



PLAN

Kontrollplan

Livsmedelskontroll 2023-2025

Fastställd av miljö- och byggnämnden
Framtagen av samhällsbyggnadsförvaltningen
Datum 2024-12-17
Gäller 2023-2025
Ärendenr MBN 2024/2449
Version 3.0



Region Gotland

Besöksadress Visborgsallén 19

Postadress SE-621 81 Visby

Telefon +46 (0)498 26 90 00

E-post regiongotland@gotland.se

Org nr 212000-0803

Webbplats www.gotland.se



Kontrollplan

Innehåll

1. Sammanfattning	1
2. Mål	1
2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan	1
2.1.1 Operativa mål	2
2.2 Region Gotlands mål för livsmedelskontroll	2
Övergripande mål	2
Mål 1 – planerad kontroll utförs i tillräcklig omfattning.....	2
Mål 2 – skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser	2
Mål 3 – avvikelser följs upp tills de bedöms som åtgärdade.....	2
3. Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll	2
3.1 Ansvarsfördelning i Sverige	2
3.2 Ansvarsfördelning i Region Gotland	2
3.3 Opartiskhet	3
4. Samordning	3
4.1 Syfte.....	3
4.2 Samordning mellan behöriga myndigheter	3
4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen	3
5. Befogenheter och resurser för kontrollen	4
5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter	4
5.2 Kontrollpersonal och utrustning	4
5.3 Finansiering av kontrollen.....	4
5.4 Kompetenskrav och utbildning	4
6. Organisation och utförande av kontrollen	5
6.1 Registrering av kontrollobjekt	5
6.2 Riskklassningsmodell.....	5
6.3 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll	5
6.4 Rutiner för utförande av kontroll	6
6.5 Provtagning och analys	6
6.6 Rapportering av kontrollresultat.....	6
6.7 Öppenhet i kontrollen	6
7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	6
8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen	7
9. Beredskap	7
10. Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan	7
11. Krav som ska kontrolleras	8
Butik och detaljhandel	9
Dricksvatten	10
Vård, skola och omsorg.....	11
Restauranger och caféer	12
Tillverkningsanläggningar	13

1. Sammanfattning

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bland annat i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625.

Miljö- och byggnämnden är kontrollmyndighet för livsmedelskontrollen på Gotland, det vill säga den kontroll som utförs utifrån livsmedelslagstiftningen. Nämndens kontrollansvar omfattar ca 1000 livsmedelsverksamheter.

På Gotland finns många olika typer av livsmedelsverksamheter så som restauranger, caféer, butiker, dricksvattenanläggningar och skolkök, men även småskalig och storskalig livsmedelstillverkning. Livsmedelskontrollen på Gotland präglas av sommarsäsongen på ön och många verksamheter har endast öppet under sommarmånaderna. Även dricksvattensituationen är speciell på Gotland, och ett flertal livsmedelsverksamheter på ön har enskild dricksvattenförsörjning. Dricksvattentillgången är ofta begränsad och det kan finnas parametrar som påverkar kvaliteten på dricksvattnet.

2. 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 smittorisk.
- 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.

2.1 Gemensamma effektmål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Med utgångspunkt i de övergripande målen har fyra gemensamma fokusområden med effektmål fastställts.

Fokusområde	Effektmål
Säkert dricksvatten	För att få säkert dricksvatten måste de negativa hälsoeffekterna orsakade av kemiska och mikrobiologiska ämnen i dricksvatten minska.
Mikrobiologiska risker	Minska antalet livsmedelsburna sjukdomar med fokus på campylobakter, listeria, ehec/vtec och norovirus.
Kemiska risker	Minska hälsoeffekterna till följd av miljöföroreningar (fokus dioxiner och PCBer), tungmetaller och mykotoxiner i livsmedelskedjan.
Information i livsmedelskedjan	Information om livsmedel och om livsmedelsproducerande djur och växter kan säkerställas genom hela livsmedelskedjan.

2.1.1 Operativa mål

Inom varje fokusområde (säkert dricksvatten, mikrobiologiska risker, kemiska risker och information i livsmedelskedjan) finns det fastställda operativa mål. Dessa syftar till att uppnå effektmålen inom respektive fokusområde genom att genomföra kontroll som är riskbaserad och effektiv. Mer information om de operativa målen finns på [NKP-webben](#).

