

IP SIGILL FISK & SKALDJUR

Standard för kvalitetssäkrad uppfödning av fisk och skaldjur
i slutna system på land, med tillval för Klimatcertifiering.



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

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

GRAFISK FORM OCH PRODUKTION

Sigill Kvalitetssystem AB 2019

KONTAKT

Sigill Kvalitetssystem AB

105 33 Stockholm

Telefon: 010-184 45 00

www.sigill.se

info@sigill.se

INNEHÅLL

1	EGENREVISION	6
2	STALLMILJÖ	6
3	JOURNALFÖRING OCH SPÅRBARHET AV DJUR	7
4	DJUROMSORG	8
5	SÄTTFISK OCH RÄKLARVER	11
6	FODER OCH UTFODRING	12
7	LÄKEMEDEL OCH BEHANDLINGAR	14
8	SMITTSKYDD	15
9	LAGRING AV GÖDSEL OCH VATTEN	18
10	HANTERING AV GÖDSEL OCH VATTEN	19
11	NÖD -OCH OLYCKSFALLSBEREDSKAP	20
12	SLAKT	21
13	SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE AV PRODUKTER	22
14	LIVSMEDELSSÄKERHET	24
	TILLVAL FÖR KLIMATCERTIFIERING FISK & SKALDJUR	33
	SAMMANFATTNING – IP ALLMÄNNA VILLKOR	37

IP SIGILL FISK & SKALDJUR

IP är en standard för kvalitetssäkring genom tredjeparts-certifiering

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

Det finns produktionsregler på tre kravnivåer för de flesta produktionsinriktningar – Grundnivå, Sigillnivå och Tillvalnivå. För Fisk & Skaldjur finns endast produktionsregler på två nivåer – Sigillnivå och Tillvalnivå. Därutöver finns kompletteringsmoduler som kan komplettera certifiering på någon av nivåerna. Kompletteringsmoduler kan också användas av företag utan tidigare certifiering.

GRUNDNIVÅ

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

SIGILLNIVÅ

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

TILLVALSNIVÅ

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

KOMPLETTERINGSMODUL

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

IP ALLMÄNNA VILLKOR - RAMVERKET FÖR CERTIFIERINGEN

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

REGELHANDBOKENS OMFATTNING

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

Referensdokument

Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 1169/2011.

Jordbruksverkets föreskrift SJVFS 2018:33.

Kommissionens förordning (EG) 1251/2008.

EXTERN REVISION AV PRODUKTIONEN PÅ FÖRETAGET

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

EGENREVISION

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

STÖDMATERIAL

I vissa regler finns en hänvisning till stödmaterial som finns tillgängligt på www.sigill.se/allmant/stodmaterial.

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 bestämmelserna i IP Allmänna Villkor ska följas.
- Om verksamheten är tillstånds- eller anmälningspliktig ska kopia på tillstånd/anmälan kunna uppvisas vid revision.
- Ta del av och följa förändringar i produktionsregler eller bestämmelser i IP Allmänna Villkor som Sigill Kvalitetssystem AB meddelar.
- Ansvara för att tjänsteleverantörer får information om kraven och åtar sig att uppfylla reglerna.
- Ansvara för att mark, byggnader, maskiner etc. som används i den certifierade verksamheten uppfyller reglerna även om ägaren inte är det certifierade företaget.

- Medverka vid och underlätta så att revisioner kan genomföras i verksamheten, vilket också gäller oanmälda revisioner.
- Att till Certifieringsorganet anmäla alla planerade förändringar i företaget som kan ha betydelse för certifieringen (t.ex. ägarbyte och utvidgning av verksamheten).
- Anmäla till Certifieringsorganet om företaget tvingats göra en återkallelse av en produkt.
- Godkänner att Certifieringsorganet lämnar alla uppgifter om företaget som har betydelse för certifieringen och IP-standardens trovärdighet till Sigill Kvalitetssystem AB.



Röda punkter är markerade med en röd oval. Det är regler som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerheten, spårbarheten eller redligheten och därmed IP-standardens värdegrund. Avvikelser på regler med röda punkter ses som särskilt allvarliga för trovärdigheten och kan leda till avstängning eller uteslutning.



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



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

ÖPPENHET

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


1 EGENREVISION

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

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
1.1	Egenrevision mot de regler i IP Sigill Fisk & Skaldjur som certifieringen omfattar ska genomföras årligen.	Daterad och signerad checklista och åtgärdsplan finns.			

2 STALLMILJÖ

Fiskar/skaldjur ska ha tillräckligt med utrymme för att röra sig obehindrat och djurtätheten ska vara anpassad efter den specifika artens behov för att främja en god djurvälstånd. Stallmiljön ska vara utformad på ett sätt som möjliggör effektiv rengöring och underhåll av utrustning samt tillsyn av fiskar/skaldjur. Ljus i lokalen ska vara anpassat och kunna regleras efter fiskars/skaldjurs behov för att möjliggöra en god välfärd. Anläggningen och närliggande miljö ska dessutom ge besökare ett förtroendeingivande intryck.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
2.1	Stallet ska vara ordnat och strukturerat.	Det finns avsedda platser för - förvaring av utrustning/material som används i verksamheten - hantering och förvaring av avfall.			
2.2	Det ska finnas rutiner för rengöring och desinfektering av uppfödningssängar och övrig utrustning.	Rutiner finns som omfattar på vilket sätt och hur ofta rengöring samt desinfektering utförs.			
2.3	Stallmiljön och utrustning som kommer i kontakt med fisk/skaldjur ska vara utformade och underhållas så att skaderisk ej föreligger och så att rengöring lätt kan utföras.	a) Inredning, fönster, golv, väggar, uppfödningssängar och utrustning som kommer i kontakt med fisk/skaldjur (pumpar eller liknande) är utformade och utrustade så att kravet uppfylls. b) Rutiner finns för löpande underhåll av uppfödningssängar.			
2.4	Fisk/skaldjur ska skyddas från elektrisk utrustning och strömförande vatten.	a) Skyddsjordning finns på relevanta strömförande ledningar som riskerar påverka fisk/skaldjur. b) Jordledningar leds inte genom vatten i uppfödningssängar.			
2.5	Utrymmen där fisk/skaldjur vistas ska ha ljusförhållanden som stödjer deras dygnsrytm och beteendebehov. Övergång mellan tänt och släckt ljus ska ske genom dimrat ljus.	a) Ljus- och mörkertid i stallet kan motiveras och är anpassat efter hälsa och beteende hos den art som föds upp. b) Armatur/utrustning finns som möjliggör att tändning och släckning av ljus kan ske genom dimning.			
2.6 	Täthet av fisk/skaldjur i uppfödningssängar ska anpassas efter art och naturliga behov.	Täthet av fisk/skaldjur kan motiveras exempelvis genom - underlag framtaget enligt 4.2b, 4,3b, 4.10a eller 12.2b, och/eller - forskningsresultat/branschriktlinjer om täthet för den aktuella arten.			

3 JOURNALFÖRING OCH SPÅRBARHET AV DJUR

Genom dokumentation och journalföring uppnås en god spårbarhet till djurens ursprung. Det är en viktig grund för verksamhetens trovärdighet och ett bra verktyg vid bland annat smittspårning. Spårbarhet innebär att producenten vid varje givet tillfälle ska kunna identifiera vilka fiskar/skaldjur som finns på gården, vem som har levererat dem till gården och till vem de har levererats.


			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
3.1	<p>Anläggningen ska vara ansluten till ett nationellt vattenbruksregister.</p> <p><i>I Sverige gäller det Centrala Vattenbruksregistret.</i></p>	Dokumentation finns (t.ex. ett CVR-nummer eller motsvarande)			
<p>3.2</p> <p>S</p>	<p>Vid insättning, slakt och förflyttning av fisk/skaldjur ska följande information dokumenteras:</p> <ul style="list-style-type: none"> - art - antal fisk/skaldjur - från/till uppfödningssäng - datum - ursprung vid mottagande av fisk/skaldjur från annan anläggning. <p>Dokumentationen ska sparas i 5 år.</p> <p><i>Vid uppfödning av skaldjur räcker det att antal skaldjur uppskattas.</i></p>	Dokumentation finns.			

