

# KONTROLLPLAN LIVSMEDEL INKLUSIVE ANIMALISKA BIPRODUKTER 2025-2029



## STYRANDE DOKUMENT

<b>Dokumenttitel</b>	Kontrollplan för livsmedel inklusive animaliska biprodukter 2025-2029
<b>Diarienummer</b>	MSN24/75
<b>Kategori av styrdokument</b>	Aktiverande
<b>Fastställd av</b>	Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden
<b>Beslutsdatum</b>	2025-01-28
<b>Giltighetstid</b>	Giltig från och med 2025-02-18, gäller 2025-2029
<b>Omfattar</b>	Livsmedelskontrollen inklusive animaliska biprodukter inkl. femårsplan för planerad kontroll.
<b>Dokumentansvarig</b>	Emma Bergenrup, Enhetschef Livsmedelskontroll och tillståndsenheten
<b>Uppföljning</b>	Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden, årlig.

## KATEGORIER AV STYRDOKUMENT

<b>Organiserande</b>	Förklarar, tydliggör och reglerar kommunens roll- och ansvarsfördelning samt vem som har rätt att fatta beslut.
<b>Normerande</b>	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.
<b>Aktiverande</b>	Beskriver vad kommunen vill förändra eller uppnå inom specifika områden och syftar till att ge ett uppdrag att handla på ett visst sätt.
<b>Reglerande</b>	Anger villkoren för kommunal service och vilka krav kommunen ställer på de som lever, verkar och vistas i Nyköping.

# INNEHÅLL

<b>1</b>	<b>SAMMANFATTNING</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>MÅL OCH FRAMGÅNGSFAKTORER</b>	<b>2</b>
2.1	Gemensamma mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	2
2.2	Nationella mål för livsmedelskontroll	4
2.2.1	Operativa mål	3
2.3	Nyköpings kommuns mål för livsmedelskontroll	3
<b>3</b>	<b>ANSVARSFÖRDELNING FÖR LIVSMEDELSKONTROLL</b>	<b>5</b>
3.1	Ansvarsfördelning i Sverige	5
3.2	Ansvarsfördelning i Nyköpings kommun	5
<b>4</b>	<b>SAMVERKAN</b>	<b>6</b>
4.1	Syfte och omfattning	6
4.2	Nätverk	6
<b>5</b>	<b>BEFOGENHETER OCH RESURSER FÖR KONTROLLEN</b>	<b>7</b>
5.1	Kontrollmyndighetens befogenheter	7
5.2	Kontrollpersonal och utrustning	7
5.3	Finansiering av kontrollen	7
5.4	Kompetenskrav och utbildning	8
<b>6</b>	<b>REGISTER ÖVER ANLÄGGNINGAR</b>	<b>9</b>
6.1	Registrering av kontrollobjekt	9
6.2	Införande av anläggningar i registret	9
6.3	Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden	10
<b>7</b>	<b>GENERELLT FÖR KONTROLLEN</b>	<b>11</b>
7.1	Instruktioner för utförande av kontroll	11
7.2	Provtagning och analys	11
7.3	Rapportering av kontrollresultat	11
7.4	Sanktioner - åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	11
<b>8</b>	<b>PLANERAD KONTROLL AV BEFINTLIGA ANLÄGGNINGAR</b>	<b>13</b>
8.1	Prioriteringar och planering	13
8.2	Krav som ska kontrolleras under femårsperioden	14

<b>8.3</b>	<b>Kontroll av nyregistrerade anläggningar</b>	15
<b>8.4</b>	<b>Rutiner för utförande av kontroll</b>	15
<b>9</b>	<b>KONTROLL OCH UTREDNING I SAMBAND MED MISSTANKE OM AVVIKELSER</b>	<b>16</b>
<b>9.1</b>	<b>Förutsättningar</b>	16
<b>9.2</b>	<b>Mål och fokus</b>	16
<b>10</b>	<b>UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING AV KONTROLLEN</b>	<b>17</b>
<b>10.1</b>	<b>Uppföljning</b>	17
<b>10.2</b>	<b>Revisioner</b>	17
<b>10.3</b>	<b>Utvärdering</b>	17
<b>10.4</b>	<b>Supervision</b>	17
<b>10.5</b>	<b>Effektmål för att visa att livsmedelskontrollen har avsedd verkan</b>	
	19	
<b>11</b>	<b>BEREDSKAP</b>	<b>20</b>
<b>12</b>	<b>NATIONELL PLAN FÖR KONTROLLEN I LIVSMEDELSKEDJAN</b>	<b>20</b>
<b>13</b>	<b>ÖPPENHET I KONTROLLEN</b>	<b>20</b>
	<b>BILAGA 1- TABELLER RISKKLASSNING OMVANDLAT TILL KONTROLLFREKVENNS</b>	<b>21</b>
	Sista led	21
	Tidigare led	22
	Huvudkontor	23
	Dricksvatten	24
	<b>BILAGA 2– EFFEKTMÅL - INDIKATORER</b>	<b>25</b>
	<b>1. Nedkylning hos serveringar</b>	26
	<b>2. Säker allergikost i skolor och förskolor</b>	28
	<b>3. Spårbarhet (kött)</b>	29
	<b>4. Redlighet - Rätt information</b>	31
	<b>BILAGA 3 – FEMÅRSPLAN</b>	<b>33</b>
	Apotek, kosttillskott och hälsokost	33
	Butiker	35
	Grossister, matmäklare, transportörer och lager	46
	Mobila anläggningar	56

<b>Serveringar</b> .....	73
<b>Tillverkningsanläggningar</b> .....	83
<b>Vilthantering eller slakteri</b> .....	85
<b>Övriga inriktningar</b> .....	87
<b>Vattenverk</b> .....	90
<b>14 ÄNDRINGSHISTORIK</b> .....	<b>92</b>

# 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 bl.a. i Europaparlamentets och Rådets förordning (EU) nr 2017/625 av den 15 mars 2017 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.

Under perioden 2025 - 2029 kommer Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden i Nyköpings kommun (nämnden) att arbeta för en riskbaserad och förebyggande tillitsbaserad kontroll där fortsatt fokus blir att utveckla vårt arbetssätt och förenkla våra processer samt informera om alla nyheter inom livsmedelskontrollen. Under 2025 handlar information till företagare om bland annat spårbarhet av kött på restauranger och återanvändbara förpackningar. Vidare under femårsperioden kommer arbetssättet utvecklas genom digitala verktyg ute på kontroll för att ge en fortsatt rättssäker och professionell myndighetsutövning där handläggningen ska ske snabbt, enkelt och med hög grad av tillgänglighet.

Kontrollen kommer att ha särskilt fokus mot säker nedkylning, säker allergikost, spårbarhet av kött, redlighet rätt information om livsmedel med mervärde samt fullständig och korrekt allergimärkning.

## 2 MÅL OCH FRAMGÅNGSFAKTORER

### 2.1 Gemensamma mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

De övergripande målen för livsmedelskedjan har utarbetats av myndigheterna gemensamt. Målen är fastställda av generaldirektörerna för Livsmedelsverket, Jordbruksverket och SVA, och de gäller samtliga 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.



## **2.2 Nationella mål för livsmedelskontroll**

Med utgångspunkt från målen i EU-lagstiftningen och ett val av fokusområden där det är mest angeläget att uppnå en förbättring, har fyra gemensamma effektmål fastställts. Effektmålen bidrar till att de nationella övergripande målen för livsmedelskedjan uppnås.

De fyra fokusområdena är säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan. Fokusområdena är gemensamma för hela livsmedelskedjan och effektmålen pekar ut områden där en märkbar förändring behövs.

Från 2026 används en ny målstruktur. Den innebär att inom varje kontrollområde tar de vägledande myndigheterna fram ett eller flera fokusområden som är nationellt prioriterade. För respektive fokusområde tas sedan mål fram. Dessa benämns mål för kontrollen och kan mätas med indikatorer. För att uppnå målen tas olika aktiviteter fram. Aktiviteterna kan antingen utföras av kontrollmyndigheterna, eller av de vägledande myndigheterna. I det senare fallet kan det innebära att exempelvis ta fram vägledning, nationella kontrollprojekt, utbildningar eller att anordna digitala möten. Kontrollplanen kommer därför uppdateras med den nya målstrukturen 2026.

FOKUSOMRÅDE	EFFEKT MÅL	ÖNSKAD EFFEKT
<b>Säkert dricksvatten</b>	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.	Dricksvatten är ett baslivsmedel. Effektmålen berör både kontroll och beredskap. Bra dricksvatten bidrar till friska djur och sunda växter.
<b>Mikrobiologiska risker</b>	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec/vtec och norovirus.	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.
<b>Kemiska risker</b>	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan	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**

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

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.

## 2.2.1 Operativa mål

De operativa målen är ett samlat grepp mot särskilda risker i mat och dricksvatten. Målen finns i den nationella kontrollplanen (NKP) och utgår från effektmål inom ovannämnda fyra fokusområden.

Inom varje fokusområde finns operativa mål som syftar till att effektmålen inom respektive område uppnås. Mer information och anvisningar om hur kontrollen kan utföras, finns på NKP-webben.

Verksamheter som berörs av de operativa målen har identifierats och kommer att få kontroll i enlighet med instruktionerna till dessa mål. Kontrollerna rapporteras vidare till Livsmedelsverket efter utförd kontroll.

## 2.3 Nyköpings kommuns mål för livsmedelskontroll

Miljö- och samhällsbyggnadsnämndens tre mål för kontrollen är:

### 1. Riskbaserad och förebyggande tillitsbaserad kontroll

Indikator: När nämndens inspektörer konstaterar avvikelser från lagstiftningen ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Nämnden har pekat ut 4 områden som särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten, våra så kallade effektindikatorer:

- 1) *Säker nedkylning*
- 2) *Säker allergikost*
- 3) *Spårbart av kött*
- 4) *Redlighet- rätt information om livsmedel med mervärde*

När nämnden konstaterar avvikelser från dessa krav ska det alltid följas upp under samma år. Undantag kan finnas vid fall där kontroller utförs i slutet av året. I dessa fall ska uppföljningen göras så snart som möjligt. Läs mer om effektindikatorerna i avsnitt 10.5.

### 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 kommande femårsperiod kommer vi lägga fortsatt fokus på att utveckla vårt arbetssätt och förenkla våra processer samt informera om alla*

nyheter inom livsmedelskontrollen under 2025 handlar det bland annat spårbarhet av kött på restauranger och återanvändbara förpackningar.

### 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 registreringsskedet. 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. Under 2025 kommer vi arbeta med digitala verktyg på plats för att möjliggöra att kunna lämna kontrollrapport utan avvikelse direkt på plats efter genomförd kontroll. Vår ambition är att kunna skicka ut kontrollrapporten senast 7 dagar efter genomförd kontroll.*

*Uppföljningen av beställningen ska genomföras tre gånger under 2025 – i maj och i samband med delårsrapport och årsbokslut*

## **3 ANSVARFÖRDELNING FÖR LIVSMEDELSKONTROLL**

### **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](http://www.nykoping.se).

## 4 SAMVERKAN

### 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 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, elcyklar 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 REGISTER ÖVER ANLÄGGNINGAR

## 6.1 Registrering av kontrollobjekt

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

## 6.2 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.

### **6.3 Avregistrering och uppdatering vid ändrade förhållanden**

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

## **7 GENERELLT FÖR KONTROLLEN**

### **7.1 Instruktioner för utförande av kontroll**

Livsmedelskontroll och tillståndsenheten har sammanställt instruktioner för kontrollen i ett dokument som kallas Handboken. Där framgår hur kontrollen ska utföras praktiskt. Enheten har också ett dokument " Diskussionsmöte och bedömningsgrunder" med ställningstaganden i olika samsynsfrågor som uppdateras kontinuerligt. Därutöver används Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollwiki.

### **7.2 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.

Den planerade provtagningen för varje år framgår av Livsmedelskontroll och tillståndsenhetens verksamhetsplan.

### **7.3 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.

### **7.4 Sanktioner - 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. Beroende på allvarlighetsgraden och på när anläggningen ska ha sin nästa planerade kontroll kan företagarens åtgärder

följas upp i en extra uppföljande kontroll eller vid nästa ordinarie kontroll. I vissa fall med allvarliga avvikelser fattas beslut om sanktion direkt när avvikelsen har konstaterats. Annars fattas beslut om sanktion ifall avvikelsen inte är åtgärdad vid uppföljningen. 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. Om en avvikelse bedöms som ringa dvs. en mindre allvarlig avvikelse så sker uppföljning vid nästa ordinarie kontroll till exempel på avvikelser som kan anses vara ringa är:

- Vissa avvikelser från de generella märkningsreglerna.
- Avvikelse från annan lagstiftning som rör teknikaliteter.
- Mindre hygieniska avvikelser där helhetsbedömningen är att det inte finns någon större hälsorisk.

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 Handboken.

## 8 PLANERAD KONTROLL AV BEFINTLIGA ANLÄGGNINGAR

### 8.1 Prioriteringar och planering

Alla livsmedelsanläggningar är riskklassade enligt Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om kontrollfrekvens för riskbaserad offentlig kontroll. I bilaga 1 framgår det vilken kontrollfrekvens respektive riskklass ger.

Vid bedömning av vilket kontrollbehov en verksamhet får ska hänsyn tas till:

- *Verksamhetens huvudsakliga inriktning*
- *Verksamhetens omfattning*
- *Aktiviteter som bedrivs i verksamheten*
- *Produktgrupper som hanteras i verksamheten*

Utifrån uppgifterna om inriktning, aktiviteter och eventuella produktgrupper samt verksamhetens omfattning beräknas verksamhetens kontrollbehov och en kontrollfrekvens per fem år tas fram.