Enheten har identifierat de verksamheter inom livsmedelskontrollen på Gotland som berörs av de operativa målen för perioden 2023-2025. Dessa verksamheter kommer att kontrolleras i enlighet med Livsmedelsverkets instruktioner för de operativa målen.

2.2 Region Gotlands mål för livsmedelskontroll

Miljö- och byggnämnden har följande mål för livsmedelskontrollen:

Övergripande mål

Konsumenterna på Gotland får säkra livsmedel och blir inte vilseledda av felaktig information.

Mål 1 – planerad kontroll utförs i tillräcklig omfattning

Planerad kontroll genomförs vid alla registrerade livsmedelsverksamheter, i enlighet med fastställd kontrollfrekvens. Kontrollen utförs enligt denna kontrollplan.

Mål 2 – skyndsam handläggning av information om misstänkta avvikelser

När nämnden får kännedom om misstänkta brister hos livsmedelsverksamheter på Gotland, inom nämndens ansvarsområde, hanteras dessa ärenden skyndsamt. När det bedöms som nödvändigt utförs händelsestyrda kontroller för att utreda de misstänkta bristerna.

Mål 3 – avvikelser följs upp tills de bedöms som åtgärdade

När nämndens inspektörer konstaterar avvikelser från lagstiftningen ska dessa följas upp för att säkerställa att bristerna blir åtgärdade. Avvikelseernas allvarlighetsgrad avgör hur snabbt uppföljningen ska ske.

3. Ansvarsfördelning för livsmedelskontroll

3.1 Ansvarsfördelning i Sverige

Livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige, enligt 18 § i Livsmedelsförordningen (2006:813). Kommunerna är behörig myndighet för de verksamheter som bedrivs i kommunen. Sveriges kontrollorganisation inom livsmedelskedjan beskrivs i sin helhet i Sveriges nationella kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP).

3.2 Ansvarsfördelning i Region Gotland

Behörig kontrollmyndighet i Region Gotland är miljö- och byggnämnden. Livsmedelsinspektörerna på Enhet livsmedel & alkoholtillstånd utför kontroll vid de livsmedelsverksamheter som omfattas av miljö- och byggnämndens ansvarsområde. Hur beslut och uppgifter har delegerats framgår av nämndens delegationsordning (MBN 2024/1019).

Enheten har motsvarande en tjänst som huvudsakligen arbetar med administrativa uppgifter och inkommande ärenden så som klagomål, misstänkta matförgiftningar, RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), registrering och avregistrering av verksamheter. I

tjänsten ingår även ansvar för enhetens gemensamma telefon, register, e-post och eventuella besök.

Enhetens övriga livsmedelsinspektörer utför i första hand planerade kontroller och nödvändiga uppföljningar. De utför även kontroll på plats vid verksamheter i samband med inkomna uppgifter om klagomål, misstänkta matförgiftningar och RASFF.

3.3 Opartiskhet

Alla anställda och förtroendevalda som är verksamma inom offentlig verksamhet har ett särskilt ansvar att bekämpa mutor och andra former av korruption samt att i övrigt upprätthålla kraven på saklighet och opartiskhet. Region Gotlands riktlinjer för opartiskhet finns tillgänglig på regionens intranät.

4. Samordning

4.1 Syfte

Samordning och samarbete är en av framgångsfaktorerna för att vi ska nå målen i lagstiftningen. Samarbete mellan myndigheterna i livsmedelskedjan möjliggör exempelvis effektiva och verkningsfulla spårningskontroller och fuskutredningar. Genom samverkan och erfarenhetsutbyte stärks både den egna kontrollverksamheten och livsmedelskontrollen i Sverige som helhet.

