

Miljö- och Byggnadsnämnden
Miljöinspektör
Jonas Andermyr, 040-42 51 64

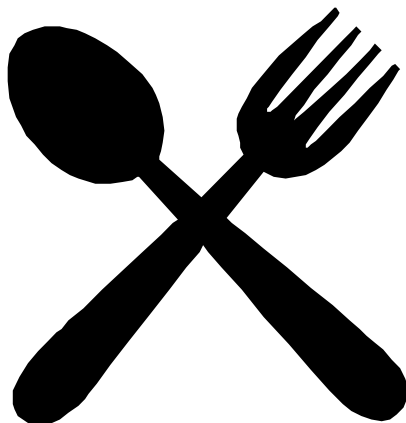
2011-03-17

Diarienumr: 2011/0404

Kontrollplan för år 2011-2014

Kontrollområde: Kontroll av livsmedelsanläggningar och därtill hörande myndighetsutövning utifrån den samlade livsmedelslagstiftningen

Operativ kontrollmyndighet: Miljö- och Byggnadsnämnden i Vellinge kommun



Antagen av Miljö- och Byggnadsnämnden den 14 april 2011

Postadress

VELLINGE KOMMUN
235 81 Vellinge

Besöksadress

Norrevångsgatan 3
Vellinge

Tel växel

040-42 50 00

Fax

040-42 51 99

E-postadress

vellinge.kommun@vellinge.se

Orgnr

212 000-1033

Postgiro

7 32 82-6

Bankgiro

5896-1467

Miljö- och Byggnadsnämnden

1	<i>Inledning</i>	4
1.1	Om denna kontrollplan	4
1.2	Allmänt om kontrollområdet	4
2	<i>Mål för den offentliga kontrollen</i>	5
2.1	Övergripande mål för kontroll inom kontrollområdet	5
2.2	Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet	6
2.2.1	För år <u>2011</u> gäller följande särskilda mål	6
3	<i>Ansvarsfördelning inom kontrollområdet</i>	7
3.1	Behörig central myndighet.....	7
3.2	Behörig myndighet för kontrollen.....	7
3.3	Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna	7
3.4	Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten.....	8
4	<i>Samordning</i>	8
4.1	Samordning mellan behöriga myndigheter	8
4.2	Samordning inom behöriga myndigheter	8
4.3	Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen	9
5	<i>Befogenheter och resurser för kontrollen</i>	9
5.1	Kontrollmyndighetens befogenheter	9
5.2	Kontrollpersonal och utrustning	9
5.2.1	Behovsinventering och personella resurser	9
5.2.2	Jäv/opartiskhet/intressekonflikt.....	10
5.2.3	Utrustning och utrymmen.....	11
5.3	Finansiering av kontrollen	12
5.4	Kompetenskrav och utbildning	12
6	<i>Organisation och utförande av kontrollen</i>	13
6.1	Registrering och godkännande av kontrollobjekt.....	13
6.2	Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll.....	14
6.2.1	Policy vid riskklassificering och bestämmande av erfarenhetsklass	14
6.2.2	Årlig kontrolltid	15
6.3	Rutiner för utförande av kontroll	16
6.4	Provtagning och analys	18
6.5	Rapportering av kontrollresultat	18
6.6	Öppenhet i kontrollen.....	18
7	<i>Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad</i>	19

Miljö- och Byggnadsnämnden

8	<i>Uppföljning och utvärdering av kontrollen</i>	21
8.1	Uppföljning.....	21
8.2	Revisioner	21
8.3	Utvärdering	21
9	<i>Beredskap</i>	21
10	<i>Flerårig nationell kontrollplan</i>	21
	<i>Bilaga A - Handläggningsrutiner</i>	22
A1	Registrering/godkännande av livsmedelsanläggningar	22
A2	Registrering/godkännande av livsmedelsanläggningar, flödesschema	23
A3	Riskklassificering/bestämmande av årlig avgift.....	23
A4	Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar	24
A5	Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar, flödesschema.....	25
A6	Livsmedelsprovtagning.....	25
A7	Omhändertagande/destruktion av livsmedel	26

Miljö- och Byggnadsnämnden

1 Inledning

1.1 Om denna kontrollplan

Denna kontrollplan är Miljö- och Byggnadsnämnden i Vellinge kommuns 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.

Kontrollplanen kommer fr.o.m. år 2012 att uppdateras inför varje nytt verksamhetsår med specifika mål och förändringar avseende antal riskklassade anläggningar etc. Föregående års måluppfyllnad, genomförda projekt och andra utförda åtaganden kommer att redogöras för i detta inledande kapitel.

1.2 Allmänt om kontrollområdet

Miljö- och Byggnadsnämnden är behörig kontrollmyndighet för kontroll utifrån livsmedelslagstiftningen. Nämnden ansvarar för att en effektiv och ändamålsenlig kontroll utförs på de anläggningar för vilka kommunen är kontrollansvarig, enligt livsmedelsförordningen 23 och 25 §§, inom kommunens gränser. Ansvaret innefattar kontroll av dricksvatten, livsmedelshygien, redlighet och spårbarhet.

Livsmedelslagstiftningen inom nämndens ansvarsområde innefattar cirka 200 olika EG-förordningar, lagar, förordningar och föreskrifter. I Vellinge kommun finns det drygt 180 verksamma livsmedelsanläggningar som på olika sätt släpper ut livsmedel på marknaden. De dominerande verksamhetsformerna är mindre restauranger, caféer och gatukök samt skol- och servicehuskök. Stora anläggningar av industriell karaktär lyser med sin frånvaro vilket medför att i princip alla anläggningar kontrolleras av Miljö- och Byggnadsnämnden, som är s.k. operativ kontrollmyndighet för dessa typer av anläggningar. Undantagen är slakteriet/charkuteriet på Ängavallen samt äggpackeriet på Hyllehög Gård som båda kontrolleras av Livsmedelsverket. Kommunens dricksvatten kommer från Vombsjön och levereras av Sydsvatten AB. Råvattnet bereds i Vombverket för att så småningom nå Vellinge kommuns distributionsnät för dricksvatten. Det utgående dricksvattnets kvalitet kontrolleras på Vombverket samt regelbundet på olika kontrollpunkter längs distributionsledningarna inom kommunen. Dricksvattnet håller generellt god kvalitet och har inte föranlett några extraordinära åtgärder under år 2010.

Den 3 november 2010 genomförde Länsstyrelsen i Skåne län på uppdrag av Livsmedelsverket en revision av Vellinge kommuns livsmedelskontroll. Revisionen utfördes enligt checklista och vägledning framtagna av Livsmedelsverket och vid revisionen framkom en del avvikelser. Dessa avvikelser har behandlats i en åtgärdsplan som antogs av Miljö- och Byggnadsnämnden den 10 mars 2011. Samtliga åtgärder som redovisas i åtgärdsplanen har integrerats i denna kontrollplan.

