

Beslutad av: Drift- och servicenämnden
Datum: 2024-02-07
Reviderad:
Dokumentet gäller för: Hallsbergs kommun
Dokumentansvarig: Miljöchef
Ärendenummer: 24/DOS/19

Kontrollplan för livsmedel år 2024–2026

Drift- och servicenämnden

Plan

Anger en tydlig beskrivning om vad och när något ska göras samt vem som ansvarar för genomförandet.



HALLSBERGS
KOMMUN

Innehållsförteckning

1	Sammanfattning.....	2
2	Mål för den offentliga livsmedelskontrollen	3
2.1	Övergripande mål	3
2.2	Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan	3
2.3	Operativa mål.....	4
2.4	Drift- och servicenämndens mål	5
3	Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	6
3.1	Behörig central myndighet	6
3.2	Behörig myndighet för kontrollen	6
3.3	Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna.....	6
3.4	Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten.....	6
4	Samordning	7
4.1	Samordning mellan behöriga myndigheter	7
4.2	Samordning inom behörig myndighet	7
4.3	Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen	7
5	Befogenheter och resurser för kontrollen.....	8
5.1	Kontrollmyndighetens befogenheter.....	8
5.2	Kontrollpersonal och utrustning	8
5.3	Finansiering av kontrollen.....	8
5.4	Kompetenskrav och utbildning	9
6	Organisation och utförande av kontrollen	9
6.1	Registrering av anläggningar.....	9
6.2	Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	9
6.3	Rutiner för utförande av kontroll.....	10
6.4	Provtagning och analys	10
6.5	Rapportering av kontrollresultat.....	10
6.6	Öppenhet i kontrollen.....	10
7	Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad	11
8	Uppföljning och utvärdering av kontrollen	12
8.1	Uppföljning/utvärdering	12
8.2	Revisioner.....	12

9	Beredskap	12
10	Flerårig nationell kontrollplan	12

1 Sammanfattning

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bland annat i förordning (EU) nr 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen med flera.

Drift- och servicenämnden ska genom sin offentliga livsmedelskontroll bidra till att livsmedelsföretagarna producerar och säljer säker mat som konsumenten inte blir sjuk av, samt att konsumenten får det denne betalar för och inte blir lurad.

Målen för den offentliga livsmedelskontrollen i Hallsberg är att:

- Alla anläggningar ska få kontroll motsvarande kontrollfrekvensen de fått enligt den nya riskklassningsmodellen.
- Alla, för respektive anläggning, relevanta lagstiftningsområden ska kontrolleras inom en 5 årsperiod.
- Minst 70% av kontrollbesöken ska vara oanmälda.
- Kontrollrapport ska skickas ut inom 14 dagar efter kontrollbesöket.
- Alla nya anläggningar ska få sitt första kontrollbesök och tilldelas riskklass inom sex veckor efter att verksamheten påbörjats.
- All uppföljande kontroll ska debiteras enligt fastställd taxa.
- Kontroll av PFAS i dricksvatten hos dricksvattenproducenter.

Enheten arbetar kontinuerligt med att ta fram skriftliga rutiner, samt att utveckla befintliga rutiner och hålla dem aktuella. Att arbetet med analys och utveckling av rutiner pågår ständigt är viktigt för att uppnå målet att livsmedelskontrollen ska vara ändamålsenlig och effektiv.

Enheten kommer delvis arbeta i projektform, där inspektörerna samtidigt arbetar med en bransch i taget. Hallsberg ingår i miljösamverkan tillsammans med länsstyrelser och kommuner i Värmland och Örebro län. Samsyn och enhetlighet i bedömningar ökar med länsövergripande projekt och fler inspektörer kommer att få mer kunskap inom livsmedelskontrollens område. Detta leder till en ökad professionalitet bland inspektörerna och en större rättssäkerhet inom kontrollområdet.

2 Mål för den offentliga livsmedelskontrollen

2.1 Övergripande mål

Sveriges offentliga kontroll i livsmedelskedjan ska skydda människors och djurs hälsa och värna om konsumenternas intressen. Konsumenter ska kunna lita på märkning och information om mat utan att bli vilseledda eller lurade.

Den nationella kontrollplanen har övergripande mål.

- 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.

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra effektmål fastställts. Fokusområden för effektmålen är säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan.

Effektmål:

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

Den nationella kontrollplanen har också operativa mål, som utgår från fokusområdena och ska leda till att effektmålen uppnås.

2.2 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Utifrån de övergripande målen har det nationellt fastställts fyra fokusområden med tillhörande effektmål som pekar ut områden där en märkbar förändring behövs.