4.2 Samordning mellan behöriga myndigheter

Nämnden är aktiv inom ett flertal nätverk. Nedan listas några exempel på samverkan som bedöms som viktiga och som nämnden avser att fortsätta med:

- Sveriges Nätverk för Offentlig kontroll inom livsmedelskedjan (SNOL) – ett nationellt nätverk som syftar till att öka samverkan och samarbetet mellan de kommunala kontrollmyndigheterna.
- Miljösamverkan Sydost (MSO) – ett nätverk inom Gotland och Kalmar län. Samordnar riktade kontrollprojekt och bidrar till ett ökat informationsutbyte för livsmedelskontrollen inom kommunerna.
- Länsmöten – informationsutbyte med kommuner i Kalmar län.
- Smittskyddsmöte – informationsutbyte och diskussion om smittskyddsläget och eventuella utbrott på Gotland. Livsmedelsinspektörer, länsveterinär och smittskyddsläkare/smittskyddssköterska deltar.
- Dricksvatten och offentlig kontroll (DOK). En arbetsgrupp ledd av Livsmedelsverket med representanter från kommuner, länsstyrelser och FIHM som syftar till att bredda kunskapen om kontroll av dricksvattenanläggningar i Sverige.

4.3 Delegering av uppgifter inom den offentliga kontrollen

För närvarande är det enbart inom området ekologisk produktion och ekologiska livsmedel som uppgifter i den offentliga kontrollen är delegerade till särskilda kontrollorgan. Delegering sker i enlighet med art. 27.4 och 27.5 i förordning (EG) nr 834/2007 med hänvisning till art. 29 i förordning (EU) 2017/625.

5. Befogenheter och resurser för kontrollen

5.1 Kontrollmyndighetens befogenheter

Kontrollmyndigheten har befogenhet att utföra offentlig kontroll av livsmedelsföretag. Genom förordning (EU) 2017/625, 11 § livsmedelslagen (2006:804) och livsmedelsförordningen (2006:813) regleras bland annat myndighetens rätt till tillträde och upplysningar som behövs för att kontrollen ska kunna genomföras effektivt.

Kontrollmyndighetens befogenheter är fördelade till chefer och inspektörer genom delegation. Delegationsordningen (MBN 2024/1019) är långtgående och är utformad så att beslut och åtgärder kan tas utan fördröjning.

5.2 Kontrollpersonal och utrustning

Behovet av kontrollpersonal utgår från antalet kontrolltimmar som ska utföras varje år samt övriga arbetsuppgifter som myndigheten är skyldig att genomföra. Kontrolluppdraget omfattar den operativa kontrollen och i den räknas inte informationsinsatser och liknande in. Förutom livsmedelsinspektörer finns också visst stöd till enheten i form av verksamhetsutvecklare. Kontrollen leds av en enhetschef som ansvarar för planering och uppföljning av verksamheten.

Gotland har en mängd verksamheter som endast är öppna under sommaren. För att säkerställa att dessa kontrolleras enligt fastställd kontrollfrekvens rekryteras varje sommar ett antal extra livsmedelsinspektörer.

Nämnden har rutiner för att säkerställa att intressekonflikter undviks. Region Gotlands riktlinjer för jäv, bisysslor och andra intressekonflikter finns tillgängliga på regionens intranät. Kontrollmyndigheten har tillräcklig bemanning för att se till att handläggare inte kontrollerar verksamheter där de har en relation till företagets företrädare.

Nämnden har lämpliga utrymmen och tillgång till den utrustning som behövs så som bilar, skyddsutrustning och termometrar. Det finns utrymme för livsmedelsprover och omhändertagna livsmedel. Utrymme för förvaring av större mängder omhändertagna kylda eller frysta livsmedel är upphandlat tillsammans med Länsstyrelsen.

5.3 Finansiering av kontrollen

Livsmedelskontrollen finansieras med avgifter. Avgifterna tas ut efter genomförd kontroll genom ett system för efterhandsdebitering. Taxan för livsmedelskontroll finns i RF 2024-06-19 § 89, vilken har tagits fram med hjälp av SKR:s beräkningsmall för livsmedelstaxa, som indexjusteras årligen. Taxan används för offentlig kontroll oavsett om den är planerad eller om den utförs med anledning av bristande efterlevnad. Kontrollavgiften tas ut i förhållande till nedlagd kontrolltid i ärendet och baseras initialt på Livsmedelsverkets riktvärden för kontrolltid.