Miljö- och Byggnadsnämnden

2 Mål för den offentliga kontrollen

De gemensamma målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan är att

- Konsumenterna har trygga livsmedel, förtroende för kontrollverksamheten och en god grund för val av produkt. Med trygga livsmedel menas säkra livsmedel och att konsumenterna inte blir lurade
- Intressenterna (företagen) har tilltro till kontrollen och upplever den som meningsfull
- De samverkande kontrollmyndigheterna har en optimal samverkan och förtroende för varandras sätt att ta ansvar för sin respektive del i livsmedelskedjan. Kontrollverksamheten är riskbaserad, rättssäker, effektiv och ändamålsenlig

Målsättningen är att den offentliga kontrollen utförs så att

- Konsumenterna får säkra livsmedel och inte blir lurade
- Intressenterna får en likvärdig, rättssäker, effektiv och ändamålsenlig kontroll med helhetssyn
- Samverkan mellan myndigheter betyder att det finns en samsyn på väsentliga aspekter i kontrollen, men att kontrollmyndigheterna tar ansvar inom sina respektive ansvarsområden

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

2.1 Övergripande mål för kontroll inom kontrollområdet

Målet för den offentliga kontrollen av livsmedel i Sverige är att

- Maten är säker
- Livsmedelshantering är redlig
- Livsmedelskontrollen är riskbaserad, ändamålsenlig, effektiv och kompetent
- Livsmedelsföretagen är kompetenta och tar ansvar för att maten är säker och rätt märkt
- Den offentliga kontrollen och kontrollmyndigheterna uppfattas av konsumenterna, media och företag som trovärdig

Miljö- och Byggnadsnämnden

2.2 Kontrollmyndighetens mål för kontroll inom kontrollområdet

Miljö- och Byggnadsnämndens mål för den offentliga kontrollen av livsmedel i Vellinge kommun är att

- Konsumenterna kan inhandla och förtära livsmedel samt serveras mat, som är av god kvalitet och som inte orsakar ohälsa, varken på kort eller lång sikt
- Se till att redligheten i handeln med livsmedel upprätthålls
- Samtliga anläggningar i de lägsta riskklasserna, 5-A respektive 8-B, ska kontrolleras i ett treårsintervall eller tidigare vid behov
- Samtliga anläggningar i övriga riskklasser ska kontrolleras årligen
- Kontrollen ska vara ändamålsenlig, effektiv, kompetent och upplevas som trovärdig av livsmedelsföretagarna i kommunen

2.2.1 För år 2011 gäller följande särskilda mål

- Dataregistret över livsmedelsanläggningar ska "städas" och anpassas efter de nya inrapporteringskraven från SLV (påbörjas under 2010)
- Anläggningar som ej är riskklassificerade ska riskklassificeras alternativt avregistreras ur registret (påbörjas under 2010)
- Samtliga skol- och servicehuskök i kommunen ska kontrolleras (projekt)
- Kyl- och frysförvaring samt värmebehandling och varmhållning av livsmedel i butiker ska kontrolleras (projekt)
- Deltagande i Miljösamverkan Skånes projekt – *Kontroll av märkning* (projekt)

Miljö- och Byggnadsnämnden

3 Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

3.1 Behörig central myndighet

Enligt Livsmedelsförordning (2006:813) 18 § skall Livsmedelsverket utföra de uppgifter som enligt de EG-bestämmelser som kompletteras av livsmedelslag (2006:804) ankommer på en behörig myndighet, om inte annat följer av 15 eller 23-26 §§ eller regeringen beslutat något annat.

Detta betyder att Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige. De ska leda och samordna livsmedelskontrollen, samt verka för en effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela landet. De har också ett kontrollansvar som framgår av avsnitt 3.3.

3.2 Behörig myndighet för kontrollen

I Livsmedelslag (2006:804) 11 § framgår det att offentlig kontroll av efterlevnaden av denna lag, de föreskrifter och beslut som har meddelats med stöd av lagen, de EG-bestämmelser som kompletteras av lagen och de beslut som har meddelats med stöd av EG-bestämmelserna utövas av *Livsmedelsverket, länsstyrelserna*, andra statliga myndigheter och *kommunerna* i enlighet med vad regeringen bestämmer. En kommuns uppgift skall fullgöras av den eller de kommunala nämnder som fullgör uppgifter inom miljö- och hälsoskyddsområdet.

3.3 Ansvarsfördelning mellan de behöriga myndigheterna

I Livsmedelslag (2006:804) 23 § framgår ansvarsfördelningen mellan de behöriga kontrollmyndigheterna:

- Livsmedelsverket har bl.a. kontrollansvaret för slakterier, styckningsanläggningar, större köttprodukt- och köttberedningsanläggningar, större mjölk- och mjölkproduktanläggningar, större fisk- och fiskgrossistanläggningar, äggpackerier, äggproduktanläggningar, tillverkningsanläggningar för vin och spritdrycker, samt övriga större livsmedelsanläggningar
- Länsstyrelsen är behörig kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen i primärproduktionen. Länsstyrelsen har även ansvar att samordna och ge råd
- De lokala kommunala nämnderna är behörig kontrollmyndighet för anläggningar som hanterar livsmedel i leden efter primärproduktionen under förutsättning att inte Livsmedelsverket är ansvarig kontrollmyndighet

Miljö- och Byggnadsnämnden

3.4 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Ansvarsfördelningen framgår av gällande delegeringsordning, som fastställdes av Miljö- och Byggnadsnämnden den 10 mars 2011. I tabellen nedan redovisas utdrag ur delegeringsordningen, se gällande dokument för fullständig aktuell delegeringsordning.

(A = Miljöchef, B = Miljöchef, Miljöinspektör)

Beslut om	Delegat
Registrering av livsmedelsanläggning	B
Godkännande/villkorat godkännande av livsmedelsanläggning	B
Tillfälligt/permanent upphävande av godkännande	B
Riskklassificering av livsmedelsanl.	B
Avgift för registrering och godkännande	B
Avgift för extra offentlig kontroll	B
*Förelägganden och förbud	B
Omhändertagande av vara	B
Destruktion av omhändertagen vara	A
Sanering	A

Tabell 1. Utdrag ur delegationsordning

**Förelägganden och förbud förenade med vite skall alltid beslutas av Miljö- och Byggnadsnämnden*

4 Samordning

4.1 Samordning mellan behöriga myndigheter

Om ett ärende som enligt Livsmedelslag (2006:804) 23 § ska vara riktat till annan behörig myndighet inkommer till Miljö- och Byggnadsnämnden kontaktas aktuell behörig myndighet för övertagande av ärendet. I det fall osäkerhet föreligger om vilken behörig myndighet som ska behandla ärendet kontaktas Livsmedelsverket alternativt Länsstyrelsen Skåne för diskussion.

