



# IP FRUKT & GRÖNT

## GRUNDCERTIFIERING

Standard för kvalitetssäkrad produktion av bär, frukt, potatis, frilands- och växthusgrönsaker.

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

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

#### **GRAFISK FORM OCH PRODUKTION**

Sigill Kvalitetssystem AB 2023

#### **KONTAKT**

Sigill Kvalitetssystem AB

105 33 Stockholm

Telefon: 010-184 45 00

[www.sigill.se](http://www.sigill.se)

[info@sigill.se](mailto:info@sigill.se)

## INNEHÅLL

<b>0</b>	EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSSÄKERHET	<b>6</b>
<b>1</b>	ODLINGSPLATSEN	<b>7</b>
<b>2</b>	ETABLERING OCH ÅTGÄRDER I VÄXANDE GRÖDA/KULTUR	<b>8</b>
<b>3</b>	SKÖRD	<b>15</b>
<b>4</b>	HANTERING EFTER SKÖRD INKL. KYLNING, LAGRING, PACKNING, TRANSPORT	<b>16</b>
<b>5</b>	SPÅRBARHET OCH MÄRKNING AV PRODUKTER	<b>17</b>
<b>6</b>	GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR FÖR PRODUKTSÄKERHET	<b>18</b>
	SAMMANFATTNING – IP ALLMÄNNA VILLKOR	<b>22</b>
	BILAGA 1. FLÖDESSCHEMA	<b>23</b>

# IP SIGILL FRUKT & GRÖNT 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 ägs och förvaltas av Sigill Kvalitetssystem AB. Mer information hittar ni på [www.sigill.se](http://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 Grundnivån betecknas "Grundcertifierade råvaror/produkter".

### SIGILLNIVÅ

- Innehåller alla kraven som ingår i Grundnivån plus högre krav inom livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljöansvar.
- Råvaror som producerats enligt produktionsreglerna på 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.

## EXTERN REVISION AV PRODUKTIONEN PÅ FÖRETAGET

Vartannat år kommer en ordinarie, förannämld revision att genomföras på plats i produktionen. 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/omraden-och-regler/frukt-och-gront/stodmaterial/](http://www.sigill.se/omraden-och-regler/frukt-och-gront/stodmaterial/). Detta material är frivilligt att använda.

### GODKÄND REVISION OCH SANKTIONER

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

### FÖRETAGETS ÅTAGANDEN

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

- Relevanta lagar och förordningar ska följas i den certifierade verksamheten.
- Produktionsregler som gäller för den certifierade verksamheten samt bestämmelser i IP Allmänna Villkor ska följas. Vid certifiering som omfattar odling innebär det att produktionsreglerna ska följas på all mark som ingår i växtföljden, (även vid arrende eller kontraktssodling), om inte annat anges i regelhandboken.
- Om verksamheten är tillstånds- eller anmälningspliktig ska kopia på tillstånd/anmälan kunna uppvisas vid revision.
- Ta del av och följa förändringar i produktionsregler eller bestämmelser i IP Allmänna Villkor som Sigill Kvalitetssystem AB meddelar.
- Ansvara för att tjänsteleverantörer får information om kraven och åtar sig att uppfylla reglerna.
- Ansvara för att mark, byggnader, maskiner etc. som används i den certifierade verksamheten uppfyller reglerna även om ägaren inte är det certifierade företaget.
- Medverka vid och underlätta så att revisioner kan genomföras i verksamheten, vilket också gäller oanmälda revisioner.
- Att till certifieringsorganet anmäla alla planerade förändringar i företaget som kan ha betydelse för certifieringen (t.ex. ägarbyte och utvidgning av verksamheten).
- Anmälan till certifieringsorganet om företaget tvingats göra en återkallelse av en produkt.
- Godkänner att certifieringsorganet lämnar alla uppgifter om företaget som har betydelse för certifieringen och IP-standardens trovärdighet till Sigill Kvalitetssystem AB.

## ÖPPENHET

Uppgifter om de certifierade företagen, t.ex. namn- och adressuppgifter publiceras på Sigill Kvalitetssystem AB:s hemsida, [www.sigill.se](http://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, spårbarheten eller redigheten och därmed IP-standardens värdegrund. Avvikelse på regler med röda punkter ses som särskilt allvarliga för trovärdigheten och kan leda till avstängning eller uteslutning.

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

**S** STÖDMATERIAL finns på [www.sigill.se/omraden-och-regler/frukt-och-gront](http://www.sigill.se/omraden-och-regler/frukt-och-gront)


## 0 EGENREVISION OCH RISKBEDÖMNING LIVSMEDELSSÄKERHET

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

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
<b>0.1</b> 	Egenrevision mot de kontrollpunkter i IP Frukt & Grönt Grundcertifiering som certifieringen omfattar ska genomföras årligen.	Daterad och signerad checklista och åtgärdsplan finns.			
<b>0.2</b> <span style="color: green;">NY!</span> 	På uppmaning av certifieringsorganet ska underlag för administrativ revision skickas in.	Dokumentation enligt ett av alternativen nedan har skickats inom utsatt tid. a) Ifylld, daterad och signerad checklista enligt 0.1. ELLER b) Daterad och signerad åtgärdsplan enligt 0.1 samt - journal för växtnäring enligt 2.7 - inventarielista för växtskyddsförråd enligt 2.15 - sprutjournal enligt 2.22.			
<b>0.3</b> 	Företagets produktionsprocesser ska beskrivas i ett flödesschema som täcker alla arbetsmoment och all användning av insatsvaror. Flödesschemat ska uppdateras vid förändringar i verksamheten och datum för detta ska noteras.  <i>OBS! Om mallen för flödesschema används ska det göras tydliga markeringar i schemat, som visar vad som överensstämmer med den verksamhet som bedrivs på företaget.</i>  <i>Se mall Bilaga 1.</i>	Ett uppdaterat flödesschema finns.			
<b>0.4</b> 	Företaget ska göra en bedömning av eventuella risker för livsmedelssäkerheten som finns i verksamheten utöver det som kontrollpunkterna i regelhandboken omfattar. Risker som identifieras ska dokumenteras och åtgärdas och/eller förebyggas med lämpliga åtgärder.  Riskbedömningen ska uppdateras vid förändringar i verksamheten och datum för detta ska noteras.  <i>Flödesschemat kan användas som hjälp för att identifiera risker, se punkt 0.3.</i>	Identifierade risker och åtgärder är dokumenterade.			

