allergener?	B02 (Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation)
Verifiera att verksamheten kan visa upp spårbarhet för de livsmedel som köpts in.	H01 (Spårbarhet)

Kan verksamheten visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager/ används. Gör en uppskattning om det är rimligt att uppgifterna stämmer. Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?	
Hur säkerställer verksamheten att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Finns några speciellt känsliga råvaror eller processer?	J08 (Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier) K01 (Faroanalys och kritiska styrpunkter – ex nedkylning)
Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt genom hela flödet utan risk att korskontamineras av personal, inredning/utrustning eller andra livsmedel. Hur utbildas ny personal inom området? Fokusera på den hantering eller de livsmedel där det är störst risker samt en god handhygien vid hantering av oförpackade livsmedel. Kontrollera också att utrustning som används vid hantering av allergener rengörs på ett tillräckligt och effektivt sätt, för att undvika kontaminering. Verifiera kontrollen genom att granska faktiska förhållanden.	J03 (Hygien före, under och efter processen) J04 (Personlig hygien) J05 (Utbildning i hygien och arbetsmetoder)
Hur arbetar man förebyggande för att skadedjur inte ska ta sig in i verksamheten? Vad har man för rutiner om skadedjur skulle ta sig in i verksamheten? Är lokalerna täta? Kontrollera om det finns spår av skadedjur.	J06 (Bekämpning av skadedjur)
<i>Årlig inriktning 2026</i>	
Verifiera att verksamheten har ett system som ser till att den frivilliga informationen om mervärdesvara på menyn stämmer. Anger de i sin meny att det är ekologiskt, svenskt, en viss styckningsdetalj eller fisk? Serverar de det som står i menyn? Fokusera på livsmedel som kan ge stor ekonomisk vinning att fuska med, välj ett livsmedel/påstående som ingår i flera olika rätter och som man använder mycket av.	B04 (Frivillig livsmedelsinformation) <i>Kan vara aktuell</i> D08 (Marknadskontroll)

Verksamhetstyp – Storhushåll - Skola och omsorg

<i>Löpande inriktningar</i>	<i>Lagstiftningsområden</i>
Kontrollera att verksamheten är registrerad med rätt organisationsnummer och att v har rätt uppgifter om verksamheten.	A01 (Administrativa krav)
Kontrollera rutiner för allergikost från mottagning till servering. Hur säkerställer man att allergener inte oavsiktligt tillsätts/kontamineras maten vid tillagning, transport och servering? Hur säkerställer man att rätt person får rätt mat. Hur upprätthålls rutinerna vid vikarier i köket?	K01 (Faroanalys och kritiska styrpunkter)

Hur säkerställer verksamheten att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Finns några speciellt känsliga råvaror eller processer?	J08 (Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier) K01 (Faroanalys och kritiska styrpunkter – ex nedkylning)
Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt genom hela flödet utan risk att korskontamineras av personal, inredning/utrustning eller andra livsmedel. Hur utbildas ny personal inom området? Fokusera på den hantering eller de livsmedel där det är störst risker samt en god handhygien vid hantering av oförpackade livsmedel. Kontrollera också att utrustning som används vid hantering av allergener rengörs på ett tillräckligt och effektivt sätt, för att undvika kontaminering. Verifiera kontrollen genom att granska faktiska förhållanden.	J03 (Hygien före, under och efter processen) J04 (Personlig hygien) J05 (Utbildning i hygien och arbetsmetoder)
Hur arbetar man förebyggande för att skadedjur inte ska ta sig in i verksamheten? Vad har man för rutiner om skadedjur skulle ta sig in i verksamheten? Är lokalerna täta? Kontrollera om det finns spår av skadedjur.	J06 (Bekämpning av skadedjur)
<i>Årlig inriktning 2026</i>	
Verifiera att verksamheten kan visa upp spårbarhet för de livsmedel som köpts in. Kan verksamheten visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager/används. Gör en uppskattning om det är rimligt att uppgifterna stämmer. Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?	H01 (Spårbarhet)

Verksamhetstyp – Butik och detaljhandel

<i>Löpande inriktningar</i>	<i>Lagstiftningsområden</i>
Kontrollera att verksamheten är registrerad med rätt organisationsnummer och att vi har rätt uppgifter om verksamheten.	A01 (Administrativa krav)
Kontrollera information om allergener för livsmedel som inte är färdigförpackade, avser livsmedel som är oförpackade, ligger i en förpackning som lämnas över disk eller packas på begäran. Har företaget ett arbetssätt som säkerställer att kunderna får rätt information om allergena ingredienser på svenska? Informationen får ges muntligen eller skriftligen. Kontrollera obligatoriska uppgifter för färdigförpackade livsmedel hos verksamheter som inte själva utformar märkning. Kontrollera att företaget har ett arbetssätt som säkerställer att färdigförpackade livsmedel är märkta med en ingrediensförteckning på svenska och att allergenerna	B02 (Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation)