Genom ett aktivt deltagande i kurser, seminarier, länsträffar och andra möten som anordnas av Miljösamverkan Skåne, Länsstyrelsen eller Livsmedelsverket eftersträvas en samordning mellan behöriga myndigheter. Livsmedelsverkets webbplats för myndigheter <www.livsteck.net> besöks dagligen för information om nyheter inom kontrollområdet.

4.2 Samordning inom behöriga myndigheter

Varannan vecka avsätts 1-2 timmar för ett samordningsmöte där samtliga miljöinspektörer och miljöchef deltar.

Miljö- och Byggnadsnämnden

4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

Miljö- och Byggnadsnämnden delegerar inte någon uppgift inom ansvarsområdet livsmedelskontroll till någon annan myndighet eller något företag.

5 Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

I livsmedelslagen och livsmedelsförordningen ges de behöriga kontrollmyndigheterna juridiska befogenheter att utföra offentliga kontroller och att vidta åtgärder enligt förordning (EG) nr 882/2004.

Miljö- och Byggnadsnämnden har tillträde till lokaler och rätt att kräva att företagare lämnar den hjälp som behövs för att kontrollen ska kunna genomföras. Vidare har nämnden befogenhet att exempelvis meddela förelägganden med eller utan vite, att meddela förbud, besluta att ett livsmedel inte får släppas ut på marknaden eller att det ska dras tillbaka från marknaden. Vid misstanke om brott kan och ska anmälan göras till polis eller åklagare. Läs mer om åtgärder vid bristande efterlevnad i avsnitt 7.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

5.2.1 Behovsinventering och personella resurser

Behovsinventering avseende personal genomförs årligen i denna kontrollplan eller då det finns särskilda skäl att bedöma behovet av personal. Extern kontrollpersonal har inte förordnats. För år 2011 ser behovet ut enligt följande:

Arbetsuppgift	Timmar/år	Kommentar
Planerad offentlig kontroll	838	Se kap. 6 för bakgrund
Extra offentlig kontroll	210	Uppsk. 1/4 av planerad kontroll
Godk./registrering av livsm.anl.	50	Uppskattningsvis
Riskklassificering av livsm.anl.	50	Uppskattningsvis
Övrigt*	350	Uppskattningsvis
Totalt	1 498	

Tabell 2. Behovsinventering 2011

*Övriga arbetsuppgifter innefattar bl.a. kompetensutveckling, registerhållning, ärendehantering och diarietföring, sanktionsbeslut, utreda matförgiftningar, förberedelse av nämndsärenden, rapportering till nämnd, årsrapport till SLV, remisser, telefonsamtal, samråd, klagomålsärenden, rådgivning, omvärldsbevakning, planering, länsmöten m.m.

Miljö- och Byggnadsnämnden

För livsmedelskontrollen är en heltidstjänst motsvarande 1 500 timmar tillsatt. I dagsläget bedöms de personella resurserna som tillräckliga. Men i takt med att anläggningar klassas om från erfarenhetsklass A till B kan det årliga kontrollbehovet komma att öka, dvs. att den planerade offentliga kontrollen kommer att kräva mer tid. Det är därför sannolikt att kontrollbehovet kommer att överstiga de personella tillgångarna inom ett par år. Situationen kommer att övervakas och följas upp i denna kontrollplan inför varje nytt år eller vid behov.

5.2.2 Jäv/opartiskhet/intressekonflikt

Alla tjänstemän och/eller förtroendevalda i Vellinge kommun omfattas av kommunallagen (1991:900) och förvaltningslagen (1986:223).

Ur kommunallagens 3 kap 5 § framgår att *"en nämnd får inte utöva i lag eller annan författning föreskriven tillsyn över sådan verksamhet som nämnden själv bedriver"*.

Ur förvaltningslagens 11 § framgår att handläggaren är jävig utifall

- saken angår honom själv eller hans make, förälder, barn eller syskon eller någon annan närstående eller om ärendets utgång kan väntas medföra synnerlig nytta eller skada för honom själv eller någon närstående
- han eller någon närstående är ställföreträdare för den som saken angår eller för någon som kan vänta synnerlig nytta eller skada av ärendets utgång
- ärendet har väckts hos myndigheten genom överklagande eller underställning av en annan myndighets beslut eller på grund av tillsyn över en annan myndighet och han tidigare hos den andra myndigheten har deltagit i den slutliga handläggningen av ett ärende som rör saken
- har fört talan som ombud eller mot ersättning biträtt någon i saken, eller om det i övrigt finns någon särskild omständighet som är ägnad att rubba förtroendet till hans opartiskhet i ärendet.

Ur 12 § framgår att

- den som är jävig inte får handlägga ärendet. Han får dock vidta åtgärder som inte någon annan kan vidta utan olägligt uppskov
- den som känner till en omständighet som kan antas utgöra jäv mot honom, självmant skall ge det till känna
- om det har uppkommit en fråga om jäv mot någon och någon annan inte har trätt i hans ställe, skall myndigheten snarast besluta i jävsfrågan. Den som jävet gäller får delta i prövningen av jävsfrågan endast om myndigheten inte är

Miljö- och Byggnadsnämnden

beslutför utan honom och någon annan inte kan tillkallas utan olägligt uppskov

- ett beslut i en jävsfråga endast får överklagas i samband med överklagande av det beslut varigenom myndigheten avgör ärendet.

I de fall en tjänsteman på avdelningen för Tillväxt och samhällsbyggnad eller förtroendevald i Miljö- och Byggnadsnämnden upplever jäv på något av de sätt som anges ovan, ska all vidare handläggning av det aktuella ärendet avbrytas på den jäviges begäran. En förtroendevald får åter tjänstgöra sedan ärendet har handlagts färdigt. En tjänsteman ska meddela närmaste chef som bestämmer vidare handläggning av ärendet. För livsmedelskontrollen är det i första hand miljöchefen som ska meddelas och i andra hand avdelningschefen för Tillväxt- och samhällsbyggnad.

Alla medarbetare inom Vellinge kommun omfattas även av en Policy för bisyssla. Policyn medför att bisysslor kan förbjudas om det finns risk för någon påverkan på medarbetarens arbete eller om bisysslan kan anses vara förtroendeskadlig eller på något sätt konkurrerande med arbetsgivarens verksamhet. Förekommande bisysslor inventeras vid alla nyrekryteringar samt vartannat år på respektive avdelning.

Den 19:e januari 2011 deltog samtliga tjänstemän och förtroendevalda i Miljö- och Byggnadsnämnden i en utbildningsdag där fokus bl.a. låg på betydelsen av jäv och vad det innebär och kan få för konsekvenser att vara jävig/partisk i ett ärende. Ytterligare två hela utbildningsdagar är inplanerade under året.