## 1 ODLINGSPLATSEN

Riskbedömning av odlingsplatsen är en grundförutsättning för en säker produktion. Resultatet från riskbedömningen används som ett verktyg för att bestämma hur produktionen ska bedrivas och vad som ska odlas på platsen.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
<b>1.1</b> 	<p>En dokumenterad riskbedömning ska genomföras för all mark som tas i bruk för certifierad produktion samt för befintlig mark som redan brukas om verksamheten eller förutsättningarna förändras.</p> <p>I riskbedömningen ska hänsyn tas till risker för livsmedelssäkerheten och miljön och den ska omfatta minst följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidigare verksamhet på platsen (se även punkt 2.3 om användningen av avloppsslam och fraktioner från enskilda avlopp).</li> <li>- Den nya verksamhetens påverkan på angränsande produktion och omgivande miljö.</li> </ul> <p>Om det finns tvivel om platsens lämplighet ska ytterligare undersökningar göras, t.ex. genom kompletterande analys av jord.</p> <p><i>Observera risker för höga halter av kadmium i speciellt potatis och andra rotfrukter.</i></p>	<p>En skriftlig riskbedömning finns som visar att marken lämpar sig för de aktuella grödorna.</p>			
<b>1.2</b>  Gäller endast frilandsodling av: - Bär - Frukt - Grönsaker	<p>Säkerhetsavstånd till vägar ska finnas vid odling av grödor som har ätliga delar ovan mark.</p> <p>Säkerhetsavståndet ska minst vara:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) 50 meter till Europaväg.</li> <li>b) 20 meter till riksväg (väg med 1- eller 2-siffrigt nummer).</li> <li>c) Om det finns en skyddande barriär/skyddshäck kan mindre avstånd tillåtas.</li> </ol> <p>Undantag gäller för odling av konservert.</p>	<p>Lämpligt avstånd kan bekräftas via karta eller inspektion.</p>			

## 2 ETABLERING OCH ÅTGÄRDER I VÄXANDE GRÖDA/KULTUR

Reglerna omfattar utsäde och plantmaterial, gödselmedel och spridning av gödsel, vatten och användning av växtskyddsmedel. Rätt val och en god hantering av gödselmedel, växtskyddsmedel och vatten är avgörande faktorer för en säker produktion av frukt, bär, grönsaker och rotfrukter. En journal över utförda åtgärder gör det möjligt att utvärdera vilka resultat som uppnåtts och är nödvändig för att kunna spåra och felsöka om det uppstår kvalitetsproblem i produktionen.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
<b>UTSÄDE OCH PLANTMATERIAL</b>					
<b>2.1</b> <b>S</b>	Endast GMO-fria kulturer får odlas och hanteras på företaget. Dokumentation som styrker detta ska sparas i 5 år.	Intyg, eller annan dokumentation (till exempel fakturor, leveranssedlar eller en skriftlig försäkran) finns, som visar att frö, annat utsäde och plantmaterial är GMO-fritt.			
<b>2.2</b>	Förvaring, hantering och användning av betat utsäde ska ske på ett säkert sätt så att kontaminering undviks.	a) Förvaring och hantering sker åtskilt från färdiga produkter. b) Förvaring sker i tätt, oskadat emballage med märkning som tydligt visar att utsädet är betat.			
<b>GÖDSELMEDEL</b>					
<b>2.3</b> <b>S</b>	Fraktioner från enskilda avlopp eller avloppsslam ska inte användas i växtföljden. Förbudet gäller även färdiga jordblandningar där dessa komponenter ingår.  För mark som tidigare gödslats med fraktioner från enskilda avlopp eller avloppsslam gäller en karenstid på 5 odlingssäsonger utan tillförsel av slam eller avloppsfraktioner innan den kan brukas för certifierad produktion.	Skriftlig försäkran finns som visar att kravet uppfylls.			
<b>2.4</b>	Mineralgödsel och andra gödselmedel, t.ex. aska, med lågt kadmiuminnehåll ska användas.  Tillåtet innehåll är max - 12 mg Cd per kg P i NP- och NPK-produkter. - 30 mg Cd per kg P i P- och PK-produkter.  <i>OBS! Gäller ej stallgödsel.</i>	Dokumentation, t.ex. intyg från leverantören, finns som visar att endast tillåtna produkter används.			
<b>2.5</b> <b>S</b>	Om organiska gödselmedel används ska en bedömning av riskerna för livsmedelssäkerheten och för spridning av växtsjukdomar och ogräs göras. Nödvändiga åtgärder för att förhindra eventuella risker ska vidtas.	a) Riskbedömning av de organiska gödselmedel som används, har skett. Om känsliga produkter odlas (grödor med ätliga delar ovan mark), är riskbedömningen skriftlig. b) Dokumentation finns över eventuella åtgärder som vidtagits.			



