

**IP ALLMÄNNA VILLKOR 2019:1 KOMPETENSKRAV: REVISIONSLEDARE OCH REVISORER (KAPITEL 3.2.1 - 3.2.7)**

Kompetenskraven är uppdelade i 4 nivåer med olika grad av specificering

1. Teknisk kompetens och erfarenhet
2. Utbildning och erfarenhet inom fackområden
3. Tilläggskrav
4. Specifika tilläggskrav

BEHÖRIG- HETSKRAV	TRANSPORT		SLAKT			
	Revisionsledare	Revisor	Revisionsledare	Revisor		
TEKNISK KOMPETENS OCH ERFARENHET	A eller B ska uppfyllas		A eller B ska uppfyllas		<p><b>Alternativ A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Godkänd revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar.</li> <li>• Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000, mfl.</li> <li>• 30 dagar praktiskt revisionsarbete.</li> <li>• Delta vid minst 8 revisioner enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader).</li> <li>• <b>Kontinuerlig kompetensutveckling.</b></li> </ul>	
					<p><b>Alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar.</li> <li>• 5 års praktiskt praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn.</li> <li>• Delta vid minst 8 revisioner enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader).</li> <li>• <b>Kontinuerlig kompetensutveckling.</b></li> </ul>	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar.</li> <li>• 4 dagar observation av revisioner.</li> <li>• 6 dagar revision med handledning i det tillverknings-/produktområde som revisorn ska arbeta inom.</li> <li>• 5 egna revisioner enligt IP-standarderna per år.</li> <li>• 1 bevitnad revision enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader).</li> <li>• <b>Kontinuerlig kompetensutveckling.</b></li> </ul>	
	UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN	CO ska uppfylla A		CO ska uppfylla A		<p><b>Alternativ A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relevant vidareutbildning efter gymnasiet, t.ex. agronom, lantmästare, ingenjör.</li> <li>• 6 månaders arbetslivserfarenhet från lantbruk eller livsmedelsindustri t.ex. djurskötare, rådgivare.</li> <li>• Utbildning om HACCP, 1 dag.</li> </ul>
		HFG ska uppfylla A eller B		HFG ska uppfylla A eller B		<p><b>Alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Behörighet för högskolestudier.</li> <li>• Arbetslivserfarenhet från lantbruks-, trädgårdsproduktion eller livsmedelsindustri, 5 år.</li> <li>• Utbildning om HACCP, 1 dag.</li> </ul>
			A eller B ska uppfyllas		A eller B ska uppfyllas	<p><b>Alternativ A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relevant högskoleutbildning tex. agronom, lantmästare, ingenjör.</li> <li>• 1 år praktik inom primärproduktion.</li> <li>• Utbildning om HACCP, 1 dag.</li> <li>• <b>Utbildning i livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h).</b></li> </ul> <p><b>Alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Behörighet för högskolestudier.</li> <li>• 5 års praktisk erfarenhet från primärproduktion, tex djuruppfödning eller trädgårdsodling.</li> <li>• Utbildning om HACCP, 1 dag.</li> <li>• Utbildning i livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h).</li> </ul>
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV SLAKT		A eller B ska uppfyllas			<p><b>Tilläggskrav alternativ A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternativ A i avsnittet "Utbildning och erfarenhet" ska uppfyllas.</li> <li>• Praktisk erfarenhet som djurskötare från någon av produktionsinriktningarna; mjölk, nöt, gris, eller lamm eller annat arbete som ger likvärdig erfarenhet (t.ex. rådgivare, revisor inom animalieproduktion, djurskyddsinspektör), 1 år.</li> <li>• Kännedom om slakteriverksamhet (t.ex. tidigare revisionserfarenhet, studiebesök etc.).</li> <li>• Utbildning för slakt- och slakttransportrevisorer som innefattar den lagstiftning som berör djurens fysiologiska behov och beteenden, t.ex. tecken på stress, djurhantering under transport och slakt, säkerhet och smittskydd.</li> </ul>	
					<p><b>Tilläggskrav alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternativ B i avsnittet "Utbildning och erfarenhet" ska uppfyllas.</li> <li>• Kännedom om slakteriverksamhet (t.ex. tidigare revisionserfarenhet, studiebesök etc.).</li> <li>• Utbildning för slakt- och slakttransportrevisorer som innefattar den lagstiftning som berör djurens fysiologiska behov och beteenden, t.ex. tecken på stress, djurhantering under transport och slakt, säkerhet och smittskydd.</li> </ul>	
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV ARBETSVILLKOR					<p>10 timmar utbildning med innehåll enligt nedan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbetsrätt och dess tillämpning.</li> <li>• Arbetsmiljölagen och dess tillämpning.</li> <li>• Aktuell kunskapsutveckling inom området.</li> </ul>	

