

Kontrollplan 2022

för livsmedelsområdet baserad på
Behovsutredning- och tillsynsplan 2022 - 2024

MBN 2022/16

Innehållsförteckning

1. Inledning	3
2. Mål för den offentliga kontrollen	3
2.1 Gemensamma effektmål	4
2.2 Myndighetsmål	4

2.3 Operativa mål.....	5
3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet.....	5
3.1 Behörig central myndighet	5
3.2 Behörig myndighet för kontrollen samt ansvarsfördelning	5
3.3 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten.....	6
3.4 Personal	6
4. Kontrollplan för 2022	6
4.1 Styrd tillsyn	6
Kontroll enligt livsmedelslagen	6
Förändringar under åren	8
4.2 Behovsprioriterad tillsyn	8
4.3 Händelsestyrd tillsyn	10
Misstänkt matförgiftning	10
Extra offentlig kontroll	10
4.4 Skattefinansierad tillsyn	11
RAFSS	11
Administrativa ärenden	11
Sanktioner.....	11
Kommande ändringar.....	11
5. Uppföljning och utvärdering av kontrollen.....	12
6. Handläggningsrutiner.....	13

1. Inledning

Denna kontrollplan är den operativa kontrollmyndighetens beskrivning av hur de krav som ställs på offentlig kontroll inom livsmedelskedjan uppfylls av myndigheten. Kraven finns bl.a. i Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 2017/625 av den 15 mars 2017 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel etc.

Syftet med livsmedelskontrollen är att invånarna, konsumenterna, ska ha tillgång till säkra livsmedel och dricksvatten. Offentlig kontroll ska vara effektiv, verkningfull, enhetlig och rättssäker.

Kontrollplanen omfattar kontrollområdet livsmedel inklusive allmänt dricksvatten. I kontrollplanen redogörs för hur miljöenheten planerar att genomföra kontrollverksamheten under år 2022. Varje år revideras kontrollplanen efter behov och prioritering där vi beskriver vi även hur vi som kontrollmyndighet ska uppfylla gällande lagkrav som ställs på oss i kontrollkedjan.

Planen är baserad på lagstiftningskrav och årlig riskklassad kontrolltid samt tillsynsskuld. Den kvarvarande kontrolltiden som inte är levererad under verksamhetsåret följer verksamheterna till nästkommande verksamhetsår som innestående kontrolltid.

Höörs kommun använder sig av Livsmedelsverkets vägledning för riskklassning av livsmedelsverksamheter. Kontroll sker årligen av riskklassningen som justeras vid behov. Utifrån riskklassningen görs sedan prioriteringar inom kontrollen.

2. Mål för den offentliga kontrollen

Livsmedelskedjan omfattar livsmedel, foder, djurhälsa, djurskydd och växtskydd. De gemensamma målen för den offentliga kontrollen inom livsmedelskedjan är att:

- Konsumenterna får säkra livsmedel inklusive dricksvatten, som är producerade och hanterade på ett acceptabelt sätt. Informationen om livsmedlen ska vara enkel och korrekt.
- Verksamhetsutövarna i livsmedelskedjan får råd, service och kontroll med helhetssyn som underlättar deras eget ansvarstagande.
- Intressenterna har tilltro till kontrollen och upplever den som meningsfull.
- De samverkande myndigheterna tar ett gemensamt ansvar för hela livsmedelskedjan, inklusive beredskap. Samverkan ska skapa förtroende för varandras sätt att ta ansvar för sin respektive del i livsmedelskedjan.
- Kontrollverksamheten är riskbaserad, rättssäker, effektiv och ändamålsenlig.

2.1 Gemensamma effektmål

Med utgångspunkt från de övergripande målen har fyra gemensamma nationella effektmål fastställts:

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

Dessutom finns mål för operativa förutsättningar för en fungerande livsmedelskontroll. De operativa målen som följer ska läsas och tillämpas med nedanstående myndighetsmål som bakgrund.

