



LÄNSSTYRELSEN  
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

Sara Samuelsson  
Länsveterinär  
010-2245672

Rapport  
2018-06-18

Diarienummer  
281-9428-2018

Sida  
1(10)

Diarienummer <b>2018/6-1</b>	Diarieplanbeteckn.
<b>BOLLEBYGDS KOMMUN</b> Jävsnämnden	
2018 -06- 19	
Handläggare	

Samhällsbyggnadsnämnden och Jävsnämnden  
[samhallsbygg@bollebygd.se](mailto:samhallsbygg@bollebygd.se)

## Länsstyrelsens revision av livsmedelskontrollen i Bollebygds kommun inom området storhushåll

Länsstyrelsen genomförde den 23 maj 2018 en revision av livsmedelskontrollen i Bollebygds kommun med fokus på storhushåll. Rapporten visar resultatet från revisionen.

### Sammanfattning

Länsstyrelsen vill särskilt uppmärksamma följande positiva noteringar:

- På inspektör-, chef- och nämnds nivå sker samverkan inom Sjuhärad
- Nämnden har prioriterat livsmedelskontrollen
- Nämnden har en kompetensförsörjningsplan

Samhällsbyggnadsnämnden och Jävsnämnden uppfyller delvis lagstiftningens krav på offentlig kontroll. Några avvikelser sågs dock vid revisionen.

#### Avvikelse nr 1

Myndigheten saknar mål för verksamheten med koppling till kontrollförordningen och Nationella kontrollplanen (NKP).

#### Avvikelse nr 2

Nämnden debiterar inte alltid extra offentlig kontroll vid uppföljningar

#### Avvikelse nr 3

När provtagningar utförs erbjuds verksamheten inte referensprov

#### Avvikelse nr 4

Nämnden har inte tagit hänsyn till kontrollmetoder och lagstiftningsområden i planeringen av kontrollen

Skuggkontrollen utfördes inte på ett riskbaserat vis

#### Avvikelse nr 5

Nämnden saknar ett system för att verifiera att kontrollen har effekt

## Önskemål om yttrande och återrapportering

Ni har möjlighet att **senast den 7 september 2018** yttra er om uppgifterna i rapporten, dvs. om något är felaktigt.

Länsstyrelsen önskar få en åtgärdsplan som redogör för när och hur korrigerande och förebyggande åtgärder kommer att vidtas med hänsyn till avvikelserna inom livsmedelskontrollen.

Åtgärdsplanen bör lämnas till Länsstyrelsen senast **den 1 oktober 2018**.

## Syfte, metod och kriterier

Syftet med kommunrevisioner är att granska och utvärdera om kontrollmyndighetens planerade verksamhet och det praktiska genomförandet resulterar i att målen i förordning (EG) nr 882/2004<sup>1</sup> uppfylls. Offentlig kontroll ska genomföras regelbundet och så ofta som det är lämpligt. Den ska vara riskbaserad, ändamålsenlig, rättssäker och ge effekt. Effekten ska vara säkra och korrekt märkta livsmedel.

Vid en revision bedöms om kontrollmyndigheten upptäcker avvikelser och ser till att de åtgärdas, samt om förutsättningarna för detta finns.

Revisioner genomförs även för att ständigt förbättra livsmedelskontrollen.

Revisionerna utförs med stöd av artikel 4.6 i förordning (EG) nr 882/2004, samt i enlighet med Kommissionens beslut 2006/677/EG om fastställande av riktlinjer avseende kriterierna för utförande av revisioner.