5.2.3 Utrustning och utrymmen

Tillgänglig utrustning/utrymmen för att genomföra den offentliga kontrollen är:

- Provtagningsutrustning (för vatten- och livsmedelsprover) samt tryckplattor för hygienisk kontroll av ytor/utrustning
- Skyddskläder (rock, skoskydd, hårnät, munskydd) för besök hos hygieniska verksamheter
- Kalibrerad IR-termometer + rengöringsdukar
- Reserverad kyl/frys för tillfällig förvaring av uttagna livsmedelsprover och/eller omhändertagna livsmedel finns att tillgå i kommunhusets cafeteria.

Specifik provutrustning erhålls av AIControl inför provtagning. Behovsinventering avseende utrustning och/eller utrymmen genomförs årligen i denna kontrollplan eller då det finns särskilda skäl att bedöma behovet av utrustning/utrymmen.

Miljö- och Byggnadsnämnden

5.3 Finansiering av kontrollen

Miljö- och Byggnadsnämndens offentliga kontroll av livsmedelsanläggningar i kommunen finansieras via avgifter. En årlig kontrollavgift tas ut från kontrollobjektet för att finansiera kontrollen enligt Förordning (2006 :1166) 3, 4, 6 §§. Avgiftens storlek baseras på kontrollbehov och fastställd timtaxa.

Kontrollbehovet bestäms utifrån Livsmedelsverkets vägledning <Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter>, med beaktande av artikel 27 i Förordning (EG) nr 882/2004.

Timtaxan är för närvarande 735 kronor enligt beslut av kommunfullmäktige den 15 december 2008. Avgift för extra offentlig kontroll tas ut för att finansiera kontrollen enligt artikel 28 i (EG) 882/2004

5.4 Kompetenskrav och utbildning

För att kontrollen ska upplevas som effektiv, kompetent och trovärdig anser Miljö- och Byggnadsnämnden att goda grundläggande kunskaper inom följande områden är nödvändiga (*kompetsbehov*):

- Kunskap om vad livsmedel är och hur de kan fungera som substrat för olika mikroorganismer, hur dessa mikroorganismer kan spridas med livsmedel och vilka hälsoeffekter detta kan medföra
- Kunskap om aktuella EU-förordningar och svensk livsmedelslagstiftning som reglerar yrkesmässig livsmedelstillverkning och livsmedelshantering samt distribution av dricksvatten
- Erfarenhet av att bedöma livsmedelsföretagares egenkontrollprogram samt principerna bakom HACCP och hur man med dessa kan identifiera kritiska parametrar
- Erfarenhet av att bedöma olika anläggningars hygieniska förutsättningar utifrån biologiska, kemiska och fysikaliska risker
- Vana av att snabbt kunna sätta sig in olika typer av verksamheter, hitta vägledande lagtexter och att tolka dessa på ett rättssäkert sätt
- Kunskap och erfarenhet av att planera och utvärdera offentlig livsmedelskontroll.

Nuvarande miljöinspektör med ansvar för kontrollområdet är utbildad miljö- och hälsoskyddsinspektör vid Lunds universitet. En god grundkompetens finns därmed inom områdena ovan. Under år 2010 deltog nuvarande miljöinspektör i

Miljö- och Byggnadsnämnden

Livsmedelsverkets utbildning avseende Planering av offentlig livsmedelskontroll (*tillgänglig kompetens*).

Nuvarande miljöinspektör kommer att delta i Livsmedelsverkets utbildning i Sanktioner samt fortsättningskurs i Planering av offentlig livsmedelskontroll under år 2011, eller andra likvärdiga utbildningar (*utbildningsplan*).

Inför varje nytt år kommer kompetensbehov, tillgänglig kompetens samt eventuellt behov av ytterligare kompetens utredas och vara grund för en utbildningsplan i samband med att kontrollplanen uppdateras.

6 Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering och godkännande av kontrollobjekt

Miljö- och Byggnadsnämnden i Vellinge kommun ansvarar för den offentliga kontrollen av drygt 180 livsmedelsanläggningar enligt tabell 3 och 4 nedan. Av dessa omfattas Ängavallen AB, Osterlén AB, Hyllehög Gård samt Rögeriet i Skanör AB av krav på godkännande enligt (EG) 853/2004. Anläggningarna är godkända och finns listade på EU-kommissionens hemsida enligt lagstiftningens krav.

Typ	Antal	Typ	Antal
Apotek m kosttillskott	3	(Charkuteri/slakteri*	1)
Bagerier	4	(Äggpackeri**	1)
Bensinstationer m butik	6	Grossist	1
Livsmedelsbutiker	17	Fiskanläggning	1
Caféer	19	Totalt	2
Catering	3		
Dricksvattenanläggning	1		
Fritidskök	1		
Gatukök	10		
Grossister	2		
Hemtjänst	1		
Industriell tillverkning	2		
Internethandel/matmäklare	1		
Kiosker	12		
Mobila anläggningar	9		
Personal matsalar	3		
Restauranger	42		
Servicehuskök	9		
Skolkök	35		
Ysteri	1		
Totalt	181		

* Slakt/chark på Ängavallen AB kontrolleras av Livsmedelsverket

** Äggpackeri på Hyllehög Gård kontrolleras av Livsmedelsverket

Tabell 4. Godkända anläggningar enligt artikel 4 i (EG) 853/2004

Tabell 3. Registrerade anläggningar enligt artikel 2 i (EG) 852/2004

Miljö- och Byggnadsnämnden

Registret finns sparad i en SQL-databas kopplad till handläggningsprogrammet Miljöreda. Registret uppdateras och aktualiseras genom en ständig dialog och kontakt med de aktiva livsmedelsföretagen i kommunen.

6.2 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

6.2.1 Policy vid riskklassificering och bestämmande av erfarenhetsklass

All riskklassificering och bestämmande av årlig avgift för livsmedelsanläggningar i Vellinge kommun utgår ifrån Livsmedelsverkets vägledning <Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid>. I vägledningen finns förutom moduler för riskfaktorer och kontrolltillägg också en s.k. *erfarenhetsmodul*. Med den tittar man på anläggningens kontrollhistorik för att bedöma vilken erfarenhetsklass anläggningen ska placeras i.

Enligt erfarenhetsmodulen finns det tre erfarenhetsklasser, A, B och C som direkt ska spegla kontrollbehovet vid en anläggning enligt följande:

- A. Minskad kontroll och halverad årsavgift i förhållande till normalläget
- B. Normalläget – årsavgiften baseras på den kontrolltid som räknats fram utifrån riskfaktorer och ev. kontrolltillägg
- C. Förstärkt kontroll med ett påslag om 50 % på årsavgiften i förhållande till normalläget

Tidigare har alla livsmedelsanläggningar i kommunen som Miljö- och Byggnadsnämnden är kontrollmyndighet över, placerats i erfarenhetsklass A. Fortsättningsvis kommer alla nystartade eller befintliga anläggningar som ännu inte har placerats i någon erfarenhetsklass placeras i erfarenhetsklass B. Detta innefattar även befintliga anläggningar som genomför så betydande ändringar att de enligt livsmedelslagstiftningen ska registreras på nytt.

