

Plan för livsmedelskontroll 2026–2028

Täby, Vaxholm, Norrtälje och Vallentuna

Operativ kontrollmyndighet
Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddsnämnd
Täby kommun och Vaxholm stad,

Bygg- och miljönämnden
Norrtälje kommun

Bygg- och miljötillsynsnämnden
Vallentuna kommun

2025-11-28
Dnr SRMH-2025-2310

Innehåll

Sammanfattning	4
Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan	4
Operativa förutsättningar för en effektiv livsmedelskontroll.....	4
Övergripande mål för livsmedelskedjan	5
Mål 1	5
Mål 2	5
Mål 3	5
Mål 4	5
Nationella mål Fokusområden och mål 2026 – 2029	6
Servicegarantier till företag	6
Nöjd kund-index	7
Livsmedelskontrollens mål 2026	7
Aktiviteter	8
Utförande av kontrollen	9
Arbetsätt och inställning till livsmedelskontrollen	9
Riskbaserad kontroll.....	9
Lagstiftningsområden	10
Lagstiftningsområden per anläggningstyp	11
Kontrollmetoder	12
Rutiner.....	13
Rapportering av kontrollresultat	13
Befogenheter och resurser	13
Behörig myndighet för kontrollen	13
Befogenheter.....	14
Finansiering av kontrollen	14
Kontrollpersonal och utbildning.....	15
Personalresurser	15
Samordning mellan behöriga myndigheter	15
Samordning internt.....	16
Utbildning	16

Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen	16
Uppföljning och utvärdering av kontrollen	17
Uppföljning	17
Revisioner	17
Beredskap	17
Bilaga 1 – SRMH plan av kontrollbehovet 2026–2028.....	19

Sammanfattning

Denna kontrollplan beskriver hur Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor (SRMH) uppfyller de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan av myndigheten. SRMH ansvarar för den offentliga kontrollen av livsmedel och animaliska biprodukter i Täby kommun, Vaxholms stad, Norrtälje kommun och sedan den 1 januari 2025 även Vallentuna kommun.

Kraven på offentlig kontroll regleras i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 samt kompletteras av Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) och den Nationella kontrollplanen. Myndigheter som ansvarar för livsmedelskontroll ska upprätta en plan som anger verksamhetens inriktning, prioriteringar, bemanning och hur uppföljning och utvärdering genomförs.

Den offentliga livsmedelskontrollen syftar till att säkerställa efterlevnaden av bestämmelser som förebygger risker för människors hälsa, motverkar bedrägliga förfaranden och främjar redlighet i livsmedelshanteringen. Nämnden ansvarar för att kontrollen bedrivs verkningsfullt och effektivt på de anläggningar som omfattas av kommunens tillsyn enligt livsmedelsförordningen (2006:813).

Mål för myndigheterna i livsmedelskedjan

Operativa förutsättningar för en effektiv livsmedelskontroll

Myndighetsmålen beskriver de operativa förutsättningar som krävs för att livsmedelskontrollen ska fungera effektivt och rättssäkert.

Varje kontrollmyndighet ska ha en plan för livsmedelskontrollen inom sitt ansvarsområde. Planen ska säkerställa att kontrollen genomförs i tillräcklig omfattning och med fokus på de största hälsoriskerna samt på sådant som kan vara vilseledande för konsumenterna.

Kontrollmyndigheterna ska ha tillräcklig kompetens för att kunna identifiera avvikelser och bedöma vilka risker dessa medför. De ska också använda kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom de områden där kontrollen bedrivs. När avvikelser upptäcks ska myndigheten vidta nödvändiga åtgärder så att bristerna rättas till inom föreskriven tid, samt följa upp för att säkerställa att åtgärderna har fått avsedd effekt.

Övergripande mål för livsmedelskedjan

De övergripande målen för livsmedelskedjan har utarbetats av myndigheterna gemensamt. Målen är fastställda av generaldirektörerna för Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen och Statens veterinärmedicinska anstalt, och de gäller samtliga myndigheter i livsmedelskedjan.

Mål 1

Konsumenterna ska få säkra livsmedel och dricksvatten som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen ska vara enkel och korrekt. Alla livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och ämnen ska kunna spåras genom hela kedjan – från jord till bord.

