

IP-certifiering Livsmedel

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.

Varför IP Livsmedel?

Ökad konkurrenskraft och trygghet, att underlätta affärer och förebygga problem. Certifieringen är ett kvitto på att produktionen motsvarar kundernas krav, det gäller oavsett om du levererar till livsmedelsindustrin, den offentliga sektorn eller direkt till dagligvaruhandeln.

Fördelar med IP Livsmedel

IP Livsmedel lämpar sig bra till små och medelstora livsmedelsföretag med hantering som; förädling, packeri, lager, grossister, slakterier, restaurangverksamhet med flera, men även företag utan fysisk hantering av livsmedel, tex matmäklare, tradare. Innehållet i reglerna bygger på lagstiftning och branschriktlinjer och innehåller bl.a. HACCP, personalhygien, rengöring, allergihantering, spårbarhet, märkning, sårbarhetsanalys. Ni som är ett företag utan fysisk hantering av livsmedel har något färre regler att leva upp till. Certifieringen är lätt att tillämpa och innehåller tydliga beskrivningar av vad som krävs för att uppfylla reglerna. För slakterier ingår också djuromsorg. Restaurangverksamheter kan kombinera IP Livsmedel med Tillval Svinn. Exempel på regler som då ingår är mätning av matsvinn, menyplanering och tallriksstorlekar.

Ansökan

Gör en intresseanmälan på www.smak.se eller ladda ner en ansökningsblankett. Skicka med e-post till certifiering@smak.se. 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

Regelhandböcker finns att beställa i både digital- och pappersform på Sigills hemsida www.sigill.se. Egenrevision 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 för administrativ granskning senast 31 mars. Mina Sidor når du genom att logga in via www.smak.se. Inloggningsuppgifter skickas ut i samband med anslutning till certifieringen. Använd gärna det stödmaterial som tagits fram för att underlätta för IP-certifierade företag. Materialet finns tillgängligt på Sigill Kvalitetssystem AB:s hemsida, www.sigill.se

Revision

Kontrollen sker på plats varje år under de tre första åren, därefter vartannat år. En revisor kontrollerar verksamhetens lokaler, produktion och bedömer om verksamhetens rutiner och arbetssätt

följer standardens regler. En revisor 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. Därutöver har revisorn noggrant planerat sina revisionsresor för att kunna arbeta effektivt och därmed hålla kundpriserna nere och spara på miljön.

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.

Certifikat

När revisionen är granskad och godkänd utfärdas ett certifikat. Certifikatet visar att företaget är certifierat och uppfyller kraven i standarden. Giltighetstiden är 24 månader.

Kostnader

Beträffande kostnader för en certifiering består den av två delar, dels en årlig systemavgift som är baserad på företagets omsättning, se www.sigill.se denna måste vara betald innan SMAK Certifiering kan utfärda ditt certifikat.

SMAK Certifiering fakturerar enligt gällande prislista. En certifiering innefattar 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.

Stickprov/Extrarevision

Enligt regelverket ska det årligen utföras stickprov på 10 % av alla verksamheter. 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 till exempel 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 Certifiering om det sker förändringar i verksamheten, liksom om du ändrar dina kontaktuppgifter som till exempel din e-postadress.

Välkommen till SMAK Certifiering!

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