Vid god efterlevnad av lagstiftningen kan kontrollfrekvensen sänkas, genom så kallad reduktion, i ett steg. Vid innehav av giltigt certifikat för en tredjepartsstandard, som Livsmedelsverket har granskat och tagit upp i en förteckning, kan kontrollfrekvensen sänkas, reduceras, i ytterligare ett steg.

I de fall en verksamhet får en orimlig kontrollfrekvens finns även möjlighet till justering av kontrollfrekvensen i enskilda fall.

Den fastställda kontrollfrekvensen utgör verksamhetens planerade kontrollfrekvens under den kommande femårsperioden, om det inte uppkommer skäl för att ändra den tidigare än så. Detta riskklassningsflöde illustreras även i bilden nedan.

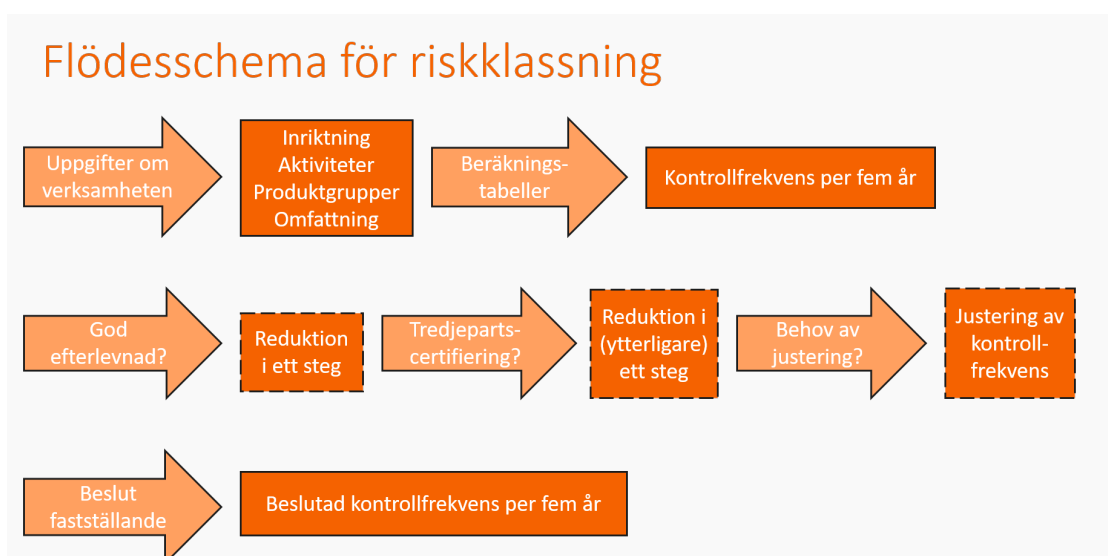


Bild 1. Flödesschema för riskklassning

Källa: <https://www.kontrollwiki.livsmedelsverket.se>

Hur lång tid en kontroll kommer ta ser olika ut beroende på vilka risker och aktiviteter som finns i verksamhets hantering. Riktvärdet är att en ordinarie kontroll tar fyra timmar inklusive för- och efterarbete. Riktvärde för kontrolltid gäller det genomsnittliga kontrollbesöket. Det finns givetvis situationer som gör att tiden för den enskilda kontrollen kan över- eller understiga riktvärdet. Hur mycket tid en kontroll tar kan också bero på kontrollens syfte och typen av verksamhet.

Planering av antal kontroller sker per anläggning och dokumenteras. I Excelarket går att utläsa när kontroll är planerad att utföras och hur många kontroller som planeras per år samt under en femårsperiod. I listan finns en mängd uppgifter som behövs för planeringen och uppföljningen som:

- Antal planerade kontroller per år
- Riskklass
- Vilken metod som använts för kontrollen, inspektion (I) / revision (R) / provtagning (P)
- Projekt, indikatorer och operativa mål för varje objekt

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

## **8.2 Krav som ska kontrolleras under femårsperioden**

För varje bransch, se bilaga 3, pekar nämnden ut vilka relevanta krav som ska kontrolleras, och när eller hur ofta. Generellt gäller att alla krav inte är relevanta för alla verksamheter i branschen, och kontrollerna görs för de anläggningar där det är relevant.

Inför varje kalenderår görs en detaljplan för alla planerade kontroller som ska göras under året. I planen framgår vilka anläggningar som ska kontrolleras, intervallet av kontroller som ska göras under året och vilka lagstiftningsområden som verksamheterna ska kontrolleras mot. Av planen framgår också särskilda projekt, provtagningar och riskbedömningar. Detaljplanen är ett levande dokument som justeras efter förändringar av antalet registrerade verksamheter, lagstiftningsuppdateringar och andra oförutsedda händelser som tillkommer under året.

Det stora flertalet kontroller görs som löpande kontroller, där vi kontrollerar hygien, allmän livsmedelsinformation och de utpekade indikatorerna eller de operativa målen. Planerade kontroller samlas i kontrollprojekt med syfte att utveckla arbetssätt, förbättra samsynen mellan inspektörerna och gemensamt tackla svårigheter i kontrollen samt förenkla uppföljningen. När kontrollprojektet planeras tas checklistor fram för de kontroller som ska göras i projektet. Vissa

projekt kommer även att kombineras med en utbildningsinsats och information ut till företag och verksamhetsutövarna.

Vissa krav som inte finns med i planen kan vi komma att upptäcka avvikelser från ändå.

Planeringen ska säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin beslutade kontrollfrekvens, och att alla relevanta krav kontrolleras på alla anläggningar.

### **8.3 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, 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.

### **8.4 Rutiner för utförande av kontroll**

Livsmedelskontroll och tillståndsenheten har tagit fram instruktioner och rutiner för kontrollen vilka finns i enhetens handbok. Där framgår hur kontrollen ska utföras praktiskt och vilken kontrollmetod som avses användas.

Rutinerna bygger på vägledningarna och kontrollhandböcker från Livsmedelsverket. 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.



# 9 KONTROLL OCH UTREDNING I SAMBAND MED MISSTANKE OM AVVIKELSER

## 9.1 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 produktlarm 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.

## 9.2 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. Resultatet ska dokumenteras på ett enhetligt sätt.

# 10 UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING AV KONTROLLEN

## 10.1 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.

## 10.2 Revisioner

Förutom de oberoende revisioner av kontrollverksamheten som enligt Sveriges system ska göras av Länsstyrelsen, gör enheten 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.

## 10.3 Utvärdering

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

Utvärdering sker också av den uppföljning som sker inom kontrollverksamheten. 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.

## 10.4 Supervision

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.

Varje inspektörs förmåga att upptäcka och kommunicera avvikelser ska kontrolleras och utvecklas genom feedback från sin enhetschef på minst en kontroll och tre kontrollrapporter varje år. Vid kontrollbesök kontrollerar enhetschefen särskilt följande:

1. *Förberedelse*
  - a. *Finns en plan för kontrollbesöket?*
  - b. *Vad ska kontrolleras?*

## 2. *Bemötande*

- a. *Hur presenterar sig inspektören?*
- b. *Hur inleder inspektören kontrollbesöket?*

## 3. *Kontrollen*

- a. *Följer inspektören planen?*
- b. *Kan inspektören avvika från planen om något oförutsett inträffar/upptäcks?*
- c. *Vilka bedömningar gör inspektören och med vilket lagstöd? Ställer inspektören tillräckligt detaljerade frågor för att hitta eventuella avvikelser?*

## 4. *Summering av kontrollbesöket*

- a. *Hur kommunicerar inspektören avvikelser?*
- b. *Hur kommunicerar inspektören eventuell uppföljning och fortsättning av ärendet?*

Kontrollrapporter: Enhetschef kontrollerar särskilt följande:

1. *inspektörens förmåga att följa de mallar som finns,*
2. *inspektörens förmåga att hantera klarspråk,*
3. *inspektörens förmåga att rikta en kontrollrapport till en verksamhetsutövare och vara tydlig (d.v.s. språk och formuleringar anpassas till den aktuella verksamhetsutövaren och det aktuella kontrollbesöket),*
4. *inspektörens förmåga att använda egna fraser och meningar (situationsanpassade).*

Kontroll av innehåll och utformning av beslut görs löpande (enhetschefen granskar löpande samtliga fattade beslut) enligt följande:

5. *Är rubriken på beslutet tydligt formulerad?*
6. *Är beslutsmeningen tydligt formulerad; framgår det för verksamhetsutövaren vad denne ska göra?*
7. *Är valet av sanktion proportionerligt?*
8. *Framgår det när beslutet börjar gälla och när verksamhetsutövaren ska ha vidtagit åtgärder (om så krävs)?*

9. *Hur används § 33 (ska användas restriktivt och endast vid större risk)?*
10. *Är bakgrunden till beslutet tydligt formulerad? Kopplas iakttagelser till avvikelser?*
11. *Finns en tydlig bedömning och motivering varför avvikelserna inte är i enlighet med lagstiftningen?*
12. *Är beslutet kommunicerat på ett korrekt sätt?*
13. *Anges lagstiftningen på ett korrekt sätt?*
14. *Hänvisar inspektören till korrekta artiklar och paragrafer?*

Enhetschef ansvarar för att dokumentera sin planering och uppföljning av supervisionen. Återkoppling med konstruktiv kritik ska ske efter varje uppföljningstillfälle.

### **10.5 Effektmål för att visa att livsmedelskontrollen har avsedd verkan**

För att mäta kontrollens effekt har nämnden fastställt ett antal indikatorer, där syftet är att säkerställa att krav som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerhet och livsmedelsinformation kontrolleras och att avvikelser följs upp. Vilka dessa indikatorer är och hur kraven inom indikatorerna ska kontrolleras framgår av bilaga 2.

## 11 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.

## 12 NATIONELL PLAN FÖR KONTROLLEN I LIVSMEDELSKEDJAN

I Sveriges nationella plan för kontrollen i livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Kontrollplanen finns bl.a. på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

## 13 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 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.

Miljö- och samhällsbyggnadsnämndens kontrollplan publiceras kommunens hemsida, [www.nykoping.se](http://www.nykoping.se).

# BILAGA 1- TABELLER RISKKLASSNING OMVANDLAT TILL KONTROLLFREKVENNS

## Sista led

Kontrollpoäng, omfattning och riskklasser

Omfattning, antal årsarbetskrafter	0-10 p	11-20 p	21-35 p	36-50 p	>50 p
Mikro (>0-1 åa)	SL1	SL2	SL3	SL4	SL5
Liten (>1-5 åa)	SL2	SL3	SL4	SL5	SL6
Mellan (>5-15 åa)	SL3	SL4	SL5	SL6	SL7
Stor (>15 åa)	SL4	SL5	SL6	SL7	SL8

Riskklasser omvandlat till kontrollfrekvenser

Riskklass	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
SL1	1	0,2
SL2	2	0,4
SL3	4	0,8
SL4	5	1
SL5	10	2
SL6	15	3
SL7	20	4
SL8	25	5

## Tidigare led

Omfattningsklasser för inriktning livsmedelsanläggning

Omfattningsklass	Produktionsvolym, årsarbetskrafter
Mikro	>0-10 ton, >0-3 åa
Liten	>10-100 ton, >3-30 åa
Mellan	>100-10 000 ton, >30-100 åa
Stor	>10 000 ton, >100 åa

Kontrollpoäng, omfattning och riskklasser

Omfattning, produktionsvolym/ utgående mängd per år eller årsarbetskrafter	0-15 p	16-25 p	26-40 p	41-50 p	51-60 p	>60 p
Mikro (>0-10 ton, >0-3 åa)	TL1	TL2	TL3	TL4	TL5	TL6
Liten (>10-100 ton, >3-30 åa)	TL2	TL3	TL4	TL5	TL6	TL7
Mellan (>100-10 000 ton, >30-100 åa)	TL3	TL4	TL5	TL6	TL7	TL8
Stor (>10 000 ton, >100 åa)	TL4	TL5	TL6	TL7	TL8	TL9

Riskklasser omvandlat till kontrollfrekvenser

Riskklass	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
TL1	2	0,4
TL2	5	1
TL3	10	2
TL4	15	3
TL5	20	4
TL6	25	5
TL7	30	6
TL8	35	7

TL9	40	8
-----	----	---

## Huvudkontor

Kontrollpoäng, omfattning och riskklasser

Omfattningsklass	Antal enheter
Mikro	1-10
Liten	11-100
Mellan	101-500
Stor	>500

Kontrollpoäng, omfattning och riskklasser

Omfattning, antal enheter	0-5 p	6-15 p	16-30 p	>30 p
Mikro (1-10)	HK1	HK2	HK3	HK4
Liten (11-100)	HK2	HK3	HK4	HK5
Mellan (101-500)	HK3	HK4	HK5	HK6
Stor (>500)	HK4	HK5	HK6	HK7

Riskklasser omvandlat till kontrollfrekvenser

Riskklass	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
HK1	1	0,2
HK2	2	0,4
HK3	5	1
HK4	10	2
HK5	15	3
HK6	20	4
HK7	25	5



## Dricksvatten

Kontrollpoäng, omfattning och riskklasser.

