



IP SIGILL BIODLING

Standard för kvalitetssäkrad produktion av honung.



© Copyright/Upphovsrätten till denna produkt tillhör Sigill Kvalitetssystem AB, Stockholm, Sverige.

Att mångfaldiga innehållet i denna skrift, helt eller delvis, utan medgivande från Sigill Kvalitetssystem AB, är förbjudet enligt lagen (1960:729) om upphovsrätt till litterära och konstnärliga verk. Förbudet gäller varje form av mångfaldigande: genom tryckning, kopiering etc. Det är endast tillåtet att ladda ner denna skrift som elektronisk fil, skriva ut innehållet och göra en kopia för ändamålet att förbereda och genomföra en IP-certifiering. All annan användning kräver skriftligt medgivande från Sigill Kvalitetssystem AB.

GRAFISK FORM OCH PRODUKTION

Sigill Kvalitetssystem AB 2018

KONTAKT

Sigill Kvalitetssystem AB

105 33 Stockholm

Telefon: 08-7875950

www.sigill.se

info@sigill.se

INNEHÅLL

1	EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSSÄKERHET	6
2	GRUNDFÖRUTSÄTTNING FÖR PRODUKTSÄKERHET	7
3	BIODLINGEN	10
4	ETABLERING OCH ÅTGÄRDER I BIODLINGEN	11
5	SKATTNING	15
6	HANTERING EFTER SKATTNING INKL. SLUNGNING, LAGRING, PACKNING OCH TRANSPORT	16
7	SPÅRBARHET OCH MÄRKNING AV HONUNGSPRODUKTER	18
8	NÖD- OCH OLYCKSFALLSBEREDSKAP	19
	SAMMANFATTNING - IP ALLMÄNNA VILLKOR	20

IP SIGILL BIODLING

IP ÄR EN STANDARD FÖR KVALITETSSÄKRING GENOM TREDJEPARTSCERTIFIERING

IP är en standard för kvalitetssäkrad produktion, genom tredjepartscertifiering, av livsmedel och prydnadsväxter i hela kedjan från primärproduktion till förädling och hantering. IP ägs och förvaltas av Sigill Kvalitetssystem AB. Mer information hittar ni på www.sigill.se.

Det finns produktionsregler på tre kravnivåer för de flesta produktionsinriktningar – Grundnivå, Sigillnivå och Tillvalsnivå. Därutöver finns kompletteringsmoduler som kan komplettera certifiering på någon av nivåerna. Kompletteringsmoduler kan också användas av företag utan tidigare certifiering.

GRUNDNIVÅ

- Innehåller krav baserade på svensk lag och branschriktlinjer inom livsmedelssäkerhet och djurskydd.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Grundnivå betecknas "Grundcertifierade råvaror/-produkter".

SIGILLNIVÅ

- Innehåller alla kraven som ingår i Grundnivån plus högre krav inom livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljöansvar.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Sigillnivå betecknas "Sigillråvaror/-produkter".

TILLVALSNIVÅ

- Innehåller alla krav som ingår i Sigillnivån plus krav inom specifika områden.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Tillvalsnivån betecknas också "Sigillråvaror/-produkter".

Kompletteringsmodul

Extra åtaganden inom ett särskilt regelområde som är relevant för den certifierade verksamheten, men ligger utanför standardens kärnområde.

IP ALLMÄNNA VILLKOR – RAMVERKET FÖR CERTIFIERINGEN

Ramverket IP Allmänna Villkor beskriver bland annat vilka krav som finns på certifieringsorganen, kompetenskrav för revisorerna, hur en revision ska genomföras och vilka krav som finns på företag som ska certifieras. En sammanfattning av IP Allmänna Villkor finns längst bak i denna regelhandbok.

REGELHANDBOKENS OMFATTNING

Anslutning till standarden är frivillig. Reglerna gäller generellt för all verksamhet inom företaget som berör den certifierade produktionen.

EXTERN REVISION AV PRODUKTIONEN PÅ FÖRETAGET

Vartannat år kommer en ordinarie, föranmäld extern revision att genomföras på plats i produktionen. Revisionen omfattar granskning av dokumentation; skriftliga rutiner och instruktioner, intyg, journaler etc. samt inspektion. Mer information om olika typer av revisioner finns längst bak i denna regelhandbok och i IP Allmänna Villkor.

