

Handläggare
Tobias Johansson

Datum
2019-03-12

Diarienummer
2019-003259

Till miljö- och hälsoskyddsnämndens
sammanträde den 3 april 2019

Plan för Uppsala kommun livsmedelskontrollen 2019-2021

Förslag till beslut:

Miljö- och hälsoskyddsnämnden föreslås besluta

att anta kontrollplan för den offentliga livsmedelskontrollen 2019-2021.

Sammanfattning

Av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel framgår att varje kontrollmyndighet årligen ska fastställa en plan för myndighetens livsmedelskontroll.

I kontrollplan ges en övergripande beskrivning av nämndens verksamhet inom livsmedelslagstiftningens område. Planen beskriver bland annat hur nämnden uppfyller de krav som ställs i livsmedelslagstiftningen.

Ärendet

Livsmedelskontrollens syfte är att konsumenterna får säkra livsmedel, att de inte blir vilseledda och att informationen om livsmedel är tillräcklig och enkel att förstå. Kontrollen ska vara effektiv, ändamålsenlig och likvärdig för olika företag och intressenter.

Av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel framgår att varje kontrollmyndighet årligen ska fastställa en plan för myndighetens livsmedelskontroll. Planen ska avse en period om minst tre år och omfatta samtliga områden som myndigheten ansvarar för. För föreskriften framgår bland annat att följande ska framgå av planen:

- prioriteringar vad gäller kontroll av anläggningar, anläggningstyper, varor, varuslag eller områden för kontroll,
- hur myndigheten avser att använda olika kontrollmetoder, särskilt provtagning och analys,
- de personella, ekonomiska och andra resurser som myndigheten behöver för att kunna fullgöra sina kontrolluppgifter,

- hur inriktning, mål och prioriteringar i Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan har beaktats, och
- hur myndighetens utvärderingar av genomförd kontroll har beaktats.

I planen fastställs bl.a. kontrollfrekvenser för olika typer av livsmedelsanläggningar. Ett mål är att samtliga livsmedelsanläggningar i kommunen kontrolleras minst en gång under perioden 2019-2021. Under 2019 planeras förvaltningen att göra ca 1350 planerade kontroller vid ca 1100 anläggningar under perioden.

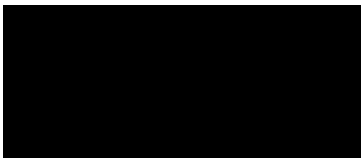
Till denna siffra tillkommer besök på nya livsmedelsanläggningar, extra uppföljande besök samt besök som sker på grund av klagomål.

Planen ska uppdateras vid behov.

Anna Nilsson
miljödirektör

Bilagor

Bilaga 1: Plan för livsmedelskontroll 2019



Förvaltning eller nämnd eller enhet
Rapport

Datum:
2019-03-19

Diarienummer:
MHN- 2019-003259

Handläggare:
Tobias Johansson

För säkra livsmedel och riktig information till konsumenterna

Plan för Uppsala kommun livsmedelskontrollen 2019-2021

Innehåll

Inledning	5
Sammanfattning av kontrollplanen	5
Ansvarsfördelning för livsmedelskontrollen	6
Ansvarsfördelning i Uppsala kommun	6
Mål för den offentliga kontrollen	6
Livsmedelsverkets operativa mål för livsmedelskontrollen	7
Operativa mål för livsmedelskontrollen	8
Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)	8
Faroanalys kemiska risker (operativt mål 2)	8
Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3)	8
Ehec i malet kött (operativt mål 5)	9
Norovirus och personhygien (operativt mål 6)	9
Distribution av Östersjölax (operativt mål 11)	9
Mykotoxin vid spannmålstorkning (operativt mål 12)	9
Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)	9
Uppgifter om allergener (operativt mål 14)	9
Uppgifter om ursprung, kött (operativt mål 16)	9
Uppgifter om ekologiskt (operativa mål 17)	10
Kommunfullmäktige och nämndens mål	10
Fokusområden	10
Samverkan	11
Extern samverkan	11
Externa nätverk	11
Resurser för kontrollen	13
Kontrollpersonal	13
Jäv och intressekonflikter	13
Kompetenskrav och utbildning	13
Övriga resurser	13
Finansiering	13
Register över anläggningar	15
Register och resursbehov	15
Införande av anläggningar i registret	15
Generellt för kontrollen	Fel! Bokmärket är inte definierat.
Provtagning och analys	16
Rapportering av kontrollresultat	16
Planerad kontroll av befintliga anläggningar	17
Besöksfrekvens och kontrollens inriktning	17