Tre huvudfrågor besvaras vid revisionen:

1. Finns en planerad verksamhet och följs det som planerats? T. ex mål, planer, rutiner.
2. Vad blir effekten av 1.? Uppnås de mål och den effekt som planerats?
3. Är den planerade verksamheten och dess effekt ändamålsenlig för att uppfylla kraven i förordning EG (nr) 882/2004? Är mål, planer, rutiner etc. lämpliga och genomförs de på ett sätt som ger den effekt som avses i NKP2 och i lagstiftningen

## Deltagare

Vid revisionen deltog från Bollebygds kommun:

- Lars-Erik Olsson, ordförande Samhällsbyggnadsnämnden
- Bengt Claesson, vice ordförande Samhällsbyggnadsnämnden
- Göran Eriksson, vice ordförande Jävsnämnden
- Linda Ternström, bygg- och miljöchef
- David Toysum, miljöinspektör

<sup>1</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurhälsa och djurskydd, se [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

<sup>2</sup> Nationell plan för kontrollen i livsmedelskedjan

I revisionsgruppen ingick:

- Sara Samuelsson, länsveterinär
- Emma Andersson, länsveterinär
- Mathias Blomqvist, sakkunnig Södertälje kommun

## Genomförande

Revisionen bestod av intervjuer, dokumentgranskning och skuggkontroll inom storhushåll.

Vid revisionen granskades följande områden:

- Organisation och samordning
- Mål för den offentliga kontrollen
- Opartiskhet
- Befogenheter
- Finansiering
- Kontrollpersonal
- Kompetens
- Utrustning, utrymmen och provtagning
- Registrering och godkännande av livsmedelsanläggningar, anläggningsregister
- Riskbaserad kontroll
- Rutiner och enhetlighet
- Kontrollrapport
- Åtgärder vid bristande efterlevnad
- Uppföljning
- Revisioner
- Beredskap
- Öppenhet

Revisionsområdena beskrivs utförligt i Livsmedelsverkets handbok 'Revision av kontrollmyndigheters livsmedelskontroll' fastställd 20170719.

## Bedömning

Samhällsbyggnadsnämnden och Jävsnämnden är ansvariga för att kraven i lagstiftningen är uppfyllda.

Lagstiftningen som har använts som underlag och i vissa fall som bedömningsstöd vid revisionen anges i bilaga.

Avvikelser, dvs. bristande efterlevnad av lagstiftningen, grundas på iakttagelser. Antalet avvikelser och kommentarer är inte ett mått på myndighetens status.

Avvikelser beskrivs under respektive revisionsområde nedan. En kommentar kan ges till avvikelsen eller till annat angående revisionsområdet.

## Organisation och samordning

Myndighetsutövningen för livsmedelskontrollen är organiserad i en Samhällsbyggnadsnämnd och en Jävsnämnd. Bygg- och miljöenheten är en av fyra enheter under Samhällsbyggnadsförvaltningen. Kommunen samarbetar inom Sjuhärad på inspektör-chef- och nämnds nivå.

## Mål för den offentliga kontrollen

*Artikel 3, 4, 6, 7 och 8 i förordning (EG) 882/2004*

*3§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel*

### Avvikelse nr 1

Myndigheten saknar mål för verksamheten med koppling till kontrollförordningen och Nationella kontrollplanen (NKP).

*Bedömningen baseras på följande iakttagelse:*

Av kontrollplanen framgår inte några mål som är kopplade varken till kontrollförordningen eller Nationella kontrollplanen (NKP)

### Kommentarer

Den 1 januari 2017 började nya föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21) gälla. Av 3e§ denna föreskrift framgår att årligen ska en plan fastställas för livsmedelskontrollen. Planen ska omfatta en period om minst tre år. Av planen ska framgå hur inriktning, mål och prioriteringar i Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP) har beaktats.

## Opartiskhet

*Artikel 4.2 b och 4.4 i förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

### Kommentarer

Riktlinjer mot mutor och jäv, samt en rutin mot jäv finns dokumenterade. Enligt uppgift finns inte någon livsmedelsföretagare inom organisationen.