	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL
<p><b>2.6</b></p> <p>Gäller endast -Friland -Växthus</p> <p><b>S</b></p>	<p>Vid odling av sallatsgrödor: isbergssallat, spenat, rucola etc., ska förebyggande åtgärder vidtas, så att höga halter av nitrat undviks.</p>	<p>Gödslingsplan och odlingsdokumentation visar att kravet beaktas.</p>			
<p><b>2.7</b></p> <p><b>S</b></p>	<p>All tillförsel av växtnäring inkl. bevattning med växtnäring och/eller bladgödsling till jord och växter ska journalföras enligt följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Om växtnäring tillförs genom bredspridning vid odling i markbädd ska datum, typ och mängd av gödsel antecknas.</li> <li>- Om växtnäring tillförs via bevattningssystemet ska datum för tillredning av stamlösning och recept antecknas eller refereras till.</li> <li>- Om växtnäring är inblandat i substratet vid plantering i krukor ska anteckningar finnas om total mängd substrat, mängd och typ av gödsel, datum för leverans av substratet eller plantering samt till vilka kulturer det använts.</li> </ul>	<p>Journaler finns för all användning/tillförsel av växtnäring för alla kulturer/avdelningar/skiften eller motsvarande enligt kravet.</p>			
<p><b>2.8</b></p> <p>Gäller endast -Växthus</p> <p><b>S</b></p>	<p>Odlingsjournalerna för växthus ska omfatta följande uppgifter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- växthus, avdelning eller motsvarande</li> <li>- odlingsyta, bruttoareal eller nettoodlingsyta (m<sup>2</sup>)</li> <li>- kultur (svenskt och/eller finskt namn, krukor/plantor per ytenhet och ange sort som gängse inregistrerat sortnamn/handelsnamn)</li> <li>- frö, sticklingar och plantor</li> <li>- sort</li> <li>- tidpunkt för sådd alt. plantering (för sådd/plantering i omgångar under säsong journalföra varje omgång för sig alt. ha sådd-/planteringsschema med angivande av eventuella avvikelser)</li> <li>- växtnäringstillförsel.</li> </ul>	<p>a) Odlingsjournaler finns och uppfyller kravet. b) Beteckning för växthus, avdelning eller motsvarande överensstämmer med karta över anläggningen.</p>			

		UPPFYLLS REGELN?			
KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL	
<b>SPRIDARUTRUSTNING FÖR GÖDSEL</b>					
<b>2.9</b>	Utrustning för spridning av mineralgödselmedel ska regelbundet underhållas och kontrolleras avseende spridningsbild och spridningsmängd.	Dokumentation finns som visar att kontroll och underhåll har skett, t.ex. i journal för kontroll och kalibrering, i enlighet med kravet.			
<b>2.10</b>	Utrustning för spridning och styrning av näringslösning ska underhållas, kontrolleras och kalibreras regelbundet. Instrument som används av företaget för egen kalibrering ska årligen kalibreras mot en referens. Om kalibreringsvätskor används ska dessa förnyas varje år.	a) Företaget kan redogöra för vilka rutiner som finns för att kontrollera utrustningens tillförlitlighet avseende mätning och styrning mot Lt, pH samt fasta blandningsförhållanden. b) Dokumentation, t.ex. i journal för underhåll och kalibrering, som visar att kalibrering sker i enlighet med kravet finns.			
<b>VATTEN</b>					
<b>2.11</b> <b>S</b>	En årlig riskbedömning, avseende produktsäkerhet, ska göras för allt vatten som används till - bevattning, med eller utan växtnäring, inklusive recirkulerat bevattningsvatten - spridning av växtskyddsmedel - tvättning av färdiga produkter eller annan användning där vatten kommer i kontakt med gröda och/eller färdig produkt.  <i>Riskbedömningen ska vara dokumenterad och visa vilka risker som beaktats och samt eventuella åtgärder som har vidtagits/behöver vidtas.</i>	a) Risker för förorening/kontaminering av produkten har bedömts för alla vattenkällor och situationer där vatten används. b) Bedömningen ska göras i relation till den färdiga produktens egenskaper och användningsområde(n) samt beakta teknik och utrustning för spridning av vatten. c) Riskbedömningen är dokumenterad och visar vilka risker som beaktas, samt om det finns behov av åtgärder som kan eliminera identifierade risker. d) Den årliga genomgången och uppdateringen av riskanalysen ska bekräftas skriftligt, med datum och signatur av ansvarig person.			
<b>2.12</b> <b>S</b>	Vatten som används i produktionen ska analyseras så ofta som riskbedömningen kräver (se punkt 2.11) och dokumenteras. Oacceptabla resultat ska åtgäras. Nationella föreskrifter och gränsvärden för vattenkvalitet ska beaktas.	a) Eventuella analysresultat finns. b) Rutiner finns för hantering av mikrobiella föroreningar vid analys. c) Dokumentation visar att oacceptabla resultat åtgärdas.			
<b>VÄXTSKYDD</b>					
<b>2.13</b> <b>S</b>	Enbart växtskyddsmedel som är registrerade och godkända nationellt för yrkesmässigt bruk (klass 1L och 2L) får användas. Användningen ska följa anvisningar på etikett, där även de användningsvillkor som finns kopplade till godkännandet framgår.  Vid UPMA*, dispenser och försökstillstånd ska de villkor som är kopplade till dessa följas.  <i>*Utvidgning av produktgodkännande för mindre användningsområde eller s.k. minor use.</i>	a) Lista/databas med nationellt godkända preparat finns. b) Journal för växtskyddsbehandlingar visar att kravet uppfylls.			