För att övriga livsmedelsanläggningar ska kunna omplaceras i en ny erfarenhetsklass måste en tillräcklig kontrollhistorik finnas. Med tillräcklig kontrollhistorik avses resultatet från minst två stycken kontrollbesök (inspektion, revision eller provtagning) inom en skälig tidsperiod. Bedömning om skälig tidsperiod kan variera från fall till fall men bör vara i intervallet 1 till 6 år.

En anläggning kan omplaceras max ett steg per år, t.ex. från klass A till B eller från klass C till B, och inte från klass C till A eller vice versa.

För att en anläggning ska få **omplaceras till erfarenhetsklass A** måste följande minimikrav vara uppfyllda:

Miljö- och Byggnadsnämnden

- Verksamheten bedrivs utifrån ett egenkontrollprogram baserat på HACCP-principerna
- Egenkontrollprogrammets rutiner är väl implementerade i verksamheten och åtgärder vidtas omedelbart då brister upptäcks
- Vid de två senaste kontrollerna inom en skälig tidsperiod har endast ett fåtal mindre brister konstaterats, som har åtgärdats omgående

För att en anläggning ska kunna **omplaceras till erfarenhetsklass C** måste följande förutsättningar vara uppfyllda:

- Vid de två senaste kontrollerna under en skälig tidsperiod har så allvarliga brister konstaterats att de föranlett ett beslut om sanktion, t.ex. ett förläggande eller förbud

En anläggning **omplaceras till erfarenhetsklass B** om den vid de två senaste kontrollerna inom en skälig tidsperiod inte längre uppfyller minimikraven för erfarenhetsklass A, eller har vidtagit sådana åtgärder att förutsättningarna för erfarenhetsklass C inte längre uppfylls.

6.2.2 Årlig kontrolltid

I tabellerna nedan framgår den totala kontrolltiden utifrån risk- och erfarenhetsklass för samtliga livsmedelsanläggningar i Vellinge kommun.

Riskklass	Antal anlägggn.	Total kontrolltid	Kontrollintervall
1-A	1	16	Årligen
2-A	65	520	Årligen
3-A	50	200	Årligen
4-A	14	28	Årligen
5-A	27	27	Tre års intervall
Summa	157 st	791 tim	

Tabell 5. Riskklassade anläggningar i erfarenhetsklass A (det "gamla" systemet)

Miljö- och Byggnadsnämnden

Riskklass	Antal anlägggn.	Total kontrolltid	Kontrollintervall
1-B	-	-	Årligen
2-B	-	-	Årligen
3-B	-	-	Årligen
4-B	2	22	Årligen
5-B	3	20	Årligen
6-B	2	10	Årligen
7-B	3	8	Årligen
8-B	16	16	Tre års intervall
Summa	26 st	76 tim	

Tabell 6. Riskklassade anläggningar i erfarenhetsklass B (det "nya" systemet)

I mars 2011 är inga anläggningar placerade i erfarenhetsklass C.

Nedan framgår totalantalet livsmedelsanläggningar samt deras kontrolltid:

Antal anlägggn.	Total kontrolltid
183	867

Tabell 7. Total kontrolltid utifrån risk- och erfarenhetsklass

Kontrolltiden fördelas enligt följande:

Kontrollintervall	Antal anlägggn.	Total kontrolltid
Årligen	140	824
Tre års intervall	43	43

Tabell 8. Fördelning av kontrolltiden

Anläggningar i den lägsta riskklassen 5-A respektive 8-B kommer att kontrolleras i ett treårsintervall. Samtliga anläggningar i högre riskklasser kommer att kontrolleras årligen. Den totala planerade årliga kontrolltiden blir därmed 838 timmar/år.

6.3 Rutiner för utförande av kontroll

All offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar i Vellinge kommun utgår från Livsmedelsverkets vägledning <Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar> och dess branschspecifika bilagor. Flödesschemat nedan illustrerar den generella handläggningsgången vid offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar.

Miljö- och Byggnadsnämnden

Alla offentliga kontroller, extra offentliga kontroller, provtagningar etc. dokumenteras i Miljöreda. På varje objekt anges nedlagd tid i timmar/år för att det enkelt ska gå att följa upp att en livsmedelsanläggning på sikt får den planerade kontrolltid de betalar för.

6.4 Provtagning och analys

Ackrediterat laboratorium som anlitas för att utföra analyser av livsmedelsprover är normalt ALcontrol AB. ALcontrol AB är ackrediterat av SWEDAC enligt SS-EN ISO/IEC 17025 för de analyser som upphandlats. Nuvarande avtal har beteckningen S2400. I detta avtal ingår livsmedelsanalyser av kött, fiskprodukter, färdiglagad mat, mejeriprodukter, övriga livsmedel samt analys av misstänkt matförgiftning, rengöringskontroll, näringsvärdesbestämning, analys av mikroorganismer, analys av sjukdomsframkallande mikroorganismer, allergener samt ett antal kemiska livsmedelsanalyser m.m. Avtalet innebär också att provutrustning kan beställas och hämtas samma dag alternativt levereras nästa dag. På så sätt finns alltid provtagningsutrustning samt laboratoriekapacitet tillgänglig.

Provtagning/urval och hantering av prover sker enligt Livsmedelsverkets vägledning <Livsmedelsprovtagning i offentlig kontroll och mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprov>.

6.5 Rapportering av kontrollresultat

Kontrollresultatet rapporteras alltid muntligt till verksamhetsansvarige under själva kontrollen. Efter utförd kontroll dokumenteras kontrollresultatet i en skriftlig kontrollrapport som enligt artikel 9 i (EG) 882/2004 delges verksamhetsansvarige snarast. I dokumentet, som även diarieförs och registreras i Miljöreda, framgår eventuella avvikelser, överenskomna åtgärder samt tidsplan för åtgärderna. Det skriftliga dokumentet delges verksamhetsansvarige tillsammans med en uppmaning eller beslut om att eventuella avvikelser bör eller skall åtgärdas inom angiven tidsplan. Se tabell 9 ovan.

Resultatet från den kommunala kontrollen av livsmedelsanläggningar rapporteras årligen till Livsmedelsverket enligt deras föreskrifter om rapporteringsskyldighet för tillsynsmyndigheter, LIVSFS 2009 :13 (H7). I Miljöreda har ett särskilt stöd för denna rapportering implementerats under hösten 2010. Rapporten sammanställs under januari månad efterföljande år (för år 2010 rapporterades i januari 2011 etc.) och är Livsmedelsverket tillhanda senast den 31 januari samma år.

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

Miljö- och Byggnadsnämnden

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 vara sekretessbelagda, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling. Se också avsnitt 3.2.2 i Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan, 2007-2009.

Alla inkommande handlingar diarieförs och registreras i Miljöreda enligt gällande handläggningsrutiner. Kontrollrapporter, beslut, skrivelser, provtagningar, provresultat samt alla övrigt förekommande handlingar inom livsmedelskontrollen registreras på aktuellt objekt i Miljöreda och originalhandlingar och kopior sparas i pappersform i närarkiv och kan på begäran lämnas ut.

