



SVENLJUNGA
KOMMUN

plan

Tillsynsplan för livsmedel 2024-2026

Beslutat av	Interna myndighetsnämnden
Beslutandedatum	2024-02-01
Ansvarig	Enhetschef miljö och bygg
Revideras	Vid behov
Följas upp	Årligen



Innehållsförteckning

Inledning	4
Tillsynsmyndighetens behov och tillgängliga resurser	4
Prioriteringar	4
Tillsynsplan 2024-2026, Livsmedel	5
Lagkrav	5
Organisation	5
Mål och inriktning	6
Operativa mål	7
Kommunfullmäktiges mål	7
Interna mål för livsmedelskontrollen	8
Styrd tillsynstid	8
Händelsestyrd tid	9
Behovsprioriterad tid	9
Kontrollmetoder	9
Finansiering	10
Övriga arbetsområden för livsmedelsinspektör	10
Nya dricksvattenföreskrifter	10
Digitalisering	10
ABP-kontroll	10
Material i kontakt med livsmedel (FCM)	10
Krav för vissa verksamheter att erbjuda servering i flergångsförpackningar .	11
Kompetens	11
Behov och tillgång	11
Nätverk	12
Projekt	12
Utbildningar och informationsträffar	12
Opartiskhet	12

2.12 Befogenheter	12
Utrustning, utrymmen och provtagning	13
Registrering av anläggningar.....	13
Rutiner och enhetlighet	13
Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....	14
Beredskap	14

Inledning

Tillsynsmyndighetens (TM) tillsynsplan sträcker sig över 3 år, 2024-2026.

Tillsynsplanen tas fram utifrån verksamhetens faktiska tillgångar på resurser och utifrån det behov som har angetts i behovsutredningen.

Tillsynsplanen finns i sin helhet i ett separat exceldokument där man har sammanställt de kontroller som är planerade mellan 2024-2026. Exceldokumentet är ett så kallat levande dokument där utförd tillsyn registreras, eventuellt nya kontrollområden läggs till samt att verksamheter läggs till och tas bort kontinuerligt. Dokumentet ger en bra överblick över utförd tillsyn och används vid avstämningar med enhetschef under året.

Tillsynsmyndighetens behov och tillgängliga resurser

Miljö- och byggenheten kommer att ha cirka 0,8 årsarbetskrafter (livsmedelsinspektör) som arbetar med livsmedelskontroll under 2024.

Livsmedelsinspektören kommer under 2024 även att lägga tid på arbete inom hälsoskyddsområdet. Denna tid är inlagd i tillsynsplan för miljö och hälsoskydd.

Övrig personal som livsmedelskontrollen har knuten till sig är enhetschef, 1:e miljöhandläggare och en administratör. Behovet av dessa tjänster är detsamma som finns tillgängligt.

Prioriteringar

Enheten gör bedömningen att verksamheten med nuvarande resurser klarar det som Sveriges kommuner och regioner, SKR, beskriver som basbehov vilket omfattar styrd tillsynstid¹ och händelsestyrd tid² inom alla arbetsområden.

Under 2024 ska registrering och kontroll av verksamheter som producerar eller importerar material avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Registreringar med mera av dricksvattenverksamheter ska uppdateras enligt nya föreskrifter och regler om krav att erbjuda flergångsförpackningar ska implementeras.

¹ Styrd tillsynstid innebär tillsyn på verksamheter som har en fastställd årlig kontrolltid samt övriga obligatoriska uppgifter.

² Händelsestyrd tid är alla inkommande händelser i form av ansökningar, anmälningar, klagomål, remisser etc.

Tillsynsplan 2024-2026, Livsmedel

Inom livsmedelskontrollen kallas denna plan även kontrollplan.

En tydligare förteckning av vilka objekt som hör till respektive nämnd återfinns i den excelbaserade tillsynsplanen.

Lagkrav

3§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel.

Kontrollmyndigheten ska årligen fastställa en plan för myndighetens livsmedelskontroll. Planen ska avse en period om minst tre år och omfatta samtliga områden som myndigheten ansvarar för. Planen ska omfatta:

- En bedömning av behovet av kontroll utifrån klarlagda risker för människors hälsa och konsumenternas intressen.
- Myndighetens prioriteringar för varje år 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.
- Hur myndighetens utvärderingar av genomförd kontroll har beaktats.

