

Plats och tid Miljöförbundet Blekinge Väst onsdagen 6 december 2023 klockan 13:00-15:00

Beslutande Linda Rehn (S), ordförande
Anna Blissing (C)
Torsten Cairenius (M)
Tommy Mikkelsen (SD)
Per-Ivar Johansson (C)
Johnny Persson (S) i Daniel Melin (M) frånvaro
Jörgen Larsson (S)
Casper Borgström (SD)
Bengt-Åke Karlsson (M)

Övriga närvarande Patrik Sjöstedt (S)
Roal Bencic (SD)
Robert Manea (KD)
Kent Cronqvist (SoL)
Per-Ola Persson, tf. förbundschef
Sofia Engzell, tf. avdelningschef
Annie Bolin Möllerström, adm. ass och nämndsekreterare
Josefin Svensson, miljö- och hälsoskyddsinspektör § 101
Matilda Öhgren, miljö- och hälsoskyddsinspektör § 100
Madelene Wijk, miljö- och hälsoskyddsinspektör § 100

Justerare Tommy Mikkelsen (SD) Paragraf §§ 98-105

Justeringsplats och tid Miljöförbundet Blekinge Väst fredagen den 8 december

Sekreterare
Annie Bolin Möllerström

Ordförande
Linda Rehn(S)

Justerare
Tommy Mikkelsen (SD)

Anslag/Bevis

Protokollet är justerat. Justeringen har tillkännagivits genom anslag

Organisation Miljöförbundet Blekinge Väst - Förbundsdirectionen
Sammanträdesdatum 2023-12-06
Datum då anslaget publiceras 2023-12-13 Datum då anslaget tas ner 2024-01-03
Förvaringsplats för protokollet Miljöförbundets lokaler, Klostersgatan 1, Sölvesborg

Underskrift
Annie Bolin Möllerström

Behandlade ärenden

§ 98	Fastställande av dagordning	3
§ 99	Justering av protokoll	3
§ 100	Presentation av Hälsoskyddsgruppen	4
§ 101	Beslut om föreläggande med vite med anledning av brister i livsmedelsverksamhet	5
§ 102	Beslut om skrivelse till regeringen gällande att eventuellt ekonomiskt stöd för frivillig avveckling av minkfarmerna bör inkludera villkor rörande rivning och efterbehandling av minkfarmarna	Se dir. just. protokoll
§ 103	Beslut om skrivelse till Länsstyrelsen i Blekinge gällande deras utträde ur Miljösamverkan Kronoberg Blekinge	Se dir. just. protokoll
§ 104	Förteckning över ärenden fattade på delegation under perioden 2023-11-02 till 2023-11-30	12
§ 105	Miljöförvaltningen informerar	13

§ 98 Fastställande av dagordning

Beslut

Förbundsdirektionen för Miljöförbundet Blekinge Väst godkänner förslaget till dagordning.

§ 99 Justering av protokoll

Beslut

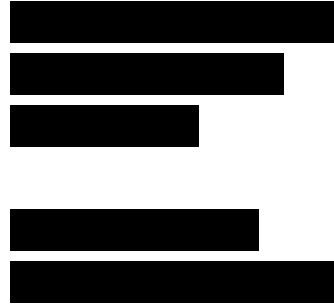
Tommy Mikkelsen (SD) utses att jämte Miljöförbundets ordförande Linda Rehn (S) justera dagens protokoll 2023-12-06.

§ 100 **Presentation av Hälsoskyddsgruppen**

Hälsoskyddsinspektörerna Matilda Öhgren, Madelene Wijk presenterar sig själva och sitt arbete inom Hälsoskyddsområdet.

Bilaga:

1. Presentationen från sammanträdet



§ 101 **Beslut om föreläggande med vite med anledning av brister i livsmedelsverksamhet, Dnr. 2023/3053**

Beslut

Förbundsdirktionen för Miljöförbundet Blekinge Väst förelägger härmed [REDACTED]
[REDACTED], att vid vite på totalt 180 000 kronor, fördelat enligt nedanstående 8 punkter,
vidta följande åtgärder beträffande livsmedelsanläggningen [REDACTED] på fastigheten
[REDACTED] Karlshamns kommun:

1. Upprätta en tidsatt åtgärdsplan för att skapa förutsättningar att bedriva en säker livsmedelshantering genom att täta och skadedjurssäkra köket med golv, väggar, tak, innertak, dörrar och eventuellt fönster, som är täta, släta, lätt rengörbara och av korrosionsbeständiga och giftfria material. Inga träd eller stubbar ska finnas i köket.