<b>Dricksvatten</b>	0-17 p	18-19 p	20-22 p	>22 p
Omfattning, m <sup>3</sup> /dygn				
Mikro (>0-10)	DV1	DV2	DV2	DV3
Liten (>10-100)	DV2	DV3	DV4	DV5
Mellan (>100-1000)	DV3	DV4	DV5	DV5
Stor (>1000-10 000)	DV3	DV4	DV5	DV6
Mycket stor (>10 000)	DV4	DV5	DV6	DV7

Riskklasser omvandlat till kontrollfrekvenser

<b>Riskklass</b>	<b>Kontroller per 5 år</b>	<b>Kontroller per år</b>
DV1	2	0,4
DV2	3	0,6
DV3	5	1
DV4	10	2
DV5	15	3
DV6	20	4
DV7	25	5

## BILAGA 2- EFFEKTMÅL - INDIKATORER

Här är en sammanställning av indikatorerna i tabellform:

#	Målområde och branscher
<b>1</b>	<b>Säker nedkyllning av livsmedel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Serveringar</li></ul>
<b>2</b>	<b>Säker allergikost</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Förskolor</li><li>• Skolor</li></ul>
<b>3</b>	<b>Spårbarhet kött (Allmän spårbarhet)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Restaurang</li><li>• Butik</li><li>• Grossist</li></ul>
<b>4</b>	<b>Redlighet - Rätt information</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Producenter</li><li>• Butiker</li><li>• Serveringar</li></ul>

## 1. Nedkylning hos serveringar

**Hos Serveringar** (restauranger, snabbmatsrestauranger och caféer) som har nedkylning i sin verksamhet.

### Vad ska kontrolleras och hur?

- Pågående nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner.
- Avslutad nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner.
- Om ingen nedkylning pågår och det inte finns nyligen nedkylda livsmedel att kontrollmäta görs kontrollen genom bedömning av verksamhetens rutiner.

Nedkylning ska ske till en temperatur på högst +8 grader i kärnan inom 6 timmar. Nedkylningen ska påbörjas så fort som möjligt efter upphettning.

Kontroll sker att

- Nedkylningen inte pågår längre än 6 timmar
- Livsmedlet skyddas från kontamination tex förvaring under ugnen innan nedkylning, ytteremballage i nedkylningsutrustningen
- Samt att det inte påverkar andra livsmedel negativt tex nedkylning tillsammans med andra kylvaror, redan nedkylda eller halvvägs nedkylda produkter finns i nedkylningsskåpet

Om nedkylningen inte är klar då personalen går hem för dagen ska de ha kontroll på att den startat och fortgår enligt plan. Företaget ska kunna redogöra för att de gjort tester som visar att den metod de använder är säker.

Mat som stått i värmeskåp i lägst +60 grader köket och inte bedöms komma att gå åt kan kylas ned under förutsättning att

- Varmhållningstemperaturen har varit minst +60 grader i hela maträtten under hela varmhållningstiden.
- Maten inte har kontaminerats under varmhållningen

Kontroll av termometern bör göras med jämna mellanrum, avsaknad av ändamålsenlig termometer medför en avvikelse.

**Klagomål.** Nedkylningskontroll med anledning av klagomål ingår inte i indikatorn.

## **Hur ska avvikelser följas upp**

Om det är avvikelse ska Livsmedelskontroll och tillståndsenheten följa upp att avvikelsen åtgärdats omgående.

Normalt skrivs en kontrollrapport där företagaren ges möjlighet att yttra sig inom 14 dagar innan ett beslut om föreläggande skrivs. Skickar företagaren in ett yttrande ska en uppföljande kontroll ske. Den uppföljande kontrollen sker lämpligast ute i anläggningen. Om brister som noterats och dokumenterats i rapport ej har blivit åtgärdade vid uppföljande kontroll så ska sanktioner vidtas.

Om inget yttrande inkommer ska sanktioner vidtas.

Om avvikelsen är av allvarigare grad ska sanktioner vidtas omgående, stäm av med enhetschef. Avvikelsens allvarlighetsgrad avgör val av åtgärd. Om avvikelser åtgärdas på plats vid kontrollen så ska detta noteras. (vid misstanke om osäkra livsmedel exempelvis).

Förbud ska användas om produkternas säkerhet är ifrågasatt. Förelägganden kan användas om bristerna bedöms vara av mer administrativ karaktär. Stäm av med enhetschef från fall till fall.

## **Hur ska resultatet redovisas?**

När du har gjort kontrollen fyller du i kontrollrapport/rapporteringsformulär punkt **K01** i ECOS samt under relevant kolumn i objektlistan.

Uppföljningen redovisas på samma sätt.

## 2. Säker allergikost i skolor och förskolor

### Vad ska kontrolleras?

Vi kontrollerar att allergikosten är *säker*. Det innebär att alla som hanterar maten har tillräcklig kunskap och/eller har fått tillräckliga instruktioner. Det innefattar instruktioner till vikarier och listor över allergiska barn. Rutiner för separering av mat som innehåller allergener. Verifiera genom inspektion av förvaring i torrförråd, kyl och frys samt servering. Intervjua personalen om vilken utrustning som används och hur den rengörs. Okulär besiktning.

### Vilka anläggningar ska kontrolleras?

Alla skolor och förskolor som kontrolleras under året ska kontrolleras avseende allergikost.

### Hur ska avvikelser följas upp?

I de fall vi bedömer att det inte finns tillräcklig säkerhet i hanteringen av mat som ska serveras till allergiker blir det avvikelse.

Om avvikelsen är av allvarigare grad ska sanktioner vidtas omgående, stäm av med enhetschef. Avvikelsens allvarlighetsgrad avgör val av åtgärd. Om avvikelser åtgärdas på plats vid kontrollen så ska detta noteras. (vid misstanke om osäkra livsmedel exempelvis).

Förbud ska användas om det finns risk för människors hälsa. Förelägganden kan användas om bristerna bedöms vara av mer administrativ karaktär. Stäm av med enhetschef från fall till fall.

### Hur ska resultatet redovisas?

Rapportering sker under lämplig kolumn i objektlistan samt i kontrollmodulen i Ecos punkt **J03** Säker hantering, lagring och transport, **K01** Rutin - allergener, **J05** Utbildning. Glöm inte fylla i samma punkt som utan avvikelse när det är åtgärdat!

### **3.Spårbarhet (kött)**

#### **Vad ska kontrolleras?**

Kraven på spårbarhet enligt artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002 innebär en skyldighet för företagaren att kunna spåra livsmedel ett steg bakåt och ett steg framåt i kedjan, dvs. denne ska kunna ge upplysningar om varifrån råvaror, ingredienser eller färdiga livsmedel köpts och vem varor sålts vidare till. Denna information ska kunna lämnas till kontrollmyndigheter på begäran.

För att kunna verifiera livsmedelsinformation **måste** kontrollen omfatta både kvantitativ och kvalitativ spårbarhet. Kvantitativ spårbarhet har tidigare kallats för mängdbalansberäkning.

#### **Vilka anläggningar ska kontrolleras?**

Alla verksamheter som hanterar kött (nöt, får, get, gris eller fågel).

#### **Hur ska det kontrolleras?**

Välj ut en köttprodukt som finns i lager och kontrollera inköpsdokumentation för denna produkt.

Kontrollera varifrån produkten är köpt (vilken anläggning) och att den mängd som köpts in är åtminstone så stor som det som finns i lager.

Kontrollera att säljande anläggning är registrerad/godkänd.

Kontrollera att köttet är märkt med oval med godkännandenummer, dubbelkolla i SLV:s register att anläggningen är godkänd.

#### **Hur ska avvikelser följas upp?**

Om det är avvikelse ska Livsmedelskontroll och tillståndsenheten följa upp att avvikelsen åtgärdats omgående.

Normalt skrivs en kontrollrapport där företagaren ges möjlighet att yttra sig inom 14 dagar innan ett beslut om föreläggande skrivs. Skickar företagaren in ett yttrande ska en uppföljande kontroll ske. Den uppföljande kontrollen sker lämpligast ute i anläggningen. Om brister som noterats och dokumenterats i rapport ej har blivit åtgärdade vid uppföljande kontroll så ska sanktioner vidtas.

Om inget yttrande inkommer ska sanktioner vidtas.

Om avvikelsen är av allvarigare grad ska sanktioner vidtas omgående, stäm av med enhetschef. Avvikelsens allvarlighetsgrad avgör val av åtgärd. Exempel på enklare brist, brister i "rutiner för återkallande". Exempel på allvarlig brist, företaget kan inte förena livsmedel med uppgifter om spårbarheten, kan inte ta fram uppgifter som vi begär inom 24 timmar.

Om brister som noterats och dokumenterats i rapport ej har blivit åtgärdade vid uppföljande kontroll så ska sanktioner vidtas.

Om avvikelsen handlar om misstanke om osäkra livsmedel ska sanktioner vidtas omgående.

Förbud ska användas om produkternas säkerhet är ifrågasatt. Förelägganden kan användas om bristerna bedöms vara av mer administrativ karaktär. Stäm av med enhetschef från fall till fall

### **Hur ska resultatet redovisas?**

När du har gjort kontrollen fyller du i kontrollrapport/rapporteringsformulär punkt **H01** i ECOS och under relevant kolumn i objektlistan.

Uppföljningen redovisas på samma sätt.

Observera att för spårbarhet hos grossister enligt förordning 931/2011 eller verksamheter som paketerar nötkött och behöver ha identifieringssystem enligt förordning 1825/2000 innebär andra rapporteringspunkter vilka inte ingår i indikatorn men ska ändå kontrolleras.

## 4. Redlighet - Rätt information

Redlighet/riktighet hos producenter, butiker och serveringar.

### Vad ska kontrolleras?

Vi kontrollerar 1 - 2 livsmedel avseende att en dyr produkt eller ingrediens verkligen är det som anges i den skriftliga informationen om livsmedlen. För sammansatta förpackade livsmedel kontrolleras också att mängden av den dyra ingrediensen stämmer.

**Hos producenter och butiker** som förpackar och märker livsmedel kontrolleras en produkt med en "dyr ingrediens". För "blandade" produkter kontrolleras både att det är angiven ingrediens och ingående mängd av denna. Exempel: valnötter i valnötsbröd, räkor i räksallad, skinka i skinkwrap. Kontrollen kan också gälla "oblandade" produkter, till exempel svenskt nötkött, basmatiris, saffran. I de fallen kan man inte kontrollera att "ingående mängd" är rätt kontrolleras bara att det är rätt livsmedel.

**Hos serveringar** så som restauranger, snabbmatsrestauranger och caféer, kontrolleras en maträtt med en "dyr ingrediens". Det vi kontrollerar är att den information som ges i menyn om ingående råvara är sann.

### Vilka anläggningar ska kontrolleras?

**Producenter och butiker** som förpackar och märker livsmedel kan kontrolleras som en del av den ordinarie kontrollen. **Serveringar** (restauranger och caféer) som har en skriftlig meny ska kontrolleras inom den ordinarie kontrollen.

### Vilken metod ska användas?

Olika metoder kan vara aktuella, det vanligaste är intervju av personalen i kombination med att titta på vilka råvaror de har hemma och på eventuellt recept/skriftlig instruktion. Kombinera gärna med att kontrollera hur mycket de säljer/serverar av det aktuella livsmedlet respektive köper in av råvaran. Ofta räcker det med en uppskattning, noggrannare beräkningar kan vara aktuellt vid misstanke om fusk.

Provtagning och analys kan vara aktuellt inom projekt eller vid misstanke om fusk. Diskutera med din enhetschef och med Lovise (som ansvarar för provtagningarna) om du vill göra provtagning för att kontrollera till exempel ingående mängd av en viss råvara.

### Hur ska avvikelser följas upp?

I de fall du bedömer att företagaren medvetet har fuskat för att öka sin vinst, gör en åtalsanmälan.

Normalt skrivs en kontrollrapport där företagaren ges möjlighet att yttra sig inom 14 dagar innan ett beslut om föreläggande skrivs. Skickar företagaren in ett



yttrande ska en uppföljande kontroll ske. Den uppföljande kontrollen sker lämpligast ute i anläggningen. Om brister som noterats och dokumenterats i rapport ej har blivit åtgärdade vid uppföljande kontroll så ska sanktioner vidtas.

Om inget yttrande inkommer ska sanktioner vidtas.

Om avvikelsen är av allvarigare grad ska sanktioner vidtas omgående, stäm av med enhetschef. Avvikelsens allvarlighetsgrad avgör val av åtgärd. Om avvikelser åtgärdas på plats vid kontrollen så ska detta noteras. (vid misstanke om osäkra livsmedel exempelvis).

Förbud ska användas om produkternas säkerhet är ifrågasatt. Förelägganden kan användas om bristerna bedöms vara av mer administrativ karaktär. Stäm av med enhetschef från fall till fall.

### **Hur ska resultatet redovisas?**

Du fyller i under relevant kolumn i objektlistan och i kontrollmodulen i Ecos.

Markera punkt **B01** Redlighet - vilseledning. Glöm inte att fylla i samma punkt som utan avvikelse när det är åtgärdat!

# BILAGA 3 - FEMÅRSPLAN

## Apotek, kosttillskott och hälsokost Effektmål

Finns inte.

### Förutsättningar

I detta sammanhang är definitionen av kosttillskott vidare än lagstiftningens definition. Kosttillskott i detta dokument inkluderar alla typer av tillskott som tas i stället för livsmedel, för att uppnå en önskad effekt (prestationshöjande, viktminskande, ökat vitaminintag etc.). Som kosttillskottsanläggningar räknas de verksamheter som huvudsakligen är inriktade på kosttillskott, till skillnad från vanliga livsmedelsbutiker där kosttillskott ofta utgör en mindre del av sortimentet. De cirka 18 kosttillskottsobjekten vi har i Nyköping fördelar sig på apotek, hälsokostbutiker, ägare av egna märkesvaror (EMV).

Många av verksamheterna, såsom apoteken och Life-butiker, får sin främsta kontroll på huvudkontoren eftersom ansvaret för produkter och märkning ligger där.

### Resursbehov

Riskklass	Antal objekt	Kontrolleras per 5 år	Kontroller per år
SL1	11	1	0,2
SL2	4	2	0,4
TL1	1	4	0,8
TL2	1	5	1

### Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på **säkra kosttillskott**. På alla kosttillskottsobjekt som kontrolleras under ett år ska kontrollen fokusera på att de kosttillskott som säljs ska vara säkra.