2.2 Myndighetsmål

- Mål 1: Alla kontrollmyndigheter har en plan för livsmedelskontrollen inom sitt område för att utföra kontroll i tillräcklig omfattning.
- Mål 2: Alla kontrollmyndigheter planerar och utför kontroll med fokus på de största hälsoriskerna och på det som på ett avgörande sätt kan vara vilseledande för konsumenterna.
- Mål 3: Alla kontrollmyndigheter har rätt kompetens för att upptäcka avvikelser och bedöma dess risker.
- Mål 4: Alla kontrollmyndigheter använder kontrollmetoder som är bäst lämpade för att upptäcka avvikelser inom de områden man kontrollerar.
- Mål 5: Alla kontrollmyndigheter vidtar de åtgärder som är nödvändiga så att de avvikelser som upptäcks i kontrollen åtgärdas inom utsatt tid samt följer sedan upp (verifierar) att avvikelser åtgärdas.

2.3 Operativa mål

De operativa målen är ett samlat grepp mot särskilda risker i mat och dricksvatten. Livsmedelsverket har tagit fram 21 operativa mål som finns i den nationella kontrollplanen (NKP) och utgår från effektmålen. Målen gäller för livsmedelskontrollen 2020–2022. Miljöenheten har kartlagt vilka mål som är aktuella och berör livsmedelsverksamheterna i Höörs kommun och kommit fram till att det är 10 av målen som ska kontrolleras. Målen har fördelats så att ett antal mål

kontrolleras varje år vilket ger förhoppningen att samtliga mål kommer att vara uppfyllda och rapporterade till Livsmedelsverket inom den angivna tidsramen. Operativa målen ingår i den så kallade behovsprioriterade tillsynen och en förteckning har upprättats över aktuella verksamheter som berörs av respektive mål, se sida 9.

3. Ansvarsfördelning inom kontrollområdet

Vad som är respektive myndighetsuppdrag bestäms av lagstiftningen, dels den nationella lagstiftning som fördelar kontrollansvaret, dels den EU-gemensamma och nationella lagstiftning som myndigheten ska bedriva kontroll utifrån. För att skapa ett ändamålsenligt kontrollsystem måste varje myndighet vara införstådd med gällande lagstiftning och vad den kräver av myndigheten.

3.1 Behörig central myndighet

Enligt livsmedelsförordning (2006:813) ska livsmedelsverket utföra de uppgifter som enligt de EG-bestämmelser som kompletteras av livsmedelslag (2006:804) ankommer på en behörig myndighet, om inte annat följer av 15 § eller 23-26 §§ eller regeringen beslutat om annat.

Detta betyder att livsmedelsverket är den centrala behöriga myndigheten för livsmedelskontroll i Sverige. De ska leda och samordna livsmedelskontrollen, samt verka för en effektiv och likvärdig livsmedelskontroll i hela Sverige.

3.2 Behörig myndighet för kontrollen samt ansvarsfördelning

I livsmedelslag (2006:804) 11§ framgår det att offentlig kontroll av efterlevnaden av denna lag, de föreskrifter och beslut som meddelats med stöd av lagen, de EG-bestämmelser som kompletteras av lagen och de beslut som meddelats med stöd av EG-bestämmelserna utövas av Livsmedelsverket, Länsstyrelserna, andra statliga myndigheter och kommunerna i enlighet med vad regeringen bestämmer. En kommuns uppgifter ska fullgöras av den eller de kommunala nämnder som fullgör uppgifter inom miljö- och hälsoskydd.

I livsmedelsförordningen (2006:813) 23 § framgår ansvarsfördelningen mellan de behöriga kontrollmyndigheterna.

Livsmedelsverket har kontrollansvar för bl.a. slakterier, styckningsanläggningar, större köttprodukt- och köttberedningsanläggningar, större mjölk- och mjölkproduktanläggningar, större fisk- och fiskgrossistanläggningar, äggpackerier, äggproduktanläggningar, tillverkningsanläggningar för vin och spritdrycker, samt övriga större livsmedelsanläggningar.

- Länsstyrelsen är behörig kontrollmyndighet för livsmedelskontroll inom primärproduktion. Länsstyrelsen har även uppdrag att samordna och ge råd.
- De lokala kommunala nämnderna är behörig kontrollmyndighet för anläggningar som hanterar livsmedel i leden efter primärproduktion, undantaget de anläggningar där livsmedelsverket är ansvarig kontrollmyndighet.