En tidsatt åtgärdsplan för punkt 1 ska skickas till Miljöförbundet för granskning och godtagande innan åtgärder utförs. Åtgärdsplanen ska skickas in snarast, dock senast **1 månad** efter delgivning av beslutet. Skicka in åtgärdsplanen per e-post till miljokontoret@miljovast.se eller per post till Miljöförbundet Blekinge Väst, Klostergatan 1, 294 80 Sölvesborg. Punkt 1 förenas med ett vitesbelopp på **100 000 kr**.
2. Täta samtliga förråds- och kylutrymmen där livsmedel förvaras genom att täta och skadedjurssäkra dessa med golv, väggar, tak, dörrar och eventuellt fönster, som är täta, släta, lätt rengörbara och av korrosionsbeständiga och giftfria material. Punkt 2 skall utföras snarast, dock senast **1 månad** efter delgivning av beslutet. Punkt 2 förenas med ett vitesbelopp på **50 000 kr**.
3. Skydda livsmedel mot kontaminering i alla led, så som förvaring, hantering, nedkylning och upptining, genom att förvara dem skyddat mot smuts och skadedjur.
4. Göra rent alla ytor i samtliga utrymmen och på inredning och utrustning i verksamheten, samt att i fortsättningen utföra regelbunden rengöring så att verksamheten hålls ren och i gott skick.
5. Upphöra med att förvara ovidkommande föremål som inte används till livsmedelshantering, i utrymmen där livsmedel hanteras eller förvaras. Samt att i fortsättningen inte förvara ovidkommande föremål i verksamhetens livsmedelslokaler.

6. I fortsättningen förvara all sorts avfall skyddat från skadedjur i stängda, täta kärl eller utrymmen.
7. Förvara livsmedel i rekommenderade temperaturer så som att nedkylning ska ske direkt efter tillagning ner till minst +8°C, varm mat på buffén ska hålla över +60°C och att frysta livsmedel ska förvaras i under -18°C.
8. Införskaffa tillräckligt skyddande arbetskläder till personal som hanterar livsmedel.

Punkt 3-8 skall utföras snarast, dock **senast 1 månad** efter delgivning av beslutet. Punkt 3-8 förenas med ett löpande vite på **5000 kr** vardera punkten, för varje tillfälle som Miljöförbundet konstaterar en överträdelse.

Om inte åtgärderna utförs på ett godtagbart sätt inom föreskriven tid kan kontrollmyndigheten besluta om att åtgärder ska vidtas enligt artikel 138, punkt 1 och 2 i förordning (EG) nr 2017/625. Kontrollmyndigheten kan begränsa verksamheten eller förbjuda utsläppande av livsmedel på marknaden. Driften kan också tillfälligt avbrytas eller så kan hela eller delar av det berörda företaget stängas under en lämplig tidsperiod.

Beslutet fattas med stöd av artikel 138, punkt 1 och 2 i förordning (EG) nr 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet samt 22 § och 23 § livsmedelslagen (2006:804).

Detta beslut med ovanstående åtta punkter gäller omedelbart även om det överklagas.

Avgift

[REDACTED], ska till Miljöförbundet Blekinge Väst betala totalt 15 825 kr för nedlagd arbetstid för förberedelse, efterarbete, restid, inspektion den 19 oktober 2023, 9 timmar, samt skrivelse av detta beslut om föreläggande med vite, 6 timmar, i ärende med diarienummer 2023/3053 vilket motsvarar totalt 15 timmars handläggningstid totalt á 1055kr/h.

Beslutet om avgift för handläggningen har tagits med stöd av 28 och 33 §§ i livsmedelslagen (2006:804) och 4-9 §§ i förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter samt med stöd av miljöförbundets taxa för livsmedelskontroll, beslutad av kommunfullmäktige i Karlshamns kommun 2021-11-08 och beslut om miljöförbundets timkostnad, beslutad av kommunfullmäktige i Karlshamns kommun KF § 180, 2022-11-07.