För att kosttillskott ska anses säkra ska följande kriterier vara uppfyllda:

1. Den som säljer kosttillskottet ska kunna veta och visa att kosttillskottet är säkert.
2. Ingen av de ingående ingredienserna får vara ett så kallat Novel Food som inte har säkerhetsbedömts.

3. Ett säkert kosttillskott ska inte innehålla läkemedelsklassade ingredienser. Om ett kosttillskott bedöms vara ett läkemedel ska det anses vara ett osäkert livsmedel.
4. Hänsyn till riskvärderingar som gjorts av Livsmedelsverket och annat vetenskapligt underlag ska tas när säkerheten av ett kosttillskott bedöms.

### Kontroller och tidpunkt för verksamheter som får kontroll

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden. Kontrollen görs utefter de aktiviteter som är aktuella för verksamheten.

<b>Vid varje kontrolltillfälle</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>B01 Allmänna krav och skyldigheter</b> <b>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</b> <b>B03 Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration</b> <b>B04 Frivillig livsmedelsinformation</b> <b>B99 Övrig livsmedelsinformation (svenska)</b> <b>C02 Näringspåståenden (hyllkanter och förpackning)</b> <b>C03 Hälsopåståenden (hyllkanter och förpackning)</b> <b>C05 Särskild märkning av kosttillskott</b> <b>H01 Spårbarhet</b> <b>J01 Återkallelse</b> <b>J02 Utformning och underhåll av lokal och utrustning</b> <b>J06/J02 Skadedjurshantering</b> <b>J05 Utbildning</b>  <b>OP6 Livsmedelsinformation vid e-handel</b> <b>OP13 Otillåtna växter och ämnen i kosttillskott</b>
<b>EMV &amp; kedjeanknutna verksamheter</b>	<b>A02 Riskvärdering och godkännande av nya livsmedel (Novel foods)</b> <b>I05 Vitaminer, mineralerämnen och former av dessa som får tillsättas livsmedel (ingående substanser som får användas som källor till vitaminer och mineraler i kosttillskott, 2002/46/EG)</b>

## Butiker

### Effektmål

Redlighet (rätt information) och spårbart kött.

### Förutsättningar

Med butik avses livsmedelsanläggningar vars huvudsakliga verksamhet är att sälja livsmedel till slutkonsument. Det är såväl stora livsmedelsbutiker med stor mycket manuell hantering och egen märkning, som mindre butiker med färdigförpackade livsmedel, specialbutiker för till exempel fisk, godiskiosker och torghandel med frukt och grönsaker. Kontroll av livsmedel förpackat för direkt försäljning innefattas i korrekt allergimärkning, där information ska kunna ges på kundens begäran.

Hälsokostbutiker och andra specialbutiker för i huvudsak kosttillskott omfattas inte av detta avsnitt, utan behandlas i annat avsnitt.

I Nyköping finns cirka 101 butiker, varav cirka 59 med beredning.

Butikerna delas in i "Butik med beredning" och "Butik utan beredning".

### Resursbehov

Riskklass	Antal objekt	Kontrolleras per 5 år	Kontroller per år
SL1	24	1	0,2
SL2	19	2	0,4
SL3	18	4	0,8
SL4	4	5	1
SL5	7	10	2
SL6	3	15	3
SL7	1	20	4

### Kontrollens fokus

Kontrollerna i butik ska fokusera på märkning/information och spårbarhet. Om företagaren säljer/skänker livsmedel till ett annat företag krävs även spårbarhet framåt. Det ska kontrolleras att alla allergener är deklarerade samt att de är framhävda i ingrediensförteckningen för märkta produkter. När butiken har egen produktion ska kylförvaring och nedkylning kontrolleras.

## Kontroller för verksamheter som får 5 eller fler kontroller per 5 år

Butiker	med beredning	utan beredning
<p><b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b></p>	<p><b>A01 Registrering, riskklass</b>  <b>B01 Redlighet (rätt information) - indikator</b>  <b>H01 Spårbarhet kött – indikator</b>  <b>B02 Allergiinformation – alla allergener deklarerade samt framhävda (Skriftligt + ev. muntligt)</b>  <b>B99 Svensk märkning, skylt vid disk</b>  <b>J02 Handtvättsmöjlighet er (tvål och vatten)</b>  <b>J03 Säker hantering, kontaminering</b>  <b>J03 Rengöring (ismaskin)</b>  <b>J08 Kyl- och frystemp och mottagning</b>  <b>K01 Nedkylning/tillagning</b></p>	<p><b>A01 Registrering, riskklass</b>  <b>B99 Svensk märkning</b>  <b>H01 Spårbarhet kött - indikator</b>  <b>J08 Kyl- och frystemp och mottagning</b>  <b>J03 Säker hantering, kontaminering</b></p>
<p><b>2025</b></p>	<p>B02 Ingredienser (stäm av mot receptur)  J05 Utbildning  J06 Skadedjursbekämpning  J02 Tät lokal  J07 Vattenkvalité  J08 Varmhållning  M01 Salmonellaintyg  K01 Faroanalys  J09 Material i kontakt med livsmedel  J02 Underhåll och lokal  OP 5 Ekologiska livsmedel</p>	<p>J02 Underhåll av lokal och utrustning  J03 Rengöring  J05 Utbildning  J06 Skadedjursbekämpning  J02 Tät lokal  OP 5 Ekologiska livsmedel  OP 8 Spårbarhet kött  OP 16 Glykoalkaloider i potatis  OP 11 Spårbarhet för Ägg</p>

	<p>OP 8 Spårbarhet kött</p> <p>OP 16 Glykoalkaoider i potatis</p> <p>OP 11 Spårbarhet för Ägg</p>	
<b>2026</b>	<p>H07 Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p> <p>C11 Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation (skylt vid disk, svenska)</p> <p>H11 ursprungsmärkning nötkött (märkning, skyltning)</p> <p>J01 Återkallande</p> <p>J08 Varmhållning</p> <p>J99 Ommärkning datum m.m. SLVFS</p> <p>2005:20 §15-16</p> <p>K02 Mikrobiologiska kriterier</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation</p> <p>B03 Näringsdeklaration</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation</p> <p>C Särskild märkning och information</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>J04 Personlig hygien</p>
<b>2027</b>	<p>C Särskild märkning och information</p> <p>B03 Näringsdeklaration</p> <p>H11 Ursprungsmärkning nötkött (märkning, skyltning)</p> <p>J02 Underhåll och lokal</p>	<p>J02 Underhåll av lokal och utrustning</p> <p>J03 Rengöring</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p>

<p><b>2028</b></p>	<p>ABP</p> <p>B02 Ingredienser (stäm av mot receptur)</p> <p>K01 Faroanalys</p> <p>J08 Varmhållning</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation</p> <p>B03 Näringsdeklaration</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation</p> <p>C Särskild märkning och information</p> <p>ABP</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>J04 Personlig hygien</p>
<p><b>2029</b></p>	<p>H03 Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött</p> <p>H11 Ursprungsmärkning nötkött (märkning, skyltning och journalföring)</p> <p>B03 Näringsdeklaration</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation (skylt vid disk, svenska)</p> <p>C Särskild märkning och information</p> <p>K01/K06/C07/A11 Kontroller om butiken gör egna fri från produkter</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>ABP</p> <p>J04 Personlig hygien</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation</p> <p>B03 Näringsdeklaration</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation</p> <p>C Särskild märkning och information</p> <p>ABP</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>J04 Personlig hygien</p>

## Kontroller för verksamheter som får 4 kontroller per 5 år

Butiker	med beredning	utan beredning
<p><b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b></p>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>B01 Redlighet (rätt information) - indikator</p> <p>H01 Spårbarhet kött – indikator</p> <p>B02 Allergiinformation – alla allergener deklarerade samt framhävda (Skriftligt + ev. muntligt)</p> <p>B99 Svensk märkning, skylt vid disk</p> <p>J02 Handtvättsmöjligheter (tvål och vatten)</p> <p>J03 Säker hantering, kontaminering</p> <p>J03 Rengöring</p> <p>J08 Kyl- och frystemp och mottagning</p> <p>K01 Nedkylning/tillagning</p>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>B99 Svensk märkning</p> <p>H01 Spårbarhet kött - indikator</p> <p>J08 Kyl- och frystemp och mottagning</p> <p>J03 Säker hantering, kontaminering</p>
<p><b>Kontroll 1 2025/2029</b></p>	<p>H02 Spårbarhet av animaliskt ursprung</p> <p>H03 Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött</p> <p>H11 Ursprungsmärkning nötkött (märkning, skyltning och journalföring)</p> <p>B03 Näringsdeklaration</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation (skylt vid disk, svenska)</p> <p>C Särskild märkning och livsmedelsinformation</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation</p> <p>B03 Näringsdeklaration</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation</p> <p>C Särskild märkning och information</p> <p>ABP</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>J04 Personlig hygien</p>



	<p>K01/K06/C07/A11 Kontroller om butiken gör egna fri från produkter</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>ABP</p> <p>J04 Personlig hygien</p> <p>OP 5 Ekologiska livsmedel</p> <p>OP 8 Spårbarhet kött</p> <p>OP 11 Spårbarhet för ägg</p> <p>OP 16 Glykoalkaoider i potatis</p>	
<b>Kontroll 2 2026</b>	<p>B02 Ingredienser (stäm av mot receptur)</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p> <p>J07 Vattenkvalité</p> <p>J08 Varmhållning</p> <p>M01 Salmonellaintyg</p> <p>K01 Faroanalys</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p>	<p>J02 Underhåll av lokal och utrustning</p> <p>J03 Rengöring</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p>
<b>Kontroll 3 2027</b>	<p>H07 Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p> <p>C11 Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation (skylt vid disk, svenska)</p> <p>H11 ursprungsmärkning nötkött (märkning, skyltning)</p> <p>J01 Återkallande</p> <p>J08 Varmhållning</p> <p>J99 Ommärkning datum m.m SLVFS 2005:20 §15-16</p> <p>K02 Mikrobiologiska kriterier</p>	<p>HJ01 Återkallande</p> <p>J03 Rengöring</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p>

<b>Kontroll 4 2028</b>	C Särskild märkning och livsmedelsinformation B03 Näringsdeklaration H11 Ursprungsmärkning nötkött (märkning, skyltning) J02 Underhåll och lokal ABP	B02 Obligatorisk livsmedelsinformation B03 Näringsdeklaration B04 Frivillig livsmedelsinformation C Särskild märkning och information ABP J03 Avfallshantering J04 Personlig hygien
------------------------	--	---

## Kontroller för verksamheter som får 2 kontroller per 5 år

Butiker	med beredning	utan beredning
<p><b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b></p>	<p><b>A01 Registrering, riskklass</b>  <b>B01 Redlighet (rätt information) - indikator</b>  <b>H01 Spårbarhet kött – indikator</b>  <b>B02 Allergiinformation – alla allergener deklarerade samt framhävda (Skriftligt + ev. muntligt)</b>  <b>B99 Svensk märkning, skylt vid disk</b>  <b>J02 Handtvättsmöjligheter (tvål och vatten)</b>  <b>J03 Säker hantering, kontaminering</b>  <b>J03 Rengöring</b>  <b>J08 Kyl- och frystemp och mottagning</b>  <b>K01 Nedkylning/tillagning</b></p>	<p><b>A01 Registrering, riskklass</b>  <b>B99 Svensk märkning</b>  <b>H01 Spårbarhet kött - indikator</b>  <b>J08 Kyl- och frystemp och mottagning</b>  <b>J03 Säker hantering, kontaminering</b></p>
<p><b>Kontroll 1 2025</b></p>	<p>H02 Spårbarhet av animaliskt ursprung  H03 Angivande av ursprungsland eller härkomstplats för visst kött  H11 Ursprungsmärkning nötkött (märkning, skyltning och journalföring)  B03 Näringsdeklaration  B04 Frivillig livsmedelsinformation (skylt vid disk, svenska)  C Särskild märkning och livsmedelsinformation  K01/K06/C07/A11 Kontroller om butiken gör egna fri från produkter  B02 Ingredienser (stäm av</p>	<p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation  B03 Näringsdeklaration  B04 Frivillig livsmedelsinformation  C Särskild märkning och information  J03 Avfallshantering  J03 Rengöring  OP 5 Ekologiska livsmedel  OP 8 Spårbarhet kött  OP 16 Glykoalkaoider i potatis</p>

	<p>mot receptur)</p> <p>J07 Vattenkvalité M01 Salmonellaintyg</p> <p>K01 Faroanalys</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p> <p>OP 5 Ekologiska livsmedel</p> <p>OP 8 Spårbarhet kött</p> <p>OP 16 Glykoalkaoider i potatis</p>	
<p><b>Kontroll 2</b> <b>2027/2028/2029</b></p>	<p>J02 Underhåll och lokal</p> <p>J04 Personlig hygien</p> <p>H07 Fångst- eller produktionsområden för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p> <p>C11 Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter</p> <p>B04 Frivillig livsmedelsinformation (skylt vid disk, svenska)</p> <p>J01 Återkallande</p> <p>J08 Varmhållning</p> <p>J99 Ommärkning datum m.m SLVFS (2005:20 §15-16)</p> <p>K02 Mikrobiologiska kriterier</p> <p>ABP</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p>	<p>J02 Tät lokal</p> <p>ABP</p> <p>J05 Utbildning</p>

## Kontroller för verksamheter som får 1 kontroll per 5 år

Butiker	med beredning	utan beredning
<p><b>Vid varje kontrolltillfälle</b></p>	<p>A01 Registrering, riskklass            B01 Redlighet (rätt information) - indikator            H01 Spårbarhet kött – indikator            B02 Ingredienser inklusive allergiinformation – alla allergener deklarerade samt framhävda (Skriftligt + ev. muntligt)            B99 Svensk märkning, skylt vid disk            J02 Handtvättsmöjligheter (tvål och vatten)            J03 Rengöring            J04 Personlig hygien            J08 Kyl- och frystemp, och mottagning            K01 Nedkylning/tillagning            J01 Återkallande            J02 Underhåll av lokal och utrustning            J05 Utbildning            J06 Skadedjursbekämpning            J02 Tät lokal            J07 Vattenkvalité            J08 Varmhållning            J09 Material i kontakt med livsmedel            J99 Ommärkning datum mm kontrollera enligt SLVFS 2005:20            B03 Näringsdeklaration            B04 Frivillig livsmedelsinformation            C Särskild märkning och information</p>	<p>A01 Registrering, riskklass            B99 Svensk märkning            H01 Spårbarhet kött – indikator            J08 Kyl- och frystemp, och mottagning            J01 Återkallande            J02 Underhåll av lokal och utrustning            J03 Rengöring            J04 Personlig hygien            J05 Utbildning            J06 Skadedjursbekämpning            J02 Tät lokal            B02 Obligatorisk livsmedelsinformation            B03 Näringsdeklaration            B04 Frivillig livsmedelsinformation            C Särskild märkning och information            ABP            J03 Avfallshantering              OP 5 Ekologiska livsmedel            OP 8 Spårbarhet kött            OP 16 Glykoalkaoider i potatis</p>

	<b>K01</b> Faroanalys <b>J03</b> Avfallshantering <b>ABP</b>  <b>OP 5</b> Ekologiska livsmedel <b>OP 8</b> Spårbarhet kött <b>OP 11</b> Spårbarhet för ägg <b>OP 16</b> Glykoalkoider i potatis	
--	--	--

## Grossister, matmäklare, transportörer och lager

### Effektmål

Indikator för spårbart kött.