Planen ska uppdateras vid behov

Miljö- och byggenheten sammanställer denna plan årligen i en tillsynsplan. Tillsynsplanen sammanställs i möjligaste mån först efter att en behovsutredning blivit fastställd och att resurser blivit tilldelade.

Utöver de specifika lagarna för varje område styrs enheten av förvaltningslagen. Den ligger som en grundsten för all vår myndighetsutövning. Den säger att det arbete som enheten utför ska handläggas så enkelt, snabbt och kostnadseffektivt som möjligt utan att rättssäkerheten eftersätts.

Organisation

Livsmedelsverket är den centrala myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige.

Livsmedelskontrollen på verksamheter som hanterar, bereder och förädlar livsmedel i Sverige utförs dels av Livsmedelsverket och dels av kommunala myndigheter. Länsstyrelsen har ansvaret för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. (Primärproduktion är ett begrepp som används beskriva verksamheter på gård eller liknande nivå. Att odla och skörda grönsaker, föda upp djur före slakt, producera ägg och mjölk, fiska och jaga är några exempel)

Samhällsbyggnadsnämnden och interna myndighetsnämnden ansvarar för livsmedelskontrollen i Svenljunga kommun.

Inom samhällsbyggnadsförvaltningen är det miljö- och byggenheten som utför livsmedelskontroll.

Miljö- och byggenheten har en livsmedelsinspektör vars arbetsuppgifter omfattar all kontroll enligt livsmedelslagstiftningarna i kommunen samt rapportering och, registrering, information och rådgivning. Livsmedelsinspektören har även huvudansvar att planera kontroller, uppdatera rutiner, ta till sig och förvalta ny lagstiftning och om möjligt utveckla och effektivisera tillsynen.

Mål och inriktning

Målen i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP) är att ”skydda människors och djurs hälsa och växters sundhet samt att värna om konsumenternas intressen”. Den nationella kontrollplanen är styrande för alla myndigheter i livsmedelskedjan och i den finns myndigheternas gemensamma mål samlade. I den beskrivs också hur kontrollen i livsmedelskedjan är planerad, organiserad, hur den genomförs, följs upp och utvecklas.

Miljö- och byggenheten arbetar för att uppfylla målen i NKP genom att hålla sig uppdaterad om dess innehåll och implementera den i planeringen av livsmedelskontrollen, bland annat genom att aktivt arbeta med de operativa målen.

De övergripande målen i NKP är:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna 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.

Till de övergripande målen har effektmål tagits fram inom fyra fokusområden:

- **Säkert dricksvatten**
För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.
- **Mikrobiologiska risker**
Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec/vtec och norovirus.
- **Kemiska risker**
Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
- **Information i livsmedelskedjan**
Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Operativa mål

Det finns även 19 operativa mål 2023-2025 kopplade till de fyra effektmålen. Med hjälp av operativa mål ska kontrollen bli mer verkningsfull inom särskilt utpekade områden, syftet är att göra verklig skillnad. De för kommunen relevanta operativa målen har tagits in i den excelbaserade tillsynsplanen och på så vis integrerats i den ordinarie kontrollen. Resultatet av kontrollerna rapporteras till Livsmedelsverket årligen.

Kommunfullmäktiges mål

Det finns fyra mål som arbetas med på miljö- och byggenheten. Hur man arbetar med dem tydliggörs i enhetens verksamhetsplan. Målen sträcker sig över en mandatperiod.

Målen är:

- Vi ger barn och unga upp till 30 år förutsättningar för fortsatta studier, sysselsättning och arbete
- God ekonomisk hushållning
- Vi skapar en attraktiv kommun för alla
- Vi bidrar till minskad miljö och klimatbelastning

Interna mål för livsmedelskontrollen

Samsyn med andra kommuner

Målet är att jämföra kontrollprocessen, bland annat bedömning av grund till avvikelser och uppnå samsyn med övriga kommuner i Sverige och framförallt Sjuhärad. Enheten har som mål att utföra eller närvara vid minst en livsmedelskontroll per år tillsammans med inspektör från annan kommun.

Styrd tillsynstid

Med styrd tillsynstid menas den kontroll som ska utföras enligt den frekvens som tilldelas respektive verksamhet i samband med riskklassning. Riskklassning sker vid registrering av verksamhet och vid förändring i befintliga verksamheter. En livsmedelskontroll beräknas ta ca 3-4 timmar, man räknar även in för- och efterarbete i den tiden.