Önskad effekt: Ingen ska bli sjuk eller lurad. Konsumenterna ska kunna göra medvetna val och känna förtroende för myndigheternas arbete. Aktörer i livsmedelskedjan ska konkurrera på lika villkor.

Mål 2

De livsmedelsproducerande växterna och djuren ska vara friska och inte utgöra någon allvarlig smittorisk.

Önskad effekt: Djuren ska hanteras väl och vara friska. Växter som används i livsmedels- och foderproduktion ska vara sunda och fria från växtskadegörare.

Mål 3

Aktörer i livsmedelskedjan ska få råd, service och kontroll med en helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.

Önskad effekt: Aktörerna ska ha förtroende för myndigheternas övervakning, kontroll och rådgivning. Det ska vara lätt att göra rätt. Ett stärkt förtroende för myndigheter och produkter bidrar till säkra och redliga livsmedel.

Mål 4

De samverkande myndigheterna ska ta ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap.

Önskad effekt: Myndigheterna ska samarbeta effektivt och ha förtroende för varandras arbete. Kontrollverksamheten ska vara regelbunden, riskbaserad, likvärdig och rättssäker samt ge avsedd effekt.

Nationella mål Fokusområden och mål 2026 – 2029

Inför målperioden 2026–2029 har Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Kemikalieinspektionen och Naturvårdsverket tagit fram en gemensam målstruktur för kontrollen inom livsmedelskedjan och tillsynen enligt miljöbalken. Denna ersätter tidigare operativa mål och styr både den nationella kontrollplanen och kommunernas tillsynsarbete.

Målperioden omfattar åtta kontrollområden: livsmedel, växtskyddsmedel, växtskadegörare, djurskydd, foder, djurhälsa, animaliska biprodukter samt ekologisk produktion och ekologiska livsmedel. Kommunens kontroll ska beakta de nationella prioriteringarna och anpassas efter behov.

Under 2026 – 2029 är de nationella fokusområdena:

- **Riskbaserad och likvärdig kontroll:** Insatser ska prioriteras efter risknivå och utföras på ett enhetligt sätt för att säkerställa effektivitet och rättssäkerhet.
- **Verkningsfull kontroll:** Kontrollen ska leda till förbättringar hos verksamhetsutövarna, stärka egenkontroll och upprätthålla förtroendet för myndigheten.
- **Spårbarhet:** Alla livsmedel i kedjan ska kunna spåras, vilket möjliggör kontroll, återkallelser och förebyggande av bedrägerier. Under målperioden prioriteras starkt kompetens och gemensamma metoder för spårbarhetskontroll.
- **Beredskap:** Kontrollverksamheten ska kunna fortsätta vid störningar, kris eller krig. Livsmedelskontrollen ska ha förmåga att snabbt och effektivt fortsätta sin kontrollverksamhet vid särskilda förhållanden. Fokus under målperioden ligger på utbildning, övning och tydliga rutiner som stärker beredskapen.

Servicegarantier till företag

Vaxholms kommun har antagit en servicegaranti som anger vad verksamhetsutövarna i kommunen ska förvänta sig av oss

- Beslut om livsmedelsregistrering inom 10 dagar
- Första kontrollbesök av din livsmedelsanläggning inom 2 månader efter det startdatum du har angett.

Nöjd kund-index

Täby kommun, Vaxholms stad, Norrtälje kommun och Vallentuna kommun deltar i SKL:s "Löpande insikt" och SBA (Stockholm Business Alliance) där kundundersökningar genomförs med avseende på "nöjd kund-index". Resultaten av undersökningen lyfts vid kontorsmöten där de diskuteras samt utgör underlag för utveckling av personalens arbetsmetodik och bemötande av företagarna. Livsmedelskontrollen på SRMH eftersträvar att uppnå resultatet 75 vid årets slut i samtliga kommuner.

Livsmedelskontrollens mål 2026

SRMH:s livsmedelskontroll omfattar totalt 1 593 livsmedelsanläggningar, inklusive dricksvattenanläggningar. Kontrollen baseras på riskklassning och utförs enligt Livsmedelsverkets vägledningar samt nämndens riktlinjer.

