

**IP ALLMÄNNA VILLKOR 2022:1 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		<b>Alternativ A</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar.</li> <li>• Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000/FSSC 22000, BRC, IFS mfl.</li> <li>• 30 dagar praktiskt revisionsarbete.</li> <li>• Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarderna.</li> </ul>
			<b>Alternativ B</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar.</li> <li>• 5 års praktiskt praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn.</li> <li>• Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarderna.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Delta vid 3 revisioner mot IP-standarderna per år.</li> <li>• Genomföra 1 egen bevitnad revision mot IP-standarderna per revisionscykel (24 månader).</li> <li>• Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar.</li> <li>• 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.</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 egna revisioner enligt IP-standarderna per år.</li> <li>• 1 bevitnad revision enligt IP-standarderna per revisionscykel (24 månader).</li> <li>• Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fackutbildning inom relevant ämnesområde eller grundläggande behörighet för högskolestudier.</li> <li>• Basal kunskap om den verksamhet som certifieringen omfattar (.ex. tidigare revisionserfarenhet, studiebesök etc.).</li> </ul>
			10 timmar utbildning med innehåll enligt nedan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbetsrätt och dess tillämpning.</li> <li>• Arbetsmiljölagen och dess tillämpning.</li> <li>• Aktuell kunskapsutveckling inom området. □</li> </ul>

**IP ALLMÄNNA VILLKOR 2022:1 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 inklusive slakterier	Revisor Alla typer av livsmedelsföretag utom slakterier	Revisor Företag som lagerför eller packar oförädlad frukt och grönsaker	
TEKNISK KOMPETENS OCH ERFARENHET	A eller B ska uppfyllas				<p><b>Alternativ A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsledarutbildning enligt ISO 19011, 37 timmar.</li> <li>• Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder t.ex. IP, ISO 9000, ISO 22000/FSSC 22000, BRC, IFS mfl.</li> <li>• 30 dagar praktiskt revisionsarbete.</li> <li>• Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarden</li> </ul> <p><b>Alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsledarutbildning baserat på ISO 19011, 3 dagar.</li> <li>• 5 års praktisk praktiskt revisionsarbete eller arbete med myndighetstillsyn.</li> <li>• Delta vid minst 8 revisioner mot IP-standarden</li> </ul>
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Delta vid 3 revisioner mot IP-standarden per år.</li> <li>• Genomföra 1 egen bevittnad revision mot IP-standarden per revisionscykel (24 månader).</li> <li>• Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisionsutbildning om principerna för revision och revisionsteknik, 2 dagar.</li> <li>• Delta vid 8 revisioner varav minst 6 ska vara inom det område/branch revisorn ska arbeta inom, (livsmedel), och minst 4 ska vara egna, bevittnade revisioner som tillsammans täcker in kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska livsmedelsrisker samt livsmedelsinformation.</li> </ul>
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 egna revisioner mot IP-standarden per år.</li> <li>• 1 bevittnad revision mot IP-standarden per revisionscykel (24 månader).</li> <li>• Kontinuerlig kompetensutveckling.</li> </ul>
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Behörighet för högskolestudier.</li> <li>• Utbildning om HACCP, baserad på codex alimentarius motsvarande 2 dagar.</li> </ul>
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utbildning om HACCP, baserad på codex alimentarius, motsvarande 2 dagar.</li> <li>• Stor erfarenhet av att bedöma faroanalyser baserade på HACCP.</li> <li>• Kunskap om kritiska styrpunkter för den verksamhet som revideras.</li> <li>• Kunskap om livsmedelssäkerhet inom den verksamhet som revideras.</li> <li>• Goda kunskaper om allergener och riskhantering.</li> <li>• Kännedom om lagstiftning inom livsmedelsområdet.</li> <li>- Kännedom om livsmedelsfusk, hot och bedrägerier inom livsmedelsbranschen.</li> </ul>	
TILLÄGGSKRAV		A, B eller C ska uppfyllas	A, B eller C ska uppfyllas		<p><b>Alternativ A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kvalificerad revisor av ledningssystem eller teknisk standarder baserade på HACCP, t.ex. ISO 22000, IFS eller BRC.</li> </ul>
				<p><b>Alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Högskoleutbildning inom livsmedelsområdet t.ex. livsmedelsagronom, livsmedelstekniker, miljö- och hälsoskyddsinspektör.</li> <li>• Arbetslivserfarenhet från hygienområdet i livsmedelsbranschen t.ex. driftslaboratorium, arbetsledning, livsmedelsinspektör, 1 år.</li> </ul>	
				<p><b>Alternativ C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbetslivserfarenhet från hygienområdet i livsmedelsbranschen t.ex. driftslaboratorium, arbetsledning, livsmedelsinspektör, 5 år.</li> <li>• Utbildning om produktsäkerhet inom livsmedelsproduktion, 2 veckor.</li> </ul>	
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Godkänd revisor för IP Sigill Frukt och Grönt eller IP Sigill Spannmål och oljeväxter eller ISO 9001.</li> <li>• Utbildning om mikrobiologi/livsmedelshygien, 5 dagar.</li> </ul>	
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV SLAKT		A, B eller C ska uppfyllas			<p>Alternativ A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktisk erfarenhet av arbete med livsmedelsproducerande djur, t.ex. djurskötare, lantbruksrådgivare, tillsynspersonal 1 år eller revisor inom animalieproduktion.</li> <li>- Kännedom om slakt (t.ex. tidigare revisionserfarenhet, studiebesök etc.).</li> </ul>
				<p><b>Alternativ B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Praktisk erfarenhet av arbete på slakteri, 1 månad.</li> </ul>	
				<p>Alternativ C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 timmars grundläggande utbildning om slakt- och slakttransport som innefattar den lagstiftning som berör djurens fysiologiska behov och beteenden, t.ex. tecken på stress, djurhantering under transport och slakt och smittskydd.</li> <li>- Kännedom om slakt (t.ex. tidigare revisionserfarenhet, studiebesök etc.).</li> </ul>	
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV ARBETSVILLKOR					<ul style="list-style-type: none"> <li>10 timmars grundläggande kurs med innehåll enligt nedan:</li> <li>• Arbetsrätt och dess tillämpning.</li> <li>• Arbetsmiljölagen och dess tillämpning.</li> <li>• Aktuell kunskapsutveckling inom området.</li> </ul>