3.3 Ansvarsfördelning inom den behöriga myndigheten

Ansvarsfördelningen sker enligt gällande delegationsordning.

3.4 Personal

Miljöenheten består totalt av 8,85 handläggare och en miljöchef vilket motsvarar 9,85 tjänster. Inom området livsmedel och dricksvatten finns 1 heltidstjänst, varav resterande tjänster går till administration, samordning, miljö- och hälsoskydd, alkohol, tobak, elektroniska cigaretter och receptfria läkemedel.

Årsarbetstid för en heltidstjänst är 2 080 timmar enligt Sveriges Kommuner och Landsting. När schablon för semester, sjukdom och helgdagar är borträknat är den faktiska tiden 1 500 timmar. Tiden för tillsyn för en heltidshandläggare beräknas till 1100 timmar per år och skattefinansierad tillsyn till 400 timmar.

4. Kontrollplan för 2022

För att underlätta planeringen har kontrollplanen för livsmedel och dricksvatten tagit del av SKR:s modell för tillsynskategorier.

Kontrollområde: Kontroll av livsmedelsanläggningar och dricksvattenanläggningar samt därtill hörande myndighetsutövning utifrån gällande livsmedelsförfattning.

Kontrollmyndighet: Kommunledningskontoret, Miljöenheten i Höors kommun. Tillstånds- och tillsynsnämnden är ansvarig nämnd.

4.1 Styrd tillsyn

Kontroll enligt livsmedelslagen

Livsmedelskontrollen i Höors kommun omfattar cirka 180 livsmedelsanläggningar motsvarande cirka 500 kontrolltimmar. Dessa anläggningar är framförallt restauranger, tillagningskök, butiker, dricksvattenanläggningar och industriella anläggningar.

Antalet verksamheter varierar beroende på hur omvärlden ser ut. Antalet stiger dock hela tiden då Höör växer och nya bostadsområden med tillhörande livsmedelsverksamheter byggs. Fler verksamheter behöver inte alltid innebära att den totala kontrolltiden ökar – det beror på vilken typ av verksamhet som startar. Det administrativa arbetet kan öka med fler verksamheter samtidigt som den totala kontrolltiden kan minska. Beräkning av den genomsnittliga kontrolltiden per verksamhet tydliggör detta.

Ett krav i livsmedelslagen är att samtliga livsmedelsanläggningar ha en riskklassning som motsvarar ett visst antal kontrolltimmar. Tillstånds- och tillsynsnämnden använder Livsmedelsverkets vägledning för kontrollmyndigheter om riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid. Riskklassningen bygger på risk-, informations- och erfarenhetsmodulerna som genererar en sammanlagd kontrolltid. Modellen används av tillstånds- och tillsynsnämnden för kontroll och styrning av verksamheten.

Varje år registreras cirka 20 nya verksamheter som i snitt per år medför cirka 60 timmars handläggningstid. Dessa verksamheter är delvis helt nya, men den större delen ersätter befintliga verksamheter som av olika anledningar upphör under verksamhetsåret.

En årlig kontrollplan tas fram för respektive verksamhetsår för att säkerställa kontrollbehovet i kommunen. Kontrolltiden för verksamheterna varierar inom spannet 1 timmar till 11 timmar per år. Kontrollplanen baseras på att alla verksamheter ska få minst ett kontrollbesök varje år eller vart annat år. Verksamheter inom riskklass 8 och dricksvattenanläggningar kontrolleras vartannat år.

Det kommunala dricksvattnet faller under livsmedelslagstiftningen. Tillsynen som bedrivs innebär att granska Mittskåne Vattens och samfällighetsföreningars egenkontroll samt att handlägga eventuella klagomål på dricksvattenkvalitet. Det finns cirka 28 enskilda dricksvattenanläggningar

som miljöenheten har kännedom om. Under 2021 utfördes en inventering till samtliga för att få en nulägesbild på dess storlek och egenkontroll. Miljöenheten kommer under 2022 inventera ifall det finns fler anläggningar som bör vara anmälda till tillstånds- och tillsynsnämnden. Dricksvattenanläggningar kontrolleras vart annat år.

