



Kontrollplan för livsmedel inklusive animaliska biprodukter 2018 - 2020

Antagen av Miljönämnden 2017-12-11

Innehållsförteckning

1 Sammanfattning	3
2 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	3
2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan.....	3
2.1.1 Gemensamma effektmål.....	3
2.1.2 Operativa mål.....	4
2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet.....	4
3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet	5
3.1 Behörig central myndighet.....	5
3.2 Behörig myndighet för kontrollen.....	5
3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna.....	5
3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten.....	6
4 Samordning	6
4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter.....	6
5 Befogenheter och resurser för kontrollen	6
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter.....	6
5.2 Kontrollpersonal och utrustning.....	7
5.3 Finansiering av kontrollen.....	7
5.4 Kompetenskrav och utbildning.....	8
6 Organisation och utförande av kontrollen	8
6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt.....	8
6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll.....	9
6.3 Rutiner för utförande av kontroll.....	10
6.4 Provtagning och analys.....	10
6.5 Rapportering av kontrollresultat.....	11
6.6 Öppenhet i kontrollen.....	11
7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen	12
8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen	12
8.1 Uppföljning.....	12
8.2 Revisioner.....	12
8.3 Utvärdering.....	13
8.3.1 Effektmål.....	13
9 Beredskap	14
10 Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan	15

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 (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd.

Under perioden 2018-2020 kommer Miljönämnden i Nyköpings kommun (nämnden) att kontrollera samtliga livsmedelsanläggningar i kommunen. Kontrollen kommer att ha särskilt fokus mot säker nedkylning, säker allergikost, spårbarhet av kött, sann information om livsmedel med mervärde.

2 Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd.

Gemensamma mål för myndigheterna inom livsmedelskedjan är att:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen är enkel och korrekt.
- De livsmedelsproducerande växterna och djuren är friska och utgör inte någon allvarlig smittorisk.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

De övergripande målen för den offentliga kontrollen i livsmedelskedjan framgår av för-ordningarna (EG) nr 178/2002, 882/2004. De nationella målen för livsmedelskontrollen finns i del 2 av Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan (NKP).

2.1.1 Gemensamma effektmål

Med utgångspunkt i de övergripande målen har fyra gemensamma effektmål fastställts.

Effektmålen utgår från fyra fokusområden;

1. Säkert dricksvatten
2. Mikrobiologiska risker
3. Kemiska risker
4. Information i livsmedelskedjan

2.1.2 Operativa mål

Mål som operationaliserar de fyra gemensamma effektmålen. Mer om operativa mål i bilaga 5 del 2 av Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

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.

2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet

Miljönämndens mål för kontrollen är:

1. Utföra kontroll som säkrar att de livsmedel inkl. dricksvatten som saluhålls och serveras i kommunen är säkra och att konsumenterna inte blir vilseledda av informationen kring livsmedel
2. Livsmedelsenheten ger en god service och bedriver kontroll med hög professionalitet mot företag och andra verksamhetsutövare i kommunen

För att uppnå dessa mål har Miljönämnden beslutat om 3 delmål:

Delmål 1, Antal kontrollerade anläggningar och antal kontroller

Varje livsmedelsanläggning blir föremål för planerad kontroll under treårsperioden. Omfattningen beror på vilken kontrolltid anläggningen tilldelats i riskklassningen. För treårsperioden är målet att kontrollera samtliga 525 anläggningar som finns i nämndens register idag, minus ett bortfall på uppskattningsvis 40 anläggningar som kommer att lägga ner innan de fått sin planerade kontroll, plus uppskattningsvis 50 tillkommande anläggningar per år, totalt 535 anläggningar.

Dessutom ska kontroll i anläggningar med animaliska biprodukter ske vart tredje år.

Delmål 2, Skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser

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 dagen efter att den inkom.

Delmål 3, Uppföljning av avvikelser

När nämndens inspektörer konstaterar avvikelser från lagstiftningen ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Nämnden har pekat ut 5 effektmål som särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten, våra så kallade indikatorer:

1. Säker nedkylning
2. Säker allergikost
3. Spårbarhet av kött
4. Sann information om livsmedel med mervärde (Redlighet)
5. Säkert dricksvatten

När nämnden konstaterar avvikelser från dessa krav ska det alltid följas upp i samma ärende och helst inom samma år. Läs mer om indikatorerna i avsnitt 8.3.