En uppdaterad femårsplan har tagits fram för att säkerställa en riskbaserad och jämn arbetsfördelning. Resursbehovet för 2026 års kontroll av livsmedel och dricksvatten (exklusive enskilda vattentäkter) beräknas till 8 555 timmar, motsvarande cirka 7,8 årsarbetskrafter (1 100 timmar per årsarbetskraft).

I planen för 2026 framgår följande fördelning av anläggningar mellan kommunerna som ska få kontroll:

- **Täby/Vaxholm:** 342 livsmedelsanläggningar samt 7 dricksvattenanläggningar
- **Norrtälje:** 389 livsmedelsanläggningar och 65 dricksvattenanläggningar
- **Vallentuna:** 85 livsmedelsanläggningar och 9 dricksvattenanläggningar

Därtill beräknas cirka 130 nya anläggningar tillkomma under året.

Fokus under 2026 ligger på planerad kontroll, beredskap och spårbarhet. Avvikelse som identifieras ska följas upp i tid och noteras i ärendehanteringssystemet.

Aktiviteter

Aktiviteter som ska genomföras under året för att uppfylla mål och inriktning.

Riskbaserad och likvärdig kontroll

- Anläggningar med hög risk ska prioriteras
- Nystartade livsmedelsverksamheter ska prioriteras
- Kontroll dagar, där samtliga handläggare deltar sker regelbundet för att öka samsynen
- Livsmedelskontrollen följer upp avvikelser

Verkningsfull kontroll

- En enhetlig struktur för hur och när vi revidera våra interna rutiner och mallar implementeras.
- Informationsblad skickas till aktiva livsmedelsanläggningar två gånger per år.

Spårbarhet

- Kontinuerlig uppföljning av att spårbarhet kontrolleras på anläggningar
- Minst en person genomför e-utbildningen *Kontroll av bedrägliga och vilseledande ageranden*

Beredskap

- Minst en person deltar i något av Livsmedelsverkets webinarer/seminarier om beredskap i livsmedelskontrollen
- Minst en person genomgår e-utbildningen "Livsmedelskontroll vid kris och höjd beredskap"
- Uppdatera beredskapsplanen
- Utför en beredskapsövning

Utförande av kontrollen

Arbetssätt och inställning till livsmedelskontrollen

God kontrollsed är ett arbete som Livsmedelsverket har initierat, vilket innebär att konsumenter i Sverige ska kunna lita på att den mat vi äter är säker och på att informationen om den är riktig. Kontrollen ska vara verkningsfull, riskbaserad och rättssäker. Företagare som vill göra rätt ska ha goda förutsättningar att kunna göra rätt och de ska veta vad de kan förvänta sig av livsmedelskontrollen. För SRMHs livsmedelskontroll innebär det att:

- Vår kontroll ska göra nytta
- Vi agerar professionellt, rättssäkert och med samsyn
- Vi delar med oss av vår kunskap till verksamhetsutövarna
- Vi fokuserar på de största riskerna och reflekterar över vad som verkligen är en risk
- Vi följer upp alla avvikelser i tid
- Vi skriver föreläggande vid allvarliga avvikelser för att öka rättssäkerheten
- Vi ska arbeta aktivt mot livsmedelsfusk för att få en sundare konkurrens.
- Vår inställning är att företagare normalt vill göra rätt

Riskbaserad kontroll

Enligt den nya kontrollförfordningen ska kontroller genomföras regelbundet och riskbaserat för att identifiera eventuella avsiktliga överträdelser som begåtts genom bedrägligt och vilseledande agerande. Syftet med livsmedelslagstiftningen är att främja att säkra livsmedel släpps ut på marknaden samt att konsumenter inte luras eller vilseleds.

Genom den offentliga livsmedelskontrollen ska myndigheten kontrollera att livsmedelsföretagarna följer livsmedelslagstiftningen. Vid bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen ska myndigheten använda sig av sanktioner mot verksamheten. Dessa ska stå i proportion till den bristande efterlevnadens art samt om företagaren tidigare visat prov på bristande efterlevnad.

