

# Kontrollplan för Kontroll av livsmedelsföretagare 2021-2023

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska genomföras av verkets egen personal utifrån kraven i lagstiftningen.

Här beskrivs kontrollplanen för år 2021-2023 för avdelning Kontroll av livsmedelsföretagare och gränskontroll. Kontrollplanen och den operativa kontrollplanen gäller för kontroll av livsmedelsföretag (ej slakt/VHA) och bygger på kraven i förordning (EU) 2017/625 och den nationella kontrollplanen.

## Syfte med kontrollplanen

Syftet med kontrollplanen är att säkerställa att vi genomför kontroll som är

- Riskbaserad
- Verkningsfull

Fokus i kontrollen ska ligga på de största riskerna inom hygien och redlighet och målet är att vi ska hitta de avvikelser som kan finnas och se till att företagen åtgärdar dem.

Från och med 2021 vill vi ha mer fokus på information och spårbarhet. Det ska vi göra genom att arbeta med gemensamma baskontroller och block-kontroller som nya arbetssätt. Baskontrollerna ska kompletteras med kontroll av branschspecifika krav och operativa mål.

Kontrollplanen beskriver vad som ska kontrolleras och ska fungera som ett stöd i förarbetet genom att visa vad som ska kontrolleras. Kontrollplanen ska användas tillsammans med vårt kontrollplaneringsverktyg, PIMLO, och den operativa kontrollplanen. PIMLO visar hur mycket kontroll olika verksamheter ska få, vilka lagstiftningsområden som kontrolleras vid en given kontroll och under vilken månad (och sedan datum) som kontrollen ska genomföras. Den operativa kontrollplanen innehåller mer detaljer kring kontrollerna som behövs för planering av enskilda kontroller. Kontrollplanen och den Operativa kontrollplanen kompletteras mer rutiner och instruktioner för kontrollen som finns i vår Handbok.

Kontrollplanen ska också användas tillsammans med vår Operativa kontrollplan där det finns mer detaljer som behövs för planeringen av enskilda kontroller. Kontrollplanen och den operativa kontrollplanen kompletteras med rutiner för kontrollen som finns i vår Handbok.

Kontroll av animaliska biprodukter och producenter av FCM behandlas inte i den här planen.

## Uppdraget

Avdelningens Kontrollplan och Operativa kontrollplan för kontroll av livsmedelsföretag bygger på kraven i förordning (EU) 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet och den Nationella kontrollplanen.

Förordning (EU) 2017/625  
Nationella kontrollplanen

Avdelning Kontroll av livsmedelsföretagare och gränskontroll ansvarar för kontroll av ca 1 100 livsmedelsföretag vilket innebär ca 10 000 timmar kontroll att genomföra. Avdelningens kontrolluppdrag omfattar de livsmedelsanläggningar som Livsmedelsverket är ansvarig kontrollmyndighet för från Skåne upp till och med en linje som går norr om Krokomb, Östersund, Ragunda, Sundsvall och Timrå kommuner. Behörig kontrollmyndighet för de livsmedelsanläggningar som Livsmedelsverket är ansvarig kontrollmyndighet för som finns norr om den här linjen, är team Norra Norrland på avdelning Norra Sverige.

Avdelningen är indelad i fyra geografiska grupper:

- Grupp Mitt
- Grupp Väst
- Grupp Öst
- Grupp Syd

Kontrolluppdraget planeras geografiskt av respektive grupp som har ett gemensamt ansvar för kontrollerna inom respektive område.

Kontrollen utgår från sex ämnesområden:

- Mjök
- Ägg
- Vin- och sprit
- Kött och chark
- Fisk
- Dricksvatten

För varje ämnesområde finns en stödgrupp på avdelningen med uppdrag att stötta kollegorna i kontrollfrågor som kan uppstå inom respektive område. Stödgrupperna samarbetar med Område kontrolls Kontrollstödsavdelning.

På avdelningen finns också en grupp som huvudsakligen arbetar med att utreda inkomna klagomål och misstänkta livsmedelsbrott. Gruppen samarbetar med avdelning Företag och myndighetsstöd inom område Styrning och Vägledning.

