

IP ALLMÄNNA VILLKOR 2020:1 KOMPETENSKRAV: REVISIONSLEDARE OCH REVISORER (KAPITEL 3.2.1 - 3.2.7)

Kompetenskraven är uppdelade i 4 nivåer med olika grad av specificering

1. Teknisk kompetens och erfarenhet
2. Utbildning och erfarenhet inom fackområden
3. Tilläggskrav
4. Specifika tilläggskrav

	PRIMÄRPRODUKTION						KOMPETENSKRAV
	Revisionsledare	Revisor Spm. Oljev. Frukt, Bar, Pot.Fril. Pl.Sk.	Revisor Gröns.& bär i växth. svamp, grodd. Pvx iväxth.	Revisor Animalie- produktion	Revisor Fisk & skaldjur	Revisor Biodling	
TEKNISK KOMPETENS OCH ERFARENHET	A eller B ska uppfyllas						<p>Alternativ A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Godkänd revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar. • Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000, mfl. • 30 dagar praktiskt revisionsarbete. • Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standard per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
							<p>Alternativ B</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar. • 5 års praktiskt praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn. • Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standard per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
							<ul style="list-style-type: none"> • Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar. • Delta vid 8 revisioner varav minst 2 ska vara inom det område/branch revisorn ska arbeta inom, (växtodling-friland, växtodling-växthus, animalier, fisk, biodling), och minst 2 ska vara egna, bevitnade revisioner.
							<ul style="list-style-type: none"> • 5 egna revisioner mot enligt IP-standard per år. • 1 bevitnad revision mot IP-standard per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN	CO ska uppfylla A HFG ska uppfylla A eller B						<p>Alternativ A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relevant vidareutbildning efter gymnasiet, t.ex. agronom, lantmästare, ingenjör. • 6 månaders arbetslivserfarenhet från primärproduktion eller livsmedelsindustri t.ex. djurskötare, rådgivare. • Utbildning om HACCP, 1 dag.
							<p>Alternativ B</p> <ul style="list-style-type: none"> • Behörighet för högskolestudier. • Arbetslivserfarenhet från primärproduktion eller livsmedelsindustri, 5 år. • Utbildning om HACCP, 1 dag.
		A eller B ska uppfyllas	A eller B ska uppfyllas	A eller B ska uppfyllas			<p>Alternativ A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relevant högskoleutbildning tex. agronom, lantmästare, ingenjör. • 1 år praktik inom primärproduktion. • Utbildning om HACCP, 1 dag. • Utbildning i livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h).
					A eller B ska uppfyllas		<p>Alternativ B</p> <ul style="list-style-type: none"> • Behörighet för högskolestudier. • 5 års praktisk erfarenhet från primärproduktion, tex djuruppfödning eller trädgårdsodling. • Utbildning om HACCP, 1 dag. • Utbildning i livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h).
TILLÄGGSKRAV							<ul style="list-style-type: none"> • Godkänd behörighetsutbildning för användning av växtskyddsmedel. • Kännedom om principerna för prognos- och varningssystem för de kulturer/grödor som revideras. • Kännedom om god växtföljd innebär och hur en växtodlingsplan bör se ut. • Kännedom om förutsättningarna för ett effektivt växtodlingsutnyttjande där läckage minimeras. • Kunskap om beräkning av växtodlingsbalans.
							<ul style="list-style-type: none"> • Kunskaper om djurhälsa och djuromsorg motsvarande kurs i villkorad läkemedelsanvändning eller djurskötarkurs. • Praktisk erfarenhet som djurskötare (mjölk, nö, gris, kyckling, lamm, ägg), 1 år.