### Förutsättningar

Grossister och matmäklare är livsmedelsföretagare som köper in livsmedel och säljer det vidare till andra livsmedelsföretag. Skillnaden mellan dem är att grossisterna har ett lager där de förvarar livsmedel, medan matmäklarna bedriver sin verksamhet från ett kontor. Varorna förvaras i andra livsmedelsföretagares lokaler. Många grossister och matmäklare bedriver internationell handel med import från länder utanför EU, och/eller inköp av livsmedel från andra EU-länder. De som importerar ansvarar för att varorna uppfyller alla EU:s regler för livsmedel. Alla som säljer livsmedel ansvarar för att det finns obligatorisk livsmedelsinformation antingen i märkningen eller i en medföljande handling.

I Nyköping finns idag cirka 12 objekt som har verksamhetstypen grossister men bland dessa kan det finnas matmäklare och importörer.

### Resursbehov

Riskklass	Antal objekt	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
TL1	10	2	0,4
TL2	-	5	1
SL2	1	2	0,4
SL3	1	4	0,8

### Kontrollens fokus

Vi arbetar med att öka kunskapen om grossisterna och deras verksamhet. Vi arbetar för att föra in mer detaljerad information om de olika anläggningarnas verksamhet i vårt register, så att vi i fortsättningen kan utföra kontroll med rätt fokus.

Utöver det ska kontrollerna fokusera på att obligatorisk information om livsmedlen finns med vid försäljning, antingen på förpackningen eller i en medföljande handling.

För företag med import och företag som översätter märkning och tilläggs-märker på svenska ska vi också fokusera på att alla ingående allergener finns med i den svenska märkningen och att de är framhävda.

Grossister som säljer kött ska ha ett system för spårbarhet framåt, som ska omfatta bland annat en noggrann beskrivning av livsmedlet, uppgifter om livsmedlets

volym eller kvantitet, vilken livsmedelsföretagare livsmedlet levererats till och en referens som identifierar partiet.

För grossister med frysrum för djupfrysade livsmedel ska frysrummet ha utrustning för kontinuerlig temperaturövervakning.

### Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när. Kontroller görs främst med metoden inspektion eller genom kontroll av märkningsetiketter och andra dokument. Revision kan vara aktuellt i enskilda fall.

### Kontroller och tidpunkt för verksamheter som får 5 kontroller på 5 år

	Grossister	Matmäklare	Transportör	Lagring
Årligen eller vid varje kontrolltilfälle	A01 Registrering, riskklass	A01 Registrering, riskklass	A01 Registrering, riskklass	A04 Kontrollorgan för ekologisk
	A04 Kontrollorgan för ekologiskt	A04 Kontrollorgan för ekologiskt	H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)	A12 anmälan om ekologisk
	A12 Anmälan om ekologiskt	A12 Anmälan om ekologiskt	J08 Kyl- och frystemperatur	H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)
	H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)	H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)	J08 Frysförvaring (Utrustning för temperaturregistrering gällande frysvaror)	J06 Skadedjurbekämpning
	B01 Redlighet - indikator	B01 Redlighet - indikator	J03 Säker hantering och förvaring	J02 Tät lokal
	B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, allergeninformation	B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, allergeninformation		J02 Lokal och utrustning
	B99 Svensk märkning	B99 Svensk märkning		K05 Främmande ämnen
	J01 Återkallelse/säkra livsmedel	J01 Återkallelse/Säkra livsmedel		
	J06 Skadedjursbekämpning			



	<b>J02 Tät lokal</b> <b>J08 Kyl- och</b> <b>frystemperatur</b>			
<b>2025</b>	J05 Utbildning J03 Avfallshantering B03 Näringsdeklaration OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel	B03 Näringsdeklaration OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel	J03 Rengöring	J03 Rengöring och säker hantering OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel
<b>2026</b>	J03 Rengöring B02 Obligatorisk livsmedelsinformation	B02 Obligatorisk livsmedelsinformation	J03 Rengöring	J03 Rengöring och säker hantering OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel
<b>2027</b>	J09 Material i kontakt med livsmedel	J05 Utbildning	J06 Skadedjursbekämpning J02 Tät lokal J02 Lokal/bil och utrustning	J09 Material i kontakt med livsmedel
<b>2028</b>	J03 Säker hantering J04 Personlig hygien B02 Obligatorisk livsmedelsinformation	B02 Obligatorisk livsmedelsinformation		J03 Rengöring och säker hantering
<b>2029</b>	J03 Säker hantering J04 Personlig hygien	B02 Obligatorisk livsmedelsinformation OP5 Ekologiska livsmedel (om	J06 Skadedjursbekämpning J02 Tät lokal J02 Lokal/bil och	J09 Material i kontakt med livsmedel OP5 Ekologiska livsmedel (om det inte gjorts)

	B02 Obligatorisk livsmedelsinfor mation  OP5 Ekologiska livsmedel (om det inte gjorts)	det inte gjorts)	utrustning	
--	---	------------------	------------	--

## Kontroller och tidpunkt för verksamheter som får 4 kontroller på 5 år

	Grossister	Matmäklare	Transportör	Lagring
<b>Vid varje år eller kontrolltillfälle</b>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>A04 kontrollorgan för ekologisk</p> <p>A12 anmälan om ekologisk</p> <p>H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)</p> <p>B01 Redlighet - indikator</p> <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, allergeninformation</p> <p>B99 Svensk märkning</p> <p>J01 Återkallelse/säkra livsmedel</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p> <p>J08 Kyl- och frystemperatur</p>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>A04 kontrollorgan för ekologisk</p> <p>A12 anmälan om ekologisk</p> <p>H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)</p> <p>B01 Redlighet - indikator</p> <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, allergeninformation</p> <p>B99 Svensk märkning</p> <p>J01 Återkallelse/säkra livsmedel</p>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)</p> <p>J08 Kyl- och frystemperatur</p> <p>J03 Säker hantering och förvaring</p> <p>J08 Frysförvaring (Utrustning för temperaturregistrering gällande frysvaror)</p>	<p>A04 kontrollorgan för ekologisk</p> <p>A12 anmälan om ekologisk</p> <p>H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p> <p>J02 Lokal och utrustning</p> <p>J03 Säker hantering och förvaring</p> <p>K05 Främmande ämnen</p>
<b>Kontroll 1 2025</b>	<p>J03 Rengöring</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p> <p>OP5 Ekologiska livsmedel (t.om 2025)</p>	<p>J05 Utbildning</p> <p>OP5 Ekologiska livsmedel (t.om 2025)</p>	<p>J05 Utbildning</p> <p>J04 Personlig hygien</p>	<p>OP5 Ekologiska livsmedel (t.om 2025)</p>

	OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel (tom 2025)	OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel (tom 2025)		OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel (tom 2025)
<b>Kontroll 2 2026</b>	J04 Personlig hygien B02 Obligatorisk livsmedelsinformation J05 Utbildning J03 Avfallshantering B03 Näringsdeklaration	B03 Näringsdeklaration B02 Obligatorisk livsmedelsinformation	J03 Rengöring J02 lokal/bil och utrustning J06 Skadedjursbekämpning J02 Tät lokal	J09 Material i kontakt med livsmedel J03 Rengöring
<b>Kontroll 3 2027</b>	J03 Rengöring J09 Material i kontakt med livsmedel	J05 Utbildning	J05 Utbildning J04 Personlig hygien	Se kontrollpunkter ovan årligen eller vid varje kontrolltillfälle
<b>Kontroll 4 2028/2029</b>	J04 Personlig hygien B02 Obligatorisk livsmedelsinformation J05 Utbildning J03 Avfallshantering B03 Näringsdeklaration	B03 Näringsdeklaration B02 Obligatorisk livsmedelsinformation	J03 Rengöring J02 lokal/bil och utrustning J06 Skadedjursbekämpning J02 Tät lokal	J09 Material i kontakt med livsmedel J03 Rengöring

## Kontroller och tidpunkt för verksamheter som får 2 kontroller på 5 år

	Grossister	Matmäklare	Transportör	Lagring
Vid varje	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>A04 kontrollorgan för ekologisk</p> <p>A12 anmälan om ekologisk</p> <p>H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)</p> <p>B01 Redlighet - indikator</p> <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, allergeninformation</p> <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation</p> <p>B99 Svensk märkning</p> <p>J01 Återkallelse/säkra livsmedel</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p> <p>J08 Kyl- och frystemperatur</p>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>A04 kontrollorgan för ekologisk</p> <p>A12 anmälan om ekologisk</p> <p>H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)</p> <p>B01 Redlighet - indikator</p> <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, allergeninformation</p> <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation</p> <p>B99 Svensk märkning</p> <p>J01 Återkallelse/säkra livsmedel</p>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)</p> <p>J08 Kyl- och frystemperatur</p> <p>J08 Frysförvaring (Utrustning för temperaturregistrering gällande frysvaror)</p> <p>J03 Säker hantering och förvaring</p>	<p>A04 kontrollorgan för ekologisk</p> <p>A12 anmälan om ekologiskt</p> <p>H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p> <p>J02 Lokal och utrustning</p> <p>J03 Säker hantering och förvaring</p> <p>K05 Främmande ämnen</p>

<b>Kontroll 1 2025/2029</b>	<p>J03 Rengöring J09 Material i kontakt med livsmedel</p> <p>OP5 Ekologiska livsmedel (t.om 2025)</p> <p>OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel (tom 2025)</p>	<p>OP5 Ekologiska livsmedel (t.om 2025)</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel (tom 2025)</p>	<p>J05 Utbildning J04 Personlig hygien</p>	<p>OP5 Ekologiska livsmedel (t.om 2025)</p> <p>OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel (tom 2025)</p>
<b>Kontroll 2 2026/2027 /2028</b>	<p>J04 Personlig hygien J05 Utbildning</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>B03 Näringsdeklaration</p>	<p>B03 Näringsdeklaration</p>	<p>J03 Rengöring J02 lokal/bil och utrustning</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p>	<p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p> <p>J03 Rengöring</p>

## Kontroller och tidpunkt för verksamheter som får 1 kontroll på 5 år

	Grossister	Matmäklare	Transportör	Lagring
Vid varje kontroll-tillfälle	A01 Registrering, riskklass	A01 Registrering, riskklass	A01 Registrering, riskklass	A04 kontrollorgan för ekologisk
	A04 kontrollorgan för ekologisk	A04 kontrollorgan för ekologisk	H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)	A12 anmälan om ekologisk
	A12 anmälan om ekologisk	A12 anmälan om ekologisk	J08 Kyl- och frystemperatur	H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)
	H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)	H01 Spårbarhet (framåt och bakåt)	J08 Frysförvaring (Utrustning för temperaturregistrering gällande frysvaror)	J06 Skadedjursbekämpning
	B01 Redlighet - indikator	B01 Redlighet - indikator	J03 Säker hantering och förvaring	J02 Tät lokal
	B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, allergeninformation	B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, allergeninformation	J05 Utbildning	J02 Lokal och utrustning
	B99 Svensk märkning	B99 Svensk märkning	J04 personlig hygien	J03 Säker hantering och förvaring
	J01 Återkallelse/säkra livsmedel	J01 Återkallelse/säkra livsmedel	J03 Rengöring	K05 Främmande ämnen
	J06 Skadedjurs – bekämpning	OP5 Ekologiska livsmedel	J02 lokal/bil och utrustning	J09 Material i kontakt med livsmedel
	J02 Tät lokal	J05 Utbildning B02 Obligatorisk livsmedelsinformation	J06 Skadedjursbekämpning	J03 Rengöring
	J08 Kyl- och frystemperatur	B03 Näringsdeklaration	J02 Tät lokal	OP5 Ekologiska livsmedel
	J03 Rengöring	OP5 Ekologiska livsmedel (t.om 2025)		OP5 Ekologiska livsmedel (t.om 2025)
	J09 Material i kontakt med livsmedel	OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel (tom 2025)		OP10 Allergena ingredienser I färdigförpackade livsmedel (tom 2025)
	OP5 Ekologiska livsmedel			
	J04 Personlig hygien			
	J05 Utbildning			
	J03 Avfallshantering B02 Obligatorisk livsmedelsinformation			

	B03 Näringsdeklaration OP5 Ekologiska livsmedel (t.om 2025)			
--	---	--	--	--



## Mobila anläggningar

### Effektmål

Säker nedkylning, redlighet (rätt information), spårbart kött.

