



IP LIVSMEDEL

GRUNDCERTIFIERING
STANDARD FÖR KVALITETSSÄKRAD LIVSMEDELSFÖRÄDLING,
LAGER, PACKERI OCH DISTRIBUTION.

GRAFISK FORM OCH PRODUKTION

Condesign Infocom AB 2012

TRYCK

Exaktaprinting

PAPPER

Multioffset 120g

KONTAKT

Sigill Kvalitetssystem AB

Franzégatan 6

115 30 Stockholm

Tel: 08-7875950

Fax: 08-7875321

www.svensktsigill.se

info@svensktsigill.se

FOTO

Karin Lindow, Hans Jonsson
och stock.xchg



INNEHÅLL LIVSMEDEL

1	UTBILDNING _____	6
2	PERSONALHYGIEN _____	7
3	LOKALER OCH ANLÄGGNINGAR _____	7
4	RENGÖRING _____	8
5	AVFALL _____	9
6	SKADEDJURSSÅKRING _____	9
7	VATTEN _____	10
8	FÖRVARING OCH HANTERING AV LIVSMEDEL _____	10
9	ALLERGENER _____	11
10	VARUMOTTAG _____	11
11	UTLEVERANS OCH TRANSPORT _____	12
12	MÄRKNING/SAMMANSÄTTNING _____	13
13	SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE _____	14
14	HANTERING AV AVVIKELSER OCH REKLAMATIONER _____	15
15	HACCP-ANSVARIG _____	16
16	FAROANALYS _____	16
17	KRITISKA STYRPUNKTER (CCP:ER) OCH HACCP-PÅN _____	17
	ALLMÄNNA VILLKOR _____	19



PRODUKTIONSREGLER

IP är en standard för kvalitetssäkring

IP är en standard för kvalitetssäkrad produktion av livsmedel och prydnadsväxter, i hela kedjan från primärproduktion till förädling. IP ägs och förvaltas av Sigill Kvalitetssystem AB, ett dotterbolag till Lantbrukarnas Riksförbund, LRF.

IP innehåller två kravnivåer: Grundcertifiering respektive Sigill. IP Livsmedel är en grundcertifiering och har en tydlig koppling till lagstiftningen. Den kan användas helt fristående från övriga delar av IP-standarden. IP Livsmedel avser livsmedels-säkerhet, spårbarhet och redlighet för företag inom förädling, lager, packeri och distribution.

Den högre nivån, Sigill, avser primärproduktion och driver utvecklingen mot hållbarhet när det gäller säkra livsmedel, god djuromsorg och miljöansvar med utgångspunkt i resurshushållning och klimat.

Företag som är certifierade med IP Livsmedel kan ansöka om licens för att märka råvaror eller produkter med kontrollmärkningen Svenskt Sigill, förutsatt att råvaran är IP SIGILL-certifierad och produkten uppfyller Svenskt Sigills regler för märkning och hantering. Mer finns att läsa på www.svensktsigill.se.

Produktionsreglerna och tillämpningen av dem

Grunden till produktionsreglerna utgörs av svensk lag och författningar om livsmedels-säkerhet, redlighet och spårbarhet. Produktionsreglerna anger praktiska åtgärder som är lämpliga

för att uppfylla lagkraven, och fungerar som ett verktyg i kvalitetsarbetet. Reglerna går i vissa delar längre än vad lagstiftningen kräver, till exempel när det gäller krav på dokumentation, HACCP-utbildning för alla verksamheter, fasta tidsintervall för uppföljning av leverantörer och internrevisioner. Reglerna är allmänt hållna och standarden kan användas i många typer av verksamheter. Tillämpningen av verifieringskraven kan därför variera utifrån process eller typ av livsmedel som hanteras och de risker som kan associeras med dessa. Det kan finnas regler som inte är tillämpliga på alla företag och det totala antalet regler kan därför variera mellan olika företag. Så kan det t.ex. vara vid enklare livsmedelshantering såsom t.ex. distribution och lager. Reglerna gäller, om inget annat framgår, hela företaget dvs. all produktion som bedrivs inom en juridisk enhet med samma organisationsnummer.

Hjälpmedel

Eftersom standarden är generell och kan användas av många olika typer av verksamheter är det viktigt att själv sätta sig in i vilka krav, betingelser och risker som finns inom just den typen av produktion företaget bedriver. Det rekommenderas att ta del av nationella branschriktlinjer om sådana finns framtagna eller andra vägledningar samt information från myndigheter. Kurser och rådgivning från företag och branschorganisationer ger också bra hjälp. Läs mer på www.svensktsigill.se.

Nyheter

IP Livsmedel är en ny version av standarden som tidigare hette IP Livsmedelsförädling, vilken lanserades för första gången november 2008. Justeringar har gjorts för att förbättra och förtydliga reglerna, och det finns även ett par nya regler. Namnändringen tydliggör också att standarden kan säkra fler verksamheter inom livsmedel än enbart förädling. Nytt är också att det inte längre finns någon separat checklista, istället ingår den i handboken.

Precis som vanligt ska du göra egenrevision genom att svara på frågorna i handboken och spara den dokumentationen. Nytt med denna version är att du bara behöver skicka in åtgärdsplanen för IP Livsmedel till ditt certifieringsorgan.

