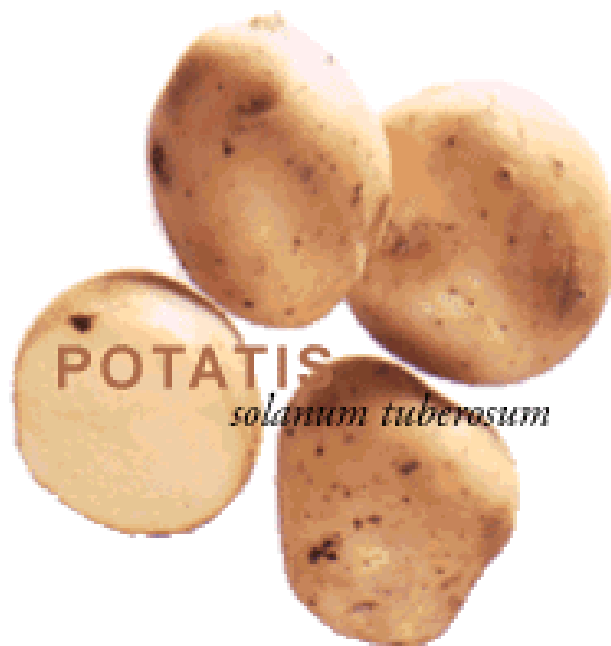


RIP

Riktlinjer för hygien-, miljö- och kvalitetsarbete på potatispackerier



Utgåva 2.1 – 2004-12-15

Fastställd av Stiftelsen Potatisbranschen

Innehållsförteckning

Bakgrund	3
1 Grundläggande företagsdokumentation	4
2 HACCP	5
3 Företagets miljöarbete	7
3.1 Miljöarbete.....	7
3.2 Arbetsmiljö	8
4 Kvalitetsstyrning	9
4.1 Företagets kvalitetsarbete.....	9
4.2 Styrning av potatisråvara	10
4.3 Långtidslagring av nyupptagen råvara hos odlare eller packeri	10
4.4 Packeriets hantering av potatis.....	11
5 System för spårbarhet och märkning	12

Kontaktpersoner

Lars Bolin
SMAK AB
08 – 55 67 08 35
lars.bolin@smak.se

Ingemar Hellbe
SMAK AB
040 – 46 00 72
ingemar.hellbe@smak.se

Bakgrund

Föreliggande riktlinjer är resultatet av ett gemensamt utvecklingsprojekt, som SMAK och SIK har bedrivit under åren 1998 - 2001. Sammanlagt var 11 potatispackerier i två grupperingar (södra Sverige samt mellersta Sverige) involverade i arbetet.

Utgångspunkten i projektet var att identifiera och beskriva sådana åtgärder som kan säkerställa kvaliteten hos den potatis som levereras av packerierna. Det har varit ett mål att identifiering och implementering av goda rutiner för kvalitets- och miljöarbete skall kunna möta de grundläggande krav som samhället ställer i form av lagstiftning, men som också möter konsumenternas högt ställda krav på kvalitet- och livsmedels-säkerhet.

Dagligvaruhandeln eftersträvar att möta konsumenternas önskemål genom att rikta krav på ledningssystem för miljö, kvalitet och produktsäkerhet till sina leverantörer, inklusive potatispackerierna. Handeln har också riktat krav på att odlingen ska ske enligt konceptet för integrerad produktion (IP) eller EUREPGAP-standarderna som kan sägas vara en internationell motsvarighet till IP.

RIP har framtagits med syfte att identifiera relevanta delar av ISO 9000, ISO 14000 samt HACCP för att sammanställa dessa delar i en form som är anpassad efter de förutsättningar som potatispackerierna arbetar efter. Riktlinjerna har även anpassats till BRC- standarden, för att på så sätt möta handelns krav.

Anslutningsvillkor för SMAK- systemet

Godkänd revision av RIP är ett av grundvillkoren för anslutning till SMAK- systemet, fr.o.m. 1 juli, 2005. Därefter krävs godkända årliga revisioner.

