

## Sammanfattning

Livsmedelsverket genomför revisioner inom hela kedjan av myndighetstillsyn (så kallade kedjerevisioner). Revisionerna syftar till att förbättra myndighetstillsynen.

Syftet med kedjerevisionen Tillsyn över listeriariskhanteringen vid anläggningar i fiskeribranschen var att utvärdera kravöverensstämmelsen, effektiviteten och ändamålsenligheten hos tillsynen över listeriariskhanteringen vid godkända anläggningar i fiskeribranschen. Revisionen inriktades särskilt på att säkerställa genomförandet av tillsynens mål, riskbaserad inspektion och enhetlighet och att säkerställa myndigheternas personalresurser, behörighet och kompetens. Före revisionen intervjuades intressentgrupper om aktuella frågor inom tillsynen över tillverkningen och minutförsäljningen av fiskprodukter.

Listeriarevisionen genomfördes 25.10.2021–19.1.2022. Tillsynsmyndigheter som medverkar i tillsynen över livsmedelshygien vid Livsmedelsverket, regionförvaltningsverken (RFV) och lokala tillsynsenheter inom miljöhälsovården reviderades. Revisionen av de lokala tillsynsenheterna omfattade även så kallade skugginspektioner, vilket innebär att man följer med på inspektioner som inspektörer utför på plats i företag.

De reviderade tjänstemännen har en examen som lämpar sig för uppgiften och i regel lång och mångsidig erfarenhet av uppgifter inom livsmedelstillsynen. Experternas substanskunnskap utvecklas i huvudsak via arbetet. Det är viktigt för de lokala inspektörerna att delta i utbildning och arbetshandledningsdagar som Livsmedelsverket och RFV ordnar. Dagens distansförbindelser och inspelningar gör det möjligt för fler inspektörer att delta i utbildningar. Introduktionen av nya anställda är i allmänhet välordnad. Det är svårare att ge en nyanställd introduktionsutbildning som gäller substansen, om den nya personen ersätter enhetens enda person som är insatt i tillsynen över anläggningar i fiskeribranschen. Alla tillsynsenheter har inte förmåga att säkerställa tilldelningen av personalresurser till tillsynen över anläggningar i fiskeribranschen.

Mål och åtgärder som inriktas på listeriariskhanteringen skulle ge möjlighet att förbättra fiskprodukternas livsmedelssäkerhet. Livsmedelsverket styr tillsynen över livsmedelshygien inklusive tillsynen över hanteringen av listeriarisken genom att utfärda anvisningar, ordna utbildning och ge inspektörerna råd. Livsmedelsverket samlar in och analyserar tillsynsdata och samarbetar med intressentgrupper och kunder. Regionförvaltningsverkens roll i fråga om styrningen av tillsynen är oklar, vilket minskar verksamhetens effektivitet. Vati är ett informationssystem som är öppet för alla tillsynsmyndigheter inom livsmedelssäkerhet, och tillsynsåtgärderna registreras i systemet. Vati-systemet stödjer ledningen av tillsynssystemet. Livsmedelstillsynens resultat är tillgängliga för aktörerna och konsumenterna i systemet Oiva. Oiva-utvärderingsanvisningarna är objektiva, öppna och offentligt tillgängliga på Livsmedelsverkets webbplats. I Oiva-systemet finns inga förfaranden för att säkerställa att klassificeringen av aktörerna utifrån tillsynsresultaten är konsekvent och rättvis.

De som utövar tillsyn över anläggningar i fiskeribranschen främjar aktörernas hantering av listeriarisken genom inspektion, rådgivning och handledning av aktörerna. De som utövar tillsyn över anläggningar i fiskeribranschen har tillgång till heltäckande anvisningar. Riskbaserad tillsyn genomförs inte i enlighet med kraven i fråga om alla anläggningar inom fiskeribranschen. Inspektörerna säkerställer inte alltid att aktörerna bedömer och hanterar listeriariskerna i sin verksamhet. Ett ökat samarbete mellan tillsynsmyndigheterna skulle ge inspektörerna stöd vid hanteringen av problemsituationer.

Avsaknaden av systematiska åtgärder som säkerställer tillsynens enhetlighet och effektivitet försämrar kravöverensstämmelsen och effektiviteten hos systemet för tillsyn över livsmedelshygien (inkl. listeriariskhanteringen). Avvikelse i tillsynssystemet blir inte upptäckta och effektiva korrigerande åtgärder saknas. Vid revisionen observerades fem avvikelser från lagstiftningens krav.