4 DJUROMSORG

Fiskar/skaldjur ska skötas med omsorg och kunskap och skötseln ska anpassas efter den aktuella artens unika behov. Bra dagliga rutiner för upptäckt och hantering av eventuella tecken på sjukdom eller försämrad välfärd ska säkerställa att fiskars/skaldjurs behov tillgodoses. Att rutinerna finns skriftligen är en del av det förebyggande arbetet för att säkerställa en god djuromsorg. Vattenkvalitet och temperatur i vattnet ska övervakas för att säkerställa goda levnadsförhållanden. Larmanordningar ska finnas för tidig upptäckt av eventuella tekniska problem som kan orsaka försämrad vattenkvalitet och temperaturförändringar som kan påverka fiskar/skaldjur negativt.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
4.1 S	<p>Djur ska ha daglig tillsyn av kompetent personal och automatiska system/anordningar (för t.ex. foder) ska kontrolleras samt dokumenteras.</p> <p>Dokumentationen ska sparas i 5 år.</p>	<p>a) All personal som jobbar med fisk/skaldjur på anläggningen har tillräcklig kompetens för att bedöma</p> <ul style="list-style-type: none"> - hälsotillstånd - hur miljön i uppfödningsbassänger samt eventuella driftstörningar påverkar fisk/skaldjur. <p>b) Daglig dokumentation finns som intygar att följande krav uppfylls:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alla grupper av fisk/skaldjur (uppfödningsbassänger) ses till dagligen. - Temperatur och vattengenomströmning i uppfödningsbassänger är lämplig för arten som föds upp. - Den automatiska utfodringen fungerar. 			
4.2 S	<p>Beteenden, tillstånd och skador hos fisk/skaldjur ska dagligen kontrolleras. Avvikande tillstånd/beteenden och skador ska dokumenteras och hanteras efter rutiner i en åtgärdsplan.</p> <p>Dokumentationen ska sparas i 5 år.</p>	<p>a) Skriftliga rutiner finns för daglig kontroll av följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - allmäntillstånd (t.ex. aptit) - utseende (t.ex. skador) - avvikande beteenden (t.ex. simmönster, aggression vid utfodring). <p>b) Dokumentation finns över eventuella avvikande tillstånd/beteenden och skador.</p> <p>c) En åtgärdsplan finns.</p>			
4.3 S Gäller ej skaldjur	<p>Död fisk ska dagligen samlas in och dokumenteras (per odlingsbassäng) och dokumentationen ska sparas i 5 år. En ökning av daglig dödlighet ska hanteras efter rutiner i en åtgärdsplan.</p>	<p>a) Eventuell död fisk samlas in dagligen.</p> <p>b) Dokumentation finns över daglig dödlighet.</p> <p>c) En åtgärdsplan finns.</p>			
4.4 Gäller ej skaldjur	<p>Akut avlivning av skadade eller sjuka fiskar ska utföras av kompetent personal enligt följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metoden ska orsaka omedelbar död eller ske genom bedövning följt av avblodning enligt 12.1. - Kontroll ska göras att fisken är död. <p>Avlivningsrutinen ska vara framtagen i samråd med en veterinär.</p>	<p>a) Rutin finns för akut avlivning av fisk.</p> <p>b) Kontaktuppgifter till en veterinär kan uppvisas</p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
4.5 S	<p>För att säkerställa en god levnads- miljö i uppfödningssystem ska det finnas en skriftlig rutin för kontroll av vattenkvalitet där följande framgår:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pH kontrolleras minst dagligen. - Provtagningsrutiner för övriga vattenparametrar med betydelse för djurs välfärd (t.ex. syre, ammonium och nitrit). <p>Provtagningsstillfällena av vattenparametrar ska anpassas efter utfodringstillfällena, grad av vattenutbyte i systemet och systemets kapacitet att återställa vattenparametrar till stabila nivåer i samband med utfodring.</p> <p>Analysresultat ska dokumenteras och sparas i 5 år.</p> <p>Det ska finnas en åtgärdsplan om vattenparametrar avviker från lämpliga nivåer för arten som föds upp.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) En skriftlig rutin finns för kontroll av vattenparametrar. b) Dokumentation finns över analysresultat. c) En muntlig redogörelse görs över hur provtagningsstillfällena av vattenparametrar anpassas efter art och utfodringsrutiner enligt kravet. d) En åtgärdsplan finns. 			
4.6	<p>Larmanordningar ska finnas</p> <ul style="list-style-type: none"> - som larvar vid låg syrgasnivå i vatten och - om vattenpumpar eller annan teknisk utrustning som har betydelse för fisk/skaldjurs hälsa upphör att fungera. <p>Larmanordningar ska regelbundet kontrolleras för att säkerställa dess funktion.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Larmanordningar finns för teknisk utrustning. b) Rutiner finns för kontroll av larmanordningar. 			
4.7	<p>Det ska finnas en rutin för att upprätthålla djurskyddet vid allvarliga och långvariga driftsstörningar (t.ex. elavbrott). Vid elavbrott ska reservverk finnas och det ska underhållas samt provköras regelbundet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Rutin finns som minst omfattar hur man säkerställer att vattenparametrar (t.ex. syrgasnivåer) och temperatur ligger på lämpliga nivåer för arten. b) Reservverk med monterat anslutningsdon finns tillgängligt i tillräcklig omfattning. c) Reservverk underhålls och provköras regelbundet. 			
4.8	<p>Hantering och förflyttning av fisk/skaldjur ska ske</p> <ul style="list-style-type: none"> - om möjligt i vatten och vid en temperatur som är lämplig för arten - enskilt eller i små grupper för att undvika att de utsätts för tryck i samband med lyft ovan vatten (klämrisk) - med håvar/redskap som har en struktur som inte skadar (t.ex. inga knutar) eller får fisk/skaldjur att fastna. 	<p>Rutiner finns för hantering och förflyttning av fisk/skaldjur.</p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
4.9	Uppehåll i utfodring ska motiveras och får inte överstiga följande tid: - laxfisk, abborre, gös och stör: 10 dagar - clarias och tilapia: 7 dagar - jätteräka: 2 dagar.	a) Orsak till uppehåll i utfodringen kan redovisas. b) Dokumentation finns som visar att tiden som det har varit uppehåll i utfodringen inte överstiger kravet.			
4.10 	Det ska finnas ett systematiskt arbete för att minska skador på fisk och dödligheten av fisk/skaldjur per produktionsomgång.	a) En beräkning finns över dödlighet från och med insättning till och med slakt, för varje produktionsomgång. b) En skriftlig åtgärdsplan finns för dödlighet av fisk/skaldjur. c) En sammanställning finns av noterade skador på fisk vid slakt (enligt 12.2) för varje produktionsomgång. d) En skriftlig åtgärdsplan finns för att minska skador på fisk och som justeras efter varje slakt om det är motiverat. Datum finns noterat vid varje justering. e) Åtgärderna kan motiveras och är anpassade efter den aktuella arten som föds upp. <i>OBS! c) och d) gäller inte skaldjur.</i>			

5 SÄTTFISK OCH RÄKLARVER

När sättfisk eller räklarver sätts in i anläggningen är det viktigt att förhindra smittspridning till övriga fiskar/skaldjur i anläggningen genom att hålla dem i karantän. Det är även viktigt att säkerställa att fisk/skaldjur har fötts upp i en produktion med goda djuromsorgsförhållanden. Om egen avel bedrivs så ska en avelsplan finnas för att säkerställa ett långsiktigt hållbart avelsmaterial med fokus på god djuromsorg.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
5.1 S	Sättfisk och räklarver som tas emot till anläggningen ska vara friska och inte riskera infektera övriga fisk/skaldjur i anläggningen.	a) Vid insättning hålls sättfisk/räklarver i separat vattensystem (karantän) från övriga fisk/skaldjur i anläggningen. b) Dokumentation finns som visar att tiden som sättfisk/räklarver hålls i separat vattensystem, har tagits fram i samråd med veterinär eller myndighet med kunskap inom smittskydd (för fisk/skaldjur). c) För importerade sättfisk/räklarver finns djurhälsointyg som visar att EU:s hälsokrav för djur inom vattenbruk är uppfyllda (EG 1251/2008, Bilaga II DEL A eller Bilaga IV DEL A).			
5.2	Tillväxtfrämjande hormoner får inte användas i sättfisk-/räklarvuppfödning.	Avtal med sättfisk-/räklarvuppfödare finns som visar att kravet uppfylls.			
5.3	Ingrepp får inte utföras mot honräkors ögonstjälkar i räkavel för att stimulera äggbildning (Eyestalk ablation).	Avtal med räklarvuppfödare finns som visar att kravet uppfylls.			
5.4	Om avelsarbete utförs ska mål vara friska och sunda djur med effektiv foderomvandling.	En avelsplan finns med följande mål: - god välfärd och hälsa - anpassning till odlingsmiljö - god foderomvandlingsförmåga.			
5.5	Transport av sättfisk/räklarver ska utföras av en person som är registrerad som transportör (av levande djur) hos ansvarig myndighet. Detta gäller både om uppfödaren själv utför transporten eller beställer transporten. <i>I Sverige finns register över transportörer hos Jordbruksverket.</i>	Transporttillstånd utfärdat av ansvarig myndighet finns.			