Typer av branscher och antal anläggningar	17
Kontroll av nyregistrerade anläggningar.....	18
Förutsättningar	18
Uppföljande kontroll vid avvikelser	19
Gradering av avvikelser	19
Uppföljning av avvikelser.....	19
Åtgärder vid avvikelser mot lagstiftningen	19
Överträdelser mot livsmedelslagstiftningen	20
Kontroll vid misstanke om avvikelser	21
Förutsättningar	21
Mål och fokus.....	21
Utvärdering.....	21
Beredskap.....	22

Inledning

Vi har som mål att alla ni som bor och verkar i kommunen får säkra livsmedel, att ni inte blir lurade om vad maten innehåller och att informationen om maten är enkel att förstå.

Vi använder flera verktyg för att nå våra mål. Inspektioner och provtagning är våra två viktigaste verktyg. Det är när vi är ute på livsmedelsanläggningarna vi hittar eventuella problem och kan ge råd om hur problemen kan lösas.

Vi vill hela tiden effektivisera och utveckla vårt arbete. En mer effektiv och riskbaserad kontroll ger ett högre värde för invånare och företag. Att hygienavvikelse och felaktig information om maten inte återkommer år för år ser vi som ett mått på vår framgång. De flesta avvikelser som vi upptäcker i kontrollen åtgärdas av livsmedelsföretagen snabbt och effektivt. Endast i undantagsfall måste vi vidta tvingande åtgärder för att förmå livsmedelsföretagen att leva upp till lagstiftningens mål.

När en livsmedelsföretagare inte självmant lyckas åtgärda avvikelser har vi flera verktyg att välja på. När vi måste ställa tydliga krav kan vi bl.a. använda föreläggande, förbud och viten. Många gånger kan ett allvarligt samtal vara minst lika effektivt som tvingande beslut. Information och andra stödinsatser är också viktiga verktyg för att företaget ska komma tillrätta med ev. problem. Vilket verktyg vi väljer avgör vi från fall till fall. Målet är viktigare än val av verktyg.

Sammanfattning av kontrollplanen

Denna kontrollplan är fastställd av miljö- och hälsoskydds nämnden och är en beskrivning av nämndens verksamhet inom livsmedelslagstiftningens område.

Planen beskriver bl.a. hur nämnden uppfyller de krav som ställs i livsmedelslagstiftningen. Kraven finns bland annat i den så kallade kontrollförordningen (EG-förordning 882/2004¹) och i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel.

Livsmedelskontrollens syfte är att konsumenterna får säkra livsmedel, att de inte blir vilseledda och att informationen om livsmedel är tillräcklig och enkel att förstå. Kontrollen ska vara effektiv, ändamålsenlig och likvärdig för olika företag och intressenter.

Under perioden 2019-2021 kommer samtliga livsmedelsanläggningar i kommunen kontrolleras. Under 2019 planeras nämnden att göra ca 1350 planerade kontroller vid cirka 1100 anläggningar under perioden.

Till denna siffra tillkommer besök på nya livsmedelsanläggningar, extra uppföljande besök samt besök som sker p.g.a. klagomål.

¹ Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.

Om kontrollplanen

Av Livsmedelsverket kontrollföreskrifter² framgår att varje kontrollmyndighet årligen ska fastställa en plan för myndighetens livsmedelskontroll. Planen ska avse en period om minst tre år och omfatta samtliga områden som myndigheten ansvarar för. Denna plan fokuserar dock främst på 2019. Orsaken till att planen inte har ett mer långvägigt perspektiv är att livsmedelskontrollen står inför flera stora förändringar. Exempelvis förs en diskussion i Riksdag och Regering om att gå från förhandsdebitering till efterhandsdebitering. Livsmedelsverket har inte heller ännu meddelat vilka operativa mål som ska gälla för livsmedelskontrollen perioden 2020-2022. Förvaltningen har därför inte bedömt som meningsfullt att ta en detaljerad planering om kontrollens inriktning för åren 2020 och 2021. Planen kommer dock att uppdateras årligen.

Ansvarsfördelning för livsmedelskontrollen

Livsmedelsverket är central myndighet för livsmedelskontroll i Sverige. Kommunerna är behörig myndighet för verksamheter som bedrivs i kommunen. I den nationella kontrollplanen för livsmedelskedjan beskrivs ansvarsfördelningen mellan myndigheter mer utförligt.

