

# Kontrollplan 2021

**Kontrollområde: Livsmedel**

Antagen Bygg- och miljönämnden 2020-12-09 §211



## Innehållsförteckning

1. Inledning .....	3
2. Mål för den offentliga kontrollen .....	4
3. Ansvarsfördelning inom livsmedelsområdet.....	7
4 Samordning .....	8
5 Befogenheter och resurser för kontrollen .....	9
6. Organisation och utförande av kontrollen .....	11
7. Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad .....	14
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen .....	14
9. Beredskap .....	16
10. Flerårig nationell kontrollplan .....	16
11. Revision av kontrollplanen .....	16
12. Slutord .....	16
<b>Bilaga 1</b> Operativa målen 2020-2022 .....	
<b>Bilaga 2</b> Den planerade kontrollen 2021.....	
<b>Bilaga 3</b> Fleråriga kontrollplanen .....	
<b>Bilaga 4</b> Kompetensförsörjningsplanen .....	

## 1. Inledning

Pågående pandemi har haft stor påverkan på livsmedelkontrollen i år. Vi har stött på hinder som vi aldrig stött på tidigare, så som verksamhetsutövare som bett om att få slippa inspektioner (då man ingår i riskgrupp) eller andra har ej öppnat sin verksamhet alls. Det har varit besöksförbud på särskilda boenden (vårdköken).

Vid avslutet för 2020 så har Bygg & Miljö en kontrollskuld på 50–60 timmar med sig in i 2021. Det är främst vårdköket som står för 35 timmar.

Hur pandemin kommer fortsätta att påverka livsmedelkontrollen under 2021 är osäkert. Men Bygg & Miljö är medvetna om att livsmedelkontrollen är en samhällsviktig funktion enligt MSB och som inte får upphöra.

Denna kontrollplan är Bygg- och miljönämndens beskrivning av hur nämnden som myndighet uppfyller de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan. Kraven finns bland annat i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig kontroll för att säkerställa tillämpningen livsmedelslagstiftningen.

Bygg- och miljönämnden i Hörby kommun är kontrollmyndighet för de livsmedelsverksamheter som bedrivs i kommunen och där kommuner är kontrollansvariga. Ansvaret innefattar kontroll av dricksvatten, livsmedelshygien, redlighet och spårbarhet. Kontroll utförs vanligen med kontrollmetoderna revision, inspektion samt i viss utsträckning provtagning och analys. Livsmedelkontrollen utförs både som projektform och planerad kontroll på livsmedelsverksamheterna i kommunen enligt av nämnden fastställd kontrollplan.

Nämnden utför kontrollen utifrån gällande lagstiftning och vägledande information framtagna av livsmedelsverket.

Bygg- och miljönämnden ansvarar för kontrollen vid ca 160 livsmedelsanläggningar. Dessa är främst kök inom barn- och äldreomsorg, butiker, restauranger och dricksvattenanläggningar.

## 2. Mål för den offentliga kontrollen

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. Gemensamma mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- 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.

### 2.1 Gemensamma effektmål för myndigheter i livsmedelskedjan

#### 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.

### 2.1.1 Operativa mål

Operativa mål ska förverkliga de fyra gemensamma effektmålen. Bygg- och miljönämnden har implementerat de operativa målen i denna kontrollplan.



## 2.2 Hörby kommuns övergripande mål för kontroll inom livsmedelsområdet

Bygg- och miljönämnden skall verka för en säker livsmedelshantering inom kommunens gränser. För att kunna säkerställa detta och att lagstiftningen efterföljs görs kontroller hos livsmedelsobjekten i kommunen.

Kontrollen ska utföras enligt den kontrollplan samt den *Behovsutredning och tillsynsplan* som Bygg- och miljönämnden fastställer för verksamhetsåret. Kontrollplanen utformas så att alla anläggningar erhåller en regelbunden kontroll baserad på risk och erfarenhet. Målen i den nationella kontrollplanen återspeglas i Bygg- och miljönämnden kontrollplan.

Målsättning för den löpande livsmedelskontrollen är att:

- Prioritera (utifrån risk) kontroll av de verksamheterna (7st) inom riskklass 1–4 med tilldelad kontrolltid på 5h eller mer.
- Att kontrollen ska vara riskbaserad, rättssäker, effektiv och ändamålsenlig. Hänsyn tas i kontrollen för de största riskerna för respektive anläggning.
- Följa upp tidigare avvikelser som noterats hos livsmedelsföretagen inom den offentliga livsmedelskontrollen. Uppföljning ska alltid göras så fort som möjligt där avvikelsen innebär risk att livsmedel är skadliga för konsumentens hälsa eller att livsmedlet kan vara vilseledande för konsumenterna.
- Befintliga rutiner för livsmedelskontrollen ska revideras och uppdateras årligen.
- Krishanteringsplanen för Bygg & Miljö ska revideras årligen.

Tabell 1. Risk-, erfarenhet och årlig kontrolltid för 2021

Risk och erfarenhetsklass	Antal verksamheter	Total kontrolltid
1–4 A-C	7	42,25h
5–8 A-C	149	385h

## 3. Ansvarsfördelning inom livsmedelsområdet

### 3.1 Ansvarsfördelningen mellan de berörda myndigheterna

I Livsmedelslagen (2006:813) 23 § framgår ansvarsfördelningen mellan de berörda kontrollmyndigheterna:

- Livsmedelsverket har bl.a. kontrollansvaret för slakterier, styckningsanläggningar, större köttprodukt- och köttberedningsanläggningar, större mjölk- och mjölkproduktanläggningar, större fisk- och fiskgrossistanläggningar, äggpackerier, äggproduktanläggningar, tillverkningsanläggningar för vin och spritdrycker, samt övriga större livsmedelsanläggningar.
- Länsstyrelsen är behörig kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Länsstyrelsen har även ansvar att samordna och ge råd.
- De lokala kommunala nämnderna är behörig kontrollmyndighet för anläggningar som hanterar livsmedel i leden efter primärproduktionen under förutsättning att inte Livsmedelsverket är ansvarig kontrollmyndighet.