Avdelningen ansvarar för att bevaka RASFF-brevlådan för hela Område Kontroll. Ansvaret innebär att kontrollera vilka ärenden som kommer in och se till att de blir utredda i tillräcklig omfattning.

Avdelningen ansvarar också för godkännandeprövning av animalieanläggningar förutom slakterier och registrering av vin- och spritanläggningar.

## Prioritering i kontrollen

Kontrollen på avdelningen ska vara:

- Riskbaserad – prioritera det som är av störst betydelse för att skydda konsumenternas hälsa och intressen
- Verkningsfull – förekommande avvikelser ska upptäckas och krav på åtgärder ska ställas
- Rättssäker – kontrollen ska utgå från lagstiftningens ramar
- Likvärdig – arbetssättet ska vara enhetligt över hela landet och ge ett likvärdigt resultat
- Tydlig – gentemot de som kontrollera och om vilka krav som ställs
- Objektiv – bedömningar ska baseras på fakta
- Systematisk – systematiska arbetssätt ska användas
- Sammanfattningsvis ska kontrollen ha ett systematiskt och enhetligt arbetssätt. Arbetssättet ska underlätta för inspektörerna att fatta välgrundade och likriktade beslut som vilar på sakligt, objektivt underlag.

Antalet kontrolltimmar per företag varierar stort mellan avdelningens kontrollobjekt. Därmed varierar också kontrollfrekvensen mycket mellan olika företag. En tumregel för kontrollfrekvensen finns i följande tabell:

<b>Antal kontrolltimmar/år</b>	<b>Kontrollfrekvens och metod</b>
≤1	En kontroll vart tredje år
>1- < 3	En kontroll vart annat år
≥3	En kontroll/år
3-4	Beroende på bransch kan även en 6-8 h kontroll vartannat år planeras
>16	Minst 2 kontroller/år varav minst en revision
>24	Minst 3 kontroller/år varav minst en revision
>32	Minst 4 kontroller/år varav minst två revisioner

## Övergripande mål och fokusområden

Målet för den offentliga kontrollen är att skydda människors och djurs hälsa och växters sundhet samt att värna om konsumenternas intressen. De övergripande målen för livsmedelskedjan har utarbetats av myndigheterna gemensamt och finns presenterade i den nationella kontrollplanen. Målen utgår från syftet med EU:s livsmedelslagstiftning.

Nationella kontrollplanen

NKP-webben

Övergripande mål och prioriteringar

## Operativa mål

De övergripande målen för livsmedelskedjan är nedbrutna i operativa mål. De operativa målen bidrar till att nå de gemensamma målen. De operativa målen ger en inriktning och prioritering av riskbaserade kontrollinsatser inom ramen för den årliga kontrolltiden. Avdelningen har identifierat vilka operativa mål som berör respektive kontrollobjekt.

## Avdelningens mål för kontroll av livsmedelsföretagare

Avdelningens mål för kontroll av livsmedelsföretagare bygger på de nationella målen och på Livsmedelsverkets övergripande mål. Syftet med avdelningens mål är att:

- utveckla kontrollarbetet genom att höja kvaliteten på olika sätt.
- likrikta kontrollerna och öka samsynen.
- bidra till målet säkra livsmedel.

### **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. Vi tar del av och arbetar med god kontrollsed enligt den modell som område Styrning och vägledning tar fram.

### **Kontroller ska utföras enligt kontrollplan och motsvarande de kontrolltimmar som verksamheterna är riskklassade för.**

Planerad kontroll ska varje år utföras motsvarande de timmar som företagen är riskklassade för. Riskklassningen styr kontrollbehovet och också hur mycket tid som ska läggas på kontroll av respektive verksamhet. Detta innebär att vi inte kan lägga ner mer planerad kontrolltid på en anläggning än vad som framkommer i riskklassningen. Undantaget är där det finns en kontrollskuld. I de fallen planeras hela eller delar av skulden separat. Ej utförd kontrolltid motsvarande 5 timmar eller mindre är inte en kontrollskuld utan en fördelning av utförande av kontroll inom en 3-års period.

