



IP LIVSMEDEL

GRUNDCERTIFIERING

Standard för kvalitetssäkrad livsmedelshantering.

© 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.

GRAFISK FORM OCH PRODUKTION

Sigill Kvalitetssystem AB 2022

KONTAKT

Sigill Kvalitetssystem AB

105 33 Stockholm

Tel: 010-184 45 00

www.sigill.se

info@sigill.se

INNEHÅLL LIVSMEDEL

IP LIVSMEDEL GRUNDCERTIFIERING	4
FÖRHÅLLNINGSSÄTT OCH ÅTAGANDEN	6
1 EGENREVISION, DOKUMENTHANTERING	7
2 LEDNING OCH ORGANISATION	8
3 KUNSKAP/KOMPETENS	9
4 SÅRBARHETSANALYS	11
HACCP SYSTEM	12
5 PRODUKTBESKRIVNING, FLÖDESSCHEMA OCH FAROANALYS	12
6 STYRBARA GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR, KRITISKA STYRPUNKTER (CCP:ER), VALIDERING OCH VERIFIERING	14
7 PERSONALHYGIEN	15
8 LOKALER, INREDNING OCH UTRUSTNING	16
9 RENGÖRING	17
10 PROVTAGNING OCH VATTENKVALITET	18
11 AVFALL	19
12 SKADEDJURSSÄKRING	20
13 FÖRVARING OCH HANTERING AV LIVSMEDEL	21
14 ALLERGENER	22
15 LEVERANTÖRER, VARUMOTTAGNING OCH FÖRPACKNINGAR	22
16 TRANSPORT OCH UTLIVERANS	24
17 INFORMATION/MÄRKNING OCH REDLIGHET	25
18 SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE	28
19 HANTERING AV AVVIKELSER OCH REKLAMATIONER	30
DJUROMSORG	31
20 SLAKTERI	31
21 SLAKTTTRANSPORT (EGEN OCH INHYRD TRANSPORT)	36
TILLVAL SVINN PÅ RESTAURANG (SR)	40
1SR IDENTIFIERING MATSVINN	40
2SR LAGRINGSSVINN	40
3SR BEREDNINGS- OCH TILLAGNINGSSVINN	41
4SR SERVERINGS- OCH TALLRIKSSVINN	42
5SR OMFÖRDELNING AV ÖVERSKOTT	43
SAMMANFATTNING – IP ALLMÄNNA VILLKOR	44
BILAGA 1. UTRYMMESKRAV FÖR STALLUTRYMMEN, BOXAR OCH BEHÅLLARE	46
BILAGA 2. TEMPERATUR OCH LUFTFUKTIGHET I VÄRMEISOLERADE STALLAR	48
BILAGA 3. UTRYMMESKRAV UNDER TRANSPORT PÅ VÄG	49

IP LIVSMEDEL GRUNDCERTIFIERING

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-standarderna ägs och förvaltas av Sigill Kvalitets-system AB. Mer information hittar ni på www.sigill.se.

Det finns produktionsregler på två nivåer – Grundnivå och Sigillnivå därutöver finns Tillvalsmoduler och en kompletteringsmodul.

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

TILLVALSMODULER

- Innehåller mer långtgående åtaganden inom områdena djuromsorg och miljöansvar.
- Tillvalsmodulerna till Grundnivån kräver grundcertifiering, Tillvalsmodulerna till Sigillnivån kräver Sigillcertifiering.

KOMPLETTERINGSMODUL

Certifiering enligt en Kompletteringsmodul är möjligt oberoende av annan certifiering. Kompletteringsmodulen för arbetsvillkor omfattar arbetsmiljö, arbetsrätt och boende.

IP ALLMÄNNA VILLKOR – RAMVERKET FÖR CERTIFIERINGEN

Ramverket IP Allmänna Villkor beskriver bland annat vilka krav som finns på certifieringsorganen, hur en revision ska genomföras och allmänna krav 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.

REFERENSDOKUMENT

- HACCP enligt Codex Alimentarius
- (EG) nr 2073/2005 Mikrobiologiska kriterier för livsmedel;
- (EG) nr 401/2006 Provtagnings- och analysmetoder för Mykotoxiner i livsmedel;
- (EG) nr 1881/2006 Gränsvärden för främmande ämnen i livsmedel
- (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- SJVFS: 2019:8 4 KAP 4 § Tabell A och Tabell B; 2019:7, Bilaga 1.1- 1.12, 3 KAP. 2-3§§

EXTERN REVISION AV PRODUKTIONEN PÅ FÖRETAGET

Efter inträdesrevision kommer två ordinarie, föransmällda revisioner genomföras innan certifikatets utgång. Därefter kommer revision ske vartannat år.

Revisionen omfattar granskning av dokumentation, till exempel skriftliga rutiner och journaler samt inspektion av anläggningar och djur. 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 kontrolleras egenrevision av certifieringsorganet, så kallad administrativ revision.

STÖDMATERIAL

I vissa regler finns en hänvisning till stödmaterial som finns tillgängligt på www.sigill.se. 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-standarderna 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 Kvalitets-system 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.



RÖDA PUNKTER är markerade med en röd oval. Det är regler som är särskilt viktiga för Livsmedelssäkerhet, spårbarhet och djuromsorg och därmed IP-standardens värdegrund. Avvikelse på regler med röda punkter ses som särskilt allvarliga för trovärdigheten och kan leda till avstängning eller utslutning.



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



STÖDMATERIAL finns på www.sigill.se

FÖRHÅLLNINGSSÄTT OCH ÅTAGANDEN

SOM FÖRETAG CERTIFIERAT MOT IP LIVSMEDEL ARBETAR VI

- med en god livsmedelssäkerhetskultur inom företaget genom bland annat engagemang och delaktighet
- med livsmedelssäkerhet på ett systematiskt och strukturerat sätt som följer principerna för HACCP i enlighet med Codex Alimentarius
- förebyggande mot fusk/bedrägerier och hot/sabotage
- med system och rutiner som möjliggör spårbarhet och hantering av avvikelser samt eventuella återkallelser.

SOM CERTIFIERAT FÖRETAG ÅTAR VI OSS ATT

- följa reglerna i IP Livsmedel och bestämmelser i IP Allmänna villkor och att följa andra regler och förordningar som är relevanta för verksamheten
- ta del av och följa förändringar i IP Livsmedel och IP Allmänna villkor och som meddelas av Sigill Kvalitetssystem AB
- årligen genomföra egenrevisionen
- medverka vid och underlätta inför och vid revision, anmälda så väl som oanmälda revisioner
- certifieringen är väl förankrad hos högsta ledningen
- säkerställa att all personal har kännedom om certifieringen, vet hur revisionerna inklusive egenrevisionerna går till och när de ska ske, samt att de får ta del av resultaten
- till certifieringsorganet anmäla alla planerade förändringar som kan ha betydelse för certifieringen (se punkt 12 Åtagande vid anslutning i IP Allmänna villkor), samt informera om återkallelse på produkter (se 18.5).

Härmed intygas att verksamheten kommer att bedrivas i enlighet med ovanstående, och att egenrevisionen enligt 1.2 är godkänd

Härmed intygas att egenrevisionen enligt 1.2 är utförd på ett sanningsenligt sätt

.....
Underskrift av den med högsta övergripande ansvaret för livsmedelssäkerheten enligt 2.1

.....
Underskrift av den som ansvarat för genomförande av egenrevision

.....
Datum

.....
Datum


.....
Företagsnamn

.....
Företagsnamn

1 EGENREVISION, DOKUMENTHANTERING					
			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
1.1 NY! S	Livsmedelsföretaget ska vara registrerat eller godkänt av behörig kontrollmyndighet.	<p>a) Det finns dokumentation som styrker registrering eller godkännande och en rapport som visar när senaste myndighetskontrollen utfördes för den/de anläggning/ar och/eller verksamhet som certifieringen omfattar.</p> <p>b) Registrering av enskild brunn eller dricksvattenanläggning finns om det krävs enligt lokala myndigheter.</p> <p>c) Anmälan om "fri från" märkning finns om myndigheten kräver.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 NY! S	Egenrevision mot denna regelhandbok ska genomföras årligen eller oftare vid betydande förändringar. En åtgärdsplan ska upprättas vid eventuella avvikelser eller brister.	<p>a) En daterad och signerad egenrevision finns.</p> <p>b) Förändringar finns dokumenterade.</p> <p>c) Avvikelse och brister finns noterade i en åtgärdsplan.</p> <p>d) Egenrevision och åtgärdsplan är godkänd av den med det högsta övergripande ansvaret för livsmedelssäkerheten (enligt 2.1) på företaget.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 NY! S	På uppmaning av certifieringsorganet ska underlag för administrativ revision skickas in till certifieringsorganet.	<p>Dokumentation enligt ett av alternativen (a eller b) nedan har skickats in senast det datum som certifieringsorganet har meddelat.</p> <p>a) Ifylld, daterad och signerad egenrevision inklusive eventuell åtgärdsplan enligt 1.2.</p> <p>ELLER</p> <p>b) Daterad och signerad åtgärdsplan enligt 1.2 samt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Daterad sårbarhetsanalys för livsmedelsfusk/bedrägeri (4.1). - Dokumentation från den årliga veriferingen av HACCP-planen (6.5). - Dokumenterat återkallelsetest (18.6). 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2LEDNING OCH ORGANISATION

Forskning visar att en god livsmedelssäkerhetskultur på ett företag bidrar till en hög livsmedelssäkerhet och därmed ingår livsmedelssäkerhetskultur numera som en del i livsmedelstagstiftningen. En god livsmedelssäkerhetskultur på ett företag innebär att alla som arbetar på företaget är engagerade i livsmedelssäkerhetsfrågor och är medvetna om vilken påverkan på livsmedelssäkerheten man har oavsett roll och ansvar. En god livsmedelssäkerhetskultur handlar till exempel om att det är tydligt vem/vilka som har ansvar och som utför vissa arbetsuppgifter, en engagerad högsta ledningen, kunskap och kompetens inom företaget och internkommunikation.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
2.1 NY! 	Det ska finnas: <ul style="list-style-type: none"> - en medvetenhet om högsta ledningens och personalens betydelse för livsmedelssäkerheten inom företaget - en organisationsstruktur där roller och ansvar i frågor gällande livsmedelssäkerheten är tydligt fördelad inom företaget - tillräckligt med resurser för att upprätthålla en hög livsmedelssäkerhet. 	Det finns en organisationsplan eller motsvarande som tydligt visar namn och titel på den eller de personer som <ul style="list-style-type: none"> • har det högsta övergripande ansvaret för livsmedelssäkerheten på det certifierade företaget (VD, platschef eller motsvarande) • ansvarar för <ul style="list-style-type: none"> - att egenrevisionen genomförs enligt 1.2 - det dagliga arbetet kring livsmedelssäkerhet inklusive kontakten med personalen - introduktion enligt 3.1 - sårbarhetsanalysen enligt 4.1 och 4.2 och är sammankallande om företaget drabbas av fusk/bedrägerier och hot/sabotage. - att HACCP systemet införs, tillämpas och utvecklas enligt KAP 5 och 6 och i förekommande fall utför leverantörsbedömning på plats enligt 15.1 och 15.2 - städ och underhåll enligt kapitel 8 och 9 - frågor relaterade till information/märkning, redlighet och allergener (om det förekommer i de produkter som hanteras/produceras), enligt kapitel 14 och 17. - spårbarhet och återkallelse enligt kapitel 18. • innehar eventuella andra roller och/eller ansvarsområden som involverar livsmedelssäkerheten. <p><i>Om arbetsuppgifterna ovan är fördelade mellan 1-2 personer inom företaget kan organisationsstrukturen redovisas muntligen, annars ska det vara dokumenterat/finnas skriftligt.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
2.2 NY! S	Den som har det högsta övergripande ansvaret för livsmedelssäkerheten (enligt 2.1) ska kunna redogöra för hur man arbetar med livsmedelssäkerhetskulturen inom företaget och hur det följs upp/utvärderas.	Den person som har det högsta övergripande ansvaret kan redogöra för: <ul style="list-style-type: none"> - Hur tillgång på personal med rätt kompetens för att kunna hantera eller producera säkra livsmedel (vid t ex nyanställning eller kompetensutveckling av befintlig personal) säkerställs - hur kompetensen av befintlig personal upprätthålls och följs upp, t ex via utbildning eller handledning och utvärdering eller test - på vilket sätt man säkerställer att personalen har kännedom om organisationsstrukturen (inklusive förändringar i den), enligt 2.1 - på vilket sätt kommunikationen sker så att personal får tillgång till nödvändig och aktuell information - hur personal ges möjlighet att kunna reflektera över/bidra med förbättringar gällande livsmedelssäkerhetsarbetet och hur de kan rapportera eventuella händelser som kan utgöra en livsmedelssäkerhetsrisk - hur personalens engagemang i arbetet med livsmedelssäkerhetskulturen utvärderas, t ex genom enkät, samtal med personal eller motsvarande. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 NY! S	Dokumenterade rutiner som omnämns i denna standard och som är relevanta för personalen, ska vara utformade och finnas tillgängliga på ett sådant sätt så att de kan förstås och följas av berörd personal.	Dokumenterade rutiner är <ul style="list-style-type: none"> - utformade så att de passar verksamhetens behov - daterade med det datum de senast ändrades - anpassade så att personal kan förstå, på ett specifikt språk och/eller så används bildmaterial eller motsvarande - synliga eller finns tillgängliga för personalen. Hygienregler/rutiner enligt 7.1 är synliga i anläggningen. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3 KUNSKAP/KOMPETENS

