

Kontrollplan för livsmedel inklusive animaliska biprodukter och material i kontakt med livsmedel 2026- 2029



STYRANDE DOKUMENT

Dokumenttitel	Kontrollplan för livsmedel inklusive animaliska biprodukter och material i kontakt med livsmedel 2026-2029
Diarienummer	MSN25/73
Kategori av styrdokument	Aktiverande
Fastställd av	Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden
Beslutsdatum	2026-01-27
Giltighetstid	Giltig från och med 2026-02-02, gäller 2026-2029
Omfattar	Livsmedelskontrollen inklusive animaliska biprodukter och material i kontakt med livsmedel.
Dokumentansvarig	På politisk nivå: På tjänstenivå: Emma Bergenrup, Enhetschef Livsmedelskontroll och tillståndsenheten
Uppföljning	Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden, årlig
Aktualitetsprövning	

KATEGOERIER AV STYRDOKUMENT

Organiserande	Förklarar, tydliggör och reglerar kommunens roll- och ansvarsfördelning samt vem som har rätt att fatta beslut.
Normerande	Beskriver kommunens förhållningssätt i en viss fråga eller ger direktiv för hur något ska utföras och syftar till att styra beteenden utifrån en gemensam värdegrund.
Aktiverande	Beskriver vad kommunen vill förändra eller uppnå inom specifika områden och syftar till att ge ett uppdrag att handla på ett visst sätt.
Reglerande	Anger villkoren för kommunal service och vilka krav kommunen ställer på de som lever, verkar och vistas i Nyköping.

INNEHÅLL

1	SAMMANFATTNING	1
2	MÅL FÖR MYNDIGHETERNA I LIVSMEDELSKEDJAN	2
2.1	Nationella mål	2
2.1.1	Nationella fokusområden	3
2.1.2	Gemensamma fokusområden för myndigheterna i livsmedelskedjan	3
2.2	Nyköpings kommuns mål för livsmedelskontroll	4
3	ANSVARSFÖRDELNING INOM KONTROLLOMRÅDET	6
3.1	Ansvarsfördelning i Sverige	6
3.2	Ansvarsfördelning i Nyköpings kommun	6
4	SAMORDNING	6
4.1	Syfte och omfattning	6
4.2	Nätverk	7
5	BEFOGENHETER OCH RESURSER FÖR KONTROLLEN	7
5.1	Kontrollmyndighetens befogenheter	7
5.2	Kontrollpersonal och utrustning	7
5.3	Finansiering av kontrollen	8
5.4	Kompetenskrav och utbildning	8
6	ORGANISATION OCH UTFÖRANDE AV KONTROLLEN	8
6.1	Registrering av kontrollobjekt	8
6.1.1	Införande av anläggningar i registret	9
6.1.2	Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden	9
6.2	Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	9
6.2.1	Kontroll av nyregistrerade anläggningar	10
6.3	Instruktioner för utförande av kontroll	10
6.4	Provtagning och analys	10
6.5	Rapportering av kontrollresultat	11
6.6	Öppenhet i kontrollen	11

7 KONTROLL OCH UTREDNING I SAMBAND MED MISSTANKE OM AVVIKELSER.....	11
7.1 Förutsättningar	11
7.2 Mål och fokus	12
8 ÅTGÄRDER VID BRISTANDE EFTERLEVNAD AV LAGSTIFTNINGEN	12
9 UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING AV KONTROLLEN	14
9.1 Uppföljning	14
9.2 Revisioner	14
9.3 Utvärdering.....	14
9.4 Supervision	14
10 BEREDSKAP	15
11 NATIONELL KONTROLLPLAN FÖR LIVSMEDELSKEDJAN ..	15
12 KRAV SOM SKA KONTROLLERAS	16
12.1 Utpekade kontrollpunkter per verksamhetstyp.....	16
12.1.1 Butik	16
12.1.2 Grossist, matmäklare, transportör, lager.....	16
12.1.3 Huvudkontor	17
12.1.4 Kosttillskott och hälsokost	17
12.1.5 Mobil verksamhet	17
12.1.6 Servering.....	17
12.1.7 Tillverkningsanläggning.....	17
12.1.8 Vård, skola och omsorg	18
12.1.9 Dricksvatten	18

1 SAMMANFATTNING

Den här kontrollplanen beskriver hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden. Kraven finns bland annat i förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel.

Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden ansvarar för den operativa offentliga kontrollen vid cirka 600 livsmedelsanläggningar. Dessa är framför allt restauranger, butiker, grossister, skolor, förskolor, industrier och dricksvattenanläggningar. Arbetet genomförs av livsmedelsinspektörer på livsmedelskontroll och tillståndsenheten, totalt cirka 4 årsarbetskrafter.

Livsmedelskontrollen kommer ha särskilt fokus på riskbaserad och likvärdig kontroll, beredskap samt spårbarhet. Inom kontroll av animaliska biprodukter är fokusområdena riskbaserad och likvärdig kontroll samt verkningsfull kontroll.