## Befogenheter

*Artikel 4.2 e och 54.1 i förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

### Kommentarer

Beslut om att sätta ner avgift enligt delegationsordningen hanteras enligt delegationsordningen av inspektör. Det finns en delegationsordning för Jävsnämnden

## Finansiering

*Artikel 26, 27 och 27.9, och bilaga VI till förordning (EG) nr 882/2004*

### Avvikelse nr 2

Nämnden debiterar inte alltid extra offentlig kontroll vid uppföljningar

*Bedömningen baseras på följande iakttagelse:*

De avvikelser som konstateras vid kontroll följs oftast upp inom den planerade kontrollen om det finns planerade kontrolltimmar kvar. Under 2017 debiterades endast för 1,5 h extra offentlig kontroll.

### Kommentarer

SKLs mall har använts som underlag för uträkning av taxan.

## Kontrollpersonal

*Artikel 4.2 c i förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

### Kommentarer

Nämnden har gjort en behovsinventering som visar att behovet av livsmedelskontroll är 0,6 åa. En nyrekrytering håller på att genomföras, vilket innebär att ytterligare en inspektör kommer att arbeta delvis med livsmedelskontroll.

## Kompetens

*Artikel 4.2 c och 6 i förordning (EG) nr 882/2004*

*§ 3g Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel*

*Ingen avvikelse*

### Kommentarer

Nämnden har med hjälp av kompetensrosen tagit fram en kompetensförsörjningsplan. Inspektören får gå de utbildningar som krävs.

## Utrustning, utrymmen och provtagning

*Artikel 4.2 c, 4.2 d, 8.1, 11 och 12 och kapitel II i bilaga II till förordning (EG) nr 882/2004*

### Avvikelse nr 3

När provtagning utförs erbjuds verksamheten inte referensprov

*Bedömningen baseras på följande iakttagelser:*

Enligt inspektören erbjuds inte referensprov i samband med provtagning, det framgår inte heller av provtagningsrutinen att det ska erbjudas.

### Kommentarer

Det finns en plan för hur större mängder beslagtagna frysta/kylda livsmedel ska hanteras.

### **Registrering och godkännande av livsmedelsanläggningar, anläggningsregister**

*Artikel 31 i förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

#### **Kommentarer**

De registrerade verksamheter som inte har riskklassats eller tilldelats kontrolltid är verksamheter som ännu inte har startats.

### **Riskbaserad kontroll**

*Artikel 3, och 10 i förordning (EG) nr 882/2004*

*3§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll av livsmedel*

#### **Avvikelse nr 4**

Nämnden har inte tagit hänsyn till kontrollmetoder och lagstiftningsområden i planeringen av kontrollen.

Skuggkontrollen utfördes inte på ett riskbaserat vis

*Bedömningen baseras på följande iakttagelser:*

I den fastställda kontrollplanen framgår inte hur olika kontrollmetoder används.

Kontrollen som utfördes var inte tillräckligt riskbaserad. Inga verifierande kontroller gjordes av temperatur, spårbarhet och nedkyllning, när dessa lagstiftningsområden kontrolleras.

Lämpligen kan inspektören ”gräva” djupare och ställa mer öppna frågor för att försöka hitta eventuella avvikelser hos verksamheten.

#### **Kommentarer**

Det finns planerat att provtagning av julbord ska göras under år 2018.

Enligt §3e föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21) ska av kontrollmyndighetens årliga kontrollplan för livsmedel framgå hur myndigheten avser att använda olika kontrollmetoder, särskilt provtagning och analys.

### **Rutiner och enhetlighet**

*Artikel 3.2, 4.4, 8.1 och 8.3 b, samt bilaga II till förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

#### **Kommentarer**

Nämnden har fastställda rutiner, dessa uppdateras årligen.

## Kontrollrapporter

*Artikel 9 i förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

### Kommentarer

Nämnden använder sig av den nya nationella mallen för kontrollrapport.

## Åtgärder vid bristande efterlevnad

*Artikel 54 och 55 i förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

### Kommentarer

Avvikelse följs i de flesta fall upp inom den planerade kontrollen, se avvikelser inom revisionsområdet "Finansiering". Senaste sanktionsbeslutet fattades år 2014.