Tabellen nedan visar antalet objekt, ordinarie kontrolltid, kontrolltid med tillsynsskuld och intervall när kontrollen ska utföras. Sista kolumnen visar differensen om vi har stor eller liten skuld kvar. Detta ger oss en överblick på vilka områden som är prioriterade.

Tabell. 1 Överblick på objekt som ingår i styrd tillsyn, markerade rutan visar tillsyn för innevarande år

Riskklass	Risk	Antal	Tillsynsintervall (år)	Tillsyn 2022	Tillsyn 2023	Tillsyn 2024	Kontrolltid innevarande år (ord.tid)	Tid + skuld	Diff
8 (livs)	Mycket låg till låg risk	44	2	23	21	23	56	48,75	-7,25
8 (dricks)	Mycket låg till låg risk	28	2	28	0	28	34,5	50	15,5
7	Mellanrisk till högrisk	46	1	46	46	46	119,5	153,5	34
6	Mellanrisk till högrisk	16	1	16	16	16	75	116	41
5	Mellanrisk till högrisk	22	1	22	22	22	138	249,5	111,5
4	Mellanrisk till högrisk	11	1	11	11	11	66	116	50
3	Mellanrisk till högrisk	1	1	1	1	1	7	16	9
2	Högrisk	0							
1	Högrisk	0							
Totalt		168		147	117	147	496	749,75	253,75

Förändringar under åren

Antalet objekt varierar varje år pga avregistreringar, nya riskklassningar eller nya tillkomna livsmedelsverksamheter. Tabellen ovan visar ett ungefär då uppgifterna är hämtade från senaste uppdaterade objektslistan för livsmedelskontrollen.

Kontrollstrategi för tillsynsskuld

Miljöenheten kommer skapa en kontrollstrategi för att minska på tillsynsskulden genom att utföra två till flera kontrollbesök. Kontrollbesök utöver ordinarie kontroll kommer fokusera på speciallagstiftning eller områden som har haft återkommande avvikelser. På så vis ser miljöenheten en möjlighet att minska på den tillsynsskuld som objekten har.

4.2 Behovsprioriterad tillsyn

I samband med de operativa målen brukar livsmedelsgruppen utföra tillsyn i projektform. I vissa fall kan ett projekt initieras under kort tid för att de operativa målen ska uppfyllas. Under år 2021 hade miljöenheten ett ABP¹-projekt inom större livsmedelsbutiker. Inga nya projekt är planerade under perioden 2022–2024 dock kan miljöenheten delta i projekt om resurser och behov finns. Detta kommer redogöras i den årliga kontrollplanen för livsmedelskontrollen.

¹ ABP- Animaliska biprodukter

I nedanstående tabell redovisas vilka av de operativa målen våra livsmedelsanläggningar berörs av och hur många ska kontrolleras under 2022. Observera att mål 1-3 berör en anläggning och 13-14 berör en anläggning. Det kan finnas flera mål som ska kontrolleras på en och samma anläggning.

Tabell. 2 – Planerad tillsyn för operativa målen 2022

Operativa mål	Antal objekt som berörs av målen	Har utförts 2021	Ska utföras 2022	Uppskattad tidsintervall per kontrollområde (tim)
Mål 1: Mikrobiologiska risker i dricksvatten	3	2	1	0,25 - 0,5
Mål 2: Kemiska risker och cyanotoxiner i dricksvatten	3	2	1	0,25 - 0,5
Mål 3: Skötsel och underhåll av reservoarer	3	2	1	0,25 - 0,5
Mål 4: Rätt fisk	2	0	1	0,25 - 0,5
Mål 5: Spårbarhet kött	9	0	5	1,25 - 2,5
Mål 6: Spårbarhet ägg	27	0	7	1,75 - 3,5
Mål 8: Information om allergener	100	0	25	6,25 - 12,5
Mål 9: Uppgifter om ingredienser	16		8	2 - 4
Mål 13: Kaffe - akrylamid	1	0	1	0,25 - 0,5
Mål 14: Kaffe - mykotoxin	1	0	1	0,25 - 0,5
Totalt timmar				12,75 - 25,5

Regel för hur många anläggningar ska de operativa målen kontrolleras hos baseras på Livsmedelsverkets bedömning ifall det totala antalet anläggningar är under 25 stycken ska 50 % av summan kontrolleras. Om den totala anläggningen är över 25 stycken ska 25 % av summan kontrolleras.