Ansvarsfördelning i Uppsala kommun

Miljö- och hälsoskyddsnämnden är den organisation som har det politiska ansvaret för kontrollen av dricksvatten och livsmedel. Det är miljöförvaltningen som på nämndens uppdrag arbetar med frågorna. Arbetet leds av chefen för Livsmedelskontrollen & tillståndsenheten som också har personalansvar för avdelningens personal.

Avdelningschefen är placerad under miljödirektören som har det yttersta tjänstemannaansvaret för verksamheten.

Förvaltningen har fått långtgående delegation av nämnden att fatta beslut i ärenden rörande livsmedelskontrollen. Fattade delegationsbeslut anmäls till nämnden vid nämndens nästkommande sammanträde.

Ärenden av principiell natur behandlas alltid av nämnden.

Mål för den offentliga kontrollen

Verksamheten bedrivs enligt en rad mål. Flera av dessa mål återfinns i nationella kontrollplanen som är ett vägledande nationellt dokument som bl.a. beskriver vilka mål, prioriteringar och strategiska inriktningar som finns för livsmedelskedjans kontrollarbete. Planen har bland annat fyra mål av övergripande, visionär karaktär och som är inriktade på tre olika målgrupper: konsumenter, intressenter och kontrollmyndigheterna.

² Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel

De gemensamma målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan finns i Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan (NKP). Det finns fyra övergripande mål och till varje övergripande mål finns en önskad effekt.

Övergripande mål	Önskad effekt
Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.	Ingen ska bli sjuk eller lurad, konsumenterna har en god grund för val av produkt och har förtroende för myndigheternas verksamhet.
De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.	De livsmedelsproducerande djuren hanteras väl och är friska. De växter som används för livsmedels- och foderproduktion är sunda och fria från växtskadegörare.
Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.	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.	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.

Livsmedelsverkets operativa mål för livsmedelskontrollen

Livsmedelsverket har fastställt 17 operativa mål för livsmedelskontrollen som bryter ner och konkretiserar de övergripande målen. Av dessa mål är det 11 som bedöms beröra Uppsala. Måtten för antalet kontroller som anges gäller hela

landets samlade livsmedelskontroll.

Nedan redovisas de mål som är aktuella för Uppsala kommun.

Operativa mål för livsmedelskontrollen

De operativa målen är ett samlat grepp mot särskilda risker i mat och dricksvatten. Målen finns i den nationella kontrollplanen (NKP) och utgår från effektmål inom fyra fokusområden - säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och säkerställa information i livsmedelskedjan.

I nationella planen för kontroll i livsmedelskedjan (NKP) finns effektmål inom fyra fokusområden.

Fokusområde	Effektmål
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvattnet minska.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobacter, listeria, Ehec och norovirus.
Kemiska risker	Minska de negativa hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (dioxin, PCB), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
Säkerställa information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Tillräckliga säkerhetsbarriärer (operativt mål 1)

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

Faroanalys kemiska risker (operativt mål 2)

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

Hygienrutiner vid reparationer (operativt mål 3)

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

Ehec i malet kött (operativt mål 5)

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

Norovirus och personalhygien (operativt mål 6)

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

Distribution av Östersjölax (operativt mål 11)

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

Mykotoxin vid spannmålstorkning (operativt mål 12)

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

Uppgifter om ingredienser (operativt mål 13)

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

Uppgifter om allergener (operativt mål 14)

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

Uppgifter om ursprung, kött (operativt mål 16)

Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 300 anläggningar i tidigare handelsled (importörer, grossister, mäklare, styckning) av

livsmedelsinformation med påstående om svenskt nötkött-, lamm- eller kycklingkött. Detta för att verifiera köttets ursprung och flöde i livsmedelskedjan.

Uppgifter om ekologiskt (operativa mål 17)

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

Kommunfullmäktige och nämndens mål

Uppsala kommun har också lokala mål. Dessa redovisas mer utförligt i nämndens verksamhetsplan.

Fokusområden

Nämndmålen ligger till grund för de aktivitetspunkter som har formuleras på förvaltnings- och enhetsnivå. Aktivitetspunkterna är kvantitativa och kvalitativa mål och återfinns i sin helhet i förvaltningens interna plan.

Som komplement har avdelningen under hösten 2018 och våren 2019 arbetat fram specifika fokusområden. Syften med fokusområdena är att få bättre verktyg för att prioritera i kontrollen och bättre kunna analysera kontrollens kvalitativa effekt.

