



Kontrollplan enligt livsmedelslagen 2025 - 2027

Innehållsförteckning

1 Inledning	3
2 Nationell kontrollplan – inriktning, mål och prioriteringar	3
3 Beskrivning av livsmedelskontrollen.....	4
4 Utvärdering av tidigare kontrollverksamhet.....	6
5 Plan för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet 2025	7
6 Andra viktiga områden.....	11
7 Framåtblick	13
8 Resurser och behovsutredning.....	13

1 Inledning

Miljönämnden ska årligen fastställa en treårig plan för livsmedelskontrollen som omfattar samtliga områden som nämnden ansvarar för. Det ska framgå hur behovet av livsmedelskontroll har beaktats, vilka prioriteringar som görs och vilka kontrollmetoder som används. Planen ska också beskriva vilka personella, ekonomiska och andra resurser som behövs för kontrollen. I Sveriges fleråriga kontrollplan finns inriktning, mål och prioriteringar som också ska tas i beaktande i planeringen liksom myndighetens egen utvärdering av redan genomförda kontroller.

2 Nationell kontrollplan – inriktning, mål och prioriteringar

Sveriges nationella kontrollplan (NKP) för livsmedelskedjan ger en helhetsbild över myndigheterna i livsmedelskedjan och ansvarsfördelningen dem emellan. Den beskriver grundförutsättningar för kontrollen, hur den är organiserad och fungerar, om samverkan mellan myndigheter och vilka beredskapsplaner som finns. Det framgår också information om pågående regeringsuppdrag och utredningar samt mål och prioriteringar för den offentliga kontrollen. NKP är gemensam för samtliga kontrollmyndigheter i livsmedelskedjan. Myndigheterna är främst Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Statens veterinärmedicinska anstalt, Kemikalieinspektionen, Forsvarinspektören, länsstyrelserna och kommunerna.

Övergripande mål

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 smittrisk.
- 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.

Effektmål för livsmedelskontroll

Med utgångspunkt från de övergripande målen har följande effektmål tagits fram.

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

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

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

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

Spårbarhet är en av grunderna i lagstiftningen och omfattar hela livsmedelskedjan, från jord till bord, inklusive införsel och import. Det innebär att verifiera att information och dokumentation i hela kedjan är

korrekt och bidrar till säkra livsmedel, friska djur och växter. 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.

Operativa mål för livsmedelskontroll

Operativa mål är aktivitetsmål som styr mot effektmålen. För perioden 2023-2025 är 19 mål aktuella för miljönämnden. Hur vi arbetar med de operativa målen framgår i våra verksamhetsspecifika kontrollplaner. Från 2026 kommer de operativa målen ersättas av fokusområden och gälla fyra år i stället för tre.

Livsmedel	Aktuella produkter	Typ av verksamhet
OP 1 Mikrobiologiska och kemiska faror i faroanalys, beredning vid vattenverk	dricksvatten	Vattenanläggningar
OP 2 Säkerhet vid vattenverk och reservoarer	dricksvatten	Vattenverk, distributionsanläggningar
OP 3 Nyckelhålmärkning	kött, köttprodukter, vegprodukter, färdigmat	Tillverkare, huvudkontor
OP 4 Spårbarhet och märkning av fet fisk från Östersjön		SLV kontaktar kommuner om aktuellt
OP 5 Ekologiska livsmedel	alla	Tillverkare, grossister, lager
OP 6 Livsmedelsinformation vid e-handel	kosttillskott och konfektyr	E-handel kosttillskott, konfektyr
OP 7 Handelsnormer för konserverad tonfisk och sardiner	konserverad tonfisk och sardin	Matmäklare, grossist
OP 8 Spårbarhet kött	svenskt ursprung av färskt och fryst kött	Grossister, butiker
OP 9 Skyddade beteckningar	Roquefort, Prosciutto di Parma, Feta	Huvudkontor, matmäklare, grossister
OP 10 Allergena ingredienser hos grossister	Färdigförpackade livsmedel	Matmäklare, grossister
OP 11 Spårbarhet ägg	svenska ägg	grossist, butik (alla led)
OP 12 Aktörer som släpper ut honung på marknaden	svensk honung	producent, grossister, butik, e-handel
OP 13 Otillåtna växter och främmande ämnen i växtbaserade kosttillskott	växtbaserade kosttillskott	kosttillskottsanläggningar
OP 14 Fusk med tonfisk	färs och fryst tonfisk	grossister
OP 15 Plastprodukter med otillåtna naturmaterial	plast som innehåller naturmaterial	importörer, grossister, producenter
OP 16 Glykoalkaloider i potatis	potatis och potatisprodukter	packare, tillverkare, huvudkontor, grossist
OP 17 Kontaktmaterialverksamheter	förpackningsmaterial, redskap mm	producent, grossist, butik
Animaliska biprodukter		Typ av verksamhet
OP 1 Riskbaserad kontroll och åtgärd vid avvikelser		producent, butik, storkhushåll
OP 2 Verktyg och förutsättningar för en riskbaserad kontroll		producent, butik, storkhushåll

Bild 1. Operativa mål 2023-2025.

Kontaktmaterial

Kontroll av användningen av material i kontakt med livsmedel ingår sedan länge i kontrollen och omfattar kontroll av hur exempelvis förpackningsmaterial, engångshandskar och redskap används. Från 2024 har kontroll av tillverkning och försäljning av material som ska komma i kontakt med livsmedel tillkommit. Berörda verksamheter är registrerade och riskklassade och från 2025 börjar vi utföra planerade kontroller.

Animaliska biprodukter

Jordbruksverket (SJV) är ansvarig central myndighet för området animaliska biprodukter (ABP). Målen under perioden är att alla kontrollmyndigheter har förutsättningar och verktyg för kontrollen och att riskbaserade kontroller planeras och utförs. Målen för kontroll av ABP är fyraåriga och gäller för perioden 2023-2026.