Tid per kontrollpunkt av OP bör vara mellan 15 - 30 min per objekt inklusive kontroll och administration. Den uppskattade tiden för handläggning av operativa målen beräknas mellan 12,75 - 25,5 timmar för år 2022. Tidsredovisning för nerlagd tid för operativa målen kommer att fyllas i systemet. Tiden som läggs ner kan tas från tillsynsskulden. Övrig tid för framtagning av underlag och checklistor kommer gå under skattefinansierad tillsyn. Den totala arbetstiden för operativa målen uppskattas uppgå mot 100 timmar.

De operativa målens innehåll och fokus finns på livsmedelsverkets hemsida [Operativa mål för livsmedelskontrollen 2020-2022 - Kontrollwiki \(livsmedelsverket.se\)](#)

De mål vi inte berörs av under år 2022 är mål 7, 10, 11, 12, 15 - 21.

4.3 Händelsestyrd tillsyn

Misstänkt matförgiftning

Miljöenheten arbetar med ärenden kopplade till beredskap och smittskydd, till exempel matförgiftningsutbrott. I behovsutredningen har tiden för beredskap, smittskydd och matförgiftningar planerats till 50 timmar per år av den totala kontrollrelaterade tiden. Om kontroll av anläggningen inte påvisar några brister kommer den utförda tiden tidsredovisas som ordinarie kontrolltid. Om brister noteras kommer extra kontroll kräva förelägganden om att vidta åtgärder samt uppföljande kontroll, denna tid debiteras utanför den årliga kontrolltiden.

För extra offentlig kontroll tas en extra timbaserad avgift ut, beroende på den handläggningstid som tagit för att utreda fallet.

Under 2021 har det uppkommit cirka 10 anmälningar om misstänkt matförgiftning eller dricksvatten. Tiden för utredning är normalt mellan 2 till 4 timmar per utredning. En uppskattad tid för hantering av dessa ärenden är cirka 20 - 40 timmar per år.

Extra offentlig kontroll

För verksamheter som har sådana brister att extra kontroller krävs för att uppnå god livsmedelshantering, utförs en så kallad extra offentlig kontroll. I många fall behöver handläggaren skriva ett föreläggande om att vidta åtgärder. Uppföljning av föreläggandet krävs för att säkerställa att åtgärder är vidtagna. Denna typ av handläggning ingår inte inom den ordinarie kontrollen och debiteras efter ärendet är avslutat.

För extra offentlig kontroll tas en extra timbaserad avgift ut, beroende på den handläggningstiden som tagit för att utreda fallet.

Under år 2021 hade miljöenheten lagt ner cirka 15 timmar på extra offentlig kontroll. Prognosen anses inte förändras under 2022.

4.4 Skattefinansierad tillsyn

RAFSS

Sedan införandet av det internationella larmsystemet iRASFF² har det tagit mer tid att utreda fall som larmats. Det kan bero på att fler anmäler i systemet vilket gör att handläggarna måste ut på livsmedelsanläggningen för att säkerställa att berörd produkt har återkallats. Därför bedöms behovet vara 10 - 20 timmar per år.

Administrativa ärenden

I posten administrativt kontrollarbete, samsyn och samverkan ligger tid avsatt för operativa möten, samsyn mellan inspektörer inom och utanför myndigheten, samverkan med andra myndigheter, remisshantering, planering samt tid till arbete med ärendehanteringssystem.

² iRASFF är ett EU-gemensamt webbaserat verktyg för kommunikation av RASFF-meddelanden. RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) är EU:s system för snabb varning om livsmedel som kan antas utgöra en risk för människors hälsa (källa: Livsmedelsverket, <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/318/rasff-rapid-alert-system-for-food-and-feed>, (2021-11-23))

Sanktioner

Sanktionsavgifter drabbar de verksamheter som bedriver en livsmedelsanläggning utan att ha anmält verksamheten till miljöenheten. Handläggning av denna typ av ärenden ingår under den skattefinansierade tillsynen. Cirka 2 – 3 ärenden med sanktionsavgifter har handlagts under år 2021. Prognosen anses inte vara förändrad under år 2022. Det tar i genomsnitt 2 timmar per ärende.

