

Så här fungerar livsmedelskontrollen i Älmhults kommun

Inspektörerna på miljö- och byggförvaltningen använder Livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll. Vägledningen är indelad i 15 kontrollområden. Vid en kontroll kan ett eller flera områden kontrolleras. För vart och ett av de kontrollerade områdena bedömer inspektören om verksamheten uppfyller lagstiftningen eller om det finns någon avvikelse. Om du vill läsa mer så hittar du information på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se.

Hur genomförs kontrollen?

Den offentliga kontrollen kan utföras på olika sätt. De tre huvudtyperna är inspektion, revision samt provtagning och analys.

Inspektion är den vanligaste kontrollmetoden och sker nästan alltid oanmäld. Vid inspektionen går inspektören igenom delar av verksamhetens livsmedelshantering och kontrollerar hur väl rutinerna i egenkontrollen följs och dokumenteras.
Inspektören tittar runt och ställer frågor.

Revision sker normalt föranmält och innebär att en större genomgång görs av verksamheten med fokus på rutiner och dokumentation.

Provtagning och analys fungerar främst som stöd till inspektioner och utförs för att kontrollera om livsmedel är säkra att äta eller att innehållet stämmer med märkningen. Oftast görs provtagning i samband med projekt eller utredning av misstänkt matförgiftning.

Hur ofta besöks din anläggning?

Hur ofta din anläggning besöks beror på hur stor och hur riskfylld verksamheten är. Den årliga kontrollavgiften ska täcka den normala kontrollen. Det är den kontroll vi planerar att utföra vid din anläggning. Den kan ske vid ett eller flera tillfällen per år. Vissa anläggningar som har låg risk besöks vartannat år eller vart tredje år (då samlas kontrolltiden ihop och används vid detta tillfälle, men du betalar ändå avgift varje år). Exempel: En anläggning har 1 timmes årlig kontrolltid, vart tredje år besöks anläggningen och då används 3 timmar för förberedelse, kontroll och rapportskrivning.

Omdöme efter kontrollen

Utan avvikelse - innebär att ingen avvikelse har konstaterats och företaget kan besökas vid nästa planerade kontrolltillfälle.

Med avvikelse – avvikelser har konstaterats men bedöms som ringa och kan därför följas upp vid nästa planerade kontrolltillfälle.

Eller:

– avvikelser har konstaterats och är så pass allvarliga att de behöver kontrolleras med extra kontroll. Företagaren får betala för den extra kontrollen.

Kontrollrapporten

Efter utförd kontroll upprättas en skriftlig kontrollrapport som skickas till livsmedelsföretagaren. Rapporten talar om vilka avvikelser som har konstaterats under kontrollen och som företaget behöver åtgärda för att följa lagen.

I kontrollrapporten finns grundläggande uppgifter om företaget. Vidare finns uppgifter om själva kontrollbesöket: datum, anledning till besöket, om det var föranmält eller oanmält, inspektörens namn och vem som närvarade som representant för företaget samt vilka kontrollområden som ingick.

Rapporten innehåller också en sammanfattande bedömning som gjorts för kontrollen, de iakttagelser som ligger till grund för bedömningen och i förekommande fall vilka regler i livsmedelslagstiftningen som verksamheten avviker från.

När det finns avvikelser

Om inspektören bedömer att det finns avvikelser görs alltid en uppföljning för att kontrollera att bristerna åtgärdats. Som sagts tidigare kan uppföljningen ske antingen vid nästa planerade kontroll eller vid extra kontroll.

Om bristerna inte åtgärdats vid uppföljningen, eller om avvikelserna är så pass allvarliga att det föreligger stor risk för människors hälsa, kan det bli aktuellt med sanktionsåtgärder. Nedan följer exempel på olika sanktioner:

Föreläggande om åtgärder innebär att företaget åläggs att åtgärda konstaterade brister inom en viss tid. Föreläggandet kan förenas med vite; det betyder att om man inte gjort åtgärderna inom den förelagda tiden måste man betala en straffavgift.

Förbud mot delar av verksamheten innebär att företaget förbjuds viss typ av livsmedelshantering, exempelvis nedkyllning.

Förbud mot utsläppande på marknaden kan bli aktuellt om företaget säljer produkter som är märkta på fel sätt eller livsmedel som är otjänliga.

Stänga hela eller delar av det berörda företaget under lämplig tidsperiod kan bli aktuellt om en omfattande rengöring behöver utföras. Det kan också bli aktuellt vid omfattande renoverings- eller ombyggnadsarbeten.

Information

Vill du läsa mer om offentlig kontroll finns en vägledning på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se som heter "Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar".

På Älmhults kommuns webbplats finns också information för livsmedelsföretagare www.almhult.se

Kom ihåg

Att du som livsmedelsföretagare är skyldig att anmäla betydande ändringar i verksamheten. Detta kan till exempel vara: ombyggnationer, förändringar i sortiment eller tillverkningsätt, nya processer eller större förändringar i produktionsvolym.

Om det sker ett ägarbyte av din anläggning så kan verksamheten inte drivas vidare utifrån ditt godkännande eller registrering. Den nya ägaren ska ansöka/anmäla till miljö- och byggnämnden för att få ett godkännande eller bli registrerad.

Om en så kallad enskild firma "ombildas" till aktiebolag så är det en ny juridisk person, och därmed ett ägarbyte. Detta ska också anmälas.

Du som livsmedelsföretagare är ansvarig för att din personal övervakas, instrueras eller har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien. Om du själv deltar i verksamheten och hanterar livsmedel i likhet med annan personal gäller att även du har den utbildning som behövs. Personalen ska ha tillräckliga kunskaper redan då verksamheten startar och sedan ges möjlighet att upprätthålla dessa kunskaper. Du ska även se till att nyanställd personal har eller får tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien i samband med anställningen. Utbildare inom livsmedelshygien finner du lätt på nätet. Håll även ögonen öppna för inbjudningar som kommer med posten. Kanske är det något som passar för dig och din personal!

Sist men inte minst, kom ihåg att du som livsmedelsföretagare kan påverka kontrolltiden vi behöver lägga hos dig. Med god hygien, bra rutiner och kompetent personal kan du placera dig i erfarenhetsklass A.

Du är välkommen att ringa våra miljö- och hälsoskyddsinspektörer Louise Ottosson tfn 0476-551 70 och Eva Torneby tfn 0476-551 71.