3 Beskrivning av livsmedelskontrollen

Kontrollens syfte och förutsättningar

Vår kärnuppgift är att bedriva planerad kontroll, upptäcka och bedöma avvikelser och att ställa krav på att dessa åtgärdas. Syftet är att minska riskerna för människor till godtagbara nivåer och att säkerställa god sed inom handel med livsmedel och skydda konsumenternas intressen. Sammantaget ska kontrollen ha effekt och för det behövs en fullständig kontrollprocess med metodiska och systematiska arbetssätt och att vi tar initiativ till, driver och fullföljer ärenden.

Vi ska även utreda upplysningar från allmänheten och andra myndigheter om livsmedel och verksamheter som inte motsvarar lagstiftningens krav på säkra och redliga livsmedel. När vi får vetskap om att osäkra eller felaktigt märkta livsmedel släppts ut på marknaden är det vår uppgift att se till att de stoppas genom att fatta beslut om åtgärder.

Vi har ett aktuellt register över registreringspliktiga livsmedelsföretag som är aktiva i Helsingborg. Registret uppdateras när det kommer in en anmälan om registrering eller en anmälan om avregistrering. Upp-

gifterna i registret ligger till grund för vår kontrollplanering. I början av året fanns det cirka 1 350 anläggningar i registret. När helt nya verksamheter startar och vid ägarbyte av befintliga blir det ett nytt livsmedelsföretag som registreras och läggs upp i vårt register. Därför har vi under ett år över 1 500 verksamheter i registret.

Krav på offentlig kontroll

Det ställs flera krav på hur offentlig kontroll genomförs i EU:s kontrollförordning. Kontroll ska utföras i alla led i livsmedelskedjan. Den ska i huvudsak genomföras utan förvarning, enligt dokumenterade rutiner och med ändamålsenlig kontrollmetod. Den ska vara riskbaserad och konstaterade avvikelser ska följas upp. Vi ska regelbundet utföra kontroller för att identifiera avsiktliga överträdelser som begåtts genom bedrägligt eller vilseledande agerande. Vi ska också beakta information om sådana överträdelser som vi får från allmänhet, verksamheter och myndigheter.

Nedan redogörs för hur vi uppfyller kraven på offentlig kontroll.

Lagstiftningen och livsmedelskedjan

EU-lagstiftningen är indelad i nio olika områden, till exempel livsmedel, foder, djurhälsa och gränskontroll. Inom varje område finns specifika bestämmelser som företagen ska följa och myndigheterna kontrollera. En del av lagstiftningen är horisontell, exempelvis om importerade varor och läkemedelsanvändning vid djuruppfödning. Det innebär att den berör flera områden och olika myndigheter, vilket ställer krav på samordning och samarbete. Livsmedelsområdet är grunden för vårt kontrolluppdrag, men vi berörs även av animaliska biprodukter (ABP).

Vi rapporterar årligen till Livsmedelsverket uppgifter från vårt anläggningsregister, exempelvis alla verksamheters riskklassning och resultatet av varje specifikt kontrolltillfälle. Kontroll av animaliska biprodukter rapporteras till Jordbruksverket.



Bild 2. Områdena i livsmedelskedjan. Från 2020 tillkom växtskyddsmedel där kemikalieinspektionen (Kemi) är behörig myndighet.

Dokumenterade rutiner

I rutinhandboken finns miljöförvaltningens olika processer beskrivna och det finns rutiner för beslutskrivning, ansökning om utdömande av vite, överklagande, kontrollens genomförande, riskklassning, registrering av livsmedelsanläggning, utredning av matförgiftning med mera.

Kontrollmetoder

Inspektion, revision samt provtagning är de kontrollmetoder som vi använder. Val av kontrollmetod görs utifrån typ av anläggning och kontrollfrekvens. Inspektion görs i regel utan förvarning och då kontrolleras bland annat hygien, temperaturer och märkning. Revisioner är alltid förbokade och innebär en granskning av företagets rutiner och om resultatet från deras egna kontroller har haft planerad effekt. Revision kan även omfatta verifiering ute i verksamheten. Provtagning och analys görs både planerat och händelsestyrt vid exempelvis misstänkt matförgiftning. Från kontoret utförs kontroll av information om livsmedel – exempelvis på förpackningar eller märkningsetiketter och granskning av hemsidor för livsmedel som presenteras och säljs digitalt.

Riskbaserad kontroll och riskklassning

Kontrollen ska vara riskbaserad och anläggningarnas riskklass får vi fram med Livsmedelsverkets modell

för riskklassning och beräkning av kontrollfrekvens. Modellen är ny och implementerades under 2023 och gäller från 2024. Den ersätter den tidigare riskklassningsmodellen som varit aktuell sedan 2012.

Kontrollfrekvensen beräknas utifrån ett tidsperspektiv på fem år och kan beroende på vilken verksamhetstyp det gäller sträcka sig från en kontroll vart femte år till flera kontroller årligen. Jämfört med tidigare modell har kontrollen förstärkts i tidigare led som exempelvis producenter och grossister, medan kontrollfrekvensen är något lägre i senare led, exempelvis restauranger, skolkök och butiker. Kontrollfrekvensen kan reduceras om verksamheten har god efterlevnad av lagstiftningen eller har en godkänd certifiering.

Våra anläggningars beräknade kontrollfrekvenser ligger till grund för vår kontrollplanering som spänner över fem år.

Operativ kontrollplanering

Verksamhetsspecifika kontrollplaner inriktas på olika kategorier av anläggningar, exempelvis butiker, restauranger eller producenter. I planerna framgår bland annat effektmål för kontrollen, vilka operativa mål och projekt som är aktuella och vilka lagstiftningsområden kontrollen ska fokusera på. Planerna är treåriga och följer de operativa målen som också är aktuella över en treårsperiod. Kontrollplanerna omfattar även vad som ska kontrolleras i syfte att upptäcka vilseledning och livsmedelsbedrägerier.