Syftet med kontrollplanen är att säkerställa att planering och genomförande av livsmedelskontrollen motsvarar kraven i EU:s kontrollförordning. Miljö- och samhällsbyggnadsnämndens kontroll och serviceinriktade arbetssätt bidrar till att uppfylla kommunfullmäktiges mål samt de gemensamma målen för livsmedelskedjan i den nationella kontrollplanen.

Kontrollplanen gäller för tre år, från och med år 2026, men kommer att revideras inför varje nytt verksamhetsår.

2 MÅL FÖR MYNDIGHETERNA I LIVSMEDELSKEDJAN

2.1 Nationella mål

Sveriges nationella kontrollplan (NKP) för livsmedelskedjan ger en helhetsbild över myndigheterna i livsmedelskedjan och ansvarsfördelningen dem emellan. Den beskriver grundförutsättningar för kontrollen, hur den är organiserad och fungerar, om samverkan mellan myndigheter och vilka beredskapsplaner som finns. Det framgår också information om pågående regeringsuppdrag och utredningar samt mål och prioriteringar för den offentliga kontrollen. NKP är gemensam för samtliga kontrollmyndigheter i livsmedelskedjan och tas fram av bland andra Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen och Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA). Målet för den offentliga kontrollen är att skydda människors och djurs hälsa och växters sundhet samt att värna om konsumenternas intressen.

I NKP finns fyra övergripande mål och till varje övergripande mål finns en önskad effekt.

Övergripande mål	Önskad effekt
Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt. Alla livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur eller ämnen går att spåra genom hela kedjan från jord till bord.	Ingen ska bli sjuk eller lurad, konsumenterna har en god grund för val av produkt och har förtroende för myndigheternas verksamhet. Aktörer i livsmedelskedjan konkurrerar på lika villkor.
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.
Aktörer i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.	Aktörer har tilltro till myndigheternas övervakning, kontroll, rådgivning och andra insatser och upplever dessa meningsfulla. Det ska vara lätt att göra rätt. Detta bidrar

Övergripande mål	Önskad effekt
	till att stärka förtroendet för deras produkter och att konsumenterna får säkra livsmedel och inte blir vilseledda.
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 Nationella fokusområden

Inför målperioden 2026–2029 har Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen och Naturvårdsverket tagit fram en gemensam målstruktur för kontrollen inom livsmedelskedjan och tillsynen enligt miljöbalken.

Under målperioden ligger fokus för livsmedelskontrollen på tre områden:

- *riskbaserad och likvärdig kontroll*
- *spårbarhet*
- *beredskap*

För animaliska biprodukter ligger fokus på:

- *riskbaserad och likvärdig kontroll* *verkningsfull kontroll*

2.1.2 Gemensamma fokusområden för myndigheterna i livsmedelskedjan

2.1.2.1 Riskbaserad och likvärdig kontroll

En riskbaserad och likvärdig kontroll är en grundpelare i EU:s kontrollförordning och avgörande för att uppnå en effektiv tillsyn i livsmedelskedjan. Det är också viktigt för företagen att kontrollen är riskbaserad och likvärdig. Detta för att undvika onödiga kostnader och osund konkurrens.

För att förbättra detta behöver kontrollen både prioriteras utifrån var riskerna är som störst, och utföras på ett likvärdigt sätt i hela landet, oberoende av kontrollmyndighet. Det handlar om allt från att ha uppdaterade register till att utföra kontrollen på samma sätt i hela landet.

2.1.2.2 Spårbarhet

Spårbarhet är en grundförutsättning för att säkerställa livsmedelssäkerhet, upptäcka bedrägerier och kunna återkalla produkter vid behov. Kraven på att kunna spåra ett steg framåt och ett steg bakåt gäller alla led i livsmedelskedjan förutom till slutkonsument och ska alltid kunna kontrolleras. I detta fokusområde ingår också spårbarhetskontroll, vilket innebär att man spårar och kontrollerar mängden av en viss råvara, till exempel ekologisk kakao, från inköp till färdig produkt för att säkerställa att inget mer säljs än vad som faktiskt köpts in.

Under målperioden 2026-2029 kommer fokus att ligga på att stärka förmågan att genomföra spårbarhets- och massbalanskontroller samt att utveckla stödet till inspektörer. Träning och erfarenhetsutbyte är viktiga delar för att nå en likvärdig kontroll inom området.

2.1.2.3 Beredskap

Kontrollen i livsmedelskedjan behöver fungera även vid allvarliga störningar, kris eller krig. Beredskap är därför ett prioriterat fokusområde. Kontrollmyndigheten måste ha förmåga att fortsätta sitt uppdrag och agera snabbt och effektivt när situationen kräver det.

Fokus under perioden ligger på att fler inspektörer får tillgång till utbildning, övningar och tydliga verktyg.

2.1.2.4 Verkningsfull kontroll- animaliska biprodukter

Målet med offentlig kontroll är att kontrollen ska leda till förbättringar hos verksamhetsutövarna. En verkningsfull kontroll är därför inte bara korrekt genomförd enligt lagstiftning – den är också tydlig, begriplig och får faktisk effekt.