De sanktioner som kan bli aktuella återfinns i EU-lagstiftningen och i nationell lagstiftning. De sanktioner nämnden använder är:

- Sanktionsavgift om en företagare underlåtit att registrera sin verksamhet
- Föreläggande att vidta vissa åtgärder
- Förbud att bedriva viss verksamhet, till exempel nedkylning
- Förbud att bedriva livsmedelsverksamhet i anläggningen (stängning)
- Förbud mot utsläppande på marknaden av visst livsmedel (saluförbud)
- Omhändertagande av livsmedel

När det finns misstanke om brott kan det också bli aktuellt med åtalsanmälan. Instruktioner för handläggningen av ärenden med sanktioner återfinns i miljöenhetens rutinhandbok.

Kommande ändringar

Den 14 december 2019 trädde EU:s nya kontrollförordning (EU) 2017/625 i kraft. I Ds 2018:41 om anpassning av svensk lagstiftning till den nya kontrollförordningen, som remitterades tidigt 2019, fanns förslag på lagändringar i ett antal lagar. I översynen som görs i samband med anpassningen ingår förslag på efterhandsdebitering inom livsmedelskontrollen. Ursprungligen var detta tänkt att införas under 2021, men SKR har nu reviderat tidsplanen till 2022. Den finns även förslag till ny riskklassningsmodell där det nya förslaget utgår ifrån processer och inte anläggningstyp. Tidsplanen för detta enligt SKR är att förslaget kommer ut på remiss under våren 2021 och 2023 finns det en modell för systemet så att anläggningarna kan klassas om. Kontroll och rapporter enligt ny modell kommer att utföras under 2024. SKR arbetar även med en ny taxa för livsmedelstillsynen som beräknas vara klar till 2022. En av anledningarna är att det i dagsläget finns vissa moment inom kontrollen som helt eller delvis saknar avgiftsfinansiering. Det är alltså en hel del förändringar på gång inom livsmedelsområdet. Det är i dagsläget svårt att uppskatta hur mycket resurser dessa förändringar kommer att ta i anspråk och hur mycket som kan utföras med de som finns idag.

5. Uppföljning och utvärdering av kontrollen

Utförd kontroll ska följas upp löpande under året och redovisas kvartalsvis till tillstånds- och tillsynsnämnden. Uppföljning kommer innehålla nyckeltal från miljösamverkan Skånes underlag samt egna uppföljningspunkter för att se över kvalitén på miljöenhetens arbete.

- Antal årsarbetskrafter (på enheten samt per 10 000 invånare), anställnings%
- Planerad kontrolltid för 2022 för hela enheten
- Planerad kontrolltid per årsarbetskraft
- Utförd tillsynstid
- Utförda andra besök – ange hur många verksamheter som behöver 2 besök enligt ordinarie kontrolltid per objekt.
- Utförda uppföljande besök
- Tillsynsskuld

- Extra offentlig kontroll, antal, tid, avgift som debiterades
- Antal nyregistreringar, antal avregistreringar.
- Debiterad tid per årsarbetskraft, årsavgift samt extra offentlig kontroll eller projekt.
- Självfinansieringsgrad livsmedelstillsyn för år 2022 – intäkter på livsmedelsområdet. Jämförs med utgifter.

Målet är att miljöenheten ska ha en högre självfinansiering och en kostnadstäckningsgrad på 70 – 75 % då tillsyn inte ska vara skattefinansierad. Vid uppföljning ser vi över om metod för kontroll måste ändras eller justeras för att uppfylla kontroll enligt livsmedelslagstiftningen och reviderar den ifall det finns ett behov. Under 2022 kommer vi ha styrande dokument för tidsredovisning per område samt per handläggare.

Vi utvärderar resultaten av i slutet av året och tar med justeringar inför nästa verksamhetsår.

6. Handläggningsrutiner

1. Rutinhandboken

För tillstånds- och tillsynsnämnden

Godkänd av

Framtagen av

Gunilla Dencker Skog
Kansli- och miljöchef
Miljöenheten

Natasa Curic
Miljösamordnare
Miljöenheten