Så här går du till väga:

1. Gå igenom alla regler. Kryssa i om du uppfyllt en regel eller ej (Ja, Nej), alternativt kryssa Ej relevant.
2. För in alla ej uppfyllda regler i IP Livsmedels åtgärdsplan. Beskriv eventuella planerade åtgärder. Datera och signera därefter åtgärdsplanen.
3. De år du inte har revision på plats ska du skicka en kopia av åtgärdsplanen för IP Livsmedel till det certifieringsorgan du är ansluten till. Det är ett kvitto på att egenrevisionen har genomförts. Därför ska åtgärdsplanen skickas även om du inte har noterat några åtgärder.

Allmänna villkor – ramverket för certifieringen

I Allmänna villkor för IP-standardens beskrivs de generella krav som ställs på företag som ska certifieras, hur revision ska genomföras och vilken kompetens certifieringsorganen ska ha. Mer information finns längst bak i denna handbok.

Revision av produktionen på företaget

Med ett intervall på högst 24 månader kommer en förannämld revision att genomföras på ditt företag. Revisorn går då tillsammans med dig igenom dokumentationen och inspekterar produktionen. Det kan också förekomma revisioner oftare eftersom vissa företag blir slumpmässigt uttagna för stickprov eller i speciella fall då extra kontroller sker. Även oanmälda revisioner kan förekomma i särskilda fall. Läs mer om oanmälda revisioner längst bak i handboken.

Godkänd revision och sanktioner

För godkänd revision krävs att alla eventuella avvikelser har åtgärdats. I undantagsfall kan revisionen godkännas trots att det finns kvarstående avvikelser. Då krävs en godkänd åtgärdsplan som tydligt beskriver hur det ska gå till. Om revisionen inte blir godkänd kan företaget bli avstängt och i sämsta fall uteslutet.

Livsmedelsföretagarens åtaganden

Under tiden som ansluten gäller följande åtaganden:

- Verksamheten ska drivas så att lagstiftningen och reglerna i IP Livsmedel efterföljs.
- Livsmedelsföretagaren är skyldig att ta del av förändringar i reglerna som Sigill Kvalitetssystem meddelar.
- Ansvara för att anställda får information om kraven och åtar sig att uppfylla reglerna.
- Ansvara för att anläggningar, lokaler, maskiner etc. som används i verksamheten uppfyller reglerna även om de ägs av ett annat företag.
- Medverka vid och underlätta revisionerna, det gäller även oanmälda revisioner.
- Skyldighet att till certifieringsorganet anmäla alla planerade förändringar i produktionen, som kan ha betydelse för certifieringen (t.ex. ägarbyte eller utvidgning av verksamheten).

Öppenhet

De godkända företagens namn- och adressuppgifter publiceras på Svenskt Sigills hemsida www.svensksigill.se/ip_livsmedel. Produktionsuppgifter kan även komma att användas av Sigill Kvalitetssystem som underlag för statistik och marknadsföring men avidentifieras givetvis.



KRITISKA REGLER är markerade med en röd oval. Det är regler som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten, spårbarheten eller redligheten och därmed en del av IP-standardens värdegrund. Avvikelser på vissa av de kritiska punkterna ses som särskilt allvarliga för trovärdigheten och kan leda till avstängning eller uteslutning.



I Utbildning

En säker livsmedelshantering förutsätter att all personal, inklusive nyanställda och extrapersonal, har tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien. För att hålla kunskaperna uppdaterade rekommenderas att ta del av fortlöpande utbildningar eller nätverk inom livsmedelssäkerhet.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
I.1	Alla som arbetar med livsmedel ska ha fått en introduktion/genomgång i grunderna för livsmedelshygien, detta ska dokumenteras.	<ul style="list-style-type: none"> Personalen ska kunna redogöra för vad som är viktigt från livsmedelshygien synpunkt, anpassat till deras arbetsuppgifter och visa att de klarar av att utföra sina arbetsuppgifter på ett säkert sätt. Personalen ska ha kännedom om företagets egenkontrollprogram och vad i egenkontrollprogrammet som är relevant för den anställdes arbetsuppgifter. 			
I.2	Minst en person som arbetar inom verksamheten ska ha HACCP-utbildning som visar att det inom företaget finns god kompetens för att införa och tillämpa systemet i verksamheten.	<p>Utbildningen ska omfatta:</p> <ul style="list-style-type: none"> – goda hygieniska rutiner (GHP) – HACCP-principerna – processens inverkan på hälsofarorna (avdödning, tillväxt, kontaminering) – mät- och styrmeter inkl. avvikelshantering – verifierings- och valideringsmetoder – branschriktlinjer och lagstiftning – övningar i att ta fram en HACCP-plan <p>Det ska finnas diplom/dokumentation över medverkande i utbildningen.</p> <p>Vid tveksamhet om utbildningens giltighet/kvalitet avgörs detta genom att jämföra mot hur väl faroanalysen/HACCP-systemet är upprättat.</p>			