Villkor & rekommendationer

RIP innehåller följande avsnitt:

- Grundläggande Företagsdokumentation
- HACCP
- Miljöarbete
- Kvalitetsstyrning

Varje avsnitt innehåller grundläggande villkor som måste uppfyllas. Utöver dessa villkor uttrycks även rekommendationer för olika situationer och moment inom ramen för ett potatispackeris verksamhetsområde.

Förbättringsarbete – RIP

Även RIP, inklusive anslutningsregler, revisionsförfarande och sanktionssystem omfattas av ett kvalitetsledningssystem. Ansvar för detta arbete ligger hos en teknisk kommitté som fortlöpande granskar RIP och ger förslag till förbättringar.

Fortlöpande arbete

Det är av stor vikt att inse att ett kvalitetssäkringsarbete, en HACCP- plan och ett miljöarbete inte är klara i och med att de införts i verksamheten. Tvärtom bör de fortlöpande ses över och på ett naturligt sätt ingå i de dagliga rutinerna på företaget.

HACCP- planen som utarbetas för den egna verksamheten bör hela tiden beaktas och efterlevas. Dessutom måste planen ses över vid eventuella förändringar i processer eller rutiner.

Ett miljöarbete måste uppdateras årligen för att kunna utvärderas och vara av någon relevans. Därför bör man kontinuerligt bokföra information för att på så sätt lättare kunna göra en sammanställning varje år.

De rutiner som beskrivs för att uppnå en bra och jämn kvalitet på produkterna måste följas, men även kontrolleras så att de uppfyller avsett syfte. "Ständig förbättring" är ett nyckelbegrepp för ett framgångsrikt kvalitetsarbete.

Grundläggande företagsdokumentation

Företagets verkställande ledning ska definiera och dokumentera sin policy, sina mål och sina åtaganden med avseende på kvalitet och miljö. Policyn ska stå i överensstämmelse med företagets egna mål och kundernas behov och förväntningar. Företaget ska säkerställa att denna policy är förstådd, tillämpad och upprätthållen på alla nivåer i organisationen.

Ansvar, befogenheter och samarbetsförhållanden ska definieras för personal som leder, utför och verifierar arbete som påverkar kvaliteten. Detta innebär att företagen på angivna områden ska upprätta dokument som beskriver organisation, produktflöden, arbetsrutiner, ansvar, hantering av fel samt vilka register/journaler som kan vara företaget till hjälp för att utvärdera effektivitet, resursutnyttjande samt säkerställa kvalitet och spårbarhet.

För de punkter som anges som villkor skall i allmänhet dokument upprättas. Däri ska ingå vilka journaler som ska föras. Dokumenten kan beroende på företagets storlek, inriktning m.m. vara olika omfattande.

Grundläggande villkor	
1.1.1	Det skall finnas dokument som styrker att verksamheten bedrivs i godkänd livsmedelslokal – enligt Livsmedelsverkets tillämpningsregler.
1.1.2	Det skall finnas en översiktlig företagsbeskrivning inklusive t.ex. ägandeförhållanden, historia, anställda, belägenhet, verksamhet, produkter, kundkrets och omsättning.
1.1.3	Företagets uppgifter inklusive företagsnamn, adress, tel. nr., fax nr., e-post, hemsida, bolagsordning, styrelse, huvudsaklig verksamhet, organisationsnummer, SJV nr. och SMAK- förpackar nr. skall finnas dokumenterade.
1.1.4	Det skall finnas policy för företagets kvalitetsarbete.
1.1.5	Det skall finnas en organisationsplan för företaget som anger ansvarsområden och vem som är ansvarig för respektive område.
1.1.6	Det skall finnas en kartskiss över företaget som anger byggnader, gränser och ger en överblick över var speciella riskområden för miljön finns, t.ex. oljecisterner, kylanläggning och kemikalieförråd.
1.1.7	Det skall finnas ett flödesschema över alla moment som sker från inleverans till utleverans.
1.1.8	Det skall finnas en intressentförteckning omfattande leverantörer (uppdelat på råvara, emballage och övriga insatsvaror), kunder, myndigheter, intresseorganisationer m.m. Minimumuppgifter är namn, företag/organisation/myndighet och telefonnummer. Relevanta uppgifter ska finnas tillgängliga för personer inom varje ansvarsområde.
Rekommendationer	
1.1.9	Företagets affärsidé skall finnas dokumenterad.
1.1.10	Det skall finnas rutiner för intern kommunikation på företaget.
1.1.11	Information - till kunder, leverantörer, myndigheter etc. skall finnas dokumenterad.

