

Kontrollplan 2023

Kontrollområde: Livsmedel

Antagen av Bygg- och miljönämnden 2022-12-14



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. Åtgärder vid bristande efterlevnad	15
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	16
9. Beredskap	18
10. Flerårig nationell kontrollplan	18
11. Revision av kontrollplanen	18
12. Slutord	18
Bilaga 1 Operativa målen 2020-2022	
Bilaga 2 Den planerade kontrollen 2022	
Bilaga 3 Fleråriga kontrollplanen	
Bilaga 4 Kompetensförsörjningsplanen	

1. Inledning

För 2023 står vi inom livsmedelskontrollen inför stora förändringar som kommer att krävas en betydande arbetsinsats av oss. Den nya riskklassningsmodellen för livsmedels- och dricksvattenanläggningar är beslutad i sin helhet och ska införas 1 januari 2024. Det resulterar i att vi måste riksklassificera om samtliga livsmedelsverksamheter under 2023. Det är fortfarande oklart om vi kommer att använda oss av e-tjänsten som heter **FörRätt**, oavsett e-tjänst eller pappersblankett, så räknar vi med att en stor del av den årliga kontrolltiden kommer att gå åt detta arbete.

Den svåra Covid-19-pandemin som började i mars 2020 och som fortfarande pågår, har tidigare förhindrat oss att i del fall utföra kontroll, vilket ledde till en kontrollskuld på 62 timmar. Det var främst på restauranger och vårdköket där kontrollen ej kunnat utföras.

Under 2022 har en stor del av den kontrollskulden kunnat utföras och med oss in i 2023 tar vi endast 11 timmar. För dom timmarna, finns det en plan för hur vi ska hantera den kontrolltiden under året (se tabell 3) Vi förväntar oss inte längre bli påverkade av coronapandemin i vårt fortsatta arbete, då den inte längre klassas som allmänfarlig och samhällsfarlig. Men vi är beredda på att förutsättningarna snabbt förändras. Därför är vi på Bygg och miljö är medvetna om att livsmedelskontrollen är en samhällsviktig funktion enligt MSB och som inte får upphöra.

Den **1 januari 2023** träder nya dricksvattenföreskrifterna i kraft. I samband med det upphör SLVFS 2001:30 att gälla. Några av förändringarna är att:

- Endast ett gränsvärde finns / parameter istället för dagens två: tjänligt med anmärkning och otjänligt.
- Begreppet normal och utvidgat provtagning, ersätt av provgrupp A och B.
- Krav på årligen rapportera om analysresultat, åtgärder vid avvikelser samt dricksvattenrelaterade incidenter till Livsmedelsverket för producenter över 10 m³/dygn.
- Verksamheter under 10/50 - regeln omfattas inte längre av krav på faroanalys och behöver genomföra färre undersökningar av dricksvattnet jämfört med idag.

I samband med att EU:s nya kontrollförordning 2017/625 trädde i kraft, infördes efterhandsdebitering av livsmedelskontroll. Bygg- och miljönämnden har använt sig av den möjlighet som fanns för en succesiv övergång till efterhandsdebitering. Nämnden kommer under 2023 att uppdatera taxa och delegation för att påbörja efterhandsdebitering av samtliga verksamheter till **1 januari 2024**.

Genom denna kontrollplan beskriver Bygg- och miljönämndens 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 ca 160 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. Livsmedelskontrollen 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. Livsmedelskontrollen delas mellan tjänster sedan 2022. En sådan uppdelning kräver insatser för samsyn, uppföljning och diskussioner för att bibehålla en livsmedelskontroll som är effektiv, ändamålsenlig, rättssäker och riskbaserad kontroll.

2. Måls 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 övergripande målen 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

De övergripande målen för livsmedelskedjan är nedbrutna i operativa mål. De operativa målen bidrar till att nå de gemensamma målen. Bygg- och miljönämnden har implementerat de operativa målen i denna kontrollplan.