En säker livsmedelshantering förutsätter att det finns en medvetenhet om risker hos alla som arbetar på företaget och att deras kunskap är anpassade för deras arbetsuppgifter.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
3.1 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel NY!	All ny personal inklusive inhyrd personal, entreprenörer, och besökare som ska vistas i lokaler där livsmedel hanteras, ska ha fått en introduktion i hygienreglerna/rutinerna på ett sätt så att de förstås och följs (se 7.1).	a) Skriftlig bekräftelse med namn och datum visar att aktuella personer har tagit del av muntlig eller skriftlig introduktion. b) Den/de som ansvarar för introduktion kan redogöra för på vilket sätt uppföljning/verifiering av att reglerna/rutinerna förstås och följs sker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>3.2</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>NY!</p>	<p>All personal, inklusive nyanställda, inhyrd personal och extrapersonal, ska ha den kunskap som krävs, anpassat för arbetsuppgifterna som involverar livsmedelssäkerhet och hygien, information/märkning, redlighet och eventuell allergihantering.</p>	<p>a) Personal kan redogöra för/visa hur arbete som rör företagets grundförutsättningar utförs på ett korrekt sätt, t ex personlig hygien, rengöring etc.</p> <p>b) Personer med arbetsuppgifter som berör styrbara grundförutsättningar, kritiska kontrollpunkter inklusive information/märkning/redlighet och allergihantering kan redogöra för/visa att de har kompetens för att utföra aktuella moment på ett korrekt sätt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>3.3</p> <p>NY!</p>	<p>Den kompetens som krävs för den certifierade verksamheten ska finnas hos den/de som enligt 2.1 ansvarar för:</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP - frågor relaterade till information/märkning/redlighet och allergener - spårbarhet och återkallelse. <p>På företag utan fysisk hantering av livsmedel ska den kunskap som krävs för att tillämpa 5.4 finnas.</p>	<p>a) Intervju visar att kompetensen/kunskapen finns.</p> <p>ELLER</p> <p>b) Dokumentation över något av följande finns:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medverkande i en utbildning och/eller deltagande i nätverk eller motsvarande som innehåller livsmedelslagstiftning relaterat till de olika ansvarsområdena*. - Meritförteckning där det framgår att personen/personerna har lång erfarenhet inom dessa områden. <p>c) Det finns en rutin för hur personen/personerna håller sig uppdaterade om relevant lagstiftning och branschriktlinjer, t ex genom deltagande i nätverk, prenumeration på nyhetsbrev, utbildning etc.</p> <p><i>*t ex EU- förordning (EG) nr 852/2004, EU-förordning nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna inklusive bilaga II (allergentlista).</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4 SÅRBARHETSANALYS

Sårbarhetsanalys är en metod för att upptäcka fusk, matbedrägerier, hot, sabotage och kriminella handlingar som kan ge negativa konsekvenser för verksamheten, till exempel genom att skada tredje part.



			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
4.1 S	<p>Det ska finnas en skriftlig sårbarhetsanalys med avseende på <u>livsmedelsfusk och bedrägeri</u> som omfattar den certifierade verksamheten.</p> <p>Sårbarhetsanalysen ska gås igenom årligen eller oftare vid förändringar i verksamheten.</p> <p><i>Fusk och matbedrägeri kan vara t ex utspädning, förfalskning, utbyte av råvaror.</i></p>	<p>a) Det finns en daterad sårbarhetsanalys som innehåller följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beskrivning av hur företaget håller sig uppdaterad om vilka livsmedel som för tillfället är aktuella för fusk (t ex via information från myndighet och bransch) - om livsmedel som det finns risk att det fuskas med hanteras/förmedlas inom verksamheten - sannolikheten för att drabbas - konsekvenserna om detta sker - förebyggande arbete för att inte drabbas - möjligheter att upptäcka (mottagningskontroll, leverantörsbedömning, provtagning etc.) samt en beskrivning av hur detta ska tillämpas i verksamheten - direkta korrigerande åtgärder som ska vidtas om företaget drabbas och/eller vid misstanke om fusk/bedrägeri. <p>b) Vidtagna åtgärder när företaget råkat ut för fusk/bedrägeri finns dokumenterat.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2 S	<p>Det ska finnas en skriftlig sårbarhetsanalys med avseende på <u>hot och sabotage</u> som omfattar den certifierade verksamheten.</p> <p>Sårbarhetsanalysen ska gås igenom årligen eller oftare vid förändringar i verksamheten.</p> <p><i>Interna hot/sabotage kan t ex vara uppsåtlig kontaminering med syfte att skada människor och/eller företagets anseende. Externa hot kan t ex vara strypt åtgång av vatten/råvaror så att det inte går att producera livsmedel.</i></p>	<p>a) Det finns en daterad sårbarhetsanalys som innehåller:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En beskrivning av hur företaget håller sig uppdaterad om externa och interna hot (t ex via information från myndighet, bransch, tidning samt intern information. - risken för interna och externa hot och sabotage - sannolikheten för att drabbas - konsekvenserna om detta sker - förebyggande arbete för att inte drabbas - möjligheterna att upptäcka (yttre skydd, besökskontroll, rutiner vid nyanställning och avslut etc.) samt en beskrivning av hur detta ska tillämpas i verksamheten - direkta korrigerande åtgärder som ska vidtas om företaget drabbas. <p>b) Vidtagna åtgärder när företaget råkat ut för hot/sabotage finns dokumenterat.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 styrbara grundförutsättningar och kritiska styrpunkter identifierats för att förebygga och minimera risker med avseende på livsmedelssäkerhet. HACCP-baserade förfaranden gäller för alla som hanterar livsmedel och ska enligt lagstiftning upprättas i enlighet med Codex Alimentarius principer.

5 PRODUKTBESKRIVNING, FLÖDESSCHEMA OCH FAROANALYS

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

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
5.1 NY! 	<p>För att identifiera särskilda egenskaper eller processer hos produkter eller produktgrupper som produceras/hanteras/förmedlas inom företaget, ska det finnas produktbeskrivningar.</p> <p>Företag som säljer/hanterar produkter under någon annans varumärke, t ex grossister, tradingföretag eller motsvarande, ska få nödvändig och relevant information från leverantören för att kunna hantera och/eller förvara produkter på ett sätt som inte riskerar livsmedelssäkerheten.</p> <p><i>Produkter kan grupperas i produktgrupper efter gemensamma egenskaper eller processer.</i></p>	<p>a) Det finns produktbeskrivningar som innehåller följande (om dessa egenskaper eller processer är relevanta för produkten/produktgruppen):</p> <ul style="list-style-type: none"> - sammansättningen - hållbarhetstid (öppnad och öppnad förpackning) - förpackning (vakuumpförpackning, skyddad atmosfär etc.) - fysiologiska och kemiska egenskaper som påverkar livsmedelssäkerheten (pH, vattenaktivitet etc.) - förädlingsprocesser (kokning, nedkyllning etc.) - förhållanden under förvaring och distribution (kyla/frys etc.) - förväntad beredning, t ex om produkten ska ätas rå eller inte - om det finns speciellt känsliga grupper som förväntas använda produkten. <p>b) Företag som säljer/hanterar andras produkter har relevant information om produkterna/produktgrupperna, i produktbeskrivningar eller i annan dokumentation.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel. 	<p>Det ska finnas ett flödesschema för respektive produkt eller produktgrupp som beskriver varje steg i processen/flödet inom den certifierade verksamheten.</p>	<p>Flödesschema/-an relevanta för verksamheten finns.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>5.3</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel.</p> <p>NY!</p> <p>S</p>	<p>Det ska finnas en verksamhetsanpassad faroanalys enligt principerna för HACCP, upprättad för att identifiera faror som behöver förhindras, elimineras eller reduceras till acceptabla nivåer.</p>	<p>Det finns en skriftlig faroanalys som inkluderar</p> <ul style="list-style-type: none"> - de produkter/produktgrupper som hanteras i den certifierade verksamheten, och en beskrivning av de processer/flöden som förekommer - de mikrobiologiska, kemiska och fysiska faror (inklusive främmande ämnen) som är förenade med respektive produkt/produktgrupp - eventuella allergener som är aktuella för respektive produktgrupp och märkningen av dessa - uppgift om förpackningsmaterial och eventuella faror förknippade med dessa - de faror som hanteras genom företagets grundförutsättningar (personlig hygien, lokalers utformning, utrustningskrav etc.) - eventuella faror som behöver övervakas och eventuellt styras så att inga oacceptabla hälsofaror uppstår (styrbara grundförutsättningar eller kritiska styrpunkter (CCP:er) - en beskrivning av den provtagning som eventuellt krävs för att säkerställa livsmedelssäkerheten. <p><i>Både kritiska styrpunkter och styrbara grundförutsättningar är steg där en kontrollåtgärd tillämpas för att kontrollera en betydande fara. Kritiska styrpunkter är avsedda att kontrollera de högsta riskerna (t ex förhållande tid/temperatur, pH), medan styrbara grundförutsättningar kan användas för att kontrollera medelstora risker eller för alla betydande faror när inget kritiskt gränsvärde kan fastställas eller när det inte går att upptäcka en avvikelse eller bristande efterlevnad i realtid.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>5.4</p> <p>S</p>	<p>Företag utan fysisk hantering ska kunna identifiera de faror som är förknippade med de livsmedel som omfattas av certifieringen.</p>	<p>Följande kan beskrivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De steg i produktionskedjan som ligger inom ansvarsområdet för den certifierade verksamheten med direkt påverkan på livsmedelssäkerheten, t ex utformning av produktspecifikationer, märkning, transporter, mottagningskontroller. spårbarhet. - De faror (mikrobiologiska, kemiska, fysiska), och allergener, som är förenade med de olika produkter/produktgrupper av livsmedel och förpackningsmaterial som ingår i den certifierade verksamheten. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6 STYRBARA GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR, KRITISKA STYRPUNKTER (CCP:ER), VALIDERING OCH VERIFIERING							
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.							
					UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL		
6.1 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel NY!	Det ska finnas rutiner för övervakning av styrbara grundförutsättningar och kritiska styrpunkter (CCP:er) där det framgår - hur och när övervakning sker - vad som ska dokumenteras - vem som är ansvarig.	Dokumenterade rutiner för övervakning finns.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.2 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel S	I de fall styrbara grundförutsättningar och/eller kritiska styrpunkter (CCP:er) är identifierade i faroanalysen, ska det finnas mätbara/observerbara gränsvärden (kritiska gränsvärden för CCP) baserade på fastställda riktlinjer, vägledningar eller motsvarande.	Gränsvärdena - finns dokumenterade - är faktabaserade.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.3 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel S	För varje styrbar grundförutsättning och/eller kritisk kontrollpunkt (CCP) ska det finnas en skriftlig åtgärdsplan, som beskriver de direkta korrigerande åtgärder som ska vidtas om gränsvärden överskrids.	En skriftlig åtgärdsplan finns och följande uppgifter framgår: - vilken omedelbar åtgärd som ska vidtas om ett gränsvärde överskrids - vem/vilka som ska informeras - hur avvikelser dokumenteras - hur uppföljning sker och vem som är ansvarig - en hänvisning till rutinen för hantering av avvikelser och reklamationer (se 19.1).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.4 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel	För att säkerställa att HACCP systemet är upprättat på rätt sätt och ger den säkerhet som krävs ska utvärdering (validering) av systemet ske vid förändringar i verksamhetens rutiner/system (t ex vid införandet av ny produktionslinje, nya produkter, nya maskiner, ombyggnation). <i>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.</i>	Valideringen finns dokumenterad och omfattar - datum för genomförande - uppgift om vad som har utvärderats - vad som eventuellt framkommit - vilka ändringar av verksamheten den lett till.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
6.5 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel.	Det ska finnas ett system för årlig kontroll (verifiering) av att HACCP-systemets övervakning fungerar effektivt. <i>Exempel på verifieringsmetoder är provtagning/analys och uppföljning av att dokumentation sker i enlighet med HACCP planen.</i>	Verifieringen finns dokumenterad och omfattar uppgifter om <ul style="list-style-type: none"> - hur och när den genomförts - vad som eventuellt framkommit - vilka ändringar av verksamheten den eventuellt lett till. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7 PERSONALHYGIEN