3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 Behörig central myndighet

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 Behörig myndighet för kontrollen

Behörig kontrollmyndighet i Nyköpings kommun är Miljönämnden.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

Länsstyrelserna har ansvar för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Generalläkaren är behörig myndighet inom Försvarsmakten. Kontroll av

ekologiska produkter utförs av privata kontrollorgan och av den kommunala livsmedelskontrollen i de fall en aktör är undantagen att vara ansluten till ett kontrollorgan. Livsmedelsverket ska verka för en effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet samt leda och samordna denna kontroll.

3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Miljönämnden fattar beslut om resursfördelning och mål för livsmedelskontrollen. De faktiska kontrollaktiviteterna utförs av personalen på Livsmedelsenheten.

Nämnden har i sin delegationsordning delegerat till tjänstemännen på Livsmedelsenheten att fatta beslut i frågor som inte är av principiell betydelse eller annars av större vikt.

Inspektörerna har rätt att på delegation fatta beslut om sanktioner utan vite. I de fall beslut förenas med vite får enhetschefen fatta beslutet i vissa ärenden beroende på belopp.

Administratör och kvalitetssamordnare har rätt att på delegation fatta beslut om registrering av anläggningar.

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

4 Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Länsstyrelsen har ansvaret att samordna kontrollen i länet. Miljönämnden deltar i de samordningsprojekt som Länsstyrelsen anordnar.

Samordning sker även med andra lokala kontrollmyndigheter i de fall avvikelser konstateras som ska tas om hand av kontrollmyndigheter i andra kommuner. I vissa fall får miljönämnden kännedom om brister i verksamheter eller livsmedel som kommer från Nyköpings kommun men som uppmärksammas i andra kommuner. I de fallen används uppgifterna som ett underlag i planeringen av den fortsatta kontrollen i den aktuella anläggningen här i kommunen.

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 (EG) nr 882/2004.

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 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 kontrolltimmar som ska utföras varje år. 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.

Nämnden har tillräcklig tillgång till utrustning och utrymmen som krävs i form av bilar, skyddsutrustning (arbetskläder, termometrar, m.m.).

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

Den offentliga livsmedelskontrollen i Sverige är avgiftsfinansierad. Vilka avgifter som får tas ut regleras i förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel.

Livsmedelskontrollen i Nyköpings kommun finansieras till stor del med avgifter. Årlig kontrollavgift tas ut av alla anläggningar som är registrerade vid årets början. Dessa avgifter finansierar den planerade ordinarie kontrollen. Kontroller i samband med bristande efterlevnad, till exempel uppföljande kontroller och kontroller i samband med befogat klagomål, finansieras med timavgifter utöver den årliga avgiften, så kallad extra offentlig kontroll.

För anläggningar som registreras under året har nämnden valt att sätta ned den årliga avgiften så att den inte blir högre än motsvarande den kontroll som utförs på anläggningen.

Vissa anläggningar har en årlig kontrolltid som inte når upp till vad en kontroll med för- och efterarbete kräver. Nämnden har prioriterat att även dessa ska ha kontroll i samband med att verksamheten startar.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Myndigheten strävar efter att kompetensen på enheten ska motsvara kraven i EG-förordning 882/2004. Livsmedelsenheten 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 på Livsmedelsenheten har en universitets- eller högskoleexamen med naturvetenskaplig inriktning. Flera olika utbildningsbakgrunder finns representerade.

6 Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Nämnden för ett register över anläggningar som nämnden har kontrollansvar för. Registret finns i datasystemet Ecos samt i 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 årliga kontrolltid samt praktisk information som t.ex. öppettider. Registret uppdateras fortlöpande under året bl. a. genom att vid varje kontroll görs en genomgång av de registrerade uppgifterna kring det kontrollerade objektet.