Branschindelning	Fokusområden
Butik	Spårbarhet och ursprungsmärkning nötkött
	Märkning förpackade livsmedel
	Information (allergener) oförpackade livsmedel
	Personlig hygien inklusive norovirus
	Spårbarhet
Bageri	Information allergener/märkning
	Personlig hygien inklusive norovirus
	Skadedjur
Dricksvattenanläggningar	Faroanalys
	Kontroll av dricksvattenkvalitén
	Kontroll av skötselrutiner, rondering och provtagning
	Provtagning, regelbundna undersökningar
	Rutin att hantera otjänligt dricksvatten
Huvudkontor, distribution & lagerhållning	Obligatorisk livsmedelsinformation
	Spårbarhet
	Ekologiskt certifikat vid försäljning av ekologiska produkter
	Temperatur
	Förvaring
Kosttillskott	Att kosttillskott inte marknadsförs/märks med medicinska påståenden

	Att läkemedel inte säljs som kosttillskott
	Att det inte säljs kosttillskott (prestationshöjande produkter och bantningspreparat) som innehåller vissa farliga eller på annat sätt tveksamma ingredienser ³ .
Mobila anläggningar	Att utrustning för handtvätt finns och används
	Att ytor som kommer i direktkontakt med livsmedel är rena
Restaurang	Spårbarhet - redlighet
	Rengöring – ytor i kontakt med livsmedel
	Förvaring köttfärsprodukter (tid-temperatur)
Tillverkning	Branschgemensamma fokusområden ej definierade
Vård, skola & omsorg	Att allergiska barn/kunder får säker mat
	Intern information för att kunna servera säker mat till gäst med allergi
	Handhygien och rutiner vid risk för livsmedelsburen smitta

Samverkan

Extern samverkan

Länsstyrelsen i Uppsala län är regional myndighet för livsmedelskontrollen. Förvaltningen deltar i länsstyrelsens regionala möten för livsmedelskontrollen. Eventuella utbrott av större matförgiftningar rapporteras till Smittskyddsenheten Landstingets smittskyddsenhet. Kontoret tar även del av Livsmedelsverkets vägledande material Verket kontaktas även för samråd i ärenden där rättsläget eller bedömningsgrunderna är oklara.

Externa nätverk

Genom samverkan med andra myndigheter och organisationer strävar vi efter att stärka den egna kontrollverksamhet och dra vårt strå till stacken för att likrikta kontrollen i landet. Exempel på nätverk:

- I Miljösamverkan Uppsala ingår kommunernas och länsstyrelsens inspektörer inom miljö-och hälsoskyddsområdet samt livsmedelskontrollen inom Uppsala län. Syfte med miljösamverkan är att utveckla, effektivisera tillsynen inom miljöbalkens och livsmedelslagens områden samt ta vara på resurser inom länet. Inom samarbetet ska länets kommuner ta fram och genomföra en gemensam provtagningsplan.

³ Dendrobium NF, Rhododendron ferrugineum L, Efedrin eller kombinationen synefrin/koffein eller enbart synefrin över 40mg/dag, DMAA (1,3-dimetyl-amylamin eller 4-metylhexan-2-amin), Agmatinsulfat, Epimedium grandiflorum, Hoodia gordonii, Acacia rigidula, Pueraria mirifica

- SÖVU är ett nätverk för informationsutbyte och diskussion för medlemmarna. I nätverket ingår de kommunala kontrollmyndigheterna i Stockholm, Örebro, Västerås och Uppsala.
- Livslevande är ett samarbete mellan livsmedelsinspektörer i stora kommuner: Borås, Jönköping, Norrköping, Linköping, Karlstad, Eskilstuna, Örebro, Västerås och Uppsala. Vi har varje år ett stormöte per år för flertalet inspektörer från dessa kommuner och ett litet möte med en inspektör från varje kommun där idéer för nästa års stormöte diskuteras. En del år har gemensamma projekt bedrivits. Inom livslevande finns också chefsnätverket Livsledande.
- Livssamverkan är ett nätverk bestående representanter från kommuner, länsstyrelsen, Livsmedelsverket samt Sveriges kommuner och landsting (SKL). I arbetet ingår att fånga upp synpunkter om livsmedelskontrollen från andra nätverk samt i vissa fall ta fram initiativ och bearbetade underlag åt Livsmedelsverket.
- För att utveckla dricksvattenkontroll planerar livsmedelsenheten att bjuda in till en kontrollbyardag med andra kommuner.

Resurser för kontrollen

Kontrollpersonal

De resurser som behövs för kontrollen består av personal, utrustning, finansiella medel och kompetens.

Behovet av kontrollpersonal utgår från antalet kontrolltimmar som ska utföras varje år. Arbetsuppgifterna fördelas på 12 inspektörer, 1 assistent och 1 avdelningschef. Resurserna bedöms som tillräckliga.