God personalhygien är viktigt för att undvika spridning av mikroorganismer och andra smittor, samt allergener, från människa till livsmedel.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
7.1 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel.	För att upprätta en god livsmedelshygien ska det finnas dokumenterade hygienregler/rutiner, anpassade för verksamheten.	Hygienreglerna/rutinerna innehåller följande om dessa är relevanta inom verksamheten: <ul style="list-style-type: none"> - Hur och när handtvätt ska ske - hur och när användning av arbetskläder, arbetsskor, skoskydd, hårskydd, skyddsrock/overall etc. ska ske (se 7.2) - hygienrutiner vid paus och eventuellt utomhusvistelse - när smycken, klockor och dylikt inte får bäras - vart intag av mat, dryck och tobak är tillåtet och var det ska ske för att inte utgöra en risk för livsmedelssäkerheten - hur medicin som används för privat bruk hanteras så att den inte kan hamna i livsmedel - vad som gäller för personalens/besökares/entreprenörers vid vilka hälsotillstånd det inte är lämpligt att hantera/vistas i lokaler där livsmedel hanteras, t ex. vid magsjukdom, efter utlandsvistelse, vid öppna sår på händerna etc. - flödet i anläggningen som beskriver hur man får röra sig mellan ren och oren zon och var gränserna går mellan zonerna. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
7.2 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel. NY!	För att livsmedel inte ska kontamineras ska alla som dagligen eller tillfälligt vistas i lokaler där livsmedel tillverkas, förvaras eller hanteras, bära arbetskläder (inklusive skor), lämpade för den aktuella arbetsuppgiften.	<p>a) Arbetskläderna är anpassade till de livsmedelssäkerhetsrisker som arbetsuppgifterna medför.</p> <p>b) Hårskydd/huvudbonad och skäggskydd (vid skägg och/eller mustasch längre än 5 mm) används när livsmedel hanteras oförpackade och det finns risk för kontaminering.</p> <p>c) Särskilda kläder och skor används om det finns risk för att arbetskläder-/skor kan bli förorenade under rast/paus och/eller vid eventuell utevistelse.</p> <p>d) Kläderna och skorna riskerar inte att förorena livsmedel och är inte mer nedsmutsade än vad de kan förväntas bli av arbetet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8 LOKALER, INREDNING OCH UTRUSTNING

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

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
8.1 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel. NY!	Lokaler och inredning ska vara ändamålsenliga för den verksamhet som bedrivs och möjliggöra en säker livsmedelshantering.	<p>Det finns</p> <ul style="list-style-type: none"> - väggar, golv, tak och inredning av sådant material som möjliggör effektiv rengöring - ändamålsenlig ventilation - tappställen och avlopp i den omfattning som möjliggör en säker hantering och rengöring - belysning som främjar god hygien i livsmedelshanteringen och underlättar rengöringen - anordning och material som möjliggör hygienisk handtvätt (varmt och kallt vatten, torkning, tvål etc.) - utrymmen i den omfattning som möjliggör särskållning vid hantering/produktion - förvaringsutrymmen som möjliggör en god varuomsåttning och särskållning - fönster, ytterdörrar och in- och utlastningsportar som är möjliga att hållas stångda/låsta när de inte används. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>8.2</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel.</p> <p>NY!</p>	<p>För att säkerställa att trasig inredning och utrustning inte utgör en risk för livsmedelssäkerheten och redligheten ska det finnas en dokumenterad underhållsrutin som beskriver</p> <ul style="list-style-type: none"> - hur ofta den löpande kontrollen sker - hur man agerar när trasig inredning och utrustning som utgör en akut risk för livsmedelssäkerheten upptäcks - att trasig inredning och utrustning eller underhållsbehov ska dokumenteras och dateras och - att datum för planerad eller utförd åtgärd ska dokumenteras och vem/vilka som ansvarar för genomförd åtgärd. 	<p>a) Dokumentation som visar att rutinen följs finns.</p> <p>b) Inredning och utrustning som utgör en akut risk för livsmedelssäkerheten förekommer inte.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>8.3</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel.</p>	<p>Underhåll/kalibrering av mät- och styrutrustning med betydelse för livsmedelssäkerheten ska ske enligt tillverkarens anvisning eller minst en gång per år.</p>	<p>a) En förteckning över all mät- och styrutrustning med betydelse för livsmedelssäkerheten och redligheten finns.</p> <p>b) Underhållsfrekvens och metod för underhåll/kalibrering framgår i förteckningen.</p> <p>c) Utfört underhåll/kalibrering finns dokumenterad.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9 RENGÖRING

Bra rengöringsrutiner är viktiga för att säkerställa att kraven på livsmedelssäkerhet och god hygien uppfylls. En bra rengöring förebygger även förekomst av skadedjur och avlägsnar allergener.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>9.1</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel.</p> <p>NY!</p>	<p>För att förhindra kontaminering av livsmedel och emballage/förpackningar under hantering och förvaring, ska det finnas implementerade och effektiva städ/-rengöringsrutiner av lokaler och utrustning inklusive kranar, kransilar och duschmunstycken.</p>	<p>Dokumenterade rutiner som omfattar följande finns och följs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vad som ska rengöras - hur det ska gå till - när det ska ske - vilken utrustning och rengöringsmedel som används - om desinfektionsmedel används, hur och när de ska användas - hur, när och vem som kontrollerar att rengöringen visat sig effektiv, inklusive eventuellt behov av provtagning (rengöringsprover, mikrobiologisk vattenprovtagning för att verifiera rengöringsrutiner av kranar, kransilar och duschmunstycken). 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>9.2</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>NY!</p>	<p>I de fall allergener hanteras i samma produktionsutrymmen som produkter utan allergener, ska det finnas särskilda rengöringsrutiner för att säkerställa att utrustning och arbetsytor som används till livsmedel som innehåller allergener rengörs noggrant innan andra livsmedel hanteras.</p>	<p>a) Dokumenterade rutiner som omfattar följande finns och följs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vad som ska rengöras - hur det ska gå till - när det ska ske - utrustning och rengöringsmedel som används - om desinfektionsmedel används, hur och när de ska användas - hur, när och vem som kontrollerar att rengöringen visat sig effektiv, inklusive eventuellt behov av provtagning. <p>b) Dokumentation från genomförd rengöring finns.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>9.3</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p>	<p>Rengöringsmedel, städutrustning och andra kemikalier (inklusive smörjoljor och fetter som inte är livsmedel), ska</p> <ul style="list-style-type: none"> - förvaras i separat utrymme, avskilt från livsmedel - vara tydligt märkta med varubeteckning och kunna härledas till originalförpackning om omförpackning sker. <p>Viktig information (t ex säkerhetsdatablad) som behövs för att förebygga skador på människor och miljö ska finnas tillgänglig.</p>	<p>a) Förvaring sker i separat utrymme, t ex "städskåp".</p> <p>b) Rengöringsmedel och kemikalier är tydligt märkta.</p> <p>c) Säkerhetsdatablad eller motsvarande finns tillgängligt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10 PROVTAGNING OCH VATTENKVALITET

I EU lagstiftning finns det särskilda mikrobiologiska och kemiska kriterier för specifika livsmedel och provtagning är viktig för att säkerställa att dessa livsmedel inte utgör en hälsofara. Likaså är en god vattenkvalitet viktigt så att det 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	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>10.1</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>S</p>	<p>Om det finns särskilda mikrobiologiska och kemiska kriterier för produkten i EU lagstiftningen ska provtagning och analys ske med lämpligt intervall och anpassat till produkt, produktionsvolym och produktionsmetod.</p> <p>Om ingen provtagning sker eller om det görs hos någon annan i livsmedelsskedjan ska det kunna förklaras med hjälp av faroanalysen.</p>	<p>a) Det finns en dokumenterad provtagningsplan som innehåller rutiner för åtgärder vid överskrivna gränsvärden.</p> <p>b) Analysresultat finns som visar att provtagningsplanen följs.</p> <p>c) Vidtagna åtgärder vid avvikelser finns dokumenterade.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>10.2</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>NY!</p> <p>S</p>	<p>För att säkerställa att vatten och is som används i verksamheten inte utgör en risk för livsmedelssäkerheten, ska vattnet vara av dricksvattenkvalitet (enligt den nationella myndighetens kriterier för dricksvattenkvalitet).</p> <p>Provtagningsintervall-, parametrar och punkter (inkommande vatten eller tappvatten) för att säkerställa dricksvattenkvalitet ska baseras på risk och kunna motiveras, t ex med hjälp av faroanalysen. Intervallet ska inte vara längre än 12 månader.</p> <p><i>Kravet på dricksvattenkvalitet gäller ej när livsmedel uppenbart inte kan kontamineras.</i></p>	<p>a) Det finns ett godkänt mikrobiologiskt och kemiskt analysresultat, från egen provtagning eller från en dricksvattenproducent (t ex vattenverk), enligt fastställt intervall och minst från den senaste 12 månaders perioden.</p> <p>b) Val av provtagningspunkter, parametrar och intervall kan motiveras.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11 AVFALL

God avfallshantering förhindrar spridning av smittor och skadedjursproblem samt säkerställer att avfall hanteras så att det inte utgör risker för miljön.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>11.1</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>S</p>	<p>För att säkerställa en hygieniskt och livsmedelssäker hantering och omhändertagande av avfall ska det finnas en skriftlig eller muntlig rutin.</p>	<p>Rutin finns där följande beskrivs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hur det avfall som uppstår i verksamheten ska hanteras och/eller sorteras enligt nationella eller lokala myndigheters krav - hur avfall ska förvaras i väntan på att det tas till soprum inklusive transporten dit, (via lokaler och utrustning). 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>