Ibland får nämnden kännedom om verksamheter som bedrivs i kommunen och som vi bedömer omfattas av krav på registrering, men inte är registrerade. Det kan vara

- i samband med att befintliga livsmedelslokaler besöks för planerad kontroll och inspektören upptäcker att ett ägarbyte ägt rum,
- i samband med spårbarhetskontroll då det visar sig att den som sålt livsmedel inte är registrerad,
- i samband med klagomål från allmänheten eller andra myndigheter på en verksamhet, ofta internethandel, eller
- i samband med att inspektörerna får syn på en ny verksamhet.

I dessa fall är vår första åtgärd att uppmana verksamhetsutövaren att inkomma med en anmälan. Vi bevakar att anmälan kommer in. Om ingen anmälan inkommer kan nämnden besluta att registrera verksamheten som en livsmedelsanläggning ändå, med möjlighet att överklaga beslutet. En åtalsanmälan görs i de flesta fallen.

Alla anläggningar som Nyköpings kommun har kontrollansvar för, registreras utan krav på godkännande.

Nämnden använder Livsmedelsverkets vägledning och modell för registrering samt riskklassning.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

I en mer detaljerad 3-årsplan som tas fram inom verksamheten beskrivs vilka relevanta krav som ska kontrolleras, när eller hur ofta för varje bransch.

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 krav verksamheterna ska kontrolleras mot. Av planen framgår också projekt, provtagningar och riskbedömningar.

Det stora flertalet kontroller görs som löpande kontroller, där man kontrollerar hygien, allmän livsmedelsinformation och de utpekade indikatorerna eller de operativa målen. Vissa kontroller utförs som riktade kontroller eller i "projektform".

När ett projekt planeras tas checklistor fram för de kontroller som ska göras i projektet. Många projekt kommer även att kombineras med en utbildningsinsats.

Vissa krav som inte finns med i planen kan vi komma att upptäcka avvikelser från ändå. Till exempel för skola och omsorg planerar vi inte att titta på lokalens utformning eller avfallshantering, men finns det brister inom dessa områden, som vi upptäcker vid besök i lokalerna, kommer vi att agera mot dessa brister. Kraven som gäller skadedjur täcks in om vi kontrollerar lokalens utformning samt rengöring. Brister i kraven som gäller utbildning kommer att upptäckas i samband med kontroll av övriga krav.

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

Alla livsmedelsanläggningar är riskklassade enligt Livsmedelsverkets vägledning för riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid.

Alla anläggningar i riskklass 1-5 kontrolleras minst en gång per år. Beroende på verksamhet och erfarenhet av företaget, genomförs upp till fyra ordinarie kontroller per år.

De flesta anläggningar i riskklass 6 och 7 kontrolleras årligen med undantag av anläggningar med små risker eller att verksamheten är erfarenhetsklass A och därmed är i mindre behov av kontroll. Exempel på sådana anläggningar är där det inte finns livsmedel som är beroende av värme eller kyla. Det kan också vara om riskerna för allergier är mycket små. I de fallen görs kontroll oftast vartannat år.

Anläggningar i riskklass 8 kontrolleras vartannat eller vart tredje år beroende på verksamhet, risk och kontrolltid.

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

- Årlig kontrolltid
- Risk- och erfarenhetsklass
- Tidssaldo
- Antal planerade kontroller
- Projekt, indikatorer och operativa mål för varje objekt

Alla anläggningar med animaliska biprodukter är riskklassade enligt Jordbruksverkets föreskrift 2007:21. De flesta anläggningarna finns i riskklass 7 C vilket innebär att de har tilldelats 0,5 timmar för kontroll per år. Planering av kontrollerna sker i samma dokument som övrig livsmedelskontroll.

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

Livsmedelsenheten har tagit fram instruktioner och rutiner för kontrollen vilka finns i dokumenthanteringssystemet Platina. Där framgår hur kontrollen ska utföras praktiskt. Rutinerna bygger på vägledningarna och kontrollhandböcker från Livsmedelsverket. Enheten har också ett dokument "bedömningsgrunder" med ställningstaganden i olika samsynsfrågor. Den uppdateras kontinuerligt till exempel i samband med bedömningsdiskussioner på olika möten.