Under 2020 tog avdelningen tillsammans med stadsledningsförvaltningen (SLF) fram ett analysverktyg i stadens Beslutsstödsportal (Qlik sense) som används för planering och uppföljning. Verktöget omfattar alla livsmedelsanläggningar som finns registrerade i verksamhetssystemet Ecos och sammanställer flera av de aktiviteter som görs på en anläggning, exempelvis registrering, kontrollresultat, riskklassning och fakturering. Uppgifterna uppdateras varje natt. Verktöget anpassas och utvecklas när behov uppstår.

Avgifter och taxa

Från 2022 upphörde Helsingborg med debitering av årlig avgift för den planerad livsmedelskontrollen. All offentlig kontroll, både planerad, uppföljande och händelsestyrd kontroll debiteras i efterhand när ärendet är klart att avsluta. Från 2023 debiteras även tid för riskklassning. Riskklassning definieras som "annan offentlig verksamhet" och finns med i taxan. Avgiften justeras årligen enligt prisindex för kommunal verksamhet (PKV). Inför 2025 sker ingen justering då prisindex i oktober var lika med noll.

Beredskap

Miljöförvaltningen har en beredskapsplan som även omfattar att vi har beredskap för att kunna vidta åtgärder om ett livsmedel kan utgöra en allvarlig risk mot människor. Livsmedelskontrollen är en samhällsviktig verksamhet och vi behöver säkerställa att vi kan utföra vårt uppdrag även i händelse av kris och höjd beredskap. Arbete pågår på miljöförvaltningen och i staden med kontinuitetsplanering och beredskap. Livsmedelsverket har tagit fram handbok och webbutbildning med övningar för att ge stöd i att vidareutveckla beredskapsplaner och stärka beredskapen inom livsmedelskontrollens uppdrag.

4 Utvärdering av tidigare kontrollverksamhet

Ytterligare resultat och utvärdering av kontrollen 2024 sammanställs i nämndens årsbokslut.

Kontroller och anläggningar

Antalet planerade och uppföljande kontroller ligger något under förra årets resultat.

Antalet verksamheter som upphört under året och ägarbyten eller nya verksamheter som registrerat sig ligger i samma nivåer som tidigare år. Det har tillkommit 11 nyregistrerade verksamheter som producerar eller distribuerar material som ska komma i kontakt med livsmedel.

Nämndens mål

Nämndens mål för 2024 var granskning av honung och olivolja i syfte att upptäcka livsmedelsbedrägeri. Det var andra året målet fokuserar på dessa två livsmedel. Kontroller har gjorts hos grossister, importörer

och i butiker. Vi har nått målet.

Samordnade kontrollprojekt

Livsmedelsverket samordnar kontrollprojekt som har bäring på de operativa målen. Under 2024 har vi deltagit i två samordnade kontrollprojekt, dels om märkning av honung, dels om glycoalcaloider i potatis. Livsmedelsverket sammanställer resultatet av kontrollprojekten.

Riskklassning

Ny riskklassningsmodell är implementerad och alla nyregistrerade verksamheter får en bedömning av riskklass och kontrollfrekvens i samband med vår första kontroll av verksamheten. Den nya modellen ger tätare kontrollfrekvens i tidigare led såsom hos grossister och producenter medan många verksamheter som bedrivs i senare led direkt till konsumenter har fått en lägre kontrollfrekvens. Totalt sett har underlaget för livsmedelskontroll minskat något och våra resurser har anpassats till det. Samtidigt har verksamheter som tillverkar material som ska komma i kontakt med livsmedel tillkommit som ett nytt område för livsmedelskontroll.

Ny kontrollprocess

Från 1 april 2024 tillämpas en kontrollprocess som Livsmedelsverket förordar. Den innebär att företaget efter en planerad kontroll får ett beslut med krav på åtgärder innan vi gör en uppföljande kontroll. Detta för att det ska bli tydligt vad som behöver göras och att företaget ska kunna överklaga vår bedömning av kontrollen. Andelen beslut om förelägganden har därför ökat jämfört med tidigare år.

Trender

Ägg och groddar har När det gäller äggen har de importerats från tredje land och inte uppfyllt kraven på salmonellafrihet. Flera personer har under en längre period och på olika platser i landet blivit sjuka och gemensam nämnare är ägg. Groddarna har producerats från frön som man misstänker varit behäftade med salmonella och de har stoppats från försäljning.

5 Plan för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet 2025

Nya lagstiftningsområden för kontroll och tillsyn

Ursprungsmärkning av kött som serveras på serveringsställen är ett nytt område att kontrollera från 2025. Nya regler om avfall i miljöbalken kommer att granskas på livsmedelsverksamheter med start 2025.

Ursprungsmärkning av kött på serveringsställen

Livsmedelsverket har haft ett regeringsuppdrag som handlat om att införa bestämmelser om konsumentinformation om köttets ursprung. De nya bestämmelserna ska gälla på restauranger och andra storköksverksamheter och ska tillämpas redan från den 1 mars 2025. Med anledning av den korta tiden som företagen har att planera för hur de ska uppfylla kraven kommer vi inledningsvis att ge information och råd till berörda verksamheter om de nya reglerna. Bestämmelserna gäller sedan under hela 2026 för att därefter utvärderas för en eventuell förlängning.

Tillsynsplan för avfall och återvinningsbara kärl

Avdelningen för livsmedelskontroll kommer att ansvara för tillsyn på livsmedelsverksamheter avseende utsortering av matavfall och möjlighet att vid försäljning av livsmedel för take away erbjuda kunderna återanvändningsbara kärl i stället för vissa typer av engångsmaterial. När tillsynsplan, rutiner och stödmaterial är på plats kommer tillsynen att påbörjas.

Anläggningar

I vårt anläggningsregister fanns vid årsskiftet cirka 1 340 aktiva verksamheter och av dessa är 80 nya verksamheter som inte fått sin första kontroll ännu. Antalet ändras kontinuerligt under året då en del verksamheter upphör och det tillkommer nya.