6 FODER OCH UTFODRING

God foderhygien är avgörande för livsmedelssäkerheten och grunden för friska fiskar/skaldjur. Fodret ska lagras under hygieniska förhållanden så att det inte tar skada av mögel eller förorenas av främmande ämnen. Verksamheten ska kunna säkerställa säkra livsmedel fria från sjukdomsframkallande bakterier, antibiotika, hormoner, mögelgifter, tungmetaller och kemiska föroreningar. Dokumentation av verksamheten säkerställer spårbarheten. Att utfodra med en begränsad mängd fiskmjöl som dessutom framställts av hållbart fiskade djur är viktiga miljöåtgärder för att bevara vilda fiskbestånd.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
6.1	Allt foder som används ska komma från företag som är registrerade och/eller godkända av ansvarig myndighet.	Foderföretag som används är registrerade hos ansvarig myndighet.			
6.2 S	Foderförbrukning ska kontrolleras på följande sätt: - Fodersort och foderförbrukning ska dokumenteras dagligen och dokumentationen ska sparas i 5 år. - En beräkning av foderförbrukning (kg) per producerad produkt (kg fisk/skaldjur) ska göras för varje art som föds upp efter varje produktionsomgång.	a) Dokumentation finns över fodersort och daglig foderförbrukning. b) Beräkningar kan redovisas över foderförbrukning per producerad enhet (kg foder/kg producerad fisk eller skaldjur).			
6.3	Fiskar/skaldjur ska få hygieniskt säkert foder som är av sådan kvalitet och typ att deras näringsmässiga behov uppfylls.	a) Fodrets struktur, innehåll och mängd kan motiveras samt är anpassat efter art och storlek på fisk/skaldjur. b) Om det finns misstanke om att inköpt eller försålt foder inte är hygieniskt säkert anmäls detta till ansvarig myndighet och det aktuella fodret eller foderpartiet används inte som foder.			
6.4	Hantering och lagring av foder och fodermedelstillsatser ska ske på ett säkert sätt så att fodersäkerheten inte riskeras.	a) Foder lagras åtskilt från kemikalier och andra produkter som är förbjudna i foder, t.ex. gödselmedel, växtskyddsmedel, drivmedel och betat utsäde. b) Foder lagras och hanteras åtskilt från avfall. c) Foder skyddas under lagring mot väder och vind. d) Djur och skadedjur hindras från att komma åt foder under lagring. e) Silor, säckar och behållare är tydligt märkta. f) Foderpartier som är avsedda för olika djurslag lagras åtskilt och sammanblandning riskeras inte. g) Lagringsbehållare, foderblandningsutrustning och utfodringsutrustning inspekteras och rengörs regelbundet samt desinfekteras efter rengöring vid behov.			
6.5	Soja- och oljepalmsprodukter som används i produktionen ska vara certifierade enligt RTRS, ProTerra, RSPO, Rainforest Alliance eller vara ekologiskt certifierade.	a) Dokumentation finns för inköpt foder där certifikat framgår. b) Vid köp från granne eller motsvarande, redovisas mängd, typ, leveransdatum och säljare av foder.			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
6.6 S	<p>Fiskmjöl och -olja som ingår i foder (både från avskär och foderfisk) ska vara 100% certifierat enligt ett internationellt accepterat system, t.ex. IFFO RS eller MSC.</p> <p>Undantag kan medges i de fall foder som är anpassat för den aktuella arten (enligt 6.3 a) och samtidigt uppfyller kravet, inte finns att tillgå. Dock får aldrig fiskmjöl och -olja som ingår i foder vara tillverkat av arter som finns med på IUCN:s lista över utrotningshotade arter.</p> <p>OBS! Från och med år 2022 medges inga undantag.</p>	<p>a) Dokumentation finns för inköpt foder där certifikat för fiskmjöl och -olja framgår.</p> <p>b) Om kravet på 100% certifierad fiskråvara inte uppfylls finns följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dokumentation som motiverar undantaget, t.ex. kommunikation med foderföretag och leveranssedlar. - Innehållsdeklaration och leveranssedlar som intygar att fiskmjöl och -olja inte är tillverkat av arter som finns med på IUCN:s lista över utrotningshotade arter. 			
6.7 S	<p>Om fiskmjöl och -olja används i foder så ska värdet FIFO (Fish In: Fish Out) beräknas och vara <1:1. Beräkningen ska dokumenteras och en årlig uppföljning ska göras för att minska kvoten.</p> <p><i>Marint protein med ursprung från blötdjur från odlade källor, så som mussla och sjöpunng uppmuntras i foder och undantas från att ingå i beräkningen.</i></p>	<p>a) Dokumentation finns över beräkningar som visar att kravet uppfylls.</p> <p>b) Användningen av fiskmjöl och -olja i fodret utvärderas årligen och möjliga åtgärder vidtas för att minska användningen.</p>			
6.8 S	<p>Om läkemedel blandas i foder ska tillstånd för detta finnas och villkor uppfyllas enligt Jordbruksverkets föreskrift SJVFS 2018:33, 3 kap.</p>	<p>Tillstånd finns vid behov.</p>			
6.9	<p>Foder innehållande genmodifierade råvaror får ej användas i företagets verksamhet. Undantaget är produkter som tillverkas i slutna system, t.ex. vitaminer eller oavsiktlig inblandning under 0,9%.</p>	<p>Fakturor, leveranssedlar eller liknande finns som visar att GMO inte förekommer i inköpt foder.</p>			

7 LÄKEMEDEL OCH BEHANDLINGAR

För att säkerställa en god djuromsorg och livsmedelssäkerhet ska all läkemedelsbehandling utföras enligt veterinärs instruktion och journalföras.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
7.1	<p>Behandling med läkemedel får endast utföras av veterinär eller enligt veterinärs instruktion.</p> <p>Alla läkemedel (inkl. homeopatiska medel, naturläkemedel och traditionella växtbaserade läkemedel) ska vara godkända alternativt registrerade av ansvarig nationell myndighet.</p>	<p>Instruktioner och dokumentation finns som visar att kravet uppfylls.</p>			
7.2 S	<p>Journaler över veterinärbehandlingar och medicinering ska föras. Både djurhållarens egen dokumentation och veterinärens besöksjournal ska sparas i 5 år.</p> <p><i>Veterinärens förrättningsunderlag/ behandlingsbevis är godkänt som journal om det sparas i kronologisk ordning. Det är tillåtet att göra noteringar om uppföljande behandlingar i förrättningsunderlaget om det framgår vem som utfört behandlingen och när.</i></p>	<p>Journalen innehåller följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagnos. - Datum för behandling. - Klockslag för behandling om karenstiden är kortare än 24 timmar. - Grupp av fisk/skaldjur som har behandlats. - Läkemedlets namn, dosering, behandlingens längd, karenstid, namn på den förskrivande veterinären och namnet på den som behandlat djuren. - Annan behandling med, exempelvis homeopatiska preparat, naturläkemedel, traditionella växtbaserade läkemedel, humanpreparat och vissa biocider. 			
7.3	<p>Karenstider för använda läkemedel ska hållas vid leverans av livsmedel.</p> <p><i>Om preparat som används vid behandling saknar en fastställd karenstid för djurslaget så är karenstiden minst 500 dygnsgrader (d°C) vid slakt av fisk (d.v.s. när summan av dagligen uppmätt vattentemperatur uppgår till minst 500).</i></p>	<p>Rutiner finns för hur karenstider beaktas.</p>			
7.4	<p>Förvaring och hantering av läkemedel, kanyler, sprutor, skalpeller etc. ska ske på ett säkert sätt och läkemedelsrester, använda kanyler och liknande ska destrueras på ett säkert sätt (t.ex. via lokal hantering av riskavfall eller via apoteken).</p>	<p>Förvaring av läkemedel</p> <ul style="list-style-type: none"> - följer veterinärens anvisningar avseende temperatur och hållbarhet för varje enskilt preparat - sker så att foder inte förorenas - är utformad så att läkemedel och tillhörande utrustning inte är åtkomliga för andra än behörig personal. 			

8 SMITTSKYDD

Ett gott hälsoläge uppnås genom målmedvetet och långsiktigt arbete för att förhindra spridning av sjukdomar. Låg sjukdomsfrekvens leder till minskad användning av läkemedel vilket bidrar till hög livsmedelssäkerhet och minskad risk för förekomst av läkemedelsresistenta bakterier. God hygien är grunden i smittskyddsarbetet och särskild försiktighet ska iakttas vid besök. Genom etablerad kontakt med en besättningsveterinär och relevanta myndigheter så stärks smittskyddet ytterligare.