**IP ALLMÄNNA VILLKOR 2019:1 KOMPETENSKRAV: REVISIONSLEDARE OCH REVISORER (KAPITEL 3.2.1 - 3.2.7)**

Kompetenskraven är uppdelade i 4 nivåer med olika grad av specificering

1. Teknisk kompetens och erfarenhet
2. Utbildning och erfarenhet inom fackområden
3. Tilläggskrav
4. Specifika tilläggskrav

KOMPETENS- KRAV	LIVSMEDEL			
	Revisionsledare	Revisor Alla typer av livsmedelsföretag	Revisor Företag som lagerför eller packar oförädlad frukt och grönsaker	
TEKNISK KOMPETENS OCH ERFARENHET	A eller B ska uppfyllas			<p><b>Alternativ A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar.</li> <li>• Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000/FSSC 22000, BRC, IFS mfl.</li> <li>• 30 dagar praktiskt revisionsarbete.</li> <li>• Delta vid minst 8 revisioner enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader).</li> <li>• Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
				<p><b>Alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar.</li> <li>• 5 års praktiskt praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn.</li> <li>• Delta vid minst 8 revisioner enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader).</li> <li>• Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar.</li> <li>• Delta vid 8 revisioner varav minst 2 ska vara inom det område revisorn ska arbeta inom och minst 2 ska vara egna handledda revisioner.</li> <li>• 5 egna revisioner enligt IP-standarderna per år.</li> <li>• 1 revision enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader) ska vara bevitnad och bedömd.</li> <li>• Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Behörighet för högskolestudier.</li> <li>• Utbildning om HACCP, baserad på codex alimentarius motsvarande 2 dagar.</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utbildning om HACCP, baserad på codex alimentarius, motsvarande 2 dagar.</li> <li>• Stor erfarenhet av att bedöma faroanalyser baserade på HACCP.</li> <li>• Kunskap om kritiska stympunkter för den verksamhet som revideras.</li> <li>• Kunskap om livsmedelssäkerhet inom den verksamhet som revideras.</li> <li>• Goda kunskaper om allergener och riskhantering.</li> <li>• Kännedom om lagstiftning inom livsmedelsområdet.</li> <li>- Kännedom om livsmedelsfusk, hot och bedrägerier inom livsmedelsbranschen.</li> </ul>
TILLÄGGSKRAV		A, B eller C ska uppfyllas		<p><b>Alternativ A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder baserade på HACCP, t.ex. ISO 22000, IFS eller BRC.</li> </ul>
				<p><b>Alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Högskoleutbildning inom livsmedelsområdet t.ex. livsmedelsagronom, livsmedelstekniker, miljö- och hälsoskyddsinspektör.</li> <li>• Arbetslivserfarenhet från hygienområdet i livsmedelsbranschen t.ex. driftslaboratorium, arbetsledning, livsmedelsinspektör, 1 år.</li> <li>• 4 handledda revisioner som tillsammans täcker in kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska livsmedelsrisker samt livsmedelsinformation.</li> </ul>
				<p><b>Alternativ C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbetslivserfarenhet från hygienområdet i livsmedelsbranschen t.ex. driftslaboratorium, arbetsledning, livsmedelsinspektör, 5 år.</li> <li>• Utbildning om produktsäkerhet inom livsmedelsproduktion, 2 veckor.</li> <li>• 4 handledda revisioner som tillsammans täcker in kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska livsmedelsrisker samt livsmedelsinformation.</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Godkänd revisor för IP Sigill Frukt och Grönt eller IP Sigill Spannmål och oljeväxter eller ISO 9001.</li> <li>• Utbildning om mikrobiologi/livsmedelshygien, 5 dagar.</li> </ul>
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV ARBETSVILLKOR				<p>10 timmars grundläggande kurs med innehåll enligt nedan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbetsrätt och dess tillämpning.</li> <li>• Arbetsmiljölagen och dess tillämpning.</li> <li>• Aktuell kunskapsutveckling inom området.</li> </ul>