### **Alla ska kunna genomföra minst baskontroll på de flesta typer av anläggningar från och med 2021.**

Syftet med målet är att fler medarbetare ska kunna göra fler olika typer av kontroller vilket kommer att innebära att avdelningen lättare kan uppnå målet att genomföra alla kontrolltimmar. Målet ska uppnås genom att teamchef och medarbetare vid medarbetarsamtal diskuterar medarbetarens kompetens och väljer ut vilka områden där kompetensen behöver stärkas. Teamchef följer upp att medarbetaren utvecklat sin kompetens inom de överenskomna områdena. Baskontroll finns beskrivet i avdelningens handbok.

Med de flesta typer av anläggningar menas charkproducenter, styckningsanläggningar, fiskanläggningar, mejerier, äggpackerier och 852-anläggningar. Destillerier, vinproducenter, storskaliga mejerier, fiskslakterier och äggproduktanläggningar bedöms vara särskilda verksamheter, mindre vanliga och därmed något som inte alla behöver lära sig att kontrollera.

## **Alla medarbetare ska delta i alla de block-kontroller som rör de anläggningar som medarbetaren kontrollerar.**

Syftet med målet är att öka likvärdigheten i kontrollen och därmed gynna sund konkurrens mellan företagen. Målet ska uppnås genom att medarbetaren lägger upp sin planering utifrån när de olika block-kontrollerna ska genomföras. Kontroll behöver inte göras på alla anläggningar som berörs av block-kontroller inom ett område, men alla behöver kontrollera några anläggningar inom varje område och delta i diskussioner under och efter block-kontrollen. Teamchef följer upp att block-kontrollerna har genomförts.

## **Vi arbetar utifrån den nya kontrollprocessen och de avvikelser som finns i livsmedelsföretagen ska åtgärdas.**

Syftet med målet är att konsumenterna ska få säkra livsmedel. Målet ska uppnås genom att inspektörerna använder ett systematiskt arbetssätt för att undersöka om livsmedelsföretagen lever upp till lagstiftningens krav. I de fall de inte gör det ställs krav på åtgärder. Målet är att hitta de relevanta avvikelserna som kan finnas i verksamheterna. Vi kontrollerar företagets efterföljande av lagstiftningen och då konstaterar vi ibland relevanta avvikelser. Avvikelse i sig är inte målsättningen med kontrollen utan avvikelserna blir ett resultat av kontrollen. Teamchef följer upp att inspektörerna arbetar systematiskt utifrån avdelningens rutiner och att krav ställs i de fall avvikelser konstateras.

## **Finansiering**

Den planerade kontrollen finansieras av avgifter. Avdelningen har en taxa för kontrollen som fastställdes 23 december 2019. När avgifterna beräknas används Livsmedelsverkets riskklassnings- och erfarenhetsmodell.

Timavgift tas ut för:

- Offentlig kontroll som ursprungligen inte var planerad
- Klagomål som är befogade

Avgift tas även ut för:

- Anmälan om registrering
- Godkännande av livsmedelsanläggning

Utöver planerad kontroll har avdelningen en liten del anslagsmedel för utredning av RASFF-ärenden och för utredning av misstänkta livsmedelsbrott där det inte går att ta ut avgift.

## **Resurser**

På avdelningen finns följande antal årsarbetskrafter som utför kontroll av livsmedelsföretagare:

- 21 årsarbetskrafter för kontroll av livsmedelsföretag (+1,8 för exportkontroll)
- 2 årsarbetskrafter teamchefer
- Antal 2/3 ekonomiadministratör
- Antal 2/3 avdelningschef

Den del av avdelningen som jobbar med kontroll av livsmedelsföretagare har kontor på 16 orter i landet:

- Kristinehamn
- Uppsala
- Borlänge
- Nyköping
- Uddevalla
- Skövde
- Göteborg
- Sjöbo
- Kristianstad
- Staffanstorps
- Dalsjöfors

- Vimmerby
- Hisings Backa
- Växjö
- Avesta
- Linköping

## Befogenheter

Livsmedelsverket har en Arbets- och beslutsordning som beskriver vilka befogenheter som avdelningschef, teamchef respektive inspektörer har.