<p>är framhävda. Verifiera genom att välja ut ett lämpligt antal produkter inom olika produktgrupper.</p> <p>Kontrollera obligatoriska uppgifter för färdigförpackade livsmedel hos verksamheter som utformar märkning. Kontrollera att företaget har ett arbetssätt som säkerställer att färdigförpackade livsmedel är märkta med samtliga ingredienser på svenska och att allergenerna är framhävda. Verifiera genom ett lämpligt stort stickprov, granska information på produkter ur olika produktgrupper. Jämför informationen med receptur/produktdatablad/märkning på annat språk.</p>	
<p>Kontrollera verksamhetens system för återkallning. Hur ser verksamheten till att det inte finns osäkra livsmedel till försäljning. Vad gör de om de själva eller slutkonsument upptäcker osäkra livsmedel.</p>	J01 (Allmänna krav på livsmedelssäkerhet)
<p>Verifiera att verksamheten kan visa upp spårbarhet för de livsmedel som köpts in. Kan verksamheten visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager/ används. Gör en uppskattning om det är rimligt att uppgifterna stämmer. Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?</p>	H01 (Spårbarhet)
<p>Hur säkerställer verksamheten att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Finns några speciellt känsliga råvaror eller processer?</p> <p>Hur säkerställer man att djupfrysta varor hanteras utan risk för att kvaliteten försämras.</p>	J08 (Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier) K01 (Faroanalys och kritiska styrpunkter – ex nedkylning)
<p>Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt genom hela flödet utan risk att korskontamineras av personal, inredning/utrustning eller andra livsmedel. Hur utbildas ny personal inom området? Fokusera på den hantering eller de livsmedel där det är störst risker samt en god handhygien vid hantering av oförpackade livsmedel. Kontrollera också att utrustning som används vid hantering av allergener rengörs på ett tillräckligt och effektivt sätt, för att undvika kontaminering.</p> <p>Verifiera kontrollen genom att granska faktiska förhållanden.</p>	J03 (Hygien före, under och efter processen) J04 (Personlig hygien) J05 (Utbildning i hygien och arbetsmetoder)
<p>Hur arbetar man förebyggande för att skadedjur inte ska ta sig in i verksamheten? Vad har man för rutiner om skadedjur</p>	J06 (Bekämpning av skadedjur)

skulle ta sig in i verksamheten? Är lokalerna fäta? Kontrollera om det finns spår av skadedjur.	
<i>Årlig inriktning 2026</i>	
Verksamheter som säljer fisk över disk Kontrollera att kunden får rätt information om handelsbeteckning, fångstmetod och fångstzon.	C11 (Tilläggsmärkning fisk) H07 (Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter)
Uppgift om ursprungsland för nötkött, kött av svin, får, get och fjäderfä.	B99 (Övrig livsmedelsinformation)
Ursprungsmärkning för färskt och fryst kött av nöt, gris samt får och lamm. Gäller för helt, bitat eller malet kött. Kontrollera och verifiera att verksamheten lämnar rätt information om ursprung av kött. Välj gärna svenskt kött eller dyrare styckningsdetalj. Finns obligatoriska uppgifter om ursprung? Om det är aktuellt så välj en vara som verksamheten själva märker. Är identifieringsmärket på animaliska livsmedel rätt utformat? Kontrollera företagets system för identifiering och registrering. Företaget ska kunna visa ett samband mellan ankomst och avgång av kött med en viss partikod. Har köttet levererats från en godkänd eller registrerad verksamhet?	H03 – (Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött) H11 – (Ursprungsmärkning av nötkött)

Verksamhetstyp - FCM-verksamheter

<i>Löpande inriktningar</i>	<i>Lagstiftningsområden</i>
Verksamheter som tillverkar, förädlar eller importerar kontaktmaterial och som omsätter över 80 000 kr eller beräknas tillverka, förädla eller importera mer än 1000 enheter ska låta registrera sig.	Q01 – (Anmälan om registrering av kontaktmaterialverksamheter)
Materialen får inte överföra sina beståndsdelar till livsmedel så att <ul style="list-style-type: none"> • det utgör en fara för människors hälsa • medför oacceptabel förändring av livsmedlet, eller • medför en försämring av deras organoleptiska egenskaper Konsumenten får inte vilseledas genom märkning, marknadsföring eller presentation Artikel 3 (EG) 1935/2004	Q02 – (Allmänna krav – alla kontaktmaterial)
Kontrollera hur kontaktmaterialverksamheten säkerställer att den märkning som krävs åtföljer produkterna innan de släpps ut på marknaden.	Q03 – (Märkning – alla kontaktmaterial)
Kan företaget snabbt få fram uppgifter om spårbarhet ett steg framåt och bakåt? Verifiera deras uppgift om hur mycket de sålt genom att de får redovisa hur mycket de har köpt in och hur mycket som finns kvar i lager. Kontrollera också deras arbetssätt	Q04 – (Spårbarhet – alla kontaktmaterial)

för att hantera en återkallelse, vad gör de med varor som återkallas. Om de returernas tillbaka, vad händer då?	
Krav på skriftlig förklaring om överensstämmelse (DoC) finns för de material och produkter som omfattas av särskilda åtgärder. Det ska finnas dokumentation som anger att de överensstämmer med tillämpliga bestämmelser.	Q06 – (Material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel) Q07 – (Material och produkter av keramik, regenererad cellulosafilm (cellofan) och nappar av elastomer eller gummi) Q08 – (Material och produkter av återvunna plastmaterial och plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel) Q09 – (Material och produkter aktiva och intelligenta material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel)
<i>Årlig inriktning 2026</i>	
God tillverknings sed. Har företaget ett systematiskt kvalitet- och kontrollsäkerhetssystem för material som ska komma i kontakt med livsmedel.	Q05 – (God tillverknings sed när det gäller material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel – alla kontaktmaterialverksamheter)