### 3.2 Ansvarsfördelning inom Hörby kommun

I Hörby kommun ligger ansvaret för livsmedelskontrollen hos Bygg- och miljönämnden. I delegationsordningen för nämnden (fastställd av bygg- och miljönämnden i beslut 2019-09-18, § 212/2019) finns angivet att Bygg- & miljöchefen och livsmedelsinspektören har delegation att fatta vissa beslut inom livsmedelsområdet. Kontroll, planering och övriga uppgifter utförs av livsmedelsinspektören med stöd av Bygg- & miljöchefen.

### 3.3 Opartiskhet på alla nivåer

Genom våra samarbetsavtal (med Höör, Eslöv och Sjöbo) och främst utbyte med Miljöenheten i Höörs kommun så har Bygg- och miljönämnden säkerställt att den offentliga livsmedelkontrollen är opartisk på alla nivåer (det vill säga på inspektörs-, chefs- och politikernivå.)



## 4 Samordning

### 4.1 Samarbete med andra kommuner

Samarbete med andra kommuner inom livsmedelsområdet sker genom:

- Deltagande på årets läns möten. På länsmötena, som anordnas 2 gånger per år, finns representanter från kommunerna i Skåne samt representanter från Länsstyrelsen och Livsmedelsverket.
- Deltagande på *Mitt i Skåne*-möte, där livsmedelsinspektörer från Hörby, Höör, Lund och Eslöv, träffas 2 gånger per år och diskuterar gemensamma projekt och frågor i syfte att uppnå samsyn.
- I länet finns ett forum för samverkan, Miljösamverkan Skåne. Inom ramen för Miljösamverkan Skåne planeras länsgemensamma projekt bland annat för livsmedelskontroll.
- Samarbete med Höörs kommun har utvecklats mycket under åren. Samarbetet innebär att livsmedelsinspektören i Höör utför kontrollen på samtliga av Kommunservice måltiders verksamheter i Hörby. Detta med anledning av både Bygg & Miljö och Kommunservice måltiders ligger under Samhällsbyggnadsförvaltningen (fram till omorganisationen). Kontrollen ska ske enligt denna kontrollplans planering och avgränsningar (med undantag av tidsperioden). I utbytet kommer livsmedelsinspektören i Hörby att utföra sammanarbetsinsats (**55 h för 2021**) på livsmedelsverksamheter i Höör kommun samt livsmedelskontroll på Mittskåne Vattens vattenverk.

### 4.2 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

Ekologisk produktion och ekologiska livsmedel är ett kontrollområde där delar i den offentliga kontrollen är delegerade till särskilda kontrollorgan. Delegationen är beslutad enligt artikel 28.1 förordning (EU) nr 2017/625. Bygg & Miljös ansvar är att kontrollera förvaring och separering av ekologiska livsmedel i butiker som säljer frukt och grönsaker i lösvikt, om butiken inte är ansluten till ett kontrollorgan. För närvarande är det enda området i den offentliga kontrollen som är delegerade till särskilda kontrollorgan.



## 5 Befogenheter och resurser för kontrollen

### 5.1 Hörby kommuns befogenheter

Den rättsliga grunden för myndigheterna att bedriva offentlig kontroll, deras ansvar och befogenheter regleras både i EU-lagstiftningen och i svensk lagstiftning. Kommunens befogenheter och uppgifter i livsmedelskedjan regleras bl.a. av Livsmedelslagen (SFS 2006:804) och livsmedelsförordningen (SFS 2006:813).

### 5.2 Kontrollpersonal och utrustning

#### 5.2.1 Personalresurser

En behovsutredning för livsmedelskontrollen genomfördes senast 2018. Enligt denna behövs 0,85 tjänster inom livsmedelskontrollen. I dagsläget finns ca 0,85 tjänst som livsmedelsinspektör och 0,05 tjänst som verksamhetsstödjande personal.

#### 5.2.2 Utrustning och utrymme

För livsmedelstillsynen finns följande utrustning/material tillgängligt som kan behövas i kontrollen:

- Sterila provburkar och flaskor
- Termometrar och ATP-mätare
- Ren sprit för desinfektion av bl. a termometrar
- Digitalkamera
- Skyddskläder

Kalibrering av termometrar sker enligt rutinen *för offentlig provtagning av livsmedel*. Enligt rutinen ska kalibrering av termometer ske årligen i januari. Protokoll finns i hängmapp märkt ”kalibrering av provtagningsutrustning” i livsmedelsarkivet. Protokollet diarieföras i Vision.

#### 5.2.3 Rutiner för jäv, bisysslor och mutor

I samband med det årliga medarbetssamtalet förhör sig Bygg- & miljöchefen att medarbetarna inte driver andra typer av konkurrerande verksamheter eller sådana verksamheter som förvaltningen har kontrollansvar över, för att säkerställa en opartisk kontroll. I övrigt så arbetar Hörby kommun med frågorna om jäv, bisysslor och mutor enligt följande dokument:

- Sveriges Kommuner och Landsting vägledning Om mutor och jäv – vägledning för anställda inom kommuner och landsting och regioner, reviderad 2012-09-01.
- Hörby kommuns Riktlinjer för bisysslor antagna av Kommunstyrelsen 2013-06-11, § 54.

## 5.3 Finansiering av den offentliga kontrollen

Finansieringen av den offentliga livsmedelskontrollen sker i enligt med:

- förordning (EU) nr 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig kontroll för att säkerställa tillämpningen livsmedelslagstiftningen
- förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel.
- livsmedelsverkets modell för riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter.
- Taxa för Bygg- och miljönämnden enligt livsmedelslagen.