							<ul style="list-style-type: none"> • Kännedom om integrerad produktion och integrerat växtskydd enligt i OBC:s riktlinjer. • Kännedom om principerna för resurshushållande odling avseende bevattnings- och växtskyddsteknik. • Praktisk erfarenhet av växtodling på friland, 1 år.
							<ul style="list-style-type: none"> • Kännedom om energibesparande åtgärder för växthus och alternativa energislag. • Kännedom om biologiskt växtskydd • Kännedom om förutsättningarna för effektivt utnyttjande av växtnäring. • Praktisk erfarenhet av växtodling i växthus, 1 år ELLER praktisk erfarenhet av växtodling på friland, 1 år, samt kortare utbildning/fortbildning i växthusproduktion.
							<ul style="list-style-type: none"> • Praktisk erfarenhet av det aktuella djurslaget, t.ex. djurskötare, lantbruksrådgivare, inköpare av slaktdjur, 1 månad. • Kunskap om det aktuella djurslagets normala beteende och avvikelser från normalt beteende. • Kunskap om förebyggande av de vanligaste sjukdomarna hos aktuellt djurslag. • Kunskap om smittskydd för den aktuella produktionen. • Kännedom om lagstiftning kring hantering av medicin och vaccin. • Kännedom om lämpliga utfodringsrutiner och fodermedel för det aktuella djurslaget. • Kännedom om lämpliga rutiner för lastning och drivning som inte innebär onödig stress eller lidande för det aktuella djurslaget.
							<p>Alternativ A</p> <p>Praktisk erfarenhet av arbete med fisk eller skaldjur, t.ex. djurskötare, lantbruksrådgivare, tillsynspersonal, 1 månad.</p>
						A eller B ska uppfyllas	<p>Alternativ B</p> <p>Praktisk erfarenhet av arbete med djur, t.ex. djurskötare, lantbruksrådgivare, revisor, 1 vecka.</p> <p>SAMT</p> <p>Teoretisk utbildning som säkerställer följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunskap om hur en god miljö i uppfödningssystem uppnås och kontrolleras. • Kunskap om hälsouppföljningsarbete för fisk och skaldjur. • Kunskap om viktiga smittskyddsrutiner för att förebygga och hantera sjukdomsutbrott. • Kunskap om lämpliga utfodringsrutiner och fodermedel för fisk och skaldjur. • Kunskap om lämpliga rutiner för flyttning och hantering av fisk och skaldjur. • Kunskap om säker hantering i samband med slakt av fisk och skaldjur. • Kännedom om miljöhänsyn inom vattenbruk.
							<p>Alla krav för revision av IP Livsmedel uppfylls (se kolumn "Revisor Alla typer av livsmedelsföretag Livsmedel" under fliken Livsmedel).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunskap om hur ett friskt respektive sjukt bisamhälle ser ut • Kunskap om förebyggande av de vanligaste bisjukdomarna • Kunskap om smittspridning och hur detta begränsas • Kännedom om regler för hantering av läkemedel och organiska syror • Kännedom om lämpliga foderrutiner • Kunskap om lämpliga hygienrutiner vid produktion och hantering av honung
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV MJÖLKPRODUKTION							<ul style="list-style-type: none"> • Kännedom om bedömning av djurvårld med hjälp av erkända djurvårldindikatorer, till exempel Växa Sveriges rådgivningstjänster Fråga kon och Signaler djurvårld. • Kunskap om de lämpliga hygienrutiner vid mjölkproduktion.
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV ARBETSVILLKOR							<p>10 timmar utbildning med innehåll enligt nedan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbetsrätt och dess tillämpning. • Arbetsmiljölagen och dess tillämpning. • Aktuell kunskapsutveckling inom området. □
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV KLIMATÅTGÄRDER I PRIMÄRPRODUKTIO NEN							<p>1 dags utbildning med innehåll enligt nedan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klimatpåverkan vid produktion och distribution av livsmedel. • Åtgärder för att minska livsmedelskedjans klimatpåverkan. • Olika typer av klimatberäkningar. • Energihushållning i livsmedelskedjan.