Jäv och intressekonflikter

För att säkerställa att intressekonflikter undviks för kontrollpersonalen har nämnden rutiner för jäv och bisysslor. Dessa återfinns på intranätet. Tack vare att myndigheten är förhållandevis stor har vi goda möjligheter att fördela arbetet så att ingen handläggare kontrollerar anläggningar där de har en relation till företagets företrädare. I samband med introduktion av nyanställd personal på kontoret ges alltid anvisningar om rutinerna för jäv och bisysslor.

Kompetenskrav och utbildning

Kontoret gör regelbundet inventering av personalens kompetens och gör en analys av kompetensbehovet. Utifrån resultatet tas en plan för kompetensförsörjning fram. Kompetensförsörjningen säkerställs i första hand genom utbildningsinsatser, men även rekrytering kan vara aktuellt. Planen för kompetensförsörjning för åren 2019-2021 är inte klar vid tidpunkten för denna kontrollplans fastställande.

Övriga resurser

Utrustning som användas i kontrollen består av skyddskläder, termometrar, instrument för att mäta rengöring, provtagningsutrustning och kameror. Kontoret har tillräcklig tillgång till utrustning och utrymmen som krävs. Om det uppstår brist på bilar för att kunna resa till olika kontrollobjekt kan hyrbilar användas. Likaså har vi tillräckligt med utrymmen för förvaring av livsmedelsprover. Skulle stora mängder livsmedel behöva omhändertas kommer förvaltningen hyra förvaringsutrymmen av en kommersiell aktör (lagerhotell)

Finansiering

Finansieringen av livsmedelskontrollen ska i sin helhet täckas av avgifter som betalas av livsmedelsföretagarna i enlighet med förordning om avgifter för offentlig kontroll (SFS 2006:1166).

Typer av avgifter:

- **Årlig kontrollavgift**
Årlig kontrollavgift tas ut av alla anläggningar som är registrerade vid årets början. Årsavgifterna finansierar den planerade ordinarie kontrollen.
- **Avgift för extra kontroll**
Så kallad extra offentlig kontroll finansieras med timavgifter. Det kan gälla exempelvis uppföljande kontroller och kontroller i samband med klagomål.
- **Avgift för kontroll under verksamhetens första år (bokförs i dagsläget som årlig kontrollavgift)**

För anläggningar som registreras under året tar vi enbart ut avgift av de företag som får besök. Verksamheter som inte får något besök behöver inte heller betala något för kontrollen under första året.

- **Avgift för registrering**

Nya verksamheter betalar alltid en registreringsavgift.

För år 2019 beräknas intäkterna av dessa avgifter uppgå till **8192** kkr.

Aktivitet	Prognos för 2019 (kkr)
Årsavgifter för livsmedelskontroll (1 150 kr/h)	6 100
Kontrollavgifter nya livsmedelsanläggningar (1 150 kr/h)	
Registreringsavgifter för nya livsmedelsobjekt (1150 kr)	1 792
Avgifter för extra offentlig livsmedelskontroll (1080 kr/h)	300
RESULTAT	8192

Register över anläggningar

Register och resursbehov

Kontoret för ett register över anläggningar som nämnden har kontrollansvar för. Registret finns i datasystemet ECOS. I registret framgår bland annat vilken verksamhet som bedrivs, vem som är verksamhetsutövare, var verksamheten bedrivs eller om den är mobil utan fast adress, verksamhetens riskklass och årliga kontrolltid. Nämnden använder Livsmedelsverkets vägledning och modell för riskklassning.

Anläggningsregistret är kopplat till nämndens ärendehanteringssystem, där till exempel kontroller och klagomål är registrerade.

Totalt nyregistreras ungefär 200-250 anläggningar per år, och ungefär 150-200 avregistreras. Arbetet med att hålla det uppdaterat finansieras av den anmälningsavgift som tas ut vid registrering.

Införande av anläggningar i registret

De anläggningar som Uppsala kommun har kontrollansvar ska enbart registreras och inte godkännas. Det innebär att verksamhetsutövaren lämnar in en anmälan om verksamheten. Anmälan kan idag göras både via pappersblankett och via en e-tjänst på kommunens webbplats.

När anmälan kommit in gör kontoret en bedömning av om verksamheten omfattas av krav på registrering, att vi är rätt myndighet och att godkännandeprovning inte krävs för verksamheten. Därefter förs verksamheten in i registret och verksamheten faktureras en anmälningsavgift. Riskklassning och beslut om avgift görs i allmänhet efter att anläggningen blivit besökt och kontrollerad.