### Förutsättningar

I Nyköping finns idag 35 mobila verksamheter.

Mobila verksamheter har generellt inte samma utrustning och förutsättningar som stationära, vilket ställer högre krav på hygien, flöden, separering, nedkylning och tillagning. Lokalkraven skiljer sig lite lagmässigt jämfört med stationära, även om grundkraven gäller även mobila verksamheter. Exempelvis behöver inte en mobil verksamhet ha tillgång till varmt och kallt vatten utan det räcker med varmt eller kallt vatten.

Även inom kategorin mobila verksamheter skiljer det sig. Vi har några verksamheter som står uppställda på en fast adress året om i kommunen eller förvarar sina fordon här. Det finns andra som åker runt i landet, som också står i Nyköping eller inte alls är verksamma här. För de stationära verksamheterna rekommenderas att obokade kontroller genomförs medan de rörliga oftast kräver en bokad kontroll eller revision.

### Resursbehov

Riskklass	Antal objekt	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
SL1	11	1	0,2
SL2	17	2	0,4
SL3	5	4	0,8
SL4	1	5	1

### Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på nedkylning, redlighet (rätt information) och spårbarhet, i dokumentet benämnda som indikatorer.

**Nedkylningen** kontrolleras med följande metoder:

- A. *Avslutad eller eventuell pågående nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner.*
- B. *Om ingen nedkylning pågår och det inte finns nyligen nedkylda livsmedel att kontrollmäta görs kontrollen genom intervjuer och bedömning av företagets rutiner och dokumentation.*

Nedkylningen bedöms som säker om nedanstående kriterier är uppfyllda:

1. *Livsmedlet kyls ner till under +8 ° Celsius inom högst 6 timmar.*

2. *Livsmedlet skyddas från kontamination före och under nedkylning.*
3. *Livsmedlet påverkar inte andra livsmedel negativt, till exempel genom att redan nedkylda eller halvvägs nedkylda produkter finns i nedkylningsskåpet.*
4. *Livsmedlet kyls ner direkt efter tillagning, eller har stått i värmeskåp i +60 ° Celsius eller högre temperatur under kontrollerade förhållanden där maten har skyddats från kontamination.*

**Redlighet (rätt information)** (meny/presentation) kontrolleras för "mervärdesprodukter", till exempel maträtter som innehåller dyra ingredienser eller där verksamheten gör säljande påståenden, som att varan kommer från en viss produktionsplats. För att livsmedelsinformationen ska anses vara utan avvikelser ska påståendena vara sanna. Om företaget presenterar maten som ekologisk, i menyer eller på hemsida, ska verksamheten uppfylla kraven för att få presentera maten som ekologisk.

**Spårbarhet av kött** kontrolleras genom att minst en kött detalj/köttprodukt som finns i lager väljs ut. Inköpsdokumentation för produkten kontrolleras. Företagaren ska kunna visa att han köpt in åtminstone så stor mängd av varan som det som finns i lager. Den verksamheten som sålt varan ska vara registrerad eller godkänd. Köttet är märkt med oval med godkännandenummer.

## Kontroller för verksamheter som får 5 kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

<p><b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b></p>	<p><b>A01 Registrering, riskklassning och bakgrundslokal</b>  <b>B01 Redlighet (rätt information) – indikator</b>  <b>H01 Spårbarhet kött – indikator</b>  <b>K01 Nedkylning – indikator</b>  <b>J02 Handtvättsmöjlighet (tvål och papper)</b>  <b>J03 Rengöring</b>  <b>J03 Säker hantering och förvaring</b>  <b>J07 Kontrollerat dricksvatten/ dricksvattenkvalitet</b>  <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b>  <b>J08 Varmhållning</b>  <b>K01 Tillagning</b></p>
<p><b>2025</b></p>	<p>J02 Tät lokal  J02 Lokalens underhåll  J02 Utrustningens skick  J03 Avfallshantering (inklusive gråvatten)  J06 Skadedjursbekämpning  J08 Mottagningskontroll  J09 Material i kontakt med livsmedel  B99 Ursprungsmärkning kött</p>
<p><b>2026</b></p>	<p>B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt  B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)  J03 Hantering av allergener  J04 Personlig hygien  J05 Utbildning</p>
<p><b>2027</b></p>	<p>J02 Tät lokal  J02 Lokalens underhåll  J02 Utrustningens skick  J03 Avfallshantering (inklusive gråvatten)  J06 Skadedjursbekämpning  J08 Mottagningskontroll  J09 Material i kontakt med livsmedel  B99 Ursprungsmärkning kött</p>

<b>2028</b>	<p>B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt</p> <p>B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)</p> <p>J03 Hantering av allergener</p> <p>J04 Personlig hygien</p> <p>J05 Utbildning</p>
<b>2029</b>	<p>B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt</p> <p>B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)</p> <p>J03 Hantering av allergener</p> <p>J04 Personlig hygien</p> <p>J05 Utbildning</p> <p><b>(Projekt provtagning av dricksvatten)</b></p>

## Kontroller för verksamheter som får 4 kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

<p><b>Vid varje kontrolltillfälle</b></p>	<p><b>A01 Registrering, riskklassning och bakgrundslokal</b>  <b>B01 Redlighet (rätt information) – indikator</b>  <b>H01 Spårbarhet kött – indikator</b>  <b>K01 Nedkylning - indikator</b>  <b>J02 Handtvättsmöjlighet (tvål och papper)</b>  <b>J03 Rengöring</b>  <b>J03 Säker hantering och förvaring</b>  <b>J07 Kontrollerat dricksvatten/ dricksvattenkvalitet</b>  <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b>  <b>J08 Varmhållning</b>  <b>K01 Tillagning</b></p>
<p><b>Kontroll 1 2025/2029</b></p>	<p>B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt  B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)  J03 Hantering av allergener  J04 Personlig hygien  J05 Utbildning  Projekt provtagning av dricksvatten  B99 Ursprungsmärkning kött</p>
<p><b>Kontroll 2 2026</b></p>	<p>J02 Tät lokal  J02 Lokalens underhåll  J02 Utrustningens skick  J03 Avfallshantering (inklusive gråvatten)  J06 Skadedjursbekämpning  J08 Mottagningskontroll  J09 Material i kontakt med livsmedel</p>
<p><b>Kontroll 3 2027</b></p>	<p>B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt  B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)  J03 Hantering av allergener  J04 Personlig hygien  J05 Utbildning  B99 Ursprungsmärkning kött</p>

<b>Kontroll 4 2028</b>	J02 Tät lokal J02 Lokalens underhåll J02 Utrustningens skick J03 Avfallshantering (inklusive gråvatten) J06 Skadedjursbekämpning J08 Mottagningskontroll J09 Material i kontakt med livsmedel
----------------------------	---

## Kontroller för verksamheter som får 2 kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

<b>Vid varje kontrolltillfälle</b>	<b>A01 Registrering, riskklassning och bakgrundslokal</b> <b>B01 Redlighet (rätt information) - indikator</b> <b>H01 Spårbarhet kött – indikator</b> <b>K01 Nedkylning - indikator</b> <b>J02 Handtvättsmöjlighet (tvål och papper)</b> <b>J03 Säker hantering och förvaring</b> <b>J03 Rengöring</b> <b>J07 Kontrollerat dricksvatten/dricksvattenkvalitet</b> <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b> <b>J08 Varmhållning</b> <b>K01 Tillagning</b> <b>B99 Ursprungsmärkning kött</b>
<b>Kontroll 1 2025/2029</b>	B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt B99 Upplysning om allergener (ex. skylt) J03 Hantering av allergener J04 Personlig hygien J05 Utbildning Projekt provtagning av dricksvatten
<b>Kontroll 2 2026/2027/2028</b>	J02 Tät lokal J02 Lokalens underhåll J02 Utrustningens skick J03 Avfallshantering (inklusive gråvatten) J06 Skadedjursbekämpning J08 Mottagningskontroll J09 Material i kontakt med livsmedel

## Kontroller för verksamheter som får 1 kontroll per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

<b>Vid varje kontrolltillfälle</b>	<b>A01 Registrering, riskklassning och bakgrundslokal</b> <b>B01 Redlighet (rätt information) – indikator</b> <b>H01 Spårbarhet kött – indikator</b> <b>K01 Nedkyllning – indikator</b> <b>B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt</b> <b>B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)</b> <b>B99 Ursprungsmärkning kött</b> <b>J02 Handtvättsmöjlighet (tvål och papper)</b> <b>J02 Lokalens underhåll</b> <b>J02 Utrustningens skick</b> <b>J02 Tät lokal</b> <b>J03 Avfallshantering (inklusive gråvatten)</b> <b>J03 Säker hantering och förvaring</b> <b>J03 Hantering av allergener</b> <b>J03 Rengöring</b> <b>J04 Personlig hygien</b> <b>J05 Utbildning</b> <b>J06 Skadedjursbekämpning</b> <b>J07 Kontrollerat dricksvatten/ dricksvattenkvalitet</b> <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b> <b>J08 Varmhållning</b> <b>J08 Mottagningskontroll</b> <b>J09 Material i kontakt med livsmedel</b> <b>K01 Tillagning</b> <b>Projekt provtagning av dricksvatten</b>
------------------------------------	---



## Vård, skola och omsorg

### Effektmål

Säker allergikost.

### Förutsättningar

Det serveras dagligen måltider på förskolor och skolor, dagliga verksamheter, äldreboenden, gruppboenden, asylboenden, häkten och liknande verksamheter. Vissa maträtter är specialanpassade till allergiska barn och elever.

Måltiderna kan antingen tillagas på plats eller tas emot mer eller mindre färdiga. Vi delar in verksamheterna i "tillagningskök" och "mottagningskök".

I Nyköping finns idag nästan 157 omsorgsverksamheter registrerade som livsmedelsanläggningar. Antalsmässigt dominerar förskolorna med ca 53 objekt och skolorna med ca 54.

### Resursbehov

Riskklass	Antal objekt	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
SL1	50	1	0,2
SL2	32	2	0,4
SL3	39	4	0,8
SL4	17	5	1
SL 5	4	10	2
SL 6	2	15	3
HK1		1	0,2
HK2		2	0,4
HK3		5	1

## Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på **säker allergikost**. Alla omsorgsverksamheter som kontrolleras under ett år ska kontrolleras avseende säker allergikost. För att allergikosten ska anses säker ska följande kriterier vara uppfyllda:

1. *Alla som hanterar maten har tillräcklig kunskap och/eller har fått tillräckliga instruktioner.*
2. *Det finns instruktioner till vikarier och listor över allergiska barn/konsumenter.*
3. *Verksamhetsutövaren kan redogöra för rutiner för separering av mat som innehåller allergener.*
4. *Vid inspektion av förvaring i till exempel torrförråd, kyl och frys samt servering verifieras att rutinerna för separering följs.*
5. *Personalen kan redogöra för lämpliga rutiner för vilken utrustning som används för allergikosten och hur den rengörs.*
6. *Vid okulär besiktning av utrustningen verifieras att den är lämplig och väl rengjord.*

I de fall ingen av konsumenterna är allergisk räcker det att kontrollera att det finns en mer allmän kännedom om att de måste införa rutiner den dag de får en allergisk konsument.

## Kontroller; tidpunkt och metod

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när. Tabellen visar också när kontrollmetoden revision ska användas. Övriga kontroller görs med metoden inspektion. Verifierande *provtagning* kommer att göras under perioden, vilken och när kommer att framgå av provtagningsplanen.

## Kontroller för verksamheter som får 5 eller fler kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

	Tillagningskök	Mottagningskök
<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>K01 Allergikost - indikator</b> <b>J02 Handtvättsmöjlighet med tvål och papper</b> <b>J03 Säker förvaring och hantering</b> <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b> <b>K01 Nedkylning K01 Tillagning</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>K01 Allergikost - indikator</b> <b>J02 Handtvättsmöjlighet med tvål och papper</b> <b>J03 Säker förvaring och hantering</b> <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b> <b>J08 Mottagningskontroll (varm och kall mat)</b> <b>K01 Nedkylning</b>
<b>2025</b>	J04 Personlig hygien J05 Utbildning J09 Material i kontakt med livsmedel J08 Mottagningskontroll	J04 Personlig hygien J05 Utbildning J09 Material i kontakt med livsmedel
<b>2026</b>	B01 Allergikost (informationsöverlämning från t.ex. skolsköterska till kock) B01 Redlighet H01 Spårbarhet J05 Utbildning (inkl. vikarie)	B01 Allergikost (informationsöverlämning från t.ex. skolsköterska till kock) J05 Utbildning (inkl. vikarie)
<b>2027</b>	J06 Skadedjursbekämpning J02 Tät lokal J03 Avfallshantering J03 Rengöring	J06 Skadedjursbekämpning J02 Tät lokal J03 Avfallshantering J03 Rengöring

<b>2028</b>	J02 Lokalens underhåll J02 Utrustningens skick J07 Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten) J08 Frystemperatur, upptining J08 Mottagningskontroll J08 Utleverans	J02 Lokalens underhåll J02 Utrustningens skick J07 Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten) J08 Frystemperatur, upptining
<b>2029</b>	J02 Tät lokal J03 Avfallshantering J03 Rengöring J06 Skadedjursbekämpning	J02 Tät lokal J03 Avfallshantering J03 Rengöring J06 Skadedjursbekämpning