2 Personalhygien

Syftet är att undvika spridning av mikroorganismer och andra smittor, samt allergener, från människa till livsmedel.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
2.1	Det ska finnas skriftliga hygienregler/ rutiner som personal och besökare/ entreprenörer följer. Hela anläggningen ska omfattas dvs. även lagerlokaler.	<p>Dokumentationen kan vara enkel, men ska vara tillgänglig/tydlig. Rutinen ska minst ta upp följande områden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hur och när handtvätt ska ske. • Användning av skyddskläder (skoskydd, hårskydd, skyddsrock/overall etc.). • När smycken, klockor och dylikt inte får bäras. • Att rökning och snusning i samband med livsmedelshandling är förbjudet. • Att medicin som används för privat bruk hanteras så att den inte kan hamna i livsmedel. • Vad som gäller för personalens/besökarens/ entreprenörers hälsotillstånd (t.ex. vid magsjukdom, särskilt efter utlandsvistelse eller vid öppna sår på händerna). • Flödet i anläggningen (när så krävs för verksamheten), som beskriver hur man får röra sig i lokalerna i anläggningen dvs. vad som gäller när man rör sig mellan ren och oren zon och var gränserna går mellan zonerna. 			
2.2	Alla som dagligen eller tillfälligt vistas i lokaler där livsmedel tillverkas, förvaras eller hanteras, ska bära skyddskläder.	<ul style="list-style-type: none"> • Kläderna ska inte vara mer nedsmutsade än vad de kan förväntas bli under dagens verksamhet. De får heller inte riskera att förorena livsmedel under olika tillverkningssteg. • Hårskydd (och vid skägg även skäggskydd) ska användas när livsmedel hanteras oförpackade och det finns risk för kontaminering. • Skyddsskor ska bäras om det av livsmedelssäkerhetsskäl eller personliga skäl finns risk för skada. 			

3 Lokaler och anläggningar

Syftet är att lokalernas och utrustningens utformning och användning ska skapa förutsättningar för en säker livsmedelshandling och inte påverka den omgivande miljön.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
3.1	Lokaler och anläggningar ska vara registrerade eller godkända av tillsynsmyndigheten när så krävs.	Dokumentation som styrker registrering eller godkännande (för den aktuella livsmedelsföretagaren) ska kunna visas.			

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
3.2	Lokaler och anläggningar ska vara ändamålsenliga och möjliggöra en säker livsmedelshantering.	<ul style="list-style-type: none"> Lokalernas väggar, golv, tak och inredning ska vara av sådana material att de möjliggör effektiv rengöring och förhindrar skadedjursangrepp. Lokaler ska ha ändamålsenlig ventilation. Det ska finnas tillräckligt många tappställen och avlopp för att stödja säker hantering och rengöring. Det ska finnas belysning som främjar god hygien i livsmedelshantering. Det ska finnas skriftliga rutiner för att hantera trasig inredning som t.ex. glassplitter. Rutinen ska omfatta vilka åtgärder som vidtas för att säkra produktsäkerheten. 			
3.3	Det ska finnas en skriftlig rutin för underhåll av mät- och styrutrustning som är av betydelse för livsmedelssäkerheten och redligheten.	<p>Rutinen ska vara skriftlig och innehålla:</p> <ul style="list-style-type: none"> identifiering av mät- och styrutrustning som har betydelse för livsmedelssäkerheten och redligheten. Exempel på sådan utrustning är termometer, pH-meter, salthaltsmätare, fuktmätare, sterilisator och vågar. hur ofta underhåll, kalibrering eller jämförande märkning av dessa utförs. Det ska ske enligt tillverkarens anvisning eller minst en gång per år. Det gäller särskilt den utrustning som används för att övervaka eventuella kritiska styrpunkter (se regel 17.3). <p>Genomförda aktiviteter ska dokumenteras.</p>			

4 Rengöring

Syftet är att säkerställa att kraven på livsmedelssäkerhet och god hygien uppfylls. En bra rengöring förebygger även skadedjur och avlägsnar allergener.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
4.1	Det ska finnas rutiner som visat sig vara effektiva för rengöring och städning av lokaler och utrustning.	<p>Rutinerna ska vara skriftliga och omfatta:</p> <ul style="list-style-type: none"> vad som ska rengöras hur rengöringen ska gå till när rengöringen ska ske utrustning och rengöringsmedel hur desinfektionsmedel ska användas och när hur, när och vem som kontrollerar att rengöringen visat sig effektiv. 			
4.2	Rengöringsmedel, städutrustning och andra kemikalier, ska förvaras i separat utrymme som är väl avskilt från livsmedel. Förpackningar för kemikalier ska vara tydligt märkta.	<ul style="list-style-type: none"> Städutrustning, rengöringsmedel och kemikalier ska förvaras avskilt från livsmedel i "städsåp" eller liknande, (när de inte är under användning). Som kemikalier räknas även smörjoljor och fetter (dvs. sådana som inte är livsmedel). Om rengöringsmedel och kemikalier av praktiska skäl överförs till annan förpackning ska denna vara tydligt märkt så att det går att utläsa varubeteckningen och härleda från vilken originalförpackning kemikalien/rengöringsmedlet kommer. 			

5 Avfall

Syftet är att förebygga spridning av smittor och skadedjursproblem samt säkerställa att avfall hanteras så att det inte utgör risker för miljön.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
5.1	Det ska finnas en rutin för hur avfall omhändertas.	Rutinen kan vara muntlig eller skriftlig och ska utformas efter verksamhetens omfattning och inriktning. Följande ska ingå: <ul style="list-style-type: none"> • Var avfall förvaras i väntan på att tas till soprum. • Eventuell sortering av avfall i fraktioner. • Hur avfall transporteras till soprum för att undvika att avfallet kontaminerar livsmedel direkt eller indirekt via lokaler och utrustning. • Hur (i förekommande fall) slaktavfall och SRM* hanteras enligt gällande regler. 			