Inspektörerna har delegation att fatta de beslut som behövs i det dagliga arbetet med den offentliga livsmedelskontrollen. Det innebär att inspektörerna kan fatta beslut om:

- Godkännande och registrering.
- Återkallande av godkännanden och avregistrering på begäran av företagare.
- Förbud, föreläggande, föreläggande vid vite, rättelsebeslut och andra lämpliga åtgärder vid bristande efterlevnad enligt artikel 138 i förordning (EU) 2017/625.

Inspektörerna har möjlighet att samråda med jurist när de anser att det finns behov.

## Kompetensförsörjning

Kompetens är förmåga och vilja att utföra en arbetsuppgift genom att tillämpa kunskap och färdigheter. Att bibehålla och uppdatera kompetensen hos avdelningens medarbetare är ett prioriterat område.

## Uppföljning av verksamheten

### Kvantitativ uppföljning

Verksamheten följs upp kvantitativt på följande punkter:

- Antal kontrolltimmar som genomförs
- Antal kontroller
- Tid innan rapport till företaget
- Antal godkännanden
- Antal registreringar
- Antal avgiftsärenden
- Antal klagomål och misstänkta livsmedelsbrott
- Antal RASFF, tid per RASFF (eller totalt?)
- Antal sanktionsbeslut, och i förhållanden till antal kontrollärenden
- Antal avvikelser och i förhållanden till antal kontroller

### Kvalitativ uppföljning

Den kvalitativa uppföljningen sker på individnivå och omfattar bl a:

- Kontrolleras relevanta områden?
- Hittar inspektören relevanta avvikelser?
- Ställs relevanta krav?
- Hur hanterar inspektören ringa avvikelser?
- Hur kommunicerar inspektören kring avvikelser med företagaren?

Dessutom kontrolleras:

- Hur tas kontakt med företaget?
- Följs rutiner kring hur vi presenterar oss, håller dialog och uppträder mot företagen?
- Används skyddskläder och liknande enligt rutiner?

Kontrollrapporter följs också upp vilket innebär att minst två kontrollrapporter med avvikelser per inspektör, kontrolleras varje år. Syftet är att kontrollera:

- Skickades kontrollrapporten i tid, dvs inom 10 dagar?

- Beskrivs avvikelserna så att företagaren kan förstå vad som är problemet?
- Är alla handlingar i ärendet diarieförda eller ser det ut som om något är missat?
- Hur sker diarieföring av mail, telefonsamtal mm?

## Kontrollmetoder

De huvudsakliga kontrollmetoder som används är:

### Inspektion

Inspektioner genomförs i normalfallet utan föranmälan. Inspektionerna utförs enligt den kontrollplanering som gäller för den kommande 3-års perioden. Innan ett kalenderår startas ska alla årets kontroller vara utplanerade i PIMLO på månad. Se vidare i den operativa kontrollplanen om planering i PIMLO.

Inspektioner görs för att fånga en ögonblicksbild över hur verksamheten följer lagstiftningen just vid inspektionstillfället.

### Revision

Revisioner anmäls i förväg. Minst en vecka i förväg skickas ett bokningsbrev till livsmedelsföretagaren med en plan för vad som ska ingå i revisionen, vilka dokument vi vill titta på och vilka funktioner i verksamheten som vi vill prata med.

Revisioner görs för att fånga upp hur rutiner följs och för att se vilka system som verksamheten har på plats för att producera säkra livsmedel. Vid revisioner som sker genom platsbesök är det lämpligt att också göra en verifiering i verksamheten men revisioner kan också genomföras utan att verksamheten besöks.