			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
8.1 	<p>För att undvika spridning av sjukdomar gäller generellt ett allmänt besöksförbud i stallarna. Detta gäller även för tjänsteleverantörer vid t.ex. installation, reparation, underhåll och kontroll.</p> <p>Besök kan ske i begränsad omfattning under förutsättning att</p> <ul style="list-style-type: none"> - väl rengjorda kläder och skor alternativt överdragskläder och skoskydd av engångsmaterial används vid besök i stallar - besökare tvättar händerna med varmt vatten och flytande tvål samt använder handdesinfektionsmedel både före och efter besök i stallar - besökare tvättar händerna om de under besöket kommer i kontakt med djur eller gödsel - besökare informeras om att de vid besöket måste vara friska och fria från smittsamma sjukdomar - besöken dokumenteras i en journal. 	<p>a) Rutiner finns och tillämpas</p> <p>b) Skriftlig besöksjournal finns.</p>			
8.2 	<p>Efter utlandsvistelse ska särskild försiktighet vid tillträde till djurstallar beaktas.</p>	<p>a) Om besökare eller personal har varit i kontakt med fisk/skaldjur eller besökt djurbesättningar utomlands, beträds anläggningen först efter 48 timmar.</p> <p>b) Kläder som använts på djurbesättningar utomlands tvättas och skor/stövlar rengörs och desinfekteras innan de används i anläggningen.</p> <p>Obs! Regeln gäller även för entreprenörer.</p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
8.3	<p>Om gården bedriver besöksverksamhet och besökare erbjuds möjlighet till direktkontakt med fisk/skaldjur gäller ytterligare bestämmelser förutom de som återfinns under 8.1-8.2 enligt följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Besöksregler ska tas fram och vara kända av personal (som arbetar med fisk/skaldjur i anläggningen). - Om gården har 3 eller fler besökstillfällen per år ska en anmälan göras till ansvarig myndighet. <p><i>I Sverige är Länsstyrelsen ansvarig myndighet.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Besöksregler finns och är framtagna i samråd med anläggningens veterinär. b) Personal känner till de framtagna besöksreglerna och informerar om dem vid besök. c) Om gården har 3 eller fler besökstillfällen per år finns dokumentation som visar att en anmälan har gjorts. 			
8.4	<p>Det ska finnas rutiner för skadedjursarbete som innehåller förebyggande åtgärder, minst enligt nedan som förhindrar att skadedjur (gnagare, fåglar, skadeinsekter) tar sig in till och/eller etablerar sig i utrymmen där produkter förvaras eller hanteras:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Öppningar ska hållas täta och eventuellt vara försedda med skydd. -Avfall som kan bli föda ska undanröjas. -Ytor närmast byggnader ska hållas fria från vegetation och annat material som kan ge skydd. <p>Eventuell skadedjursbekämpning ska dokumenteras och innehålla information om preparat (namn), mängd preparat, datum då medlet lades ut och planerat slutdatum, plats, utförare, och typ av skadedjur.</p> <p>OBS! Särskilt tillstånd krävs för att själv få använda rättgifter.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Rutiner finns för förebyggande åtgärder. b) Eventuell skadedjursbekämpning finns dokumenterad. 			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
8.5 S	<p>Rutiner ska finnas för att upptäcka och åtgärda sjukdomsutbrott och besättningen ska ha en etablerad kontakt med en besättningsveterinär och myndigheter med kunskap inom smittskydd.</p> <p>Rutinerna ska inkludera</p> <ul style="list-style-type: none"> - när misstänkt sjuka fiskar/skaldjur ska provtas för att fastställa diagnos - när självdöda fisk/skaldjur ska skickas in för obduktion för att fastställa dödsorsak - när vatten ska analyseras - åtgärder som ska vidtas vid förekomst av smitta i uppfödningssystem (t.ex. avdödning av bakterier). 	<p>a) Rutiner finns och är framtagna i samråd med anläggningens veterinär.</p> <p>b) Dokumentation finns som visar en etablerad kontakt med en besättningsveterinär och myndigheter med kunskap inom smittskydd.</p>			
8.6 S	<p>Det ska finnas rutiner för agerande vid misstanke om utbrott av sjukdom med allvarliga konsekvenser för smittskydd och/eller livsmedelshygien.</p> <p>Om besättningen misstänks ha drabbats av en sjukdom som kan vara allvarlig ur smittskydds- eller livsmedelssynpunkt ska följande uppfyllas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontrollmyndighet och veterinär ska kontaktas omedelbart. - Anvisningar från ansvarig myndighet ska följas. - Handlingar som berör sjukdomsmisstanken/-utbrottet ska sparas i 5 år. 	<p>a) Rutiner finns där det framgår att</p> <ul style="list-style-type: none"> - kontrollmyndighet och veterinär ska kontaktas omedelbart - anvisningar från ansvarig myndighet ska följas - handlingar som berör sjukdomsmisstanken/-utbrottet ska sparas i 5 år. <p>b) Personal känner till kravet.</p>			
8.7 S	<p>Döda djur samt delar av döda djur (kadaver) ska hanteras så att risker för smittspridning och kontaminering av foder minimeras. Kadaver ska levereras till en mottagare som är godkänd av ansvarig myndighet.</p> <p><i>I Sverige är Jordbruksverket ansvarig myndighet.</i></p>	<p>a) Kadaver förvaras så att de inte utgör en smittorisk bland annat genom att vilda djur hindras från att komma åt materialet.</p> <p>b) Vid förvaring utomhus är kadaver väl täckta på en hårdgjord yta.</p> <p>c) Dokumentation finns som visar att godkänd destruktionsanläggning används.</p>			


9 LAGRING AV GÖDSEL OCH VATTEN

En tät och säker lagring av gödsel och spillvatten från anläggningen är viktig för att förhindra läckage av näringsämnen till luft eller mark. Ett tillräckligt stort lagringsutrymme behövs för att kunna lagra gödsel och vatten under säsonger då det inte är lämpligt att gödsla av miljöskäl.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
9.1	Lagring av gödsel och vatten ska ske på ett säkert sätt för miljö, människor och djur.	Lagringsutrymme(n)/ gödselbrunn för stallgödsel är - tät och utformat så att läckage inte sker - utrustat med ett tät stängsel eller ett stabilt lock om kanten ligger mindre än 1,20 m ovan för marken. Höjden på stängslet är anpassat efter snöförekomst och eventuell ramp i anslutning till gödselbrunnen.			
9.2 	Lagringskapacitet för vatten och gödsel ska kunna styrkas med en dokumenterad beräkning. I beräkningen ska hänsyn tas till följande: - Art, antal fisk/skaldjur, foderstat, uppfödningssystem, vattenutbyte etc. - Vattentillskott från rengöring och spill. Om produktionen förändras ska beräkningen uppdateras.	En aktuell beräkning visar att lagringskapaciteten är tillräcklig för den produktion som bedrivs.			

10 HANTERING AV GÖDSEL OCH VATTEN

För att begränsa påverkan på vatten och omgivande miljö är det viktigt att begränsa vattenanvändning och därmed även vattenutsläpp. Det vatten som behöver släppas ut ska innehålla låga koncentrationer kväve och fosfor för att säkerställa att utsläppet inte orsakar övergödning och det ska renas från eventuella bakterier eller andra mikroorganismer som riskerar smitta vilda djur

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
10.1 	<p>Uttag av vatten ska ske på ett hållbart sätt, dvs på ett sätt som inte skadar allmänna eller enskilda intressen.</p> <p><i>Med allmänna intressen menas främst påverkan på den omgivande miljön i stort, t.ex. att kontakt mellan olika vattensystem klipps av, stor minskning av vattennivåer eller vattenflöden, eller blottläggning av bottnar. Med enskilda intressen menas enskilda individer eller företags vattentillgång, t.ex. grannars uttag av vatten.</i></p>	Att vattenuttag sker på ett hållbart sätt kan demonstreras, alternativt finns anmälan om vattenuttag till myndigheter eller tillstånd för vattenuttag.			
10.2	Det dagliga totala utbytet av vatten i anläggningen ska inte överstiga 10% av vattenvolymen.	a) Vattenvolym kan mätas vid in- och utlopp. b) Dagligt vattenutbyte finns dokumenterat.			
10.3	<p>Gödsel från uppfödningssystem ska hanteras enligt något av följande alternativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utnyttjas som näring (t.ex. som växtnäring eller i slutna marin odling) - lämnas in till en avfallsanläggning. 	Om gödsel inte utnyttjas som näring finns dokumentation som visar att det lämnas in till en avfallsanläggning (t.ex. leverensbevis, löpande avtal etc.).			
10.4	<p>För att begränsa påverkan på miljön ska spillvatten från uppfödningssystem hanteras enligt något av följande alternativ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utnyttjas som näring (t.ex. som växtnäring eller i slutna marin odling) - ledas till ett avloppsnät - behandlas med UV-strålning eller ozon-behandling och ledas till en recipient/vattenförekomst som är känd och där utsläppet inte orsakar en negativ påverkan på näringsbalansen, vilket innebär <ul style="list-style-type: none"> • för sötvatten att utsläpps vattnet ska innehålla max 0,2 mg P/l och 15 mg N/l. • för saltvatten att koncentrationen av N och P i utsläpssvatten ska vara ≤ koncentrationen av N och P i vattnet vid uttag. <p>Koncentrationer för N och P beräknas som årsmedelvärden.</p>	<p>Om spillvattnet inte utnyttjas som näring finns antingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokumentation som intygar att allt spillvatten leds till ett avloppsnät (t.ex. leverensbevis, löpande avtal etc.), eller - analysresultat för N och P i vattnet och underlag som styrker att utsläppet inte orsakar negativ påverkan på recipienten (t.ex. miljökvalitetsnormer, godkänd miljökonsekvensbeskrivning eller dokumenterad kontakt med myndigheter). För saltvatten krävs analysresultat av N och P i vatten både vid uttag och innan utsläpp. 			