6 Skadedjursäkring

Företaget ska ansvara för att skadedjursangrepp i och omkring anläggningen minimeras.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
6.1	Det ska finnas ett förebyggande skadedjursprogram. Inspektion och avläsning ska ske enligt riskbedömning och detta ska dokumenteras.	Skadedjursbekämpning kan utföras av ett anlitat företag eller med egen personal som är kunnig inom skadedjursbekämpning. Dokumentation ska innehålla: <ul style="list-style-type: none"> • namn på företaget som anlitas samt kontaktperson alternativt namn på egen personal som utfört skadedjursbekämpning • avläsningar från kontroll/inspektion • typ av skadedjur om det har förekommit • åtgärdsförslag med vidtagna åtgärder/korrigerande åtgärder för bekämpning samt förebyggande åtgärder. Det får inte finnas återkommande problem med skadedjur som inte åtgärdas.			
6.2	Det ska finnas en ritning/skiss, över skadedjursbekämpningens kontrollstationer**. Hanteringen av gifter som används vid bekämpning får inte riskera produktsäkerheten.	Ritningen kan vara enkel, men den ska beskriva var stationerna är placerade. För de bekämpningsmedel som använts ska en teknisk beskrivning (namn) av substansen finnas samt dokumentation av datum då medlet applicerats.			

* SRM: Specificerat riskmaterial är avfall från vissa vävnader från nötkreatur, får och getter. Definitionen av vad som räknas som specificerat riskmaterial finns i förordning (EG) nr 999/2001 med ändringar genom (EG) nr 722/2007 samt (EG) nr 357/2008.

** Kontrollstationer är de ställen där t.ex. beten, fällor eller bekämpningsmedel har placerats.

7 Vatten

Syftet är att säkra att vatten inte kan utgöra en risk för produktsäkerheten, det gäller både vatten och is som används i tillverkningen och för tvätt/rengöring. Det är också viktigt att rengöra eller byta slangar, tappar och silar då mikroorganismer annars kan växa till i kvarvarande vatten.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
7.1	Det ska finnas rutiner för att säkerställa att vatten och is som används i livsmedelstillverkningen* inte riskerar produktsäkerheten.	<ul style="list-style-type: none"> Kommunalt vatten eller samfällighet: behovet av analyser ska fastställas i faroanalysen. Egen brunn: provtagning ska ske i tappar och slangar enligt kraven i lagstiftningen (SLVFS 2001:30). Alla analysvar ska dokumenteras. <p>Provtagning sker normalt genom ett roterande schema som täcker alla tappar och slangar i hela verksamheten.</p> <p>Observera att rengöring/byte av kranar/silar/slangar och ev. rengöring av ismaskin är viktigt för vattenkvaliteten, och ska ingå i rengöringsrutinerna, se regel 4.1.</p>			

8 Förvaring och hantering av livsmedel

Lagring ska ske under hygieniska förhållanden anpassade till livsmedlets (och förpackningsmaterialets) sort och villkor. Förpackningar ska vara säkra och materialet får inte innehålla skadliga ämnen eller tillåta att sådana överförs i livsmedlet.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
8.1	Det ska finnas rutiner för hur livsmedel, emballage t.ex. förpackningsmaterial och utrustning ska hanteras och förvaras under hygieniska förhållanden.	<p>Rutinerna kan vara muntliga eller skriftliga och ska innehålla:</p> <ul style="list-style-type: none"> var och hur förvaring sker, så att det inte finns risk för kontamination. 			
8.2	Det ska vara en god varuomsättning, "först in – först ut"-principen (FIFO) ska tillämpas.	Personal som ställer in eller tar ut livsmedel från förvaringsutrymmen ska känna till hur varor ställs in och märks upp, och i vilken ordning de ska tas ut.			
8.3	Livsmedel som kyl- och frysförvaras ska förvaras i rätt temperatur, måltemperaturer för kylning och frysning ska nås inom rekommenderade tidsramar.	<p>Genom mätning eller automatisk avläsning ska företaget försäkra sig om att de temperaturer som är satta uppnås inom givna tidsramar och att avsedd måltemperatur upprätthålls.</p> <p>Kontroll av detta ska dokumenteras.</p> <p>Mer information finns att hämta hos Djupfrysningensbyrå i "Branschriktlinjer för temperaturdisciplin i hantering av kylda och djupfrysade livsmedel", www.djupfrysningensbyran.se.</p>			
8.4	Alla livsmedel ska förpackas i för livsmedel godkända förpackningar.	<ul style="list-style-type: none"> Förpackningar ska vara testade och utvärderade enligt Normpack eller motsvarande. <p>Test gäller för polymera material (plaster) och material med lacker/beläggningar. T.ex. glasburkar ingår inte.</p>			

* Gäller vatten för tvätt/rengöring samt vatten och is som används vid tillverkning.

9 Allergener

Allergener är naturliga ämnen, vanligen proteiner, som den som är allergisk kan reagera mot. Allergener kan vid fel hantering vara en av de allvarigaste farorna i verksamheten, och ska därför behandlas med särskild vaksamhet genom hela produktionsflödet: vid förvaring, hantering (inkl. efterföljande rengöring) och märkning. Syftet är att förhindra kontaminering samt säkra att konsumenter får rätt information om livsmedlets ingredienser.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
9.1	Livsmedel som innehåller ämnen som kan framkalla allergi ska förvaras och hanteras så att kontaminering förhindras.	<ul style="list-style-type: none"> Livsmedel innehållande ämnen som kan framkalla allergi* ska förvaras i förslutna förpackningar, separata kärl etc. Produkter som innehåller allergener ska vara tydligt märkta, så att det framgår att varan innehåller allergi framkallande ämnen och råvaror, och hanteras så att kontaminering förhindras. Särskild uppmärksamhet ska iaktas vid produktbyten och en god produktionsplanering ska minimera risken för korskontaminering. Utrustning och arbetsytor som används till livsmedel som innehåller ämnen som kan framkalla allergi ska rengöras noggrant innan andra livsmedel hanteras där, och rengöringen ska dokumenteras. Tydliga skriftliga rutiner för särhållande av allergener och övriga råvaror ska finnas. Rutiner ska finnas för hantering av allergena process-, produktions- och råvaruspill. Samtliga allergener som hanteras i produktionen ska tas upp i faroanalysen. <p>Mer information finns att hämta hos Livsmedelsverket i "Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel", www.slv.se.</p>			