2.1.2 Fokusområde

Kommunfullmäktige har antagit fokusområden i den nya styrmodellen för Hörby kommun. Ett fokusområde för 2023 är en **Stark centralort - "I Hörby tätort finner du allt du behöver för att klara vardagen."**

Bygg- och miljönämnden uppgift är att omsätta fokusområdenas intentioner i faktiska aktiviteter. För ovanstående område, har vi aktiviteten - *God livsmedelskontroll ger attraktiva café- och restaurangutbud.* Detta försöker vi uppfylla genom en riskbaserad, rättssäker, effektiv livsmedelskontroll men även också genom att ge råd och information för att underlätta för företagaren. Rådgivningen anpassas till företagets kunskap och behov. Genom att underlätta för företagaren att göra rätt från början, bidrar vi tillsammans till att lättare och snabbare uppnå målet: säkra livsmedel till konsumenterna.

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 *Bebovsutredning 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 (6 st) 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 avvikelser 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 2023

Risk och erfarenhetsklass	Antal verksamheter	Total kontrolltid
1–4 A-C	6	36,5 h
5–8 A-C	152	318,75 h

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. Kommunfullmäktige har i beslut 2018-09-24, § 158, antagit reglemente för bygg- och miljönämnden. I senaste delegationsordningen för nämnden (fastställd av bygg- och miljönämnden i beslut 2022-03-23, § 168) finns angivet att Bygg- & miljöchefen och livsmedelsinspektörerna har delegation att fatta vissa beslut inom livsmedelsområdet. Kontroll, planering och övriga uppgifter utförs av livsmedelsinspektören med stöd av Bygg- & miljöchefen.

Vi planerar även för en utbildningsinsats i början på året för politikerna i Bygg- och miljönämnden. Denna insats erbjuder vi i början av varje mandatperiod där vi förklarar livsmedelslagstiftningen och den kontroll som utförs av nämndens personal.

3.3 Opartiskhet på alla nivåer

Genom våra samarbetsavtal (med Höör, Eslöv och Sjöbo), men främst med utbyte tillsammans 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, Sjöbo, 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 tidigare tillhörde Samhällsbyggnadsförvaltningen. Kontrollen ska ske enligt denna kontrollplans planering och avgränsningar (med undantag av tidsperioden). I utbytet kommer livsmedelsinspektören i Hörby att utföra samman arbetsinsats (64,5 h för 2023) 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 29 förordning (EU) nr 2017/625. Bygg & Miljöns 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.

4.2.1 Kontaktmaterial (material som kommer i kontakt med mat och dryck)

En del av livsmedelskontrollen är att Bygg- och miljönämnden ska kontrollera verksamheter som tillverkar, förädlar eller distribuerar kontaktmaterial. Den övergripande lagstiftningen är förordning (EG) nr 1935/2004 – om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Vi inom livsmedelskontrollen har kartlagt kommunen, utan att hitta något företag alls som är aktuell för kontroll enligt ovanstående lagstiftning. Vi kommer även framåt att fortlöpande kartlägga kommunen efter företag inom denna bransch.

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:

- Skyddskläder
- Tillgång till bil
- Sterila provburkar och flaskor
- Termometrar och ATP-mätare
- Ren sprit/wipes för desinfektion av bl. a termometrar

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 daterad 2012-10-08 och antagen av Kommunstyrelsen 2013-06-11, § 54. Senast uppdaterad 2019 -03-12.

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 och 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.

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

Under 2023 kommer samtliga livsmedelsverksamheter i kommunen att riskklassificeras om. Vi förväntar oss att detta kommer vara väldigt tidskrävande. Tillsammans med alla undersökningsprogram som ska antas i samband med nya dricksvattenföreskrifterna börja gälla, kommer mycket av årets kontrolltid att användas till handläggning av nya beslut. Det är fortfarande oklart om vi kommer att använda oss av e-tjänsten som heter **FörRätt**, oavsett så kommer vi ha en papper blankett.

Bygg och 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 nedan framgår hur många verksamheter som ska besökas under 2023.

Tabell 2. Risk-, erfarenhet och årlig kontrolltid för 2023

Bransch	Antal objekt som ska besökas 2023	Planerade antal besök inom branschen 2023	Totalt antal objekt inom branschen
Bageri & Café	19	19	25
Förskola	14	19	14
Butik med manuell hantering	3	4	3
Butik/övrig handel	17	17	23
Vårdkök	9	12	17
Skola	9	14	13
Restaurang	26	34	27
Tillverkare	8	9	8
Transportör/Lagerlokal	7	8	7
Vattenverk	8	8	21
Totalt	120	144	158

6.2.1.1 Kontrollskuld

Av tabellen nedan framgår uppkommen kontrollskuld (uppstått under Coronapandemin). Bygg och miljöns plan är att arbeta ner kontrollskulden under 2023 helt och hållet.