EGENREVISION

Egenrevision ska genomföras varje år. Det innebär att gällande produktionsregler går igenom och eventuella avvikelser noteras i en åtgärdsplan. Avvikelser åtgärdas snarast. Egenrevision ska göras även om det inte finns några avvikelser. De år revision inte sker på plats i företagets verksamhet kontrolleras egenrevision av certifieringsorganet, så kallad administrativ revision.

STÖDMATERIAL

I vissa regler finns en hänvisning till stödmaterial som finns tillgängligt på www.sigill.se/allmant/stodmaterial. Detta material är frivilligt att använda.

GODKÄND REVISION OCH SANKTIONER

För godkänd revision krävs att alla eventuella avvikelser har åtgärdats. Om revisionen inte blir godkänd inom utsatt tid blir företaget avstängt och i sämsta fall uteslutet. Mer information om sanktioner och hur de hanteras, finns längst bak i denna regelhandbok samt i IP Allmänna Villkor.

FÖRETAGETS ÅTAGANDEN:


Ett företag som är certifierat enligt IP-standardens har följande åtaganden:

- Relevanta lagar och förordningar ska följas i den certifierade verksamheten.
- Produktionsregler som gäller för den certifierade verksamheten samt bestämmelser i IP Allmänna Villkor ska följas.
- Om verksamheten är tillstånds- eller anmälningspliktig ska kopia på tillstånd/anmälan kunna uppvisas vid revision.
- Ta del av och följa förändringar i produktionsregler eller bestämmelser i IP Allmänna Villkor som Sigill Kvalitetssystem AB meddelar.
- Ansvara för att tjänsteleverantörer får information om kraven och åtar sig att uppfylla reglerna.
- Ansvara för att mark, byggnader, maskiner etc. som används i den certifierade verksamheten uppfyller reglerna även om ägaren inte är det certifierade företaget.
- Medverka vid och underlätta så att revisioner kan genomföras i verksamheten, vilket också gäller oanmälda revisioner.
- Att till certifieringsorganet anmäla alla planerade förändringar i företaget som kan ha betydelse för certifieringen (t.ex. ägarbyte och utvidgning av verksamheten).

- Anmälan till certifieringsorganet om företaget tvingats göra en återkallelse av en produkt.
- Godkänner att certifieringsorganet lämnar alla uppgifter om företaget som har betydelse för certifieringen och IP-standardens trovärdighet till Sigill Kvalitetssystem AB.

ÖPPENHET

Uppgifter om de certifierade företagen, t.ex. namn- och adressuppgifter publiceras på Sigill Kvalitetssystem AB:s hemsida, www.sigill.se, när företaget gett sitt samtycke.

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



STÖDMATERIAL finns på www.sigill.se/allmant/stodmaterial

1 EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSSÄKERHET

Regelbunden egenrevision ingår i certifieringen och bidrar till IP-standardens trovärdighet.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
1.1	Biodlaren ska årligen genomföra egenrevision eller oftare vid betydande förändringar.	a) Egenrevision ska minst omfatta kontrollpunkterna i IP Sigill Biodling. b) Det ska finnas dokumentation som visar när egenrevision skett, vad som eventuellt framkommit och vilka förändringar som gjorts. c) Eventuella avvikelser och brister ska noteras i en åtgärdsplan. d) Egenrevision och åtgärdsplan ska godkännas av ansvarig person på biodlingen.			
1.2	Biodlingens produktionsprocesser ska beskrivas i ett flödesschema som täcker alla arbetsmoment och all användning av insatsvaror. Flödesschemat ska uppdateras vid förändringar i verksamheten och datum för detta ska noteras. <i>Se mall Bilaga 1.</i>	Flödesschema ska kunna uppvisas. Om mallen för flödesschema används ska det göras tydliga markeringar i schemat, som visar vad som överensstämmer med den verksamhet som bedrivs på biodlingen.			
1.3 S	Biodlaren ska göra en bedömning av livsmedelsrisker i verksamheten, som även går utöver det som kontrollpunkterna i denna handbok omfattar. Baserat på bedömningen ska risker åtgärdas och/eller förebyggas med lämpliga åtgärder. Riskbedömningen ska uppdateras vid förändringar i verksamheten.	Riskbedömningen, åtgärder och de förebyggande åtgärderna ska vara dokumenterade. Datum vid förändringar i verksamheten ska noteras. <i>Flödesschemat kan användas som hjälp för att identifiera risker; se punkt 1.2.</i>			