

IP Livsmedel

Vad är IP Livsmedel?

IP livsmedel är en certifiering för livsmedelsföretag som vill kvalitetssäkra sin verksamhet med fokus på livsmedelssäkerhet.

IP livsmedel är en certifiering för livsmedelsföretag. Den är ett enkelt verktyg för små och medelstora livsmedelsföretag att uppfylla krav från kunderna, till exempel dagligvaruhandeln.

Reglerna i IP Livsmedel bygger på främst lagkrav och branschriktlinjer inom livsmedelssäkerhet och spårbarhet. För slakterier ingår även djuromsorg. Certifikatet är ett kvitto på att man arbetar aktivt och systematiskt med kvalitetssäkring.

För vilka typer av livsmedelsföretag?

Regelhandboken omfattar alla olika typer av livsmedelsföretag; förädling, packeri, lager, grossister, slakterier, restaurangverksamhet med flera men även företag utan fysisk hantering av livsmedel, tex matmäklare, tradare.

Vad innehåller den för regler?

Regelhandboken är indelad i olika kapitel. Det som inte är relevant för företag utan fysisk hantering är markerat i regelhandboken.

De områden som berörs är:

- Egenrevision, dokumenthantering
- Sårbarhetsanalys för fusk/bedrägerier respektive hot/sabotage.
- Kunskap/Kompetens
- HACCP
- Personalhygien
- Lokaler och anläggningar (säker livsmedelshantering)
- Provtagning (kemisk och mikrobiologisk)
- Rengöring



- Avfallshantering
- Skadedjurssäkring
- Vattenkvalitet
- Förvaring och hantering av livsmedel
- Allergener (säker hantering och förvaring)
- Varumottagning och leverantörskontroll
- Utleverans och transport
- Information/märkning/redlighet
- Spårbarhet och återkallelse
- Hantering avvikelser och reklamationer
- Djuromsorgskrav (gäller slakteri- och slakttransport)

För företag utan fysisk hantering omfattas dessa områden:

- Egenrevision, dokumenthantering
- Sårbarhet
- Kunskap/Kompetens
- Leverantörskontroll
- Information/märkning/redlighet
- Spårbarhet och Återkallelse
- Hantering avvikelser/reklamationer

IP Livsmedel jämfört med t ex BRC, FSSC 22000 - vad är skillnaden?

- IP Livsmedel är skraddarsydd för små- och medelstora företag, inte så administrativt tung.
- Reglerna är tydliga och det är lätt att förstå hur man ska uppfylla kraven.
- IP Livsmedel är mer flexibel (med relativt få detaljkrav) medan framförallt BRC har ett stort antal detaljkrav.

- IP Livsmedel är främst etablerad inom norden, medan BRC och FSSC 22000 är internationella standarder. BRC och FSSC 22000 är en GFSI godkänd standard, vilket kan ha betydelse för en del kunder.

- Kraven i IP Livsmedel har inriktning på flödet från inköp av råvara till leverans/servering av produkt/maträtt. Kraven i BRC och FSSC 22000 omfattar fler delar av en verksamhet och ett ledningssystem, till exempel ledningens planering och uppföljning.

- Revision på plats sker vartannat år (varje år de tre första åren) och kostnaderna blir därmed lägre på sikt.

Hur kan jag visa för mina kunder att jag är certifierad, finns det något märke?

När du är certifierad får du ett certifikat som du kan visa dina kunder.

Det finns ett IP märke som du kan användas på hemsidor, i sociala medier, i marknadsföringsmaterial, i publikationer, på brevpapper, på följesedlar, på web och på certifikat som utfärdas av ackrediterat certifieringsorgan.



IP märkningen får inte användas på produkter eller emballage.

Jag har kunder/leverantörer som inte kan svenska, finns material på annat språk?

IP Livsmedel finns att beställa på engelska. Den heter då **IP Food**.

Det finns en leverantörsbedömning på engelska om man har utländska leverantörer.