Tabell 3. Ackumulerad kontrolltid under perioden 2020-2021 Plan för att arbeta ner kontrollskulden 2023.

Bransch	Kontrollskuld som uppkommit under 2020-2021 med anledning av Corona pandemin	Kvarvarande kontrolltimmar av tidsskulden som ska utföras under 2023
Vårdkök	32 h	7 h
Tillverkare	7 h	4 h
Totalt	62 h	11 h

6.2.2 Behovsinventering

Vi uppfyller kraven på en behovsutredning här i vår kontrollplan samt tillsammans med vår *Behovsutredning och tillsynsplanen*. Utredningens fyra begrepp -

- **Omvärldsbevakning** innebär det arbete kommunen gör för att inkludera nationella uppdrag och mål i tillsynen, det finns med under avsnitt 2.
- **Totalt behov** är det behov som myndigheten har identifierat som tillsynens huvudinriktning, efter sammanställning av statens krav och kommunens lokala analys. Vårt behov för 2023 finns under den planerade kontrollen för året. Både inom miljöbalken och livsmedelstiftningen ställer krav på att kontrollmyndigheterna ska genomföra en behovsinventering. Enligt vår behovsutredning för 2023 görs bedömningen att totala antalet kontrolltimmar för planerad och händelsestyrd kontroll uppgår till 691 timmar. Den planerad kontrollen uppgår till 351 timmar och den händelsestyrda kontrollen uppgår till 340 timmar och övriga aktiviteter 60 timmar. Behovsutredningen visar att behovet av resurser för livsmedelskontrollen uppgår till 0,9 åa.
- **Resursavgränsning** är Bygg och miljöns tillgängliga resurser. På livsmedelssida har inga avgränsning behövs göras under 2023. Vi plan är att utföra alla planerade kontroll, inkl de aktuella operativa målen samt utföra sista 11 timmarna på kontrollskulden.
- **Tillsynsfrekvens** är myndighetens bedömning av hur ofta tillsyn ska ske. Bygg & Miljöns bedömning är att kontrolltiden är styrande, men även branschen påverkar. En kortare inspektion är enklare på vissa branscher än andra. Den längsta tid som är lämplig mellan två kontroller är 3 år, men vår målsättning är att ha max varannat år mellan två livsmedelskontroller. Se tabell för bedömning per bransch:

Tabell 4. Kontrollfrekvens

Bransch	Ingen livsmedelskontroll det gällande året. Kontrolltiden flyttas över till nästa år.	En inspektion	En revision och resterande kontrolltid utförs i inspektion
Bageri & Café	Kontrolltid under 45 min	Kontrolltid 45 min – 3,5 timmar	Kontrolltid över 3,5 timmar
Förskola	Kontrolltid under 45 min	Kontrolltid 45 min – 3,5 timmar	Kontrolltid över 3,5 timmar
Butik med manuell hantering	Kontrolltid under 1 timme	Kontrolltid 1-4 timmar	Kontrolltid över 4 timmar
Övrig handel	Kontrolltid under 1 timme	Kontrolltid 1 – 3 timmar	Kontrolltid över 3 timmar
Vårdkök	Kontrolltid under 1 timme	Kontrolltid 1 – 3 timmar	Kontrolltid över 3 timmar
Skola	Kontrolltid under 1 timme	Kontrolltid 1 – 3 timmar	Kontrolltid över 3 timmar
Restaurang	Kontrolltid under 1 timme	Kontrolltid 1 – 3 timmar	Kontrolltid över 3 timmar
Tillverkare	Kontrolltid under 1 timme	Kontrolltid 1-4 timmar	Kontrolltid över 4 timmar
Transportör/Lagerlokal	Kontrolltid under 45 min	Kontrolltid 45 min – 3,5 timmar	Kontrolltid över 3,5 timmar
Vattenverk	Kontrolltid under 1 timme	Kontrolltid 1-3,5 timmar	Kontrolltid över 3,5 timmar

6.2.3 Projekt

Under 2023 har Bygg och miljö inte planerat att delta i något projekt. Vår bedömning är att vi inte kommer att hinna med anledning av att samtliga livsmedelsobjekt ska riskklassificeras om.