Verksamhetstyp – Vattenverk och distributionsanläggningar

<i>Löpande inriktningar</i>	<i>Lagstiftningsområden</i>
Kontrollera att verksamheten är registrerad med rätt organisationsnummer och att v har rätt uppgifter om verksamheten.	N01 – (Anmälan om betydande ändringar)
<i>Distributionsnät</i> Finns en fastställd faroanalys för anläggningen med en uppdaterad beskrivning av hur anläggningen är uppbyggd? Är den fastställda faroanalysen relevant och fortfarande giltig? <i>Vattenverk</i> Är faroanalysen uppdaterad och relevant? Är faroanalysen fastställd och giltig? Innefattar faroanalysen alla delar av processen (även råvatten och dess kvalitet)? Övervakas parametrar för driftkontroll enligt krav? <i>Ej 10/50 anläggningar</i>	N19 – (Faroanalys och kritiska styrpunkter)
<i>Distributionsnät</i> Finns det ett fastställt undersökningsprogram? Är undersökningsprogrammet fortfarande giltigt? Uppfyller nuvarande undersökningsprogram gällande lagkrav om provtagningsfrekvens och provtagningsparametrar? Har förutsättningarna för undersökningsprogrammet ändrats (volymer)? Följer verksamheten sitt nuvarande undersökningsprogram? Vad har senaste årets provtagning visat? <i>Vattenverk</i> Undersöks kvalitet på utgående vatten från vattenverket? Följer man fastställt	N21 – (Undersökningsprogram) N22 – (Undersökningar)

undersökningsprogram? Analyseras proverna vid ett ackrediterat labb? Har man fördelat provtagningen i möjligaste mån över tid och över ett representativt vattenförsörjningsområde?	
Kan dricksvattnet bedömas som hälsosamt och rent? Innehåller det mikroorganismer, parasiter eller andra ämnen som kan innebära en risk för människors hälsa? Uppfylls gränsvärdena som anges i bilaga 1 till dricksvattenföreskrifterna?	N16 – (Kvalitetskrav)
Finns system för övervakning av drift och dricksvattenproduktion? Har verksamheten en handlingsplan för sabotage och annan skadegörelse kan upptäckas och avhjälpas?	N14 – (Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar)
Är lokalerna ändamålsenliga enligt livsmedelslagstiftningens krav? Uppfylls kraven om utrustning, personlig hygien och instruktioner/ utbildning?	N17 – (Allmänna hygienregler)
Vattenverk Används otillåtna beredningskemikalier i beredningsprocessen?	N20 – (Beredningskemikalier och filtermaterial)
Årlig inriktning 2026	
Får dricksvattenanvändarna tillgång till information om dricksvattnet enligt kraven i dricksvattendirektivet (EU) 2020/2184)	N25 –(Information)

Verksamhetstyp - Kosttillskott och hälsokost

Löpande inriktningar	Lagstiftningsområden
Kontrollera att verksamheten är registrerad med rätt organisationsnummer och att v har rätt uppgifter om verksamheten.	A01 (Administrativa krav)
Kontrollera obligatoriska uppgifter för färdigförpackade livsmedel hos verksamheter som inte själva utformar märkning. Kontrollera att företaget har ett arbetssätt som säkerställer att färdigförpackade livsmedel är märkta med en ingrediensförteckning på svenska och att allergenerna är framhävda. Verifiera genom att välja ut ett lämpligt antal produkter inom olika produktgrupper. Kontrollera obligatoriska uppgifter för färdigförpackade livsmedel hos verksamheter som utformar märkning. Kontrollera att företaget har ett arbetssätt som säkerställer att färdigförpackade livsmedel är märkta med samtliga ingredienser på svenska och att allergenerna är framhävda. Verifiera genom ett lämpligt stort stickprov, granska information på produkter ur olika produktgrupper – etikett och e-	B02 (Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation)