## Uppföljning

*Artikel 4.2 a och 8.3 i förordning (EG) nr 882/2004*

### Avvikelse nr 5

Nämnden saknar ett system för att verifiera att kontrollen har effekt.

*Bedömningen baseras på följande iakttagelser:*

Nämnden saknar tydliga och mätbara mål inom livsmedelskontrollen (se avvikelser nr 1)

### Kommentarer

Miljöchefen har en nära dialog med inspektören och följer upp att planerad kontroll utförs. Miljöchefen rapporterar utförd kontroll halvårsvis till nämnden.

I [Kontrollwiki på Livstecknet](#) finns material om hur man kan arbeta med att verifiera effekten av kontrollen

## Revisioner

*Artikel 4.6 i förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

### Kommentar

Nämnden har inte haft någon revision av livsmedelskontrollen sedan år 2013.

## Beredskap

*Artikel 4.2 f och 13 i förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

### Kommentar

Bygg- och miljöenheten har en handlingsplan för särskild händelse/krisituation. Enligt § 3h Föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel (LIVSFS 2005:21) ska av beredskapsplanen på livsmedelsområdet framgå:

- I vilka nödsituationer den är tillämplig
  - Organisation och ansvarsfördelning när planen är tillämplig.
  - Rutiner för handläggning och annat arbete i nödsituationer.
  - Hur myndigheten säkerställer tillgången till den personal och kompetens som behövs i nödsituationer.
  - Vilka funktioner inom myndigheten och andra organisationer som ska kontaktas samt deras aktuella kontaktuppgifter.
  - Hur myndigheten informerar och kan kontaktas av allmänheten när detta behövs av hälso- eller säkerhetsskäl.
  - Myndighetens rutiner för att säkerställa att uppgifterna i beredskapsplanen är aktuella.
  - Hur myndigheten testar och utvärderar att beredskapsplanen är ändamålsenlig.
- Länsstyrelsen noterar att uppgifter om hur tillgången till den personal och kompetens som behövs i nödsituationer säkerställs, rutiner för att säkerställa att uppgifterna i beredskapsplanen är aktuella och hur beredskapsplanen utvärderas saknas.

## Öppenhet i kontrollen

*Artikel 7 i förordning (EG) nr 882/2004*

*Ingen avvikelse*

### Kommentar

Allmän handling lämnas ut efter sekretessprövning.

## Granskning på en anläggning

Inspektören hade förberett sig genom att läsa den senaste inspektionsrapporten, de nya lagstiftningsområdena. Myndigheten använde sig av kom i-håg listor/checklistor för inspektionen. Kontrollen var förannmäld.

Vid skuggkontrollen under revisionen genomfördes en inspektion av följande områden:

- A01 – Administrativa krav
- J03 – Hygien – före, under och efter process
- (J08 – Kylkedjan, varmhållning, upptining)
- B02 – Information, obligatoriska uppgifter
- H01 – Spårbarhet och återkallande
- K01 – HACCP-baserade förfaranden
- P06 – Operativt mål nr 6 - Norovirus

### Inledning av kontrollen:

Inspektion gjordes på ett storhushåll/produktionskök i riskklass 3 och inspektören klargjorde kontrollens syfte för verksamheten på ett tydligt sätt.

### Kontrollen:

Sammanfattningsvis för hela kontrollen hade inspektören ett bra bemötande och var positivt inställd samt var tydlig i sin kommunikation.

Det vore önskvärt att inspektören ställer fler öppna frågor i samband med kontrollen och även ställa frågor till övrig personal som arbetar i köket, för att verifiera att anläggningens egna rutiner följs.

Det är viktigt att ge den man ställer frågor till ges tid att formulera svar på frågan, annars finns det risk att inspektören "hjälper" med en ledande fråga till den tillfrågade. Exempel: Kan du visa mig hur ni mäter/kontrollerar temperaturen vid



nedkylningen? Kan du visa mig följesedlarna för förra veckans inköpta livsmedel?  
Berätta eller beskriv om era rutiner för xxx?