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*

Livsmedelsinspektören utför årligen en genomgång av rutinerna. Utöver rutinerna används även vägledande texter på kontrollwiki som 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 ett avtal med det ackrediterade laboratoriet SGS Analytics Sweden AB för analys av bland annat livsmedels och vattenprover. Avtalstid är fr.o.m. 2021-06-01 t.o.m. 2023-05-31 med rätt för uppdragsgivaren till förlängning i två (2) år med ett år i taget.

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. Mall för kontrollrapporter finns i programmet Vision. Sedan 2022 arkiveras inte längre någon papperskopia på kontrollrapporterna i arkivet längre.

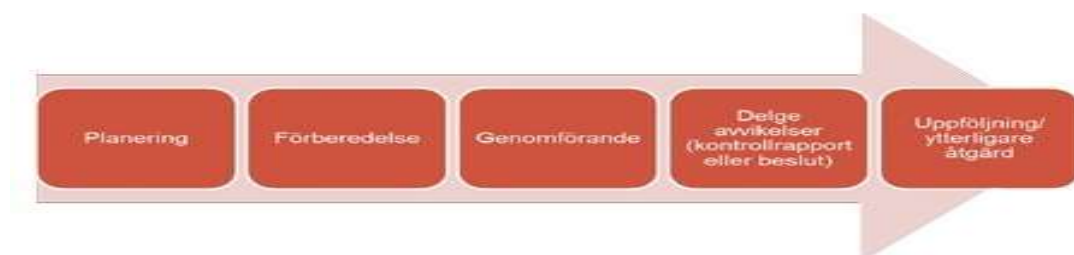


Bild: Kontrollprocessen

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 miljönämnden handläggningsrutiner (*Beslut om sanktionsavgift 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. 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