Majoriteten av verksamheterna inom livsmedelskontrollen får mindre än 1 besök per år, och andra mellan 1 till 3 besök per år beroende på vilken kontrollfrekvens som de tilldelats. Från och med 1 januari 2024 använder vi livsmedelsverkets riskklassningsmodell som fastställdes 2023. Tillsynen planeras in jämt fördelat över åren och anpassas till respektive verksamhetens öppettider och tillgänglighet.

Livsmedelskontrollen utförs riskbaserat och med fokus på målen i NKP, det vill säga att de områden inom respektive verksamhet där inspektören identifierar störst risker kontrolleras i första hand. Bedömning av vilka områden inom respektive verksamhet som bör kontrolleras avgörs vid den övergripande planeringen i den excelbaserade tillsynsplanen, det kan även bestämmas och ändras vid förberedelser inför respektive kontroll enligt verksamhetens rutin.

Kontrollbesöken fördelas jämt under året. En övergripande planering inför nytt år sker i slutet av föregående år. Hänsyn tas till bland annat säsongsstyrda verksamheter och extra behov av uppföljning av tidigare avvikelser.

I största möjliga mån planeras kontrollbesöken att vara så effektiva som möjligt med tanke på restid. Kommunen har flera mindre orter som ligger långt ifrån centralorten. Detta innebär i sin tur att olika verksamhetsinriktningar kontrolleras under samma dag. Till exempel, butik, skola, och äldreomsorg.

Om all planerad kontroll inte kan utföras under året ska de verksamheter som klassats som "högrisk" prioriteras. Om alla högriskverksamheter inte hinner kontrolleras ska de som haft längst tid sedan föregående kontroll prioriteras. Interna mål kan även komma att påverka ordningen.

Under 2024 beräknas cirka 60 kontroller utföras som styrd tid. Varav cirka 25 hanteras av interna myndighetsnämnden.

Händelsestyrd tid

Inkommande ärenden uppskattas att bli som tidigare år och består av; avregistrering eller registrering av livsmedelsverksamheter (cirka 10 stycken), ett fåtal klagomål, misstänkta matförgiftningar och ärenden initierade av rapporter från RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), vilket är ett internationellt system där man får in rapporter om livsmedel som inte längre får saluföras av olika anledningar.

Uppföljande kontroller på grund av brister hos verksamheten (cirka 15 stycken). Kan vara både fysiska besök samt bevis om åtgärder som lämnats på annat sätt.

Behovsprioriterad tid

Det finns endast en begränsad del behovsprioriterad tid inom nämnda områden. Den kan bland annat läggas på inventering/kartläggning verksamheter, informationsutskick och informationsmöten, myndighetssamverkan.

Kontrollmetoder

De kontrollmetoder som används är inspektion, revision och provtagning.

- Inspektion är den vanligaste metoden och utförs i första hand oanmäld, Vid inspektion kan verifiering av rengöring vara tillämplig med hjälp av tryckplattor eller ATP-mätare för att utrustning är tillräckligt rengjord.
- Revision utförs som första kontroll på nystartade verksamheter och vid behov. Behov anses vara ungefär vart tredje till femte år beroende på verksamheten omfattning.
- Metoden provtagning av livsmedel används vid minst 1 tillfälle per år. 3-4 verksamheter kontrolleras vid det tillfället. Provtagning utförs även vid misstänkt matförgiftning och liknande.
- Proverna analyseras av ett laboratorium ackrediterat av Swedac. Provtagning kan till exempel användas till att utesluta att ett livsmedel innehåller för höga halter av patogena mikroorganismer eller att verifiera att ett kött är från det djurslag som presenteras för kund.

Finansiering

Kontrollen ska finansieras av verksamhetsutövare. Avgiften ska bland annat täcka kostnader för personal, lokaler och annan utrustning.

Från och med 1 januari 2023 debiteras avgiften efter utförd kontroll istället för i förskott i början på året.

Timtaxan är uträknad efter SKR:s modell.

Bestämmelser om avgifter finns i kommunens styrdokument "Taxa för offentlig kontroll inom livsmedelslagstiftningen" som antogs av kommunfullmäktige 5 september 2022.

Övriga arbetsområden för livsmedelsinspektör

Nya dricksvattenföreskrifter

Revidering och ändringar av dricksvattenföreskrifterna har trätt i kraft i 1 januari 2023. Under året 2024 kommer de beslut om faroanalys och undersökningsprogram som fastställts för varje vattenverk att revideras. Arbetet med detta har påbörjats under 2023 och är planerat att avslutas under 2024.