Detta beslut om avgift gäller omedelbart även om det överklagas.

Lagrum:

- *Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien*
- *Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedels säkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedels säkerhet.*
- *Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 2017/625 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet*
- *Livsmedelslagen (2006:804)*
- *Lag (1985:206) om viten*

Bakgrund

Den 19 oktober 2023 utförde Miljöförbundet en oanmäld, planerad livsmedelsinspektion på verksamheten [REDACTED] på fastigheten [REDACTED] i Karlshamns kommun. Vid inspektionen konstaterades avvikelser mot livsmedelslagstiftningen gällande utformning och underhåll av lokal, säker hantering och rengöring, förvaring av avfall, skadedjursbekämpning, personlig hygien, uppfyllande av temperaturkriterier samt HACCP-baserade förfaranden.

Uteköket var inte inomhus och saknade beständiga golv, väggar, tak, innertak, dörrar och eventuellt fönster som är täta, släta och lätt rengörbara. Det växte träd i uteköket samt stubbe. Skåp där redskap förvarades var inte täta då skåpssluckor och jalusier inte slöt tätt. Även andra lokaler där livsmedel hanterades eller förvarades var otäta, så som förråd till kylar intill köket, förråd med förvaring i två våningar samt lokalen med bar. Det var bristande rengöring i samtliga utrymmen där livsmedel hanterades eller förvarades då det var smutsigt, förekom löv, sten, spindelväv och spindlar. Det förekom golvförvaring och ovidkommande föremål. Utrustning för rengöring var sliten och smutsig. Livsmedel riskerar att kontamineras genom att förvaras i otäta, smutsiga utrymmen samt utomhus. Avfall förvarades oskyddat med risk för att locka till sig skadedjur. Det förekom skadedjur så som fågel i uteköket, möss i nära anslutning till uteköket samt spindlar i flera utrymmen. Personal använde till största del privata kläder vid hantering av livsmedel. Livsmedel förvarades i temperaturer som riskerar att oönskade mikroorganismer växer till och riskerar att göra kunder sjuka. Potatis uppmättes till +27,6 °C på buffén och personal berättade att den skulle kylas ned efter att den hade stått ute på buffén utan värme. Livsmedel i frysbox höll -9,2 °C. Bristerna är dokumenterade och kan läsas i sin helhet i kontrollrapport daterad 2023-10-25 med diarienummer 2023-3053-2. Fotografier från inspektionen finns i bilaga 1 till kontrollrapporten.

Flera av avvikelserna har varit återkommande vid livsmedelsinspektioner. Avvikelse gällande lokal och utrustning har även konstaterats den 27 april 2021, 8 september 2021, 15 oktober 2021 och den 3 augusti 2022. Avvikelse gällande säker hantering och rengöring har även konstaterats den 27 april 2021, 8 september 2021 och den 3 augusti 2022. Avvikelse gällande skadedjursbekämpning har även konstaterats den 8 september 2021 och den 3 augusti 2022. Avvikelse gällande uppfyllande av temperaturkriterier har även konstaterats den 8 september 2021 och den 3 augusti 2022. Avvikelse gällande personlig hygien har även konstaterats den 27 april 2021 och 8 september 2021.

Angående att uteköket saknar lokala förutsättningar för att bedriva en säker livsmedelshantering, har detta konstaterats vara avvikande från lagstiftningen vid varje tillfälle som det har bedömts av Miljöförbundet. Bedömningen gällande uteköket har även stämts av med Livsmedelsverket 2021. Vid inspektionen den 3 augusti 2022 gjordes ingen samlad bedömning av hela verksamheten utan endast stickprov av utvalda kontrollpunkter. Dock nämndes det i tillhörande kontrollrapport att ”om brister som kan hänföras till att köket inte är tätt kvarstår, kan total inbyggnad av köket komma att krävas framöver”.

Miljöförbundets bedömning efter besöket den 19 oktober 2023 var att verksamheten inte uppfyllde kraven i lagstiftningen på grund av att bristerna var omfattande, allvarliga och dessutom återkommande. Därför kommunicerades det i kontrollrapporten att Miljöförbundet övervägde att fatta beslut om föreläggande med vite.

Kommunicering

I kontrollrapport daterad 2023-10-25 med diarienummer 2023-3053-2 kommunicerades att Miljöförbundet övervägde att fatta beslut i ärendet och verksamheten gavs tillfälle att yttra sig.