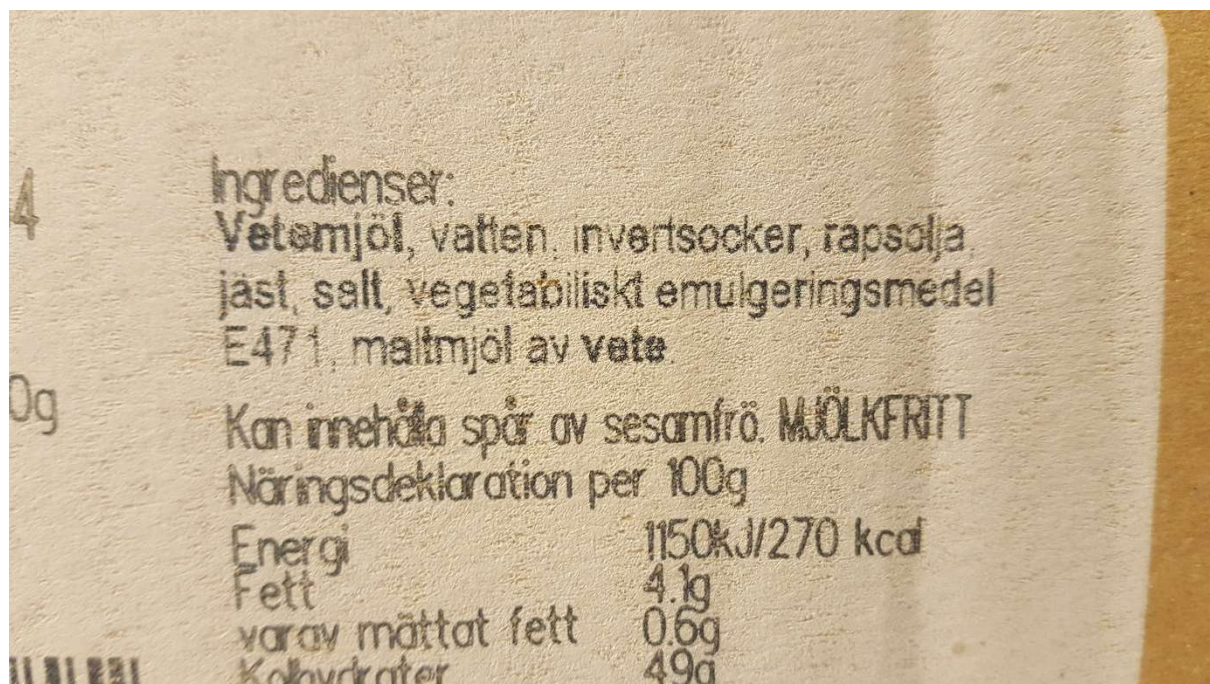
8.1.1 Intern revision

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 kontrollplanen. Vid planering av nästa års kontrollplan används utvärderingen av den årliga 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:

Planering Årlig planering av den riskbaserade kontrollen, baserad på mål, prioriteringar och lagstiftning.

Genomförande Kontrollen genomförenligt planeringen, kontrollrapporter upprättas, avvikelser hanteras, extra offentliga kontroller genomförs.

Utvärdering Uppföljning, utvärdering och analys görs för att följa upp och verifiera att kontrollerna genomfördes enligt plan. Resultaten sammanställs och analyseras.

Förbättringar Baserat på resultaten från uppföljning, utvärdering och analys görs förbättringar t. ex. nya eller ändrade genomförandeplaner, utbildningar, mål, kontrollområden eller andra prioriteringar.

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 utvärderades och verifieras under mötet 2022-11-16 enligt nedanstående rubriker.

Mötesanteckningarna finns sparade under G:\Bygg och Miljö\Verksamhetsplanering\Bygg & Miljö - från 2021\Uppföljning o Utvärdering\Miljö\2022

- 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
- Granskning av kontrollrapport

Under 2020-2022 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 stödjande dokument vid en större kris. Våra samarbetsavtal med kringliggande kommuner (Höör, Eslöv, Sjöbo) är vår styrka. Krishanteringsplanen ger Bygg och 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 och 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 2023–2025

De övergripande målen för livsmedelskedjan är nedbrutna i operativa mål. Det finns även operativa mål som utgår från effektmålen. För perioden 2023–2025 finns 17 operativa mål som är aktuella för den kommunala livsmedelskontrollen. De operativa målen bidrar till att nå de gemensamma målen. Målen finns i den nationella kontrollplanen (NKP).

Operativa förutsättningar	Metod
De operativa förutsättningarna (A-E) beskriver grunderna för en fungerande kontrollprocess och en livsmedelskontroll som ger avsedd effekt. De operativa förutsättningarna måste finnas inom alla myndigheter för att den offentliga kontrollen ska få avsedd effekt, det vill säga att brister upptäcks och rättas till. Förutsättningarna är några av de krav som EU-lagstiftningen ställer på kontrollmyndigheterna. De är förutsättningar för att myndigheterna i livsmedelskedjan ska kunna bedriva en kontroll som ger avsedd effekt. De operativa förutsättningarna ska därför användas tillsammans med de nationella målen.	
Operativa förutsättning A 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 2023 men även övergripande planering för 2024 och 2025.
Operativa förutsättning 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.
Operativa förutsättning C 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.
Operativa förutsättning D 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.
Operativa förutsättning E 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 2023–2025