Kortfattat tas avgifter ut enligt följande:

- Avgift för registrering – för registrering av livsmedelsanläggning tas en avgift ut som motsvarar kostnaden för 1 timmes handläggningstid.
- Årlig kontrollavgift - avgiften baseras på riskerna i verksamheten och erfarenheten av verksamhetsutövaren. Antalet kontrolltimmar, som beräknas med hjälp av livsmedelsverkets modell för riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter multipliceras med timtaxan beslutad av kommunfullmäktige. För verksamheter som registrerats betalas den årliga kontrollavgiften från och med det kalenderår då verksamheten registrerats. För verksamheter som godkänts betalas den årliga kontrollavgiften från och med det kalenderår som följer efter det att livsmedelsverksamheten har godkänts.
- Avgift för uppföljande kontroll som inte var planerad och utredning av klagomål. Enligt kontrollförordningen (EU) nr 2017/625 tas avgifter för uppföljande kontroll som inte var planerad och utredning av klagomål med den begränsning som framgår av artikel 83 punkt 1.

## 5.4 Kompetenskrav och utbildning

### 5.4.1 Kompetensprofil

För att arbeta med offentlig kontroll av livsmedel i Hörby kommun krävs utbildning som livsmedelsinspektör eller annan likvärdig utbildning samt B-körkort. Egenskaper som är viktiga är noggrannhet, självständighet och att vara utåtriktad. Bygg & Miljö har en utbildningsplan för sin personal.

### 5.4.2 Utbildning av anställd personal

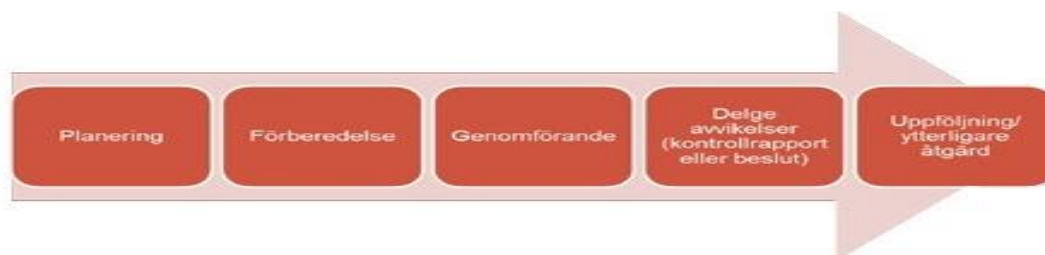
Bygg- och miljönämnden har avsatt minst 5 dagar per år och heltidstjänst för vidareutbildning och kurser. Behov av vidareutbildning diskuteras vid medarbetarsamtalet, men även löpande under året, då både utbud av kurser och behov kan förändras under året. Inventering och planering kring kompetensen på Bygg & Miljö finns i **bilaga 4 - Kompetensförsörjningsplan**

## 6. Organisation och utförande av kontrollen

### 6.1 Kontrollens kärnverksamhet

Bygg- och miljönämnden ansvarar för kontrollen över samtliga livsmedelsanläggningar som är registrerade i kommunen. Anläggningar som berörs är bland annat skolor, förskolor, livsmedelsbutiker, restauranger, kaféer, bagerier, tillverkare, transportörer och vattenverk.

Bild: Kontrollprocessen



#### 6.1.2 Registerhållning

Bygg- och miljönämnden ansvarar för den operativa offentliga kontrollen vid cirka 160 livsmedelsanläggningar. Anläggningarna i Hörby kommun finns registrerade i Bygg & Miljös verksamhetssystem Vision. Bygg & miljö uppdaterar sitt register efter

- efter varje utförd kontroll,
- efter att ha mottagit anmälningar för registrering eller
- om vi fått information från företagare på annat sätt

## 6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Riskklassificeringen av livsmedelsanläggningar sker enligt Livsmedelsverkets modell för riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter. *Riskklassificering av livsmedelsanläggningar* tidigare vägledning och nu innehåll på kontrollwiki.

Bygg & Miljö har sedan många år tillbaka en årlig detaljplan (Planering livsmedel) som innefattar samtliga registrerade livsmedelsanläggningar i kommunen och som visar den planering av antalet revisioner, inspektioner och eventuella prover som avses för varje anläggning under det aktuella året. Fokus inom kontrollen ska ligga på de största riskerna.

Den planerade livsmedelskontrollen är indelad i lagstiftningsområdena. Lagstiftningsområdena speglar den lagstiftning som livsmedelsverksamheterna omfattas av. I den fleråriga kontrollplanen (bilaga 2) är lagstiftningsområdena indelade på en 3 års period för att täcka upp samtliga berörda lagstiftningsområden.

Utöver de områden som bestäms i den fler åriga kontrollplanen (3 år) tillkommer för varje bransch lagstiftningsområden som anses vara branschen mest riskfyllda område. Dessa lagstiftningsområden är extra viktiga för livsmedelssäkerheten inom respektive bransch och kontrolleras varje år. Lagstiftningsområdena som markerats som indikatorlagstiftningsområde används också för att jämföra över tid om branscher uppfyller kravet om säkra livsmedel och riktig information till konsumenter. Den fleråriga kontrollplanen tillsammans med de årliga lagstiftningsområdena ger den årliga verksamhetsplanen (bilaga 1).

### 6.2.1 Planerad livsmedelskontroll

Av tabellen 2 nedan framgår hur många verksamheter som ska besökas under 2021.

Bransch	Antal objekt som ska besökas 2021	Planerade antal besök inom branschen 2021	Totalt antal objekt inom branschen
Bageri & Café	24	24	28
Förskola	12	16	14
Butik med manuell hantering	3	5	3
Butik/övrig handel	21	21	21
Vårdkök	17	22	17
Skola	13	18	13
Restaurang	25	28	25
Tillverkare	7	8	8
Transportör/Lagerlokal	6	8	6
Vattenverk	21	21	21
<b>Totalt</b>	<b>149</b>	<b>171</b>	<b>156</b>

### 6.2.2 Projekt

Under 2021 har Bygg & Miljö planerat att delta i ett projekt. Projektet ryms inom den planerade kontrollen och utförs med det arbetsmaterial som tas fram inom projekten.