	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL
<p><b>2.14</b></p> <p><b>S</b></p> <p>Växtskyddsmedel som används för yrkesmässigt bruk (klass 1L och 2L) ska förvaras på ett säkert sätt för människor, djur och miljö.</p> <p>Vid om- och nybyggnation ska hyllor av icke absorberande material installeras.</p> <p>Endast personer med giltigt kunskapsbevis för användning av växtskyddsmedel ska ha tillgång till växtskyddsförrådet och ansvarar för de personer som vistas där i.</p>	<p>a) Förvaring/lagring av växtskyddsmedel sker i ett utrymme som</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- är låsbart</li> <li>- är frostfritt</li> <li>- har ventilation så att ackumulering av farliga ångor förhindras</li> <li>- är ljusst så att produktetiketter lätt kan läsas</li> <li>- säkerställer att ev. läckage/spill kvarhålls genom någon av följande åtgärder: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Täta golv med väggssocklar, trösklar och utan golvbrunn.</li> <li>• Placering av medel i behållare eller liknande anordningar, som kan kvarhålla ett läckage med 110 % kapacitet av den största förpackningens volym.</li> </ul> </li> </ul> <p>b) Hyllor hålls rena och ytan på hyllplanen är av icke absorberande material. Om ytan på hyllplanen inte är täckt med icke absorberande material så förvaras växtskyddsmedelsförpackningar på brickor och/eller i backar som kvarhåller spill.</p> <p>c) Utrustning för omedelbar hantering av ev. spill finns, (absorberande medel, t.ex. sågspån, Absol® eller liknande), samt skyffel och behållare eller påse för uppsamling av avfallet.</p> <p>d) Flytande medel förvaras inte över fasta medel.</p>				
<p><b>2.15</b></p> <p><b>S</b></p> <p>Växtskyddsförrådet ska hållas i god ordning och lagret ska regelbundet inventeras regelbundet. Inventarierlistan ska hållas uppdaterad så att risken för förväxling mellan preparat minimeras.</p> <p>Det ska finnas aktuella säkerhetsdatablad tillgängliga för alla preparat som förvaras i förrådet.</p> <p>Avregistrerade preparat ska förvaras avskilt i förrådet och ha tydlig märkning där det framgår att de inte får användas. De ska avyttras inom den angivna anståndstiden/tidsfristen.</p>	<p>a) En inventarielista finns över innehållet i växtskyddsförrådet, som är uppdaterad minst 1 gång per år.</p> <p>b) Inventarielistan är daterad, signerad och innehåller uppgifter om produktnamn/handelsnamn, registreringsnummer samt kvantitet.</p> <p>c) Inventarielistan är avstämd av mot aktuella uppgifter om godkända preparat från ansvarig myndighet eller annan betrodd källa.</p> <p>d) Aktuella säkerhetsdatablad för alla preparat som förvaras i förrådet är tillgängliga.</p>				

	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL
2.16 S	<p>Hantering av växtskyddsmedel ska ske på ett säkert sätt för människor, djur och miljö.</p>	<p>a) Hantering av växtskyddsmedel sker väl åtskilt från fodermedel, färska produkter och andra livsmedel.</p> <p>b) Stor försiktighet iakttas vid förflyttning av växtskyddsmedel från förråd till plats för påfyllning/tillredning av växtskyddsmedel.</p> <p>c) Risker för kontaminering av emballage, arbetsredskap, skördelådor, arbetskläder, gödselmedel etc. beaktas vid all hantering av växtskyddsmedel.</p> <p>d) Personer som hanterar växtskyddsmedel använder adekvat personlig skyddsutrustning när så krävs.</p>			
2.17	<p>Personer som utför behandling med växtskyddsmedel på företaget ska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ha genomgått en utbildning eller ha minst 1 års yrkeserfarenhet i/från en EES-stat alt. Schweiz i användning av växtskyddsmedel och ha ett skriftligt bevis på detta samt</li> <li>- har kunskap om hur aktuella preparat får användas.</li> </ul> <p><i>OBS! Kravet gäller också då en extern utförare/person har anlåtats att utföra växtskyddsbehandlingar (se punkt 2.18).</i></p>	<p>a) Giltiga skriftligt bevis finns på genomgången utbildning/avlagd examen med godkänt resultat eller yrkeserfarenhet för den/de personer som hanterar växtskyddsmedel.</p> <p>b) Personer som hanterar växtskyddsmedel känner till hur aktuella preparat får användas.</p>			
2.18 S	<p>Om någon utomstående anlitas för att utföra växtskyddsbehandlingar ska dokument finnas som visar att</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IP-standardens regler för användning av växtskyddsmedel har följts</li> <li>- utföraren godkänner att ta emot revision av relevanta delar i IP-standardens.</li> </ul>	<p>Ett skriftligt avtal med företaget/utföraren finns enligt kravet.</p>			
2.19 S	<p>Den/de växtskyddsprutor som används inom den certifierade verksamheten ska regelbundet genomgå en översyn och funktionstestas.</p>	<p>a) Godkänt funktionstest och översyn för/av sprututrustning uppfyller nationella regler.</p> <p>b) Utfärdat testprotokoll utan markerade fel finns sparats och tillgängligt.</p>			

		UPPFYLLS REGELN?		
KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
<p><b>2.20</b></p> <p><b>S</b></p> <p>Påfyllning av växtskyddsmedel samt ut- och invändig rengöring av växtskyddssprutan ska ske på ett säkert sätt enligt följande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Påfyllning och/eller rengöring av växtskyddssprutan sker enligt något av nedanstående alternativ: <ul style="list-style-type: none"> <li>• På en fungerande och tillräckligt stor biobädd eller på en plats med avlopp ut till biobädden.</li> <li>• På en tät och tillräckligt stor platta med uppsamling.</li> <li>• På biologisk aktiv mark. t.ex. i fält eller på en gräsmatta. Platsen varierar från gång till gång.</li> </ul> </li> <li>- Om påfyllning/rengöring sker i fält, används en mobil påfyllningsutrustning med tank för vatten och förvaringsutrymme avsett för växtskyddsmedel.</li> <li>- Vid påfyllning och rengöring är skyddsavståndet minst 30 m till brunnar, diken, vattendrag och sjöar. Används platta med uppsamling eller biobädd är avståndet minst 15 m.</li> <li>- Påfyllning av vatten direkt från vattendrag, brunn eller liknande får endast göras med en separat pump, dvs. inte pumpen på växtskyddssprutan.</li> </ul> <p>Biobäddar och plattor ska minst vara lika stora som sprutans bredd och längd i transportläge.</p>	<p>Rutiner finns som säkerställer att kravet uppfylls.</p>			
<b>JOURNALFÖRING</b>				
<p><b>2.21</b></p> <p><b>S</b></p> <p>Utförda växtskyddsbehandlingar ska journalföras utan dröjsmål och finnas sparade på företaget i minst 3 år.</p> <p><i>OBS! Gäller även om behandlingen utförts av entreprenör.</i></p>	<p>Noteringar i sprutjournal från varje behandling finns.</p>			

