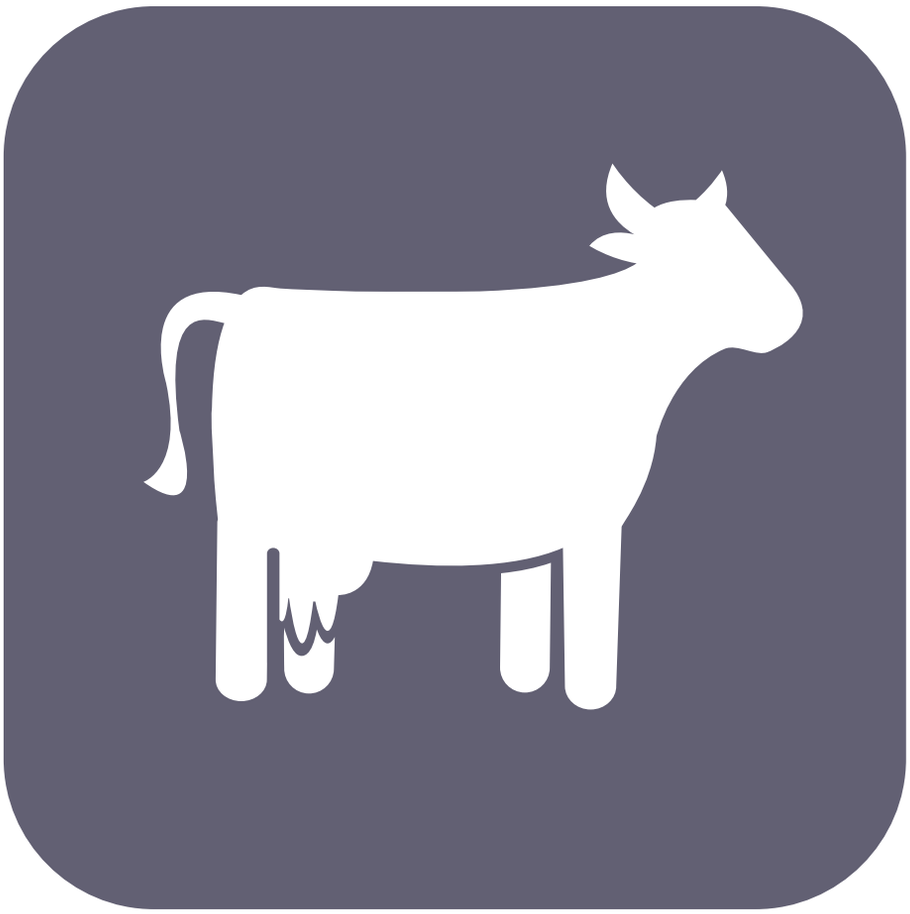
SIGILL®
KVALITETSSYSTEM AB

IP STANDARD | VERSION 2016:1 | GILTIG FRÅN 2016-01-01



IP SIGILL NÖT

Standard för kvalitetssäkrad nötproduktion
med tillval för naturbeteskött och klimatcertifiering

SVENSKT SIGILL®

LIVSMEDELSSÄKERHET | DJUROMSORG | MILJÖ

© 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 2016

KONTAKT
Sigill Kvalitetssystem AB
105 33 Stockholm
Telefon: 08-7875950
www.sigill.se
info@sigill.se

INNEHÅLL

1 EGENREVISION 6
2 STALLMILJÖ 6
3 MÄRKNING, JOURNALFÖRING OCH SPÅRBARHET AV DJUR 8
4 DJUROMSORG 9
5 KALVEN 12
6 FODER, VATTEN OCH UTFODRING 13
7 LÄKEMEDEL OCH ÖVRIGA BEHANDLINGAR 16
8 SMITTSKYDD 18
9 TRANSPORT 22
10 SPÅRBARHET/ ÅTERKALLELSEPLAN/ LIVSMEDELSÄKERHET 24
11 NÖD- & OLYCKSFALLSBEREDSKAP 25
12 ORDNING & REDA, HANTERING AV AVFALL SAMT SKADEDJURSBEKÄMPNING 26
13 GÖDSEL; PRODUKTER, HANTERING OCH LAGRING 27
14 VÄXTODLINGS-/GÖDSELPLAN 29
15 FÖRVARING OCH HANTERING AV KEMISKA PRODUKTER 31
16 FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER/ INTEGRERAT VÄXTSKYDD 32
17 VAL AV VÄXTSKYDDSMEDEL 33
18 TILLSTÅNDSBEVIS OCH FUNKTIONSTEST FÖR SPRUTA 33
19 JOURNALFÖRING AV VÄXTSKYDDSBEHANDLINGAR 34
TILLVAL FÖR KLIMATCERTIFIERING NÖT 35
TILLVAL FÖR NATURBETSKÖTT 43
SAMMANFATTNING – IP ALLMÄNNA VILLKOR 46

IP SIGILL NÖT

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 Sigill Nöt är en del av IP-standarden. IP-standarden ägs och förvaltas av Sigill Kvalitetssystem AB. Mer information hittar ni på sigill.se.

Det finns produktionsregler på tre kravnivåer för de flesta produktioner – Grundnivå, Sigillnivå och Tillvalsnivå.

GRUNDNIVÅ

- Innehåller krav baserade på svensk lag och branschriktlinjer inom livsmedelssäkerhet och djurskydd.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på Grundnivån 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 Sigillnivån 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".

IP ALLMÄNNA VILLKOR - RAMVERKET FÖR CERTIFIERINGEN

IP Allmänna Villkor är den del i standarden som till exempel beskriver 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.