Digitalisering

Fortsatt arbete med kommunens digitalisering kommer att ske genom att medverka till att ta fram digitala tjänster, framförallt för att samla in information vid registrering och riskklassning. En omprioritering har skett i planeringen och prioriteringen av vilka e-tjänster som ska skapas. De som berör livsmedel har nedprioriteras.

ABP-kontroll

Kommunen ansvarar för kontroll inom området animaliska biprodukter. Vid planering av kontrollen används jordbruksverkets vägledning "Riktlinjer för kommunens riskanalys". Cirka 1-3 kontroller utförs per år i samband med ordinarie livsmedelskontroll.

Kontrollresultaten rapporteras årligen i Jordbruksverkets enkätverktyg.

Material i kontakt med livsmedel (FCM)

Kommunerna har sedan 15 juli 2021 haft ansvaret för kontroll av FCM. Kontroll har därmed varit möjlig enligt lagstiftningen sedan dess. I slutet av 2023 publicerade

livsmedelsverket modell för riskklassning av dessa verksamheter samt ta fram vägledning för kommunens kontroll. Livsmedelsverket förväntar därmed inte att kontroll inom området kommer att ske före 2024. I kommunens delegationsordning finns däremot redan angivet att livsmedelsinspektör får förbjuda verksamheter att släppa ut kontaktmaterial om det framkommer risker med dem. Sådana ärenden kan initieras genom tips och klagomål samt genom RASFF.

Registreringsmöjligheter och information för "FCM-verksamheter" planeras att vara på plats i början av 2024.

Krav för vissa verksamheter att erbjuda servering i flergångsförpackningar

Den 1 januari 2024 träder förordning SFS 2021:996 i kraft. Den innehåller regler om att vissa livsmedelsverksamheter måste erbjuda flergångsalternativ till sina kunder. Arbetet med att informera och upprätthålla reglerna läggs tillsvidare på livsmedelsinspektör. Under början av 2024 kommer information skickas ut till berörda verksamheter.

Kompetens

Behov och tillgång

Enheten har en (1) person med fördjupade kunskaper inom livsmedelskontroll. I maj 2021 sammanställdes en förteckning över behov och tillgänglig kompetens inom miljöenhetens arbetsområden. Sammanställning utfördes i form av en så kallad "kompetensros". Resultatet visade att det finns tillräckligt kompetens för att utföra livsmedelskontroll. Inga personalförändringar har skett sedan dess.

På grund av att fördjupad kompetens endast finns hos 1st inspektör är enheten extra sårbar för personalbortfall. Man har upprättat ett samverkansavtal mellan kommunerna inom Sjuhärad vilket ger oss möjlighet att få hjälp med kontroller vid eventuellt personalbortfall. Det kräver dock att andra kommuner har resurser att avvara.

Enhetschef och livsmedelsinspektör har möten 2 ggr per månad. På dessa möten diskuteras frågor som rör livsmedelskontrollen. Enhetschefen får genom dessa möten en bild av läget och kan tillsammans med inspektören planera och prioritera det fortsatta arbetet.

Nätverk

Nätverksträffar arrangeras 3-4 gånger per år för inspektörerna i sjuhäradskommunerna. Kommunerna turas om att arrangera och minst 1 gång per år bjuds representant från smittskyddsmyndigheten Västra Götaland in till mötet i Borås. På träffarna avhandlas aktuella ämnen som ny lagstiftning, tillsynsområden, kontrollmetoder samt diskussioner om bedömningar i kontrollen.

Nätverksträffarna ska bidra till likvärdig kontroll inom kommunerna samt höja kompetensen bland inspektörerna. Även mellan nätverksträffarna diskuteras frågor med enstaka eller mindre grupper av inspektörer. För Svenljunga kommun är detta till stor nytta och används i stor utsträckning.

Projekt

Enhetens livsmedelsinspektör planerar inte att delta i några interna eller externa projekt under 2024 på grund av andra prioriteringar.

Utbildningar och informationsträffar

Utbildningar/informationsträffar som arrangeras av Länsstyrelsen, Livsmedelsverket och SKR prioriteras. Målet inom enheten är att delta på samtliga relevanta utbildningar och träffar.

Opartiskhet

Den som utför kontroll ska vara opartisk och inte ha intressekonflikter med verksamheter som kontrolleras.

Kommunen har en intern myndighetsnämnd som ska vara opartisk i ärenden då kontroll utförs på verksamheter inom den egna förvaltningen.