På kommunens hemsida framgår det att kontrollrapporter etc. är offentliga handlingar som kan lämnas ut på begäran, under förutsättning att de inte är sekretessbelagda.

Denna kontrollplan kommer att finnas för nedladdning på kommunens hemsida. Samtliga kommande projektrapporter inom livsmedelskontrollen, exempelvis offentlig kontroll av skolkök och butiker m.m. kommer att finnas för nedladdning på hemsidan. Protokoll från nämndsammanträden publiceras alltid på kommunens hemsida.

7 Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad

Miljö- och Byggnadsnämnden har enligt artikel 54 i förordning (EG) nr 882/2004 befogenhet att vid konstaterad bristande efterlevnad exempelvis

- föreskriva sanering eller andra åtgärder som anses vara nödvändiga för att se till att livsmedel är säkra eller att livsmedelslagstiftningen följs
- begränsa eller förbjuda utsläppande på marknaden och import eller export av livsmedel
- övervaka och, vid behov, beordra att livsmedel återkallas, dras tillbaka från marknaden och/eller destrueras
- ge tillstånd till att livsmedel används för andra ändamål än dem som de ursprungligen var avsedda för

Miljö- och Byggnadsnämnden

- tillfälligt avbryta driften av eller stänga hela eller delar av det berörda företaget under en lämplig tidsperiod
- tillfälligt eller permanent återkalla anläggningens godkännande
- besluta om andra åtgärder som den behöriga myndigheten anser vara motiverade

Miljö- och Byggnadsnämnden har enligt Livsmedelslagen (2006 :804) befogenhet att exempelvis

- meddela förelägganden och förbud (22 §)
- förena förelägganden och förbud med vite (23 §)
- omhänderta en vara som släppts ut på marknaden eller uppenbart är avsedd att släppas ut på marknaden i strid med 10 § i lagen eller de EG-bestämmelser som kompletteras av lagen (24 § första stycket 1 punkten)
- omhänderta varor som avses med ett föreläggande eller förbud enligt 22 §, om föreläggandet eller förbudet inte följs (24 § första stycket 2 punkten) och
- låta destruera omhändertagna varor (24 § andra och tredje stycket)

En konstaterad bristande efterlevnad som inte åtgärdas eller en konstaterad bristande efterlevnad som kan medföra risk för människors liv eller hälsa föranleder alltid en administrativ sanktion enligt tabell 9. Miljö- och Byggnadsnämnden utgår från den bristande efterlevnadens art samt livsmedelsföretagarens historik vid beslut om vilka åtgärder som skall krävas av livsmedelsföretagaren. På detta sätt blir kraven på åtgärder kraftigare vid mer allvarliga och/eller upprepade brister och mindre kraftiga vid enklare brister. Hänsyn tas också till den s.k. *proportionalitetsprincipen*, dvs. att nackdelarna som beslutet medför för den enskilde inte får vara större än nyttan för det allmänna. Vilka sanktioner som åläggs en verksamhetsutövare beslutas om i enlighet med Livsmedelsverkets vägledning <Sanktioner i livsmedelslagstiftningen>.

Vid särskilt bristande efterlevnad eller frekvent upprepade bristande efterlevnad som Miljö- och Byggnadsnämnden bedömer kan härledas till uppsåt eller oaktsamhet hos en gärningsman görs en åtalsanmälan.

Miljö- och Byggnadsnämnden

8 Uppföljning och utvärdering av kontrollen

8.1 Uppföljning

Denna kontrollplan samt lokala handläggningsrutiner inom livsmedelsområdet granskas av andra anställda på förvaltningen. Handläggningsrutinerna revideras regelbundet med målsättningen att få en likriktad kontroll inom förvaltningen. Samtidigt får övriga anställda en kännedom om hur kontrollen av livsmedelsanläggningar bör gå till vilket möjliggör olika former av internrevisioner.

8.2 Revisioner

Länsstyrelsen i Skåne län utför enligt artikel 4.6 i förordning (EG) nr 882/2004 revisioner av den lokala livsmedelskontrollen i Vellinge kommun. Revision utfördes senast den 3 november 2010 med slutrapport daterad den 23 december 2010.

8.3 Utvärdering

Via ett aktivt och frekvent deltagande i kommun- och länsöverskridande projekt ges möjlighet att utvärdera hur effektiv och ändamålsenlig Miljö- och Byggnadsnämnden kontrollverksamhet är jämfört med andra kommuner. Det pågår ett arbete att definiera nyckeltal i syfte att utvärdera kontrollverksamheten.

9 Beredskap

I dokumentet Krishantering – Plan för hantering av extraordinär händelse eller annan svår påfrestning på kommunen, antagen av Miljö- och Byggnadsnämnden i november år 2006, beskrivs vilka åtgärder som ska vidtas när exempelvis livsmedel kan utgöra en risk för djur eller människor. I dokumentet framgår bl.a. organisation och personal, intern och extern larmlista och samverkande myndigheter m.m.

10 Flerårig nationell kontrollplan

I Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan beskrivs hur den offentliga kontrollen av livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd sker. Kontrollplanen finns bl.a. på Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.

Miljö- och Byggnadsnämnden

Bilaga A - Handläggningsrutiner

A1 Registrering/godkännande av livsmedelsanläggningar

Registrering

- Inkomna anmälningsblanketter om registrering eller godkännande av livsmedelsanläggning samt bilagor diarieförs och kopplas till tillsynsregistret i Miljöreda på aktuellt objekt

Handläggning

- Inkommande handlingar granskas
- Bedömning görs om det är en livsmedelsverksamhet (utifrån verksamhet, organisation och kontinuitet)
- Bedömning om vem som är behörig kontrollmyndighet. Vid annan än Miljö- och Byggnadsnämnden kontaktas behörig myndighet för övertagande av ärendet
- Bedömning görs huruvida anläggningen ska registreras eller godkännas. (En mobil anläggning ska undersökas om den är registrerad hos någon annan kommun)
- Kontrollera om bygglov och andra relevanta tillstånd finns/krävs
- Eventuella kompletteringar begärs in

(Om anläggningen ska registreras)

- Delegationsbeslut om registrering skrivs och skickas med mottagningsintyg. När mottagningsintyget returnerats faktureras verksamheten och ärendet avslutas

(Om anläggningen ska godkännas)