5.4 Kompetenskrav och utbildning

Samtlig personal på livsmedelsenheten har en universitets- eller högskoleexamen med naturvetenskaplig inriktning, eller motsvarande erfarenhet. Livsmedelsenheten gör vid behov en inventering av personalens kompetens och gör en analys av kompetensbehovet. Denna analys tillsammans med medarbetarnas önskemål genererar sedan medarbetarnas kompetensutvecklingsplaner. Kompetensförsörjningen säkerställs genom utbildningsinsatser, samsynsdiskussioner, studiebesök och deltagande i olika projekt.

6. Organisation och utförande av kontrollen

6.1 Registrering av kontrollobjekt

Nämnden för ett register över de ca 1000 livsmedelsverksamheter som nämnden har kontrollansvar för. Registret finns i aktuellt ärendehanteringssystem, som för närvarande är Vision men kommer ersättas av Ecos 2 under 2025. I registret finns information om bland annat vilken typ av verksamhet som bedrivs, vem som är verksamhetsutövare, verksamhetens adress alternativt uppgift om att verksamheten är mobil, kontrollfrekvens samt praktisk information så som säsongöppet eller åretruntöppet. Registret uppdateras kontinuerligt med aktuell information när nämnden får in uppgifter om att livsmedelsverksamheter startat, ändrats eller upphört. Det görs även en genomgång av att uppgifterna är aktuella vid varje kontroll av de registrerade verksamheterna.

Alla verksamheter som nämnden har kontrollansvar för registreras utan krav på godkännande. Årligen registreras ca 120 nya verksamheter inom olika branscher så som restauranger, butiker och tillverkare. Det är både helt nya verksamheter och ägarbyten för befintliga livsmedelsverksamheter. Livsmedelsföretagaren skickar in en anmälan om registrering för verksamheten vid e-tjänst eller pappersblankett. När anmälan inkommit gör nämnden en bedömning om verksamheten omfattas av krav på registrering, att anmälan inkommit till rätt kontrollmyndighet och att verksamheten inte omfattas av krav på godkännande. Därefter registreras verksamheten och livsmedelsföretagaren faktureras en registreringsavgift.

När nämnden får in uppgifter om att en registrerad verksamhet har upphört markeras verksamheten med ”upphört” i ärendehanteringssystemet och ett meddelande om avregistrering skickas ut till livsmedelsföretagaren. Årligen upphör ca 120 verksamheter.

6.2 Riskklassningsmodell

Livsmedelsverket har under flera år arbetat med att ta fram en ny riskklassningsmodell för fastställande av kontrollfrekvens för offentlig kontroll av livsmedelsverksamheter. Den nya riskklassningsmodellen började gälla från den 1 januari 2024. Syftet med den modellen är att åstadkomma en mer enhetlig bedömning av kontrollbehovet hos verksamheter som liknar varandra, oberoende var i landet de bedrivs. Baserat på livsmedelsföretagens inriktning och omfattning tilldelar riskklassningsmodellen det antal planerade kontroller per fem år som kontrollmyndigheten ska utföra vid de olika verksamheterna.

6.3 Prioriteringar inom kontrollområdet – riskbaserad kontroll

Kontrollmyndigheten har flera ansvarsområden och arbetet utgår från denna prioritetsordning:

1. RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)
2. Misstänkta matförgiftningar och klagomål
3. Uppföljande kontroll
4. Planerad kontroll vid nyregistrerade verksamheter
5. Planerad kontroll

Hur ofta varje enskild livsmedelsverksamhet ska få planerad kontroll bestäms i enlighet med Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om kontrollfrekvens för riskbaserad offentlig kontroll (LIVSFS 2023:2). Vilka lagstiftningsområden och operativa mål som ska kontrolleras vid planerad kontroll framgår av kapitel 11.

I detaljplaneringen inför varje kontroll ska varje enskild livsmedelsinspektör säkerställa att kontrollen genomförs på ett riskbaserat sätt.

6.4 Rutiner för utförande av kontroll

Enheten har skriftliga rutiner och instruktioner för genomförande av livsmedelskontroll samt handläggning av RASFF och misstänkt matförgiftning. Dessa rutiner finns i dokumenthanteringssystemet Docpoint. Dessutom används Livsmedelsverkets vägledningar och kontrollwiki.