handel, ev skyltar/anslag. Jämför informationen med receptur/produktdatablad/märkning på annat språk.	
Märkningskrav kosttillskott - Har verksamheten arbetssätt för att märka kosttillskott med obligatoriska uppgifter. Kan verksamheter som märker produkter verifiera att uppgifter stämmer? Namnet på de kategorier eller beskaffenhet av de ämnen som kännetecknar produkten, mängd av de ämnen med näringsmässig eller fysiologisk verkan, rekommenderade daglig dos, en varning för att överskrida den rekommenderade dagliga dosen, uppgift om att kosttillskott inte bör användas som alternativ till en varierad kost samt att produkten bör förvaras utom räckhåll för små barn.	C05 – (Särskild märkning av kosttillskott)
Kontrollera verksamhetens system för återkallning. Hur ser verksamheten till att det inte finns osäkra livsmedel till försäljning. Vad gör de om de själva eller slutkonsument upptäcker osäkra livsmedel.	J01 (Allmänna krav på livsmedelssäkerhet)
Verifiera att verksamheten kan visa upp spårbarhet för de livsmedel som köpts in. Kan verksamheten visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager/används. Gör en uppskattning om det är rimligt att uppgifterna stämmer. Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?	H01 (Spårbarhet)
Kontrollera hur verksamheten säkerställer att inga osäkra ämnen ingår i produkterna, t.ex. riskfyllda botanicals, dopingklassade och nya livsmedel. Be företaget visa hur man säkerställer att deras produkter är säkra. Verifiera genom att välja ut ett lämpligt antal produkter inom kategorier som innebär störst risk, t.ex. viktminskning, prestationshöjning och växtbaserade.	J01 (Allmänna krav på livsmedelssäkerhet)
Kontrollera hur företaget säkerställer att inga medicinska påståenden används och att påståenden om hälsoeffekter uppfyller de krav som finns. Verifiera genom att granska information på ett stickprov ur olika produktgrupper (etikett och e-handel) men även anslag/skyltar i en fysisk butik.	B01 – (Allmänna krav och skyldigheter) (Medicinska påståenden) C02 – (Näringspåståenden) C03 – (Hälsopåståenden)
Kontrollera att vitaminer och mineralämnen är godkända för att få användas i kosttillskott	I05 – (Vitaminer och mineralämnen som får tillsättas kosttillskott)

Kontrollera att FSMP och komplett kostersättning för viktkontroll uppfyller krav på sammansättning och märkning. Välj ett stickprov i relevant storlek.	G03 – (Livsmedel för speciella medicinska ändamål) G04 – (Komplett kostersättning för viktkontroll)
Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt genom hela flödet utan risk att korskontamineras	J03 (Hygien före, under och efter processen)
Verifiera kontrollen genom att granska faktiska förhållanden.	
<i>Årlig inriktning 2026</i>	
Har verksamheten arbetssätt för att se till att de material som ska komma i kontakt med livsmedel är avsedda för det? Används ett lämpligt material och används det på ett korrekt sätt eller finns det risk att oönskade ämnen, migrerar från materialet till livsmedlet?	J09 (Material i kontakt med livsmedel FCM)

Verksamhetstyp - Grossist

<i>Löpande inriktningar</i>	<i>Lagstiftningsområden</i>
Kontrollera att verksamheten är registrerad med rätt organisationsnummer och att vi har rätt uppgifter om verksamheten.	A01 (Administrativa krav)
Hur säkerställer verksamheten att produkter är rätt märkta med obligatoriska uppgifter på svenska. Verifiera rutin för märkning genom stickprov ur olika produktgrupper (etikett och/eller e-handel). Jämför informationen med receptur/produktdatablad/märkning på annat språk. Välj vilka uppgifter att kontrollera utefter risk och omfattning, hur stor är risken för sjukdom/vilseledning och vilken spridning har produkten.	B02 (Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation) B03 (Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration)
Hur säkerställer man att rätt etikett hamnar på rätt produkt vid etikettering. Hur fungerar det när märkningsunderlag/etiketter uppdateras?	B01 (Allmänna krav och skyldigheter)
Verifiera att verksamheten kan visa upp spårbarhet för de livsmedel som köpts in. Kan verksamheten visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager/används. Gör en uppskattning om det är rimligt att uppgifterna stämmer. Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?	H01 (Spårbarhet)
Kontroller av analysintyg av salmonella vid handel av nöt- och fläskkött, fjäderfäkött och ägg inom EU, kontrolleras hos den anläggning som är förstamottagare av partiet i Sverige. <i>Vid import kontrolleras detta av gränskontrollstation (gks).</i>	M01 – (Salmonellagarantier vid införsel)

Hur säkerställer verksamheten att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Finns några speciellt känsliga råvaror eller processer?	J08 (Tid- och temperaturprocesser)
Hur säkerställer man att djupfrysta varor hanteras utan risk för att kvaliteten försämras.	
Hur arbetar man förebyggande för att skadedjur inte ska ta sig in i verksamheten? Vad har man för rutiner om skadedjur skulle ta sig in i verksamheten? Är lokalerna täta? Kontrollera om det finns spår av skadedjur.	J06 (Bekämpning av skadedjur)
Hur ser man till att de produkter som lämnar lagret är säkra avseende hållbarhetsdatum? Kontrollera genom stickprov att systemet fungerar. Välj i första hand varor med kort hållbarhet.	J01 (Allmänna krav på livsmedelssäkerhet)
<i>Årlig inriktning 2026</i>	
Ingen årlig inriktning 2026	