Riskklassning sker enligt Livsmedelsverkets vägledning. Den sammantagna klassningen resulterar i det antal kontroller per fem år som kontrollmyndigheten ska utföra. De anläggningar som ska kontrolleras specificeras i ett arbetsdokument som följs upp veckovis för att säkerställa att alla verksamheter blir kontrollerade i enlighet med sin beslutade kontrollfrekvens och att alla relevanta krav kontrolleras på samtliga anläggningar. Prioriterat är alltid verksamheter med hög risk. Arbetsdokumentet revideras årligen och uppdateras kontinuerligt mot vårt ärendehanteringssystem.

Lagstiftningsområden

Livsmedelsverket delar in den offentliga livsmedelskontrollen i olika lagstiftningsområden. Dessa används för rapportering och uppföljning. Varje område innehåller rapporteringspunkter med laghänvisningar och korta beskrivningar av vad som ska rapporteras.

Lagstiftningsområdena delas in i fyra huvudkategorier:

1. Administrativa krav
 - A – Administrativa krav
2. Information
 - B – Allmän livsmedelsinformation
 - C – Särskild märkning
 - D – Skyddade beteckningar
 - E – Handelsnormer
 - F – Varustandarder
 - G – Livsmedel för särskilda grupper
3. Hygien
 - I – Särskilda ingredienser och processhjälpmedel
 - J – Grundförutsättningar och hygien
 - K – HACCP-baserade förhållanden
 - L – Specifika hygienkrav på egenkontroller
4. Handel
 - H – Spårbarhet
 - M – Handel inom EU, import och export

5. Övriga områden

- N – Dricksvatten (eget lagstiftningsområde)
- O – Övrigt, inklusive kontaktmaterial (FCM)

Alla relevanta lagstiftningsområden ska kontrolleras under en femårsperiod.

Lagstiftningsområden per anläggningstyp

Olika typer av anläggningar omfattas av både generella och specifika lagstiftningsområden. Nedan följer en översikt.

Storhushåll

Exempel: restauranger, pizzerior, caféer, gatukök

- A, B, D, H, J, K

Skola och omsorg

Exempel: äldreboenden, gruppboenden, förskolor, skolor, kriminalvård

- A, B, D, H, J, K

Detaljhandel

Exempel: livsmedelsbutiker, fiskbutiker, köttbutiker, kiosker

- A, B, D, H, J, K, M

1. Bagerier

- A, B, D, H, J, K

Tillverkare

Exempel: bryggerier, honungsproducenter, sylt- och marmeladtillverkare, rosterier, industriell livsmedelsproduktion

- A, B, C, D, F, H, I, J, K

Grossister, matmäklare och huvudkontor

- A, B, C, D, E, F, H, I, J, K, M

Lager och transportörer

Exempel: logistikföretag, lagerverksamheter

- A, B, J, K

Importörer och införselverksamheter

Exempel: matmäklare, grossister, butiker, e-handel

- A, B, D, E, H, J, K, M

Kosttillskott

Exempel: tillverkare, grossister, hälsobutiker, apotek, matmäklare, e-handel

- A, B, C, F, G, H, I, J, K

Dricksvatten

Exempel: vattenverk, samfälligheter

- N

Kontaktmaterial (FCM – Food Contact Materials)

Exempel: tillverkning, förädling, distribution

- O

Sammanfattning

- Alla anläggningstyper omfattas av lagstiftningsområdena **A, B, H, J och K**.
- Produkt- eller områdesspecifika lagstiftningsområden är **C, D, E, F, G, I och M**.
- **Dricksvatten** har eget område (**N**).
- **Kontaktmaterial (FCM)** har också eget område (**O**).

Kontrollmetoder

I den planerade kontrollen utförs både oanmälda och föranmälda kontroller. Den första kontrollen av en ny anläggning är oftast föranmäld. Livsmedelskontrollen använder sig av inspektion, revision och provtagning.

Provtagning används vid behov av verifierande provtagning eller som en del av en utredning i samband med misstänkt matförgiftning, i ett kartläggande syfte eller i samband med fuskkontroller. Ett gemensamt provtagningsprogram finns framtaget för länet.