Det är Livsmedelsverket som godkänner anläggningarna och utför kontrollen på s.k. animalieanläggningar. Dessa animalieanläggningar ska godkännas innan verksamheten startar. Livsmedelsverket ansvarar också för den kontroll som sker ombord på flygplan och tågagnar.

Ibland får kontoret kännedom om verksamheter som bedrivs och som vi bedömer omfattas av krav på registrering, men inte är registrerade. Det kan vara i samband med att befintliga livsmedelslokaler besöks för planerad kontroll och inspektören upptäcker att ett ägarbyte ägt rum, i samband med spårbarhetskontroll då det visar sig att den som sålt livsmedel inte är registrerad, i samband med klagomål från allmänheten eller andra myndigheter på en verksamhet, eller i samband med att en inspektör får syn på en ny verksamhet av en slump

Styrning och inriktning på kontrollen

Förvaltningen har framtagit en rad skriftliga rutiner till stöd för att göra den offentliga kontrollen så enhetligt och effektivt som möjligt. Dessa kompletteras av en rad vägledningar och instruktioner. Dessa är framtagna av EU-kommissionen, Livsmedelsverket och andra kommunala kontrollmyndigheter.

Provtagning och analys

Kontoret har avtal med laboratorium när prover av mat eller dricksvatten ska analyseras. Provtagning kan både göras som en del i den planerade kontrollen eller som en del av utredning av klagomål i allmänhet och misstänkta matförgiftningar i synnerhet.

För detaljerad information om planerad provtagning se provtagningsplanen, som tas fram tillsammans med flera andra kommuner i Uppsala län som en del av samarbetet i Miljösamverkan Uppsala.

Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA) övervakar resistensläget för antibiotika inom ramen för programmet Svensk veterinär antibiotika resistens monitorering (Svarm). Miljöförvaltningen kommer under 2019 bistå SVA med att inhämta prover för analys.

Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i ECOS. Efter varje kalenderår rapporteras kontrollerna till Livsmedelsverket, som vidarebefordrar en sammanställning till EU-kommissionen. Den rapporteringen hämtas direkt från ärendehanteringssystemet ECOS.

Planerad kontroll av befintliga anläggningar

Besöksfrekvens och kontrollens inriktning

Inför varje kalenderår görs en detaljplan för alla planerade kontroller som ska göras under året. I planen framgår vilka anläggningar som ska kontrolleras och vilka krav verksamheterna ska kontrolleras mot. Det stora flertalet kontroller görs som löpande kontroller, där man tittar på hygien och allmän livsmedelsinformation.

Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin beslutade kontrolltid, och att alla relevanta krav kontrolleras på alla anläggningar.

Förvaltningen har fastställt en schablon för hur många kontrollbesök en anläggning ska ha. Besöksfrekvensen bestäms av den årliga kontrolltiden. Anläggningar med 14 timmar kontrolltid ska ha 4 besök per år medan anläggningar med endast 1 timmes kontrolltid per år får ett besök vart tredje år. Inom en period på tre år ska således alla anläggningar i kommunen ha fått kontroll.

Kontrolltid i timmar	Schablon för antal kontrollbesök per år
1	Ett besök vart tredje år
2	Ett besök vartannat år
3-4	Ett besök per år
5	1,33 besök per år
6-7	1,66 besök per år
8	Två besök per år
9-11	2,66 besök per år
12	Tre besök per år
13	3,33 besök per år
14	3,66 besök per år

Typer av branscher och antal anläggningar

Förvaltningen har kontrollansvaret för ca 1700 livsmedelsanläggningar. Förutom restauranger, storhushåll och butiker finns också en rad grossister, bagerier och större produktionskök. En rad dricksvattenanläggningar och olika typer av tillverkare finns också i kommunen.

Anläggningarna fördelas över följande branscher (lista från november 2018):

Bransch	Antal anläggningar
Butik	220
Bageri	23
Dricksvattenanläggningar	118
Huvudkontor, distribution & lagerhållning	85
Kosttillskott (exklusive apotek)	19
Mobila anläggningar	51
Restaurang	620
Tillverkning	20
Vård, skola & omsorg	593

Kontroll av nyregistrerade anläggningar

Förutsättningar

I Uppsala kommun registreras ungefär 200-250 livsmedelsanläggningar varje år. Dessa verksamheter är inom alla branscher till exempel restauranger, butiker och matmäklare etc. Det är både helt nya verksamheter och ägarbyten i befintliga livsmedelslokaler. Vissa av registreringarna gäller tidsbegränsade verksamheter såsom knallar på julmarknader.

