

# Livsmedelskontroll

Bygg- och miljökontoret kontrollerar regelbundet livsmedelsverksamheterna i Värmdö Kommun. Syftet med kontrollerna är att se till att all mat som säljs är säker att äta. Ansvaret för att maten är säker ligger alltid på verksamhetsutövaren.

## Risk- och erfarenhetsbaserad kontroll

Hur ofta vi kontrollerar en verksamhet beror på vilken risk som förknippas med verksamheten. Alla livsmedelsverksamheter placeras i en riskklass. Placeringen i respektive riskklass avgörs av typ av verksamhet, livsmedel, produktionsstorlek samt huruvida målgruppen består av känsliga konsumentgrupper eller inte, exempelvis äldre och barn. Högre riskklass ger mer kontrolltid.

Livsmedelsverksamheten har möjlighet att påverka kontrolltiden. Om verksamheten under året visar sig ha en bra egenkontroll och få avvikelser vid kontrollen kan antalet kontrolltimmar sänkas till nästkommande år. Verksamheter som inte uppfyller lagstiftningens krav kan istället få höjd kontrolltid och en högre årlig avgift.

När det krävs extra kontrollbesök på grund av återkommande brister i verksamheten har kommunen rätt att ta en avgift för nedlagd tid, det vill säga den faktiska kostnaden. Timavgiften tas ut enligt gällande taxa. Det lönar sig därför att följa livsmedelslagstiftningen.

## Checklista vid kontroll

Vid kontrollerna använder vi en checklista utformad enligt vägledning ”Offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar”, fastställd 2010-01-19 av Livsmedelsverket. Checklistan består av

15 kontrollpunkter. Vid kontrollen granskas antingen alla kontrollpunkterna eller några utvalda punkter.

Användandet av checklistan säkerställer att alla livsmedelsinspektörer gör likvärdiga bedömningar. Läs mer på Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se).

Vid kontrollen görs en bedömning om det finns brister som rör livsmedelshantering och förhållanden i lokalen. Om avvikelser konstateras i samband med kontrollen görs alltid en uppföljande kontroll för att se till att bristerna åtgärdas. Vid återbesöket kan en timavgift tas ut. Olika sanktioner blir aktuella såsom föreläggande med vite eller förbud om bristerna inte åtgärdas.



## Egenkontroll

Enligt livsmedelslagstiftningen ansvarar livsmedelsföretagaren för att de livsmedel den producerar är säkra och att konsumenten inte vilseleds.

Ett system för egenkontroll ska tas fram och omfatta de rutiner, den dokumentation och de journaler som behövs i verksamheten för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

Ett system för egenkontroll ska bl.a. innefatta:

- Infrastruktur, lokaler och utrustning även fordon
- Råvaror och förpackningsmaterial
- Säker hantering, lagring och transport
- Hantering och förvaring av avfall
- Skadedjursbekämpning
- Rengöring och desinfektion
- Vattenkvalitet
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning
- HACCP
- Information
- Spårbarhet
- Mikrobiologiska kriterier
- Övriga krav

Egenkontrollen ska vara anpassad för den specifika verksamheten och graden av omfattning är beroende av vilken typ av verksamhet du bedriver.

I ditt företag ska all personal känna till företagets policy för att ha god hygien och redlighet. Du bör skriva ner de rutiner som gäller inom företaget. Du kan likna dem vid företagets ordningsregler.

Du kan ta hjälp av branschriktlinjer om sådana finns.

## Viktigt med egenkontroll

Har du en väl fungerande egenkontroll för din verksamhet kan du vara säker på att du

serverar/säljer säkra livsmedel. En väl fungerande egenkontroll betyder att ni har kontroll på er verksamhet och att inspektörerna inte behöver kontrollera er så ofta.

## Vill du veta mer?

Se [www.varmdo.se](http://www.varmdo.se) och [www.slv.se](http://www.slv.se) Livsmedelsverket

För att läsa mer om bedömningsgrunder till checklistan se vägledning ”offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar”, fastställd 2010-01-19.

Kontakta livsmedelsinspektörerna:

08-570 470 00 (vxl)



Värmdö kommun  
Bygg- och miljökontoret  
134 81 Värmdö  
Telefon 08-570 470 00  
E-post [miljo-bygg@varmdo.se](mailto:miljo-bygg@varmdo.se)



VÄRMDÖ KOMMUN