11 NÖD- & OLYCKSFALLSBEREDSKAP

Nöd- och olycksfallsberedskap är viktig för ett snabbt och effektivt agerande samt ur arbetsmiljösynpunkt.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
11.1 S	<p>Det ska finnas rutiner för att förebygga skada samt för att skydda människor, djur och egendom vid nöd- och olycksfall. Rutiner/instruktioner ska vara skrivna på ett språk som förstås av företagets arbetskraft.</p>	<p>a) Rutinen är känd på företaget och innehåller uppgifter om hur man möter risker och har beredskap för</p> <ul style="list-style-type: none"> - vattenavbrott - översvämning - elavbrott - brand - olyckor med kemiska produkter. <p>b) En telefonlista finns med viktiga nummer för nöd- och olycksfallsberedskap med tillhörande rutiner. Telefonlistan är känd av alla på företaget, finns lättillgänglig och är anslagen på väl synlig plats.</p>			
11.2 S	<p>Det ska finnas en aktuell situationsplan (karta) som beskriver var viktiga objekt för nöd- och olycksfallsberedskap är belägna. Situationsplanen ska minst inkludera</p> <ul style="list-style-type: none"> - nödutgångar/utrymningsvägar för djur och människor i händelse av brand eller annan fara - första hjälpen utrustning - brandsläckare/brandpost eller släckvatten - huvudströmbrytare - nödavstängningskranar för gas och vatten. <p>Situationsplanen ska vara känd av alla på företaget, vara lättillgänglig och anslagen på väl synlig plats. Vid behov ska den finnas tillgänglig för räddningstjänsten.</p> <p><i>Exempel på övriga viktiga objekt som kan ingå i situationsplanen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - plats för återsamling vid fara - tankar och oljecisterner - kemikalieförråd - säkerhetsdatablad för kemiska produkter - plats för påfyllning, rengöring av växtskyddspruta (t.ex. biobädd) - uppställning/förvaring av växtskyddspruta - kyllager - lagringsplats för explosiva ämnen - gastuber 	<p>a) Det finns en aktuell situationsplan.</p> <p>b) Situationsplatsen är anslagen på väl synlig plats på aktuella arbetsställen och eventuella boenden.</p> <p>c) Situationsplanen finns tillgänglig för räddningstjänsten.</p>			

12 SLAKT

Fiskar/skaldjur ska slaktas på ett effektivt sätt, med bästa vetenskapligt kända metod, för att säkerställa en god djuromsorg. Alla fiskar ska kontrolleras i samband med slakt för att upptäcka eventuella skador. Denna uppföljning av skador i samband med slakt möjliggör en ständig förbättring av fiskars förhållanden i produktionen och personal kan förbättra sin kompetens kring vad som är viktigt för fiskens välfärd.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
12.1	<p>Slakt av fisk/skaldjur ska utföras på följande sätt för att förhindra stress och lidande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedövning av fisk ska utföras med el eller slagmaskin och det ska kontrolleras att fisken inte visar tecken på medvetande efter ingreppet. Slagmaskin ska endast användas på lugn fisk där man kan säkerställa att bedövningen kan ske effektivt. - Strömstyrka i elbedövningsutrustning alternativt slagmaskinen ska vara anpassad efter art/storlek på fiskarna. - Direkt efter bedövning ska fisken avblodas genom strupskärning. - Slakt av tropiska räkor ska ske i kallt vatten under omrörning. Det ska säkerställas att vattentemperaturen är $\leq 1.0^{\circ}\text{C}$ under hela processen och inga räkor ska visa tecken på medvetande när de avlägsnas från vattenbadet. 	<p>a) Slakt av fisk/skaldjur utförs enligt kravet.</p> <p>b) Skriftliga rutiner finns för slakt och kan muntligen redogöras.</p>			
12.2 S	<p>I samband med slakt ska antal fisk/skaldjur som slaktats dokumenteras och yttre skador på fisk ska bedömas och dokumenteras.</p> <p>Följande skador ska bedömas för varje enskild fisk som slaktas och graderas på en skala från 1-3:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fenskadur - mekaniska skador (t.ex. sår/skador från hantering) och skinnskador (från t.ex. bitskador/ärr) - ögonskador/katarakt - konditionsfaktor/anorexi. 	<p>a) Dokumentation finns över antal fisk/skaldjur som har slaktats.</p> <p>b) En slaktbedömning finns och ligger till grund för en åtgärdsplan (enligt 4.10).</p> <p>OBS! b) gäller inte skaldjur.</p> <p><i>För skaldjur räcker en uppskattning av skaldjur (t.ex. genom att alla skaldjur vägs och delas på en representativ vikt av ett skaldjur vid slakt).</i></p>			

13 SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE AV PRODUKTER

Korrekt märkning och dokumentation av produkter är avgörande åtgärder för att göra det möjligt att spåra och återkalla produkter som inte är säkra.

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
13.1 S	Det ska gå att spåra livsmedelsprodukter och foder som säljs från företaget till mottagaren. Dokumentation ska sparas i minst 2 år och innehålla <ul style="list-style-type: none"> - mottagarens namn och adress - typ av produkt (art och produktionsmetod vid försäljning av fisk/skaldjur) - identifikation av produkt och certifieringsgrad (t.ex. produktionsomgång, uppfödningssäng) - leveransdatum - mängd. 	Dokumentation finns för livsmedelsprodukter och foder som säljs från gården.			
13.2	Det ska gå att spåra införskaffade livsmedelsprodukter och foder tillbaka till produktionsplatsen. Dokumentation ska innehålla <ul style="list-style-type: none"> - leverantörens namn och adress - typ av produkt - identifikation av produkt - leveransdatum - mängd. 	Dokumentation finns för livsmedelsprodukter och foder som köps in.			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
13.3	<p>Det ska finnas en skriftlig plan för återkallelse som testas regelbundet och där det ska framgå</p> <ul style="list-style-type: none"> - under vilka omständigheter som livsmedel dras tillbaka - vem inom företaget som ansvarar för att informera alla som mottagit varorna, samt vilken information som lämnas ("företrädesvis en checklista") - en rutin för hantering av produkter som återkallats - en rutin för hur kontakt tas med myndigheter och certifieringsorgan vid misstänkt matförgiftning eller andra risker med produkten - en kontaktlista till kunder, myndigheter, certifieringsorgan och personal. <p><i>Med återkallande menas att dra tillbaka produkter från nästa led dvs. försäljningsled/butik/restaurang. Återkallelsetest kan ske genom att de kunder som mottagit produkter från företaget kontaktas och kunden/mottagaren bekräftar att den levererade produkten mottagits samt att återkallelse hade kunnat genomföras vid behov.</i></p>	<p>a) En återkallelseplan finns.</p> <p>b) Återkallelseplanen har testats under de senaste 12 månaderna. I samband med testet har följande information uppdaterats:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kontaktlista - datum, produkt och kund samt resultat/slutsats av testet med ev. åtgärder. 			
13.4 S	<p>Livsmedel (både färdigförpackade och ej färdigförpackade) ska följas av korrekt information avseende produktsäkerhet och redlighet samt vara märkta på ett korrekt sätt.</p> <p>En rutin ska finnas för att säkerställa att alla livsmedel är märkta på ett korrekt sätt och att rätt information ges enligt aktuell förordning (EU nr 1169/2011, Artikel 9).</p> <p>För märkning av fiskeri- och vattenbruksprodukter ska följande tilläggsinformation finnas med i märkningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - handelsbeteckning och vetenskapligt namn - produktionsmetod (odlad) - ursprungsland. <p>Märkningen ska vara på ett språk som lätt kan förstås av konsumenterna i landet där produkten säljs och uppgifterna i märkningen ska vara väl synliga, klart läsbara samt beständiga.</p>	<p>a) Märkningar uppfyller alla relevanta krav.</p> <p>b) En rutin finns för att säkerställa att livsmedel är märkta på ett korrekt sätt/att rätt information ges.</p>			

14 LIVSMEDELSSÄKERHET

Vid hantering av fisk/skaldjur efter slakt (livsmedel), innan leverans till kunden, är det viktigt att en god livsmedels-säkerhet säkerställs och att relevanta regler i kap 14 följs. Producenter av skaldjur som endast kyler livsmedel (utan vidareförädling) omfattas endast av 14.8-14.18 nedan.

