



IP SIGILL SPANNMÅL & OLJEVÄXTER

Standard för kvalitetssäkrad spannmåls- & oljeväxtproduktion
med tillval klimatcertifiering



© 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 2019

KONTAKT

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

INNEHÅLL

1	EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSÄKERHET __	6
2	GRUNDFÖRUTTSÄTTNINGAR FÖR PRODUKTSÄKERHET _____	7
3	ODLINGSPLATSEN OCH BIOLOGISK MÅNGFALD _____	10
4	ETABLERING OCH ÅTGÄRDER I VÄXANDE GRÖDA _____	13
5	SKÖRD _____	26
6	HANTERING EFTER SKÖRD INKL. KYLNING, TORKNING, LAGRING,PACKNING, TRANSPORT _____	27
7	SPÅRBARHET OCH MÄRKNING AV PRODUKTER _____	31
8	NÖD - OLYCKSFALLSBEREDSKAP _____	32
	TILLVAL FÖR KLIMATCERTIFIERING SPANNMÅL & OLJEVÄXTER _____	35
	SAMMANFATTNING – IP ALLMÄNNA VILLKOR _____	42

IP SIGILL SPANNMÅL & OLJEVÄXTER

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 Tillvalnivå. 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 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".

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 längs 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, förannmäld 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 följ 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. Avvikelse på de kritiska reglerna ses som särskilt allvarliga för trovärdigheten och kan leda till avstängning eller uteslutning.

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.

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

1 EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSÄKERHET						
Regelbunden egenrevision ingår i certifieringen och bidrar till IP-standardens trovärdighet.					UPPFYLLS REGELN?	
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL	
1.1	Egenrevision mot de kontrollpunkter i IP Sigill Spannmål & Oljevaxter som certifieringen omfattar ska genomföras årligen.	Det finns en daterad och signerad checklista och åtgärdsplan.				
1.2	Företagets produktionsprocesser ska beskrivas i ett flödesschema som täcker all användning av insatsvaror. Flödesschemat ska uppdateras vid förändringar i verksamheten och datum för detta ska noteras. <i>OBS! Om mallen för flödesschema används ska det göras tydliga markeringar i schemat, som visar vad som överensstämmer med den verksamhet som bedrivs på företaget.</i> <i>Se mall Bilaga 1 .</i>	Det finns ett uppdaterat flödesschema.				
1.3 S	Företaget ska göra en bedömning av eventuella risker för livsmedelsäkerheten som finns i verksamheten utöver det som kontrollpunkterna i regelhandboken omfattar. Risker som identifieras ska dokumenteras och åtgärdas och/eller förebyggas med lämpliga åtgärder. Riskbedömningen ska uppdateras vid förändringar i verksamheten och datum för detta ska noteras. <i>Flödesschemat kan användas som hjälp för att identifiera risker, se punkt 1.2.</i>	Identifierade risker och åtgärder finns dokumenterade.				

2 GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR FÖR PRODUKTSÄKERHET

Grundförutsättningarna beskriver allmänna förebyggande åtgärder som minimerar risken för kontaminering från avfall, skadedjur, kemiska produkter och brister i en hygienisk hantering. Åtgärder och rutiner för att få ordning och reda utgör grunden i ett företags arbete mot en säker produktion och säkra produkter.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
2.1	Ordning och reda ska råda.	a) Arbetsstället ger ett ordnat och strukturerat intryck. b) Det finns avsedda platser för förvaring av utrustning/material som används i verksamheten. c) Det finns särskilda platser för hantering och förvaring av avfall.			
2.2 S	<p>Det ska finnas rutiner för skadedjursarbete som innehåller förebyggande åtgärder, minst enligt nedan som förhindrar att skadedjur (gnagare, fåglar, skadeinsekter) tar sig in till och/eller etablerar sig i utrymmen där produkter förvaras eller hanteras:</p> <ul style="list-style-type: none"> -täta öppningar, eventuellt försedda med skydd -undanröja avfall som kan bli föda -hålla ytor närmast byggnader fria från vegetation och annat material som kan ge skydd. <p>Eventuell skadedjursbekämpning ska dokumenteras och innehålla information om; preparat (namn), mängd preparat, datum då medlet lades ut och planerat slutdatum, plats, utförare, och typ av skadedjur.</p> <p><i>OBS! Särskilt tillstånd krävs för att själv få använda rättgifter.</i></p>	a) Det finns förebyggande åtgärder. b) Eventuell skadedjursbekämpning finns dokumenterad.			
2.3 S	Allt avfall ska hanteras och lagras så att förorening och smittspridning förhindras.	Det finns: <ol style="list-style-type: none"> a) rutiner/redovisning för hur företaget ser till att allt avfall omhändertas av kommunens retur- och återvinningssystem eller av annan godkänd mottagare. b) journal över typ och mängd av farligt avfall, t.ex. oljor, bekämpningsmedel, färg som uppstår på företaget. c) kvitton/fakturor eller avfallsjournal som visar att farligt avfall har avyttrats på ett godkänt sätt. 			
2.4	Lagring av gödselmedel ska ske så att foder och livsmedel inte förorenas.	Det finns rutiner så att lagring och hantering av mineral- och organiskt gödselmedel sker på ett ordnat sätt, väl åtskilt från utsäde, förpackningsmaterial, foder och livsmedel inkl. skördade produkter, så att risker för kontaminering undanröjs.			