Restauranger, butiker och skol- och omsorgskök står för merparten av anläggningarna, men vi har även verksamhetstyper som grossister och producenter av livsmedel. Matmäklare och huvudkontor är exempel på verksamheter som inte hanterar livsmedlen själva utan har ansvar för konsumentinformation, märkning, import och utsläppande på marknaden. Vi har flera transportörer av livsmedel och mobila verksamheter som säljer livsmedel på olika platser i och utanför kommunen. Utöver leverantörer av kommunalt dricksvatten finns några mindre vattenverk som försörjer hushåll och några som driver en livsmedelsverksamhet med egen brunn. E-handel med livsmedel blir mer vanligt förekommande. Vid denna typ av handel kontrollerar vi information om livsmedel på företagets hemsidor. Antalet nya livsmedelsverksamheter som bedrivs i privat bostad har efter ett par års ökning minskat. De krav som ställs på de lokala förutsättningarna är många gånger svåra att uppnå för den som driver verksamheten när lokalerna samtidigt ska fungera som bostad.

Operativa mål för livsmedelskontrollen

De treåriga operativa målen är inne på tredje och sista året. De olika aktiviteterna finns med i våra treåriga kontrollplaner för olika verksamhetstyper. Kontroll av operativa mål görs inom ramen för den planerade, ordinarie kontrollen. Vårt deltagande är viktigt för effekten av kontrollerna och för att bidra till hela livsmedelskontrollens resultat. Planering av kommande operativa mål har startat hösten 2024 och ska omfatta en fyraårsperiod som startar 2026.

Operativa mål för kontroll av animaliska biprodukter

Jordbruksverkets operativa mål för kontroll av animaliska biprodukter löper över en fyraårsperiod från 2022 till 2025. Målen handlar om att riskbaserade kontroller utförs och att avvikelser följs upp. Kontrollerna utförs i samband med livsmedelskontroll.

Samordnade kontrollprojekt

Livsmedelsverket samordnar kontrollprojekt som har bäring på de operativa målen. Projekten aviseras efterhand och vi deltar i projekt som är relevanta för våra anläggningar. Under 2025 kommer vi delta i projekt om operativt mål 17 som utförs hos våra kontaktmaterialverksamheter. Kontrollens fokus är granskning av Declaration of compliance (DoC). Deklarationen visar information om produkten och vilken typ av livsmedel den är gjord för. Här specificeras också vilka temperaturer som materialet kan utsättas för och vilka tester som har utförts för att fastställa den temperaturen. Deklarationen ger information till återförsäljare, matproducenter och kontrollmyndigheter om materialen och hur de kan användas.

Kontrollplaner för olika verksamhetstyper

Specifika kontrollplaner med treårig inriktning finns för samtliga verksamhetstyper. Grundförutsättningar som lämpliga lokaler, hygien, skadedjur och temperaturer kontrolleras ofta på de flesta anläggningar. Omvärldsbevakning under året kan medföra att vi i vissa delar behöver prioritera andra saker i kontrollen. Nedan presenteras sammandrag från kontrollplanerna.

1. Restauranger, snabbmatsrestauranger och caféer står för en stor del av våra verksamheter. Vi kontrollerar att livsmedel med skyddande beteckning (ex. fetaost) eller livsmedel som har ett mervärde (ex. oxfilé) inte har ersatts med en annan produkt. Tydlig och riktig allergiinformation till kunderna är också ett prioriterat område liksom spårbarhetskontroll av livsmedel. Vi kontrollerar också hygien och temperaturer. Effektmål för restauranger är att konsumenter inte blir lurade eller vilseledda av maten som saluförs. Vi kontrollerar även om de lämnar ut animaliskt avfall till djurfoder (Jordbruksverkets operativa mål) och om matavfall sorteras separat.
2. Det finns cirka 280 offentliga verksamheter. Skolor och förskolor står för tre fjärdedelar och resterande är boende och vård. Dessa verksamheter serverar ofta mat till känsliga konsumenter, exempelvis barn och personer med nedsatt immunförsvar. Därför är vårt fokus att deras rutiner säkerställer att maten är säker. Effektmål för offentliga verksamheter är en säker allergikosthantering, god personlig hygien och bra förvaring.
3. Livsmedelsbutik kan vara allt från en butik med stort sortiment, egen import och införsel, omfat-

tande manuell hantering och tillverkning, till en butik som enbart säljer färdigförpackade livsmedel och kontrollen anpassas därefter. Effektmål för livsmedelsbutiker är att de är rena och i gott skick, alla livsmedel kan spåras, konsumenten har tillgång till obligatorisk livsmedelsinformation och frivillig livsmedelsinformation är korrekt. Livsmedelsverkets OP-mål nr 8, 11, 12 och 16 om spårbarhet för kött, ägg och honung samt glykoalkaloider i potatis. Vi kontrollerar även hantering av animaliska biprodukter (Jordbruksverkets operativa mål).