IP ALLMÄNNA VILLKOR 2020:1 KOMPETENSKRAV: REVISIONSLEDARE OCH REVISORER (KAPITEL 3.2.1 - 3.2.7)

Kompetenskraven är uppdelade i 4 nivåer med olika grad av specificering

1. Teknisk kompetens och erfarenhet
2. Utbildning och erfarenhet inom fackområden
3. Tilläggskrav
4. Specifika tilläggskrav

	ARBETSVILLKOR ENBART		KOMPETENSKRAV
	Revisionsledare	Revisor	
TEKNISK KOMPETENS OCH ERFARENHET	A eller B ska uppfyllas		Alternativ A •Revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar. •Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000/FSSC 22000, BRC, IFS mfl. •30 dagar praktiskt revisionsarbete. •Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarden per revisionscykel (24 månader). •Kontinuerlig kompetensutveckling.
			Alternativ B •Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar. •5 års praktiskt praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn. •Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarden per revisionscykel (24 månader). •Kontinuerlig kompetensutveckling.
			•Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar. •Delta vid 8 revisioner varav minst 2 ska vara inom det område/branch revisorn ska arbeta inom, (till exempel lantbruk, transport, livsmedelsindustri, städ, bygg), och minst 2 ska vara egna, bevitnade revisioner.
			•5 egna revisioner enligt IP-standarden per år. •1 bevitnad revision enligt IP-standarden per revisionscykel (24 månader). •Kontinuerlig kompetensutveckling.
			•Fackutbildning inom relevant ämnesområde eller grundläggande behörighet för högskolestudier. •Basal kunskap om den verksamhet som certifieringen omfattar (.ex. tidigare revisionserfarenhet, studiebesök etc.).
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN			10 timmar utbildning med innehåll enligt nedan: •Arbetsrätt och dess tillämpning. •Arbetsmiljölagen och dess tillämpning. •Aktuell kunskapsutveckling inom området. □

IP ALLMÄNNA VILLKOR 2020:1 KOMPETENSKRAV: REVISIONSLEDARE OCH REVISORER (KAPITEL 3.2.1 - 3.2.7)

Kompetenskraven är uppdelade i 4 nivåer med olika grad av specificering

1. Teknisk kompetens och erfarenhet
2. Utbildning och erfarenhet inom fackområden
3. Tilläggskrav
4. Specifika tilläggskrav

	TRANSPORT		SLAKT		KOMPETENSKRAV
	Revisionsledare	Revisor	Revisionsledare	Revisor	
TEKNISK KOMPETENS OCH ERFARENHET	A eller B ska uppfyllas		A eller B ska uppfyllas		Alternativ A • Godkänd revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar. • Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000, mfl. • 30 dagar praktiskt revisionsarbete. • Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarderna per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
					Alternativ B • Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar. • 5 års praktiskt praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn. • Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarderna per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
					• Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar. • Delta vid 8 revisioner varav minst 2 ska vara inom det område/branch revisorn ska arbeta inom, (slaktransport och slakt), och minst 2 ska vara egna, bevitnade revisioner.
					• 5 egna revisioner mot IP-standarderna per år. • 1 bevitnad revision mot IP-standarderna per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN	CO ska uppfylla A HFG ska uppfylla A eller B		CO ska uppfylla A HFG ska uppfylla A eller B		Alternativ A • Relevant vidareutbildning efter gymnasiet, t.ex. agronom, lantmästare, ingenjör. • 6 månaders arbetslivserfarenhet från lantbruk eller livsmedelsindustri t.ex. djurskötare, rådgivare. • Utbildning om HACCP, 1 dag.
					Alternativ B • Behörighet för högskolestudier. • Arbetslivserfarenhet från lantbruks-, trädgårdsproduktion eller livsmedelsindustri, 5 år. • Utbildning om HACCP, 1 dag.
		A eller B ska uppfyllas		A eller B ska uppfyllas	Alternativ A • Relevant högskoleutbildning tex. agronom, lantmästare, ingenjör. • 1 år praktik inom primärproduktion. • Utbildning om HACCP, 1 dag. • Utbildning i livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h).
					Alternativ B • Behörighet för högskolestudier. • 5 års praktisk erfarenhet från primärproduktion, tex djuruppfödning eller trädgårdsodling. • Utbildning om HACCP, 1 dag. • Utbildning om livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h).
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV SLAKT		A eller B ska uppfyllas			Tilläggskrav alternativ A • Alternativ A i avsnittet "Utbildning och erfarenhet" ska uppfyllas. • Praktisk erfarenhet som djurskötare från någon av produktionsinriktningarna; mjölk, nö, gris, eller lamm eller annat arbete som ger likvärdig erfarenhet (t.ex. rådgivare, revisor inom animalieproduktion, djurskyddsinspektör), 1 år. • Kännedom om slakteriverksamhet (t.ex. tidigare revisionserfarenhet, studiebesök etc.). • Utbildning för slakt- och slakttransportrevisorerna som innefattar den lagstiftning som berör djurens fysiologiska behov och beteenden, t.ex. tecken på stress, djurhantering under transport och slakt, säkerhet och smittskydd.
					Tilläggskrav alternativ B • Alternativ B i avsnittet "Utbildning och erfarenhet" ska uppfyllas. • Kännedom om slakteriverksamhet (t.ex. tidigare revisionserfarenhet, studiebesök etc.). • Utbildning för slakt- och slakttransportrevisorerna som innefattar den lagstiftning som berör djurens fysiologiska behov och beteenden, t.ex. tecken på stress, djurhantering under transport och slakt, säkerhet och smittskydd.
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV ARBETSVILLKOR					10 timmar utbildning med innehåll enligt nedan: • Arbetsrätt och dess tillämpning. • Arbetsmiljölagen och dess tillämpning. • Aktuell kunskapsutveckling inom området.