		UPPFYLLS REGELN?			
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
KUNSKAP/KOMPETENS					
14.1 S	<p>Alla som har arbetsuppgifter som kan påverka livsmedelssäkerheten ska ha kunskap om grunderna för livsmedelssäkerhet och hygien.</p> <p>Det ska finnas god kompetens för att införa, tillämpa och utveckla HACCP i verksamheten.</p>	<p>a) Dokumentation finns som visar att personalen har fått en introduktion/genomgång i grunderna för livsmedelssäkerhet och hygien, anpassat för arbetsuppgiften.</p> <p>b) Personal kan, för sina arbetsuppgifter, redogöra för vad som är viktigt för livsmedels-säkerheten och visa hur de utförs på ett korrekt sätt.</p> <p>c) Personal kan redogöra för vad som är god livsmedelshygien (t ex personlig hygien och rengöring) och visa hur det utförs på ett korrekt sätt.</p> <p>d) Personal kan redogöra för hur man, (t ex genom deltagande i nätverk, utbildning, prenumeration på nyhetsbrev), håller sig uppdaterad om den lagstiftning som är relevant för verksamheten.</p> <p>e) Dokumentation finns som visar att minst en person på företaget har goda kunskaper inom HACCP. (Exempel på lämplig dokumentation: intyg på medverkande i en HACCP-utbildning, skriftlig meritförteckning där det framgår att personen/personerna har lång erfarenhet med arbete om HACCP).</p>			
HACCP					
14.2	<p>En skriftlig faroanalys ska upprättas enligt principerna för HACCP. Den ska inkludera varje steg i processen som är inom företagets juridiska ansvarsområde och genomförs för varje produktgrupp.</p> <p>Faroanalysen ska vara anpassad efter verksamheten och det ska ingå</p> <ul style="list-style-type: none"> - en beskrivning av faroanalysens omfattning, dvs var företagets ansvar för processen startar och slutar. OBS! transporter kan ingå i företagets ansvarsområde - en produktbeskrivning för varje produktgrupp med angivna skillnader inom produktgruppen - ett flödesschema för varje produktgrupp som omfattar processen från råvara till färdig produkt 	En skriftlig faroanalys finns enligt kravet.			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
	<ul style="list-style-type: none"> - faror för livsmedelssäkerheten (hälsofaror) som är aktuella för verksamheten, (inklusive märkning av dessa): dvs mikrobiologiska och kemiska faror, främmande ämnen samt allergener - uppgift om speciellt känsliga grupper som förväntas använda livsmedlen (om aktuellt). - uppgift om förpackningsmaterial (gäller ej företag som förmedlar/hanterar färdigförpackade livsmedel). 				
14.3	<p>Kritiska styrpunkter (CCP:er) för livsmedelssäkerhet ska vara identifierade och det ska finnas kritiska gränsvärden för varje styrpunkt.</p> <p><i>Kritiska styrpunkter (CCP:er) är hanteringssteg i produktionen där tillverkningsprocessen kan övervakas och styras, så att inga oacceptabla hälsofaror kan uppstå. För en kritisk styrpunkt kan det finnas flera parametrar som ska uppfyllas. De ska vara mätbara/kontrollerbara och eventuellt möjliga att registrera (t.ex. temperatur, tid, pH, märkning allergener).</i></p>	<p>Dokumentation finns över</p> <ul style="list-style-type: none"> - kritiska styrpunkter för varje produktgrupp - kritiska gränsvärden för varje styrpunkt. 			
14.4	<p>En skriftlig rutin ska finnas för övervakning av kritiska styrpunkter (CCP:er) och det ska finnas en åtgärdsplan där det framgår</p> <ul style="list-style-type: none"> - vilken omedelbar åtgärd som ska vidtas om ett kritiskt gränsvärde överskrids - vem som ska informeras - hur avvikelser dokumenteras - hur uppföljning sker och vem som är ansvarig. <p>I den skriftliga rutinen ska det framgå hur och när kritiska styrpunkter övervakas och dokumenteras, och vem som är ansvarig.</p>	<p>En skriftlig rutin och åtgärdsplan finns för varje kritisk kontrollpunkt (CCP) enligt kravet.</p>			


		UPPFYLLS REGELN?		
KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
<p>14.5</p> <p>HACCP-systemet ska</p> <ul style="list-style-type: none"> - utvärderas (valideras) så att det är upprättat på rätt sätt och ger den säkerhet som krävs för livsmedel och processer, och - kontrolleras (verifieras) så att övervakningen fungerar effektivt. <p><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></p> <p><i>Verifieringen kan ske genom att någon i företaget går igenom systemet och kontrollerar att kritiska styrpunkter (CCP:er) i HACCP-systemet har följts och övervakats samt att det inte finns brister. Det kan också ske genom provtagning och analys, eller kontroll av att dokument i HACCP-systemet fyllts i och att åtgärder vidtagits och dokumenterats vid fel.</i></p>	<p>a) Validering sker minst årligen t.ex. i samband med egenrevision och alltid vid förändringar i verksamheten (t.ex. införandet av ny produktionslinje, nya maskiner, ombyggnation).</p> <p>b) Dokumentation finns av valideringen och verifieringen och omfattar uppgifter om när den genomförts, vad som ev. framkommit och vilka ändringar av verksamheten den lett till.</p>			
<p>14.6</p> <p>S</p> <p>Det ska finnas en skriftlig rutin för provtagning baserat på det man kommit fram till i faroanalysen, som säkerställer att livsmedel uppfyller relevanta mikrobiologiska och kemiska kriterier. Rutinen ska innehålla följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provtagningsplan - provtagningsintervall anpassat till produkt, produktionsvolym och produktions-/tillagningsmetod - åtgärder som vidtas när uppsatta gränsvärden överskrids. <p>Genomförda provtagningar och åtgärder ska dokumenteras och anledningar till uteblivna provtagningar ska motiveras (t.ex. med hjälp av faroanalysen).</p>	<p>a) Skriftlig rutin för provtagning finns.</p> <p>b) Provtagningen sker med ett lämpligt provtagningsintervall anpassat till produkt, produktionsvolym och produktions-/tillagningsmetod.</p> <p>c) Dokumentation finns över genomförd provtagning/analys och åtgärder som vidtagits när uppsatta gränsvärden överskrids.</p> <p>e) Uteblivna provtagningar kan motiveras vid behov.</p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
14.7 S	<p>Livsmedel/råvaror som innehåller allergiframkallande ämnen/allergener ska förvaras, märkas och hanteras så att risken för allergisk reaktion hos slutkonsument minimeras. Skriftliga rutiner för hantering av allergener ska finnas om det är aktuellt för verksamheten.</p> <p><i>Exempel på allergener: Spannmål som innehåller gluten, kräftdjur, blötdjur, ägg och produkter därav, fisk, jordnötter, sojaböner, mjölk inkl. laktos, nötter, selleri, senap, sesamfrön, svaveldioxid, sulfat, lupin. Samtliga ämnen inkluderar produkter därav. Se alltid uppdaterad lista på www.slv.se.</i></p>	<p>a) Livsmedel som innehåller allergener är tydligt uppmärkta och förvaras i slutna förpackningar eller separata kärl och hanteras så att kontaminering förhindras.</p> <p>b) Det kan uppvisas hur risk för korskontaminering förebyggs vid planering av produktionen/tillagningen/beredningen.</p> <p>c) Utrustning och arbetsytor som används till livsmedel som innehåller allergener, rengörs noggrant innan andra livsmedel hanteras där, och rengöringen dokumenteras.</p> <p>d) Rutiner finns för särskilt hållande av allergener och övriga råvaror.</p> <p>e) Rutiner finns för hantering av allergena process-, produktions- och råvaruspill.</p> <p>f) Samtliga allergener som hanteras i verksamheten tas upp i faroanalysen.</p>			
PERSONLIG HYGIEN					
14.8	<p>Det ska finnas skriftliga hygienregler/rutiner anpassade för livsmedelsverksamheten som personal och besökare/entreprenörer förstår och följer.</p> <p>Rutinerna ska minst omfatta följande områden om det är relevant för företaget:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hur och när handtvätt ska ske - hur och när användning av arbetskläder, skor, skoskydd, hårskydd, skyddsrock/overall etc. ska ske - hygienrutiner vid paus och ev. utomhusvistelse - när smycken, klockor och dylikt inte får bäras - när 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 hälsotillstånd (t.ex. vid magsjukdom särskilt efter utlandsvistelse eller vid öppna sår på händerna) - flödet i anläggningen (när så krävs för verksamheten), som beskriver hur man får röra sig i lokalerna i anläggningen dvs. vad som gäller när man rör sig mellan ren och oren zon och var gränserna går mellan zonerna. 	<p>Skriftliga rutiner/regler finns tillgängliga för personal och besökare/entreprenörer.</p>			