12 SKADEDJURSSÄKRING

Verksamheten ska ansvara för att angrepp av skadedjur i och omkring anläggningen minimeras. Genom ett gott förebyggande arbete minskas risken att skadedjuren kan leva, trivas och föröka sig.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>12.1</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>S</p>	<p>Det ska finnas ett förebyggande arbete som förhindrar att skadedjur eller tamdjur tar sig in och/eller etablerar sig och en årlig riskbedömning för förekomst av skadedjur och/eller tamdjur ska utföras.</p> <p><i>Skadedjur omfattar gnagare, fåglar, skadeinsekter.</i></p>	<p>a) Förebyggande arbete finns som inkluderar följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - öppningar och öppningsbara fönster är tätade och vid behov försedda med skydd (t ex insektsnät) - undanröjning av spill som kan bli föda - ytor närmast byggnader hålls fria från vegetation och annat material som kan ge skydd - god avfallshantering så att skadedjur/ tamdjur inte får tillgång till byggnader och lokaler. <p>b) Skriftlig riskbedömning finns för förekomst av skadedjur under året.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>12.2</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>S</p>	<p>Om det enligt riskbedömning i 12.1 finns risk för att skadedjur tar sig in till och/eller etablerar sig i utrymmen där livsmedel förvaras och hanteras ska övervakning av skadedjur ske.</p> <p>Dokumentation från eventuell skadedjursbekämpning med bekämpningsmedel ska finnas.</p>	<p>a) Dokumenterad rutin för skadedjursövervakning som innehåller följande information finns:</p> <ul style="list-style-type: none"> - skadedjursföretag som anlitas inklusive kontaktperson, alternativt namn och kompetens på egen personal som ansvarar för skadedjursövervakningen samt utför eventuell skadedjursbekämpning - ritning/skiss över kontrollstationer (de ställen där beten, fällor eller bekämpningsmedel har placerats) - rapport från avläsningar från kontroll/inspektion - skadedjurstyp som förekommit - åtgärdsförslag med vidtagna åtgärder/korrigerande åtgärder för bekämpning samt förebyggande åtgärder. <p>b) Dokumentation från skadedjursbekämpning med bekämpningsmedel finns med information om</p> <ul style="list-style-type: none"> - preparat (namn) - datum då medlet lades ut - planerat slutdatum för bekämpning - plats - utförare - typ av skadedjur. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

13 FÖRVARING OCH HANTERING AV LIVSMEDEL

Tid, temperatur och luftfuktighet är avgörande faktorer vid förvaring, hantering och vid olika processer och ska ske vid en temperatur och luftfuktighet anpassade till livsmedlets (och förpackningsmaterialets) sort och villkor.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
13.1 NY! 	Livsmedel ska förvaras och hanteras i en miljö som inte medför en hälsofara, med avseende på temperatur och luftfuktighet enligt nationella riktlinjer eller specifika kvalitetskrav.	a) Företaget kan redogöra för förvaringstemperatur och när det är aktuellt, luftfuktighet för de livsmedel som hanteras. b) Mätningar och/eller avläsningar visar att förvaring/hantering sker enligt fastställda gränsvärden för temperatur och luftfuktighet. c) Dokumentation, t ex avtal eller bokningsbekräftelse visar att lämpliga förvaringsanvisningar har avtalats med externa lagringstjänstleverantörer. <i>Företag utan fysisk hantering av livsmedel omfattas inte av a), b) ovan.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.2 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel 	Värmebehandling, t ex varmhållning, upphettning och/eller nedkylning av livsmedel ska ske vid en temperatur och under en tid som inte medför en hälsofara.	Mätningar och/eller avläsningar visar att gränsvärdena fastställda i faroanalysen följs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.3 Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel 	För att säkerställa redligheten ska det finnas rutiner för särskilt skötsel och produktions- och processplanering.	a) Rutiner för särskilt skötseln kan demonstreras. b) Produktionsplaneringen finns dokumenterad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14 ALLERGENER

Med allergener menas ämnen som kan framkalla överkänslighet eller intolerans och som finns med på EU:s så kallade allergenlista. Allergener kan vid fel hantering vara en av de allvarligaste farorna i verksamheten, och ska därför behandlas med särskild vaksamhet genom hela produktionsflödet: vid förvaring, hantering (inkl. efterföljande rengöring) och märkning.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>14.1</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>S</p>	<p>För att minimera risken för allergisk reaktion hos slutkonsument ska det finnas rutiner för hur livsmedel som innehåller allergiframkallande ämnen/allergener ska förvaras, märkas upp och hanteras inom företaget/ anläggningen.</p>	<p>a) Dokumenterade rutiner om allergener, inklusive hantering av allergena process-, produktions- och råvaruspill, finns.</p> <p>b) Livsmedel som innehåller allergener/allergi-framkallande ämnen</p> <ul style="list-style-type: none"> - är tydligt uppmärkta - förvaras i förslutna förpackningar eller separata kärl - hanteras så att kontaminering förhindras. <p>c) Planering av produktionen/processen görs så att risk för korskontaminering förebyggs.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15 LEVERANTÖRER, VARUMOTTAGNING OCH FÖRPACKNINGAR


Syftet med detta kapitel är att säkerställa att leverantörer och legotillverkare uppfyller företagets krav på livsmedels-säkerhet, spårbarhet och kvalitet, att varor uppfyller uppställda krav enligt beställning samt att förpackningar inte innehåller skadliga ämnen eller att de kan överföras i livsmedlet.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>15.1</p> <p>NY!</p> <p>S</p>	<p>Nya leverantörer, inklusive inhyrda tjänsteleverantörer och legotillverka-re, ska godkännas med avseende på livsmedelssäkerhet och spårbarhet. Tillvägagångssättet för godkännande ska anpassas till de risker som identifierats för de livsmedel och tjänster som levereras.</p> <p><i>Leverantörer omfattar aktörer i livs-medelskedjan som levererar tjänster, råvaror/ produkter, levande djur eller som utför hantering/legotillverkning åt företaget.</i></p>	<p>a) Tillvägagångssättet för godkännande finns dokumenterat och är anpassat till de risker som har identifierats.</p> <p>b) Underlag för beslut om godkännande finns, t ex frågeformulär, intyg, certifikat från en känd tredjepartsstandard, protokoll från genomförda fysiska leverantörsbedömningar.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
15.2 NY! S	<p>Befintliga leverantörer, inklusive inhyrda tjänsteleverantörer och le- gotillverkare, ska följas upp för att säkerställa att de har en säker och ändamålsenlig verksamhet och uppfyller kraven för godkännandet enligt 15.1.</p> <p>Omfattning och frekvens av leverantörsuppföljningen ska baseras på riskerna med de råvaror/produkter som hanteras, tidigare avvikelser, eventuell certifieringsstatus, vilka underleverantörer som hanteras och en utvärdering ska göras årligen.</p>	<p>a) En förteckning över godkända leverantörer finns.</p> <p>b) Omfattning och frekvens av leverantörsuppföljningen finns dokumenterad.</p> <p>c) Underlag från uppföljningen finns, t ex frågeformulär, intyg, certifikat från en känd tredjepartsstandard, protokoll från leverantörsbedömning på plats.</p> <p>d) Avvikelse inklusive åtgärder samt en årlig utvärdering finns dokumenterad.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.3	<p>För att säkerställa att varor uppfyller kraven enligt beställningen ska det finnas rutiner för kontroll vid inleverans av varor, utformade efter verksamhetens omfattning och inriktning.</p> <p><i>Observera att speciella lagkrav gäller för vissa importerade produkter eller produkter som införts från ett annat EU-land.</i></p>	<p>a) Det finns en skriftlig rutin som omfattar minst</p> <ul style="list-style-type: none"> - kontroll av ytteremballage, information/märkning (inklusive eventuella särskilda märkningskrav och frivilliga mervärdesmärkningar), mottagningstemperatur (gäller temperaturkänsliga varor) samt eventuella intyg - beskrivning av de åtgärder som ska vidtas om varorna uppvisar brister. <p>b) Genomförd kontroll sker enligt rutin och finns dokumenterat.</p> <p>c) Avvikelse samt vidtagna åtgärder finns dokumenterade.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.4 S	<p>Livsmedel ska förvaras och förpackas i förpackningar som är godkända för det aktuella livsmedlet.</p>	<p>a) Det finns ett dokument, t ex "declaration of compliance" (DOC) som visar att förpackningsmaterial är godkända att användas i kontakt med livsmedel, samt under vilka förutsättningar och till vilka livsmedel materialet eller produkten kan användas.</p> <p>b) I de fall endast färdigförpackade livsmedel som säljs under någon annans varumärke hanteras i verksamheten, finns underlag från leverantörsbedömning som säkerställer att godkänt förpackningsmaterial har använts.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

16 TRANSPORT OCH UMLEVERANS

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

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
16.1 NY! 	Utleverans och transport av livsmedel ska ske under temperatur- och hygienförhållanden, anpassade för produkt och som inte medför en hälsofara.	a) Temperatur och hygienförhållanden kan upprätthållas under transport som företaget själva ansvarar för. b) Temperaturmätningar inklusive åtgärder vid avvikelser finns dokumenterade. c) Dokumentation, till exempel avtal eller bokningsbekräftelse, visar att lämpliga temperatur- och hygienförhållanden har avtalats med externa transportföretag. <i>Företag utan fysisk hantering av livsmedel omfattas inte av a), b) ovan.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

17 INFORMATION/MÄRKNING OCH REDLIGHET

Konsumenterna ska kunna delges en tydlig och sanningsenlig information/märkning om produktens sammansättning och kvalitet, samt göra det möjligt för konsumenterna att göra medvetna val.