IP ALLMÄNNA VILLKOR 2020:1 KOMPETENSKRAV: REVISIONSLEDARE OCH REVISORER (KAPITEL 3.2.1 - 3.2.7)

Kompetenskraven är uppdelade i 4 nivåer med olika grad av specificering

1. Teknisk kompetens och erfarenhet
2. Utbildning och erfarenhet inom fackområden
3. Tilläggskrav
4. Specifika tilläggskrav

	LIVSMEDEL			KOMPETENSKRAV
	Revisionsledare	Revisor Alla typer av livsmedelsföretag	Revisor Företag som lagerför eller packar oförädlad frukt och grönsaker	
TEKNISK KOMPETENS OCH ERFARENHET	A eller B ska uppfyllas			Alternativ A <ul style="list-style-type: none"> • Revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar. • Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000/FSSC 22000, BRC, IFS mfl. • 30 dagar praktiskt revisionsarbete. • Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarden per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
				Alternativ B <ul style="list-style-type: none"> • Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar. • 5 års praktiskt praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn. • Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarden per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
				<ul style="list-style-type: none"> • Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar. • Delta vid 8 revisioner varav minst 6 ska vara inom det område/branch revisorn ska arbeta inom, (livsmedel), och minst 4 ska vara egna, bevitnade revisioner som tillsammans täcker in kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska livsmedelsrisker samt livsmedelsinformation.
				<ul style="list-style-type: none"> • 5 egna revisioner mot IP-standarden per år. • 1 bevitnad revision mot IP-standarden per revisionscykel (24 månader). • Kontinuerlig kompetensutveckling.
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN				<ul style="list-style-type: none"> • Behörighet för högskolestudier. • Utbildning om HACCP, baserad på codex alimentarius motsvarande 2 dagar.
				<ul style="list-style-type: none"> • Utbildning om HACCP, baserad på codex alimentarius, motsvarande 2 dagar. • Stor erfarenhet av att bedöma faroanalyser baserade på HACCP. • Kunskap om kritiska styrpunkter för den verksamhet som revideras. • Kunskap om livsmedelssäkerhet inom den verksamhet som revideras. • Goda kunskaper om allergener och riskhantering. • Kännedom om lagstiftning inom livsmedelsområdet. - Kännedom om livsmedelsfusk, hot och bedrägerier inom livsmedelsbranschen.
TILLÄGGSKRAV		A, B eller C ska uppfyllas		Alternativ A <ul style="list-style-type: none"> • Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder baserade på HACCP, t.ex. ISO 22000, IFS eller BRC.
				Alternativ B <ul style="list-style-type: none"> • Högskoleutbildning inom livsmedelsområdet t.ex. livsmedelsagronom, livsmedelstekniker, miljö- och hälsoskyddsinspektör. • Arbetslivserfarenhet från hygienområdet i livsmedelsbranschen t.ex. driftslaboratorium, arbetsledning, livsmedelsinspektör, 1 år.
				Alternativ C <ul style="list-style-type: none"> • Arbetslivserfarenhet från hygienområdet i livsmedelsbranschen t.ex. driftslaboratorium, arbetsledning, livsmedelsinspektör, 5 år. • Utbildning om produktsäkerhet inom livsmedelsproduktion, 2 veckor.
				<ul style="list-style-type: none"> • Godkänd revisor för IP Sigill Frukt och Grönt eller IP Sigill Spannmål och oljeväxter eller ISO 9001. • Utbildning om mikrobiologi/livsmedelshygien, 5 dagar.
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV ARBETSVILLKOR				<ul style="list-style-type: none"> • 10 timmars grundläggande kurs med innehåll enligt nedan: • Arbetsrätt och dess tillämpning. • Arbetsmiljölagen och dess tillämpning. • Aktuell kunskapsutveckling inom området.