Just nu prövar enheten om det är möjligt att nya anläggningar som bedöms som prioriterade anläggningar ska få sitt första besök inom 30 dagar efter verklig start. Med prioriterade anläggningar menar vi :

- Verksamheter som har sådan hantering att den bedöms som högrisk p.g.a. att verksamheten tillagar rått kött och/eller kyler ner varm mat.
- Livsmedelsanläggningar som har barn som huvudsaklig konsumentgrupp.

Övriga nya anläggningar som bedöms behöva ett första besök första verksamhetsåret ska besökas inom 6 månader.

Verksamheter som under året fått besök men sedan byter bolagsform är undantagna från detta mål. Detta om man har samma ansvariga personer och enda skillnaden är att verksamheten går från t.ex. enskild firma till handelsbolag.

Uppföljande kontroll vid avvikelser

Gradering av avvikelser

Utifrån allvarlighetsgrad kan vissa avvikelser följas upp vid nästa planerade kontroll, medan det för andra krävs en extra kontroll utöver plan. I första hand beror det på avvikelsernas allvarlighetsgrad och hur långt fram i tiden nästa planerade kontroll ligger. I viss mån spelar också vår erfarenhet av företaget in.

De graderingar som används:

- Utan avvikelse
- Avvikelse som inte kräver extra kontroll
- Avvikelse som kräver extra kontroll

Uppföljning av avvikelser

Om en avvikelse som fått omdömet *Avvikelse som inte kräver extra kontroll* ligger kvar vid nästa planerade kontroll är det normala att avvikelsen följs upp med hjälp av extra offentlig kontroll. Ska kontrollen vara effektiv kan inte samma avvikelser på samma anläggning återkomma gång efter gång.

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

Av de kontrollbesök som gjordes under 2018 fick omkring 13 % omdömet ”extra kontroll krävs”. De extra, uppföljande kontrollerna finansieras med timavgift.

Åtgärder vid avvikelser mot lagstiftningen

När förvaltningen konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen på plats och i en kontrollrapport.

Beroende på allvarlighetsgraden och på när anläggningen ska ha sin nästa planerade kontroll kan företagarens åtgärder följas upp antingen vid ett extra uppföljande kontrollbesök eller vid nästa ordinarie kontroll.

När en livsmedelsföretagare inte självmant lyckas åtgärda avvikelser har vi flera verktyg att välja på. När vi måste ställa tydliga krav kan vi bl.a. använda föreläggande, förbud och viten. Många gånger kan ett allvarligt samtal vara minst lika effektivt som tvingande beslut. Information och andra stödinsatser är också viktiga verktyg för att företaget ska komma tillrätta med ev. problem. Vilket verktyg vi väljer avgör vi från fall till fall. Målet är det viktigare än val av verktyg.

Ibland måste administrativa sanktioner användas. Detta blir särskilt aktuellt om en avvikelse inte åtgärdas eller om en avvikelse kan medföra risk för människors hälsa eller om konsumenten riskerar att vilseledas.

Miljö- och hälsoskyddsmyndigheten har enligt gällande EG-förordningar, livsmedelslagen, livsmedelsförordningen befogenhet besluta om en rad sanktioner. De sanktioner kontoret främst använder är:

- Föreläggande att vidta vissa åtgärder
- Förbud att bedriva viss verksamhet, till exempel nedkylning
- Förbud att bedriva livsmedelsverksamhet i anläggningen (stängning)
- Förbud mot utsläppande på marknaden av visst livsmedel (saluförbud)
- Omhändertagande av livsmedel

Nämnden utgår från avvikelens art samt livsmedelsföretagarens historik vid beslut om vilka åtgärder som ska krävas av livsmedelsföretagaren. På detta sätt blir kraven på åtgärder kraftigare vid mer allvarliga och/eller upprepade brister och mindre kraftiga vid enklare brister. Hänsyn tas också till den s.k. proportionalitetsprincipen, dvs. att nackdelarna som beslutet medför för den enskilde inte får vara större än nyttan för det allmänna.

Överträdelser mot livsmedelslagstiftningen

I livsmedelslagen klargörs att varje kontrollmyndighet har en skyldighet att verka för att överträdelser av livsmedelslagstiftningen beivras. Det innebär att åtalsanmälan ska inlämnas när någon med uppsåt eller av oaktsamhet bryter mot de bestämmelser i lagstiftningen som är straffsanktionerade.