			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
17.1 S	<p>Färdigförpackade livsmedel ska vara märkta</p> <ul style="list-style-type: none"> - med all för produkten relevant information - på ett språk som lätt kan förstås av konsumenterna i landet där produkten säljs - med text som är lätt att förstå, väl synlig, klart läsbar och beständig - med följande obligatoriska uppgifter (om inte undantag ges i lagstiftningen i det land där produkten säljs): <ul style="list-style-type: none"> - produktens namn/beteckning - ingrediensförteckning (i fallande storleksordning), med allergener enligt bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 (allergenlista) framhävda - mängd av vissa ingredienser eller kategorier av livsmedel - nettokvantitet - Bäst Före-dag eller sista förbrukningsdag skrivet som dag-månad-år - för produkten specifika anvisningar om förvaring och användning - företagsnamn och kontaktinformation - drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten uttryckt i volymprocent - obligatorisk ursprung- och härkomstsinformation. - bruksanvisning om det krävs för att förstå hur produkten ska användas - näringsdeklaration. 	<p>Färdigförpackade livsmedel är märkta på ett korrekt sätt.</p> <p><i>Vid revision tar certifieringsorganet ut ett antal stickprov beroende på antalet artiklar hos verksamheten, minst enligt nedan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <10 artiklar = 1 stickprov - 10-50 artiklar = 2 stickprov - > 50 artiklar = 5 stickprov 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>17.2</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>S</p>	<p>På ej färdigförpackade livsmedel* ska följande uppgifter (om inte undantag ges i lagstiftningen i det land där produkten säljs) kunna lämnas på konsumenters begäran, skriftligen i omedelbar närhet eller det ska tydligt framgå var informationen finns att få:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produktens namn - ingrediensförteckning (i fallande storleksordning), med allergener enligt bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 (allergenlista) framhävda - mängd av vissa ingredienser eller kategorier av livsmedel, när så krävs - nettokvantitet - Bäst Före-dag eller sista förbrukningsdag skrivet som dag-månad-år - för produkten specifika anvisningar om förvaring och användning - företagsnamn och kontaktinformation - för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten uttryckt i volymprocent. - obligatorisk ursprungsinformation. - bruksanvisning om det krävs för att förstå hur produkten ska användas. <p>För livsmedel som säljs oförpackade till slutkonsument, (t ex mat på restaurang), ska information om allergener alltid kunna ges på begäran muntligen eller ett skriftligt material som följer med livsmedlet vid försäljning alternativt finns i närheten. Gäller ej om det tydligt framgår i beteckningen att allergenen är en del i livsmedlet/maträtten.</p> <p><i>* säljs utan att vara förpackade, som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller som är färdigförpackade för direkt försäljning.</i></p>	<p>Korrekt information kan ges om ej färdigförpackade livsmedel.</p> <p><i>Vid revision tar certifieringsorganet ut ett antal stickprov beroende på antalet artiklar hos verksamheten, minst enligt nedan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <10 artiklar = 1 stickprov - 10-50 artiklar = 2 stickprov - 50 artiklar = 5 stickprov 			
<p>17.3</p> <p>NY!</p> <p>S</p>	<p>Om frivilliga märkningar (miljömärkningar, ursprungsmärkningar eller liknande) används ska det finnas intyg, avtal, certifikat eller liknande som visar att märkningen får användas.</p>	<p>Dokumentation som visar att frivilliga märkningar används på ett korrekt sätt finns.</p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
17.4 NY! S	<p>Om närings- och hälsopåståenden, varningsmärkning om allergener (PAL)* och/eller "fri-från", märkning förekommer på produkt ska aktuell lagstiftning och/eller särskilda myndighetskrav uppfyllas i det land där produkten säljs.</p> <p>Varningsmärkning får endast användas när alla andra möjliga åtgärder vidtagits för att undvika korskontamination av en allergen i produktionsprocessen. En kvantitativ riskbedömning ska ha utförts som visar att märkningen kan motiveras och vara trovärdig.</p> <p><i>*Precautionary Allergen Labelling - används för att informera konsumenten om risken att specifik allergen på grund av oavsiktlig kontamination kan finnas i en produkt. Exempel på sådan märkning kan vara "spår av".</i></p>	<p>a) Företaget kan redogöra för att specificerade krav i lagstiftningen och/eller särskilda myndighetskrav gällande närings- och hälsopåståenden, "fri-från" märkning och/eller varningsmärkning om allergener följs.</p> <p>b) I det fall varningsmärkning om allergener används kan det motiveras och det finns en dokumenterad kvantitativ riskbedömning.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.5 NY! S	<p>Det ska finnas rutiner för kontroll som säkerställer att information/märkning</p> <ul style="list-style-type: none"> - överensstämmer med innehållet - överensstämmer med vikt/volymer - är i enlighet med 17.1 och/eller 17.2 - som är översatt till andra språk stämmer överens med produktspecifikation eller motsvarande. <p>Vid betydande förändringar* i information/märkning ska detta informeras internt och till aktuella försäljningskanaler/kunder.</p> <p><i>*innehåll eller funktionalitet, nettoinnehåll, mått eller bruttovikt, borttagen eller tillagd märkning/information om certifiering, primärt varumärke, ändringar på grund av säsong, antal i förpackning, förändringar i blandförpackningar, pris tryckt direkt på förpackning eller annat som är relevant för en specifik produkt eller produktgrupp.</i></p>	<p>Det finns en skriftlig rutin som beskriver</p> <ul style="list-style-type: none"> - hur kontrollen utförs - om och när någon dokumentation ska ske - vilka åtgärder som ska vidtas vid avvikelser - hur ändringar i information/märkning kommuniceras. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

18 SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE

För att det ska vara möjligt att snabbt kunna spåra och återkalla potentiellt skadliga eller otjänliga livsmedel ska de kunna spåras ett steg framåt och ett steg bakåt i livsmedelskedjan "extern spårbarhet". Med "intern spårbarhet" menas att man kan följa råvaror och ingredienser genom processen inom det egna företaget och därmed ha kontroll över vilka råvaror som ingår i en viss tillverkningsomgång. Intern spårbarhet är inte ett lagkrav men det möjliggör en snävare återkallelse vid eventuella problem, vilket kan minska kostnaderna och möjliggöra en ökad uppföljning av produktionen.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
18.1 NY! 	<p>Alla produkter och ingående delar i en produkt och förpackningsmaterial med direkt kontakt med livsmedel ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan och vara lämpligt märkta för att kunna möjliggöra spårbarheten.</p> <p><i>För företag som förmedlar/hanterar färdigförpackade livsmedel gäller spårbarheten på de produkter som förmedlas/köps in.</i></p> <p><i>För företag som själv säljer/levererar livsmedel direkt till slutkonsument gäller spårbarhet ett steg bakåt.</i></p>	<p>a) Märkning på produkt och förpackningsmaterial, t ex bäst före datum, packdag, batch eller liknande som möjliggör spårbarheten finns.</p> <p>b) Dokumentation som medger spårbarhet tillbaka till leverantör och fram till nästa led (kund/mottagare) finns.</p> <p><i>Dokumentationen kan t ex utgöras av följesedlar, fakturor, kvitton, kundregister, transport- eller leveransdokument.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.2	<p>För att säkerställa att spårbarheten fungerar ska den testas minst årligen fördelat i möjligaste mån mellan olika produkt/livsmedelsgrupper.</p> <p>För företag som förmedlar/hanterar färdigförpackade livsmedel ska spårbarheten testas på de produkter som förmedlas/köps in.</p>	<p>Dokumentation från spårbarhetstestet med minst följande information finns:</p> <ul style="list-style-type: none"> - datum - produkt - spårbarhet ett steg fram och ett steg bakåt (med undantag enligt 18.1) - resultat/slutsats av testet med eventuella åtgärder. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>18.3</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering av livsmedel</p> <p>S</p>	<p>Om företaget hanterar livsmedel som omfattas av krav på intern spårbarhet från myndigheter eller andra intressenter, ska</p> <ul style="list-style-type: none"> - dessa krav redovisas - det finnas dokumenterade rutiner för detta - det finnas en rutin för produktionsplanering genom hela tillverkningsprocessen som säkerställer att rutinen följs. <p><i>Intern spårbarhet betyder att man kan följa råvaror/ingredienser genom processen inom det egna företaget. Exempel där det kan finnas särskilda märkningskrav vars uppfyllelse kräver intern spårbarhet är ursprungsmärkning av nötkött, fångstzon för fisk, upptagningsområde för musslor, producentkod för ägg, GMO i livsmedel, identifieringsmärke på produkter av animaliskt ursprung, ekologiska livsmedel och frivilliga märkningar.</i></p>	<p>a) Förteckning över de produkter inklusive berörda råvaror/ingredienser som omfattas av krav på intern spårbarhet finns.</p> <p>b) Dokumenterade rutiner för intern spårbarhet finns och kan demonstreras genom hela tillverkningsprocessen.</p> <p>c) Rutiner för produktionsplanering, kan demonstreras.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>18.4</p> <p>Gäller ej företag utan fysisk hantering och restaurangverksamhet</p>	<p>Om produkter med särskild information/märkning och/eller påståenden som rör råvaran produceras/hanteras, ska dokumenterat underlag för en kvantitativ spårbarhetskontroll (t ex massbalans), kunna redovisas.</p> <p><i>Exempel på särskild information/märkning/påstående kan vara ursprung, sort/ras, mervärdesmärkning/status. Vid revision kan certifieringsorganet ta ut ett stickprov och göra en kvantitativ kontroll, t ex massbalansberäkning eller annan kontrollmetod för en specifik råvara, produkt eller tidsperiod.</i></p>	<p>a) För inlevererade råvaror finns fakturor/följesedlar från minst 2 år tillbaka och uppgift om den totala mängden inleverans per råvara och år kan redovisas.</p> <p>b) För utlevererade produkter finns fakturor/följesedlar från minst 2 år tillbaka och uppgift om den totala mängden utleverans av produkt och år kan redovisas.</p> <p>c) Recept för varje produkt och en uppskattning av svinnet i förädlingsprocessen finns.</p> <p>d) Lagersaldo för alla berörda råvaror och produkter kan redovisas.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
18.5	Det ska finnas en skriftlig plan för att dra tillbaka produkter från nästa led (återkallelse), t ex försäljningsled/ butik/restaurang. Gäller ej verksamheter som själv säljer/ levererar livsmedel direkt till slutkonsument, t ex restaurangverksamhet. NY!	I återkallelseplanen framgår det - under vilka omständigheter som livsmedel ska dras tillbaka - vem/vilka som fattar beslut om återkallelse enligt 2.1 och vilka övriga inom företaget som eventuellt ska involveras - vem/vilka som informerar alla som mottagit varorna, vilken information som ska lämnas och vart kontaktuppgifterna till dem finns - hur produkter som återkallas hanteras så att de inte blandas ihop med och/eller kontaminerar andra produkter - när eventuell provtagning ska se - när och på vilket sätt kontakt med myndigheter och certifieringsorgan tas inklusive kontaktuppgifter till dem.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.6	Återkallelseplanen ska testas minst årligen. <i>Återkallelsetest kan t ex ske genom att de kunder/mottagare som mottagit produkter från företaget kontaktas och bekräftar att den levererade produkten mottagits samt att återkallelse hade gått att genomföra vid behov.</i>	Dokumentation från testet finns där det framgår: - när testet gjordes (datum) - vilken produkt som testades - från vilken kund produkten återkallades - resultat/slutsatser från testet - eventuella åtgärder - att kontaktlistan har uppdaterats vid behov.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

19 HANTERING AV AVVIKELSER OCH REKLAMATIONER

Genom goda rutiner för hur avvikelser och reklamationer hanteras skapas förtroende hos kunder om att verksamheten bedrivs professionellt och att det ges möjlighet till återkoppling på hur kvalitetsarbetet fungerar.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
19.1	Det ska finnas rutiner för hur reklamationer, avvikelser, misstänkta matförgiftningar och synpunkter hanteras.	a) I den dokumenterade rutinen framgår hur - dokumentation, uppföljning och utredning sker - kontakt med kontrollmyndighet tas och när återkoppling till kunden sker - avvikande produkter hanteras. b) Dokumentation som visar att rutinen har följts finns.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DJUROMSORG

Gäller för slakteriverksamheter där djuren oavsett djurslag är avsedda som livsmedel.