## Kontroller för verksamheter som får 4 kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

	<b>Tillagningskök</b>	<b>Mottagningskök</b>
<b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>K01 Allergikost - indikator</b> <b>J02 Handtvättsmöjlighet med tvål och papper</b> <b>J03 Säker förvaring och hantering</b> <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b> <b>K01 Nedkylning</b> <b>K01 Tillagning</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>K01 Allergikost - indikator</b> <b>J02 Handtvättsmöjlighet med tvål och papper</b> <b>J03 Säker förvaring och hantering</b> <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b> <b>J08 Mottagningskontroll (varm och kall mat)</b> <b>K01 Nedkylning</b>
<b>Kontroll 1 2024/2025</b>	J02 Tät lokal J03 Avfallshantering J03 Rengöring J02 Lokalens underhåll J02 Utrustningens skick J06 Skadedjursbekämpning	J02 Tät lokal J03 Rengöring J03 Avfallshantering J02 Lokalens underhåll J02 Utrustningens skick J06 Skadedjursbekämpning
<b>Kontroll 2 2026</b>	J04 Personlig hygien J05 Utbildning J09 Material i kontakt med livsmedel J08 Mottagningskontroll	J04 Personlig hygien J05 Utbildning J09 Material i kontakt med livsmedel
<b>Kontroll 3 2027</b>	B01 Redlighet H01 Spårbarhet J05 Utbildning (inkl. vikarie) B01 Allergikost (informationsöverlämning från t.ex. skolsköterska till kock)	J05 Utbildning (inkl. vikarie) B01 Allergikost (informationsöverlämning från t.ex. skolsköterska till kock)

<b>Kontroll 4 2028</b>	J06 Skadedjursbekämpning J02 Tät lokal J08 Frystemperatur, upptining J03 Avfallshantering J03 Rengöring J07 Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten)	J06 Skadedjursbekämpning J02 Tät lokal J08 Frystemperatur, upptining J03 Rengöring J03 Avfallshantering J07 Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten)
----------------------------	---	---

## Kontroller för verksamheter som får 2 kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

	Tillagningskök	Mottagningskök
<b>Vid varje kontrolltillfälle</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>K01 Allergikost - indikator</b> <b>J02 Handtvättsmöjlighet med tvål och papper</b> <b>J03 Säker förvaring och hantering</b> <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b> <b>K01 Nedkylning</b> <b>K01 Tillagning</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>K01 Allergikost - indikator</b> <b>J02 Handtvättsmöjlighet med tvål och papper</b> <b>J03 Säker förvaring och hantering</b> <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b> <b>J08 Mottagningskontroll (varm och kall mat)</b>
<b>2025/2029</b>	J02 Lokalens underhåll J02 Utrustningens skick J02 Tät lokal J03 Avfallshantering J03 Rengöring J04 Personlig hygien J05 Utbildning J06 Skadedjursbekämpning J09 Material i kontakt med livsmedel J08 Mottagningskontroll	J02 Lokalens underhåll J02 Utrustningens skick J02 Tät lokal J03 Avfallshantering J03 Rengöring J04 Personlig hygien J05 Utbildning J06 Skadedjursbekämpning J09 Material i kontakt med livsmedel
<b>2026/2027/2028</b>	B01 Allergikost (informationsöverlämning från t.ex. skolsköterska till kock) B01 Redlighet H01 Spårbarhet J02 Tät lokal J03 Avfallshantering J03 Rengöring J05 Utbildning (inkl. vikarie) J06 Skadedjursbekämpning	J05 Utbildning (inkl. vikarie) B01 Allergikost (informationsöverlämning från t.ex. skolsköterska till kock) J02 Tät lokal J03 Avfallshantering J07 Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten) J06 Skadedjursbekämpning

	J07 Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten) J08 Frystemperatur, upptining	J08 Upptining
--	---	---------------



## Kontroller för verksamheter som får 1 kontroll per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

	Tillagningskök	Mottagningskök
<b>Vid varje</b>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>K01 Allergikost - indikator</p> <p>J02 Handtvättsmöjlighet med tvål och papper</p> <p>J03 Säker förvaring och hantering</p> <p>J08 Temperaturkontroll av kyl</p> <p>K01 Nedkylning</p> <p>K01 Tillagning</p> <p>J02 Lokalen, utrustning</p> <p>J04 Personlig hygien</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p> <p>J08 Mottagningskontroll</p> <p>B01 Redlighet</p> <p>H01 Spårbarhet</p> <p>J05 Utbildning (inkl. vikarie)</p> <p>B01 Allergikost (informationsöverlämning från t.ex. skolsköterska till kock)</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>J03 Rengöring</p> <p>J07 Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten)</p> <p>J08 Upptining</p>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>K01 Allergikost -indikator</p> <p>J02 Handtvättsmöjlighet med tvål och papper</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J08 Temperaturkontroll av kyl</p> <p>J08 Mottagningskontroll (varm och kall mat)</p> <p>K01 Nedkylning</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>J03 Rengöring</p> <p>J04 Personlig hygien</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p> <p>J05 Utbildning (inkl. vikarie) informationsöverlämning från t.ex. skolsköterska till kock)</p> <p>J02 Tät lokal</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>J07 Vattenförsörjning</p>

## Serveringar

### Effektmål

Säker nedkylning, redlighet (rätt information), spårbart kött.

### Förutsättningar

I Nyköping finns det 203 serveringar. I dessa serveringar ingår verksamheter som restaurang, café och pizzerior med flera.

Verksamheterna varierar stort i deras aktiviteter och omfattning. Under storhushåll har vi verksamheter som har upp till 3 kontroller per år, samtidigt som det kan vara ett litet sommarcafé som får kontroll vart femte år.

Måltiderna kan antingen tillagas på plats eller tas emot mer eller mindre färdiga.

### Resursbehov

Riskklass	Antal objekt	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
SL1	18	1	0,2
SL2	43	2	0,4
SL3	58	4	0,8
SL4	69	5	1
SL5	11	10	2
SL6	1	15	3

### Kontrollens fokus

Kontrollerna ska fokusera på **nedkylning, redlighet (rätt information) och spårbarhet kött**, i dokumentet benämnda som indikatorer.

**Nedkylningen** kontrolleras med följande metoder:

- Avslutad eller eventuell pågående nedkylning kontrolleras genom kontrollmätning och bedömning av rutiner.
- Om ingen nedkylning pågår och det inte finns nyligen nedkylda livsmedel att kontrollmäta görs kontrollen genom intervjuer och bedömning av företagets rutiner och dokumentation.

Nedkylningen bedöms som säker om nedanstående kriterier är uppfyllda:

- Livsmedlet kyls ner till under +8 ° Celsius inom högst 6 timmar.

- Livsmedlet skyddas från kontamination före och under nedkylning.
- Livsmedlet påverkar inte andra livsmedel negativt, till exempel genom att redan nedkylda eller halvvägs nedkylda produkter finns i nedkylningsskåpet.
- Livsmedlet kyls ner direkt efter tillagning, eller har stått i värmeskåp i +60 ° Celsius eller högre temperatur under kontrollerade förhållanden där maten har skyddats från kontamination.

**Redlighet (rätt information)** (meny/presentation) kontrolleras för "mervärdesprodukter", till exempel maträtter som innehåller dyra ingredienser eller där verksamheten gör säljande påståenden, som att varan kommer från en viss produktionsplats. För att livsmedelsinformationen ska anses vara utan avvikelse ska påståendena vara sanna. Om företaget presenterar maten som ekologisk, i menyer eller på hemsida, ska verksamheten uppfylla kraven för att få presentera maten som ekologisk.

**Spårbarhet av kött** kontrolleras genom att minst en kött detalj/köttprodukt som finns i lager väljs ut. Inköpsdokumentation för produkten kontrolleras. Företagaren ska kunna visa att han köpt in åtminstone så stor mängd av varan som det som finns i lager. Den anläggning som sålt varan ska vara registrerad eller godkänd. Köttet är märkt med oval med godkännandenummer.

## Kontroller för verksamheter som får 5 eller fler kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

<p><b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b></p>	<p><b>A01 Registrering, riskklass</b>  <b>K01 Nedkylning - indikator</b>  <b>H01 Spårbarhet kött – indikator</b>  <b>B01 Redlighet (rätt information) – indikator</b>  <b>K01 Tillagning</b>  <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b>  <b>J08 Varmhållning</b>  <b>J03 Säker hantering och förvaring</b>  <b>J02 Handtvättsmöjligheter (tvål och vatten)</b>  <b>J03 Rengöring</b>  <b>B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt</b></p>
<p><b>2025</b></p>	<p>J02 Lokal och utrustning  J07 Vattenkvalitet (om det finns ismaskin)/  Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten)  J09 Material i kontakt med livsmedel  J03 Avfallshantering  J06 Skadedjursbekämpning  J02 Tät lokal  J08 Mottagningskontroll/upptining/återuppvärmning  Återuppvärmning  B99 Ursprungsmärkning kött  <b>Om verksamheten har catering:</b>  J02, J03 Transportfordon  J08 Temperaturer (mottagning, kyla och varmhållning)  J09 Material i kontakt med livsmedel</p>
<p><b>2026</b></p>	<p>B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)  J04 Personlig hygien  J05 Utbildning  K01 Hantering av allergener  <b>Om verksamheten donerar/skänker mat till annat företag:</b>  H01 spårbarhet framåt</p>

	<p>J03 säker hantering</p> <p>J01 säkra livsmedel bedömning om varornas bäst före datum har gått ut</p>
<b>2027</b>	<p>J08 Mottagningskontroll/upptining/återuppvärmning</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p> <p>J07 Vattenkvalitet (om det finns ismaskin)/ Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten)</p> <p>B99 Ursprungsmärkning kött</p> <p><b>Om verksamheten har catering:</b></p> <p>J02, J03 Transportfordon</p> <p>J08 Temperaturer (mottagning, kyla och varmhållning)</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p>
<b>2028</b>	<p>J03 Avfallshantering</p> <p>J02 Lokal och utrustning</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p>
<b>2029</b>	<p>J04 Personlig hygien</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>K01 Hantering av allergener</p> <p>B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)</p>

## Kontroller för verksamheter som får 4 kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

Det är upp till handläggaren att prioritera utifrån risk och verksamhet. Det kan vara så att tiden inte räcker till för att kontrollera alla punkter.

<p><b>Årligen eller vid varje kontrolltillfälle</b></p>	<p><b>A01 Registrering, riskklass</b>  <b>K01 Nedkylning – indikator</b>  <b>H01 Spårbarhet kött – indikator</b>  <b>B01 Redlighet (rätt information) – indikator</b>  <b>K01 Tillagning av kött</b>  <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b>  <b>J08 Varmhållning</b>  <b>J03 Säker hantering och förvaring</b>  <b>J02 Handtvättsmöjligheter (tvål och vatten)</b>  <b>J03 Rengöring</b>  <b>B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt</b></p>
<p><b>Kontroll 1 2025/2029</b></p>	<p>J04 Personlig hygien  J05 Utbildning  K01 Hantering av allergener  B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)  B99 Ursprungsmärkning kött  <b>Om verksamheten har catering:</b>  J02, J03 Transportfordon  J08 Temperaturer (mottagning, kyla och varmhållning)  J09 Material i kontakt med livsmedel</p>
<p><b>Kontroll 2 2026</b></p>	<p>J02 Lokal och utrustning  J07 Vattenkvalitet (om det finns ismaskin) / Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten)  J09 Material i kontakt med livsmedel  J03 Avfallshantering  J06 Skadedjursbekämpning  J02 Tät lokal  J08 Mottagningskontroll/upptining/återuppvärmning</p>

<p><b>Kontroll 3 2027</b></p>	<p>B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)  K01 Hantering av allergener  J04 Personlig hygien  J05 Utbildning  B99 Ursprungsmärkning kött  <b>Om verksamheten donerar/skänker mat till annat företag:</b>  H01 spårbarhet framåt  J03 säker hantering  J01 säkra livsmedel bedömning om varornas bäst före datum har gått ut</p>
<p><b>Kontroll 4 2028</b></p>	<p>J08 Mottagningskontroll/upptining/återuppvärmning  J09 Material i kontakt med livsmedel  J07 Vattenkvalitet (om det finns ismaskin) / Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten)</p>

## Kontroller för verksamheter som får 2 kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden. Kontrollen görs utefter de aktiviteter som är aktuella för verksamheten. Det är upp till handläggaren att prioritera utifrån risk och verksamhet. Det kan vara så att tiden inte räcker till för att kontrollera alla punkter.

<p><b>Vid varje kontrolltillfälle</b></p>	<p><b>A01 Registrering, riskklass</b></p> <p><b>K01 Nedkylning – indikator</b></p> <p><b>H01 Spårbarhet kött – indikator</b></p> <p><b>B01 Redlighet (rätt information) – indikator</b></p> <p><b>K01 Tillagning</b></p> <p><b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b></p> <p><b>J08 Varmhållning</b></p> <p><b>J03 Säker hantering och förvaring</b></p> <p><b>J02 Handtvättsmöjligheter (tvål och vatten)</b></p> <p><b>J03 Rengöring</b></p> <p><b>B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt</b></p> <p><b>B99 Ursprungsmärkning kött</b></p>
<p><b>Kontroll 1 2024/ 2025/2029</b></p>	<p>J02 Lokal och utrustning</p> <p>J07 Vattenkvalitet (om det finns ismaskin) / Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten)</p> <p>J03 Avfallshantering</p> <p>J06 Skadedjursbekämpning</p> <p>J02 Tät lokal</p> <p>J08 Mottagningskontroll</p> <p><b>Om verksamheten har catering:</b></p> <p>J02, J03 Transportfordon</p> <p>J08 Temperaturer (mottagning, kyla och varmhållning)</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p>
<p><b>Kontroll 2 2026/2027/ 2028</b></p>	<p>B99 Upplysning om allergener (ex. skylt)</p> <p>K01 Hantering av allergener</p> <p>J04 Personlig hygien</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p>



**Om verksamheten donerar/skänker mat till annat företag:**

H01 spårbarhet framåt

J03 säker hantering

J01 säkra livsmedel bedömning om varornas bäst före datum har gått ut

## Kontroller för verksamheter som får 1 kontroll per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden. Det är upp till handläggaren att prioritera utifrån risk och verksamhet. Det kan vara så att tiden inte räcker till för att kontrollera alla punkter.