	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL
2.22	<p>Sprutjournal för utförd växtskyddsbehandling ska innehålla uppgifter som bekräftar att hänsyn tagits till miljön och livsmedelssäkerheten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preparat (på samma sätt som det anges på preparatets etikett)</li> <li>- dos</li> <li>- tidpunkt: datum och klockslag</li> <li>- plats</li> <li>- vem som utfört behandlingen</li> <li>- syfte med behandlingen</li> <li>- karenstid</li> <li>- skördedatum (se också punkt 3.1 för detaljer).</li> </ul> <p>Om bigiftiga preparat har använts tillkommer följande uppgifter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- förekomst av blommande vegetation (gröda eller ogräs).</li> <li>- val av tidpunkt för behandling med hänsyn till pollinerande insekter.</li> </ul> <p>Om behandling med växtskyddsmedel har utförts utomhus tillkommer följande uppgifter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skyddsobjekt</li> <li>- skyddsavstånd till skyddsobjekt.</li> </ul> <p><i>OBS! Uppgifter om karenstid och skördedatum kan alternativt föras i skördejournal el. likn. under förutsättning att plats och tidpunkt för växtskyddsbehandling kan spåras till sprutjournalen.</i></p>	<p>Sprutjournal som innehåller fullständiga uppgifter finns.</p>			

### 3 SKÖRD

Syftet med reglerna är att säkerställa att produkterna inte är eller blir kontaminerade.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
<b>3.1</b>  <span style="background-color: #4F7942; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">S</span>	Det ska finnas rutiner som säkerställer att registrerade karenstider följs.	a) Det finns journaluppgifter om verkligt skörde-datum som bekräftar att karenstider har följts. b) Det finns journaluppgifter som är precisa med avseende på plats, gröda/växtslag och tidpunkt för behandling, särskilt då kontinuerlig skörd sker. c) Om endast en del av ett fält/odlingsyta har behandlats, är skyltar i fält tydligt markerade med vilken del som avses och när skörd tidigast kan påbörjas.			
<b>3.2</b>	Skördade/packade produkter och förpackningsmaterial, som används vid skörd, ska täckas eller skyddas mot kontaminering.	a) Skördade/packade produkters ställs i skydd under natten. b) Skördade produkter och förpackningsmaterial är täckta och skyddade mot kontaminering vid skörd och packning i fält. c) Uppsamlingsplats/lager för skördade/packade produkter är rengjord och i sådant skick att produkterna skyddas mot kontaminering.			
<b>3.3</b>  <span style="background-color: #4F7942; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px 6px;">S</span>	Det ska finnas rutiner som säkerställer att redskap och utrustning, som används vid skörd rengörs, underhålls och förvaras så att skördade produkter inte kontamineras.	a) Lådor/backar/containrar används endast till skördade produkter. b) Backar, skörderedskap och skördeutrustning rengörs, underhålls och förvaras så att de skyddas från kontaminering.			

## 4 HANTERING EFTER SKÖRD INKL. KYLNING, LAGRING, PACKNING, TRANSPORT


Alla åtgärder i verksamheten som kan påverka kvaliteten på slutprodukterna ska utföras på ett sätt som säkerställer god produktkvalitet och hygienisk hantering. Risker för kontaminering av produkterna ska minimeras även i arbetsmomenten efter skörd.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
4.1	Förpackningsmaterial (inklusive returbackar), som kommer i kontakt med livsmedel, ska vara rena, hygieniska och godkända för livsmedel. Materialet ska förvaras i rena och hygieniska utrymmen.	Företaget kan visa eller redogöra för hur man säkerställt att: a) förpackningsmaterial: plastfilm, påsar, lådor, boxar, etc. är godkända för sitt ändamål. b) förpackningsmaterial förvaras rent och säkert samt är övertäckt vid behov.			
4.2	Vatten som används för att tvätta den färdiga produkten, och eventuell is som används vid hantering i samband med skörd ska hålla dricksvattenkvalitet avseende förekomst av bakterier.  Kravet gäller vid: - framställning av is, - slutsköljning av rotfrukter och potatis, - all sköljning/spritning av färska produkter.	a) Företaget kan visa att allt vatten som kommer i kontakt med slutprodukten uppfyller kvalitetskravet. b) Vattnets kvalitet kan styrkas med en mikrobiologisk analys, som genomförts av ett ackrediterat laboratorium. c) Tidsintervall mellan analyser kan motiveras genom riskbedömningen för vatten (se punkt 2.12). d) Företaget kan visa att tillverkning och hantering av eventuell is sker under goda hygieniska förhållanden.			
4.3	Det ska finnas kontrollrutiner för temperatur och luftfuktighet (om det är relevant) då produkter lagras på företaget.	Det finns dokumentation (om det är relevant) av kontroll av temperatur och luftfuktighet för skördade och/eller packade produkter som lagras på företaget.			
4.4	Ljus får inte tränga in i långtidslager där ljuskänsliga produkter förvaras.	Ljus tränger inte in i lokaler där ljuskänsliga produkter (t.ex. potatis) långtidslagras.			
4.5 S	Fordon som används för att transportera skördade produkter ska underhållas och rengöras i tillräcklig omfattning så att produkter inte kontamineras.	a) Rutiner finns för att rengöra och underhålla fordon som används för transport av skördade produkter. b) Fordon/vagnar etc. som används för andra ändamål rengörs innan de används till skördade produkter.			