**Animaliska Biprodukter.** Det är ett Miljösamverkan Skåne projekt och fokus är kontrollen av animaliska biprodukter på butiker. Vi tillsammans med representanter från Malmö, Kristianstad och Osby utgör projektgruppen. Gruppen kommer att ta fram informationsmaterial, underlag och checklista till Skånes livsmedelsinspektörer. Projektet har redan startats upp (nov 2020), kontrollen kommer att utföras under våren och hela projektet kommer att avslutas efter sommaren 2021. Arbetsinsatsen är beräknad till max 80 timmar.

## 6.3 Rutiner för utförande av kontroll

Miljönämnden har tagit fram handläggningsrutiner för:

- *Anmälan registrering av livsmedelsanläggning*
- *Dricksvatten som livsmedel*
- *Förbud mot utsläppande av livsmedel på marknaden och omhändertagande av livsmedel*
- *Matförgiftning*
- *Offentlig kontroll*
- *Offentlig provtagning av livsmedel*
- *Vattenprover*

Bygg & Miljö utför årligen en genomgång av rutinerna. Utöver rutinerna används även bl.a. vägledning, kontrollhandböcker och kontrollwiki som alla är framtagna av livsmedelsverket.

För den planerade kontrollen används checklistor som verktyg för att få en likvärdig kontroll. Checklistorna innehåller de lagstiftningsområde (indikator plus det lagstiftningsområde utifrån den flerårig kontrollplan) som valts ut i samband med upprättandet av denna kontrollplan.

## 6.4 Provtagning och analys

Hörby kommun har avtal med det ackrediterade laboratoriet Synlab AB för analys av bland annat livsmedels och vattenprover. Avtalen med Synlab går ut under början på 2021, men arbetet med ett nytt avtal pågår. Miljönämnden har tagit fram handläggningsrutiner *Offentlig provtagning av livsmedel*. Provtagning som kontrollmetod används främst i tre syften:

- verifiering av företagens rutiner i egenkontrollen och företagens egen provtagning,
- riktad kontroll (projekt) och
- vid utredning av matförgiftningar.

## 6.5 Rapportering av kontrollresultat

### 6.5.1 Rapportering till verksamhetsutövare

Efter genomförd kontroll på en verksamhet skickas en kontrollrapport ut enligt artikel 13 förordning (EU) nr 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig kontroll för att säkerställa tillämpningen livsmedelslagstiftningen. Kontrollrapport skickas ut till verksamheten oavsett om det funnits avvikelser eller inte.

### 6.5.2 Rapportering till livsmedelsverket

Kontrollresultatet för livsmedelsanläggningar i kommunen ska enligt SLVFS 2000:25 rapporteras årligen till Livsmedelsverket. Underlaget till rapporteringen hämtas från ärendehanteringssystemet Vision som har funktioner för att underlätta rapporteringen till livsmedelsverket.

## 6.6 Öppenhet i kontrollen

### 6.6.1 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt 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 både offentliga och hemliga handlingar.

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 dock vara sekretessbelagda, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling.

## 7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

En konstaterad bristande efterlevnad som inte åtgärdas eller en konstaterad bristande efterlevnad som kan medföra risk för människors liv eller hälsa föranleder alltid en uppföljning eller administrativ sanktion. När livsmedelslagstiftningen inte följs arbetar vi enligt miljönämndens handläggningsrutiner (*Sanktioner och offentlig kontroll revision och inspektion*) som båda bygger på ”Livsmedelsverkets tidigare vägledning och nu texter på kontrollwiki. 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.

Om Bygg- och miljönämnden hittar avvikelser i efterlevnaden av lagstiftningen hos verksamhetsutövare så följs dessa upp. Uppföljningen sker vid nästa planerade kontroll om avvikelserna inte är av allvarlig art.

Om avvikelserna är av allvarlig art följs anmärkningarna upp direkt genom så kallad uppföljande kontroll som inte var planerade och/eller utredning av klagomål. Finns avvikelserna kvar vid den uppföljande kontrollen eller avvikelserna bedöms vara så allvarliga så att livsmedel blir osäkra, så fattar Bygg- och miljönämnden beslut om åtgärder enligt Artikel 138 i förordning (EU) nr 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig kontroll för att säkerställa tillämpningen livsmedelslagstiftningen samt 22–24 §§ i livsmedelslagen.

## 8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

### 8.1 Uppföljning

#### 8.1.1 Intern revision

Bygg- och miljöchefen och livsmedelsinspektören följer löpande upp livsmedelskontrollen under året genom avstämningsmöte och reviderar kontrollplanen vid behov (nya verksamheter, befogade klagomål).

På hösten görs en utvärdering om livsmedelskontrollen har följt den årliga *Behovsutredning och tillsynsplanen* samt kontrollplanen. Vid planering av nästa års kontrollplan utvärderas den årliga *Behovsutredning och tillsynsplan* och kontrollplanen som ett underlag inför planeringen.

### 8.2 Revisioner

Den kommunala livsmedelskontrollen revideras av Länsstyrelserna. Varje Länsstyrelse ansvarar för att upprätta en revisionsplan för kommunerna inom det egna länet. Revisionsplanen ska vara riskbaserad och innebära att länets kommuner revideras inom en period på fyra till fem år. Länsstyrelsen ansvarar även för uppföljning av att kommunen vidtar åtgärder för att avhjälpa eventuella avvikelser. Länsstyrelsen utförde revision av livsmedelskontrollen i Hörby 2018.

### 8.3 Utvärdering – Kontrollen verifieras

En utvärdering av resultatet av kontrollen görs för varje bransch för att utvärdera om kontrollen är effektiv och ändamålsenlig. Utvärderingen görs av livsmedelsinspektörer som bedömer om rätt kontrollteknik används. Resultatet från årets kontroll ligger till grund för nästa års kontrollplan.

I Artikel 12 i förordning (EU) 2017/625 anges att myndigheten ska ha dokumenterade förfaranden för sin kontroll (planering), Behöriga myndigheter ska ha förfaranden för verifiering av kontrollverksamheten. och man ska vidta korrigerande åtgärder (förbättringar) om brister noteras.