4. Vi har två leverantörer (NSVA och Sydvatten) av det kommunala dricksvattnet och några mindre vattenverk. Vi har även några livsmedelsanläggningar som använder vatten från egen brunn i sin verksamhet. Vi kontrollerar särskilt att verksamheternas undersökningsprogram uppfyller kraven i de nya dricksvattenföreskrifterna. För det kommunala dricksvattnet fortsätter vi kontrollen av skydd mot sabotage och annan skadegörelse. Effektmål för dricksvattnet är att företagen uppdaterar sina undersökningsprogram enligt ny dricksvattenföreskrift. Livsmedelsverkets OP-mål nr 1 och 2 om faroanalys, beredning och säkerhet.
5. Ett 40-tal producenter med varierande livsmedelsproduktion, allt från grönsaksförädling till kafferosterier, ölbryggerier och tillverkning av tillsatser finns registrerade. Utöver grundförutsättningar kontrolleras bland annat märkning, specifika varustandarder och att företagen har beaktat alla relevanta faror för sin produktion. Effektmål för kontroll av producenter är att livsmedel kan spåras och har korrekt märkning och att livsmedel som inte är säkra kan återkallas. Livsmedelsverkets operativa mål 5, 6, 12 och 16 om ekologiska livsmedel, livsmedelsinformation vid e-handel, spårbarhet på honung samt glykoalkaloider i potatis.
6. Det är en stor bredd på sortimentet för de cirka 80 grossister vi har registrerade. Utöver grundförutsättningar är konsumentinformation, märkning och spårbarhet centrala delar i kontrollen. En del har omfattande import eller införsel av livsmedel vilket bland annat ställer ytterligare krav på märkningens utformning och översättning, medföljande dokumentation för spårbarhet och för vissa köttslag även intyg om salmonellafrihet. Effektmål för kontroll av grossister är livsmedel som kan spåras och har korrekt märkning och att livsmedel som inte är säkra kan återkallas. Livsmedelsverkets operativa mål nummer 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14 och 16 bland annat om spårbarhet på olika livsmedel, allergena ingredienser och fusk med tonfisk. Vi kontrollerar även hantering av animaliska biprodukter (Jordbruksverkets operativa mål).
7. Vi har tre större huvudkontor och flera mindre i registret. Huvudkontoren har ingen egen hantering av livsmedel. De kan dock släppa ut livsmedel på marknaden och ansvarar då för både livsmedelsinformation och att spärra och återkalla produkter från marknaden när sådana situationer uppstår. Ett huvudkontor kan även ha ansvar för utformande av egenkontrollprogram för sina anläggningar. Effektmål för kontroll av huvudkontor är korrekt och rättvisande information på egenmärkta livsmedel och menyer. Väl fungerande rutiner för spårbarhet och återkallande och väl fungerande centralt framtagna rutiner som följs av de olika enheterna. Livsmedelsverkets OP-mål 5 om ekologiska livsmedel.
8. Vi har flera anläggningar som huvudsakligen är inriktade på kosttillskott och prestationshöjande preparat. Det kan vara apotek, hälsokostbutiker, gymbutiker, matmäklare, huvudkontor, distributörer och tillverkare. När det gäller de kedjeanslutna apoteken och Life-butikerna kontrolleras de främst på huvudkontorsnivå (av annan kommun) eftersom sortimentet är standardiserat och ansvaret för produkter och märkning ligger på huvudkontoret. Effektmål för kontroll av kosttillskott är att de ska vara säkra. Konsumenten ska ha tillgång till obligatorisk livsmedelsinformation på förpackningen och på hemsidor där kosttillskott saluförs. Livsmedelsinformationen ska även vara rättvisande, endast godkända hälsopåståenden får användas samt att inga medicinska påståenden görs om produkterna. Livsmedelsverkets OP-mål 6 och 13 om livsmedelsinformation vid e-handel samt om otillåtna växter och ämnen i växtbaserade kosttillskott.
9. Transport och/eller lagerhållning av livsmedel som ska vidare till andra livsmedelsföretag. Effektmål för kontroll av dessa verksamheter är väl fungerande rutiner för att lagring och transport av livsmedel sker på ett säkert sätt.
10. I bagerier har vi särskilt fokus på om livsmedel påstås vara glutenfria eller om det finns andra påståenden om livsmedlen. Spårbarhet på livsmedel är också en viktig kontrollpunkt. Effektmålen

för bagerier och konditorier är att livsmedel som produceras ska vara säkra. Obligatorisk livsmedelsinformationen ska vara lättillgänglig och korrekt. Lokalen ska vara ren och i gott skick och det ska inte finnas spår av skadedjur. Livsmedelsverkets OP-mål 6 om livsmedelsinformation vid e-handel.

11. Kontaktmaterial (FCM) är nytt kontrollområde. Inför 2025 är elva verksamheter registrerade och riskklassade och nu ska kontroller planeras och utföras. Kontroll kommer huvudsakligen utföras utifrån de operativa målen och fokusera på dokumentation som ger uppgifter om materialet och på kontaktmaterial av plast som innehåller bambu eller andra naturmaterial. Livsmedelsverkets OP-mål 15 och 17.
12. Animaliska biprodukter (ABP) kontrolleras i butik avseende utsortering, förvaring, bortförsel samt spårbarhet. Hos grossister kontrolleras att före detta livsmedel och retur av animaliska livsmedel hanteras enligt lagstiftningen. I storhushåll kontrolleras att matavfall som innehåller avfall av animaliskt ursprung inte lämnas till foder. I samband med den kontrollen noteras även om matavfall sorteras ut i verksamheten.
13. Kontrollplan för att upptäcka livsmedelsbedrägerier och vilseledning beskriver fokus i olika verksamhetstyper. I den planerade kontrollen är kontroll av spårbarhet, livsmedelsinformation och provtagning av livsmedel viktiga i kontrollen för att upptäcka fusk. Den planerade kontrollen är viktig i detta avseende eftersom vi besöker många verksamheter med olika inriktning och informationen därifrån kan leda till att vi upptäcker bland annat otillåtna produkter, dålig hygien, otjänliga livsmedel och oregistrerade verksamheter.

För mobila verksamheter anpassas kontrollen till sortiment och vilken typ av hantering de har.

Provtagning och analys

Vi gör både planerad och händelsestyrd provtagning av livsmedel och dricksvatten.

Planerad provtagning utförs i samband med kontrollbesök eller inom samordnade kontrollprojekt. Offentlig provtagning på det kommunala dricksvattnet kommer att ske med enstaka prov hos användare.

Händelsestyrd provtagning görs främst vid utredning av matförgiftningar. Annan information som vi får från allmänhet och myndigheter kan indikera att ett livsmedel behöver utredas. Vid misstanke om livsmedelsbedrägerier kan analys utföras som komplement till kontroll av konsumentinformation och märkning om produkten. Även vid misstanke om att ett livsmedel inte uppfyller specificerade krav kan provtagning för analys göras.