10 Varumottag

Syftet är att säkerställa att alla varor som tas emot uppfyller företagets krav på livsmedelssäkerhet och kvalitet.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
10.1	Det ska finnas rutiner för vad som ska kontrolleras vid inleverans av varor samt hur det ska ske.	<p>Rutinen kan vara muntlig eller skriftlig och ska utformas efter verksamhetens omfattning och inriktning.</p> <p>Rutinen ska omfatta:</p> <ul style="list-style-type: none"> kontroll av att varornas kvalitet uppfyller kraven enligt beställningen kontroll av ytteremballage kontroll av mottagningstemperatur, för temperaturkänsliga varor kontroll av eventuella certifikat/intyg om sådana ska medfölja åtgärder om varorna uppvisar brister. <p>Genomförd kontroll ska dokumenteras på följesedel eller andra medföljande dokument om inte egen mottagningsjournal upprättas.</p>			

*T.ex. spannmål som innehåller gluten, kräfdjur och blötdjur; ägg, fisk, jordnötter, sojaböner, mjölk inkl. laktos, nötter, selleri, senap, sesamfrön, svaveldioxid, sulfit och ärtprotein. Se uppdaterad lista på www.slv.se.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
10.2	Det ska finnas dokumentation som styrker att leverantörer* av råvaror, halvfabrikat och produkter, samt inhyrda tjänster i livsmedelskedjan, har en säker och ändamålsenlig tillverkning/verksamhet och uppfyller livsmedelslagstiftningen.	<ul style="list-style-type: none"> • Det ska finnas en förteckning över leverantörerna. • Varje år ska företaget gå igenom sina leverantörer och göra en bedömning av vilka som behöver följas upp. Uppföljning sker t.ex. genom frågeformulär, besök, intyg, certifikat. • Uppföljningen ska dokumenteras och eventuella avvikelser hos leverantörer (som riskerar produkt-säkerheten) ska följas upp. <p>Behovet av uppföljning (t.ex. vilka leverantörer och antal som årligen följs upp) ska fastställas i faroanalysen. En viktig aspekt är om leverantörens potentiella faror kan tas omhand i den egna processen eller ej.</p>			

II Utleverans och transport

Syftet är att säkra att livsmedel transporteras vid rätt temperatur och att rätt förhållanden bibehålls under hela transporten.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
11.1	Utleverans och transport av livsmedel ska ske under lämpliga temperaturförhållanden.	<ul style="list-style-type: none"> • Vid utleverans av livsmedel (produkter, råvaror, tillsatser) ska företagaren se till att produkten håller rätt temperatur. Om företagaren även ansvarar för transport av livsmedel, inom och mellan sina enheter eller till andra mottagare, ska det finnas rutiner och åtgärder som säkrar att lämpliga temperaturförhållanden upprätthålls. • Behovet av temperaturmätningar ska fastställas i faroanalysen. Temperaturmätning kan t.ex. ske vid transportens start och vid egen transport även vid slutstation, i råvaror och produkter som ska kyl- eller frysförvaras. 			

* Leverantörer omfattar aktörer i livsmedelskedjan som levererar råvaror eller produkter till företaget eller som utför hantering/legotillverkning åt företaget. Även företag som utför tjänster inom livsmedelskedjan t.ex. transportörer ska omfattas.

12 Märkning/Sammansättning

Syftet är att delge konsumenterna tydlig och sanningsenlig information om produktens sammansättning och kvalitet, samt göra det möjligt för konsumenterna att göra medvetna val.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
12.1	Produkter ska vara märkta på ett korrekt sätt utifrån produktsäkerhet och redlighet. För produkter som säljs oförpackade ska motsvarande information vara bifogad/tillgänglig.	<p>Märkningen ska vara på svenska. Uppgifterna ska vara lätta att förstå, väl synliga, klart läsbara och beständiga.</p> <p>Märkningen behöver innehålla uppgifter om:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produktens namn • ingrediensförteckning (i fallande storleksordning) • mängd av vissa ingredienser eller kategorier av livsmedel, när så krävs • allergener, se regel 9.1 • nettokvantitet • Bäst Före-dag eller sista förbrukningsdag skrivet som dag-månad-år • särskild märkning eller identitetskod, om inte datum används för spårbarhet, se regel 13.1 • speciella anvisningar om förvaring och användning • företagsnamn och kontaktinformation • ursprung för bl.a. nötkött, samt för andra produkter om avsaknaden av ursprung kan vilseleda konsumenten * • bruksanvisning om det krävs av produktsäkerhetsskäl. <p>Läs mer om märkning av mat på Livsmedelsverkets hemsida: www.slv.se, LIVSFS 2004:27</p>			
12.2	Produkter som märks med kvalitets- och miljömärkningar eller med information/påståenden som rör råvaran ska följa respektive uppsatta krav som ställs för särhållning, trovärdighet och redlighet.	<ul style="list-style-type: none"> • Det ska finnas rutiner för att säkerställa särhållning av de avsedda råvarorna genom hela tillverkningsprocessen, så att identitet och information/märkning blir trovärdig. • Regelverken för aktuella märkningar, påståenden etc. ska uppfyllas. I förekommande fall kan revision av aktuella märkningsregler ske inom ramen för IP Livsmedel. 			