## 5 SPÅRBARHET OCH MÄRKNING AV PRODUKTER

Korrekt märkning av och dokumentation för produkter är avgörande redskap för spårbarheten och gör det möjligt att spåra och återkalla produkter som inte är säkra.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
<b>5.1</b>	<p>Det ska gå att spåra livsmedelsprodukter som säljs från företaget till mottagaren. Dokumentation ska sparas i minst 1 år och innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- till vilken juridisk person som leveransen skett</li> <li>- produktslag</li> <li>- leveransdatum</li> <li>- mängd.</li> </ul>	Dokumentation finns för produkter som säljs från företaget.			
<b>5.2</b> 	Förpackade produktpartier som lämnar företaget ska vara märkta med information, som gör att man kan spåra produktpartiet ända till förpackaren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Redogörelse görs för märkningsregler inklusive regler för kvalitetsklassificering.</li> <li>b) Redogörelse görs för hur man tillämpar reglerna på den certifierade produktionen.</li> <li>c) Märkning på färdiga produkter uppfyller kraven.</li> </ul>			
<b>5.3</b>	<p>Det ska gå att spåra egna producerade produkter tillbaka till produktionsenheten. Dokumentation ska innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- företagets namn och adress</li> <li>- odling, packeri etc.</li> </ul>	Det finns dokumentation som möjliggör att produkter kan spåras tillbaka till produktionsenheten.			
<b>5.4</b>  Gäller endast -Groddar	Groddar ska vara spårbara genom hela produktkedjan.	<p>Dokumentation med följande uppgifter finns:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- beskrivning av fröna eller groddarna, inklusive taxonomiskt namn.</li> <li>- volym eller mängd frön eller groddar som levereras</li> <li>- namn på och adress till den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna levereras till</li> <li>- namn på och adress till mottagaren om denna inte är identisk med den livsmedelsföretagare som fröna eller groddarna levereras till</li> <li>- en referens som möjliggör identifiering av partiet</li> <li>- avsändningsdatum.</li> </ul>			
<b>5.5</b>	<p>Rutiner för att särskålla certifierade produkter ska finnas om parallellproduktion förekommer. Om det finns risk för sammanblandning ska olika sorter användas.</p> <p><i>Parallellproduktion uppstår då inte all produktion av samma produkt hos det certifierade företaget omfattas av certifieringen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Dokumenterad särskållningsrutin finns.</li> <li>b) Personalen följer och känner till särskållningsrutinen.</li> <li>c) Dokumentation finns över mängderna producerad respektive såld certifierad vara.</li> </ul>			



			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
5.6 S	<p>Det ska finnas en skriftlig plan för återkallelse.</p> <p><i>Med återkallande menas att dra tillbaka produkter från nästa led dvs. försäljningsled/butik/restaurang etc.</i></p>	<p>I återkallelseplanen framgår det tydligt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- under vilka omständigheter som livsmedel ska dras tillbaka</li> <li>- ansvarig person på företaget som informerar alla som mottagit varorna</li> <li>- vilken information som ska lämnas, tex en checklista</li> <li>- hur produkter som återkallas ska hanteras</li> <li>- i vilka fall eventuell provtagning ska ske</li> <li>- hur kontakt med myndigheter och certifieringsorgan tas</li> <li>- kontaktuppgifter till kunder, myndigheter, certifieringsorgan och ansvarig personal.</li> </ul>			

## 6 GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR FÖR PRODUKTSÄKERHET

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

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	JA	NEJ	EJ REL
6.1	Ordning och reda ska råda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbetsstället ger ett ordnat och strukturerat intryck.</li> <li>b) Avsedda platser för förvaring av utrustning/ material som används i verksamheten finns.</li> <li>c) Särskilda platser för hantering och förvaring av avfall finns.</li> </ul>			
6.2 S	<p>Rutiner ska finnas för skadedjursarbete som innehåller förebyggande åtgärder, som förhindrar att skadedjur (gnagare, fåglar, skadeinsekter) tar sig in till och/eller etablerar sig i utrymmen där produkter förvaras eller hanteras.</p> <p>Eventuell skadedjursbekämpning ska dokumenteras och innehålla information om: preparat (namn), mängd preparat, datum då medlet lades ut och planerat slutdatum, plats, utförare, och typ av skadedjur.</p> <p><i>OBS! Särskilt tillstånd krävs för att själv få använda rättgifter (rodenticider).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Öppningar är täta, eventuellt försedda med skydd.</li> <li>b) Avfall som kan bli föda röjs undan.</li> <li>c) Ytor närmast byggnader hålls fria från vegetation och annat material som kan ge skydd.</li> <li>d) Dokumentation finns om eventuell skadedjursbekämpning.</li> </ul>			