Vi kommer också att hämta in prover på kött av nöt och fläsk för analys och kartläggning i vilken utsträckning konsumenterna utsätts för multiresistenta *E. coli* bakterier. Provtagningen sker i hela EU och i Sverige är det Statens veterinära anstalt (SVA) som genomför analyser och sammanställer resultaten. Tillsammans med andra kommuner har vi under flera år bidragit med insamling av prover till SVA i liknande undersökningar vilket vi fortsätter med även 2025.

Ny kontrollprocess

Livsmedelsverket har tagit fram en ny process för livsmedelskontroll. Processen går ut på att avvikelser som noteras vid en planerad kontroll ska kommuniceras företaget med en kontrollrapport, som sedan följs av ett beslut om åtgärder. Förfarandet ska ge möjlighet för företaget att lämna synpunkter på kontrollrapporten och avvikelserna inom en viss tid. Om inga synpunkter kommer in från företaget som ändrar vår bedömning expedieras beslutet. Därefter sker uppföljande kontroll och ny bedömning.

Den nya kontrollprocessen skiljer sig lite från den vi tillämpar, främst genom att vi inte alltid beslutar om åtgärder för avvikelser, utan i ett första skede följer upp bristerna med en extra kontroll med kontrollrapporten som grund. Den väsentliga skillnaden mellan vår kontrollprocess och den Livsmedelsverket föreslår är att avvikelser som meddelas i kontrollrapport och följs upp utan beslut om åtgärder inte kan överklagas av aktören som får kontroll.

Livsmedelsverket eftersträvar en likriktning i kontrollen och ny kontrollprocess är ett viktigt steg i den

riktningen. Under 2024 har vi implementerat ny kontrollprocess som i stort följer Livsmedelsverkets förslag.

Bristande efterlevnad

Utredning av information från andra myndigheter och allmänhet samt uppföljning av de avvikelser som noteras vid kontroller tar en betydande andel resurser i anspråk. Likaså de ärenden som följer av insatser i myndighetssamverkan. Att följa upp avvikelser och besluta om åtgärder är mycket viktigt för att kontrollen ska få avsedd effekt.

Annan offentlig verksamhet

Begreppet annan offentlig verksamhet kom 2019 med nya kontrollförfordningen. Begreppet har sedan dess införlivats i nationell lagstiftning och utgör även en grund i taxan. Annan offentlig verksamhet omfattar det som hänger samman med kontrollen, men som inte är kontroll. Exempelvis registrering av livsmedelanslaggning och utfärdande av exportintyg. Även riskklassning och bedömning av kontrollfrekvens är annan offentlig verksamhet.

Registrering av livsmedelsanläggning görs utifrån anmälan från företag. Cirka 200 registreringar görs årligen och en avgift för registreringen tas ut. När en verksamhet anmäler att den upphör beslutas om avregistrering. E-tjänst för både anmälan och avanmälan finns.

Exportintyg utfärdas när en verksamhet begär det. Beroende på vad som ska intygas kan ibland en kontroll av partiet behöva göras. Även vid import initieras ärendet av företaget som vill ta in ett speciellt livsmedel till EU. För import ingår i vårt bemyndigande att granska pre-exportintyg och analysprotokoll från avsändande producent. Företaget som begär intyget betalar en avgift för det.

Anpassning till förändringar i livsmedelskontrollen

Ny modell för riskklassning och beräkning av kontrollfrekvens började gälla 2024. Beräkning av kontrollfrekvens kommer att utföras i samband med nästa kontrollbesök för de verksamheter som ännu inte har riskklassats.

Vårt analysverktyg för planering och uppföljning av kontrollen behöver översyn dels i samband med uppdatering av ny version av Ecos dels när nya behov uppmärksammas.

För att börja arbeta operativt med kontroll av kontaktmaterial behöver system, mallar, kontrollplan och rutiner tas fram och implementeras.

6 Andra viktiga områden

Trygghetsskapande och brottsförebyggande arbete (BoT)

Miljöförvaltningen har sedan 2017 arbetat med tillsyn enligt miljöbalken och livsmedelslagstiftningen i myndighetssamverkan, bland annat genom det lokala samverkansrådet (LSR). Arbetet inkluderar omfattande informationsinhämtning som leder till återkommande operativt arbete som går ut på att göra kontroll tillsammans med andra myndigheter, såsom andra förvaltningar, Polis, Skatteverket, Arbetsmiljöverket m.fl. Arbetet har varit framgångsrikt och uppskattat.

I takt med att frågor om trygghet och brottslighet samt sund konkurrens har blivit viktigare i samhället, har såväl myndighetspersoner, beslutsfattare och politiker insett vikten av att arbeta tillsammans. Enligt lag (2023:196) om kommuners ansvar för brottsförebyggande arbete ska kommuner bidra till att samhällets samlade brottsförebyggande arbete bedrivs på ett effektivt sätt och samordna detta arbete. Under 2024 har miljöförvaltningen strukturerat sitt trygghetsskapande och brottsförebyggande arbete. Bland annat har vi tagit fram en strategi och plan. Detta styrdokument innehåller en beskrivning av förvaltningens strategiska organisation kopplat till detta arbete, samt ett antal konkreta problembilder som BoT-gruppen arbetar med. I samband med detta har även staden påbörjat en förändring av sin organisation Tryggare Helsingborg. Under 2025 kommer vi fortsätta att arbeta brottsförebyggande enligt framtaget styrdokument, samt vid behov förfinas och utveckla framtiden strategi och problembilder.

De insatser och aktiviteter som genomförs av BoT-gruppen är delvis förankrat i en samverkansöverenskommelse mellan staden och Polismyndigheten (LSR). En motsvarande överenskommelse med Tullverket är under framtagande, vilket innebär att vi har som ambition att utöka vår samverkan och våra kontroller tillsammans med tullen under 2025. Utöver tillsynsaktiviteter som samordnas via lokala samverkansrådet deltar vi även i myndighetssamverkan initierat av andra myndigheter eller av oss själva. Inom de områden där miljöförvaltningen har rådighet att planera kontrollen kommer vi även under 2025 att ha fokus på livsmedelsverksamheter som grossister, producenter och importörer som säljer till andra livsmedelsverksamheter och på butiker och serveringsställen som vänder sig direkt till konsumenter.