20 SLAKTERI							
Djuren ska hanteras på ett sådant sätt att de inte riskeras att skadas eller orsakas onödigt lidande eller stress hela vägen fram till att deras liv avslutas. Djurens naturliga beteende ska utnyttjas och så långt det är möjligt ska etablerade djurgrupper hållas samman och inte blandas med främmande djur. Felaktig hantering av djuren precis innan slakt kan även påverka köttkvaliteten.							
					UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL		
20.1 S	För att säkerställa ett gott djurskydd ska det finnas dokumenterade rutiner/instruktioner för all hantering av djur som minst inkluderar: <ul style="list-style-type: none"> - mottagning - hantering av skadade och sjuka djur - drivning inklusive användning av hjälpmedel för drivning - skötsel av djur i stall - fixering och bedövning - länkning och avblodning - hantering före, efter och under transport av levande djur (om transporten är en egen del av verksamheten) - hur personal ska agera när det uppstår omständigheter som försenar/ stoppar slaktarbetet (elavbrott eller liknande). 	a) Dokumenterade rutiner och instruktioner anpassade för verksamheten finns lättillgängliga. b) Personal kan, för sina arbetsuppgifter redogöra för rutiner och instruktioner.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
20.2	Det ska finnas en djurskyddsansvarig med ansvar för djurskyddet som inkluderar att aktuella rutiner/instruktioner finns och följs.	a) En djurskyddsansvarig finns. b) Befogenheter hos den djurskyddsansvariga är känt av arbetskraften.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
20.3	All personal som hanterar djur i samband med slakt och djurskyddsansvarig ska inneha ett kompetensbevis för slakteripersonal, utfärdat av den nationella behöriga myndigheten i ett EU land.	Kompetensbevis finns för personer som utför något av följande arbetsuppgifter: <ul style="list-style-type: none"> - hantering och vård av djur före fixering - fixering av djur före bedövning - bedövning av djur - bedömning av om bedövningen varit effektiv - länkning eller annan upphängning av levande, bedövade djur. - avblodning av levande, bedövade djur. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
20.4	När djuren tas emot ska det finnas information från djurägaren gällande <ul style="list-style-type: none"> - djurens identitet och att de är märkta - vilken anläggning djuren kommer ifrån - att djuren är rena, friska och inte är under karenstid för läkemedelsbehandling - om djuren är höglakterande och när de senast mjölkades. 	Information finns tillgänglig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.5	Inom 24 timmar efter ankomst till slakteriet ska djuren okulärbesiktigas av behörig veterinär, som omfattar kontroll av att djuren är friska, rena och inte har skador.	Dokumentation finns som visar att <ul style="list-style-type: none"> - besiktning har skett inom 24 timmar från ankomst - att åtgärder vidtagits gällande avvikelser. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.6	Drivning av djuren ska ske på ett sådant sätt att djuren inte skadas och att deras flockinstinkt och naturliga beteende kan utnyttjas.	a) Drivgångar är halkfria, horisontella eller lutar endast svagt uppåt. De är utan skarpa krökar och fria från föremål och utstickande delar. b) Djuren kan röra sig från mörkare till ljusare område.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.7	Hjälpmiddel för drivning får endast användas för att styra djuren och mekanisk drivanordning ska övervakas. Elektriska pådrivare får användas enbart på bakdelen på vuxna nötkreatur och större grisar när de vägrar röra sig framåt och de har fri väg framåt. Stiften på pådrivaren ska vara avrundade och användas max en sekund i taget.	a) Hjälpmiddel används enbart för styrning. b) Elektriska pådrivare används på korrekt sätt. c) Övervakning av mekanisk drivanordning finns.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.8	Djur får stallas upp högst en natt (renar får hållas i hägn i upp till 5 dygn) och ska i dessa fall slaktas utan dröjsmål följande dag. Tillsyn ska ske morgon och kväll. Om sjuka, svaga, icke avvanda djur, högmjolkande kor samt djur som är skadade på ett sådant sätt som orsakar lidande under uppstallning anländer till slakteriet, ska omgående slakt ske. Om omgående slakt av högmjolkande kor ej är möjlig ska mjölkning ske innan uppstallning.	Journalföring finns som visar att kraven för uppstallning, tillsyn och mjölkning följs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
20.9	<p>Det ska finnas stallutrymmen, boxar, fållor/hägn och behållare i tillräcklig omfattning och storlek som möjliggör tillsyn samt särhållning av djur som inte tidigare hållits i samma grupp.</p> <p>Ett särskilt utrymme för uppstallning av skadade, sjuka, svaga och icke av-vanda djur ska finnas.</p>	<p>a) Utrymmeskraven stämmer överens med kraven i bilaga 1.</p> <p>b) Särhållning är möjlig mellan hornbärande och hornlösa (ej ren) djur, olika arter, samt av djur med aggressiva beteenden.</p> <p>c) Tillsyn är möjlig.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.10	<p>Stallutrymmen/fållor/hägn och utrymmen där behållare förvaras ska vara anpassat efter djurslag och konstruerade på ett sådant sätt som inte orsakar skada och lidande för djuren med avseende på</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatur, luftfuktighet och luftrörelse (vind/drag) - ljud och ljus - ogynnsamma väderförhållanden. <p><i>Djuren upplever termisk komfort när de inte behöver extra värmeproduktion för att hålla värmen och/eller svettas/flåsa etc. för att uppnå avkylning.</i></p>	<p>a) Temperatur och luftfuktighet är anpassat efter djurslag enligt bilaga 2.</p> <p>b) Mekaniskt buller förekommer endast tillfälligt och överstiger då inte 75 dBA.</p> <p>c) Det finns artificiellt ljus i stallutrymmen som inte förorsakar obehag hos djuren.</p> <p>d) Dämpad belysning under den mörka tiden på dygnet finns.</p> <p>e) Det finns ett skydd vid ogynnsamma väderförhållanden för renar/hjortar i hägn.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.11	<p>Alla djur som stallas upp ska ha fri tillgång till rent vatten.</p>	<p>a) Vattenutrustning i tillräcklig omfattning finns.</p> <p>b) Vattenutrustning är utformad så att god hygien lätt kan upprätthållas.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.12	<p>Om tiden för transport inklusive tid i stallet eller tid i behållare överstiger 12 timmar ska djur ha tillgång till foder som är anpassat efter djurslag.</p>	<p>a) Dokumentation visar att djuren har utfodrats.</p> <p>b) Foder finns för de djurslag som stallas upp.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.13	<p>Metod för fixering innan bedövning ska vara anpassad till djurslag.</p>	<p>Något av följande fixeringsmetoder används:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bedövningsbox, eventuellt utrustad med anordning för fixering av huvudet - fasthållning av djurets huvud med en grimma, brems eller liknande (vid mekanisk bedövning) - fasthållning av djurets huvud med horntagget vid mekanisk bedövning av ren - manuell fasthållning av mindre djur - slakttratt för fjäderfän - fotbyglar för fjäderfän med en vikt av högst 20 kg. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
20.14	<p>Bedövning följt av avblodning ska ske snabbt och effektivt och med metoder och utrustning anpassade efter djurslag.</p> <p>Fungerande reservutrustning ska finnas lättillgänglig.</p>	<p>a) Någon av följande metoder för bedövning tillämpas innan avblodning:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bultpistol eller kulvapen (samtliga djurslag) - slag i huvudet (fjäderfån eller kaniner med en max vikt på 3 kg) - elektricitet (får, getter, grisar, kaniner, fjäderfä inkl. strutsfåglar) - koldioxid (grisar och höns) <p>b) Utrustning inklusive reservutrustning för de djurslag som hanteras på slakteriet finns.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.15	<p>Bedövningsutrustningen ska</p> <ul style="list-style-type: none"> - besiktigas efter varje dag som slakt sker - underhållas/kalibreras enligt anvisningar från leverantör. - - Om avvikelser i bedövningseffekten konstaterats ska underhållning/kalibrering av bedövningsutrustningen ske omgående. 	<p>Dokumentation från underhåll och daglig besiktning av utrustning inklusive reservutrustning finns.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.16	<p>För att säkerställa att bedövningen inte har upphört innan avblodning, ska avblodningen ske inom</p> <ul style="list-style-type: none"> - 60 sekunder vid mekanisk bedövning med bultpistol, skjutvapen eller koldioxid - 20 sekunder vid bedövning med elektricitet - 15 sekunder för får och getter som skjutits bakifrån, i de fall hornutskott hindrat att skjuta i pannan. <p>Om andra tidsangivelser följs ska det finnas dokumenterat vetenskapligt välgrundade bevis som säkerställer att djuren är bedövade innan avblodning.</p> <p>Om brister i bedövningseffekten konstateras ska ombedövning ske omedelbart. Avvikelser ska dokumenteras och utredas så att orsaken kan fastställas och åtgärdas.</p>	<p>a) Rutiner för tider mellan bedövning och avblodning följs.</p> <p>b) Bedövningseffekten på alla djur kontrolleras med avseende på andning, blinkningar och/eller om djuren försöker att resa sig.</p> <p>c) Dokumentation från avvikelser och vidtagna åtgärder vid bristfällig bedövning finns.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
20.17 NY!	<p>Efter avblodning ska följande kontrolleras på alla djur för att säkerställa att djuret är dött:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingen andning eller vokalisering - kroppen hänger slappt - öronen hänger, tungan är slapp - öppna, stilla, framåtriktade ögon med öppna pupiller och utan blinkningar. - stickprovsmässig kontroll av avsaknad av hornhinnereflex eller frånvaro av smärtekänslighet (undantag fjäderfä). <p>Om djuren visar livstecken ska bedövnings- och avblodningsprocessen upprepas omedelbart. Avvikelser ska dokumenteras och utredas så att orsaken kan fastställas och åtgärdas.</p>	<p>a) Rutinmässig kontroll av avsaknad av livstecken sker.</p> <p>b) Dokumenterade rutiner för den stickprovsmässiga kontrollen av hornhinnereflex/frånvaro av smärtekänslighet finns och kan motiveras (antal, hur den ska utföras och vem som är ansvarig)</p> <p>c) Dokumentation vid eventuella avvikelser och vidtagna åtgärder vid bristfällig avblodning finns.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.18	<p>Djurkroppen och inre organ ska besiktigas av behörig veterinär eller assistent efter slakt.</p> <p>Om brister gällande djurskyddet och sjukdomar upptäcks ska åtgärder vidtas som förhindrar att detta upprepas.</p>	<p>Dokumentation finns som visar</p> <ul style="list-style-type: none"> - att besiktning har skett efter slakt - eventuella avvikelser och vidtagna åtgärder. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

21 SLAKTTRANSPORT (EGEN OCH INHYRD TRANSPORT)

Djuren ska transporteras på sådant sätt att de inte riskerar att skadas eller orsakas onödigt lidande eller stress och endast friska djur får transporteras. Vid all hantering bör djurens flockinstinkt och naturliga beteende utnyttjas och djuren ska hanteras lugnt. Så långt som möjligt bör etablerade djurgrupper hållas samman och inte blandas med främmande djur. Det är viktigt att den tillåtna transporttiden inte överskrider, med ökad transporttid ökar risken för djurvälståndspåverkan under transporten.

Om slakteriet har egna transportfordon som ingår i den certifierade verksamheten gäller samtliga kontrollpunkter om slakttransport nedan. Om en extern transportör anlitas gäller KP 21.1-21.3.