Säkert dricksvatten

Effekt mål: För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.

Varför? Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.

Mikrobiologiska risker

Effekt mål: Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, EHEC/VTEC och norovirus.

Varför? Livsmedelsburna utbrott orsakade av campylobakter, listeria, ehec/vtec och mat-förgiftningar orsakade av bristande kunskap eller hantering i storhushåll leder till att många konsumenter drabbas och i vissa fall med allvarliga konsekvenser som följd.

Kemiska risker

Effekt mål: Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.

Varför? För att nå målen om säkra livsmedel, friska djur och sunda växter behöver vi höja kompetensen och öka vårt fokus när det gäller de kemiska riskerna och i synnerhet när det gäller kemiska risker i baslivsmedel och för riskgrupper.

Information i livsmedelskedjan

Effekt mål: Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

Varför? Spårbarhet är en grundbult i lagstiftningen och omfattar hela livsmedelskedjan, från jord till bord, inklusive införsel och import. Att verifiera att information och dokumentation i hela kedjan är korrekt bidrar till säkra livsmedel, friska djur och växter och att ingen blir lurad. För att nå full spårbarhet, för att informationen ska bli rätt och ingen ska bli lurad behöver vi utveckla vårt samarbete och våra metoder och underlätta för företagen att göra rätt men också samarbeta med branscherna för att upptäcka fusk.

2.3 Operativa mål

Livsmedelsverket har brutit ner och konkretiserat målen och har fastställt operativa mål för livsmedelskontrollen i Sverige för 2023–2025.

Nämnden har skyldighet att ta hänsyn till målen i den nationella kontrollplanen vid planering och uppföljning av sin verksamhet. Därför implementeras de operativa målen i inriktningen av kontrollen för respektive livsmedelsbransch. Kontrollen av de operativa målen planeras så att de sammanfaller med eventuella nationella kontrollprojekt.

Antalet kontroller som nämnden utför av målen beror på vilken typ av livsmedelsverksamheter som bedrivs i Kumla under tidsperioden 2023–2025. De mål som bedöms beröra Kumla finns redovisade nedan:

Mål 1-Mikrobiologiska och kemiska faror i färoanalys och beredning av dricksvatten. Anläggningar som producerar över 100 m³ dricksvatten per dygn.

Mål 5 – Ekologiska varor - 2024. 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.

Mål 6 – Livsmedelsinformation vid e-handel -2024. Kontroll utförs hos registrerade verksamheter som släpper ut färdigförpackade kosttillskott och/eller konfektyr på marknaden via e-handel.

Mål 8 – Spårbarhet kött- 2024 Verifiera uppgift om svenskt ursprung för färskt och fryst kött av nöt, gris, får och lamm samt fågel. Målet omfattar såväl helt som bitar 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.

Mål 10 – Allergena ingredienser i färdigförpackade livsmedel. Grossister som importerar färdigförpackade livsmedel för att verifiera att företagarna ger korrekt information om allergena ingredienser i märkningen.

Mål 11 – Spårbarhet ägg - 2024. Aktörer som producerar och/eller släpper ut svenska hönsägg på marknaden kan visa att de uppfyller de spårbarhetskrav som finns och att den information som medföljer äggen är korrekt.

2.4 Drift- och servicenämndens mål

Miljöenhetens livsmedelskontroll ska vara effektiv, rättssäker och ändamålsenlig och i övrigt leva upp till de nationella målen.

Vi utför kontroll enligt god kontrollsed.

Vi arbetar enligt god kontrollsed där vi följer den nya kontrollprocessen, har ett gott bemötande och en bra kommunikation med företagen samtidigt som vi är tydliga med vilka krav som lagstiftningen genom oss ställer på företagen. Likvärdighet, transparens och rättssäkerhet är grunden för vår kontroll.

Miljöenheten har följande mål för livsmedelskontrollen:

- Alla anläggningar ska få kontroll motsvarande kontrollfrekvensen de fått enligt den nya riskklassningsmodellen.

- Alla, för respektive anläggning, relevanta lagstiftningsområden ska kontrolleras inom en 5 årsperiod.
- Minst 70% av kontrollbesöken ska vara oanmälda.
- Kontrollrapport ska skickas ut inom 14 dagar efter kontrollbesöket.
- Alla nya anläggningar ska få sitt första kontrollbesök och tilldelas riskklass inom sex veckor från registrering.
- All uppföljande kontroll ska debiteras enligt fastställd taxa.