* Mer information: "Riktlinjer för frivillig ursprungsmärkning av livsmedel och som får användas utöver obligatoriska krav", mars 2007, utgiven av Svensk Dagligvaruhandel och Livsmedelsföretagen, LI.

13 Spårbarhet och återkallelse

Syftet är att det ska vara möjligt att snabbt kunna spåra och återkalla potentiellt skadliga eller otjänliga livsmedel. Livsmedel ska kunna spåras ett steg framåt och ett steg bakåt i livsmedelskedjan (extern spårbarhet). Det finns stora fördelar med att även kunna spåra varje enskild produkts ingredienser (intern spårbarhet). Med intern spårbarhet är det möjligt att göra en snävare återkallelse vid eventuella problem. Detta minskar kostnaderna, och möjliggör en ökad uppföljning av produktionen.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
13.1	Råvaror, halvfabrikat och processhjälpmedel som ingår i produkterna ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan. Detta gäller även förpackningsmaterial som har kontakt med livsmedel.	<ul style="list-style-type: none"> Det ska finnas dokumentation som medger att samtliga ingredienser och förpackningsmaterial kan spåras tillbaka till leverantören och fram till nästa led (kund/mottagare). Om en produkt omarbetas eller sparas till en annan produktionsdag, är det viktigt att se till att spårbarheten upprätthålls. Kravet innebär extern spårbarhet (EG nr 178/2002 Art.18). För vissa livsmedel krävs s.k. intern spårbarhet, t.ex. vid ursprungsmärkning av nötkött, fångstzon för fisk, upptagningsområde för musslor, producentkod för ägg, GMO i livsmedel, ekologiska livsmedel, identifieringsmärke på produkter av animaliskt ursprung. <p>Mer information finns hos Livsmedelsverket www.slv.se: Spårbarhet - Information till livsmedelsföretagare</p>			
13.2	Det ska finnas en rutin för regelbunden test av spårbarheten.	<ul style="list-style-type: none"> Test av spårbarheten ska genomföras minst en gång per år. Testerna ska i möjligaste mån fördelas mellan olika produktgrupper. Rutinen kan vara muntlig men testet ska dokumenteras med datum, produkt och spårbarhet bakåt till leverantör och framåt till kund, samt resultat/slutsats av testet med ev. åtgärder. <p>Spårbarheten bakåt testas genom att plocka en färdig produkt och ta fram leverantörer till ingredienser och förpackningsmaterial (som kommer i kontakt med livsmedel).</p>			
13.3	Det ska finnas en skriftlig plan för återkallelse.	<p>Av planen ska det framgå:</p> <ul style="list-style-type: none"> under vilka omständigheter som livsmedel ska dras tillbaka vem inom företaget som ansvarar för att informera alla som mottagit varorna, samt vilken information som ska lämnas ("checklista") rutin för hantering av produkter som återkallats kontakt med myndigheter (vid misstänkt matförgiftning eller andra risker med produkten) kontaktlista till kunder*, myndigheter, personal. <p>Med återkallande menas att dra tillbaka produkter från nästa led dvs. försäljningsled/butik/restaurang.</p>			

* Kravet gäller inte den som själv säljer produkterna direkt till konsument.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
13.4	Återkallelseplanen ska testas regelbundet.	<ul style="list-style-type: none"> • Test av återkallelseplanen ska ske minst en gång per år. Testet kan göras genom att man kontaktar de kunder som mottagit produkter från företaget. Kunden/mottagaren ska kunna bekräfta att man mottagit den levererade produkten och att återkallelse är möjlig om så hade behövts. • I samband med test av återkallelseplanen ska kontaktlistan uppdateras. • Testet ska dokumenteras med datum, produkt och kund samt resultat/slutsats av testet med ev. åtgärder. 			

14 Hantering av avvikelser och reklamationer

Syftet är att skapa förtroende hos kunder om att verksamheten bedrivs professionellt och att ge möjlighet till återkoppling på hur kvalitetsarbetet fungerar.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
14.1	Företaget ska ha ett system för hantering av avvikelser och reklamationer.	<p>Det ska finnas rutiner för:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hur inkomna reklamationer, avvikelser och synpunkter dokumenteras • hur orsaken till reklamationen/avvikelsen följs upp och utreds • återkoppling till kunden • vad som händer med produkter som inte uppfyller kraven (slängs, säljs som andrahandsortering, äts upp av personal) • hur avvikande råvaror, halvfabrikat, förpackningsmaterial i produktionen avgränsas och märks ut t.ex. med spärklapp/spärrtejp • hur avvikelsen följs upp • vem som är ansvarig. <p>Rutinen kan vara muntlig men för större företag med flera anställda kan det krävas att rutinen är skriftlig.</p> <p>Det ska finnas dokumentation över produkter/batcher som haft avvikelser/reklamationer och hur de hanterats, orsaken till avvikelsen, samt vilka korrigerande åtgärder som vidtagits.</p>			

HACCP-system

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) är en analys av de faror som förekommer i produktionen och hur de på ett systematiskt sätt förebyggs. HACCP bygger på en faroanalys där kritiska styrpunkter identifieras för att förebygga och minimera risker med avseende på livsmedelssäkerhet. HACCP är ett grundkrav i lagstiftningen för alla som hanterar livsmedel och ska upprättas i enlighet med Codex Alimentarius sju principer.

15 HACCP-ansvarig

För att säkra att HACCP-planen uppdateras och hålls aktuell behöver det finnas en person eller grupp av personer som är ansvariga för den.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
15.1	Det ska vara dokumenterat vem eller vilka som är ansvariga för HACCP-planen.				