De flesta livsmedelskontroller utförs som oanmälda inspektioner. Föranmälda kontroller används vid revision eller vid speciella omständigheter.

6.5 Provtagning och analys

Nämnden har ett avtal med det ackrediterade laboratoriet SGS för analys av prover. Provtagning kan göras som en del av den planerade kontrollen, oftast som en verifieringsmetod eller kartläggning i samband med riktade provtagningsprojekt eller liknande. Provtagning kan vid behov användas som en del i utredningen vid misstanke om bristande efterlevnad, till exempel vid misstänkt matförgiftning.

6.6 Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av kontrollen registreras i ärendehanteringssystemet. Resultatet sammanställs även i en kontrollrapport som skickas till livsmedelsföretagaren.

En gång om året rapporteras resultaten av kontrollerna till Livsmedelsverket, som vidarebefordrar en sammanställning till EU-kommissionen. Uppgifterna till rapporteringen tas fram ur ärendehanteringssystemet.

6.7 Öppenhet i kontrollen

I Sverige regleras öppenheten i kontrollen framförallt av tryckfrihetsförordningen och offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). I korthet innebär det 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 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 innehålla uppgifter som är sekretessbelagda, alltså hemliga. Detta ska prövas av myndigheten utifrån gällande lagstiftning när någon ber att få ut en handling.

Kontrollplanen, kontrollrapporter, beslut och liknande är offentliga handlingar och vem som helst har därmed rätt att begära att få se dessa handlingar.

7. Åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Det är alltid livsmedelsföretagarens ansvar att följa kraven i livsmedelslagstiftningen. När nämnden bedömer att en livsmedelsföretagare inte följer lagstiftningen ska myndigheten enligt förordning (EU) 2017/625 vidta åtgärder för att fastställa orsak och omfattning samt

utreda om ansvaret är företagarens. Myndigheten ska också säkerställa att livsmedelsföretagaren åtgärdar den bristande efterlevnaden och förebygger upprepningar.

När nämnden konstaterat att en verksamhet inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen kommuniceras detta muntligen med företagets representanter samt i en kontrollrapport till företaget. Beroende på avvikelsernas allvarlighetsgrad och hur långt fram i tiden det är till nästa planerade kontroll kan företagets åtgärder följas upp vid en uppföljande kontroll eller vid nästa planerade kontroll. När avvikelser bedöms som allvarliga kan beslut om åtgärd fattas direkt när avvikelsen konstaterats.

EU-lagstiftningen och nationell lagstiftning ger myndigheten möjligheter att agera vid bristande efterlevnad av lagstiftningen. De åtgärder som myndigheten kan besluta om är:

- Föreläggande att vidta vissa åtgärder
- Förbud att bedriva viss verksamhet
- Förbud att bedriva livsmedelsverksamhet i anläggningen
- Förbud mot utsläppande på marknaden av ett visst livsmedel
- Omhändertagande av livsmedel

När det är proportionerligt kan ett beslut om åtgärder även förenas med vite. När överträdelsena är allvarliga kan det bli aktuellt med polisanmälan.

8. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

Nämnden följer löpande upp att den verksamhet som planerats blir utförd, och att den blir utförd på det sätt som ledningen beslutat. Uppföljning och utvärdering sker genom att:

- Enhetschefen utför stickprovskontroller på att inspektörerna utför en säker myndighetsutövning samt följer enhetens riktlinjer för ärendehandläggning.
- Planerad kontroll genomförs i enlighet med verksamheternas fastställda kontrollfrekvens. Uppföljande kontroller genomförs vid konstaterade allvarliga eller återkommande avvikelser. Kontroll i samband med misstänkta matförgiftningar, klagomål och RASFF utförs när det bedöms nödvändigt. Detta följs upp löpande av enhetschefen.
- Enhetschefen bevakar resultatet från de regelbundna NKI-mätningarna.