Verksamhetstyp - Tillverkare

<i>Löpande inriktningar</i>	<i>Lagstiftningsområden</i>
Kontrollera att verksamheten är registrerad med rätt organisationsnummer och att vi har rätt uppgifter om verksamheten.	A01 (Administrativa krav)
Hur säkerställer verksamheten att produkter blir rätt märkta med obligatoriska uppgifter på svenska. Verifiera rutin för märkning genom stickprov ur olika produktgrupper (etikett och/eller e-handel). Jämför informationen med receptur/produktdatablad/märkning på annat språk. Välj vilka uppgifter att kontrollera utefter risk och omfattning, hur stor är risken för sjukdom/vilseledning och vilken spridning har produkten. Mängdangivelse behöver anges till exempel om namnet på ingrediensen nämns i livsmedlets beteckning eller vanligtvis förknippas med livsmedlet och är avgörande för köpet.	B02 (Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation) B03 (Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration)
Verifiera att verksamheten kan visa upp spårbarhet för de livsmedel som köpts in. Kan verksamheten visa att de köpt in minst en så stor mängd av varan som finns i lager/används. Gör en uppskattning om det är rimligt att uppgifterna stämmer. Stämmer leveransdatum med livsmedlets hållbarhet?	H01 (Spårbarhet)
Hur säkerställer verksamheten att deras temperaturprocesser inte leder till att livsmedel blir hälsofarliga? Finns några speciellt känsliga råvaror eller processer?	J08 (Tid- och temperaturprocesser) K01 (Faroanalys och kritiska styrpunkter – ex nedkylning)

Hur säkerställer man att djupfrysta varor hanteras utan risk för att kvaliteten försämras.	
Hur säkerställer verksamheten att livsmedel hanteras på ett säkert sätt genom hela flödet utan risk att korskontamineras av personal, inredning/utrustning eller andra livsmedel. Hur utbildas ny personal inom området? Fokusera på den hantering eller de livsmedel där det är störst risker samt en god handhygien vid hantering av oförpackade livsmedel. Kontrollera också att utrustning som används vid hantering av allergener rengörs på ett tillräckligt och effektivt sätt, för att undvika kontaminering. Verifiera kontrollen genom att granska faktiska förhållanden.	J03 (Hygien före, under och efter processen) J04 (Personlig hygien) J05 (Utbildning i hygien och arbetsmetoder)
Hur arbetar man förebyggande för att skadedjur inte ska ta sig in i verksamheten? Vad har man för rutiner om skadedjur skulle ta sig in i verksamheten? Är lokalerna täta? Kontrollera om det finns spår av skadedjur.	J06 (Bekämpning av skadedjur)
Kontroll av verksamhetens HACCP. Har verksamheten inrättat, genomfört och upprätthållit permanenta förfaranden grundat på principerna för faroanalys och kritiska styrpunkter? I större verksamheter kan kontrollen begränsas med stickprov. När man tillämpar och kontrollerar HACCP-baserade förfaranden är det viktigt att vara flexibel där det är lämpligt och möjligt med hänsyn till verksamhetens storlek och art.	K01 (Faroanalys och kritiska styrpunkter)
<i>Årlig inriktning 2026</i>	
Kontrollera att verksamheter som märker med "fri från gluten" har en säker hantering och kan garantera sin märkning. Välj ett stickprov i relevant storlek. Kontrollera även rutinerna kring hur märkningen utformas samt hur den hålls uppdaterad. Kontrollera att fri-från produkterna är anmälda till SLV.	A11 (Anmälan om fri från) C07 (Information till konsumenter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten)
Har verksamheten arbetssätt för att se till att de material som ska komma i kontakt med livsmedel är avsedda för det? Används ett lämpligt material och används det på ett korrekt sätt eller finns det risk att oönskade ämnen, migrerar från materialet till livsmedlet?	J09 (Material i kontakt med livsmedel FCM)

6.4 Rutiner för utförande av kontroll

Vid kontrollerna används checklistor baserade på de lagstiftningsområden som ska kontrolleras. I ECOS2 finns mallar, olika typer av skrivelser och beslut. Det finns mallar för föreläggande och förbud som kan användas. Handläggningsrutinen för genomförande av kontroller på livsmedelsanläggningar har fastställts av miljö- och byggnadsnämnden.

Kontrollmetoder

Kontrollen ska som huvudprincip vara oanmälda inspektioner. Om det är inte är lämpligt att göra besöket utan att först försäkra sig om att kontrollen är möjlig att genomföra kan företaget kontaktas inför besöket. Offentlig livsmedelskontroll ska utföras med hjälp av lämpliga metoder och tekniker. Beroende på typ av verksamhet och vad det är som ska kontrolleras kan olika metoder och tekniker vara lämpliga för att bedöma om företaget följer livsmedelslagstiftningen.

Inspektion

Syftet med inspektion är att på plats bekräfta att krav i lagstiftningen är uppfyllda genom att granska att företaget uppfyller de delar av regelverket som valts ut att kontrollera mot. Ofta består en inspektion av att visuellt granska omständigheter, till exempel lokaler, märkning eller en process.

Många livsmedelsföretag genomför egna mätningar. Att verifiera dessa mätningar kan vara ett bra sätt att kontrollera att företaget följer vissa specifika delar av lagstiftningen.

För att kontrollera om lagstiftningen efterlevs är det nödvändigt att ställa frågor till livsmedelsföretagaren eller till personalen och bedöma deras svar. En inspektion kan övergå i en diskussion om rutiner och tänkta arbetssätt. Revision och inspektion flyter många gånger samman.

Kontrollmetoden inspektion genomförs i de flesta fall utan föranmälan.

Revision

Revision definieras som en systematisk och oberoende undersökning för att avgöra om verksamheter och dessa verksamheters resultat överensstämmer med planerade arrangemang och om dessa arrangemang tillämpas på ett verkningfullt sätt och är lämpliga för att nå målen.