3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 Behörig central myndighet

Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige. Livsmedelsverket ska i sin roll som central förvaltningsmyndighet i livsmedelsfrågor arbeta aktivt för säkra livsmedel och redlighet i livsmedelshanteringen och för bra matvanor. (18 § livsmedelsförordningen (2006:813))

3.2 Behörig myndighet för kontrollen

I 11 § livsmedelslagen (2006:804) anges att livsmedelskontrollen i Sverige utförs dels av Livsmedelsverket, dels av de lokala kommunala kontrollmyndigheterna. Länsstyrelserna har ansvaret för livsmedelskontrollen i primärproduktionen.

I Hallsberg kommun ansvarar drift- och servicenämnden för livsmedelskontrollen.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Ansvaret för den offentliga kontrollen av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas enligt 23 § livsmedelsförordningen (2006:813) mellan Livsmedelsverket, länsstyrelserna och de lokala kontrollmyndigheterna. Av 23 § framgår det också vilken myndighet som prövar frågor om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar. Enligt 25 § i nämnda förordning ska den myndighet som registrerar anläggningen även utöva kontrollen över verksamheten i anläggningen.

En närmare beskrivning av ansvarsfördelningen finns i den Nationella kontrollplanen 2022–2025 i avsnitt Myndigheterna i livsmedelskedjan.

3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Drift- och servicenämnden delegerar sin rätt att besluta i ärenden enligt gällande livsmedelslagstiftning. Delegationen går direkt till enhetschef eller miljöinspektör och framgår av gällande delegationsordning. Beslut som fattats på delegation ska anmälas till nämnden vid efterkommande sammanträde.

4 Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Livsmedelsverket är central kontrollmyndighet och leder den nationella samordningen enligt förordning (EU) nr 625/2017. Livsmedelsverket har definierat vad som är primärproduktion och hur fördelning mellan central, regional och lokal nivå ska ske.

Länsstyrelsen leder samordningsgrupp för kontrollmyndigheter avseende livsmedel inom länet. Länssträffarna hålls ungefär två gånger om året.

Länsstyrelsen i Örebro och länets alla kommuner ingår i en miljösamverkan tillsammans med Värmlands län.

Länets miljöchefer träffas regelbundet vid dessa tillfällen diskuteras bland annat livsmedelsfrågor.

- Nordiskt tillsynsseminarium, en gång per år, beroende på program
- Nationella kontrollkonferensen, en gång per år
- Livsmedelsverkets riksprojekt kopplade till operativa målen

Livsmedelskontrollen har kontinuerligt möten där samordningsfrågor och bedömningar diskuteras. Olika rutiner finns framtagna och gemensamma kontroller utförs för att uppnå samsyn. När det gäller smittskyddsfrågor sker även samarbete med miljöbalkstillsynen på enheten.

4.2 Samordning inom behörig myndighet

I Hallsberg kommun utförs livsmedelskontrollen inom samma myndighet, drift- och servicenämnden. I ärenden där det föreligger risk för jävsituation för drift- och servicenämnden så har en särskild jävsnämnd, myndighetsnämnden, beslutanderätten. På tjänstemannanivå sker livsmedelskontrollen inom Kumla kommuns samhällsbyggnadsförvaltning, av miljöinspektörer som arbetar på miljöenheten.

Inom miljöenheten sker samordning genom att tjänstemännen tar fram och tillämpar gemensamma rutiner. En gång varje vecka sker möten då livsmedelsinspektörerna träffas och diskuterar aktuella frågeställningar och har verksamhetsplanering.

4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

Inga uppgifter inom drift- och servicenämndens ansvarsområde har överförts till annat organ.

5 Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Drift- och servicenämndens befogenheter inom livsmedelsområdet regleras huvudsakligen i livsmedelslagen (2006:804) och i livsmedelsförordningen (2006:813). Enligt 20 § livsmedelslagen har kontrollmyndigheten rätt att få upplysningar, ta del av handlingar och få tillträde till områden, lokaler och andra utrymmen.

För åtgärder vid bristande efterlevnad, sanktioner, se avsnitt 7.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Enligt genomförd behovsutredning baserad på Livsmedelsverkets förslag till riskklassning av kontrollobjekt samt en uppskattning av tidsåtgång för oplanerad kontroll uppgår det totala behovet av personal för livsmedelskontrollen i Kumla och Hallsberg år 2024–2026 till 2,5 årsarbetskrafter.

För livsmedelskontrollen planeras följande personal att finnas till förfogande för år 2024 (årsarbetskrafter).

Livsmedelsinspektörer	1,3 (Kumla)
	1,2 (Hallsberg)

Detta innebär att resursbehovet för livsmedelskontrollen enligt uppskattningen bedöms tillgodosett i nuläget. Enheten bedöms dock behöva prioritera sina kontrollinsatser för icke debiterbar kontroll och kontrollrelaterat arbete.