PRODUKTIONSREGLERNAS OMFATTNING

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

EGENREVISION OCH ADMINISTRATIV REVISION

Egenrevision ska genomföras varje år. Det innebär att produktionsreglerna i den senaste utgåvan gås igenom, eventuella avvikelser noteras i en åtgärdsplan och åtgärdas snarast. De år revision inte sker på plats i produktionen ska egenrevisionen kontrolleras av Certifieringsorganet (administrativ revision). Då ska en kopia av åtgärdsplanen skickas till det Certifieringsorgan företaget är ansluten till. Detta kan göras på papper eller digitalt.

En åtgärdsplan ska skickas även om det inte finns några avvikelser noterade från egenrevisionen.

EGENREVISION - DIGITALT

Egenrevision kan göras digitalt med verktyget IP Egenrevision, www.ipegenrevision.se. En ny användare skapar ett konto genom att fylla i sina kontakt- och företagsuppgifter varvid den eller de checklistor som gäller för den specifika verksamheten sorteras fram.

Reglerna ska gås igenom och det ska noteras om de uppfylls eller inte. De regler som inte uppfylls förs automatiskt över till en åtgärdsplan som, via verktyget, skickas in till det Certifieringsorgan verksamheten är ansluten till.

EGENREVISION MED HANDBOK

Då egenrevision görs med hjälp av regelhandboken ska produktionsreglerna gås igenom och det ska noteras om de uppfylls eller inte. Varje krav som besvaras med ett "JA" ska vara uppfyllt. Svar "NEJ" innebär att punkten inte är uppfylld. För regler som inte berör den certifierade verksamheten ska alternativet "EJ REL." användas. Produktionsregler som eventuellt inte uppfylls ska noteras i en åtgärdsplan tillsammans med planerade korrigerande åtgärder. Åtgärdsplanen dateras, signeras och vartannat år ska en kopia skickas till det Certifieringsorgan verksamheten är ansluten, som beslutar om fortsatt certifiering.

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, analysprotokoll, journaler etc. samt inspektion av pågående produktion anmäld för certifiering. Mer information om olika typer av revisioner finns längst bak i denna regelhandbok och i IP Allmänna Villkor.

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-standarden har följande åtaganden:

- Relevanta lagar och förordningar ska följas i den certifierade verksamheten.
- Produktionsregler som gäller för den certifierade verksamheten samt bestämmelserna i IP Allmänna Villkor ska följas.
- Om verksamheten är tillstånds- eller anmälningspliktigt ska kopia på tillstånd/anmälan kunna uppvisas vid revision.
- Ta del av och följa förändringar i produktonregler 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).
- Anmäla 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 ABs 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 livsmedelssäkerhet eller djuromsorg och därmed IPs värdegrund. Avvikelser på de kritiska reglerna ses som särskilt allvarliga för trovärdigheten och kan leda till avstängning eller uteslutning. Exempel på sådana avvikelser är vanvård av djur.

REKOMMENDATIONER är markerade med grönt. Det är frivilligt att följa dessa.

NY! **NYA REGLER** och regler som väsentligen förändrats är markerade med **NY!** i handboken.

L **LAGKRAV**

B **BRANSCHRIKTLINJER**

T **TVÄRVILLKOR**

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

1 EGENREVISION

Företag certifierade enligt IP-standarden ska känna till och uppfylla de lagkrav som gäller för den certifierade verksamheten. Miljöhusesyn är en värdefull källa till information om lagkraven som gäller områden utanför IP-standarden.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
1.1	Egenrevision mot de IP Sigillregler som certifieringen omfattar ska genomföras årligen.	Daterad och signerad checklista och åtgärdsplan ska kunna uppvisas.			

2 STALLMILJÖ

De lagstadgade förutsättningarna för en god djuromsorg ska vara uppfyllda så att djurens naturliga beteenden inte begränsas. Djuren ska ha tillräckligt med plats för att stå, ligga och röra sig så att skador undviks och det naturliga beteendet främjas. En bra närmiljö med termisk komfort och bra luftkvalitet, minskar risken för luftvägsinfektioner. Stallen ska vara utformade så att risken för skador och olycksfall minimeras och så att eventuell smitta inte sprids. Målsättningen är att djuren ska gå i lösdrift vilket ökar djurens rörlighet och välbefinnande. Det är också viktigt att alla djur har tillgång till liggplatser utan spalt som ger den komfort djuren behöver. Djurstallar och gårdar ska dessutom ge besökare ett förtroendeingivande intryck.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
2.1	Djurstallarna ska rengöras minst en gång per år. L	a) Årlig rengöring ska dokumenteras, exempelvis i journal eller dagbok. b) Vid omgångsuppfödning ska noggrann rengöring ske mellan omgångar. L			
2.2	Stallmiljön ska vara god.	a) Inredning, fönster, golv, liggytor och skrapgångar ska vara utformade, utrustade och skötta så att skaderisk ej föreligger. b) Ventilationsutrustning och/eller stallets miljö ska vara så utformat att damm- och gasinnehåll i luften, temperatur, luftfuktighet och buller hålls på eller under de i svensk djurskyddslagsstiftning angivna nivåerna.* T c) I mekaniskt ventilerade stallar ska det finnas nödventilation t.ex. dörrar, fönster och luckor som går att öppna.			
2.3	Djuren ska skyddas från elektrisk utrustning. L	a) Belysningsanordningar, elektriska ledningar och andra elinstallationer som djuren kan nå ska vara försedda med lämpligt skydd eller vara utförda så att det inte föreligger någon skaderisk. T b) Utmatningsöppningen på datafodervagnar får ha elektriska avvisare. Avvisarna ska vara så konstruerade att djuren enbart kommer i kontakt med dem vid försök att påverka öppningen och så att de inte skadar djuren. T			