2.2 Nyköpings kommuns mål för livsmedelskontroll

Miljö- och samhällsbyggnadsnämndens tre mål för kontrollen är:

1. Riskbaserad och förebyggande tillitsbaserad kontroll

- Livsmedelskontrollen i Nyköpings kommun utför kontroll i enlighet med verksamheternas fastställda kontrollfrekvens. Livsmedelskontrollen i Nyköpings kommun ska utföra minst 90 % av de fastställda kontrolltillfällena under 2026.
- Livsmedelskontrollen i Nyköpings kommun utför kontroll på rapporteringspunkter J03 och J08 på alla verksamheter där det är relevant.
- Livsmedelskontrollen i Nyköpings kommun följer kontrollprocessen God kontrollsed. När nämnden konstaterar avvikelser sker uppföljning under samma år. Undantag kan finnas vid fall där kontroller utförs i slutet av året eller där förväntade åtgärder inte kan vidtas inom samma år. I dessa fall ska uppföljningen göras så snart som möjligt.

2. Rättssäker och professionell myndighetsutövning

Kontrollen ska vara effektiv, värdeskapande och likabehandlande för de vi finns till för. Våra beslut ska vara välgrundade, motiverade och lätta att förstå. Vi för en respektfull och aktiv dialog som främjar verksamhetsutveckling för den vi möter. Vi har fokus på behoven hos de vi finns till för och bidrar med kompetens i form av rådgivning. Vi arbetar med ständiga förbättringar i vår myndighetsutövning och har satt upp kvalitetsmål där vi arbetar med hur vi uppfattas av verksamhetsutövarna i kontakten med oss.

Under 2026 ska minst en livsmedelsinspektör på Livsmedelskontroll och tillståndsenheten genomfört e-utbildningen Kontroll av bedrägliga och vilseledande ageranden, både som grundutbildning och som repetition.

3. Handläggning ska ske snabbt, enkelt och med hög grad av tillgänglighet

När nämnden får kännedom om misstänkta brister i livsmedelshygien och livsmedelsinformation hos anläggningar i kommunen, är det viktigt att dessa ärenden omhändertas skyndsamt. Klagomål från allmänheten och information om avvikelser från myndigheter och organisationer ska handläggas inom 14 dagar. Anmälan om misstänkt matförgiftning ska börja handläggas senast arbetsdagen efter att den inkom.

Vi verkar för att öka tillgängligheten och att våra anmälningstjänster ska vara lätta att förstå och fylla i för våra kunder. Tjänsterna ska vara tillgängliga genom e-tjänster där kunden kan följa ärendets handläggning i registreringskedet. Vår handläggning ska ske skyndsamt och kostnadseffektivt. I vår handläggning ska våra mallar vara lätta att förstå och informationen som ges via hemsidan ska vara uppdaterad och relevant. Vår ambition är att kunna skicka ut kontrollrapporten senast 7 dagar efter genomförd kontroll.

Under 2026 ska livsmedelskontroll och tillståndsenheten delta i webinarier om beredskap. Minst en livsmedelsinspektör på enheten ska gå e-utbildningen "Livsmedelskontroll vid kris och höjd beredskap". Samt att enheten under perioden 2026-2029 kommer uppdatera beredskapsplanen för livsmedelskontrollen och utföra minst en beredskapsövning per år.

Uppföljningen av beställningen ska genomföras tre gånger under verksamhetsåret – i maj och i samband med delårsrapport och årsbokslut

3 ANSVARFÖRDELNING INOM KONTROLLOMRÅDET

3.1 Ansvarsfördelning i Sverige

Livsmedelsverket är central myndighet för livsmedelskontroll i Sverige. Kommunerna är behörig myndighet för verksamheter som bedrivs i kommunen. För mer information om Sveriges kontrollorganisation hänvisas till Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

3.2 Ansvarsfördelning i Nyköpings kommun

Behörig kontrollmyndighet i Nyköpings kommun är Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden. De faktiska kontrollaktiviteterna utförs av personalen på Livsmedelskontroll och tillståndsenheten.

Nämnden har i sin delegationsordning delegerat till Samhällsbyggnadschefen att fatta beslut i frågor som inte är av principiell betydelse eller annars av större vikt. Samhällsbyggnadschefen har i sin tur delegerat till personalen på Livsmedelskontroll och tillståndsenheten.

Inspektörerna har delegation på att fatta beslut om sanktioner utan vite. Praxis är dock att sanktionsbeslut av betydande karaktär såsom till exempel nämndbeslut eller beslut på chefdelegation granskas av enhetschef. När beslut är brådskande och lämnas muntligt fastställs besluten skriftligt i efterhand.

Aktuell delegationsordningen finns på kommunens hemsida, www.nykoping.se

4 SAMORDNING

4.1 Syfte och omfattning

Nämnden ska genom samverkan med andra myndigheter och organisationer stärka den egna kontrollverksamheten, livsmedelskontrollen i Sverige som helhet, och bidra till att likrikta kontrollen i landet.