### Provtagning

Provtagningen som genomförs består av två delar:

- Provtagning inom ramen för provtagningsprogrammen. Provtagningsprogrammen omfattar histamin och tungmetaller i fisk, rests substans och dioxinprovtagning i fisk, salmonellaprovtagning samt provtagning av ägg för analys av rests substanser
- Annan provtagning som behöver göras för att kontrollera om lagens krav är uppfyllda. Det kan t ex handla om provtagning för att verifiera djurslag på kött, fiskartsanalyser eller olika mikrobiologiska provtagningar.

## Godkännanden

### Nya godkännanden

Anläggningar som ska godkännas enligt förordning (EG) nr 853/2004 ska kontrolleras i samband med prövning av nya godkännanden. Under godkännandeåret ska även faroanalysen verifieras när verksamheten har startat. Detta görs genom ett extra besök på plats. Vid detta besök så kontrolleras att den faroanalys som företaget har tagit fram är lämplig för verksamheten och att företaget har rutiner för att på ett tillräckligt bra sätt följa planen.

Anläggningar som godkänns under perioden januari – september får ett verifierande kontrollbesök under godkännandeåret.

Anläggningar som godkänns under perioden oktober – december får ett verifierande kontrollbesök tidigt under nästkommande kalenderår inom ramen för den planerade kontrollen. Det verifierande besöket ska omfatta grundförutsättningar och HACCP och vara ett kortare besök men ändå så långt som krävs för att verifiera grundförutsättningar och HACCP. Kontrollbesöket läggs in i PIMLO även om det inte finns någon tid att använda. För de flesta anläggningar kan ett kontrollbesök motsvarande 4-5 timmar planeras in.

Den verifierande kontrollen bör ske inom 3 månader efter godkännandeprövningen är avslutad.

### Ändring av befintliga godkännanden

När ett godkännande ändras ska en bedömning göras av om ett besök på plats behövs för att kontrollera om ändringen kan godkännas. Om ett besök på plats krävs så genomförs det. Om vi på annat sätt kan bedöma att ändringen kan godkännas så görs inget platsbesök innan ett nytt godkännande utfärdas.

# Kontrollprocessen

Under år 2021 kommer avdelningen att förändra kontrollprocessen. Den främsta förändringen är att livsmedelsföretaget förutom en kontrollrapport även får ett överklagningsbart beslut när en avvikelse mot lagstiftningen konstaterats. I artikel 138 i förordning (EU) 2017/625 framgår att om en kontrollmyndighet konstaterar bristande efterlevnad, en avvikelse, ska den vidta åtgärder för att se till att företagaren rättar felet. Att ställa krav på att företagaren ska vidta vissa åtgärder eller upphöra med något i sin verksamhet är ett myndighetsbeslut. Beslut om åtgärd behöver anpassas efter situationen. Beslutet ska säkerställa att företagaren åtgärdar avvikelsen och förebygga att den upprepas igen. Myndigheten behöver därför ta hänsyn till avvikelsens omfattning och orsak, samt företagarens ansvar.

Om avvikelsen inte har någon eller begränsad betydelse för människors hälsa och inte heller riskerar att människor vilseleds mer än marginellt, räcker det att avvikelsen noteras i en kontrollrapport. Företagaren förväntas fortfarande uppfylla kraven i lagstiftningen och vidta åtgärder som korrigerar avvikelsen i sin verksamhet. Om vi vid framtida kontroll uppmärksammar att samma eller samma typ av ringa avvikelse kvarstår kan det bli aktuellt att fatta beslut om åtgärder.

Den nya kontrollprocessen finns detaljerat beskriven i kontrollwiki.

## Kontrollprocessen

Syftet med den nya kontrollprocessen är att:

- Öka rättssäkerheten för företagen
- Öka tydligheten för företagen kring vilka krav som myndigheten ställer
- Fokusera på de avvikelser som innebär risk för människors hälsa och risk för att människor vilseleds
- Anpassa kontrollen till de krav som ställs på myndigheten i förordning (EU) 2017/625.

Senast uppdaterad 23 augusti 2023 Ansvarig grupp OK\_KLG