Vid en revision jämförs vad företaget planerar att göra i olika situationer, rutiner, mot vad de faktiskt gör för att avgöra om lagstiftningen följs.

Revisioner görs vanligen föranmälda för att ge företagen möjlighet att se till att rätt personer med kompetens, behörighet och ansvar är närvarande.

Provtagning

Metoden kan användas för att verifiera att gränsvärden i lagstiftningen följs eller för att visa på brister i livsmedelshandlingen. Metoden kan även användas för att verifiera den provtagning företagen själva gör för att kontrollera att de följer gällande lagstiftning. Det kan också finnas skäl att använda metoden när det finns misstanke om att ett livsmedel inte är säkert.

För att få en meningsfull och kostnadseffektiv provtagning, är det viktigt att noga tänka igenom provtagningens syfte och genomförande i förväg. Provtagning och analys inom offentlig kontroll måste utföras på ett rättssäkert sätt eftersom analysresultatet kan ligga till grund för myndighetsåtgärder. Företagaren ska alltid erbjudas att ta ut ett referensprov.

Om det finns tveksamheter kring företagets rutiner och egenkontroll kan myndigheten välja att ta egna prover. Men fokus bör ligga på att bedöma företagets egna rutiner och att begära att eventuella brister rättas till. Om resultat från kontrollmetoder som inspektion och revision är tillfredsställande finns det i många fall inget behov att ta ut verifierande prover.

6.5 Provtagning och analys

SGS Analytics, Karlstad är upphandlat som laboratorium för livsmedelsanalyser. I specialfall kan andra certifierade laboratorier anlitas. Provhantering sker med utrustning som tillhandahålls av laboratoriet och enligt deras riktlinjer för varje typ av prov samt enligt miljö- och byggförvaltningens egna handläggningsrutiner för provtagning av livsmedel.

6.6 Rapportering av kontrollresultat

Kontrollresultat rapporteras årligen till Livsmedelsverket enligt krav i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2009:13) om rapporteringsskyldighet för kontrollmyndigheter. Statistik till den årliga rapporteringen hämtas ur databasen i verksamhetssystemet Ecos2. Underlag för RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) rapporteras omgående till Livsmedelsverket via iRASFF.

I uppföljningsrapporter och årsrapport redogör miljö- och byggförvaltningen för utfallet av kontrollarbetet, dels målpuppfyllnad för nyckeltal dels mer generella bedömningar av effekten av kontrollen.

6.7 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framför allt av Tryckfrihetsförordningen (1949:105) och offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär detta att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som finns hos myndigheten. Ett sådant register kallas vanligtvis för diarium. I diariet registreras uppgifter om dels de handlingar som kommer in till myndigheten, till exempel brev och ansökningar, dels de handlingar som upprättas vid myndigheten, till exempel beslut och kontrollrapporter. I diariet registreras allmänna handlingar, både de som är tillgängliga för allmänheten och de som kan omfattas av sekretess.

Vem som helst har rätt att begära att få se en handling som finns hos en myndighet. En allmän handling är vanligen också offentlig, det vill säga vem som helst får ta del av den. Vissa handlingar kan vara sekretessbelagda. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling.

7. SANKTIONER – ÅTGÄRDER VID BRISTANDE EFTERLEVNADE

Livsmedelslagstiftningen innehåller både administrativa och straffrättsliga sanktioner, som kan vidtas vid brister i efterlevnad av livsmedelslagstiftningen.

För att säkerställa att sanktionsåtgärder vidtas i rätt omfattning, sker en ständig dialog och utveckling av kompetensen hos inspektörerna. Beslut om sanktioner föregås som regel alltid av diskussioner inom arbetsgruppen och vid behov (ex. föreläggande förenat med vite) eller om ärendet är av principiell betydelse, kan beslutet lyftas till miljö- och byggnadsnämnden. Som stöd används Livsmedelsverkets vägledning om sanktioner i livsmedelslagstiftningen.

Handläggningsrutin om sanktioner har fastställts av miljö- och byggnadsnämnden.

Administrativa sanktioner

När avvikelser konstateras som bedöms vara allvarigare än ringa ska myndigheten fatta beslut om åtgärd. Administrativa påtryckningsmedel, bland annat förelägganden och förbud, som ska förmå livsmedelsföretag att följa regler betraktas inte som straff utan som påtryckningsmedel som ska framkalla rättelse i nutid och framåt i tiden.

Företagaren ges möjlighet att överklaga om denne inte håller med. Även om företagaren frivilligt tänker åtgärda avvikelserna blir det bindande genom att ett beslut om åtgärd fattas.

I valet av vilken åtgärd som är lämplig är det viktigt att hänsyn tas till avvikelsernas art, företagets tidigare regelefterlevnad och till proportionalitetsprincipen.

Enligt Livsmedelslag (2006:804) 22 §

Utöver vad som följer av de EU-bestämmelser som lagen kompletterar får en kontrollmyndighet besluta de förelägganden som behövs för att lagen, de föreskrifter och beslut som har meddelats med stöd av lagen, de EU-bestämmelser som lagen kompletterar och de beslut som har meddelats med stöd av EU-bestämmelserna ska följas.