6.4 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med laboratoriet AI Control 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.

För detaljerad information om planerad provtagning se provtagningsplanen, som tas fram bl.a. tillsammans med flera andra kommuner i Stockholms län som en del av SILK-samarbetet men som även bedrivs bara inom Nyköpings kommun.

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i Ecos. Resultatet sammanställs också i en rapport som skickas till verksamhetsutövaren. Livsmedelsenheten har mallar för olika typer av rapporter, och instruktioner för hur dessa ska användas.

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

Resultaten inom kontrollen av animaliska biprodukter rapporteras till Jordbruksverket.

Livsmedelschefen rapporterar tre gånger per år till miljönämnden om hur arbetet med kontrollverksamheten går. Rapportering av beslut fattade på delegation av inspektörerna sker till miljönämnden kontinuerligt under året.

6.6 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av Tryckfrihetsförordningen (1949:105) och Offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär detta att alla myndigheter är skyldiga att föra register över de allmänna handlingar som finns hos myndigheten. Ett sådant register kallas vanligtvis för diarium. I diariet registreras uppgifter om dels de handlingar som kommer in till myndigheten, till exempel brev och ansökningar, dels de handlingar som upprättas vid myndigheten, till exempel beslut och kontrollrapporter. I diariet registreras både offentliga och hemliga handlingar.

Vem som helst har rätt att begära att få se en handling som finns hos en myndighet. En allmän handling är vanligen också offentlig, det vill säga vem som helst får ta del av den. Vissa handlingar kan dock innehålla uppgifter som är sekretessbelagda, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling. Se också avsnitt 2.2.2 i del 4 av Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan.

Miljönämndens kontrollplan publiceras varje år på kommunens hemsida, www.nykoping.se.

7 Sanktioner - åtgärder bristande efterlevnad av lagstiftningen

När nämnden konstaterar att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta med företagets representanter muntligen på plats och skriftligen 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.

De sanktioner som kan bli aktuella återfinns i EU-lagstiftningen och i nationell lagstiftning. De 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 det finns misstanke av brott kan det också bli aktuellt med åtalsanmälan.

Instruktioner för handläggningen av ärenden med sanktioner återfinns i Livsmedelsenhetens rutiner.

8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Nämnden följer löpande upp att den verksamhet som planerats blir utförd. Uppföljning av kontrollen genomförs i april, augusti och vid bokslut.

I verksamhetsplanen sammanställs vilka aktiviteter som görs för att uppfylla målen och hur enheten följer upp dem i en tabell.

8.2 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.

8.3 Utvärdering

Utvärdering sker i slutet av varje år. Utvärdering sker bl. a. mot ett antal nyckeltal uppsatta av miljönämnden. Nyckeltalen beskrivs i internöverenskommelsen som beslutas av miljönämnden varje år.

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.

8.3.1 Effektmål

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. Hur kraven inom indikatorerna ska kontrolleras för olika branscher framgår av interna handlingar.

Här är en sammanställning av indikatorerna i tabellform:

#	Indikator, branscher	Planerad kvantitet	Förväntad andel avvikelser	Förväntad andel åtgärdade under året
1	Säker nedkylning • <i>Restauranger</i>	>40 kontroller	10 %	100 %
2	Säker allergikost • <i>Skola och omsorg</i>	100 % av kontrollerade objekt	5 %	100 %
3	Spårbart kött ▪ <i>Restaurang</i> ▪ <i>Butik</i> ▪ <i>Grossist</i>	>50 kontroller	10 %	100 %
4	Sann information • <i>Restauranger</i>	>100 kontroller	20 %	100 %
5	Säkert dricksvatten ▪ <i>Dricksvattenanlägg.</i>	>10 kontroller	10 %	100 %

9 Beredskap

Miljönämnden har rutiner för störningar i den ordinarie verksamheten. Rutinerna finns i Platina och de uppdateras en gång om året. De omfattar olika typer av risker, bl.a. dåligt dricksvatten och livsmedelsburen smitta. De omfattar också rutiner för hur tillgången på personal ska säkras vid stora händelser eller omfattande sjukdom bland livsmedelsenhetsens personal.

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

10 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.