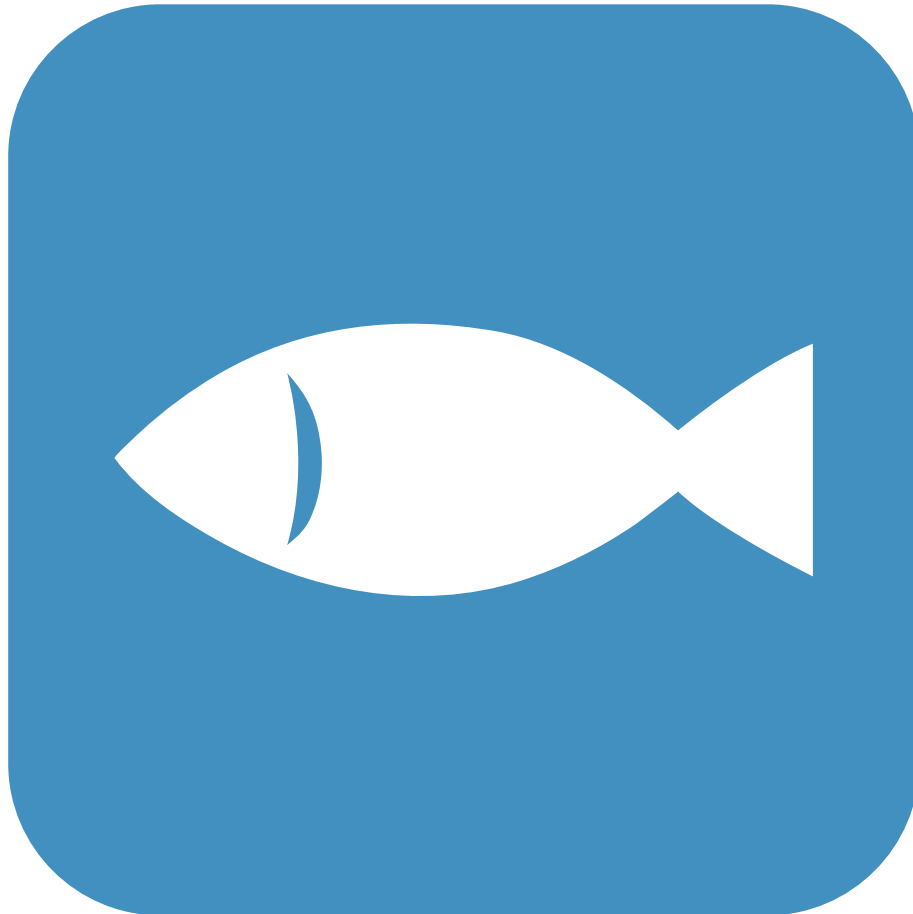
			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
LOKALER OCH UTRUSTNING					
14.9	Lokaler och anläggningar ska vara ändamålsenliga och möjliggöra en säker livsmedelshantering.	<ul style="list-style-type: none"> a) Lokalers väggar, golv, tak och inredning är av sådana material att de möjliggör effektiv rengöring. b) Ventilation i lokaler är ändamålsenlig. c) Tillräckligt många tappställen och avlopp finns för att möjliggöra en säker hantering och rengöring. d) Belysning finns som främjar god hygien i livsmedelshantering. e) Fönster, ytterdörrar och in- och utlastningsportar hålls stängda/låsta när de inte används. f) Anordningar och material finns som möjliggör hygienisk handtvätt (t. ex. varmt och kallt vatten, torkning, tvål). 			
14.10 S	<p>Det ska finnas en rutin för hur avfall omhändertas. Rutinen ska vara anpassad efter verksamhetens omfattning och inriktning samt omfatta</p> <ul style="list-style-type: none"> - hur företaget tar reda på myndigheternas krav kring avfallshandtering - hur avfall förvaras i väntan på att de tas till soprum - eventuell sortering av avfall i fraktioner - hur avfall transporteras till soprum för att undvika att avfallet kontaminerar livsmedel direkt eller indirekt via lokaler och utrustning - hur animaliskt avfall hanteras enligt myndigheternas krav. 	Rutin finns för avfallshandtering.			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
14.11	<p>Det ska finnas en skriftlig rutin för underhåll/kontroll av inredning och utrustning med betydelse för livsmedelssäkerheten och redligheten. Rutinen ska innehålla</p> <ul style="list-style-type: none"> - en beskrivning av den löpande kontroll av inredning och utrustning - vilken mät- och styrutrustning som har betydelse för livsmedelssäkerheten och redligheten - hur ofta underhåll, kalibrering eller jämförande mätning av utrustningen utförs - en beskrivning av hur man agerar när man upptäcker trasig inredning och utrustning som utgör en akut risk för livsmedelssäkerheten - en beskrivning hur man noterar och daterar trasig inredning och utrustning, underhållsbehov etc. samt ett datum för planerad eller utförd åtgärd. <p>Genomförda aktiviteter ska dokumenteras.</p> <p><i>Exempel på utrustning med betydelse för livsmedelssäkerhet och redlighet är termometer, pH-meter, salthaltsmätare, fuktmätare, sterilisator och vågar.</i></p>	<p>a) Skriftlig rutin finns för kontroll av inredning och utrustning.</p> <p>b) Dokumentation finns över genomförda aktiviteter.</p>			
RENGÖRING					
14.12	<p>Det ska finnas skriftliga rutiner för effektiv rengöring av lokaler och utrustning som omfattar</p> <ul style="list-style-type: none"> - vad som ska rengöras - hur rengöringen ska gå till - när rengöringen ska ske - utrustning och rengöringsmedel - hur och när desinfektionsmedel används (om aktuellt) - hur, när och vem som kontrollerar att rengöringen visat sig vara effektiv. 	<p>Skriftliga rutiner finns för rengöring av lokaler och utrustning.</p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
14.13	Rengöringsmedel, städutrustning och andra kemikalier, ska förvaras i separat utrymme som är väl avskilt från livsmedel. Viktig information ska vara tillgänglig och förpackningar ska vara tydligt märkta.	<p>a) Städutrustning, rengöringsmedel och kemikalier (inkl. smörjoljor och fetter som inte är livsmedel) förvaras avskilt från livsmedel i t.ex. städsåp.</p> <p>b) Information finns om rengöringsmedel och kemikalier som behövs för att förebygga skador på människor och miljö (t.ex. säkerhetsdatablad).</p> <p>c) Om rengöringsmedel och kemikalier har överförs till en ny förpackning, så är den tydligt märkt så att det går att utläsa varubeteckning och härleda från vilken originalförpackning kemikalien/ rengöringsmedlet kom.</p>			
FÖRVARING OCH HANTERING AV LIVSMEDEL					
14.14 S	<p>Livsmedel ska förvaras och hanteras i en temperatur samt under en tid som inte medför hälsofara. Det ska finnas en rutin för att ta reda på vilka krav som ska uppfyllas enligt nationella riktlinjer.</p> <p>Gränsvärden ska upprätthållas genom mätning eller automatisk avläsning.</p>	<p>a) Gällande gränsvärden för tid och temperatur samt hur man kommit fram till dessa, kan redovisas.</p> <p>b) Dokumentation finns från kontroll mot gränsvärden.</p>			
14.15	Det ska finnas rutiner för hur livsmedel, emballage, (t.ex. förpackningsmaterial), och utrustning ska hanteras och förvaras under hygieniska förhållanden.	Rutiner finns för var och hur förvaring sker för att undvika kontamination.			
14.16 S	Livsmedel ska förvaras och förpackas i förpackningar som är godkända för det aktuella livsmedlet.	<p>Dokumentation finns som visar att förpackningsmaterialet är godkänt för det aktuella livsmedlet.</p> <p><i>Exempel på dokumentation är ett giltigt certifikat som intygar att förpackningsmaterial är testade och utvärderade enligt EU-lagstiftning, t.ex. Normpack eller liknande.</i></p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
14.17 	<p>Vatten och is som används i livsmedelshantering ska inte utgöra en risk för livsmedelssäkerheten.</p> <p>Följande ska uppfyllas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vattnet/isen som används för slutlig sköljning av livsmedel ska hålla dricksvattenkvalitet enligt fastställda kriterier för dricksvattenkvalitet. - Godkänd kvalitet ska kunna styrkas med mikrobiologiskt analysresultat från den senaste 12 månaders perioden. - Vatten av dricksvattenkvalitet ska alltid användas när det är nödvändigt för att säkerställa att livsmedel inte kontamineras. (Det möjliggör undantag i vissa fall för vatten för personlig hygien, rengöring av arbetsytor och golv, disk etc). - En rutin ska finnas för rengöring och underhåll av kranar, kranisar och duschmunstycken. - Om anläggningen får dricksvatten från en enskild brunn eller dricksvattenanläggning så ska brunnen/anläggningen vara registrerad hos kommunen och provtagning ska ske enligt lagstadgande krav. 	<p>a) Analysresultat för vatten finns.</p> <p>b) Rutin finns för rengöring och underhåll av kranar, kranisar och duschmunstycken.</p> <p>c) Om anläggningen får dricksvatten från en enskild brunn eller dricksvattenanläggning så är brunnen/anläggningen registrerad hos kommunen och provtagning sker enligt lagstadgande krav.</p>			
TRANSPORT					
14.18	<p>Transport av livsmedel ska ske under lämpliga temperatur- och hygienförhållanden.</p>	<p>a) Om transport utförs av det egna företaget så finns skriftliga rutiner för</p> <ul style="list-style-type: none"> - rengöring och underhåll av fordon som används för transport av livsmedel - att fordon/förvaringskärl som används för andra ändamål rengörs innan de används till livsmedel - hur lämpliga temperaturförhållanden upprätt hålls under transport av livsmedel. <p>b) Om externa transportleverantörer anlitas finns dokumentation (t.ex, avtal eller bokningsbekräftelse) som visar att lämpliga temperatur- och hygienförhållanden har avtalats.</p>			