Under 2024 har vi utfört drygt 150 inspektioner genom myndighetssamverkan (miljö- och hälsoskydd inräknat) samt cirka 60 kontroller av avfallstransporter. Under 2025 planerar vi att genomföra besök i motsvarande storleksordning, fördelat på ett antal olika tillfällen. Under 2025 kommer vi även undersöka möjligheterna till en mer effektiv kontroll av verksamheter som marknadsför sina tjänster på nätet, verksamheter som ofta är svåra att nå.

Miljöförvaltningens myndighetsgemensamma arbete har även väckt intresse i resten av landet och personal från kommuner och myndigheter hör återkommande av sig och är nyfikna på arbetet i Helsingborg i samband med att de själv ska starta upp liknande arbete. Vi har deltagit på Räddningstjänstens 100 000-konferens och berättat om vårt brottsförebyggande och trygghetsskapande arbete och vi kommer under 2025 att fortsätta att dela med oss av våra erfarenheter till intresserade myndigheter.

Ida-nätverket – strategiskt arbete för brottsbekämpning

Inom Ida-nätverket samverkar lokala, regionala och nationella myndigheter för livsmedelskontroll med representanter från olika delar av Polisen och Åklagarmyndigheten för att utveckla samarbetet med brottsbekämpning. Sedan starten 2015 har nätverket genomfört flera aktiviteter, bland annat bevakat och agerat på utredningar och förändringar i livsmedelskontrollen, tagit fram vägledning och stödmaterial för inspektörer och genomfört kompetensutveckling inom nätverket, och för inspektörer i länet. Under 2025 kommer bland annat en utbildning för inspektörer att planeras in.

Nätverk i livsmedelskontrollen

Vi deltar i Sveriges nationella nätverk för offentlig livsmedelskontroll (SNOL) som har representanter från samtliga län, Sveriges kommuner och regioner (SKR) samordnar nätverket och ordförandeposten alternerar, just nu innehar livsmedelschefen i Göteborg den posten. Vi har en representant i en nationell arbetsgrupp om bedrägerier i den jordbruksbaserade livsmedelskedjan, arbetsgruppen leds av Livsmedelsverket. Vi har även en representant i referensgrupp för arbetet i Livsmedelsverkets fuskgrupp där bland annat utbildning för inspektörer i kontroll av vilseledning och bedrägerier tas fram. Nationellt är vi med i arbetsgrupper som har kontrollansvar för huvudkontor och för kosttillskottskontroll.

I länet har tidigare Miljösamverkan Skåne anordnat möten och samordnat utbildningar och kontrollprojekt för livsmedelsinspektörer i länet, en funktion som tyvärr inte finns längre. I nordvästra Skåne finns ett lokalt nätverk för inspektörer för kontrollfrågor och erfarenhetsutbyte. Nätverk för dricksvattenkontroll finns både i länet och lokalt mellan kommuner med kontrollansvar för samma leverantör av det kommunala dricksvattnet.

Kompetensförsörjning

Vi tar emot praktikanter och examensarbetare från relevanta utbildningar.Handledning tar tid men vi ser det som en viktig samhällsinsats och för att bidra till att säkra tillväxten av nya inspektörer. För att behålla en lärande och utvecklande organisation måste vi också avsätta tid för kompetensutveckling, inläsning, samsyn, arbetsplatsträffar, gruppmöten och nätverk. Dessutom krävs tid för utvärdering, verksamhetsplanering, avstämningar, medarbetar- och lönesamtal och liknande. Sådan tid behöver vi också prioritera.

Kundfokus

Företagsklimatet är viktigt för staden. Insiktsundersökningen mäter nöjt kundindex (NKI) och ger en fingerisning vad vi behöver förbättra. Vi har genom tjänstedesign undersökt hur vi kan anpassa vår myndighetskommunikation till våra verksamheter. Vi deltar i stadens lotsfunktion för företag som ska etablera

verksamhet. Vi fortsätter skickliggöra livsmedelsföretagarna genom vårt digitala nyhetsbrev där vi informerar om aktuella händelser inom livsmedelsområdet. Vi deltar i branschmöten. Vi har god vana att använda tolk vid kontroller där svenska språket inte fungerar.

Livskvalitet

Vårt uppdrag bidrar till människors livskvalitet genom att vi arbetar för att alla ska få säkra och redliga livsmedel i butiken och när de äter ute eller i en offentlig verksamhet.

7 Framåtblick

Utredning om kontrollorganisation

Företag i livsmedelskedjan upplever bristande likvärdighet och effektivitet i kontrollen som hinder för tillväxt. I till exempel regeringens arbete med att uppdatera Livsmedelsstrategin har många företag och näringslivsorganisationer framfört önskemål om en mer likvärdig kontroll och sänkta kostnader för kontroll. Regeringen har därför utsett en särskild utredare för att se över kontroll, avgifter och finansiering i livsmedelskedjan. Syftet är att göra det enklare för företagen vilket på sikt stärker konkurrenskraft och försörjningstrygghet.

Utredningens uppdrag är att se över organisation och finansiering av kontrollen, samverkan mellan kontrollmyndigheter och möjlighet att öka rådgivning och stöd till företag. Utredningen ska även se över hur det är möjligt att främja de minsta livsmedelsföretagen med diversifierad verksamhet, genom att anpassa regler och kontroll efter deras särskilda förutsättningar.

Utredningen ska slutredovisa sitt uppdrag i juni 2025.

Regeringsuppdrag

Två pågående regeringsuppdrag för Livsmedelsverket har bäring på livsmedelskontrollen.