		UPPFYLLS REGELN?			
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
Egen och inhyrd transport					
21.1	<p>Transportören ska vara godkänd enligt kraven i EU:s förordning om djurtransporter och fordonet ska vara anpassat efter djurslag och transporttid.</p> <p><i>Transporttiden räknas från att första djuret/behållare lastas på tills att sista djuret/behållare lastats av transportfordonet.</i></p>	Giltigt transporttillstånd utfärdat av behörig myndighet i ett EU land finns.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.2	<p>Det ska finnas en person som ansvarar för nödvändig skötsel av djuren under transporten. Personen ska inneha ett kompetensbevis för transportörer som är utfärdat av den nationella myndigheten i ett EU land eller Norge.</p> <p>Gäller ej transport av fjäderfä om information gällande avsändare, mottagare, djurslag och antal djur samt förvaringstemperatur följer med under transporten.</p>	Kompetensbevis finns för ansvarig person.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.3	<p>Transporttiden, inklusive vila under transporten ska inte överskrida 8 timmar.</p> <p>Transporttiden får förlängas med 3 timmar (4 timmar för fjäderfä som transporteras under dygnets mörka timmar) om</p> <ul style="list-style-type: none"> - transporttiden till närmaste (för lantbrukaren) tillgängliga slakteri överstiger 8 timmar - fordonet är godkänt för långa transporter. <p><i>Observera att dispens från behörig myndighet kan krävas om transporttiden överstiger 8 timmar.</i></p> <p><i>Transporttiden räknas från att första djuret/behållare lastas på till att sista djuret/behållare lastats av.</i></p>	<p>a) Transporthandlingar (från egna och/eller externa transporter) visar att tillåtna transporttider följs.</p> <p>b) Transporttid över 8 timmar kan motiveras och korrigerande åtgärder finns dokumenterat.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
Egen (ej inhyrd) transport					
21.4	Djur ska inte lastas för transport till slakteri när de är sjuka, skadade, omjolkade eller dräktiga inom följande tider före beräknad förlossning: - nötkreatur 28 dygn (samt 21 dygn efter kalvningen) - tacka/get 14 dygn - gris 14 dygn - häst 35 dygn - ren/hjort 23 dygn. Renar får inte transporteras om utomhustemperaturen är mer än 18 grader.	a) Transportjournaler visar att endast djur som är lämpliga att transportera har blivit transporterade. b) Utomhustemperatur vid transport av ren finns dokumenterad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.5	Om transporten överstiger 8 timmar ska vatten samt lämpligt foder ges till djuren.	a) Det finns anordningar för att utfodra och vattna djuren. b) Fodersort är anpassat för de djurslag som transporteras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.6	Djurens tillstånd ska kontrolleras minst varannan timme genom fysisk inspektion eller videobevakning och avvikelser inklusive korrigerande åtgärder ska noteras. Om rutinen är att fjäderfän inte kontrolleras under färd ska det finnas temperaturbevakning i hela lastutrymmet.	a) Journaler för kontrollen inklusive signering av den som utfört fysisk inspektion finns. b) Avvikelser inklusive korrigerande åtgärder finns journalförda. c) Temperaturbevakning i transport för fjäderfä finns om fysisk kontroll inte sker under färd.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.7	Det ska finnas lämplig utrustning i gott skick som säkerställer att djur inte skadas vid i- och urlastning.	Utrustningen är i gott skick och ansluter väl till lastutrymmet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.8	Hjälpmedel vid på- och avlastning får endast användas för att hjälpa djuren att hitta rätt väg och hindra dem från att vända om. Elektriska pådrivare får endast användas som en sista utväg på bakdelen på vuxna nötkreatur och större grisar i främsta ledet när de vägrar röra sig framåt och de har fri väg framåt. Stiften på pådrivaren ska vara avrundade och användas max en sekund i taget.	Hjälpmedel inklusive elektriska pådrivare används enbart enligt situationer och metoder angivna i kontrollpunkten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
21.9	Behållare ska vara utformade så att djuren kan stå och ligga ner i naturlig ställning. Hanteringen ska ske varsamt så att djuren inte skadas eller utsätts för onödigt lidande och det ska tydligt framgå vad som är upprätt läge på behållaren.	a) Behållare i tillräcklig storlek finns. b) Behållare hålls i vågrätt läge och kraftiga stötar eller skakningar undviks genom skonsam hantering.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.10	Transportmedlet ska vara utformat så att det inte orsakar skada eller onödigt lidande för djuren och det ska finnas tillräckligt utrymme som möjliggör tillsyn, skötsel och säker i- och urlastning.	a) Utrymmeskraven stämmer överens med kraven i bilaga 3. b) Djuren kan stå och ligga ned i naturlig ställning c) Om fordonets rörelser orsakar att djuren skadas (till följd av att de ramlar, fastnar etc.) finns skiljeväggar. d) Djur kan delas upp i mindre avdelningar med undantag för nötkreatur som gått i lösdrift. e) Transportmedlet är rymningssäkert. f) Golvet är halkfritt, utan ojämnheter och är bullerdämpande. g) Golvet är försett med lämpligt strö- eller bäddmaterial eller motsvarande med samma funktion (gäller ej transport av ren om transporttiden är max 8 timmar). h) Takhöjd och ljuskällor möjliggör tillsyn.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.11	Ventilation och temperatur ska vara anpassat för djurslag under hela tiden de vistas i transportmedlet/behållaren.	a) Temperatur och luftfuktighet är anpassat efter djurslag enligt bilaga 2. b) I lastutrymmet finns <ul style="list-style-type: none"> - reglerbara ventiler, luckor och/eller fläktar - mekanisk ventilationsutrustning vid transport av alla smågrisar och vid transport av alla grisar om utomhustemperaturen överstiger + 20°C - temperaturmätare som kan avläsas i ett lämpligt intervall. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.12	Dokumentation ska finnas i transporten under färd med följande information: <ul style="list-style-type: none"> - djurets id, ursprung och ägare - avsändningsort - datum och tid för avsändningen - avsedd bestämmelseort och förväntad transporttid. 	Fullständig dokumentation finns.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.13	Det ska finnas information om att fordon och/eller behållare innehåller levande djur.	a) Synliga skyltar på fordonets fram- och baksida finns. b) Behållare är märkta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



TILLVAL SVINN PÅ RESTAURANG

TILLVAL SVINN PÅ RESTAURANG (SR)

Modulen är ett frivilligt tillval för företag som är certifierade enligt IP Livsmedel

1SR IDENTIFIERING MATSVINN

Matsvinn är mat som slängs men som hade kunnat ätas om den hade hanterats på ett annat sätt.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
1.1SR S	Matsvinn ska förebyggas genom att orsakerna till uppkomst identifieras och eventuella försämringar över tid noteras och tas omhand/hanteras.	a) Dokumentation visar <ul style="list-style-type: none"> - att mätning av kökssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn utförs minst en sammanhållen vecka per månad med hjälp av en nationell metod, (gram per ätande person eller kilo per dag). - vem som är ansvarig för mätning av matsvinn - att personalen hålls informerad om resultatet av mätningarna. b) Om mätningarna visar att matsvinnet har ökat över tid kan det motiveras. c) Eventuella behov av åtgärder har identifierats och åtgärderna har genomförts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2SR LAGRINGSSVINN

Mat från kylar, frysar och förråd som måste slängas, till exempel för att de förvaras och hanteras fel eller för att det inte är tillräckligt god varuomsättning. Lagringssvinn ingår som en del av kökssvinnet.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
2.1SR	Det ska finnas rutiner för lagerinventering och inköp som motverkar lagringssvinn.	Dokumentation eller intervju visar att <ul style="list-style-type: none"> - inventering av kylar, frysar och övriga lagerutrymmen sker minst månatligen och/eller innan inköp - livsmedel som används sällan eller i mindre mängd köps in i mindre förpackning och/eller i lösvikt - inköp av färskvaror och livsmedel med kort hållbarhet sker nära inpå användning. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
2.2SR S	Förvaring och förpackning av livsmedel samt lageromsättning ska ske på ett sätt som förebygger att lagringssvinn uppstår.	<p>a) Vid ompackning av livsmedel används vakuumpförpackning, skyddad atmosfär eller motsvarande, när det är relevant.</p> <p>b) Förvaring av livsmedel sker under optimala förhållanden med avseende på temperatur, fukt och ljus, så att hållbarheten bibehålls eller förlängs.</p> <p>c) Det finns rutiner för hantering av livsmedel som är nära att passera datum för "Bäst före" och/eller "Sista förbrukningsdag".</p> <p>d) Personalen kan redogöra för skillnaden mellan "Bäst före" och "Sista förbrukningsdag".</p> <p>e) Lagerhållning sker enligt principen FEFO (first expired, first out). Observera förhållandet till FIFO (first in, first out) enligt kontrollpunkt 14.2 i IP Livsmedel.</p> <p><i>Hållbarheten kan förlängas genom att till exempel ställa in temperaturen i kylar på max 4°C, förvara frukt och grönsaker vid 12-15°C, samt genom att hålla optimal fuktighet och optimala ljusförhållanden.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3SR BEREDNINGS- OCH TILLAGNINGSSVINN




Beredningssvinn är det som slängs i samband med beredning och tillagningssvinn är det som slängs utan att ha serverats. Berednings- och tillagningssvinn ingår som en del av kökssvinnet.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
3.1SR S	Personer med arbetsuppgifter som kan ha påverkan på berednings- och tillagningssvinn, ska ha fått en genomgång om matsvinnsförebyggande arbete som minst omfattar <ul style="list-style-type: none"> - åtgärder för att ta tillvara mer av de vanligaste råvarorna på företaget - exempel på nya maträtter eller produkter som har skapats av rester. 	<p>a) Det finns en ansvarig person med relevant kompetens för att hålla en genomgång.</p> <p>b) Dokumentation visar att personal fått introduktion/genomgång.</p> <p>c) Personalen kan, för sina arbetsuppgifter redogöra för hur matsvinnet kan minska i beredningen och tillagningen och visa hur det görs på ett optimalt sätt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2SR	Planering av innehållet i menyer eller sortiment ska ske på ett sätt som minskar tillagningssvinnet.	<p>a) Dokumentation eller intervju visar att det finns rutiner för att identifiera de maträtter och produkter som genererar mycket svinn.</p> <p>b) Det framgår i menyn eller sortimentet att minst två av följande aspekter tas med vid planering av verksamheten: <ul style="list-style-type: none"> - Menyn utgår från specifika råvaror som används i flera maträtter. - Menyn planeras beroende på tillgången av råvaror för tillfället (flexibel meny). - Maträtter/produkter baserade på rester inkluderas i meny/sortiment. </p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
3.3SR	Det ska finnas rutiner för att förut-säga hur mycket mat som behöver tillagas och mängden mat ska anpassas till detta.	Det finns dokumentation som visar att rutiner för att prognostisera åtgången på mat till-lämpas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4SR SERVERINGS- OCH TALLRIKSSVINN

Med serveringssvinn menas den mat som ställts fram men som inte nått matgästens tallrik och slängs för att den inte kan tas tillvara, till exempel vid buffésservering eller motsvarande. Med tallrikssvinn avses all mat som skrapas av från tallriken, det vill säga som matgästen tagit eller fått upplagt men valt att inte äta upp.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
4.1SR	Det ska finnas implementerade rutiner som minskar uppkomsten av serveringssvinn.	Inspektion och intervju med personal visar att <ul style="list-style-type: none"> - mängden som ställs fram anpassas efter åtgången - påfyllning anpassas till åtgången - rester tas om hand om på ett livsmedels-säkert sätt så att de kan serveras igen eller användas som ingrediens i en maträtt. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2SR 	Det ska finnas åtgärder vid bordsser- vering som minskar uppkomsten av tallrikssvinn.	a) Något av följande erbjuds: <ul style="list-style-type: none"> - Varierande portionsstorlekar. - Mindre portionsstorlek med erbjudande om påfyllning (supplement). - Val av tillbehör och/eller möjlighet att kombinera maträtten. b) Gäster som inte äter upp allt erbjuds möjlig- het att ta med resterna hem (doggy bag).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3SR 	Det ska finnas förebyggande åtgär- der vid buffésservering som minskar tallrikssvinn och dryckessvinn.	a) Storlek på tallrikar är max Ø 22 cm och volym på soppskålar är max 40 cl. b) Matbestick används för uppläggnig. c) Ett glas för måltidsdryck per gäst och en mugg för kaffe/te, om det erbjuds, per gäst. d) Betalning sker i förhållande till hur mycket en person äter (betalt per hg/tallriksstorlek/ hur mycket som slängs etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4SR 	För att minimera tallrikssvinnet ska det finnas riktlinjer för utportionering.	Riktlinjer för personal om hur mycket mat som ska portioneras ut finns beskrivet i text eller bild eller det erbjuds olika alternativ enligt 4.2a.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
4.5SR S	Kommunikation med gäster/kunder ska ske på ett sätt som påverkar beteende och därmed tallrikssvinn.	<p>a) Information finns tillgänglig om minst två av följande punkter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uppdaterade resultat från företagets mätning av matsvinn. - Problematiken kring matsvinn. - Gästens möjlighet att påverka uppkomsten av matsvinn, till exempel "hjälp oss att minska svinnet - ta inte mer än du orkar" eller liknande. - Hur och varför företaget arbetar med matsvinnsförebyggande åtgärder. - Uppmuntran att ta med eventuella rester hem. <p>b) Det finns tydlig information om innehåll (styrka, smak, kryddor, allergener, etc.) eller uppmaning om att fråga.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5SR OMFÖRDELNING AV ÖVERSKOTT

Om matsvinn ändå uppstår ska det finnas en plan för vad det tar vägen.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
5.1SR S	Det ska finnas rutiner som säkerställer att överskott som företaget inte själva kan ta om hand, konsumeras i ett senare led.	<p>Granskning av dokumentation eller intervju med personal visar att överskott går till något av följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donation/gåva/personalförmån. - Matränningsföretag. - Vidareförädling hos ett annat företag. - Matlådor till försäljning. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SAMMANFATTNING

– IP ALLMÄNNA VILLKOR

IP Allmänna Villkor är det ramverk för standarden som bland annat reglerar vilka krav som ska uppfyllas av certifieringsorganen, vilka kompetenskrav det finns för revisorerna, hur en revision ska genomföras och vad som ska uppfyllas av företag som ska certifieras. IP Allmänna Villkor kan beställas ner i sin helhet på www.sigill.se.