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 2023	Objekt i Hörby som ska kontrolleras
<p>Operativa mål 1-Mikrobiologiska och kemiska faror i dricksvatten Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid alla anläggningar som producerar över 100 m3 dricksvatten per dygn. Kontrollen syftar till att bedöma om faroanalysen tar hänsyn till mikrobiologiska och kemiska faror i råvattnet och att beredningen av dricksvattnet är anpassad efter resultatet av faroanalysen.</p>	Ja	Hörby Vv
<p>Operativa mål 2 - Säkerhet vid vattenverk och reservoarer Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts vid de allmänna vattenverk och distributionsanläggningar som omfattas av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2008:13) om åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse riktad mot dricksvattenanläggningar. Kontrollen görs i syfte att bedöma om förebyggande, upptäckande och avhjälpande åtgärder vidtas för att säkerställa skyddet mot sabotage och skadegörelse riktat mot anläggningarna.</p>	Ja	Hörby Vv
<p>Operativa mål 3 - Nyckelhålsmärkning Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos tillverkare och huvudkontor med ansvar för Nyckelhålsmärkning av färdigförpackade livsmedel inom följande livsmedelsgrupper: kött och produkter som innehåller kött (livsmedelsgrupp 24), helt eller delvis vegetabiliska produkter (livsmedelsgrupp 25) och färdigrätter (livsmedelsgrupperna 26-30). I samband med den senaste revideringen av LIVSFS 2005:9, som trädde i kraft 2021, var det inom dessa livsmedelsgrupper som de största förändringarna av kriterierna gjordes. Syftet med kontrollerna är att säkerställa att livsmedlen uppfyller lagstiftningens krav för att få Nyckelhålsmärkas.</p>	Nej, det operativa målet är inte aktuellt.	
<p>Operativa mål 4 - Fet fisk från Östersjön Offentlig kontroll utförs för att verifiera spårbarhet för lax och sill/strömming från Östersjön vid samtliga anläggningar som registrerat utförsel i Hav- och vattenmyndighetens spårbarhetssystem. Detta i syfte att kontrollera att fisken inte säljs till länder som inte omfattas av dioxinundantaget.</p>	Nej, det operativa målet är inte aktuellt.	
<p>Operativa mål 5 - Ekologiska livsmedel Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att de aktörer som släpper ut ekologiska produkter eller produkter under omställning, har anmält sig till Livsmedelsverket. Kontroll utförs också för att verifiera undantagen från anmälan och krav på certifikat. Livsmedelsverket ska omedelbart underrättas om en aktör inte har anmält sin verksamhet enligt reglerna. Livsmedelsverket prövar då frågan om sanktionsavgift.</p>	Nej, det operativa målet är inte aktuellt.	
<p>Operativa mål 6 - Livsmedelsinformation vid e-handel Senast den 31 december 2025 har kontroll utförts hos registrerade/godkända verksamheter som släpper ut färdigförpackade kosttillskott och/eller konfektyr på marknaden via e-handel. Kontrollen syftar till att verifiera att livsmedelsinformationen på verksamhetens webbplats stämmer med informationen på förpackningarna.</p>	Ja	Butik Älva, Butik Bernadette, Kryddlagret Coop Konsum Coop X-tra ICA kvantum, Ica Nära
<p>Operativa mål 7 - Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos företag som sätter konserverad tonfisk eller sardiner på marknaden antingen genom import eller genom införsel från annat EU-land. Syftet är att verifiera att produkterna uppfyller kraven i handelsnormerna avseende märkning och sammansättning.</p>	Nej, det operativa målet är inte aktuellt.	