16 Faroanalys

Syftet är att identifiera var i verksamheten en hälsofara kan uppstå, samt bedöma farans allvarlighetsgrad från konsumentsynpunkt och sannolikheten för att faran kan uppstå.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
16.1	Företaget ska ha upprättat en faroanalys enligt principerna för HACCP.	<p>Faroanalysen ska inkludera varje steg i processen* från råvaror till försäljning av den färdiga produkten. Faroanalysen ska vara relevant för den egna verksamheten och anpassad till dess unika förutsättningar. En faroanalys ska genomföras för varje produktgrupp.</p> <p>I faroanalysen ska specificeras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • flödesschema – processen från råvara till färdig produkt inklusive normal temperatur och tid för varje steg i processen • för verksamheten aktuella faror för livsmedels-säkerheten (hälsofaror) med mikrobiologiska, kemiska, främmande ämnen samt allergener • förväntad användning av t.ex. speciellt känsliga grupper • faroanalysens omfattning: var ansvaret i verksamheten startar och slutar • produktbeskrivning (för varje produktgrupp med angivna skillnader inom produktgruppen) • förpackningsmaterial. 			

* Gäller processer inom företagets juridiska ansvarsområde.

17 Kritiska styrpunkter (CCP:er) och HACCP-plan

Syftet är att bestämma var i tillverkningsprocessen eventuella faror kan styras direkt eller indirekt, hur styrningen ska ske samt vilka gränsvärden som gäller för att en fara för konsumenten inte ska uppstå.

OBS. Verksamheter där en genomförd faroanalys visar att det inte finns några tydliga kritiska styrpunkter, utan att hälsofarorna hanteras genom väl implementerade och övervakade grundförutsättningar, är undantagna från regel 17.1-17.7. Detta kan vara särskilt aktuellt för grossister/distributörer av förpackade produkter, frukt- och gröntpackerier och äggpackerier.

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
17.1	Kritiska styrpunkter (CCP:er) vad gäller livsmedels säkerhet ska vara identifierade och skriftligt dokumenterade för varje produktgrupp.	Kritiska styrpunkter (CCP:er) är hanteringssteg i produktionen där tillverkningsprocessen kan övervakas och styras, så att inga oacceptabla hälsofaror kan uppstå.			
17.2	För kritiska styrpunkter (CCP:er) ska det finnas kritiska gränsvärden som är dokumenterade.	Kritiska gränsvärden ska baseras på fakta och minst uppfylla gällande lagar och bestämmelser. För en kritisk styrpunkt kan det finnas flera parametrar som ska uppfyllas. De ska vara mätbara och möjliga att registrera (t.ex. temperatur, tid, pH).			
17.3	Det ska finnas dokumenterade rutiner för övervakning av kritiska styrpunkter (CCP:er).	Av den skriftliga rutinen ska det framgå hur och när kritiska styrpunkter övervakas och dokumenteras, och vem som är ansvarig.			
17.4	Det ska finnas en åtgärdsplan för vilka direkta och korrigerande åtgärder som ska vidtas om gränsvärden för kritiska styrpunkter (CCP:er) överskrids.	För varje kritisk kontrollpunkt (CCP) ska det finnas en åtgärdsplan som är dokumenterad. Följande uppgifter ska framgå: <ul style="list-style-type: none"> • Vilken omedelbar åtgärd som ska vidtas om ett kritiskt gränsvärde överskrids. • Vem som ska informeras. • Hur avvikelsen dokumenteras. • Hur uppföljning sker och vem som är ansvarig. • Att produkter/råvaror/förpackningsmaterial hanteras enligt systemet för hantering av avvikelser och reklamationer (se regel 14.1), t.ex. system för att avgränsa, märka ut eller kassera produkten. 			
17.5	Det ska finnas ett system för verifiering av HACCP-systemet.	<ul style="list-style-type: none"> • Aktiviteten ska dokumenteras, när det skett, vad som ev. framkommit och vilka ändringar som gjorts. <p>Verifiering betyder att man bekräftar att HACCP-systemets övervakning fungerar effektivt. Detta kan t.ex. ske genom att någon i företaget går igenom systemet och kontrollerar att kritiska styrpunkter (CCP:er) i HACCP-systemet har följts och övervakats samt att det inte finns brister.</p> <p>Det kan också ske genom provtagning och analys, eller kontroll av att dokument i HACCP-systemet fyllts i och att åtgärder vidtagits och dokumenterats vid fel.</p>			

			Uppfylls regeln?		
	Kontrollpunkt	Verifieringskrav	Ja	Nej	Ej rel.
17.6	Det ska finnas ett system för validering av HACCP-systemet.	<ul style="list-style-type: none"> • Validering ska alltid göras efter förändringar i produktionen (t.ex. införandet av ny produktionslinje, nya maskiner, ombyggnation) samt vid internrevisionen. • Aktiviteten ska dokumenteras, när det skett, vad som ev. framkommit och vilka ändringar som gjorts. <p>Validering innebär att man utvärderar att HACCP-systemet är upprättat på rätt sätt och ger den säkerhet som krävs för typen av produkt och process.</p> <p>Vid valideringen utvärderas bl.a. om alla relevanta faror tagits med, om gränsvärdena är rätt satta i förhållande till faran och om övervakningen är tillräcklig för att säkra produkterna.</p>			
17.7	Det ska finnas ett system för internrevision.	<ul style="list-style-type: none"> • Internrevision ska genomföras minst en gång per år eller oftare vid förändringar. • Aktiviteten ska dokumenteras, när det skett, vad som ev. framkommit och vilka ändringar som gjorts. <p>Vid internrevisionen ska rutiner och dokumentation gås igenom och uppdateras vid behov. Detta sker lämpligast i samband med egenrevision av IP Livsmedel.</p>			

I IP Allmänna villkor finns regler om hela certifieringssystemet

I IP Allmänna villkor beskrivs i detalj vilka krav som ställs på företag som ska certifieras, hur revision ska genomföras och vilken kompetens certifieringsorganen ska ha. Dokumentet kan laddas ner från www.svensktsigill.se eller beställas från Sigill Kvalitetssystem. Här följer en sammanfattning.