Genom erfarenhetsutbyte med andra myndigheter och organisationer får vi ta del av goda exempel som vi kan lära oss av. Vi skapar kontakter som vi kan utnyttja i komplicerade ärenden, till exempel fuskutredningar och spårbarhetskontroller. Vi sprider kunskap om hur kontrollen fungerar vilket bidrar till rimliga förväntningar hos företagen vi kontrollerar.

Genom att hjälpa och stödja andra kommuner stärker vi kontrollen i Sverige som helhet.

Genom att samverka med andra myndigheter kalibrerar vi vår kontrollverksamhet och bidrar till att likrikta kontrollen inom Sverige, något som efterfrågas inte minst av branschorganisationerna.

4.2 Nätverk

Nämnden är aktiv i flertal nätverk, främst med andra kontrollmyndigheter. Nedan listas de på nätverk som bedöms som viktiga och som nämnden har för avsikt att fortsätta med de kommande åren:

- *Sveriges Nätverk för Offentlig kontroll inom Livsmedelskedjan (SNOL) – nationellt nätverk med bred representation från Sveriges kommuner. Arbetar främst med att bevaka kommunernas intressen i kontrollen.*
- *Södermanlands Län – Inom länet träffas chefer och inspektörer i olika grupper två till fyra gånger om året. Länsträffar för inspektörer anordnas av länsstyrelsen där även Livsmedelsverket och ibland smittskydd medverkar.*
- *SILK (Samverkan Inom Livsmedelskontrollen) –nätverk inom Miljösamverkan Stockholms län, för Stockholmsregionens (inkl. Nyköping). Ökar likheten i bedömningar mellan de olika kommunerna, genomför gemensamma projekt och tar fram gemensam provtagningsplan.*

5 BEFOGENHETER OCH RESURSER FÖR KONTROLLEN

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Kontrollmyndigheterna har befogenheter att utföra offentlig kontroll av livsmedelsföretag. Exempel på åtgärder som följer av lagstiftningen är myndigheternas rätt till tillträde och upplysningar som regleras i livsmedelslagen (2006:804), livsmedelsförordningen (2006:813) och förordning (EU) nr 2017/625.

Myndigheterna kan fatta tvingande beslut. Att beslutet är tvingande innebär att den det riktas till måste följa det. Myndigheterna har även tillgång till verktyg som kan användas för att få en enskild att följa ett beslut även om den motsätter sig det.

Kontrollmyndighetens befogenheter fördelas till Samhällsbyggnadschef och därefter till enhetschef och enskilda handläggare inom myndigheten genom delegation. Delegationsordningen är långtgående och är utformad så att nödvändiga beslut kan tas utan onödiga förseningar så att nödvändiga åtgärder blir effektiva.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Behovet av kontrollpersonal utgår från antalet kontroller som ska utföras varje år samt övriga arbetsuppgifter som myndigheten är skyldig att genomföra.

Kontrolluppdraget omfattar den operativa kontrollen och i den räknas inte informationsinsatser och liknande in.

Myndigheten har tillräckligt med personal för att genomföra kontrolluppdraget. Förutom livsmedelsinspektörer finns också personal som arbetar med administration och kvalitetssäkring. Kontrollen leds av en enhetschef som ansvarar för planering och uppföljning av verksamheten.

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

Myndigheten har tillräcklig tillgång till utrustning och utrymmen som krävs. Vi har bland annat tillgång till bilar, el cyklar och skyddsutrustning (arbetskläder, termometrar, m.m.).

Kyl- och frysutrymme finns. Utrymme för förvaring av större mängder omhändertagna kylda eller frysta livsmedel saknas men rutin finns för att snabbt få tillgång till sådana förvaringsmöjligheter.

5.3 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen finansieras med avgifter. Vilka avgifter som får tas ut regleras i förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter (Förordning 2021:176).

Livsmedelskontrollen i Nyköpings kommun finansieras till stor del med avgifter. Livsmedelskontrollen tillämpar efterhandsdebitering. Det innebär att såväl ordinarie kontroll som kontroll i samband med bristande efterlevnad, till exempel uppföljande kontroll och kontroller i samband med befogat klagomål finansieras med timavgifter.

Hur mycket kontroll en anläggning ska få bestäms utifrån Livsmedelsverkets riskklassningsmodell, verksamheterna tilldelas en kontrollfrekvens fördelat på fem år. Nämnden har prioriterat att alla anläggningar ska få kontroll i samband med att verksamheten startar.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Livsmedelskontroll och tillståndsenheten gör regelbundet inventering av personalens kompetens och gör en analys av kompetensbehovet. Utifrån resultatet tas en plan för kompetensförsörjning fram. Kompetensförsörjningen säkerställs i första hand genom utbildningsinsatser, studiebesök och deltagande i olika projekt.

Samtlig personal inom livsmedelskontrollen har en universitets- eller högskoleexamen med naturvetenskaplig inriktning. Flera olika utbildningsbakgrunder finns representerade.