IP ALLMÄNNA VILLKOR 2019:1 KOMPETENSKRAV: REVISIONSLEDARE OCH REVISORER (KAPITEL 3.2.1 - 3.2.7)

Kompetenskraven är uppdelade i 4 nivåer med olika grad av specificering

1. Teknisk kompetens och erfarenhet
2. Utbildning och erfarenhet inom fackområden
3. Tilläggskrav
4. Specifika tilläggskrav

KOMPETENS- KRAV	PRIMÄRPRODUKTION					
	Revisionsledare	Revisor Spm. Oljev. Frukt, Bär, Pot. Fril. Pl. Sk.	Revisor Gröns. & bär i växth. svamp, grodd. Pvx iväxth.	Revisor Animalie- produktion	Revisor Biodling	
TEKNISK KOMPETENS OCH ERFARENHET	A eller B ska uppfyllas					<b>Alternativ A</b> • Godkänd revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar. • Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000, mfl. • 30 dagar praktiskt revisionsarbete. • Delta vid minst 8 revisioner enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
						<b>Alternativ B</b> • Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar. • 5 års praktiskt praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn. • Delta vid minst 8 revisioner enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
						• Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar. • Delta vid 8 revisioner varav minst 2 ska vara inom det område revisorn ska arbeta inom och minst 2 ska vara egna handledda revisioner. • 5 egna revisioner enligt IP-standarderna per år. • 1 bevitnad revision enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN	CO ska uppfylla A					<b>Alternativ A</b> • Relevant vidareutbildning efter gymnasiet, t.ex. agronom, lantmästare, ingenjör. • 6 månaders arbetslivserfarenhet från primärproduktion eller livsmedelsindustri t.ex. djurskötare, rådgivare. • Utbildning om HACCP, 1 dag.
	HFG ska uppfylla A eller B					<b>Alternativ B</b> • Behörighet för högskolestudier. • Arbetslivserfarenhet från primärproduktion eller livsmedelsindustri, 5 år. • Utbildning om HACCP, 1 dag.
		A eller B ska uppfyllas	A eller B ska uppfyllas	A eller B ska uppfyllas	A eller B ska uppfyllas	<b>Alternativ A</b> • Relevant högskoleutbildning tex. agronom, lantmästare, ingenjör. • 1 år praktik inom primärproduktion. • Utbildning om HACCP, 1 dag. • Utbildning i livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h). <b>Alternativ B</b> • Behörighet för högskolestudier. • 5 års praktisk erfarenhet från primärproduktion, tex djuruppfödning eller trädgårdsodling. • Utbildning om HACCP, 1 dag. • Utbildning i livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h).
TILLÄGGSKRAV						• Godkänd behörighetsutbildning för användning av växtskyddsmedel. • Kännedom om principerna för prognos- och varningssystem för de kulturer/grödor som revideras. • Kännedom om god växtföljd innebär och hur en växtodlingsplan bör se ut. • Kännedom om förutsättningarna för ett effektivt växtnäringssystem där läckage minimeras. • Kunskap om beräkning av växtnäringens balans.
						• Kunskaper om djurhälsa och djuromsorg motsvarande kurs i villkorad läkemedelsanvändning eller djurskötarkurs. • Praktisk erfarenhet som djurskötare (mjölk, nö, gris, kyckling, lamm), 1 år.
						• Kunskap om hur ett friskt respektive sjukt bisamhälle ser ut • Kunskap om förebyggande av de vanligaste sjukdomarna • Kunskap om smittspridning och hur detta begränsas • Kännedom om regler för hantering av läkemedel och organiska syror • Kännedom om lämpliga foderrutiner • Kunskap om lämpliga hygienrutiner vid produktion och hantering av honung
						• Kännedom om integrerad produktion och integrerat växtskydd enligt i OBC:s riktlinjer. • Kännedom om principerna för resurshushållande odling avseende bevattnings- och växtskyddsteknik. • Praktisk erfarenhet av växtodling på friland, 1 år.
						• Kännedom om energibesparande åtgärder för växthus och alternativa energislag. • Kännedom om biologiskt växtskydd • Kännedom om förutsättningarna för effektivt utnyttjande av växtnäring. • Praktisk erfarenhet av växtodling i växthus, 1 år ELLER praktisk erfarenhet av växtodling på friland, 1 år, samt kortare utbildning/fortbildning i växthusproduktion.
						• Praktisk erfarenhet av det aktuella djurslaget, t.ex. djurskötare, lantbruksrådgivare, inköpare av slaktdjur, 1 månad. • Kunskap om det aktuella djurslagets normala beteende och avvikelser från normalt beteende. • Kunskap om förebyggande av de vanligaste sjukdomarna hos aktuellt djurslag. • Kunskap om smittskydd för den aktuella produktionen. • Kännedom om lagstiftning kring hantering av medicin och vaccin. • Kännedom om lämpliga utfodringsrutiner och fodermedel för det aktuella djurslaget. • Kännedom om lämpliga rutiner för lastning och drivning som inte innebär onödig stress eller lidande för det aktuella djurslaget.
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV MJÖLKPRODUKTION						• Kännedom om bedömning av djurvälstånd med hjälp av erkända djurvälståndindikatorer, till exempel Växa Sveriges rådgivningstjänster Fråga kon och Signaler djurvälstånd. • Kunskap om de lämpliga hygienrutiner vid mjölkproduktion.
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV ARBETSVILLKOR						10 timmar utbildning med innehåll enligt nedan: • Arbetsrätt och dess tillämpning. • Arbetsmiljölagen och dess tillämpning. • Aktuell kunskapsutveckling inom området. □
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV KLIMATÅTGÄRDER I PRIMÄRPRODUKTIONEN						1 dags utbildning med innehåll enligt nedan: • Klimatpåverkan vid produktion och distribution av livsmedel. • Åtgärder för att minska livsmedelskedjans klimatpåverkan. • Olika typer av klimatberäkningar. • Energihushållning i livsmedelskedjan.