Olika typer av revisioner

För att kontrollera att produktionsreglerna uppfylls sker regelbundna revisioner:

Egenrevision genomförs varje år. Det innebär att företaget går igenom checklistan med regler för IP Livsmedel. Eventuella avvikelser noteras i åtgärdsplanen, och åtgärdas så fort som möjligt.

Revision på plats sker minst vartannat år. Då kommer en revisor från certifieringsorganet ut till företaget och går igenom dokumentationen och inspekterar produktionen. Alla produktionsregler kontrolleras och eventuella avvikelser noteras.

Stickprovsrevisioner genomförs varje år på 5 % slumpmässigt utvalda företag för att kontrollera att reglerna följs även under mellanåret.

Extrarevisioner kan genomföras om certifieringsorganet har anledning att misstänka att kraven för certifiering inte uppfylls. Normalt är extrarevisionen förannmäld, men oanmälda revisioner kan förekomma. Oanmäld revision innebär att företaget kontaktas tidigast 24 timmar före revision.

Resultat av revisionen

Efter revisionen på plats skriver revisorn ett revisionsprotokoll med eventuella avvikelser tillsammans med uppgift om vad som ska åtgärdas. Både företaget och revisorn skriver under. Därefter ska avvikelserna åtgärdas inom 28 dagar (3 månader vid inträdesrevision).

Godkänd revision

För att revisionen ska bli godkänd ska alla avvikelser vara åtgärdade. I vissa specialfall kan certifieringsorganet godkänna en revision trots att det finns avvikelser kvar. Då krävs en godkänd åtgärdsplan som tydligt beskriver hur det ska gå till, och någon form av bevis på att det kommer att ske, till exempel en beställning från en hantverkare.

Ej godkänd revision

Om avvikelserna inte åtgärdats i tid kan certifieringsorganet besluta om att stänga av företagets certifiering tills åtgärderna är genomförda. Avstängning kan gälla hela företaget eller en del av verksamheten. Om avvikelserna ändå inte åtgärdas riskerar företaget att bli uteslutet.

Uteslutning kan också ske vid upprepad avvikelse på en kritisk punkt eller om avvikelsen är så allvarlig att den riskerar att allvarligt skada IP-standardens trovärdighet. Vid avstängning och uteslutning får företaget inte uppge att verksamheten, råvaror eller produkter är certifierade enligt IP Livsmedel. Råvaror och produkter som producerats före, eller under tiden för avstängning eller uteslutning är inte godkända.

Certifikat

Certifikatet som utfärdas efter godkänd revision är ett bevis på att reglerna i IP Livsmedel uppfylls. Det är giltigt i 24 månader under förutsättning att alla åtaganden uppfylls och under förutsättning att verksamheten inte förändras i någon större omfattning. Om det finns några särskilda villkor för certifieringen anges de på certifikatet.

Reklamationer och överklagan av beslut

Eventuella klagomål på revisionens genomförande: bokning, bemötande, bedömningar etc., ska lämnas direkt till certifieringsorganet. De är skyldiga att ha rutiner för att hantera klagomål, bland annat ska de hålla en opartisk certifieringskommitté.

Utträde

Utträde ur systemet sker på egen begäran till certifieringsorganet. Råvaror eller produkter som produceras efter datum för utträde är inte godkända.

Kunniga revisorer

Certifieringsorganen ska ha revisionsledare som leder revisionsarbetet och revisorer som genomför revisioner ute hos företagen. Detaljerade kompetenskrav ställs på revisorerna. De ska ha både teoretisk och praktisk kunskap om de verksamheter de reviderar. För att bedömningarna ska bli så lika som möjligt mellan olika revisorer och certifieringsorgan genomförs regelbundet kalibreringar.

Sekretess

Certifieringsorganen är skyldiga att lämna ut uppgifter om att ett företag är certifierat. Information om verksamheten hos certifierade företag måste däremot behandlas konfidentiellt. Om företaget vill byta certifieringsorgan övergår dock alla uppgifter om företaget till det nya certifieringsorganet.

Swedac som är den myndighet som övervakar certifieringsorganens arbete får också tillgång till uppgifter om anslutna företag. Sekretess gäller även för Swedac.

Överflyttning av ansvaret för certifiering

Överflyttning och erkännande av befintliga certifikat innebär överflyttning av ansvaret för certifieringen från ett certifieringsorgan till ett annat. Det nya "accepterande" certifieringsorganet ska utvärdera certifieringen och försäkra sig om att det inte finns hinder för fortsatt certifiering. Utvärderingen ska ske genom att den sökande bekräftar att certifieringsvillkoren uppfylls genom dokumentation. Certifieringsorganet gör i de flesta fall också ett besök hos det sökande företaget.

Utgåva av nya regler

Sigill Kvalitetssystem meddelar när nya regler har publicerats, antingen på hemsidan eller genom utskick. Samtidigt meddelas också datum då de nya reglerna börjar gälla.