2 HACCP

De företag som deltagit i projektet har, med kvalificerad hjälp från SIK, gjort en genomgång av företaget enligt HACCP. Det sammantagna resultatet visar entydigt på att hanteringen i ett packeri av rå oskalad potatis inte påverkar produkten på ett sådant sätt att allvarliga hälsorisker kan uppstå. Det är visserligen en reell risk att en del av de bakterier som följer med jorden kan vara en hälsorisk. Men vid bedömningen av hälsorisken måste man också väga in effekten av skalning och kokning/tillredning innan potatisen faktiskt konsumeras. Denna uppfattning delas också av Livsmedelsverket, vilket är motiv till varför det hittills inte utformats några specifika regler för potatispackerier vad gäller krav på godkänd livsmedelslokal (SLV FS 1996:6).

Däremot bör förekomsten av jordbakterier beaktas som en kontaminationsrisk vid potatisens hantering i senare led, inte minst i butiksled. Denna risk beaktas t.ex. i Livsmedelsverkets kungörelse 1996:6 om livsmedelslokaler, där man i de allmänna kraven för godkännande av livsmedelslokal påtalar att "Det skall om så erfordras finnas särskilt utrymme för rensning, sköljning eller tvättning av grönsaker, rotfrukter, potatis eller liknande." Denna regel har tillämpning i t.ex. potatisskaleri samt restaurang- och storkök, men har hittills inte prövats i livsmedelsbutik.

Den enda hälsorisk som kan anses ha någon direkt relevans för matpotatis är att glycoalkaloider kan bildas i knölar som utsätts för långvarig exponering av ljus, vilket också ger grönfärgning av knölen. Glycoalkaloider kan också bildas då potatisen utsätts för stress orsakad av t.ex. mekaniska skador och påverkan av sjukdomar, framförallt olika rötter.

Då dessa synliga åkommor också klassas som kvalitetsfel, kan, förutom förebyggande åtgärder i odling och hantering i samband med skörd och lagring, en noggrann kvalitetssortering av tvättad potatis till stor del eliminera problemet. En väl fungerande tvättning i packeriet gör också att man kraftigt reducerar förekomsten av jordbakterier på potatisens yta och därmed minskar risken för korskontamination i senare led.

Sammanfattningsvis kan alltså sägas att hanteringen av potatis i ett packeri inte medför några hygienrisker kopplade till själva produkten. Tillämpningen av HACCP kan istället motiveras med att metoden är ett effektivt sätt att få svar på vilka delar av hanteringen som är kritiska ur kvalitetssynpunkt.

För packerier som skalar potatis för vidare försäljning är situationen delvis en annan. Risken för korskontamination i anläggningen medför inte nödvändigtvis att hälsorisker uppstår, då produkten fortfarande ska kokas eller på annat sätt anrättas innan konsumtion. Däremot medför en mikrobiologisk kontaminering allvarliga kvalitetsproblem som kan medföra att den färdiga produkten blir obrukbar.