<p>Operativa mål 8 - Spårbarhet kött</p> <p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera uppgift om svenskt ursprung för färskt och fryst kött av nöt, gris, får och lamm samt fågel. Målet omfattar såväl helt som bitat och malet kött, förpackat och oförpackat. Kontrollerna ska utföras i samtliga led i livsmedelskedjan efter slakt som släpper ut färskt eller fryst kött av svenskt ursprung på marknaden.</p>		Planeras att utföras på kommunens butiker under 2024
<p>Operativa mål 9 - Skyddade beteckningar</p> <p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts av att märkningen på utvalda förpackade produkter med skyddade beteckningar och som har införts till Sverige stämmer överens med produktspecifikationen.</p>	Nej, det operativa målet är inte aktuellt.	
<p>Operativa mål 10 - Allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel</p> <p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts hos grossister som importerar färdigförpackade livsmedel för att verifiera att företagarna ger korrekt information om allergena ingredienser i märkningen.</p>	Ja	Butik Bernadette, Kryddlagret AB
<p>Operativa mål 11 - Spårbarhet ägg</p> <p>Senast den 31 december 2025 har offentlig kontroll utförts för att verifiera att aktörer som producerar och/eller släpper ut svenska hönsägg på marknaden kan visa att de uppfyller de spårbarhetskrav som finns samt att den information som medföljer äggen är korrekt.</p>		Planeras att utföras på kommunens butiker under 2024
<p>Operativa mål 12 - Aktörer som släpper ut honung på marknaden</p> <p>Senast den 31 december 2025 har kontrollmyndigheterna utfört spårbarhetskontroller hos företag som handlar med honung. Syftet är att säkerställa att aktörer som släpper ut honung på marknaden har registrerat sin anläggning, i de fall verksamheten har en sådan organisation och kontinuitet att den kan anses vara ett livsmedelsföretag.</p>		Planeras att utföras på kommunens butiker under 2025
<p>Operativa mål 13 - Otillåtna växter och ämnen i kosttillskott</p> <p>Vid utgången av 2025 har tolv särskilt utvalda hälsofarliga växter i kosttillskott kontrollerats på kosttillskottsanläggningar, inklusive sådana som bedriver e-handel, som släpper ut växtbaserade kosttillskott på marknaden. Dessutom har kosttillskott analyserats hos importörer, införare, producenter och tillverkare av växtbaserade kosttillskott, i syfte att kontrollera att gränsvärdet för genotoxiska och carcinogena pyrrolizidinalkaloider inte överskrids.</p>		Planeras att utföras på kommunens butiker med e-handel under 2024.
<p>Operativa mål 14 - Fusk med tonfisk</p> <p>Offentlig kontroll har utförts hos importörer och grossister som säljer färsk eller fryst tonfisk för att undersöka om det förekommer fisk som har behandlats på ett otillåtet sätt. Företag som använder sådana metoder riskerar att förorsaka histaminbildning i fiskköttet och att vilseleda konsumenter.</p>	Nej, det operativa målet är inte aktuellt.	
<p>Operativa mål 15 - Plastprodukter med otillåtna naturmaterial</p> <p>Offentlig kontroll av kontaktmaterial ska utföras i ett tidigt led i livsmedelskedjan, till exempel av producenter, importörer och grossister. Kontrollen ska förhindra att plastprodukter avsedda att komma i kontakt med livsmedel som innehåller malen bambu eller andra icke godkända naturmaterial släpps ut på marknaden. Kontrollen syftar till att få bort dessa produkter från marknaden då de inte är tillåtna och dessutom riskerar att släppa ifrån sig oönskade kemiska ämnen i halter som kan vara hälsofarliga.</p>	Nej, det operativa målet är inte aktuellt.	
<p>Operativa mål 16 - Glykoalkaloider i potatis</p> <p>Offentlig kontroll av åtgärder som livsmedelsföretagare vidtagit för att förebygga att höga halter glykoalkaloider bildas och hur de förhindrar att giftiga partier sätts på marknaden.</p>		Planeras att utföras på kommunens butiker under 2025
<p>Operativa mål 17 - Kontaktmaterialverksamheter</p> <p>Innan utgången av 2025 har offentlig kontroll utförts av kontaktmaterialverksamheter som behörig kontrollmyndighet har förtecknade eller registrerade. Kontrollen görs för att säkerställa att materialen och produkterna uppfyller lagstiftningens krav och inte avger sina beståndsdelar i halter som skulle kunna utgöra en fara för människors hälsa eller påverka livsmedel negativt.</p>	Nej, det operativa målet är inte aktuellt.	

Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2023 (Kontrollår 3)

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2023
Skola	J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien		Varje år: 1-3,5 kontroll-timmar	v.1-23 34-50	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 3,5 eller fler kontroll-timmar		Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en förannämld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.
Förskola	J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien		Varje år: 0,75-3,5 kontroll-timmar	v.1-14	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 3,5 eller fler kontroll-timmar		Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden en förannämld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.

Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2023 (Kontrollår 3)

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2023
Bageri & Café	J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien		Varje år: 0,75-3,5 kontroll-timmar	v1-14	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en oanmäld inspektion.
Övrig handel	J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien B02 – Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation		Varje år: 1-3 kontroll-timmar	v.26-52	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B & C05 Handel (H03, H07, H09 & H11) Hygien, lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en oanmäld inspektion.
Butik med manuell hantering	J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien B02 – Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation		Varje år: 1-4 kontroll-timmar	v.15-38	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B & C05 Handel (H03, H07, H09 & H11) Hygien, lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 4 eller fler kontroll-timmar		Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B & C05 Handel (H03, H07, H09 & H11) Hygien, lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en förannmäld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.

Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2023 (Kontrollår 3)

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2023
Restaurang	J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien		Varje år: 1-3,5 kontroll-timmar	v. 15-38	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 3,5 eller fler kontroll-timmar		Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en förannmäld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.
Vårdkök	J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien		Varje år: 1-3 kontroll-timmar	v. 1-52	Administrativa krav A01 Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 3,5 eller fler kontroll-timmar		Administrativa krav A01 Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en förannmäld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner

Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2023 (Kontrollår 3)

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2023
Industriell Tillverkning	J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien B02 – Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation		Varje år: 0,75-3,5 kontroll-timmar	v.39-52	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K Handel (H 1) Kontrollmetoden är en oanmäld inspektion.
			2-3ggr/år: 3,5 eller fler kontroll-timmar		Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K Handel (H 1) Kontrollmetoden är en förannmäld revision och resterande kontrolltid utförs i oanmälda inspektioner.
Transportör /Lagerlokal	J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning		Varje år: 0,75-3,5 kontroll-timmar	v. 39-52	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien , lagstiftningsområde J och K Kontrollmetoden är en oanmäld inspektion.

Bilaga 2 - Den planerade kontrollen 2023 (Kontrollår 3)

Bransch	Lagstiftningsområden (Indikatorer)	Relevanta operativa mål nr :	Intervall	Period	Planerade kontrollområde 2023
<p>Vattenverk (Kommunala & övriga vattenverk)</p>	<p>N02 - Allmänna hygienregler N10 - Regelbundna undersökningar</p>		<p>Varje år: 1-3,5 kontroll-timmar</p>	<p>1-52</p>	<p>Hygien (N01 - N15) Kontrollmetoden är en inspektion.</p>

Bilaga 3 - Flerårig kontrollplan på 3 år

Branscher	År 3 (2023)	År 1 (2024)	År 2 (2025)
Bageri/ Café Indikator lagstiftningsområde: J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K
Förskola Indikator lagstiftningsområde: J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K
Butik med manuell hantering Indikator lagstiftningsområde: J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien B02 - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B & C05 Handel (H03, H07, H09 & H11) Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B & C05 Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01, H03, H07, H09 & H11) Hygien, lagstiftningsområde J och K
Övrig handel Indikator lagstiftningsområde: J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien B02 - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B & C05 Handel (H03, H07, H09 & H11) Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Hygien, lagstiftningsområde J och K Information, lagstiftningsområde B	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B & C05 Handel (H01, H03, H07, H09 & H11) Hygien, lagstiftningsområde J och K
Vårdkök Indikator lagstiftningsområde: J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien	Administrativa krav A01 Information, lagstiftningsområde B Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav A01 Information, lagstiftningsområde B Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav A01 Information, lagstiftningsområde B Hygien, lagstiftningsområde J och K
Skola Indikator lagstiftningsområde: J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Hygien, lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information, lagstiftningsområde B Handel, Spårbarhet(H01) Hygien, lagstiftningsområde J och K

Bilaga 3 - Flerårig kontrollplan 3 år			
Branscher	År 3 (2023)	År 1 (2024)	År 2 (2025)
Industriell tillverkning Indikator lagstiftningsområde: J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien B02 - Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K Handel (H 1)	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K Handel (H 1)	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K Handel (H 1)
Transportör/lagerlokal Indikator lagstiftningsområde: J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien , lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien , lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien , lagstiftningsområde J och K
Restaurang Indikator lagstiftningsområde: J02 - Utformning och underhåll av lokaler och utrustning J03 - Hygien före, under och efter processen J04 - Personlig hygien	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Hygien , lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien , lagstiftningsområde J och K	Administrativa krav (A01) Information , lagstiftningsområde B Handel (H01) Hygien , lagstiftningsområde J och K
Kommunala vattenverk Indikator lagstiftningsområde: N02 - Allmänna hygienregler N10 - Regelbundna undersökningar	Hygien (N01 - N15)	Hygien (N01 - N15)	Hygien (N01 - N15)
Övriga vattenverk Indikator lagstiftningsområde: N02 - Allmänna hygienregler N10 - Regelbundna undersökningar	Hygien (N01 - N15)	Hygien (N01 - N15)	Hygien (N01 - N15)