[REDACTED], valde att yttra sig över innehållet i kontrollrapporten. Yttrandet inkom den 16 november 2023, med kompletteringar den 20 november 2023. Synpunkter i yttrandet har granskats och beaktats i detta beslut. Dock framkom inga uppgifter som ändrar Miljöförbundets bedömning gällande att ett föreläggande med vite behövs för att få till stånd hållbara och långsiktiga åtgärder.

Motivering

Nedanstående anmärkningar konstaterades vid inspektionen.

1. Uteköket var inte inomhus och det saknades golv, väggar, tak, innertak, dörrar och eventuellt fönster, som är täta, släta, lätt rengörbara och av korrosionsbeständiga och giftfria material. Livsmedel samt utrustning som kommer i kontakt med livsmedel riskerar att kontamineras.
*1 Enligt bilaga II, kap I, punkt 2 a-c i förordning (EG) nr 852/2004 ska lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt, vara sådan att den skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor och möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning.
Enligt bilaga II, kap II, punkt 1 a-f i förordning (EG) nr 852/2004 ska lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:
- Gohytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven skall, där så är lämpligt, vara försedda med adekvata avloppsbrunnar.
- Väggytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.
- Innertak och installationer som är fästa i taket skall vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas.
- Fönster och andra öppningar skall vara konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras. Om de är öppningsbara skall de, när det är nödvändigt, vara försedda med insektsnät som enkelt kan avlägsnas för rengöring. Om öppnande av fönster kan medföra kontaminering skall fönstren hållas stängda och låsta under produktionen.
- Dörrar skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta och icke absorberande material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.
- Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.*
2. Lokaler där livsmedel hanterades eller förvarades var otäta och riskerar att skadedjur tar sig in.

Enligt bilaga II, kap I, punkt 2c i förordning (EG) nr 852/2004 ska lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska göra det möjligt att bekämpa skadedjur på ett bra sätt.

3. Livsmedel förvarades på sätt som riskerar kontaminering, exempelvis genom beredning och tillagning utomhus samt hantering och förvaring i smutsiga, otäta utrymmen.
Enligt bilaga II, kap IX, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004 skall råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar försämning och skyddar mot kontaminering.
4. Det var bristande rengöring i samtliga utrymmen där livsmedel hanterades eller förvarades då det var smutsigt, förekom löv, spindelväv och spindlar.
Enligt bilaga II, kap I, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004 skall livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick
5. En stor mängd ovidkommande föremål förekom i förråd där livsmedel förvarades. Bedömningen görs att ovidkommande föremål försvårar rengöringen, att upptäcka spår av skadedjur samt riskerar att livsmedel kontamineras.
Enligt bilaga II, kap I, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004 ska livsmedelslokaler hållas rena och i gott skick.
Enligt bilaga II, kap IX, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004 Livsmedel ska i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen skadliga för hälsan.
6. Avfall förvarades oskyddat utomhus och i otätt förråd. Avfall ska förvaras i stängda kärl eller utrymmen och ska så långt som möjligt förhindra att skadedjur kan få tillgång till avfallet.
Enligt bilaga II, kapitel VI, punkt 2 och 3 i förordning (EG) nr 852/2004 gäller att livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringsystem som används är lämpliga. Dessa behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera. Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.
7. Livsmedel förvarades i temperaturer som riskerar att oönskade mikroorganismer växer till och gör kunder sjuka. Potatis på buffén uppmättes till +27,6 °C och personal berättade att den skulle kylas ned efter att den varit på buffén. Livsmedel som ska förvaras eller ätas kallt ska kylas ned direkt efter tillagning. Livsmedel i frysbox höll -9,2 °C, mätt med Miljöförbundets IR-termometer, vilket är högre än rekommenderat. I yttrandet som inkom till Miljöförbundet den 16 november 2023, nämns att ni har en maxkapacitet på cirka 500 portioner per dag. Ett stort antal portioner per dag ökar risken att ett stort antal människor kan bli sjuka om maten har hanterats fel. Det är därför viktigt att temperaturrekommendationer följs för att minska risken att kunder kan bli sjuka av maten.
Enligt bilaga II, kap IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004 nämns att livsmedel inte får förvaras vid temperaturer som kan innebära hälsofara, genom att patogena (sjukdomsframkallande) mikroorganismer kan förökas eller att gifter kan bildas i dem. Detta gäller såväl råvaror som halvfabrikat och färdiga produkter.
Enligt bilaga II kap IX punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004 ska livsmedel som skall förvaras

eller serveras kyllda så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.

