

IP-certifiering Lantbruk

IP-standarden är en kvalitetssäkring av produktion av livsmedel och prydnadsväxter i hela kedjan från primärproduktion till förädling. IP står för "Integrerad Produktion" och innebär ett system för produktion av jordbruksprodukter av hög kvalitet, där produktionsplatsens resurser och regleringsmekanismer tas tillvara, så att förutsättningarna för ett hållbart jordbruk stärks. IP-standarden är kopplad till Svenskt Sigill och det är Sigill Kvalitetssystem AB (SKAB) som driver och utvecklar den. Standarden finns i två kravnivåer – IP Grundcertifiering och IP Sigill, och har tillvalen Klimat och Naturbeteskött samt kompletteringsmodulen IP Arbetsvillkor. SMAK Certifiering AB utför certifiering inom samtliga nivåer och moduler.

Ansökan

Om du vill leverera och sälja dina produkter som IP-certifierade krävs en certifiering. Du kan göra en intresseanmälan på www.smak.se eller ladda ner en ansökningsblankett och skicka med post eller e-post till certifiering@smak.se alternativt SMAK Certifiering AB, Hedvig Möllers gata 12, 223 55 Lund. Ansökan övergår till avtal då den undertecknats av dig och representant på SMAK Certifiering. Avtalet gäller tills vidare men kan sägas upp skriftligen med två månaders uppsägningstid, när som helst under året.

Egenrevision

Innan det är dags för inträdesrevision ska du ha gått igenom aktuell regelhandbok för den produktionsinriktning certifieringen omfattar. Detta kallas för egenrevision och den kan du göra via Mina Sidor som du når genom att logga in via www.smak.se. Inloggningsuppgifter skickas ut i samband med anslutning till certifiering. Regelhandböcker finns även att beställa i både digital- och pappersform på Sigills hemsida www.sigill.se. Egenrevisionen görs årligen, oavsett om du har revision på plats eller inte. Det är du inte har revision på företaget ska du lämna in en egenrevision via Mina Sidor senast 31 mars, som därefter lämnas över till administrativ granskning.

Använd gärna de journaler och det stödmaterial som tagits fram för att underlätta för IP-certifierade företag. Det finns stödmaterial för alla regelpunkter markerade med ett S i en blå cirkel. Materialet finns tillgängligt på Sigill Kvalitetssystem AB:s hemsida, www.sigill.se.

Revision

När egenrevisionen är genomförd är det dags för revision. Revision innebär att en revisor gör revision på plats och går igenom aktuell regelhandbok. Det görs både praktiskt genom att byggnader, anläggningar, odlingar etc. besöks och teoretiskt med en genomgång av dokumentation. Revisorns uppgift är att vid revisionen få bekräftat att reglerna följs och varken får eller kan agera som rådgivare. Du aviseras i förväg och vi prioriterar alltid nya kunder och bokar in en revision så snart som möjligt. Inom IP-standarden är det dels certifikatets utgångsdatum som styr när vi kommer på revision men flera regelverk och verksamheter är även säsongsbetonade och revision måste ske under en viss tid på året. Därutöver har revisorn noggrant planerat sina revisionsresor för att kunna arbeta effektivt och därmed hålla kundpriserna nere och spara på miljön.

Vid inträdesrevision av växtodling ska dokumentation för hela produktionscykeln, eller de senaste tre månaderna, för den certifierade grödan kunna uppvisas samt ska minst en månads dokumentation kunna uppvisas för den produktion som ska certifieras. För animalieproduktion ska dokumentation enligt regelverket för de tre

senaste månaderna kunna uppvisas. Vid inträdesrevision kan en extrarevision bli aktuell för att kunna kontrollera alla regelpunkter första året enligt Sigills regelverk.

Korrigerande åtgärder

Om revisorn vid besöket konstaterar att din verksamhet på någon punkt inte följer reglerna skrivs en avvikelse. Du har då 28 dagar på dig att vidta korrigerande åtgärder och skicka verifikat för dessa till revisorn. Vid inträdesrevision har du tre månader på dig i stället för 28 dagar. Endast i undantagsfall kan en revision godkännas med kvarstående avvikelser och då ska det finnas en tidsatt åtgärdsplan. Revisorn bedömer om åtgärderna kan godkännas. Först efter att alla åtgärder är godkända lämnas revisionen vidare för granskning och därefter utfärdande av certifikat.

Kostnader

Du faktureras för certifieringen enligt gällande prislista. En certifiering innefattar ett antal olika delar. En revision omfattar revisionstid på plats, bokning, förberedelse inför revisionen, restid, efterarbete i form av administration och eventuell uppföljning och bedömning av åtgärder för avvikelser. Därefter ska revisionsprocessen granskas och ett certifikat ska utfärdas. Du betalar även en systemavgift till Sigill Kvalitetssystem AB. Vi kommer att rapportera din anslutning till Sigill Kvalitetssystem AB som skickar faktura på systemavgiften. Denna måste vara betald innan SMAK Certifiering AB kan utfärda ditt certifikat.

Certifikat

När revisionen är granskad och godkänd utfärdas ett certifikat. Certifikatet visar att företaget är certifierat och uppfyller kraven i standarden. På certifikatet står också ditt IP-nummer/GC-nummer/KC-nummer (beroende på produktionsinriktning).

Revision vartannat år

Inom IP-standarderna är en revisionsperiod 24 månader vilket innebär att du får en revision på plats vartannat år och det andra året gör du en egenrevision som lämnas in för administrativ granskning. Ibland kan du även få revision det år som du lämnar in din egenrevision. Det beror på att det enligt regelverket ska göras stickprov på 10 % av alla verksamheter som lämnar in egenrevision, för respektive regelhandbok. Stickprovsrevisionen går till på samma sätt som den ordinarie revisionen på plats och kostar ingenting. Du kan även få extrarevisioner som kan vara både oanmälda och anmälda, om det t.ex. vid ordinarie revision framkom många avvikelser.

Mina Sidor

Du hittar dina kunduppgifter, egenrevision, information om din certifiering samt dina certifikat på Mina Sidor på www.smak.se. Kontakta SMAK om det sker förändringar i verksamheten, liksom om du ändrar dina kontaktuppgifter som t.ex. din e-postadress.

Välkommen till SMAK Certifiering AB!

Hedvig Möllers gata 12
223 55 Lund
Telefon (växel) 020-61 62 63
certifiering@smak.se
www.smak.se

SMAK
CERTIFIERING AB