<b>Vid varje kontrolltillfälle</b>	A01 Registrering, riskklass K01 Nedkyllning - indikator H01 Spårbarhet kött – indikator B01 Redlighet (rätt information) – indikator K01 Tillagning J08 Temperaturkontroll av kyl J08 Varmhållning J03 Säker hantering och förvaring J02 Handtvättsmöjligheter (tvål och vatten) J03 Rengöring B02 Verifiering av ingående allergener i maträtt J02 Lokal och utrustning J07 Vattenkvalitet (om det finns ismaskin)/ Vattenförsörjning (kontrollerat dricksvatten) J03 Avfallshantering J06 Skadedjursbekämpning J02 Tät lokal J08 Mottagningskontroll/upptining/Återuppvärmning J09 Material i kontakt med livsmedel B99 Upplysning om allergener (ex. skylt) K01 Hantering av allergener J04 Personlig hygien J05 Utbildning J09 Material i kontakt med livsmedel B99 Ursprungsmärkning kött  <b>Om verksamheten har catering:</b> <b>J02, J03 Transportfordon</b> <b>J08 Temperaturer (mottagning, kyla och varmhållning)</b> J09 Material i kontakt med livsmedel <b>Om verksamheten donerar/skänker mat till annat företag:</b> <b>H01 spårbarhet framåt</b> <b>J03 säker hantering</b>
------------------------------------	---

	J01 säkra livsmedel bedömning om varornas bäst före datum har gått ut
--	---

## Tillverkningsanläggningar

### Effektmål

Effektmålen redlighet (rätt information) och spårbarhet kött är relevanta för många av anläggningarna.

### Förutsättningar

Det finns 20 registrerade producenter i Nyköpingskommun.

Tillverkningsanläggningar förekommer både inom sista led det vill säga verksamheter som tillhandahåller livsmedel till slutkonsument samt inom tidigare led det vill säga verksamheter som tillhandahåller livsmedel till andra livsmedelsanläggningar

### Resursbehov

Riskklass	Antal objekt	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
SL1	2	1	0,2
SL2	5	2	0,4
SL3	1	4	0,8
TL1	3	2	0,4
TL2	6	5	1
TL3	1	10	2

### Kontrollens fokus

*Allergiinformation:* För anläggningar som tillverkar sammansatta livsmedel kontrolleras att allergiker får korrekt information om ingående allergener och att denna information är lätt att utläsa. Följande ska uppfyllas:

1. Alla ingående allergener är deklarerade.
2. Alla ingående deklarerade allergener framhävs i ingrediensförteckningen.

*Redlighet (rätt information):* För dyra produkter eller produkter som innehåller dyra ingredienser kontrolleras att det som anges i den skriftliga informationen om livsmedlen är korrekt. För sammansatta färdigförpackade livsmedel ingår att kontrollera att angiven mängd av den dyra ingrediensen stämmer. Informationen kan kontrolleras genom jämförelse mot receptur, intervju med personal, dokumentkontroll av inköpt respektive såld mängd, provtagning och analys, eller en kombination av två eller flera av metoderna.

*Spårbarhet:* Det ska kontrolleras att verksamheterna har ett system för spårbarhet framåt. De ska kunna tala om vilket företag som har köpt ett visst parti produkt, till vilken anläggning det har levererats och när. Dessa anläggningar ska även kunna visa från vem de har köpt in de råvaror som finns i deras anläggning, alltså kunna visa spårbarhet bakåt.

### **Kontroller och tidpunkt för verksamheter som får kontroll varje år**

Tillverkningsanläggningarna är olika typer av verksamheter och tillverkar helt olika typer av livsmedel, vilket gör att alla tillverkningsanläggningar har sin egen fem-årsplan som finns i under respektive verksamhet i ärendehanteringssystemet.

## Vilthantering eller slakteri

### Effektmål

Finns inte.

### Förutsättningar

Det finns 2 registrerade verksamheter som har inriktningen vilthantering eller slakteri i Nyköpingskommun.

### Resursbehov

Riskklass	Antal objekt	Kontroller per 5 år	Kontroller per år
SL1	1	1	0,2
SL2	1	2	0,4
SL3	-	4	0,8

### Kontroller och tidpunkt

#### Kontroller för verksamheter som får 2 kontroller per 5 år

I tabellen nedan markeras vilka kontroller som ska göras under femårsperioden och när.

<b>Vid varje kontrolltillfälle</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>J03 Rengöring före, under och efter processen</b> <b>J02 Handtvättsmöjligheter (tvål och vatten)</b> <b>J07 Kommunalt dricksvatten/ egen brunn</b> <b>J08 Kylkedjan inte får brytas</b> <b>Har verksamheten börjat med en ny hantering exempelvis märkning av korvar bör detta kontrolleras vid årets kontroll.</b>
<b>2025/2029</b>	J02 Underhåll av lokal och utrustning K01 Faroanalys K01 Provtagning förs K05 Främmande ämnen (bl a radioaktivitet vilt, bly från ammunition)

<b>2026/2027/2028</b>	<p>B01 Redlighet/vilseledning</p> <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation (allergener, infrysdatum mm)</p> <p>H02 Spårbarhet</p> <p>J05 Utbildning J01 Återkallande</p> <p>J06/J02 Skadedjurshantering</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel</p>
-----------------------	--

### Kontroller för verksamheter som får 1 kontroll per 5 år

<b>Vid varje kontrolltillfälle</b>	<p>A01 Registrering, riskklass</p> <p>B01 Redlighet/vilseledning</p> <p>J01 Återkallande</p> <p>J03 Rengöring före, under och efter processen</p> <p>J02 Handtvättsmöjligheter (tvål och vatten)</p> <p>J07 Kommunalt dricksvatten/ egen brunn</p> <p>J08 Kylkedjan inte får brytas</p> <p>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation (allergener, infrysdatum mm)</p> <p>J02 Underhåll av lokal och utrustning</p> <p>K01 Faroanalys</p> <p>K01 Provtagning färs</p> <p>J09 Material i kontakt med livsmedel H02 Spårbarhet animalier</p> <p>J05 Utbildning</p> <p>J06/J02 Skadedjurshantering</p> <p>K05 Främmande ämnen (bl a radioaktivitet vilt, bly från ammunition)</p> <p>Har verksamheten börjat med en ny hantering exempelvis märkning av korvar bör detta kontrolleras vid årets kontroll.</p>
------------------------------------	--

## Övriga inriktningar

Övriga inriktningar är ett tillägg för de verksamheter med annan huvudsaklig inriktning men som även har dessa områden nedan som ett extra tillägg i kontrollen.

### Import, export, handel inom EU

#### Kontroller och tidpunkt

Alla verksamheter har en huvudinriktning där inriktningen import, införsel eller export kan väljas som ett tillägg. För de verksamheter som har detta tillägg så ska dessa lagstiftningsområden kontrolleras vid varje kontrolltillfälle eller när det är lämpligt utifrån övrig verksamhetsplan för aktuell inriktning. Det finns 2 verksamheter med detta tillägg.

	Import och införsel	Export
Vid varje kontrolltillfälle eller när det är aktuellt	<p>M01 Salmonellagarantier vid införsel</p> <p>M03 Importförbudna vegetabilier och animalier</p> <p>M04 Importerade vegetabiliska livsmedel som omfattas av krav på gränskontroll</p> <p>M06 Import av groddar och frön för groddning</p> <p>M07 GMO-kontroll vid import av ris från USA</p> <p>M08 Allmänna bestämmelser och övriga regler om import</p>	<p>M02 Utförsel av vissa fiskarter som fångats i Östersjön, Väneren eller Vättern</p> <p>M05 Godkännande av vissa tredjeländers kontroller före export av vissa livsmedel avseende mykotoxiner</p> <p>M09 Exportkontroll</p>

## Bageri

#### Kontroller och tidpunkt

Alla verksamheter har en huvudinriktning där inriktningen bageri kan väljas som ett tillägg. För de verksamheter som även har bageri (ej bake off) ska dessa lagstiftningsområden kontrolleras vid varje kontrolltillfälle eller när det är lämpligt utifrån övrig verksamhetsplan för aktuell inriktning. Det finns 15 verksamheter med detta tillägg.



<b>Vid varje kontrolltillfälle eller när det är aktuellt</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>B02 Allergiinformation, är alla allergener deklarerade samt framhävda, skriftlig + ev. muntligt</b> <b>H01 Spårbarhet</b> <b>J02 Handtvättsmöjlighet (tvål och papper)</b> <b>J03 Säker hantering och förvaring</b> <b>J04 Personlig hygien</b> <b>J08 Temperaturkontroll av kyl</b> <b>K01/K06 Allergena kriterier för glutenhalt samt faroanalys</b> <b>C07 Fri- från produkter anges information på korrekt sätt</b> <b>A11 Tillverkas fri-frånprodukter? Anmäl till SLV</b> <b>K01 Nedkyllning (egengjorda krämer och fyllningar)</b>
--	---

## E-handel

### Kontroller och tidpunkt

Alla verksamheter har en huvudinriktning där inriktningen e-handel kan väljas som ett tillägg. E-handel med livsmedel är en form av distansförsäljning som innebär att företag säljer livsmedel via internet. Distansförsäljning är all typ av försäljning där någon form av teknik för distanskommunikation ingår.

Om e-handel sköts centralt och det är exempelvis en butik som tillhör en kedja så ska fokus ligga på delar som är lokala, exempelvis beställa smörgåstårter, catering och bakverk. För en verksamhet som helt sköter sin egen e-handel men exempelvis även har import eller lagerhållning så ska även VP för e-handel användas tillsammans med VP för exempelvis import, hälsokost eller grossist.

Exempel på e-handel är försäljning via:

- *Webbplats*
- *Sociala medier, till exempel Facebook och Twitter*
- *Elektroniska marknadsplatser, till exempel Blocket och Tradera*
- *Appar*
- *E-post*
- *SMS*

I de allra flesta fall betyder det att det är den kommun där företaget bedriver sin verksamhet som är behörig kontrollmyndighet att utöva kontroll.

Det finns verksamheter med detta tillägg. För de verksamheter som även har e-handel ska dessa lagstiftningsområden kontrolleras vid varje kontrolltillfälle eller när det är lämpligt utifrån övrig verksamhetsplan för aktuell inriktning.

<b>Vid varje kontrolltillfälle eller när det är aktuellt</b>	<b>A01 Registrering, riskklass</b> <b>B01 Allmänna krav och skyldigheter</b> <b>B02 Obligatorisk livsmedelsinformation, innehåll och presentation</b> <b>B03 Obligatorisk livsmedelsinformation, näringsdeklaration</b> <b>B04 Frivillig livsmedelsinformation</b> <b>B99 Svensk information</b> <b>C02 Näringspåståenden C03 Hälsopåståenden</b> <b>J01 Säkra livsmedel, ansvar att de följer lagen, tillbakadragande, återkallelse</b> <b>J03 Säker hantering och förvaring J06/J02 Skadedjurshantering</b> <b>J08 om de hanterar kyl/frysvaror (mottagning, lagring, utskick)</b> <b>OP 6 livsmedelsinformation vid e-handel</b>
--	---

## Sushi

### Kontroller och tidpunkt

Alla verksamheter har en huvudinriktning där inriktningen sushi kan väljas som ett tillägg. För de verksamheter som även har sushi ska dessa lagstiftningsområden kontrolleras vid varje kontrolltillfälle eller när det är lämpligt utifrån övrig verksamhetsplan för aktuell inriktning. Det finns 7 verksamheter med detta tillägg.

<b>Vid varje kontrolltillfälle eller när det är aktuellt</b>	<b>J03/J08 Mottagningskontroll av färsk fisk (synliga parasiter och temperatur)</b> <b>K01 Frysning av lax alternativt intyg om parasitfri fisk</b> <b>K01 PH i sushiris – pH-mätning eller etablerat recept - finns faroanalys</b>
--	---

## Vattenverk

Dessa typer av vattenverk finns registrerade som dricksvattenanläggningar.

Kategori	Typ	Förklaring	Antal
1	Stora vattenverk	Högåsen, 7 kommunala vattenverk och Studsviks vattenverk	9
2	Distributionsnät		2
3	Samfälligheter		7
4	Små vattenverk	OKV*	54

\*offentliga/kommersiella verksamheter under 10 kubik/ 50 pers.

Ytterligare kategorisering finns i vilka olika slags vattentäkter som förser användare med dricksvatten. Det finns tre ytvattentäkter, resterande är grundvatten eller ytvattenpåverkade grundvatten.

### 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

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

**DV3, 5 kontroller per 5 år**

<b>Vid varje kontrolltillfälle:</b> N01 - Anmälan om betydande ändringar N16 - Kvalitetskrav N17 - Allmänna hygienregler N18 - Larm N21 - Undersökningsprogram N22 - Undersökningar N23 - Utredning vid avvikelser N24 - Åtgärder vid avvikelser N25- Information		
<b>2025</b> N20 - Beredningskemikalier och filtermaterial N25 - Information	<b>2026</b> N19 - Faroanalys och kritiska styrpunkter	<b>2027</b> N25 - Information N99 - Övrigt, beskrivning av försörjningssystemet, information vid fastighetsinstallationer
<b>2028</b> N20 - Beredningskemikalier och filtermaterial	<b>2029</b> N19 - Faroanalys och kritiska styrpunkter	

**DV4, 10 kontroller per 5 år**

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

# 14ÄNDRINGSHISTORIK

Rev	Författare	Beskrivning av förändring	Datum