6 ORGANISATION OCH UTFÖRANDE AV KONTROLLEN

6.1 Registrering av kontrollobjekt

Nämnden för ett register över anläggningar som nämnden har kontrollansvar för. Registret finns i datasystemet Ecos samt sammanfattat i ett Excelark. I registret

framgår bland annat vilken verksamhet som bedrivs, vem som är verksamhetsutövare, var verksamheten bedrivs eller om den är mobil utan fast adress, verksamhetens riskklass och planerade kontrollfrekvens samt praktisk information som t.ex. öppettider. Registret uppdateras fortlöpande under året bl.a. genom att det vid varje kontroll görs en genomgång av de registrerade uppgifterna kring det kontrollerade objektet.

6.1.1 Införande av anläggningar i registret

Alla anläggningar som Nyköpings kommun har kontrollansvar för registreras utan krav på godkännande. Det innebär att verksamhetsutövaren lämnar in en anmälan om verksamheten. Anmälan sker via e-tjänst. När anmälan kommit in gör nämnden en bedömning av om verksamheten omfattas av krav på registrering, att vi är rätt myndighet och att godkännandeprovning inte krävs för verksamheten. Därefter förs verksamheten in i registret och verksamhetsutövaren faktureras en registreringsavgift. Riskklassning och beslut om avgift görs i allmänhet efter att anläggningen blivit besökt och kontrollerad. Nämnden använder Livsmedelsverkets vägledning och modell för registrering samt riskklassning.

För att upptäcka livsmedelsverksamheter som bedrivs utan att vara registrerade så har nämnden ett par olika metoder:

- *Inspektörerna håller uppsikt i samband med kontroll och när serveringar, butiker och andra livsmedelsföretag som inte finns i Ecos upptäcks.*
- *För att upptäcka grossister och andra verksamheter ”i tidigare led” så kontrolleras företagarnas rutiner för att själva kontrollera att deras leverantörer är registrerade eller godkända, och vi gör stickprov på några varor som finns i restaurangens eller butikens lokaler.*
- *Vi kan också få information i samband med klagomål från allmänheten eller andra myndigheter på en verksamhet.*

I dessa fall uppmanas verksamhetsutövaren att inkomma med en anmälan. Vi bevakar att anmälan kommer in. Om ingen anmälan inkommer kan nämnden besluta att förbjuda verksamheten. Nämnden beslutar om livsmedelssanktionsavgift om vi upptäcker att en verksamhet bedrivs utan att först ha inkommit med en anmälan om registrering.

6.1.2 Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden

Nämnden får löpande under året in uppgifter om att livsmedelsverksamheter har ändrats eller upphört. Registeruppgifterna uppdateras då.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Kontrollen för de enskilda anläggningarna bestäms med stöd av livsmedelsverkets riskklassningsmodell. Kontrollfrekvensen framgår av riskklassningen och den operativa planen. Vad som ska kontrolleras för respektive anläggning, dvs vilka

lagstiftningsområden, fokusområde och eventuellt projekt som är aktuella, framgår av kap 11.

Alla anläggningar med animaliska biprodukter är riskklassade enligt Jordbruksverkets föreskrift 2007:21. Planering av kontrollerna sker i samma dokument som övrig livsmedelskontroll.

6.2.1 Kontroll av nyregistrerade anläggningar

I Nyköpings kommun registreras ungefär 60 livsmedelsanläggningar varje år. Dessa verksamheter är inom alla branscher till exempel restauranger, butiker etc. Det är både helt nya verksamheter och ägarbyten i befintliga livsmedelslokaler. Vissa av registreringarna gäller tidsbegränsade verksamheter, till exempel vid evenemang.

Målet med kontrollen av nyregistrerade verksamheter är att alla företagare som startar en livsmedelsverksamhet i Nyköpings kommun ska bli föremål för kontroll inom 30 dagar.

I enlighet med kommunens taxa tas avgiften för kontrollen ut som timavgift efter genomförd kontroll.

Kontrollerna ska fokusera på infrastruktur, hygien, skadedjur och avfall, samt på företagarens kunskap och rutiner inom de viktigaste relevanta kraven för respektive verksamhet. Kontrollerna görs i första hand som föranmälda besök.

6.3 Instruktioner för utförande av kontroll

Livsmedelskontroll och tillståndsenheten har sammanställt instruktioner och rutiner för kontrollen vilka finns i enhetens rutinhandbok. Där framgår hur kontrollen ska utföras praktiskt och vilken kontrollmetod inspektion/ revision / provtagning som avses användas. Planering av antal kontroller sker enligt riskklassningen och dokumenteras i Ecos och finns sammanfattad i en objektlista där det går att utläsa när kontroll är planerad och utförd samt hur många kontroller som planeras per år och under kommande femårsperiod. Där finns även information om projekt och fokusområden.

Därutöver används Livsmedelsverkets vägledning och kontrollwiki som även rutinerna bygger på. Enheten har också ett dokument ” Diskussionsmöte och bedömningsgrunder” med ställningstaganden i olika samsynsfrågor. Den uppdateras kontinuerligt till exempel i samband med bedömningsdiskussioner på olika möten.