Vid eventuellt jäv inom nämnderna ska detta tillkännages av den som upplever sig som jävig.

Bisysslor ska enligt kommunens rutiner rapporteras till förvaltningschef som avgör om bisysslan är lämplig tillsammans med den anställdes befattning.

2.12 Befogenheter

Livsmedelsinspektören har möjlighet att ta beslut för att säkerställa att osäkra livsmedel tas bort från, eller hindras komma ut på marknaden.

Vilka beslut som delegerats återfinns i interna myndighetsnämndens delegationsordning. Om inte livsmedelsinspektör är närvarande har enhetschef samma befogenheter.

Utrustning, utrymmen och provtagning

Enheten har tillgång till avskilt utrymme där provtagningsutrustning förvaras samt en frys för kylklampar.

Det finns en mindre kyl där mindre mängder omhändertagna livsmedel kan förvaras. Om det blir aktuellt med förvaring av större mängder omhändertagna livsmedel där det bedöms trovärdigt att livsmedlen kan lämnas tillbaka efter åtgärd, till exempel ommärkning, kan det vara rimligt att tillfälligt hyra en tillfällig frys eller kylutrymme.

Om bedömningen görs att det är troligt med beslut om att de omhändertagna livsmedlen kommer att kasseras kan man överväga att kassera dem omedelbart.

Det finns 1 termometer som kalibreras på ackrediterad firma 1 gång varje år.

Det finns tillräckligt med ändamålsenliga skyddskläder och skyddsutrustning såsom skoskydd. Kläder tvättas regelbundet vid behov och förvaras i separat garderob.

Provtagning används som kontrollmetod minst 1 gång per år, delvis för att säkerställa att rutinen för provtagning fungerar. Vilka livsmedel som analyseras och vilka parametrar eller provtagningspaket som ska användas bestäms före kontrollen utförs och kan variera beroende på vilka risker som är aktuella vid tillfället på året. Oftast tas prover för att verifiera att verksamhetens rengöringsrutiner fungerar.

Registrering av anläggningar

Förteckning över alla aktiva livsmedelsverksamheter finns i, och ajourhålls kontinuerligt i kommunens ärendehanteringssystem EDP-Vision samt i den excelbaserade tillsynsplanen.

Rutiner och enhetlighet

Enligt artikel 12 i EU-förordning (EU) 2017/625 ska den behöriga myndigheten utföra kontroll enligt dokumenterade rutiner. Dessa förfaranden ska omfatta de områden som anges i kapitel II i bilaga II och innehålla instruktioner till den personal som utför offentlig kontroll.

Kommunens rutiner finns upprättade i plattformen Infocaption som är ett verktyg för att skapa och dela arbetsrutiner, instruktioner m.m. Varje medarbetare i kommunen har tillgång till Infocaption genom personlig inloggning. När en guide (rutin) skapas läggs även en påminnelse om att guiden ska granskas årligen. Påminnelsen skickas till personen som skapade guiden, denna person är även ansvarig att hålla rutinen uppdaterad.

Rutiner för livsmedelskontroll omfattar hela kontrollprocessen, från förberedelser till och med åtgärder och sanktioner. Miljö- och byggenheten har avsatt arbetstid motsvarande minst en halvdag per månad för att ta fram, utveckla och ajourhålla rutiner.

Uppföljning och utvärdering av kontrollen

Varje år utförs en internrevision där stickprov görs av till exempel dokument, rutiner, datasystem och verifiering av utförd kontroll. Eventuella brister sammanfattas, utvärderas och åtgärdas.

Ett ärende i enhetens ärendehanteringssystem skapas för varje tillfälle.

Vilka områden som revisionen omfattar avgörs i dagsläget från år till år. Det kan röra sig om områden som uppmärksammas av central myndighet eller som vi uppmärksammar som utvecklingsområden inom vår egen organisation.

Syftet är att genom den här typen av uppföljning öka rättssäkerheten, effektiviteten och likvärdigheten i handläggarnas arbete.

Kontinuerlig avstämning av utförd kontroll samt sker med enhetschef under verksamhetsmöten månadsvis.

Beredskap

Det finns en rutin för beredskapsplan. Rutinen innehåller bland annat hänvisningar till rutiner för hantering av RASFF-meddelanden samt smittskydd och matförgiftningar. En mer omfattande beredskapsplan för en fungerande livsmedelskontroll och miljöskyddsverksamhet kommer att tas fram under 2024 av enhetschef i samråd med inspektörer och handläggare.