Grundläggande villkor

- 2.1.1 Genomförd riskanalys, inklusive frekvensbedömning skall finnas dokumenterad (baserad på företagets flödesschema).
- 2.1.2 Med utgångspunkt från riskanalysen skall det finnas dokumenterade förslag till förbättringar i form av en åtgärdsplan.
- 2.1.3 Det skall genomföras en årlig dokumenterad genomgång av HACCP- planen, samt vid förändringar i processlinjen.
- 2.1.4 Exponering av potatisråvara för ljus skall särskilt uppmärksammas med tanke på att det sker en ökning av klorofyll-, och TGA halten i potatis.
- 2.1.5 Det skall finnas dokumenterade förebyggande åtgärder för att minimera riskerna för mekaniska skador och stötblått i processlinjen.
- 2.1.6 Vatten till tvättning skall uppfylla kraven för dricksvattenkvalitet.
- 2.1.7 Vid recirkulering av tvättvatten skall det finnas en filtreringsanläggning som avskiljer fasta partiklar och som regelbundet rengörs.
- 2.1.8 Det skall finnas hygienregler för den personal som hanterar råvara, färdiga produkter eller maskiner och utrustning som förekommer i produktionen, som är införstådda av personalen.

- 2.1.9 Det skall finnas dokumenterade städrutiner för de lokaler där produkterna hanteras och lagras, samt där emballage förvaras, som är införstådda av personalen.
- 2.1.10 Det skall finnas dokumenterade rutiner för rengöring och sanering av utrustning i packeri och ev. tvätter, som skall journalföras.
- 2.1.11 Det skall finnas rutiner för tillsyn och vidtas förebyggande åtgärder mot skadegörare, typ gnagare och fåglar, i de lokaler där produkterna hanteras och lagras, samt där emballage förvaras.
- 2.1.12 Emballage skall förvaras så att de inte förorenas.
- 2.1.13 Hantering och lagring av betat utsäde får inte förekomma i lokaler där matpotatis hanteras.
- 2.1.14 Emballage för betat utsäde i form av trälådor skall märkas och får inte förekomma i lokaler där matpotatis hanteras och emballage för betat utsäde i form av plastsäckar skall hanteras som riskavfall.

Rekommendationer

- 2.1.15 Riskanalysen skall innehålla identifiering av kritiska styrpunkter (CCP – "Critical Control Points" och QCP – "Quality Control Points").

3 Företagets miljöarbete

En viktig del i projektet har varit att kartlägga vilka prioriteringar som ska göras av packerierna för att bli så effektiva som möjligt i sitt miljöarbete.

Genomförda miljöutredningar i olika företag har visat att det finns stora skillnader vad gäller t.ex. vatten- och elförbrukning, men oavsett detta ligger förbrukningen på mycket moderata nivåer. Vidare hanteras det inga farliga kemikalier och emissionerna från verksamheten är små. Ett återkommande problem är dock hanteringen av jord och organiskt avfall från sorteringsanläggningen resp. slam från tvättningen, vilket kan handla om betydande kvantiteter. Den enskilt största insatsvaran utgörs av emballage, där förutsättningarna att påverka är små, då sortimentets bredd och förpackningstyper i stor utsträckning styrs av kundernas efterfrågan.

3.1 Miljöarbete

Grundläggande villkor	
3.1.1	Det skall genomföras en komplett och dokumenterad genomgång enligt "Miljöarbete på potatispackerier" (som tillhandahålls av SMAK AB).
3.1.2	För packerier som också är jordbruksföretag skall en genomgång göras enligt Allmänna gårdskrav i Sveriges Bönders Miljöhusesyn.
Rekommendationer	
3.1.3	Det skall finnas en dokumenterad miljöutredning som innehåller: <ol style="list-style-type: none">1. Miljöpolicy2. Mängd inlevererad råvara och mängd utlevererade färdiga produkter av potatis.3. Mängd inköpta förpackningsmaterial.4. Beskrivning av alla förekommande typer av avfall, hur dessa tas om hand och ungefärliga volymer.5. Beskrivning av de föroreningar som uppkommer i företagets verksamhet.6. Uppgifter om förbrukning av vatten, energi (el, eldningsolja, diesel mm), kemikalier, och köldmedium.7. Beskrivning av egen och extern tillsyn av avlopp, kemikalieförvaring och kylanläggningar.8. Beskrivning av förekommande transporter till, från och inom företaget, typ av transportmedel och ungefärliga transportlängder.9. En förteckning över lagar, föreskrifter och tillstånd som är tillämpliga på företaget.10. Rutiner för nödlägesberedskap.
3.1.4	Det skall tas fram miljönyckeltal för företaget. Dessa skall årligen beräknas för att beskriva resultaten av företagets fortlöpande miljöarbete.