9. Beredskap

Enheten har en beredskapsplan för livsmedel och dricksvatten som ska användas när en allvarlig händelse inom livsmedelskontrollens ansvarsområde inträffat och bedöms behöva handläggning utöver ordinarie rutiner. Beredskapsplanen finns tillgänglig i Docpoint samt i utskrivet format på enhetschefens kontor.

10. Nationell kontrollplan för livsmedelskedjan

I Sveriges fleråriga nationella kontrollplan för livsmedelskedjan (NKP) beskrivs hur den offentliga kontrollen i hela livsmedelskedjan är organiserad, hur den genomförs och hur den utvecklas. Där finns även övergripande mål som är gemensamma för alla myndigheter

som ansvarar för offentlig kontroll i livsmedelskedjan samt operativa mål inom lagstiftningens olika områden och aktiviteter för att nå målen. Kontrollplanen finns på [NKP-webben](#).

11. Krav som ska kontrolleras

För varje bransch pekar nämnden ut vilka relevanta krav som ska kontrolleras. Planeringen utgår från en riskbaserad kontroll och säkerställer att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med fastställd kontrollfrekvens samt att alla relevanta krav kontrolleras vid alla verksamheter.

Planeringen för varje bransch är indelad i två delar där den första är kontrollens fokus för respektive år. Detta kan vara områden som är viktiga för branschen, operativa mål eller krav som inte kontrolleras varje år. När det är relevant ska kraven i fokuskontrollen alltid kontrolleras.

Den andra delen i planeringen är den så kallade baskontrollen och där listas krav som kan kontrolleras varje år. Baskontrollen kan vara omfattande och därför ska varje enskild livsmedelsinspektör prioritera och fokusera på det som är mest relevant. I tabellerna nedan framgår en hänvisning till livsmedelsverkets lagstiftningsområden och operativa mål.

Alla branscher och olika typer av livsmedelsverksamheter finns inte med i tabellerna nedan, till exempel grossister, transportörer, lager, matmäklare och huvudkontor. Vid kontroll av dessa verksamheter ska varje enskild livsmedelsinspektör säkerställa att alla relevanta krav kontrolleras och att kontrollen är riskbaserad.

Butik och detaljhandel

2023		2024		2025	
P51 I06 I07	Otillåtna växter och ämnen i kosttillskott (Operativt mål 13)	P48	Spårbarhet ägg (Operativt mål 11)	P46	Skyddade beteckningar (Operativt mål 9)
P45 H01 H02 B01 H03 H11	Spårbarhet kött (Operativt mål 8)	P54	Glykoalkaloider i potatis (Operativt mål 16)	P52	Fusk med tonfisk (Operativt mål 14)
C05	Särskild märkning av kosttillskott	P42 A04 A12	Ekologiska livsmedel (Operativt mål 5)	P49	Aktörer som släpper ut honung på marknaden (Operativt mål 12)
C11	Konsumentinformation för fiskeri- och vattenbruksprodukter	H14	Ekologisk marknads kontroll i detaljhandel (om operativt mål 5 inte är aktuellt)	B99	Information vid direktförsäljning
		P43 B01 B02 B99 C05 I01	Livsmedelsinformation vid e-handel (Operativt mål 6)	H11	Ursprungsmärkning och journalföring nötkött
		H01	Spårbarhet - allmänt		

Baskontroll

A01	Giltig registrering inklusive riskklassning/omfattning
B02	Föreskrivna märkningsuppgifter hos företag som säljer färdigförpackade livsmedel och inte är ansvarig för märkning
B02	Obligatorisk märkning
B02	Allergennformation, stickprov på...
B99	Information vid direktförsäljning
C11	Obligatorisk information om fisk- och skaldjur
H01	Spårbarhet - allmänt
H02	Spårbarhet kött
H11	Ursprungsmärkning och journalföring nötkött
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Avfallshantering
J04	Personlig hygien
J08	Temperaturkontroll

J09	Material i kontakt med livsmedel
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Riskhantering vid nedkylning
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött

Dricksvatten

2023		2024		2025	
	2 revisioner på utvalda kommunala vattenverk	N18	Larm		Fastställande inkl. råvatten
	Ny dricksvattenföreskrift	P39 N14	Säkerhet vid vattenverk och reservoarer (Operativt mål 2), endast kommunala		
	Fastställande		Fastställande		
P38 N19	Mikrobiologiska och kemiska faror i dricksvatten (Operativt mål 1), endast kommunala				