	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL
6.3 <b>S</b>	Allt avfall ska hanteras och lagras så att förorening och smittspridning förhindras.	<p>a) Allt avfall omhändertas av kommunens retur- och återvinningssystem eller av annan godkänd mottagare.</p> <p>b) Journal över typ och mängd av farligt avfall t.ex. oljor, bekämpningsmedel, färg som uppstår på företaget finns.</p> <p>c) Kvitton/fakturor eller avfallsjournal som visar att farligt avfall har avyttrats på ett godkänt sätt finns.</p>			
6.4 <b>S</b>	Det ska finnas rutiner för hygienisk hantering av det avfall som uppstår i den dagliga hanteringen av färska produkter.	<p>a) Kasserade produkter och annat avfall som kan medföra hygienrisk hålls avskilt från färska produkter.</p> <p>b) Kärll för förvaring av avfall är täckta om innehåll och hantering utgör en risk för kontaminering av färdiga produkter.</p> <p>c) Utrymmen där avfall hanteras regelbundet rengörs efter ett fastställt städschema och desinficeras vid behov.</p>			
6.5	Lagring och hantering av gödselmedel ska ske så att livsmedel inte förorenas.	Det finns rutiner som säkerställer att lagring och hantering av mineral- och organiskt gödselmedel sker på ett ordnat sätt, väl åtskilt från plantor, förpackningsmaterial samt livsmedel inkl. skördade produkter, så att risker för kontaminering undanröjs.			
6.6	<p>Förvaring av kemiska produkter ska ske på ett säkert sätt för människor, djur och miljö.</p> <p><i>OBS! Se specifika krav för växtskyddsmedel i punkt 2.14.</i></p>	<p>a) Förvaring av kemiska produkter sker avskilt från:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- livsmedel, inkl. skördade produkter samt förpackningsmaterial</li> <li>- obehöriga inkl. barn</li> </ul> <p>b) Kemiska produkter förvaras och hanteras, så långt det är praktiskt möjligt, i originalförpackningar. Om en förpackning måste delas ska den nya förpackningen vara märkt på samma sätt som originalförpackningen med: namn, faro-symbol och eventuell färgkod.</p> <p>c) Lagring, förvaring och hantering sker så att läckage till mark och vatten inte uppstår.</p> <p>d) Aktuella säkerhetsdatablad för de produkter som förvaras finns.</p> <p>e) Förvaring av kemiska produkter som är brandfarliga eller klassificerade som explosiva, sker avskilt från övriga kemikalier och följer kraven ovan.</p>			
6.7	Det ska inte finnas risk för att produkter kommer i kontakt med eller blandas med växter eller produkter som betraktas som allergener.	<p>Förebyggande rutiner för att produkter inte kontamineras under något steg i odling och hantering finns och tillämpas.</p> <p><i>Exempel på allergener som kan förekomma är selleri, senap, sesamfrön, lupin, glutenhaltiga sädeslag och nötter.</i></p>			

	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL
6.8	All arbetskraft som kommer i kontakt med produkter under skörd, sortering, packning och hantering ska ha arbets-/skyddskläder som är rena, lämpliga för ändamålet och som skyddar produkterna från kontaminering.	a) All arbetskraft har arbets-/skyddskläder som är lämpliga för ändamålet. Produkt och typ av arbetsuppgift avgör valet av kläder. b) Om handskar används, så finns instruktioner om användning, byte, tvätt etc.			
6.9	Rökning, snusning och intag av mat och dryck ska begränsas till särskilda platser.  Undantag för dricksvatten i plastflaska vid arbete i fält och i växthus.	Företaget kan visa hur man hanterar riskerna samt att man har inrättat platser för: a) rökning och snusning b) intag av mat, inkl. tuggummi, och dryck.			
6.10	Lokaler där färskas produkter sorteras, putsas, packas etc., ska vara ändamålsenliga. God ordning ska hållas så att kontaminering av produkter förhindras.	Endast material och utrustning som behövs för arbete i samband med hantering/packning finns i lokalerna. Undantaget större utrymmen där tydlig avskiljning/avgränsning förhindrar kontaminering.			
6.11 	Om arbetsuppgifterna fördelas på flera personer ska det finnas skriftliga rutiner för renhållning, underhåll och avfallshantering, som omfattar alla lokaler inkl. utrustning, där produkter sorteras, packas, hanteras, lagras och kyls.  Utförda åtgärder ska journalföras.  Undantag från skriftliga rutiner gäller för mindre känsliga produkter, små produktvolymen och/eller enklare hantering av produkter där risken för kontaminering av slutprodukten är låg.	a) Skriftliga rutiner finns och är kända av arbetskraften. b) Journalföring över utförda åtgärder kan uppvisas.			
6.12 	Det ska finnas förebyggande åtgärder för att undvika att produkter kontamineras med splitter av glas och hårdplast.  Det finns skriftliga säkerhetsrutiner för eventuella olyckor med glas- och plastkross.	a) Glödlampor och installationer som hänger ovanför produkter eller material som används vid hantering av produkter är av säker typ eller täckta/skyddade. b) Det finns skriftliga instruktioner som säkerställer att krossat glas och hårdplast kan avlägsnas och hanteras så att kontaminering av produkter inte riskeras. c) Instruktionerna omfattar alla platser och situationer där produkter skördas, hanteras och lagras.			
6.13	Husdjur får inte komma i kontakt med färskas produkter.	Det finns åtgärder för att förhindra att husdjur kommer i kontakt med färskas produkter (oskördade och skördade).			