IP ALLMÄNNA VILLKOR 2022:1 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, Bär, 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						<b>Alternativ A</b> •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-standarderna.
							<b>Alternativ B</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. •Delta vid 3 revisioner mot IP-standarderna per år. •Genomföra 1 egen bevitnad revision 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 revision ska arbeta inom, (växtodling-friland, växtodling-växthus, animalier, fisk, biodling), och minst 2 ska vara egna, bevitnade revisioner. •5 egna revisioner mot enligt IP-standarderna per år. •1 bevitnad revision mot IP-standarderna per revisionscykel (24 månader). •Kontinuerlig kompetensutveckling.
							<b>Alternativ A</b> •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.
							<b>Alternativ B</b> •Behörighet för högskolestudier. •Arbetslivserfarenhet från primärproduktion eller livsmedelsindustri, 5 år. •Utbildning om HACCP, 1 dag.
UTBILDNING OCH ERFARENHET INOM FACKOMRÅDEN	CO ska uppfylla A						<b>Alternativ A</b> •Relevant högskoleutbildning tex. agronom, lantmästare, ingenjör. •1 år praktik inom primärproduktion. •Utbildning om HACCP, 1 dag. •Utbildning i livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h).
	HFG ska uppfylla A eller B						<b>Alternativ B</b> •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).
		A eller B ska uppfyllas	A eller B ska uppfyllas	A eller B ska uppfyllas		A eller B ska uppfyllas	<b>Alternativ A</b> • 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).
							<b>Alternativ B</b> • Relevanta högskoleutbildning tex. agronom, lantmästare, ingenjör. • 1 år praktik inom primärproduktion. • Utbildning om HACCP, 1 dag. • Utbildning i livsmedelshygien, motsvarande 1 dag (8 h).
TILLÄGGSKRAV							•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 växtnäringsutnyttjande där läckage minimeras. •Kunskap om beräkning av växtnäringsbalans.
							•Kunskaper om djurhälsa och djuromsorg motsvarande kurs i villkorad läkemedelsanvändning eller djurskötarkurs. •Praktisk erfarenhet som djurskötare (mjölk, nö, gris, kyckling, lamm, ägg), 1 år.
							•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.
						•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.	
						•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 onödigt stress eller lidande för det aktuella djurslaget.	
					A eller B ska uppfyllas	<b>Alternativ A</b> Praktisk erfarenhet av arbete med fisk eller skaldjur, t.ex. djurskötare, lantbruksrådgivare, tillsynspersonal, 1 månad.	
						<b>Alternativ B</b> Praktisk erfarenhet av arbete med djur, t.ex. djurskötare, lantbruksrådgivare, revisor, 1 vecka.  SAMT  Teoretisk utbildning som säkerställer följande: • 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.	
						Alla krav för revision av IP Livsmedel uppfylls (se kolumn "Revisor Alla typer av livsmedelsföretag Livsmedel" under fliken Livsmedel).	
						•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						•Kännedom om bedömning av djurvälstånd med hjälp av erkända djurvälståndindikatorer, till exempel Växa Sveriges rådgivningstjänster Fråga kon och Signaler djurvälstånd. •Kunskap om de lämpliga hygienrutiner vid mjölkproduktion.	
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV ARBETSVILLKOR						9 timmar utbildning med innehåll enligt nedan: •Arbetsrätt och dess tillämpning. •Arbetsmiljölagen och dess tillämpning. •Aktuell kunskapsutveckling inom området. □	
SPECIFIKA TILLÄGGSKRAV KLIMATÅTGÄRDER I PRIMÄRPRODUKTIONEN						1 dags utbildning med innehåll enligt nedan: •Klimatpåverkan vid produktion och distribution av livsmedel. •Åtgärder för att minska livsmedelskedjans klimatpåverkan. •Olika typer av klimatberäkningar. •Energihushållning i livsmedelskedjan.	