Baskontroll

N01	Anmälan om betydande ändringar
N16	Kvalitetskrav
N17	Allmänna hygienregler
N18	Larm
N19	Faroanalys och kritiska styrpunkter
N21	Undersökningsprogram
N22	Undersökningar
N23	Utredning vid avvikelser
N24	Åtgärder vid avvikelser

Vård, skola och omsorg

2023		2024		2025	
J03 K01	Hantering av allergener och specialkost	J03 K01	Hantering av allergener och specialkost	J03 K01	Hantering av allergener och specialkost
J05	Utbildning	B01	Information vid utskick	J08	Temperaturkontroll – mottagning varm/kall mat
	Revision: >5,5h	J08	Temperaturkontroll	K01	Riskhantering vid nedkylning (tillagningskök)

Baskontroll	
A01	Giltig registrering inklusive riskklassning/omfattning
B01	Information vid utskick
B04	Sann information
H01	Spårbarhet
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring och separering
J04	Personlig hygien
J08	Temperaturkontroll inklusive mottagningskontroll
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Riskhantering vid nedkylning

Restauranger och caféer

2023		2024		2025	
K01	Nedkylning	B04	Sann information	B04	Sann information
J08	Temperaturkontroll (Från mottagning till servering)	B02	Obligatorisk information om allergener vid distansförsäljning	H01	Spårbarhet gotländskt och svenskt
H01	Spårbarhet gotländskt och svenskt kött	B02	Information om allergener, stickprov på...	B02	Obligatorisk information om allergener vid distansförsäljning
J02 J03 J04	Handhygien (handtvätt och plasthandskar)	J03	Hantering av allergener	B02 J03	Allergeninformation
		J01	Säkra livsmedel - musslor	K01	Nedkylning

Baskontroll	
A01	Giltig registrering inklusive riskklassning/omfattning
B04	Sann information
B02	Allergeninformation
B99	Hänvisning till allergeninformation
H01	Spårbarhet
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J03	Hantering av allergener
J04	Personlig hygien
J07	Vattenförsörjning (hos mobila anläggningar och verksamheter med vatten på dunk)
J08	Temperaturkontroll
J09	Material i kontakt med livsmedel
K01	Riskhantering för rått kött
K01	Riskhantering vid nedkylning
K06	Allergena kriterier, påstående om glutenfritt

Tillverkningsanläggningar

2023		2024		2025	
P40 C01	Nyckelhålsmärkning (Operativt mål 3)	P42 A04 A12	Ekologiska livsmedel (Operativt mål 5)	P49	Aktörer som släpper ut honung på marknaden (Operativt mål 12)
B03	Obligatoriska uppgifter i näringsdeklaration	P43 B01 B02 B99 C05 I01	Livsmedelsinformation vid e-handel (Operativt mål 6)	P55	Kontaktmaterialverksamheter (Operativt mål 17)
B02 K01	Odeklarerade allergener / korskontaminering	P54	Glykoalkaloider i potatis (Operativt mål 16)	I01	Tillsatser
	Revision: $\geq 5,5$	J01	Återkallelse av livsmedel	B02	Obligatorisk märkning
		H01	Spårbarhet		

Baskontroll	
A01	Giltig registrering inklusive riskklassning/omfattning
B02	Obligatorisk märkning
B04	Frivillig livsmedelsinformation
F01 F03	Varustandarder
I01	Tillsatser
H01	Spårbarhet
J01	Återkallelse av livsmedel
J02	Lokalernas skick och utformning
J02 J06	Skadedjursbekämpning
J03	Avfallshantering
J03	Rengöring av lokaler, redskap och utrustning
J03	Förvaring och hantering av livsmedel
J04	Personlig hygien
J07	Vattenförsörjning
J08	Temperaturkontroll
J09	Material i kontakt med livsmedel
K01	Faroanalys och övervakning av risker
K02	Rutiner för provtagning
M01	Salmonelladokument vid införsel av kött
M03- M09	Handel inom EU, import och export