Under en femårsperiod ska alla relevanta lagstiftningsområden för respektive anläggning omfattas av kontroll. Alla led i livsmedelskedjan granskas regelbundet och kontroll av rengöring, temperaturövervakning och spårbarhet sker vid varje besök på samtliga anläggningar där dessa kontrollområden är relevanta. Avvikelse ska förebyggas, upptäckas och följas upp för att säkerställa att brister åtgärdas. Vid behov beslutas om sanktioner för att garantera att nödvändiga åtgärder vidtas.

Rutiner

I första hand följer vi de vägledningar som Livsmedelsverket ger ut. Utöver dessa har flera rutindokument och checklistor upprättats för att underlätta för handläggarna, för att få en samsyn mellan handläggare och andra kommuners inspektörer, bl.a. en lathund. Rutiner och instruktioner uppdateras kontinuerligt. Rutin för jäv och oegentligheter finns och går igenom årligen.

Rapportering av kontrollresultat

Resultatet av livsmedelskontrollen rapporteras i början av efterföljande år till SRMH nämnden för Täby och Vaxholms delar. Redovisning av Norrtäljes livsmedelskontroll sker till Bygg- och miljönämnden i Norrtälje och för Vallentunas livsmedelskontroll till Bygg- och miljötillsynsnämnden. Myndighetsrapporteringen till Livsmedelsverket görs med hjälp av vårt ärendehanteringssystem Ecos för samtliga kommuner och via enkät för Animaliska biprodukter till Jordbruksverket.

Befogenheter och resurser

Livsmedelsverket är den centrala kontrollmyndigheten enligt livsmedelsförordningen och ansvarar för att konsumenterna får säkra livsmedel, redlighet i hanteringen och goda matvanor. Myndigheten utarbetar regler, leder och samordnar livsmedelskontrollen, bedriver forskning och riskvärderingar, informerar allmänheten samt har ansvar för dricksvatten- och krisberedskapsfrågor. Jordbruksverket är central kontrollmyndighet för foder och animaliska biprodukter och ansvarar för djurhälsa, smittskydd, djurskydd och säkerhet i livsmedelskedjans primärproduktion.

Behörig myndighet för kontrollen

Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan beskriver Sveriges kontrollorganisation och ansvarsfördelning mellan myndigheter.

Ansaret och utövandet av offentlig kontroll av livsmedelsanläggningar i Sverige fördelas mellan Livsmedelsverket, länsstyrelserna andra statliga myndigheter och kommunerna. En kommuns uppgift skall fullgöras av miljö- och hälsoskyddsnämnden. De behöriga kontrollmyndigheterna för livsmedelskontroll (undantaget primärproducenter) i Täby, Vaxholm, Norrtälje och Vallentuna är Livsmedelsverket, Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddsnämnd (SRMHN), Bygg- och miljönämnden Norrtälje (BMN) och Bygg- och miljötillsynsnämnden Vallentuna, enligt 11 § Livsmedelslagen (2006:804).

Kontrollmyndigheten har, enligt 20 § Livsmedelslagen (2006:804), rätt att få tillträde till lokaler tillhörande en livsmedelsanläggning samt rätt att begära in de handlingar som krävs för livsmedelskontrollen. Enligt förordning (EU) 2017/625 artikel 138.1 har myndigheten rätt att vidta åtgärder vid bristande efterlevnad.

Befogenheter

SRMH har en delegationsordning för Täby och Vaxholm, Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddsnämnd samt en delegering från Norrtälje kommuns bygg- och miljönämnd och Vallentuna kommuns bygg- och miljötillsynsnämnden till miljö- och hälsoskyddschefen på SRMH med vidaredelegationen till handläggare. Delegationen är långtgående och är utformad så att nödvändiga beslut kan tas utan onödiga förseningar. På så sätt säkras människors hälsa och att nödvändiga åtgärder blir effektiva. Delegationsordningen granskas varje år och revideras vid behov.

Finansiering av kontrollen

Den offentliga kontrollen av livsmedel ska vara avgiftsfinansierad vilket sker genom efterhandsdebitering efter genomförd livsmedelskontroll, vilket innebär att faktiskt nedlagd tid för kontrollerna kommer att faktureras verksamheterna. I de fall där uppföljande kontroll utförs tas extra kontrollavgift ut för faktisk nedlagd tid. Vilka avgifter som får tas ut regleras i förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel.