Från och med 1 januari 2019 gäller nya regler om sanktionsavgifter för livsmedelsföretagare som inte anmäler sin verksamhet. Reglerna innebär bland annat att den som påbörjar en ny registreringspliktig livsmedelsverksamhet utan att först ha gjort en anmälan till kontrollmyndigheten, riskerar att få betala en sanktionsavgift som tillfaller staten. Detsamma gäller den som tar över en redan registrerad verksamhet och inte anmäler detta. Sanktionsavgiftens storlek kan variera från 2500 kr upp till 75000 kr. Stat, kommuner eller landsting som påbörjar en ny verksamhet eller tar över en redan registrerad verksamhet riskerar att få betala ett fast belopp om 40000 kr.

Rutiner för handläggningen av åtalsanmälningar och sanktionsavgift finns framtagna.

Kontroll vid misstanke om avvikelser

Förutsättningar

Under perioden 1 januari-31 december 2018 inkom en rad klagomål. Vanligaste klagomålet gällde misstänkt matförgiftning. Trenden är ökande, och 2019 väntas antalet ärenden öka ytterligare. En särskild typ av ärenden är så kallade RASFF, ett system för information om icke säkra livsmedel som sålts inom EU. Nedan redovisas antalet inkomna klagomål för perioden 2016-2018. Som myndighet har vi en skyldighet att handlägga inkomna varningsmeddelanden.

Livsmedelskontroll	2016	2017	2018
Antal inkommande klagomål	88	106	99
Antal anmälda misstänkta matförgiftningar	256	276	283
Antal besök till följd av klagomål och misstänkta matförgiftningar	83	86	41
Antal RASFF-ärenden	13	14	38

Mål och fokus

Syftet med utredningarna är att kontrollera om det finns avvikelser hos livsmedelsföretagen, och i så fall se till att dessa undanröjs. Särskilt viktigt är detta i de fall avvikelserna är av sådan art att det finns risk för konsumenternas hälsa.

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

För misstänkta matförgiftningar är det viktigt att hitta vilket livsmedel, vilket agens och vilka brister som orsakat utbrottet, och var i livsmedelskedjan som maten blivit dålig.

Utvärdering

Sedan tidigare gör Livsmedelsverket och Länsstyrelserna revisioner hos de kommunala kontrollmyndigheterna. Från 1 januari 2017 har vi som kontrollmyndighet också skyldighet att själv genomföra revisioner för att försäkra sig om att den offentliga kontrollen är ändamålsenlig och effektiv. Utvärdering av kontrollens effekt sker i samband med uppföljnings- och årsrapporter. Förvaltningen har en plan för internkontroll samt uppföljningsparametrar som följs upp tertialvis och analys sker utifrån resultaten.

I samband med att Livsmedelsverket släpper den årliga rapporten över livsmedelskontrollen görs en analys av resultaten och jämförelse med andra kommuner. Utifrån detta sker sedan justeringar av verksamheten vid behov.

Utvärdering sker också med hjälp av resultat från kommunens mätning av NKI (Nöjd Kund Index) där ett urval av livsmedelsföretag årligen får återkoppla hur de upplever frågor som bemötande, rättssäkerhet, tillgänglighet m.m.

Exempel på uppföljning som sker:

- Att planen för planerad kontroll genomförs

- Att nya anläggningar som bedöms som prioriterade anläggningar (t.ex. serverar till känslig konsumentgrupp) får besök inom rimlig tid efter att verksamheten startat.
- Att vattenanläggningarna har provtagnings-program och en fastställd faroanalys.
- Att handläggning av RASFF, klagomål och misstänkta matförgiftningar påbörjas inom rimlig tid.
- Att kontrollen av operativa mål genomförs enligt plan.

Utifrån tidigare års utvärderingar har förvaltningen identifierat några utvecklingsområden:

- Utveckla förvaltningens arbete med att identifiera och förhindra livsmedelfusk
- Utveckla dricksvattenkontrollen
- Utveckla livsmedelskontrollen så den blir mer verkningsfull (att avvikelser åtgärdas inom rimlig tid)

Beredskap

Uppsala miljöförvaltning har en beredskapsplan i enlighet med artikel 13 i förordning (EG) nr 882/2004. Planen finns publicerad på miljöförvaltningens intranät (Insidan) och senaste beredskapsövningen skedde 2018, då stora delar av förvaltningen var med och övade.

Inom kommunen finns en tjänsteman i beredskap. Förvaltningen håller också på att bygga upp en organisation för jourtjänstgöring utanför normal arbetstid.