Antal nej/avvikelser:





TILLVAL FÖR KLIMATCERTIFIERING FISK & SKALDJUR



TILLVALSREGLER FÖR KLIMATCERTIFIERING

För att produktionen ska bli Klimatcertifierad enligt IP-standarderna ska utöver reglerna i IP Sigill Fisk och Skaldjur också dessa tillvalsregler för Klimatcertifiering följas. Tillvalsreglerna möjliggör en minskning av den totala klimatpåverkan från produktionen.

1K ENERGIANVÄNDNING I FÖRETAGET OCH KÖLDMEDIA					
			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
1.1K	<p>En kartläggning av den totala energianvändningen i nuvarande drift ska göras senast vid inträde i certifieringen och kartläggningen ska förnyas vart 5:e år.</p> <p>I energikartläggningen ska alla använda energislag redovisas uppdelat i förnybar och icke förnybar energi.</p>	En daterad och aktuell kartläggning finns av anläggningens årliga totala energianvändning.			
1.2K 	Nyckeltal ska finnas för årlig använd mängd energi i relation till verksamhetens produktion av fisk/skaldjur (kWh per kg fisk/räkor).	Nyckeltal finns för årlig använd energi.			
1.3K	<p>En plan för effektivare energianvändning och en ökad användning av förnybar energi ska finnas och följas. Planen ska baseras på energikartläggningen och revideras vart 5:e år.</p> <p>Undantag från kravet att genomföra energieffektiviseringar gäller de första 5 åren, om företaget strax innan inträdesrevisionen genomfört omfattande åtgärder för att effektivisera energianvändningen.</p>	<p>En plan för de närmaste 5 åren med åtgärder finns och följs.</p> <p>Åtgärder som kan ingå i planen är t.ex. pumpning av vatten och uppvärmning/kylning.</p> <p>Planen kan även innehålla ändrade rutiner och beteenden, t.ex. trimning och underhåll av ventilation, belysning och transportplanering.</p>			
1.4K 	<p>Senast 1 år efter inträde i certifieringen ska el till 100 % komma från förnybara energikällor, exempelvis miljömärkt el eller motsvarande.</p> <p>Med förnybara energikällor avses vattenkraft, vindkraft, solenergi, geotermisk energi (ex. bergvärme) och biobränslen.</p>	<p>a) Avtal finns om förnybar el med datum för tecknande och varaktighet för avtalet.</p> <p>b) Dokumentation finns om egenproducerad el används.</p>			

			UPPFYLLS REGELN?		
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
1.5 K S	<p>Hänsyn till energieffektivitet, klimatpåverkan och materialval ska tas vid ny- och återinvesteringar, samt vid ny- och ombyggnationer.</p> <p>Vid nyinvestering i kylanläggningar ska även uppgift om olika alternativs innehåll av köldmedier och deras klimatpåverkan ingå.</p> <p>Löpande underhåll av utrustning klassas inte som en investering och omfattas därför inte.</p>	<p>a) Ny- och återinvesteringar, samt ny- och ombyggnationer som gjorts kan redovisas.</p> <p>b) Dokumentation finns angående val av system som visar vilken hänsyn som har tagits till energiåtgången för investeringens användning/livstid i företaget</p> <p>c) Vid nyinvestering i kylanläggningar finns uppgifter om olika alternativs innehåll av köldmedier och deras klimatpåverkan.</p>			
1.6 K	<p>Läckage från kylanläggningar som innehåller syntetiska köldmedium ska hållas på en låg nivå.</p> <p>Dokumentation av kontroll och typ av köldmedium ska finnas om anläggningen innehåller köldmedium som motsvarar minst 5 ton koldioxidkvivalenter.</p>	<p>Dokumentation från eventuella kontroller kan uppvisas.</p>			

2K ÅTERANVÄNDNING AV NÄRING					
				UPPFYLLS REGELN?	
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
2.1K	Det ska finnas ett system för återutnyttjande av näring och vatten från uppfödningssystem.	a) En redogörelse finns för ett etablerat system för att återanvända spillvatten och gödsel som uppstått i uppfödningssystem. b) Dokumentation finns som intygar att allt gödsel och vatten från uppfödningssystem kommer till nytta och där näringsämnen som kväve och fosfor kommer till användning exempelvis till gödning eller sluten marin odling. c) En beräkning finns som intygar en balans mellan tillförsel och behov av näringsämnen som säkerställer att inte användningen leder till övergödning.			

3K FODER					
				UPPFYLLS REGELN?	
	KONTROLLPUNKT	DETALJERADE KRAV OCH VERIFIERING	JA	NEJ	EJ REL
3.1K S	Om fiskmjöl och -olja används i foder så ska värdet FIFO (Fish In: Fish Out) beräknas och vara <0,8:1. Beräkningen ska dokumenteras och en årlig uppföljning ska göras för att minska kvoten. <i>Marint protein med ursprung från blötdjur från odlade källor, så som mussla och sjöpunng, uppmuntras i foder och undantas från att ingå i beräkningen.</i>	a) Dokumentation finns över beräkningar som visar att kravet uppfylls. b) Användningen av fiskmjöl och -olja i fodret utvärderas årligen och åtgärder vidtas för att minska användningen vid möjlighet.			

Antal nej/avvikelser för tillval Klimatcertifiering:

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 laddas 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.

REVISION PÅ PLATS 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 revisionsfall på 10 % av de företag som inte får revision på plats innevarande år. Certifieringsorganet fördelar stickprovsrevisionerna både enligt riskbedömning och slumpmässigt.

EXTRAREVISIONER kan genomföras 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.

EJ GODKÄND REVISION

Om avvikelserna inte åtgärdats i tid kan certifieringsorganet besluta om att stänga av företaget tills åtgärderna är genomförda. Avstängning 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 kritisk punkt eller om avvikelsen är så allvarlig att den riskerar att allvarligt skada 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. Certifieringsorganen 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 tidplan för processen.

UTGÅVA AV NYA REGLER

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

DEFINITIONER

Avskär: Råvara i fiskmjöl/fiskolja som kommer från fiskrens, alltså kött och biprodukter som blir kvar efter förädling av matfisk.

Elbedövning: En metod som används vid slakt för att göra djur medvetslösa innan avblodning.

FIFO: Förkortning för Fish In: Fish Out. En kvot över hur mycket fiskråvara som krävs i foder i relation till hur mycket matfisk som produceras.

Foderfisk: Råvara i fiskmjöl/fiskolja som har fångats vilt eller odlats och där hela fisken är avsedd att ingå i foder.

IUCN: Förkortning av International Union för Conservation of Nature. En internationell myndighet med ansvar för att bevara artrikedom bland växter och djur, bland annat genom att tillhandahålla en lista över utrotningshotade arter – IUCN Red List of Threatened Species.

Slagmaskin: En maskin som används vid slakt för att göra fiskar medvetslösa innan avblodning.

Strupskärning: Strupskärning innebär ett snabbt snitt i halssenen och används för avblodning, efter bedövning, vid slakt.

Sättfisk: Gemensam beteckning på fisk av olika storlek som aktivt placeras i olika typer av vatten för olika syften. Det kan vara fisk som odlas för att senare sättas ut i naturliga fiskevatten för sportfiske, eller som kompensation för förlorad fisk i vattenkraftsutbyggda vatten. I detta dokument avses fisk som köps in för uppfödning.

Vattenparameter: I detta dokument avses vattnens innehåll av kemiska föreningar, gaser och joner.