Detta brukar beskrivas i en etablerad modell för förbättringsarbete, det s.k. förbättringshjulet eller PDSA-cykeln (Plan Do Study Act)”.  
PDSA-cykeln



#### PDSA-cykeln innebär:

<i>Planering</i>	<i>Årlig planering av den riskbaserade kontrollen, baserad på mål, prioriteringar och lagstiftning.</i>
<i>Genomförande</i>	<i>Kontrollen genomförenligt planeringen, kontrollrapporter upprättas, avvikelser hanteras, extra offentliga kontroller genomförs.</i>
<i>Utvärdering</i>	<i>Uppföljning, utvärdering och analys görs för att följa upp och verifiera att kontrollerna genomfördes enligt plan. Resultaten sammanställs och analyseras.</i>
<i>Förbättringar</i>	<i>Baserat på resultaten från uppföljning, utvärdering och analys görs förbättringar t. ex. nya eller ändrade genomförandeplaner, utbildningar, mål, kontrollområden eller andra prioriteringar.</i>



Ett par lagstiftningsområde har valt ut för att fungera som indikatorområden (se avsnitt 6.2) för att användas som jämförelse mellan olika år och för att få en bild av om livsmedelshanteringen blivit bättre eller sämre. Vid valt lagstiftningsområdena har de områden valts som passar bäst in för respektive bransch. Dessa nyckeltal används som underlag för vidare planering av kontrollen.

I samband med utvärdering av resultatet vid ett branschavslut så kontrolleras eventuell tidskuld och antal konstaterade avvikelser (inkl. indikatorlagstiftningsområde). Livsmedelskontrollen kommer att utvärderas och verifieras vid mötet som är planerat till 2020-12-10 enligt nedanstående rubriker. Mötesanteckningarna finns sparade under K:\Hörby - SBF\Bygg & Miljö\Verksamhetsplanering\Miljönämnden\Uppföljning \2017\Uppföljning handläggare\Hösten\Underlag för kontrollen effekt.

- Bygg & miljö's interna mål för livsmedelskontrollen
- Planering av kontrollen på ett riskbaserat sätt
- Uppföljning av kontrollen, kontrollplanen & rutiner
- Hantering och av avvikelser
- Kompetensförsörjning
- Utförandet av offentlig kontroll på plats (saminspektionen 2019-07-03)
- Granskning av kontrollrapport

- Under 2020 har inte någon skugginspektion utförts med anledning av Covid-19.

## 9. Beredskap

Bygg & Miljö har en krishanteringsplan för större utbrott av livsmedel- och vattenburna smittor. Krishanteringsplanen är tänkt som ett stödande dokument vid en större kris. Våra samarbetsavtal med kringliggande kommuner (Höör, Eslöv, Sjöbo) är vår styrka. Krishanteringsplanen ger Bygg & Miljö goda förutsättningar att vara rustade vid eventuell kris.

## 10. Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan (NKP)

I Sveriges fleråriga nationella kontrollplan för livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen i hela livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Där finns även övergripande mål som är gemensamma för alla myndigheter som ansvarar för offentlig kontroll i livsmedelskedjan samt operativa mål inom lagstiftningens olika områden och aktiviteter för att nå målen. Den nationella kontrollplanen är styrande för Bygg & Miljö's egna kontrollplan.

## 11. Revision av kontrollplanen

Kontrollplanen ska antagas i Bygg- och miljönämnden.

## 12. Slutord

Sammanfattningsvis finns samtliga förutsättningar, i form av resurser och metoder framtagna och beskrivna i denna kontrollplan för att Bygg & Miljö ska kunna bedriva en effektiv, ändamålsenlig, rättssäker och riskbaserad kontroll som svarar upp till kraven i lagstiftningen. En riskbaserad, ändamålsenlig och effektiv kontroll innebär att rätt kontroll utförs vid rätt tillfälle, i rätt omfattning och som ger effekt i form av säkra livsmedel.

## Bilaga 1 - Operativa förutsättningar 2020–2022

De övergripande målen för livsmedelskedjan är nedbrutna i operativa mål. Det finns även operativa mål som utgår från effektmålen. De operativa målen bidrar till att nå de gemensamma målen. Målen finns i den nationella kontrollplanen (NKP).

Mål	Metod
Myndighetsmål för operativa förutsättningar är mål för en fungerande kontrollprocess och för en effektiv kontroll, en kontroll som har avsedd effekt.	
<b>Myndighetsmål A</b> Alla kontrollmyndigheter har en plan för sitt område för att utföra kontroll i tillräcklig omfattning.	Denna kontrollplan är Bygg & Miljös planering i detalj för kontrollen 2021 men även övergripande planering för 2022 och 2023.
<b>Myndighetsmål B</b> Alla kontrollmyndigheter planerar och utför kontroll med fokus på de största riskerna och på det som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna.	Varje år görs en ny kontrollplan. I planeringen väljs mest lämpliga lagstiftningsområde och kontrollmetod. I planeringen ingår resultatet av verifiering av fjorårets kontroll.
<b>Myndighetsmål C</b> Alla kontrollmyndigheter har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker.	Bygg- och miljönämnden har avsatt minst 5 dagar per år och heltidstjänst för vidareutbildning. Vidare har nämnden en kravprofil vid nyrekrytering av livsmedelsinspektör och en kompetensförsörjningsplan.
<b>Myndighetsmål D</b> Alla kontrollmyndigheter använder de kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom det område man kontrollerar.	I planeringen väljs bl. a. lagstiftningsområde, kontrollmetod och verifiering av kontrollen för att vara effektiv, ändamålsenlig, rättssäker och riskbaserad.
<b>Myndighetsmål E</b> Alla kontrollmyndigheter vidtar de åtgärder som är nödvändiga så att de avvikelser som upptäcks i kontrollen åtgärdas inom utsatt tid. Myndigheterna följer sedan upp (verifierar) att avvikelserna åtgärdats.	En konstaterad avvikelse föranleder alltid någon form av åtgärd. Nämndens handläggningsrutiner följs (se avsnitt 7).