6.4 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med laboratoriet SGS för analys och hämtning av prover. Provtagning görs som en del av den planerade kontrollen, då oftast som verifierande provtagning, som en del av utredning av klagomål i allmänhet och misstänkta matförgiftningar i synnerhet, och i kartläggande syfte, ofta i projekt samordnade av Livsmedelsverket.

Provtagningsprojekt planeras tillsammans med flera andra kommuner i Storstockholm som en del av SILK-samarbetet.

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i Ecos. Resultatet sammanställs också i en rapport som skickas till verksamhetsutövaren.

Efter varje kalenderår rapporteras kontrollerna till Livsmedelsverket, som vidarebefordrar en sammanställning till EU-kommissionen. Den rapporteringen hämtas direkt ur Ecos med hjälp av ett rapporteringsverktyg.

Resultaten inom kontrollen av animaliska biprodukter rapporteras till Jordbruksverket.

Enhetschefen för Livsmedelskontroll och tillståndsenheten rapporterar tre gånger per år till Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden om hur arbetet med kontrollverksamheten fortlöper.

Rapportering av beslut fattade på delegation av inspektörerna sker till Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden kontinuerligt under året.

6.6 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av tryckfrihetsförordningen och offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär det 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 innehålla uppgifter som är sekretessbelagda, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling.

Se också avsnitt "Myndigheter, kontrollorgan och laboratorier" i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan.

Miljö- och samhällsbyggnadsnämndens kontrollplan publiceras på kommunens hemsida, www.nykoping.se

7 KONTROLL OCH UTREDNING I SAMBAND MED MISSTANKE OM AVVIKELSER

7.1 Förutsättningar

Under de senaste åren har cirka 90 ärenden rörande misstänkta avvikelser (klagomål) och anmälningar om misstänkt matförgiftning per år inkommit till Livsmedelskontroll och tillståndsenheten.

Förutom klagomål från allmänheten får nämnden även information om misstänkta avvikelser från företagen själva, från andra myndigheter, och internt, när inspektören vid kontroll på en anläggning påträffar fynd som härrör från en annan anläggning i kommunen.

En särskild typ av ärenden är så kallade RASFF, (Rapid Alert System for Food and Feed) som är ett system för information om icke säkra livsmedel som sålts inom EU och även produktalarm inom Sverige.

För cirka en tredjedel av de inkomna anmälningarna startas en utredning. Övriga bedöms kunna utredas i samband med nästa ordinarie kontroll, i samband med en utredning som redan pågår, eller bedömningen är att ingen utredning ska göras.

7.2 Mål och fokus

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

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

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

8 ÅTGÄRDER VID BRISTANDE EFTERLEVNAD AV LAGSTIFTNINGEN

När nämnden konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen på plats och i en kontrollrapport. I kontrollrapporten framgår det att företagaren har 14 dagar på sig att yttra sig. Om Livsmedelskontroll och tillståndsenheten fått in ett yttrande så kan en uppföljande kontroll ske för att se att avvikelsen är åtgärdad. Om yttrande inte kommer in eller om avvikelsen inte bedöms vara åtgärdad så skrivs ett beslut om föreläggande. I de fall avvikelsen bedöms vara allvarlig fattar myndigheten beslut om sanktion direkt när avvikelsen har konstaterats.

De sanktioner som kan bli aktuella återfinns i EU-lagstiftningen och i nationell lagstiftning. De vanligaste sanktioner nämnden använder är:

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

- *Omhändertagande av livsmedel*

När överträdelserna är allvarliga kan det också bli aktuellt med åtalsanmälan.

Instruktioner för handläggningen av ärenden med sanktioner återfinns i rutinhandboken.

9 UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING AV KONTROLLEN

9.1 Uppföljning

Nämnden följer löpande upp att den verksamhet som planerats bli utförd. Uppföljning av kontrollen genomförs i maj och i samband med delårsrapport och årsbokslut.

9.2 Revisioner

Länsstyrelserna utför normalt revisioner av livsmedelskontrollens verksamhet, men dessa är för närvarande pausade.

Enheten gör egna internrevisioner och har ett revisionsutbyte med andra kommuner.

Årlig plan för interna revisioner framgår av verksamhetsplaner för respektive år.

Även Myndigheterna har en gemensam årlig intern revision och den årliga planen för interna revisioner framgår av Myndigheternas verksamhetsplan för respektive år.

9.3 Utvärdering

I syfte att säkerställa att avvikelser fångas upp, att inspektören gör rätt bedömning och att man följer nämndens rutiner och plan för kontrollen sker uppföljning och analys löpande under året.

Utvärdering sker i slutet av varje år. Utvärdering sker också mot ett antal nyckeltal uppsatta av Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden.

Resultatet av utvärderingen ligger till grund för planering av nästkommande år.

Resultatet från interna och externa revisioner är också ett verktyg som verksamheten använder sig av för att utvärdera verksamheten och förbättra rutiner och arbetssätt.