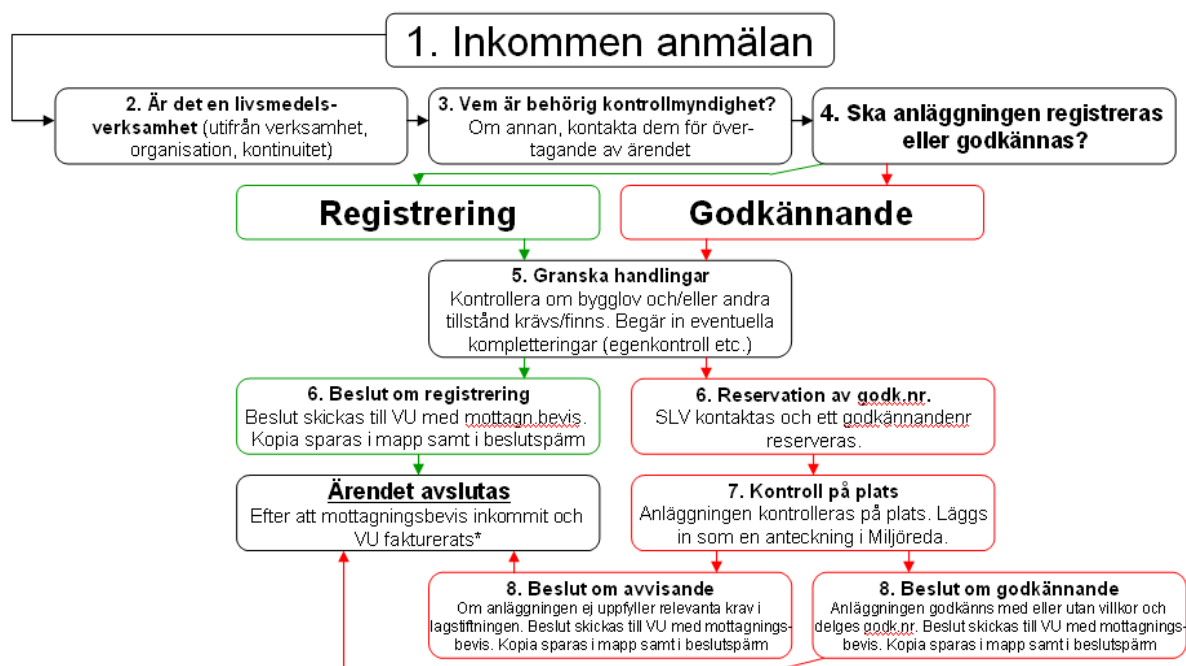
- Lokalen/verksamheten kontrolleras och information om inspektionsbesöket skrivs in som en anteckning i Miljöreda

(Alt) Om anläggningen inte uppfyller relevanta krav i lagstiftningen avvisas ansökan genom ett delegationsbeslut med mottagningsbevis. När mottagningsintyget returnerats faktureras ärendet och avslutas

- Livsmedelsverket kontaktas för reservation av godkännandenummer
- Beslut om godkännande med eller utan villkor meddelas verksamhetsutövaren i ett delegationsbeslut med mottagningsbevis. I detta beslut ska erhållet godkännandenummer från Livsmedelsverket framgå
- När mottagningsintyget returnerats faktureras ärendet och avslutas

Miljö- och Byggnadsnämnden

A2 Registrering/godkännande av livsmedelsanläggningar, flödesschema



* För registrering debiteras 1 tim handläggningstid (735 kr). För prövning av godkännande debiteras en avgift motsvarande anläggningens årsavgift

A3 Riskklassificering/bestämmande av årlig avgift

Handläggning

- Efter varje utförd registrering, godkännande eller kontrollbesök ska en riskklassificering utföras/befintlig uppdateras
- Riskklassificering genomförs enligt Livsmedelsverkets vägledning och mall för detta (dvs. utifrån riskklass och erfarenhetsklass). Ytterligare riktlinjer finns beskrivna i kontrollplanen
- Om riskklassificeringen medför en förändrad årsavgift för den verksamhetsansvarige meddelas detta genom ett delegationsbeslut med mottagningsbevis
- Nyregistrerade anläggningar debiteras årsavgiften efter genomförd riskklassificering och inkommet mottagningsbevis, alternativt vid den årliga massdebiteringen
- För redan registrerade anläggningar som betalat sin årsavgift gäller den nya årsavgiften fr.o.m. efterföljande år

Miljö- och Byggnadsnämnden

A4 Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar

Registrering

- Inkomna klagomål eller andra larm som föranleder ett oplanerat kontrollbesök, diarieförs och kopplas till tillsynsregistret i Miljöreda som ett nytt ärende på anläggningen
- Planerade kontrollbesök diarieförs och kopplas till tillsynsregistret Miljöreda som ett nytt ärende på anläggningen
- Efter utförd kontroll ska kontrollresultatet registreras under flik "inspektion" i Miljöreda tillsammans med åtgärder
- Nedlagd kontrolltid ska alltid anges på objektet

Handläggning

- Innan anläggningen kontrolleras undersöks aktuellt bygglov och andra tillstånd, tidigare ärenden/kontrollbesök samt andra relevanta uppgifter som kan finnas diarieförda
- Som tumregel ska alla kontrollbesök genomföras oanmälda, förutom då detta kan motverka syftet med kontrollen

(Kontroll föranlett av klagomål eller annat larm)

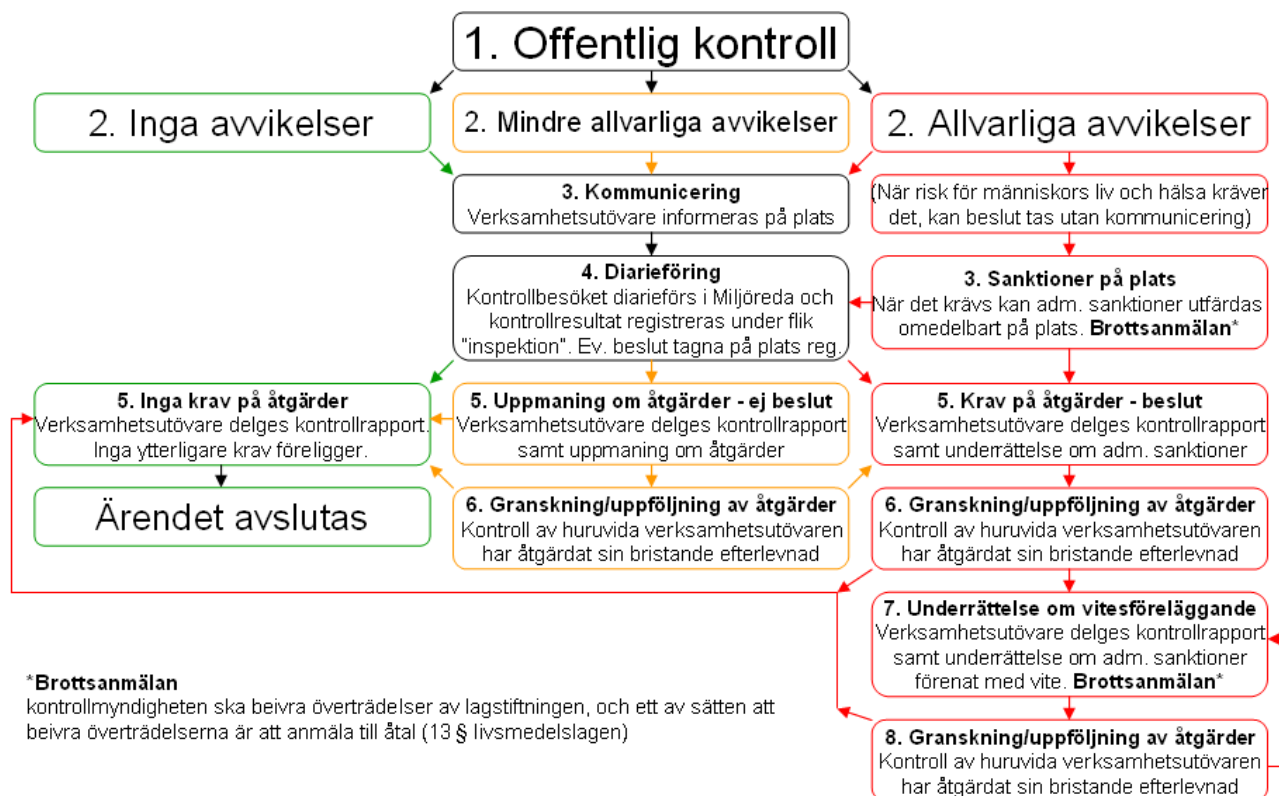
- Kontroll ska ske omedelbart/snarast om klagomålet är av sådan art att det är nödvändigt. På anläggningen kontrolleras de kontrollpunkter som är av betydelse för klagomålet. Om klagomålet visar sig relevant, dvs. brister i livsmedelshanteringen kan kopplas till klagomålet, ska verksamheten debiteras för s.k. extra offentlig kontroll