För utförandet av kontrollen finns tillgång till särskild utrustning som skyddskläder, termometer, provtagningsutrustning och kamera. Förvaringsutrymme i kyl och frys finns till förfogande vid eventuellt omhändertagande eller för förvaring av livsmedelsprover vid analyser.

5.3 Finansiering av kontrollen

Drift- och servicenämndens offentliga kontroll av livsmedelsanläggningar finansieras med avgifter enligt förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel (SFS 2021:176).

År 2024 börjar efterhandsdebitering av livsmedelskontroll att införas. Det innebär att verksamheter betalar en avgift för den faktiska kostnaden för livsmedelskontrollen som görs i anläggningen, efter att kontrollen utförts, i stället att betala en fast årlig avgift.

Nya verksamheter betalar alltid en anmälningsavgift för sin registrering. Avgiften ska täcka de administrativa kostnaderna som registreringen innebär.

Kontroller som behöver utföras fast de ursprungligen inte var planerade finansieras med timavgifter. Det kan gälla exempelvis uppföljande kontroll av påvisade brister och kontroller i samband med klagomål.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Förvaltningen gör årligen en övergripande kompetensinventering med utgångspunkt i en så kallad gap-analys. Det görs sedan en individuell inventering för varje inspektör i samband med medarbetarsamtalet. Resultat sammanställs i en kompetensförsörjningsplan på enheten.

Kompetensutveckling kan ske genom att delta i kurser anordnade av Livsmedelsverket och andra aktörer. Kunskapsutbyte sker bland annat genom deltagande i nätverk inom Örebro län, Miljösamverkan, och vid länsträffar i länsstyrelsens regi när så erbjuds.

I förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll ställs krav på nämnden om personalens utbildning. Nämnden ska se till att den personal som arbetar med offentlig livsmedelskontroll får den utbildning som behövs för att upprätthålla den kompetens som krävs. I förordningens bilaga 2 kapitel 1 finns ett antal punkter som listar den utbildning som personalen behöver.

6 Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering av anläggningar

Drift- och servicenämnden ansvarar för den operativa offentliga kontrollen vid cirka 170 livsmedelsanläggningar i Hallsberg.

Register över anläggningarna hanteras i Excel. Livsmedelsanläggningarna finns även i ärendehanteringssystemet Ecos2.

I EU-förordningen 2017/625 om offentlig kontroll finns krav på att kontrollmyndigheterna ska upprätthålla aktuella register över anläggningar som är föremål för kontroll. Drift- och servicenämnden uppdaterar sitt register kontinuerligt efter att ha mottagit anmälningar för registrering, efter utförd kontroll eller om information från företagare erhållits på annat sätt.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Livsmedelskontrollen ska vara riskbaserad, utföras regelbundet och kontrollfrekvensen ska stå i proportion till riskerna i aktuell verksamhet. Hänsyn ska också tas till resultaten av livsmedelsföretagarens egenkontroll.

Grundläggande riskklassning av anläggningar sker genom att Livsmedelsverkets modell för riskklassning tillämpas. Livsmedelsverkets modell för fastställande av kontrollfrekvens för regelbunden riskbaserad offentlig kontroll, fortsättningsvis kallad riskklassningsmodellen, kan användas för att bedöma kontrollbehovet hos de verksamheter som riskklassningsmodellen omfattar samt för att fastställa den kontrollfrekvens som dessa verksamheter ska få. Det vill säga det antal kontroller per fem år som kontrollmyndigheten ska utföra.

Under 2024 kommer alla registrerade livsmedelsanläggningar att få ett nytt beslut om riskklassning som ersätter det tidigare beslutet då Livsmedelsverket har tagit fram en ny riskklassningsmodell som börjar tillämpas 2024-01-01.

Enheten har alla anläggningar registrerade i en excelfil som utgör ett arbetsdokument. I denna fil samordnas en mer detaljerad kontrollplanering för varje anläggning.

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

Enheten arbetar kontinuerligt med att ta fram skriftliga rutiner, samt att utveckla befintliga rutiner och hålla dem aktuella. Att arbetet med analys och utveckling av rutiner pågår ständigt är viktigt för att uppnå målet att livsmedelskontrollen ska vara ändamålsenlig och effektiv. Skriftliga rutiner fastställs av miljöchef.