Målsättningen är att livsmedelskontrollen ska vara avgiftsfinansierad i så hög omfattning som möjligt. Det finns dock arbetsuppgifter som måste finansieras via skattemedel, till exempel rådgivning och hantering av obefogade klagomål. Timtaxan har beräknats enligt SKL:s vägledning och baseras på kriterierna enligt bilaga IV i förordning (EU) 2017/625.

Kontrollpersonal och utbildning

Personalresurser

Livsmedelskontrollen på SRMH har tillgängliga resurser för 7,8 årsarbetskrafter (8 555 timmar) vilket motsvarar behovet, se Bilaga1.

- **Täby/Vaxholm:** 349 anläggningar, 3,2 årsarbetskrafter
- **Norrtälje:** 454 anläggningar, 3,8 årsarbetskrafter
- **Vallentuna:** 94 anläggningar, 0,8 årsarbetskrafter

Därtill beräknas cirka 140 nya anläggningar tillkomma under året.

Till livsmedelskontrollen har kontoret termometrar för temperaturkontroll, ATP-mätare för rengöringskontroll, skyddskläder i form av rock, mössa och skoskydd samt utrymme för kyl- och frysförvaring av livsmedelsprover.

Samordning mellan behöriga myndigheter

Samordning mellan behöriga myndigheter, som t.ex. Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Läkemedelsverket, Smittskydd Stockholm och Länsstyrelsen sker regelbundet och vid behov. Dessutom sker samverkan mellan Stockholms läns kommuner genom Miljösamverkan Stockholms Län.

Livsmedelsinspektörerna har regelbundet möten tillsammans med flera norrortskommuner (exempelvis Österåker och Danderyd). Där diskuteras bl.a. samsynsfrågor för att få likvärdig bedömning vid livsmedelskontroll. Norrvattens kommuner samverkar avseende de kommunala dricksvattennäten.

2026 kommer den årliga Nordiska konferensen återupptas. Denna gång i Oslo där livsmedelsinspektörer från hela Norden träffas och utbyter kunskap och erfarenheter. Samtliga medarbetare har blivit erbjudna möjligheten att delta.

Samordning internt

De handläggare som ansvarar för livsmedelskontroll inom SRMH har varje vecka möten där bl.a. aktuella ärenden och frågeställningar inom livsmedelskontrollen, klagomål från livsmedelsanläggningar och övriga samordningsfrågor diskuteras. Samverkan sker med tillståndsenheten (alkohol, tobak m.m.) då vi granskar samma verksamheter. Viss samverkan sker även kring smittskyddsfrågor och avfallstillsyn med miljöbalksgruppen.

Utbildning

Utöver de samarbetsytor livsmedelskontrollen har och SRMH är delaktiga i deltar livsmedelsinspektörerna i relevanta utbildningar som hålls av livsmedelsverket och hos andra aktörer. Kompetens avseende olika specialområdena ska finnas inom livsmedelsgruppen, så som dricksvatten och kosttillskott. Det innebär att alla inspektörer får vissa utbildningar, medan andra mer specialiserade kurser fördelas på färre personer.

Sanktioner – åtgärder vid bristande efterlevnad av lagstiftningen

Livsmedelsverkets vägledning om sanktioner används, tillsammans med SRMH:s ”Lathund” för livsmedelskontroll. Sanktioner i form av föreläggande, föreläggande med vite och/eller förbud vidtas då konstaterade avvikelser bedöms medföra hälsorisk för konsumenterna.

Om det är uppenbar risk för människors hälsa eller att konsumenterna vilseleds förbjuds delar av eller hela verksamheten, till dess avvikelserna åtgärdats. Innan beslut om förbud eller stängning fattas har minst två inspektörer gjort en gemensam bedömning av risken. Vid allvarliga avvikelser men utan uppenbar risk beslutas om föreläggande med vite att åtgärda dessa avvikelser.

Om avvikelser åtgärdas efter föreläggande eller förbud får företaget en rapport från uppföljande kontroll. Om avvikelserna inte är åtgärdade kan beslut om föreläggande med vite eller förbud/ stängning fattas, tills dess åtgärder vidtagits.