9.4 Supervision

Varje inspektörs förmåga att upptäcka och kommunicera avvikelser kontrolleras och utvecklas genom feedback från sin enhetschef på minst en kontroll och tre kontrollrapporter varje år.

Syftet med supervision är att vi som myndighet ska utvärdera om vi i kontrollen hittar avvikelser och ser till att de blir åtgärdade. Supervision är också en del i bedömning av en medarbetares arbetsprestation, med möjlighet att följa upp lönekriterier såsom att bidra till verksamhetens resultat och mål.

10 BEREDSKAP

Livsmedelskontroll och tillståndsenheten har en beredskapsplan som antagits av nämnden som ska användas när en allvarlig händelse inom Livsmedelskontroll och tillståndsenhetens ansvarsområde inträffat och bedöms behöva handläggning utöver ordinarie rutiner.

Nyköpings kommun har en särskild beredskap för störningar som får stora konsekvenser för samhället. Vid sådana tillfällen kommer Livsmedelskontroll och tillståndsenheten att ingå i en krisorganisation som leds av en särskild krisledningsnämnd.

11 NATIONELL KONTROLLPLAN FÖR LIVSMEDELSKEDJAN

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.

Kontrollplanen finns på [NKP-webben](#).

12 KRAV SOM SKA KONTROLLERAS

För varje verksamhetstyp, exempelvis butiker, serveringar och andra kontrollobjekt, finns särskilt utpekade kontrollpunkter (se rubrik 12.1) som ska granskas vid kontroll. Dessa har valts ut eftersom de innebär störst risk för människors hälsa eller risk att vilseleda konsumenter.

De särskilt utpekade kontrollpunkterna ska kontrolleras vid varje kontrolltillfälle, eller minst en gång per år. Genom att rikta kontrollen mot dessa utpekade kontrollpunkter säkerställs att de mest kritiska riskerna identifieras och hanteras på ett effektivt sätt.

Till varje typ av verksamhet finns checklistor som bygger på relevant lagstiftning. Dessa checklistor innehåller fler kontrollpunkter än enbart de utpekade. Checklistorna fungerar som ett praktiskt verktyg för att genomföra en effektiv och riskbaserad kontroll. De hjälper till att strukturera kontrollen, säkerställa att den är systematisk och att de mest betydelsefulla riskerna identifieras och hanteras.

Kontrollen anpassas efter verksamhetens aktiviteter i dess riskklassning, men fokus ligger alltid på att identifiera och hantera de största riskerna. De utpekade kontrollpunkterna fungerar som ett stöd för att prioritera rätt delar i kontrollen.

Utöver dessa utpekade kontrollpunkter finns en från Livsmedelsverket operativ plan som innehåller särskilda projekt. Dessa projekt kan tillkomma löpande under perioden 2026–2029 och är också inriktade på att hantera risker på ett effektivt sätt.

12.1 Utpekade kontrollpunkter per verksamhetstyp

12.1.1 Butik

- J03 Hygien före, under och efter processen
- J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- H01 Spårbarhet kött/mervärdesprodukter
- H03 Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött
- H07 Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter
- H11 Ursprungsmärkning nötkött
- K01 Faroanalys och kritiska stympunkter (kontroll av allergimärkning på egentillverkade livsmedel samt nedkyllning)

12.1.2 Grossist, matmäklare, transportör, lager

- J03 Hygien före, under och efter processen
- J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- H01 Spårbarhet
- Generell och specifik märkningsinformation utifrån livsmedel

12.1.3 Huvudkontor

- J03 Hygien före, under och efter processen
- J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- H01 Spårbarhet
- J01 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet (registrerad leverantör och återkallande)
- K01 Faroanalys och kritiska stympunkter
- Generell och specifik märkningsinformation utifrån livsmedel

12.1.4 Kosttillskott och hälsokost

- J03 Hygien före, under och efter processen
- J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- H01 Spårbarhet
- J01 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet (registrerad leverantör och återkallande)
- K01 Faroanalys och kritiska stympunkter
- Specialmärkning för kosttillskott
- Närings- och hälsopåståenden

12.1.5 Mobil verksamhet

- J03 Hygien före, under och efter processen
- J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- H01 Spårbarhet
- K01 Faroanalys och kritiska stympunkter (nedkylning)
- J07 Kontrollerat dricksvatten
- B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation (verifiering av ingående allergener)
- B99 Övrig livsmedelsinformation (ursprungsland av kött)
- B01 Allmänna krav och skyldigheter (redlighet)

12.1.6 Servering

- J03 Hygien före, under och efter processen
- J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- H01 Spårbarhet
- K01 Faroanalys och kritiska stympunkter (nedkylning)
- B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation (verifiering av ingående allergener)
- B99 Övrig livsmedelsinformation (ursprungsland av kött)
- B01 Allmänna krav och skyldigheter (redlighet)

12.1.7 Tillverkningsanläggning

- J03 Hygien före, under och efter processen
- J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- H01 Spårbarhet

- J01 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet (registrerad leverantör och återkallande)
- K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter
- Generell och specifik märkningsinformation utifrån livsmedel