- I samarbete med flera andra myndigheter uppnå målen i Sveriges livsmedelsstrategi för en hållbar livsmedelspolitik. För Livsmedelsverket innebär bland annat arbete för minskat matsvinn, företagsstöd, kompetenshöjande åtgärder inom livsmedelskontrollen och fortsatt arbete för att utveckla offentliga måltider. Detta delredovisas årligen.
- Utveckla likvärdigheten i kontrollen av kosttillskott, möjliggöra avlägsnandet av olagliga och vilseledande produkter från marknaden samt stärka samverkan mellan myndigheter och aktörer. Slutrapportering juni 2025.

8 Resurser och behovsutredning

Personal och kompetens

Kompetensen inom dricksvatten- och livsmedelskontroll är hög och uppfyller i stort behovet. Aktuella ämnesområden och befintlig kompetens är dokumenterade.

Utbildning inom området tillverkning och distribution av material som ska komma i kontakt med livsmedel ska fortsätta under året, nu med fokus på platser.

Livsmedelsverkets utbildning i beredskap för livsmedelskontrollen kommer att genomföras under året och en övning för avdelningen för livsmedelskontroll ska planeras.

Utrustning, laboratorium och avtal

För kontrolluppdraget finns mätutrustningar för kontroll av temperatur och rengöring. Tillräcklig laboratoriekapacitet finns upphandlat och kompletteras med möjlighet att göra analyser på Sveriges referenslaboratorium på Livsmedelsverket samt hos Statens veterinära anstalt. Vi har anpassade utrymmen för provtagning och förvaring av prover.

För förvaring av omhändertagna livsmedel har vi en överenskommelse med ett godkänt kyl- och fryshus

som kan förvara både rumstempererade, kylda och frysta varor i väntan på beslut om vidare hantering. Kontakt kan tas med företaget även utanför kontorstid.

Finansiering och avgifter

Kontrolluppdraget ska finansieras med avgifter från livsmedelsföretag som är föremål för kontroll. Avgift för planerad och händelsestyrd kontroll faktureras för faktiskt nedlagd tid. För registrering av livsmedelsanläggning faktureras en fast avgift som motsvarar 1,5 timmes handläggningstid. Import och exportkontroll debiteras efter schablon per intyg eller för faktiskt nedlagd tid beroende på ärendets art.

Tid för att riskklassa och bedöma kontrollfrekvens för en anläggning faktureras för nedlagd tid.

Resursbehovet – sammanställning

Resursbehovet och tillgängliga resurser är sammanställt i tabellen nedan. Begreppen i tabellen ges här en förklaring.

- Begreppet *kontrollverksamhet* omfattar offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet. Här ingår planerade och händelsestyrda kontroller av livsmedelsföretag och kontaktmaterialföretag samt riskklassning för bedömning av kontrollfrekvens, registrering av nya verksamheter, export- och importkontroll. Kontrollverksamheten är direkt debiterbar genom fast avgift eller timavgift.
- Begreppet *tillsyn avfall* avser tillsyn av avfallsförordningen. Tillsynen utförs på livsmedelsverksamheter enligt miljöbalken. Här ingår förberedelser som inläsning, tillsynsplanering, internutbildning och kommunikation samt tillsyn av verksamheter. Nämnden har tilldelats extra medel under 2025 för detta arbete.
- Begreppet *kontrollrelaterat arbete* omfattar bland annat planering och uppföljning, kompetensutveckling, samverkan i nätverk, internt kvalitetsarbete, verksamhetsutveckling samt restid till och från kontrollobjekt. Utredning av information från andra myndigheter och Rasff-meddelande som inte kan debiteras någon verksamhet ingår också här. Tiden för detta arbete ingår i timavgiften och är indirekt debiterbar.
- *Myndighetstid* omfattar bland annat hantering av överklagningar, sanktionsavgifter, åtalsanmälningar, remisser samt obefogade klagomål. Detta arbete kan vi inte ta betalt för, det är skattefinansierat.
- *Myndighetssamverkan* omfattar arbete med stadens myndighetssamverkan som möten, planering, insatser och uppföljning av ärende.
- *Kontroll som ej kan debiteras* omfattar tid för kontroller där vi behöver vara två inspektörer på plats av arbetsmiljöskäl. Tiden avser faktisk tid för en av inspektörerna.
- *Arbetsledning* motsvarar en heltid och avser avdelningschefen.

Livsmedel- och dricksvattenkontroll	Resursbehov i dagar	Behov i årsarbetskrafter	Tillgängliga årsarbetskrafter
Kontrollverksamhet	674	3,3	3,3
Tillsyn avfall (miljöbalken)	122	0,6	0,6
Kontrollrelaterat arbete	880	4,3	4,3
Myndighetstid	355	1,8	1,8
Myndighetssamverkan	410	2,0	2,0
Kontrolltid som ej debiteras	50	0,3	0,3
Totalt	2560	12,2	12,2
Arbetsledning	213	1	1

Bild 3. Sammanställning av behovsutredning.

Tillgängliga resurser för livsmedelskontroll under 2025 uppgår till **12,2 årsarbetskrafter och motsvarar behovet**. Utöver detta finns resurser för arbetsledning som motsvarar en årsarbetskraft.

Det är dock flera parametrar som kan påverka behovet av resurser och som måste bevakas så att vi kan få in resurser i tid. Kontroll av kontaktmaterial är ett nytt lagstiftningsområde och kan komma att ta mer tid att implementera än planerat. Vi vet också av erfarenhet att den händelsestyrda kontrollen är svår att planera och att det alltid finns risk för att oplanerade ärenden tar tid från andra arbetsuppgifter. Även nya satsningar och prioriteringar lokalt, regionalt och nationellt under året kan innebära att vi måste ta av befintliga resurser.

Inom livsmedelskontrollens område finns inget i själva uppdraget som går att prioritera bort, men vi kan planera om vissa inspektioner. Det är dock något vi försöker undvika eftersom det påverkar både intäkter och nästa års kontrollplanering. Om vi måste prioritera är det i första hand nya verksamheter som startar sent på året och som i stället får sin första kontroll efter årsskiftet. Även verksamheter med låg kontrollfrekvens eller låg risk kan komma att få sin kontroll längre fram.