**Område A01** – Inspektören kontrollerade organisationsnummer, kontaktuppgifter samt uppgifter om verksamheten som har betydelse för riskklassning.

**Område J03** – Verksamheten har fått en avvikelse eftersom det var stopp i ett handtvättställe i köket. Livsmedelsföretaget skulle anmäla detta till fastighetsägaren. Enligt kontrollrapporten har verksamheten därefter kontaktat miljöenheten och informerat vattenstoppet i handtvättstället har åtgärdats. Kontroll av detta kommer ske vid nästa planerade kontroll.

**Område J08** – Vid besöket var det ingen matlagning igång. Inspektören och verksamhetsutövaren diskuterade temperaturkontroll på varm- och kallbuffé. Temperaturen på varm mat kontrolleras regelbundet men däremot görs det inte på kylbuffén.

Enligt kontrollrapporten så har detta område **inte** kontrollerats. Inspektören gjorde inga mätningar men var inne i kylrum och kommenterade temperaturen.

Myndigheten kan exempelvis vid den kommande kontrollen göra egna temperaturmätningar av kyltemperaturen på olika platser i verksamheten samt även andra verifierande kontroller av temperaturen eftersom detta inte gjordes vid detta besök.

**Område B02** – Myndigheten kontrollerade skyltar angående allergeninformation till konsumenter. Inspektören gick inte in djupare i kontrollen och exempelvis intervjuade personalens (kockens) kunskaper kring detta område genom att till exempel granska receptur/ingående ingredienser i sammansatta livsmedel. Myndigheten kan vid den kommande kontrollen exempelvis göra stickprov på någon/några rätter för att verifiera ingredienserna genom intervju med kocken och även granska ingående råvaror för att se om det stämmer överens med den muntliga informationen som ges.

**H01** – Inspektören frågade om företagets system för spårbarhet på ett mer övergripande sätt. Företaget visade sina pärmar med följesedlar och inspektören gjorde valet att inte titta i någon av dem.

Myndigheten kan exempelvis vid kommande kontroll kontrollera spårbarheten genom att ta stickprov på någon/några rätter för att verifiera att det som muntligt sägs eller skrivs i exempelvis menyer stämmer överens med faktiskt inköpt produkt.

**K01** – Nedkylning av livsmedel pågick och inspektören frågade livsmedelsföretaget om rutiner och dokumentation men ingen djupare kontroll än så gjordes. Lämpligen kontrollera ett sådant känsligt moment mer ingående genom att kontrollera livsmedlet som håller på att kylas ned och göra egna mätningar.

**P06** – Inspektören kontrollerade och frågade livsmedelsföretaget om deras rutiner för bland annat förhindra smittspridning och personlig hygien. Inspektören ställde bra och relevanta frågor.

**Avslutning av kontrollen** – Det avslutande mötet var klart och tydligt och det som gick genom där framkom sedan i kontrollrapporten.

**Övrigt** – Kontrollen som utfördes var inte tillräckligt riskbaserad. Myndigheten gjorde inte egna verifierande kontroller av temperatur, spårbarhet och nedkylning, när dessa lagstiftningsområden kontrollerades.

Lämpligen kan inspektören ”gräva” djupare och ställa mer öppna frågor för att försöka hitta eventuella avvikelser hos verksamheten.

(Se avvikelse nr 4 ”riskbaserad kontroll”)

Detta utlåtande har upprättats av Sara Samuelsson och Emma Andersson, Veterinär- och djurskydds-enheten. I den slutliga beredningen har även funktionschefen Lars Uhlin deltagit.

Lars Uhlin

Sara Samuelsson

*Detta beslut har bekräftats digitalt och saknar därför namnunderskrifter*

**För kännedom**

Livsmedelsverket, Utvärderingsenheten

**Bilaga:**

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/vagledning-ar-kontrollhandbocker/handbok-revision.pdf.pdf>