OLIKA TYPER AV REVISIONER

För att kontrollera att produktionsreglerna uppfylls sker regelbundna revisioner:

EGENREVISION genomförs varje år. Det innebär att företaget går igenom reglerna i regelhandboken. Eventuella avvikelser ska noteras i en åtgärdsplan, och åtgärdas snarast.

ADMINISTRATIV REVISION genomförs de år revision på plats inte sker. Vid administrativ revision kontrolleras egenrevisionen av certifieringsorganet som beslutar om fortsatt certifiering.

ORDINARIE REVISION då kommer en revisor från certifieringsorganet ut till företaget och går igenom dokumentationen och inspekterar produktionen. Alla produktionsregler kontrolleras och eventuella avvikelser noteras.

STICKPROVSREVISIONER utförs utöver ordinarie revisionsstillfälle på 10 % av de företag som inte får revision på plats innevarande år. Certifieringsorganet fördelar stickprovsrevisionerna både enligt riskbedömning och slumpmässigt.

EXTRAREVISIONER genomförs då företaget har haft mer än 10 avvikelser vid ordinarie revision samt om certifieringsorganet har anledning att misstänka att kraven för certifiering inte uppfylls. Dessa revisioner kan vara oanmälda.

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 ska godkänna protokollet. 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 inom en fastställd tid.

EJ GODKÄND REVISION

Om avvikelserna inte åtgärdas i tid kan certifieringsorganet besluta om att stänga av företaget tills åtgärderna är genomförda. Avstängningen 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 röd punkt eller om avvikelsen är så allvarlig att den riskerar att allvarligt sätta IP-standardens trovärdighet. Vid avstängning och uteslutning får företaget inte uppge eller beteckna tjänster, produkter samt råvaror som certifierade. Det gäller råvaror och produkter som producerats före och under tiden för avstängning eller uteslutning.

CERTIFIKAT

Certifikatet som utfärdas efter godkänd revision är ett bevis på att reglerna i regelhandboken uppfylls. Certifikatet är giltigt i 24 månader under förutsättning att alla åtaganden i regelhandboken och IP Allmänna Villkor uppfylls. Det förutsätter också 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, till exempel bokning, bemötande och bedömningar, ska lämnas direkt till certifieringsorganet. Certifieringsorganet är skyldiga att ha rutiner för att hantera klagomål.

UTTRÄDE

Utträde ur systemet sker på egen begäran till certifieringsorganet. Tjänster, råvaror eller produkter som produceras efter datum för utträde är inte certifierade.

KOMPETENTA REVISORER

Certifieringsorganen har revisionsledare som leder revisionsarbetet och revisorer som genomför revisioner hos företagen. Det finns detaljerade kompetenskrav för revisorerna som ska ha både teoretisk och praktisk kunskap om den verksamhet de reviderar. För att bedömningarna ska bli så lika som möjligt mellan olika revisorer och certifieringsorgan genomförs regelbundet kalibreringar.

SEKRETESS

Certifierade företag presenteras på www.sigill.se i de fall företaget gett sitt samtycke. Certifieringsorganen är skyldiga att lämna ut uppgifter om att ett företag är certifierat. Däremot måste information om verksamheten hos certifierade företag behandlas konfidentiellt. Swedac, som är den myndighet som övervakar certifieringsorganens arbete, får också tillgång till uppgifter om certifierade 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. Certifieringsorganen hanterar överflyttningen och meddelar det certifierade företaget en tidsplan för processen.

UTGÅVA AV NYA REGLER

Sigill Kvalitetssystem AB meddelar när nya regler eller förändringar i IP Allmänna Villkor kommer publiceras och börjar gälla, antingen på www.sigill.se eller genom utskick.

DEFINITIONER

FÖRETAG UTAN FYSISK HANTERING AV LIVSMEDEL

Livsmedelsföretag vars verksamhet inte omfattar någon form av fysisk hantering av livsmedel.

HACCP

Förkortning av Hazard Analysis Critical Control Points. System som identifierar, bedömer och kontrollerar risker som är av betydelse för livsmedelssäkerheten.

KRITISK STYRPUNKT OCH STYRBAR GRUNDFÖRUTSÄTTNING

Både kritiska styrpunkter och styrbara grundförutsättningar är steg där en kontrollåtgärd tillämpas för att kontrollera en betydande fara. Kritiska styrpunkter är avsedda att kontrollera de högsta riskerna (te x förhållande tid/temperatur, pH), medan styrbara grundförutsättningar kan användas för att kontrollera medelstora risker eller för alla betydande faror när inget kritiskt gränsvärde kan fastställas eller när det inte går att upptäcka en avvikelse eller bristande efterlevnad i realtid.

Källa: KOMMISSIONENS TILLKÄNNAGIVANDE om genomförandet av hanteringssystem för livsmedelssäkerhet som omfattar god hygienpraxis och förfaranden baserade på HACCP-principer inklusive underlättande av/flexibilitet i tillämpningen i vissa livsmedelsföretag (2022/C 355/01)

LIVSMEDELSSÄKERHETSKULTUR

Engagemanget för och medvetenheten om att arbeta på ett livsmedelssäkert sätt inom företaget, te x kan det handla om högsta ledningens ansvar, kunskap och kompetens och internkommunikation.

DJUROMSORGSKAPITLET

AVBLODNING

Öppning av större artärer (blodkärl som går från hjärtat) så att blodet rinner snabbt ur kroppen.

BEDÖVNING

Avsiktligt framkallad process som leder till att ett djur förlorar medvetandet och förmågan att känna smärta.

BULTPISTOL

Verktyg som används för mekanisk bedövning av djur innan avblodning.

OFFICIELL VETERINÄR

Veterinär med särskilt förordande av Jordbruksverket, och är en nyckelperson i arbetet med att förebygga och förhindra spridningen av smittsamma sjukdomar.

OFFICIELL ASSISTENT

Bistår den officiella veterinären vid kontroll av smittskydd, livsmedelssäkerhet och djurskydd.

TERMISK KOMFORT

Djuren upplever termisk komfort när klimatet är komfortabelt och djuren inte behöver extra värmeproduktion för att hålla värmen och/eller svettas/flåsa etc. för att uppnå avkyllning.

TRANSPORTBEHÅLLARE

Bur, box, låda eller annan styv konstruktion som används för transport av djur, men som inte är ett transportmedel.

VOKALISERING

Ljud/läten från djur, råmande, bråkande etc.

TILLVAL SVINN PÅ RESTAURANG

FEFO

"First expired first out" (först utgången, först ut), vid te x lagerhållning av livsmedel.

KÖKSSVINN

Lagrings-, berednings-, och tillagningssvinn tillsammans.

LAGRINGSSVINN

Mat från kylar, frysar och förråd som måste slängas, till exempel för att de förvaras och hanteras fel eller för att det inte är tillräckligt god varuomsättning.

MATSVINN

Matsvinn är mat som slängs men som hade kunnat ätas om den hade hanterats på ett annat sätt.

SVINN FRÅN BEREDNING OCH TILLAGNING

Beredningssvinn är det som slängs i samband med beredning och tillagningssvinn är det som slängs utan att ha serverats.

SERVINGSSVINN

Den mat som ställts fram men som inte nått matgästens tallrik och slängs för att den inte kan tas tillvara, till exempel vid bufféserving eller motsvarande.

TALLRIKSSVINN

Mat som skrapas av från tallriken, det vill säga som matgästen tagit eller fått upplagt men valt att inte äta upp

BILAGA 1. UTRYMMESKRAV FÖR STALLUTRYMMEN, BOXAR OCH BEHÅLLARE

Lösdrift

	Vikt (kg)	Förvaring under dagtid (m ²)	Förvaring över natten (m ²)
Nötkreatur	<100	0,5	1,0
	100-250	1,0	1,5
	250-400	1,5	1,9
	400-600	2,0	2,3
	>600	2,5	2,7
Gris	<120	0,55	0,75
	>120	1,0	1,5
Får och get	<50	0,3	0,5
	>50	0,5	1,0

Endjursboxar

Djurets längd ¹	Ungefärlig vikt (kg)	Boxens minsta längd ² (m)	Boxens minsta bredd i mankhöjd ³ (m)
< 1,80	550-650	2,5	0,8
1,80	650-850	2,75	0,85
> 2,00	> 850	3	0,9

1) Avstånd från svansrot till hornbas

2) Om boxen inte är rätvinklig ska längden ökas i den utsträckning som behövs för att djurets resnings- och lägningsbeteende inte ska påverkas negativt.

3) Boxen ska vara så bred nedtill att djuret kan ligga utan svårigheter.

Belägningsgrader tillämpliga på transport av fjäderfä i behållare

Vikt (kg)	Utrymme i cm ² /kg
< 1,6	180 till 200
1,6 till < 3	160
3 till < 5	115
> 5	105

Minsta utrymme för hästar vid uppställning i box. Areal får minskas till 85 % av måtten i tabellen vid tillfällig uppställning.

Hästens mankhöjd (m)	Boxens area (m ²)	Bredd (m)
<0,85	3,0	1,50
0,86 – 1,07	4,0	1,60
1,08 – 1,30	5,0	1,90
1,31 – 1,40	6,0	2,10
1,41 – 1,48	7,0	2,20
1,49 – 1,60	8,0	2,35
1,61 – 1,70	9,0	2,50
1,71 – 1,80	10,0	2,70
1,81 – 1,90	11,0	2,80
>1,90	13,0	3,00

Minsta utrymme för hästar vid uppställning i spilta.

Hästens mankhöjd (m)	Boxens area (m ²)	Bredd (m)
<0,85	3,0	1,50
0,86 – 1,07	4,0	1,60
1,08 – 1,30	5,0	1,90
1,31 – 1,40	6,0	2,10
1,41 – 1,48	7,0	2,20
1,49 – 1,60	8,0	2,35
1,61 – 1,70	9,0	2,50
1,71 – 1,80	10,0	2,70
1,81 – 1,90	11,0	2,80
>1,90	13,0	3,00

BILAGA 2. TEMPERATUR OCH LUFTFUKTIGHET I VÄRMEISOLERADE STALLAR

Stalltemperatur (+°C)	Högsta tillåtna relativa luftfuktighet (%)
>10	80
9	81
8	82
7	83
6	84
5	85
4	86
3	87
2	88
1	89
0	90

BILAGA 3. UTRYMMESKRAV UNDER TRANSPORT PÅ VÄG

Nötkreatur

	Ungefärlig vikt (kg)	Yta i m ² per djur
Små kalvar	50	0,40
Medelstora kalvar	110	0,70
Tunga kalvar	200	0,95
Medelstora boskap	325	1,30
Tung boskap	550	1,60
Mycket tung boskap	700	2,20
	900	2,70

Får, get

	Ungefärlig vikt (kg)	Yta i m ² per djur
Klippta får och lamm Oklippta	26 - 55	0,30
	56 - 100	0,40
	>100	0,80
Oklippta får	<55	0,40
	55 -100	0,50
	>100	0,90
Getter	<35	0,30
	35-55	0,40
	>55	0,50

Gris

	Ungefärlig vikt (kg)	Yta i m ² per djur
Gris	25	0,15
	100	0,43 (högst 235 kg/ m ²)
Sugga/Galt		0,70

OBS! För mycket tunga suggor och galtar ska golvytan vara större.

Häst

	Yta i m ² per djur
Fullvuxen häst	1,75 (0,7*2,5 m)
Unghäst (6 - 24 månader)	1,2 (0,6*2)
Ponnyer	1 (0,6*1,8)
Föl	1,4 (1*1,4m)

OBS! Vid transporter över 8 timmar måste föl och unghästar kunna ligga ner.