(Planerad kontroll)

- Vid en planerad kontroll kontrolleras alltid aktuella kontrollpunkter enligt checklista. Se till att rätt checklista används. Se *flödesschema* för en överblick över arbetsgången
- När samtliga avvikelser är åtgärdade avslutas ärendet

Miljö- och Byggnadsnämnden

A5 Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar, flödesschema



A6 Livsmedelsprovtagning

Registrering

- Inkomna larm om matförgiftning registreras på aktuellt livsmedelsobjekt som ett nytt ärende
- Planerade kontrollbesök med provtagning registreras på aktuellt livsmedelsobjekt som ett nytt ärende
- Registrera nedlagd kontrolltid på objektet

Handläggning

- Börja med att besvara dessa frågor: Vad är syftet med provtagningen? Vilka frågor ska analysen besvara och hur ska analysvaren användas? Är provtagning verkligen nödvändigt?
- Om provtagning är nödvändig, besvara följande frågor: Hur många prover behövs ta ut? Vid vilket datum/vilken tidpunkt ska proverna tas?

Miljö- och Byggnadsnämnden

- Kontrollera i förväg att all provutrustning är ren, torr och steril. Är frysklamparna kalla? Ta med provutrustning, skyddskläder, termometer samt följesedlar till provtagningsstället
- Se till att en representant, helst livsmedelsföretagaren, deltar under provtagningen
- Erbjud representanten ett eller flera referensprov. Anteckna om referensprov överlämnas
- Följ instruktioner på följesedelns baksida vid provtagning
- Leverera proverna till labbet så snart efter provtagningen som möjligt. Se till att proverna förvaras så att de efter transport kan anses vara i samma skick som när provet togs. Ha som ambition att proverna ska vara på labbet senast två timmar efter uttagande
- Ta tre kopior på följesedeln. En ska till labbet, en ska till livsmedelsföretagaren och en ska diarieföras i objektets mapp
- Provtagningen läggs in i ärendet som en anteckning i Miljöreda. Följesedeln läggs in som en handling i ärendet (alla tre)
- Analyssvaren ska läggas in som en handling i ärendet. Livsmedelsföretagaren ska delges en kopia
- De åtgärder som analyssvaren eventuellt ger upphov till ska handläggas och diarieföras i samma ärende. Först när åtgärder har vidtagits kan ärendet avslutas
- Vid matförgiftning som drabbat två eller flera människor på samma anläggning ska resultatet av utredningen snarast rapporteras till Livsmedelsverket. Fyll i uppgifterna under fliken "utbrott"
- Om provtagning och övrig handläggning efter larm om matförgiftning innebär handläggningstid utöver den årliga avgiften ska verksamheten debiteras för överskridande timmar

A7 Omhändertagande/destruktion av livsmedel

Registrering

- Beslut om omhändertagande av livsmedel registreras som ett nytt ärende på aktuellt objekt i Miljöreda. Om omhändertagandet sker i samband med offentlig kontroll kan beslutet registreras som en ny handling i detta ärende
- Beslut om destruktion av livsmedel registreras som en ny handling det ärende som har föranlett destruktionen
- Registrera nedlagd kontrolltid på objektet

Miljö- och Byggnadsnämnden

Handläggning

- Börja med att besvara denna fråga: Kan samma resultat uppnås genom ett beslut om förbud att släppa ut livsmedlen på marknaden? Om ja, skriv istället ett beslut om förbud (omhändertagande bör främst användas i situationer då varupartierna är små, dyrbara och/eller lättflyttade, dvs. då det finns risk att de annars "försvinner")
- Informera verksamhetsutövaren på plats om varför varorna omhändertas
- Skriv omedelbart ett beslut om omhändertagande och kommunicera beslutet till verksamhetsutövaren. Det är viktigt att beslutet om omhändertagande innehåller så exakta uppgifter som möjligt som beskriver de omhändertagna varorna
- Ange en tidsfrist i beslutet för verksamhetsutövaren att inkomma med förslag på rättelse innan varorna destrueras. Typ av varor och brist avgör tidsfristens storlek (var noga med att det framgår av beslutet av varorna destrueras vid tidsfristens utgång om inget adekvat rättelseförslag inkommit)
- Före beslutet med ett förordnande om att beslutet gäller omedelbart även om det överklagas, enligt 33 § i livsmedelslagen
- Omhändertagna kyl/frys-varor ska förvaras i reserverad och uppmärkt kyl/frys i kommunhusets cafeteria. Vid större beslag finns ytterligare kyl/frys-möjligheter i cafeterian. Meddela köksansvarig i förväg så plats kan beredas. Se till att omhändertagna varor förvaras så att de efter eventuell rättelse kan anses vara i samma skick som när de omhändertogs
- Om adekvat rättelse inkommer inom tidsfristen ska varorna lämnas tillbaka till verksamhetsutövaren. Dokumentera detta som en skrivelse i ärendet
- Om ingen adekvat rättelse inkommit inom tidsfristen ska varorna destrueras. Skriv beslut om destruktion. Tänk på att detta beslut kräver underskrift av miljöchef
- Ärendet avslutas efter att adekvata rättelser inkommit och varorna återlämnats eller när varorna destrueras