Utöver de egna rutinerna, följs de vägledningarna som tagits fram centralt av Livsmedelsverket. För den planerade kontrollen utgår inspektörerna från de områden/punkter som valts som fokusområde och/eller valts utifrån tidigare erfarenhet. Punkter och områden utformas och avgränsas efter Livsmedelsverkets rapporteringspunkter.

6.4 Provtagning och analys

Nämnden anlitar Eurofins för analys av alla prover uttagna i offentlig kontroll, både dricksvattenanalyser och livsmedelsanalyser (mikrobiologiska och kemiska). Laboratoriet är ackrediterat för de upphandlade analyserna.

Kontrollmetoden provtagning används främst i tre syften:

- Verifiering av företagets rutiner i egenkontrollen och företagets egen provtagning
- Riktad kontroll (projekt)
- Utredning av misstänkta matförgiftningar

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Resultat från all kontroll dokumenteras (i rapport för kommunikering eller i beslut) och företagaren får alltid ta del av kontrollresultatet för att denne ska ha en möjlighet att yttra sig i ärendet. Alla resultat dokumenteras och bevaras i myndighetens administrativa system Ecos 2. I januari månad rapporteras föregående års kontrollresultat till Livsmedelsverket.

Utredning av RASFF rapporteras omgående till Livsmedelsverket.

6.6 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framför allt 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 kontrollrapport. 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.

Enheten upprättar inför varje år en kontrollplan där planering av den offentliga livsmedelskontrollen beskrivs. Kontrollplanen fastställs av nämnden. Förvaltningen upprättar också en övergripande verksamhetsplan med beskrivning av hela miljöenhetens verksamhet.

7 Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad

Drift- och servicenämndens juridiska befogenheter att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad finns bland annat i artikel 138 i förordning (EU) 2017/625. Om bristande efterlevnad konstateras ska de behöriga myndigheterna vidta alla åtgärder som är nödvändiga för att fastställa orsaken till och omfattningen av den bristande efterlevnaden samt fastställa aktörens ansvar, och lämpliga åtgärder för att säkerställa att den berörda aktören åtgärdar den bristande efterlevnaden och förebygger ytterligare upprepningar. När den behöriga myndigheten beslutar vilken åtgärd som ska vidtas ska den ta hänsyn till den bristande efterlevnadens art och om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

Ytterligare åtgärder som nämnden kan vidta anges i 22–24 §§ i livsmedelslagen. Exempel på åtgärder som nämnden har möjlighet att vidta är föreläggande, förbud, sanktionsavgift, begränsa eller förbjuda utsläppande på marknaden av livsmedel, beordra att foder eller livsmedel återkallas, dras tillbaka från marknaden och/eller destrueras. Möjlighet finns att förena beslut med vite.

Inom myndigheten regleras juridiska befogenheter med delegationsordning. För att kontroll ska kunna utföras effektivt har myndigheten långtgående delegation, där de flesta beslut kan fattas av handläggare eller enhetschef.

Rutiner finns för att vidta sanktioner. Dessa utgår från Livsmedelsverkets vägledning om sanktioner.

Av nämnda rutin för hantering av sanktioner framgår bland annat att om företagaren inte på frivillig basis åtgärdar bristerna, inte åtgärdar dem inom acceptabel tid, om det inte är klart att företagaren verkligen kommer att åtgärda bristerna eller om bristerna är av allvarlig karaktär så ska myndigheten vidta åtgärder och fatta beslut om sanktion. Denna ska väljas utifrån bristens betydelse/allvarlighetsgrad.

8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning/utvärdering

Den offentliga livsmedelskontrollen följs löpande upp på förvaltningen. Uppföljningsmått, nyckeltal och internkontrollmått redovisas till nämnderna.

8.2 Revisioner

Externa revisioner av livsmedelskontrollen utförs främst av länsstyrelsen. Även revisioner utförda av Livsmedelsverket kan förekomma. Interna revisioner inom hela förvaltningen genomförs med extern hjälp av kommunens revisorer.

9 Beredskap

Hallsberg har en krishanteringsplan som är antagen av kommunfullmäktige 2022-04-25. Vid extraordinära händelser tar en krisledningsnämnd över beslutanderätten från drift- och servicenämnden.

Som komplement till kommunens övergripande krisplan har miljöenheten en krisplan inom livsmedel och dricksvatten.

Handläggningsrutiner finns för misstänkta matförgiftningar.

10 Flerårig nationell kontrollplan

I Sveriges nationella plan för kontrollen i livsmedelskedjan (NKP) beskrivs hur den offentliga kontrollen av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Kontrollplanen finns bland annat på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se. Planen ligger till grund för drift- och servicenämndens kontrollplan.