Enligt artikel 138 punkt 1 EU-förordning 2017/625

Om bristande efterlevnad konstateras ska de behöriga myndigheterna vidta alla nödvändiga åtgärder för att fastställa orsaken till och omfattningen av den bristande efterlevnaden samt fastställa aktörens ansvar. Myndigheten ska också vidta lämpliga åtgärder för att säkerställa att den berörda aktören åtgärdar den bristande efterlevnaden och förebygger upprepningar.

Vid konstaterad bristande efterlevnad av lagstiftningen kan miljö- och byggnadsnämnden vidta åtgärder enligt art **138 punkt 2 i EU nr 2017/625**. Åtgärderna miljö- och byggnadsnämnden får vidta är följande:

- c)** beordra att varor behandlas, att märkning ändras eller att korrigerande information förmedlas till konsumenterna,
- d)** begränsa eller förbjuda att djur eller varor släpps ut på marknaden, förflyttas, förs in i unionen eller exporteras samt förbjuda att de återsänds till den avsändande medlemsstaten eller beordra att de återsänds till den avsändande medlemsstaten,
- e)** beordra aktören att öka egenkontrollernas frekvens,
- f)** beordra att vissa av den berörda aktörens verksamheter blir föremål för ökad eller systematisk offentlig kontroll,
- g)** beordra att varor dras tillbaka, återkallas, bortskaffas och destrueras, i tillämpliga fall tillåta att varorna används för andra ändamål än de som de ursprungligen var avsedda för,
- h)** beordra att hela eller delar av den berörda aktörens företag, eller dess anläggningar, installationer eller andra lokaler, isoleras eller stängs under en lämplig tidsperiod,
- i)** beordra att hela eller delar av den berörda aktörens verksamhet och, i förekommande fall, de webbplatser som aktören driver eller använder, läggs ner under en lämplig tidsperiod,
- j)** beordra att registreringen eller godkännandet för den berörda anläggningen, anordningen, installationen eller transportmedlet återkallas tillfälligt eller slutgiltigt, eller att en transportörs tillstånd eller förarens kompetensbevis återkallas tillfälligt eller slutgiltigt.

Vite

Om bristerna inte åtgärdas efter att krav ställts genom beslut har miljö- och byggnadsnämnden möjlighet att ställa krav genom beslut förenade med vite.

Vite är ett ekonomiskt påtryckningsmedel som myndigheten kan använda för att förmå den enskilde att följa myndighetens beslut.

Vite kan även vara aktuellt när ett föreläggande eller förbud inte haft önskad effekt och myndigheten behöver förstärka sina åtgärder för att förmå företagaren att rätta till bristerna. För att ett beslut ska förenas med vite ska vitet bedömas vara nödvändigt för att få företagaren att rätta till den bristande efterlevnaden. Det ska röra sig om en avvikelse från lagstiftningen som har betydelse för livsmedelssäkerheten eller som medför en risk för att människor vilseleds.

När vite föreläggs ska det fastställas till ett bestämt belopp. Ett vitesbelopp ska i första hand bestämmas till en sådan storlek att det kan förmå företagaren att utföra den önskade åtgärden.

Om det är lämpligt med hänsyn till omständigheterna, får vite föreläggas som löpande vite.

För att företagaren ska bli skyldig att betala vitesbeloppet måste myndigheten ansöka om utdömande av vite hos domstol. Frågor om att döma ut viten prövas av förvaltningsrätten efter ansökan av den myndighet som har utfärdat vitesföreläggandet.

Sanktionsavgifter

Kontrollmyndigheter är skyldiga att besluta om och ta ut sanktionsavgifter när någon påbörjar en verksamhet som är registreringspliktig utan att en anmälan om registrering har gjorts till den behöriga myndigheten. Det gäller även när någon tar över en redan pågående verksamhet utan att låta registrera det eller ändrar bolagsform utan att registrera det nya bolaget.

Innan en sanktionsavgift beslutas ska den livsmedelsföretagare som ärendet berör få tillfälle att yttra sig.

Om en viss bristande efterlevnad kan leda till beslut om sanktionsavgift så kan samma gärning inte samtidigt leda till straffrättsliga sanktioner, böter eller fängelse. Det innebär att man aldrig behöver anmäla frågor som omfattas av sanktionsavgift till polis eller åklagare.

Straffrättsliga sanktioner

Straffrättsliga sanktioner i form av böter (och efter ändringen av livsmedelslagen även fängelse) döms oftast ut av en domstol efter åtal. Straff är avsedda att vara avskräckande och gäller sådant som redan har inträffat.

Straffrättsliga sanktioner kan bli aktuella när en åklagare, oftast efter anmälan från en kontrollmyndighet, beslutar att väcka åtal för brott mot livsmedelslagstiftningen.

Mellan de administrativa och de straffrättsliga sanktionerna ligger vite, som rättsligt betraktas som ett straff i vissa situationer för den som får det utdömt mot sig, vilket utesluter straffrättslig sanktion för samma gärning.

Miljö- och byggnadsnämnden ska som kontrollmyndighet verka för att brott mot livsmedelslagstiftningen beivras.

8. UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING AV KONTROLLEN

8.1 Uppföljning

Genom samtal inom inspektörsgruppen, görs en uppföljning av hur man följer planeringen under året. Förvaltningschefen för miljö- och byggförvaltningen gör uppföljningar varje månad för att bedöma vart gruppen befinner sig gentemot planeringen. Därutöver sker samsynsdiskussioner både inom förvaltningen och även med andra kommuner, exempelvis vid länsmöten och vid möten inom ramen för Miljösamverkan Värmlands och Örebro län.