I de fall avvikelser av mindre allvarlighetsgrad konstaterats, skrivs en kontrollrapport där avvikelserna specificeras. Dessa avvikelser kontrolleras extra noga vid nästa kontrolltillfälle.

Uppföljning och utvärdering av kontrollen

Uppföljning

Kontrollplanen följs upp flera gånger per år. Uppdateringar sker veckovis vid livsmedelskontrollen avstämningsmöten. Under bokade uppföljningsmöten sker en helhetsövergripande genomsyn för att omprioriteringar och riskbaserad bedömning ska ske i tid av de arbetsuppgifter som kvarstår gällande år.

Löpande under året sker även kvalitetskontroll då kontroller i diariesystemet sker för att säkerställ att uppsatta arbetsrutiner och guider följs. Gemensamma kontroller sker kontinuerligt för att öka samsynen och ger varandra feedback.

Revisioner

Revisionen är en systematisk och oberoende undersökning för att avgöra om SRMH:s kontrollverksamhet och dess resultat överensstämmer med det som planerats, och om planeringen genomförts på ett sätt som ger effekt och är lämplig för att nå målen i förordning (EU) 2017/625.

Internkontroll av Täby kommuns revisorer sker varje år och övrig extern revision görs på uppdrag av kommunfullmäktige anlitate revisorer, i Täby och Vaxholm.

Under 2025 deltog även SRMH i ett revisionsutbyte inom Miljösamverkan Stockholm (MSL), med fokus på kontrollplan och interna rutiner.

Beredskap

Livsmedelskontrollen har en fördjupad Beredskapsplan som uppdateras regelbundet och senaste revideringen skedde 2025. Planen är framtagen utifrån Livsmedelsverkets handbok om krisberedskapsplaner.

Täby kommun (värdkommun för SRMH) har rutiner för skydds- och säkerhetsarbete, som bland annat specificerar ansvars- och uppgiftsfördelning vid krissituationer. SRMH har en central roll vid livsmedels- eller dricksvattenburna utbrott som utgår ifrån eller påverkar de aktuella kommunerna, och har ansvar för att omedelbart vidta de åtgärder som behövs för att spåra eventuell smitta och se till att den inte sprids.

Vid dricksvattenincidenter använder Norrvatten en webbaserad lösning för kriskommunikation för att kommunicera med medlemskommunerna. Vid vattenläckor samverkar SRMH med dels Roslagsvatten när det gäller Vaxholm stad och Vallentuna kommun, dels Täby VA-enhet avseende Täby kommun samt med NVAA (Norrtälje Vatten och Avlopp som är driftentreprenör) och Norrtäljes VA-enhet.

Livsmedelsverket ansvarar för den nationella vattenkatastrofgruppen VAKA, som kan ge stöd till kommuner och regioner vid problem med dricksvattenförsörjning.

Bilaga 1 – SRMH plan av kontrollbehovet 2026–2028

Område	Aktivitetstyp	Beskrivning	Tillgängliga resurser (timmar) 2026	Resursbehov (timmar) 2026	Resursbehov (timmar) 2027	Resursbehov (timmar) 2028
Dricksvatten/Livsmedel	Oplanerad tillsyn och kontroll	Myndighetsgemensamma uppgifter	945	945	945	945
Dricksvatten	Planerad tillsyn och kontroll	Planerad kontroll - Dricksvatten	600	600	600	600
Dricksvatten	Prövning	Registrering	20	20	20	20
Dricksvatten	Oplanerad tillsyn och kontroll	Uppföljande/händelsestyrd kontroll	500	500	500	500
Dricksvatten	Information och vägledning	Rådgivning/Info	300	300	300	300
Dricksvatten	Information och vägledning	Råd och information - enskild vattentäkt	200	200	200	200
Livsmedel	Planerad tillsyn och kontroll	Planerad kontroll	4 750	4 750	4 750	4 750
Livsmedel	Prövning	Registrering	260	260	260	260
Livsmedel	Oplanerad tillsyn och kontroll	Uppföljande/händelsestyrd kontroll/RASFF	340	340	340	340
Livsmedel	Information och vägledning	Rådgivning/Info	640	640	640	640
Total			8555	8555	8555	8555