3.2 Arbetsmiljö

Grundläggande villkor	
3.2.1	Det skall på företaget finnas tillgång till gällande arbetsmiljölagstiftning och föreskrifter som berör verksamheten.
3.2.2	Det skall finnas dokumenterade rutiner för att årligen genomföra ett systematiskt arbetsmiljöarbete. Detta skall omfatta riskbedömning (t.ex. med hjälp av en checklista), handlingsplan, årlig uppföljning o.s.v. Kravet gäller alla som har anställda, inklusive korttidsanställda.
3.2.3	Det skall på företaget finnas relevant förstahjälpen utrustning i anslutning till de platser där arbete utförs.
3.2.4	Det skall på företaget finnas dokumenterade rutiner för åtgärder vid nöd- eller olycksfall och instruktioner måste förstås av alla arbetare. Om olycka inträffar skall detta utredas.
3.2.5	Det skall på företaget i förväg finnas dokumenterade rutiner för att introducera nyanställda, inklusive korttidsanställda.
3.2.6	Företaget skall ha försäkrat sig om att arbetstagare som använder komplicerad utrustning, eller utför moment som kan innebära hälsorisker, har tillräckliga kunskaper för detta arbete.
3.2.7	Då arbetsgivare tillhandahåller bostäder för anställd personal skall dessa vara lämpliga med tanke på användning och transportmöjligheter, samt ha tillfredsställande moderna bekvämligheter.
Rekommendationer	

4 Kvalitetsstyrning

I Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsyn mm, uttrycks även aspekter på redlighet, framförallt med koppling till livsmedelshygieniska risker. De åtgärder som kan borga för redlighet, dokumentation av arbetsrutiner, journaler för kontroll och uppföljning samt märkning, kan med fördel byggas in i företagets system för kvalitetsstyrning. Sådana rutiner ska också uppfylla de spårbarhetskrav som ställs av olika parter (se nedan).

Ytterst syftar de åtgärder som behandlas i riktlinjerna till att tillförsäkra packeriet en långsiktig tillgång till bra råvara med kända och önskade egenskaper och för att säkerställa en slutprodukt av specificerad kvalitet som motsvarar kundernas förväntningar.

3.3 Företagets kvalitetsarbete

Grundläggande för ett framgångsrikt kvalitetsarbete är att det är väl förankrat i företagets ledning och att alla medarbetare informeras och motiveras till ett aktivt deltagande. Kvalitetsarbetet kräver ett systematiskt tänkande och en grundläggande planering för att fungera. Det gäller att identifiera svaga eller sårbara delar i produktionen och upprätta instruktioner och rutiner som minskar riskerna för kvalitetsstörningar. Åtgärderna skall stå i rimlig proportion till riskerna och upplevas som motiverade.