## Bilaga 1 - Operativa mål i kontrollen 2020–2022

De operativa målen utgår från effektmål inom fyra fokusområden- säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och säkerställa information i livsmedelskedjan.

Mål	Aktuellt för Hörby under 2020	Objekt i Hörby som ska kontrolleras
<p><b>Operativa mål 1-MIKROBIOLOGISKA RISKER I DRICKSVATTEN</b> Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla kommunala anläggningar för produktion av dricksvatten1 (&gt; 100 m3/ dygn) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen görs för att bedöma om säkerhetsbarriärerna vid anläggningarna är anpassade till mikrobiologiska faror (bakterier, virus och parasiter) i råvattnet. I kontrollen ingår också att bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverat av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet.</p>	Nej (redan utfört 2020)	
<p><b>Operativa mål 2 - KEMISKA RISKER OCH CYANOTOXINER I DRICKSVATTEN</b> Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla kommunala anläggningar för produktion av dricksvatten3 (&gt; 100 m3/ dygn) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen görs för att bedöma att kemiska faror i råvattnet har beaktats i faroanalysen (HACCP) samt att tillräckliga åtgärder vidtagits för att eliminera eller reducera dessa faror. I kontrollen ingår också att vid vattenverk som använder ytvattentäkt eller grundvatten med konstgjord infiltration som råvatten, bedöma om faroanalys och eventuellt övrigt HACCP-system valideras i den omfattning som är motiverad av förändrade förhållanden vid råvattentäkten eller förändrad råvattenkvalitet, vad avser faran cyanotoxiner.</p>	Nej (redan utfört 2020)	
<p><b>Operativa mål 3 - SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV RESERVOARER</b> Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla kommunala distributionsanläggningar (&gt; 100 m3 /dygn) som omfattas av lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster. Kontrollen ska verifiera att verksamhetsutövaren har rutiner för att sköta, underhålla och vid behov rengöra reservoarer för att motverka förorening och mikrobiologisk tillväxt.</p>	Nej (redan utfört 2020)	
<p><b>Operativa mål 4 - RÄTT FISK</b> Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att korrekt information om fiskart och fångszon finns och lämnas vidare i kedjan. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 anläggningar i tidigare handelsled, såsom grossister, huvudkontor och matmäklare. Målet berör både fisk av svenskt och annat ursprung. Kontrollerna ska också verifiera att spårbarhet (ett steg framåt och ett steg bakåt) finns.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 5 - SPÅRBARHET KÖTT</b> Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för färskt och fryst kött av nöt, gris samt får och lamm. I förekommande fall ska kontrollen också verifiera påståenden om svenskt ursprung. Kontrollerna ska utföras i minst 500 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 6 - SPÅRBARHET ÄGG</b> Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns för ägg. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 bagerier, i minst 100 restauranger samt i minst 200 butiker som inte är anslutna till de stora detaljhandelskedjorna. I förekommande fall ska kontroll i butik också verifiera påståenden om svenskt ursprung.</p>	Nej (redan utfört 2020)	

<p><b>Operativa mål 7 - EKOLOGISKA VAROR</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera påståenden om ”ekologiska livsmedel” gällande följande produkter; kaffe, kryddor och barnmat. Produkterna är samma som avses i målen 13, 14, 15 och 17. Kontrollerna görs vid alla de verksamheter som omfattas av nämnda mål när påståenden om ekologiska livsmedel av aktuella slag görs.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 8 - INFORMATION OM ALLERGENER</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid minst 4000 storhushåll (restauranger, caféer, salladsbarer m.m.) för att verifiera att företagarna kan ge korrekt information om allergena ingredienser i maträtter som serveras eller på annat sätt saluhålls. Kontrollerna utförs på sådana verksamheter som valt att lämna uppgifter om allergena ingredienser muntligt och genom skriftligt anslag uppmanar kunden att fråga vad maten innehåller.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 9 - UPPGIFTER OM INGREDIENSER</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 2500 detaljhandelsanläggningar (butiker) och minst 1250 anläggningar i tidigare led (tillverkning och import(införsel) som utformar märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att uppgifter som anges i ingrediensförteckningar stämmer med tillsatta ingredienser (verkligt innehåll). De ingredienser som avses i detta mål är allergener samt de som kvalificerar för mängdangivelse</p>	Ja	Kryddlagret Sverige AB Solåkra Gård
<p><b>Operativa mål 10 - GRÄNSHANDEL KÖTT</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid minst 100 butiker med uttalad gränshandel innefattande kött från nöt, gris och/eller får/lamm. Detta för att verifiera att spårbarhet finns (ett steg bakåt) samt verifiera uppgifter rörande obligatorisk märkning av ursprung.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 11 TILLSATSER – RENHET</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att livsmedelstillsatser som släpps ut på marknaden uppfyller föreskrivna renhetskriterier<sup>12</sup>. Kontroll utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), hos företag som genom importörer eller införsel sätter sådana tillsatser på marknaden i Sverige samt hos företag som förser andra företag med tillsatser och/eller tillsatsblandningar. Kontrollerna inriktas på två tillsatser vardera inom grupperna sötningsmedel och färgämnen, samt citronsyra (E330).</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 12 - TILLSATSER - ANVÄNDNING, SPÅRBARHET, HALT, KORREKT MÄRKNING</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att endast godkända livsmedelstillsatser inom grupperna färgämnen och sötningsmedel används, och inom tillåtna halter i godis, isglass, läsk och liknande drycker som främst riktar sig till barn. Kontrollmyndigheterna ska också verifiera att spårbarhet bakåt finns för dessa tillsatser samt att tillsatserna anges korrekt i märkningen av de produkter där de ingår. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige), annars hos den företagare (importör, huvudkontor, matmäklare) som sätter produkten på marknaden i Sverige.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 13 - KAFFE – AKRYLAMID</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i kaffe (inklusive snabbkaffe) ligger under angivna åtgärdsnivåer. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier, om produkten tillverkas i Sverige) samt hos företagare som genom import eller införsel sätter kaffe på marknaden i Sverige.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 14 - KAFFE – MYKOTOXIN</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av ocratoxin A i rostade kaffeböner och malet rostade kaffe inte överskrider gränsvärdet<sup>14</sup>. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (kafferosterier) samt hos företagare som genom importör eller införsel sätter rostade kaffeböner eller rostade kaffe på marknaden i Sverige.</p>	Nej	