**IP ALLMÄNNA VILLKOR 2019:1 KOMPETENSKRAV: REVISIONSLEDARE OCH REVISORER (KAPITEL 3.2.1 - 3.2.7)**

Kompetenskraven är uppdelade i 4 nivåer med olika grad av specificering

1. Teknisk kompetens och erfarenhet
2. Utbildning och erfarenhet inom fackområden
3. Tilläggskrav
4. Specifika tilläggskrav

KOMPETENS- KRAV	ARBETSVILLKOR ENBART		
	Revisionsledare	Revisor	
TEKNISK KOMPETENS OCH ERFARENHET	A eller B ska uppfyllas		<p><b>Alternativ A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar.</li> <li>•Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000/FSSC 22000, BRC, IFS mfl.</li> <li>•30 dagar praktiskt revisionsarbete.</li> <li>•Delta vid minst 8 revisioner enligt IP-standard per revisionscykel (24 månader).</li> <li>•Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
			<p><b>Alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar.</li> <li>•5 års praktisk praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn.</li> <li>•Delta vid minst 8 revisioner enligt IP-standard per revisionscykel (24 månader).</li> <li>•Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>•Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar.</li> <li>•4 dagar observation av revisioner.</li> <li>•6 dagar revision med handledning i det tillverknings-/produktområde som revisorn ska arbeta inom.</li> <li>•5 egna revisioner enligt IP-standard per år.</li> <li>•1 revision enligt IP-standard per revisionscykel (24 månader) ska vara bevitnad och bedömd.</li> <li>•Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN			<ul style="list-style-type: none"> <li>•Fackutbildning inom relevant ämnesområde eller grundläggande behörighet för högskolestudier.</li> <li>•Basal kunskap om den verksamhet som certifieringen omfattar (.ex. tidigare revisionserfarenhet, studiebesök etc.).</li> </ul>
			<p>10 timmar utbildning med innehåll enligt nedan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Arbetsrätt och dess tillämpning.</li> <li>•Arbetsmiljölagen och dess tillämpning.</li> <li>•Aktuell kunskapsutveckling inom området. □</li> </ul>