Enligt artikel 5, punkt 1 och 2a-b i förordning (EG) nr 852/2004 ska livsmedelsföretagare ha rutiner och arbetsätt för säkra livsmedel grundade på de så kallade HACCP-principerna. Den första av dessa principer innebär att man identifierar faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå. Man ska också identifiera kritiska styrpunkter där kontroll är nödvändig för att eliminera eller reducera dessa faror.

8. Personal saknade tillräckligt skyddande arbetskläder. Otillräckliga arbetskläder riskerar att kontaminera livsmedel.

Enligt bilaga II, kapitel VIII, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004, skall alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras iakttä god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.

Bedömningen görs att det föreligger ett uppenbart behov av ett föreläggande med vite för att påtalade brister skall åtgärdas samt att beslutet ska gälla omedelbart även om det överklagas. Vitesbeloppen är satta för att stå i relation till bedömd kostnad för att åtgärda avvikelserna, så att det bedöms vara något kostsammare att betala vitesbeloppet än att utföra åtgärden, samt med hänsyn till vad som är känt om verksamhetens ekonomiska förhållanden.

Enligt 22 och 23 §§ i livsmedelslagen (2006:804) får kontrollmyndigheten meddela de förelägganden och förbud som behövs för att lagen ska följas. Detta gäller även de föreskrifter och beslut som har meddelats med stöd av lagen, de EU-bestämmelser som kompletteras av lagen och de beslut som har meddelats med stöd av EU-bestämmelserna. Förelägganden och förbud får förenas med vite.

Enligt 33 § i livsmedelslagen (2006:804) får kontrollmyndigheten bestämma att ett beslut ska gälla omedelbart, även om det överklagas.

Enligt 3 § i lag 1985:206 om viten:

”När vite föreläggs, skall det fastställas till ett belopp som med hänsyn till vad som är känt om adressatens ekonomiska förhållanden och till omständigheterna i övrigt kan antas förmå honom att följa det föreläggande som är förenat med vitet. Vitet skall fastställas till ett bestämt belopp, om annat inte följer av 4 §.”

Enligt 4 § i lag 1985:206 om viten:

”Om det är lämpligt med hänsyn till omständigheterna, får vite föreläggas som löpande vite. Vitet bestäms då till ett visst belopp för varje tidsperiod av viss längd under vilken föreläggandet inte har följts eller, om föreläggandet avser en återkommande förpliktelse, för varje gång adressaten underlåter att fullgöra denna.”

Enligt artikel 17 i förordning (EG) nr 178/2002 gäller följande skyldigheter för företagare:

”Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls”.

Enligt artikel 138, punkt 1 i förordning (EG) nr 2017/625:

”Om kontrollmyndigheten konstaterar att verksamheten har brister ska nämnden a) vidta alla åtgärder som är nödvändiga för att fastställa orsaken till och omfattningen av de brister samt fastställa verksamhetens ansvar, och b) vidta lämpliga åtgärder för att säkerställa att verksamheten åtgärdar bristerna och förebygger ytterligare upprepningar. När kontrollmyndigheten beslutar

vilka åtgärder som ska vidtas ska nämnden ta hänsyn till bristernas art och på vilket sätt verksamheten tidigare har följt bestämmelserna.”

Enligt artikel 138, punkt 2 i förordning (EG) nr 2017/625:

”När kontrollmyndigheten agerar enligt punkt 1 i artikel 138 ska nämnden vidta alla åtgärder som de anser är lämpliga för att se till att verksamheten följer bestämmelser som står i artikel 1.2, inklusive, men inte begränsat till, att d) begränsa eller förbjuda verksamheten att släppa ut varor på marknaden, förflytta dem, föra in dem i unionen eller exportera dem samt förbjuda att de skickas tillbaka till den avsändande medlemsstaten eller beordra att verksamheten återsänder dem till den avsändande medlemsstaten, h) beordra att hela eller delar av företaget, eller dess anläggningar, installationer eller andra lokaler, isoleras eller stängs under en lämplig tidsperiod.