<p><b>Operativa mål 15 - AKRYLAMID I BARNMAT</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna genomför förebyggande och reducerande åtgärder så att halterna av akrylamid i beredda spannmålsbaserade livsmedel för småbarn och spädbarn (välling- och grötpulver) ligger under angivna åtgärdsnivåer<sup>15</sup>. Kontrollen utförs vid alla tillverkare (om produkten tillverkas i Sverige) samt hos den företagare som genom importör eller införsel sätter produkten på marknaden i Sverige.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 16 - TUNGMETALLER OCH MYKOTOXIN I MJÖL</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av kadmium och ocratoxin A i mjöl av vete, durumvete och bovete, som avses säljas till konsument, understiger gällande gränsvärden. Kontrollerna ska utföras vid alla kvarnar samt hos företagare som tillverkar eller genom import/införsel säljer mjöl av sådant slag. Motsvarande kontroll av mjöl ska också utföras när mjölet används som råvara vid industriell tillverkning av bageriprodukter och pastaprodukter.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 17 - SAFFRAN</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att företagarna säkerställer att saffran innehåller det som anges i märkning eller i annan livsmedelsinformation (äkthet), att färgämnen inte används samt att spårbarhet finns. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 importörer, huvudkontor, grossister och matmäklare, samt e-handel och annan distansförsäljning.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 18 - HANDEL MED FET FISK FRÅN ÖSTERSJÖN OCH DE STORA SJÖARNA</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att spårbarhet finns ett steg framåt i kedjan och att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget. Kontrollerna ska utföras vid minst 100 grossister, matmäklare, fiskauktioner och liknande i tidigare handelsled.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 19 - KOSTTILLSKOTT – FISKOLJEBASERADE TILLSKOTT OCH D-VITAMINTILLSKOTT</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid alla anläggningar som tillverkar eller genom import/införsel sätter fiskoljebaserade kosttillskott och/eller tillskott med D-vitamin på marknaden. Detta för att verifiera att företagarna säkerställer att halterna av dioxin och PCB inte överskrider gällande gränsvärden i fiskoljebaserade produkter. För D-vitaminpreparat ska kontrollen verifiera att angivna halter av vitamin D är korrekta samt att tillåten D-vitaminförening används.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 20 - MYKOTOXIN VID SPANNMÅLSTORKNING &amp; LAGRING</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 ska offentlig kontroll ha utförts vid 250 anläggningar som torkar och/eller lagrar spannmål för livsmedelsändamål, för att verifiera att företagarna vidtar lämpliga åtgärder för att förhindra eller reducera bildning av ocratoxin A i spannmålen.</p>	Nej	
<p><b>Operativa mål 21 - LISTERIA I FISKPRODUKTER OCH CHARKUTERIPRODUKTER</b></p> <p>Senast den 31 december 2022 har offentlig kontroll utförts vid alla godkända anläggningar med produktion av kallrökt och gravad fisk eller produktion av rökt eller kokt skivad påläggsmat (skinka och kalkon). Detta för att verifiera att företagarnas har vidtagit förebyggande åtgärder för att eliminera eller reducera förekomsten av Listeria monocytogenes så att produkterna uppfyller livsmedelssäkerhetskriterierna.</p>	Nej	

**Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2021 (Kontrollår 1)**

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2021
Skola	<b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien		Varje år: 0-3,5 kontroll-timmar	v.1-7	<b>Administrativa krav (A01), Information, lagstiftningsområde B, Hygien, lagstiftningsområde J och K</b>  Kontrollmetoden för ett skolkök med kontrolltid mellan 0–3,5 h är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 4-8 kontroll-timmar		<b>Administrativa krav (A01), Information, lagstiftningsområde B, Hygien, lagstiftningsområde J och K</b>  Kontrollmetoden för ett skolkök med kontrolltid över 3,5 h är en föranmäld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.
Förskola	<b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien		Varje år: 0-3 kontroll-timmar	v.5-9 v36-40	<b>Administrativa krav (A01), Information, lagstiftningsområde B, Handel (H01), Hygien, lagstiftningsområde J och K</b>  Kontrollmetoden för ett skolkök med kontrolltid mellan 0–3 h är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 3,5-8 kontroll-timmar		<b>Administrativa krav (A01), Information, lagstiftningsområde B, Handel (H01), Hygien, lagstiftningsområde J och K</b>  Kontrollmetoden för ett skolkök med kontrolltid över 3,5 h är en föranmäld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.



**Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2021 (Kontrollår 1)**

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2021
<b>Bageri &amp; Café</b>	<p><b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p><b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen</p> <p><b>J04</b> - Personlig hygien</p>	mål nr 6, 8	Varje år: 0-4 kontroll-timmar	v.7-17	<p><b>Administrativa krav</b> (A01)</p> <p><b>Information</b>, lagstiftningsområde B</p> <p><b>Handel</b> (H01)</p> <p><b>Hygien</b>, lagstiftningsområde J och K</p> <p>Kontrollmetoden för ett bageri eller café med kontrolltid mellan 0–4 h är en oanmäld inspektion.</p>
<b>Butik / Övrig handel</b>	<p><b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p><b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen</p> <p><b>J04</b> - Personlig hygien</p> <p><b>B02</b> – Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>	mål nr 6	Varje år: 0-2 kontroll-timmar	v.32-41	<p><b>Administrativa krav</b> (A01)</p> <p><b>Information</b>, lagstiftningsområde B</p> <p><b>Hygien</b>, lagstiftningsområde J och K</p> <p>Kontrollmetoden på en verksamhet inom butik/övrig handel med kontrolltid mellan 0–2 h är en oanmäld inspektion.</p>
<b>Butik med manuell hantering</b>	<p><b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning</p> <p><b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen</p> <p><b>J04</b> - Personlig hygien</p> <p><b>B02</b> – Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</p>	mål nr 9	Varje år: 0-3 kontroll-timmar	v.5-9	<p><b>Administrativa krav</b> (A01),</p> <p><b>Information</b>, lagstiftningsområde B &amp; C05,</p> <p><b>Hygien</b>, lagstiftningsområde J och K</p> <p>Kontrollmetoden för en butik med manuell hantering med kontrolltid mellan 0–3 h är en oanmäld inspektion.</p>
			2-3ggr/år: 3,5-8 kontroll-timmar		<p><b>Administrativa krav</b> (A01),</p> <p><b>Information</b>, lagstiftningsområde B &amp; C05,</p> <p><b>Hygien</b>, lagstiftningsområde J och K</p> <p>Kontrollmetoden för en butik med kontrolltid över 3,5 h är en föransmälld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.</p>



**Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2021 (Kontrollår 1)**

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2021
<b>Restaurang</b>	<b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien	mål nr 8	Varje år: 0-3,5 kontroll-timmar	v.14-34	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K  Kontrollmetoden för en restaurang med kontrolltid mellan 0–3,5 h är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 4-7 kontroll-timmar		<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K  Kontrollmetoden för en restaurang med kontrolltid över 3,5 h är en förannmäld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.
<b>Vårdkök</b>	<b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien		Varje år: 0-3,5 kontroll-timmar	v.17-20 v.38-45	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K  Kontrollmetoden för ett vårdkök med kontrolltid mellan 0–3,5 h är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 3,5-7 kontroll-timmar		<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K  Kontrollmetoden för ett kök inom vården med kontrolltid över 3,5 h är en förannmäld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.

**Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2021 (Kontrollår 1)**

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2021
<b>Industriell Tillverkning</b>	<b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien <b>B02</b> – Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation	mål nr 9	Varje år: 0-3 kontroll-timmar	v.44-48	<b>Administrativa krav</b> , A01 och A07 <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel</b> (H01) <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K  Kontrollmetoden för en verksamhet inom industriell tillverkning med kontrolltid mellan 0-3h är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 3,5-7 kontroll-timmar		<b>Administrativa krav</b> , A01 och A07 <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel</b> (H01) <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K  Kontrollmetoden för en verksamhet inom industriell tillverkning med kontrolltid över 3 h är en föranmäld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.
<b>Transportör /Lagerlokal</b>	<b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning		Varje år: 0-2 kontroll-timmar	v.45-50	<b>Administrativa krav</b> (A01) <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel</b> (H01, H02 & H03) <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K  Kontrollmetoden för en verksamhet inom transport/lagerlokal med kontrolltid mellan 0-2 h är en oanmäld inspektion.

## Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2021 (Kontrollår 1)

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2021
<b>Vattenverk</b>  (Kommunala & övriga vattenverk)	N02 - Allmänna hygienregler N10 - Regelbundna undersökningar	Operativa mål nr 1,2,3	Vartannat år : 0-0,75 kontroll-timmar	v.15-20 v.36-40	Hygien, lagstiftningsområde N  Kontrollmetoden för ett vattenverk med en kontrolltid mellan 0–1 h är en förbokad revision vart annat år.
			Varje år : 0,75-3 kontroll-timmar		Hygien, lagstiftningsområde N  Kontrollmetoden för ett vattenverk med en kontrolltid över 1,5 h är en föranmäld revision varje år.

## Bilaga 3 - Flerårig kontrollplan 3 år

Branscher	År 1 (2021)	År 2 (2022)	År 3 (2023)
<b>Bageri/ Café</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K
<b>Förskola</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K
<b>Butik med manuell hantering</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien <b>B02</b> - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B & C05 <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H03, H07, H09 &amp; H11)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B & C05 <b>Handel (H03, H07, H09 &amp; H11)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K
<b>Butik/övrig handel</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien <b>B02</b> - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K <b>Information</b> , lagstiftningsområde B	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B & C05 <b>Handel (H03, H07, H09 &amp; H11)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B & C05 <b>Handel (H03, H07, H09 &amp; H11)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K
<b>Vårdkök</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien	<b>Administrativa krav A01</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav A01</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav A01</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K
<b>Skola</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K

<b>Bilaga 3 - Flerårig kontrollplan 3 år</b>			
<b>Branscher</b>	<b>År 1 (2021)</b>	<b>År 2 (2022)</b>	<b>År 3 (2023)</b>
<b>Industriell tillverkning</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien <b>B02</b> - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K <b>Handel (H 1)</b>	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K <b>Handel (H 1)</b>	<b>Administrativa krav (A01) och A07</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K <b>Handel (H 1)</b>
<b>Transportör/lagerlokal</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01, H02 &amp; H03)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01, H02 &amp; H03)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K
<b>Restaurang</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>J02</b> - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning <b>J03</b> - Hygien före, under och efter processen <b>J04</b> - Personlig hygien	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Handel (H01)</b> <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K	<b>Administrativa krav (A01)</b> <b>Information</b> , lagstiftningsområde B <b>Hygien</b> , lagstiftningsområde J och K
<b>Kommunala vattenverk</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>N02</b> - Allmänna hygienregler <b>N10</b> - Regelbundna undersökningar	<b>Hygien (N01 - N15)</b>	<b>Hygien (N01 - N15)</b>	<b>Hygien (N01 - N15)</b>
<b>Övriga vattenverk</b> <b>Indikator lagstiftningsområde:</b> <b>N02</b> - Allmänna hygienregler <b>N10</b> - Regelbundna undersökningar	<b>Hygien (N01 - N15)</b>	<b>Hygien (N01 - N15)</b>	<b>Hygien (N01 - N15)</b>