Allmän uppföljning av måluppfyllnad avseende kontrollverksamheten, utförda kontroller och ekonomiskt läge, sker varje månad på avdelnings- och förvaltningsnivå.

8.2 Intern revision

Kontrollplanen revideras inför varje år och fastställs i miljö- och byggnadsnämnden. Till grund för kontrollplanen finns en behovsutredning och underlag för verksamhetsplanering för livsmedelskontrollen. I den listas alla kända kontrollobjekt. Kontrollen på verksamheterna planeras fem år framåt i tiden och i underlaget går det att utläsa vilka företag som ska kontrolleras vilket år. Underlaget revideras inför varje nytt verksamhetsår då en uppföljning görs av årets aktiviteter samt en uppdatering av kontrollobjekten. Resultatet av denna uppdatering kommer att ligga till grund för den årliga revideringen av kontrollplanen.

8.3 Extern revision

Enligt artikel 6 kontrollförordningen (EU 2017/625) finns det krav att de behöriga myndigheterna skall låta utföra externa revisioner av livsmedelskontrollen. Den behöriga myndigheten ska med beaktande av resultaten vidta lämpliga åtgärder för att säkerställa att de uppfyller målen i kontrollförordningen.

Länsstyrelsen har tidigare genomfört revisioner av kommunens verksamhet. Senaste revisionen genomfördes 2019 och den följdes upp under 2020.

Revisioner av den kommunala kontrollen har inte utförts sedan 2021 i Sverige. Länsstyrelserna erbjuder sig att fortsätta utföra dessa revisioner, men då måste finansieringsfrågan lösas. Frågan är lyft till berörda departement, som nu hanterar den och för dialog med SKR. Än finns dock ingen tidsangivelse för om och när en lösning kan finnas på plats.

Länsstyrelsen och Livsmedelsverket utförde tidigare på uppdrag av regeringen revisioner av kommunernas organisation, planer och genomförande av den lokala livsmedelskontrollen. Dessa utfördes normalt med en tidsintervall på mellan 3–5 år. Livsmedelsverket hade möjlighet att besluta om sanktioner vid bristande efterlevnad av kontrollförfordningarna hos kontrollmyndigheten. En kommun kunde påföras sanktioner både efter en revision genom länsstyrelsen och efter en revision genom Livsmedelsverket.

Under hösten 2024 anlidade miljö- och byggnadsnämnden Karlstad kommuns miljöförvaltning att utföra revision av förvaltningens kontrollprocess och skriftliga rutiner som hänger ihop med kontrollen. Personen som utförde revisionen är utbildad för att revidera kommuners kontrollorganisation.

8.4 Utvärdering

Utvärdering av kontrollens effekter sker i samband med uppföljnings- och verksamhetsberättelse. Kundundersökningar sker varje år (löpande insiktsmätning).

9. BEREDSKAP

Hammarö kommun ingår i Karlstadsregionens gemensamma krishanteringsorganisation. Utifrån ett samverkansavtal mellan Forshaga, Grums, Hammarö, Karlstads samt Kils kommuner inrättades en gemensam krisledningsnämnd i Karlstadsregionen. Krishanteringsplanen "plan för hantering av extraordinära händelser är sammanställd av säkerhetsavdelningen Räddningstjänsten Karlstadsregionen.

Dricksvattenförsörjningen är ett av de stora riskområdena för kommunen. Sårbarheten består i vattentäktens placering intill en europaväg med omfattande transporter av farligt gods, frånvaron av reservvattentäkt, frånvaron av inhägnad vid vattentäkten vilket ger tillträde till infiltrationsområdet med fordonstrafik. För att trygga dricksvattenförsörjningen i kommunen finns det två vattenedningar från Karlstad kommun ut till Hammarö.

Ett av fokusområdets för livsmedelskontrollen är att kontrollmyndigheterna ska ha bättre förmåga att hantera samhällsstörningar, även under kris och krig.

- Målen är att minst en person per kontrollmyndighet ska delta i något av Livsmedelsverkets webinarer/seminarier om beredskap i livsmedelskontrollen senast under 2026.
- Minst en person från varje kontrollmyndighet ska under 2026 genomgå e-utbildningen "Livsmedelskontroll vid kris och höjd beredskap.
- Varje kontrollmyndighet ska ha en beredskapsplan för livsmedelskontrollen som har uppdaterats inom de senaste 3 åren.
- Varje kontrollmyndighet ska genomföra minst en beredskapsövning per år under åren 2026–2029. Övningen kan vara förvaltningsövergripande, där livsmedelskontrollen berörs.

Miljö- och byggnadsnämnden har fastställt en handlingsplan vid akuta händelser avseende livsmedel och dricksvatten (2015-09-22, § 117, uppdaterad våren 2023). En beredskapsplan för livsmedelskontrollen ska arbetas fram under 2026.

10. FLERÅRIG NATIONELL KONTROLLPLAN

I Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan, beskrivs hur den offentliga kontrollen av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas.

Den nationella kontrollplanen finns på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se