12.1.8 Vård, skola och omsorg

- J03 Hygien före, under och efter processen
- J08 Upprätthållande av kylkedjan och uppfyllande av temperaturkriterier
- H01 Spårbarhet
- K01 Faroanalys och kritiska styrpunkter (allergikost och nedkylning)

12.1.9 Dricksvatten

DV1, 2 kontroller på 5 år

Vid varje kontrolltillfälle:

N01 - Anmälan om betydande

ändringar

N16 - Kvalitetskrav

N17 - Allmänna hygienregler

N18 - Larm

N19 - Faroanalys och kritiska

styrpunkter

N20 - Beredningskemikalier och

filtermaterial

N21 - Undersökningsprogram

N22 - Undersökningar

N23 - Utredning vid avvikelser

N24 - Åtgärder vid avvikelser

N25 - Information

N99 - Övrigt

DV2, 3 kontroller på 5 år

Vid varje kontrolltillfälle:

N01 - Anmälan om
betydande ändringar

N16 - Kvalitetskrav

N17 - Allmänna

<p><u>hygienregler</u> <u>N18 - Larm</u></p> <p><u>N21 -</u> <u>Undersökningsprogram</u></p> <p><u>N22 - Undersökningar</u></p> <p><u>N23 - Utredning vid</u> <u>avvikelser</u></p> <p><u>N24 - Åtgärder vid</u> <u>avvikelser</u></p> <p><u>N25 - Information</u></p>		
<p>Kontroll 2026/2027</p> <p><u>N20 -</u> <u>Beredningskemikalier och</u> <u>filtermaterial</u></p>	<p>Kontroll 2028/2029</p> <p><u>N99 - Övrigt,</u> <u>beskrivning av</u> <u>försörjningssystemet,</u> <u>information vid</u> <u>fastighetsinstallationer</u></p>	<p>Kontroll 2030/2031</p> <p><u>N19 - Faroanalys och</u> <u>kritiska styrpunkter</u></p>

DV3, 5 kontroller per 5 år (1kontroll/ år)

<p><u>Vid varje kontrolltillfälle:</u></p> <p><u>N01 - Anmälan om betydande ändringar</u> <u>N16 - Kvalitetskrav</u> <u>N17 - Allmänna hygienregler</u> <u>N18 - Larm</u></p> <p><u>N21 - Undersökningsprogram</u> <u>N22 - Undersökningar</u> <u>N23 - Utredning vid avvikelser</u> <u>N24 - Åtgärder vid avvikelser</u> <u>N25 - Information</u></p>		
<p>2026</p> <p><u>N19 - Faroanalys och kritiska styrpunkter</u> <u>N99 - Övrigt, beskrivning av försörjningssystemet, information vid fastighetsinstallationer</u></p>	<p>2027</p> <p><u>N20 - Beredningskemikalier och filtermaterial</u> <u>N14- Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse</u></p>	<p>2028</p> <p><u>N19 - Faroanalys och kritiska styrpunkter</u> <u>N99 - Övrigt, beskrivning av försörjningssystemet, information vid fastighetsinstallationer</u></p>
<p>2029</p> <p><u>N20 - Beredningskemikalier och filtermaterial</u> <u>N14- Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse</u></p>	<p>2039</p> <p><u>N20 - Beredningskemikalier och filtermaterial</u> <u>N14- Åtgärder mot sabotage och annan skadegörelse</u></p>	

DV4, 10 kontroller per 5 år (2 kontroller/ år)

<u>Vid varje kontrolltillfälle:</u>	
<u>N01 - Anmälan om betydande ändringar</u>	
Kontroll 1	Kontroll 2
<u>N17 - Allmänna hygienregler</u>	<u>N16 - Kvalitetskrav</u>
<u>N18 - Larm</u>	<u>N22 - Undersökningar</u>
<u>N19 - Faroanalys och kritiska styrpunkter</u>	<u>N23 - Utredning vid avvikelser</u>
<u>N21 - Undersökningsprogram</u>	<u>N24 - Åtgärder vid avvikelser</u>
<u>N20 - Beredningskemikalier och filtermaterial</u>	<u>N99 - Övrigt, beskrivning av försörjningssystemet, information vid fastighetsinstallationer</u>
<u>N25 - Information</u>	

DV5, 15 kontroller per 5 år (3 kontroller/ år)

<u>Vid varje kontrolltillfälle:</u>		
<u>N01 - Anmälan om betydande ändringar</u>		
Kontroll 1	Kontroll 2	Kontroll 3
<u>N16 - Kvalitetskrav</u>	<u>N99 - Övrigt</u>	<u>N25 - Information</u>
<u>N23 - Utredning vid avvikelser</u>	<u>N20 - Beredningskemikalier och filtermaterial</u>	<u>N19 - Faroanalys och kritiska styrpunkter</u>
<u>N24 - Åtgärder vid avvikelser</u>	<u>N18 - Larm</u>	<u>N17 - Allmänna hygienregler</u>
<u>N21 - Undersökningsprogram</u>		
<u>N22 - Undersökningar</u>		