Information

Övrigt

Tänk på att en eventuell ombyggnation ska göras i enlighet med andra gällande lagstiftningar. Kontakta byggnadsnämnden i Karlshamns kommun för att ta reda på om bygglov och/eller strandsskyddsdispens kan komma att behövas. Vid planering och utformning av lokaler ska det användas täta, släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material. Det bör tas i beaktning att använda tätningslistor i dörr- och fönsteröppningar för att täta lokaler helt.

Handläggning av ärendet

Ärendet har handlagts av livsmedelsinspektör Josefin Svensson. I handläggningen av ärendet har även livsmedelsinspektör Maria Byström samt tillförordnad förbundschef Per-Ola Persson deltagit.

Att överklaga beslutet

Detta beslut går att överklaga, se bilaga. För att överklagandet ska kunna prövas måste det komma in till miljöförbundet inom tre veckor från den dag då ni fick del av detta beslut, annars kan ert överklagande inte tas upp.

Bilagor

1. Information om hur man överklagar
2. Delgivningskvitto
3. Kontrollrapport [REDACTED]
4. Bilbilaga [REDACTED]
5. Svar till Miljöförbundet 2023 [REDACTED] daterat 2023-11-16
6. Bilaga till svar till Miljöförbundet bilder från [REDACTED] daterat 2023-11-16
7. SV kontrollrapport [REDACTED] daterat 2023-11-20

§ 104 Anmälan av delegationsbeslut fattade inom förvaltningen, Dnr. 2023/215

Beslut

Förbundsdirektionen beslutar att lämna anmälan av delegationsbeslut fattade under perioderna 2023-11-02 – 2023-11-30 utan erinran.

Bakgrund

I det här ärendet anmäls delegationsbeslut, som har fattats på förbundsdirektionens vägnar. En sammanställning av besluten bifogas i kallelsen. Enligt kommunlagen kan en direktionsuppdrag uppdra åt ett utskott, åt en ledamot eller ersättare eller åt en anställd på miljöförbundet att besluta på direktions vägnar. Beslut som fattas på direktions vägnar ska anmälas till direktionsvägnar.

§ 105

Miljöförvaltningen informerar

Ekonomisk uppföljning

Miljöförbundets intäkter är lägre än budgeterat. Personalkostnader samt övriga kostnader är också lägre än budgeterat. Totalt ligger förbundet på ett plusresultat som är bättre än budgeterat.

Personalfrågor

Vi avser att fastanställa två medarbetare som idag går på vikariat.

Avtal för bilar

Vi håller på att titta på avtal för nya leasingbilar, än så länge så har vi bestämt oss för en elbil, en gasbil och en bil med högre markfrigång.

Oljeolyckan

Tf. förbundschef Per-Ola Persson informerar om hur det ser ut med saneringsarbetet och att det just nu är pausat på grund av vädret inte tillåtit sanering. Miljöförbundet Blekinge Väst kommer fakturera respektive kommuner som i sin tur kommer begära ersättning av MSB.

Revisionen

Tf. förbundschef Per-Ola Persson informerar att PWC har påbörjat sin revision på delårsbokslutet. Dock är inte deras revisionsrapport klar ännu.

Ordföranden informerar

Ordförande Linda Rehn tackar direktionen för året och önskar direktionen och Miljöförbundet Blekinge Västs anställda en god jul och ett gott nytt år!

Signering

Följande parter har signerat detta dokument

Namn: Annie Bolin Möllerström

Datum: 2023-12-13 12:56

Signerat kryptografiskt SHA-256 hashvärde:

55D2B4A0BE5221956953134A891F5857E1200E5AD4231E5D9C4F5785506E72F4

Namn: LINDA REHN

Datum: 2023-12-13 08:28

Signerat kryptografiskt SHA-256 hashvärde:

55D2B4A0BE5221956953134A891F5857E1200E5AD4231E5D9C4F5785506E72F4

Namn: TOMMY MIKKELSEN

Datum: 2023-12-13 10:16

Signerat kryptografiskt SHA-256 hashvärde:

55D2B4A0BE5221956953134A891F5857E1200E5AD4231E5D9C4F5785506E72F4