	KONTROLLPUNKT	VERIFIERINGSKRAV	UPPFYLLS REGELN?		
			JA	NEJ	EJ REL
6.14 S	<p>Det ska finnas skriftliga hygienrutiner för att undvika fysisk, mikrobiell och kemisk kontaminering, som omfattar de kritiska arbetsmomenten. Rutiner ska vara kända av alla på företaget och tillämpas av all arbetskraft, inkl. företagsledning.</p> <p>Skriftliga rutiner och instruktioner ska utformas så att den förstås av arbetskraften. Vid behov ska informationen översättas till språk som arbetskraften kan förstå alternativt kan instruerande bilder (pictogram) användas.</p>	<p>a) All arbetskraft är introducerad i hur man undviker fysisk, mikrobiell och kemisk kontaminering av produkter i sitt arbete.</p> <p>b) Utrustning för handtvätt (icke-parfumerad tvål, vatten) och handtorkning (pappershanddukar) finns nära arbetsplatsen.</p> <p>c) Det finns tydliga anslag där arbetskraften uppmanas att tvätta händerna innan de återgår till arbetet.</p> <p>d) Skriftliga belägg finns, t.ex. signerad mottagning av instruktioner, som visar att arbetskraften har fått muntliga och skriftliga instruktioner gällande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skyldighet att anmäla ohälsa och andra infektioner</li> <li>- personlig hygien och toalettbesök</li> <li>- sårvård och handrengöring</li> <li>- personligt beteende, t.ex. regler för rökning, snusning, spottning etc.</li> <li>- anvisningar om arbetskläder/skyddskläder</li> <li>- intag av mat och dryck</li> <li>- hantering av färska produkter och skördeemballage.</li> </ul>			
6.15	Arbetskraften ska ha tillgång till toalett i närheten av sitt arbete.	<p>a) Arbetskraften har tillgång till fast eller mobil toalett alternativt rimliga transportmöjligheter till toalett.</p> <p>b) Utrustningen håller god hygienstandard, är tillverkad av material som är lätt att rengöra och försedd med uppsamlingsanordning som konstruerats för att förhindra kontaminering i fält.</p> <p>c) Toaletten har inte ingång direkt mot plats där hantering av produkter sker, med undantag om det finns en självstängande dörr.</p>			
6.16 S	Besökare, tjänsteleverantörer för t.ex. installation, reparation, underhåll och kontroll, ska informeras om grundläggande regler rörande hygien, ordning och säkerhet.	<p>Det finns hygien- och ordningsregler samt säkerhetsföreskrifter som riktas till besökare och tjänsteleverantörer.</p> <p><i>EXEMPEL</i> <i>Skriftliga instruktioner som är uppsatta på platser där de kan läsas av besökare.</i></p>			

Antal nej/avvikelser:

# 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](http://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 revisionstillfälle 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 ska IP-standardens trovärdighet. Vid avstängning och uteslutning får företaget inte uppges 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](http://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.

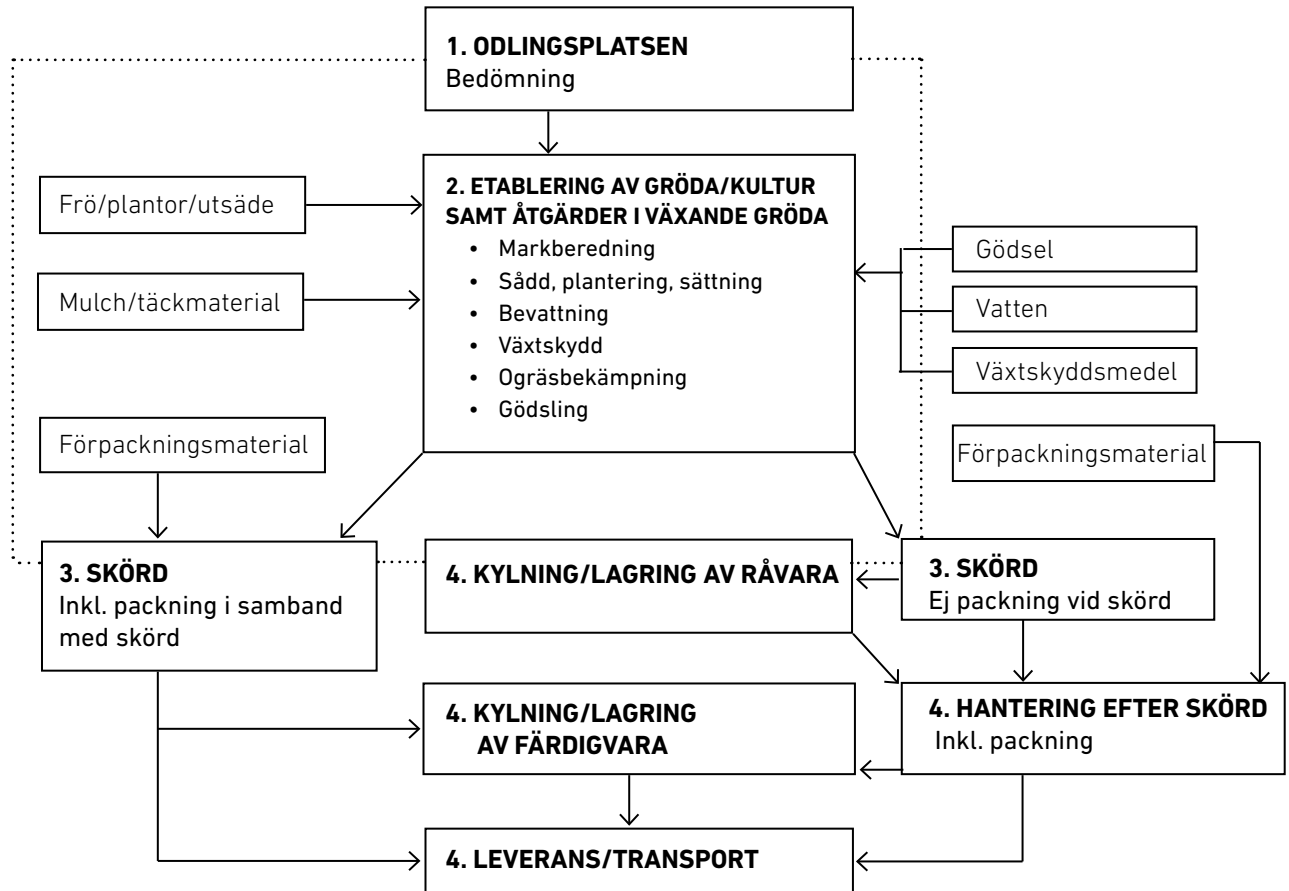
## ÖVERFLYTTNING AV ANSVARET FÖR CERTIFIERING

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](http://www.sigill.se) eller genom utskick.

# BILAGA 1. FLÖDESSCHEMA



FÖRETAGETS NAMN \_\_\_\_\_

DATUM FÖR GRANSKNING \_\_\_\_\_

GRANSKAT AV \_\_\_\_\_