Grundläggande villkor	
4.1.1	Det skall finnas en dokumenterad kvalitetspolicy för företaget (se även 1.1.4).
4.1.2	Det skall finnas en organisationsplan för företaget som anger ansvarsområden och vem som är ansvarig för respektive område (se även 1.1.5).
4.1.3	Det skall finnas beskrivning av arbetsuppgifter för varje anställd.
4.1.4	Det skall finnas ett system för att hantera dokument.
4.1.5	Internrevisioner/egenkontroller skall genomföras med högst 1 års intervall, med uppgifter om vad som granskats, funna brister, förslag till förbättringar, vilka åtgärder som skall vidtas och vem som är ansvarig för att åtgärderna genomförs.
4.1.6	Det skall finnas ett system för att hantera avvikelser från upprättade rutiner i företagets kvalitetsarbete.
4.1.7	Det skall finnas dokumentation över eventuella kundkrav och specifikationer på levererad vara och leveransvillkor.
4.1.8	Det skall finnas dokumenterade rutiner för marknadsanalys och produktionsplanering.
4.1.9	Det skall finnas rutiner för reklamationshantering inklusive dokumentering.
4.1.10	Det skall finnas dokumenterade rutiner för kontroll och underhåll av utrustning.
4.1.11	Det skall finnas dokumenterade rutiner för viktkontroll av färdiga produkter och kalibrering av mätutrustning. Resultaten av viktkontrollerna skall även journalföras.
Rekommendationer	
4.1.12	Det skall finnas dokumenterade och mätbara mål för företagets kvalitetsarbete.

3.4 Styrning av potatisråvara

Grundläggande villkor	
4.2.1	Odlingen skall uppfylla kraven för Integrerad Produktion (IP, Grön Produktion AB), EUREPGAP- standarden eller KRAV.
4.2.2	Vid leverans av potatisråvara från andra leverantörer d.v.s. icke kontraktsodlare eller leverantörer som på annat sätt är knutna till företaget, skall råvaran uppfylla kraven för Integrerad Produktion (IP, Grön Produktion AB), EUREPGAP- standarden eller KRAV. Potatisråvaran skall även vara märkt med ett analysnummer (analysen får inte vara äldre än 5 dagar gammal) samt SJV- nr.
4.2.3	Det skall finnas dokumenterade rutiner och instruktioner för skörd som tar hänsyn till temperatur, markfuktighet, skydd för ljus och regn, stötdämpning, kontroll av upptagningssskador, riskerna för smittspridning med maskiner och lådor m.m. som skall vara undertecknade och finnas tillgängliga på packeriet.
Rekommendationer	
4.2.4	Det skall föras journal vid skörd som uppfyller de faktorer som beskrivs i 4.2.3.

4.3 Långtidslagring av nyupptagen råvara hos odlare eller packeri

Grundläggande villkor	
4.3.1	Alla leveranser till lagret skall vara märkta med sort, odlare/SJV- nr (gäller inlagring hos packeri) samt inlagringsdatum. Komplettering sker efter eventuell kvalitetsbestämning med kvalitet, analysnummer samt användningsområde.
4.3.2	Det skall finnas en plan/skiss över lagret som anger var olika inlagrade partier lagras, samt kvantiteter.
4.3.3	Det skall finnas dokumenterade krav för klimatförhållanden, speciellt för temperatur och ljus.
4.3.4	Alla leveranser från lagret, med egen transport, skall vara märkta enligt Statens Jordbruksverk (SJV) samt med uppgift om sort.
4.3.5	Alla leveranser från lagret, med inhyrd transport, skall åtföljas av transportdokument innehållande uppgifter om: sort, kvantitet, SJV-nr/avsändare, datum, mottagare och eventuellt analysnummer.
Rekommendationer	
4.3.6	Det skall finnas dokumenterade krav gällande luftfuktighet.
4.3.7	Det skall finnas en dokumenterad rutin och journal för kontroll av klimatförhållanden.
4.3.8	Det skall göras analyser på råvaran för vägledning om användningsområdet (SMAK Klass 1, SMAK Klass 2, industri, kokegenskaper, osv.).
4.3.9	Det skall vid utleverans finnas dokument som preciserar transportörens ansvar under transport gällande klimatkrav och transport/leveranstider.

4.4 Packeriets hantering av potatis

Mottagning av råvara (ej till långtidslager)

Grundläggande villkor	
4.4.1	Det skall finnas en dokumenterad mottagningsrutin för att kontrollera att beställningar och leveransvillkor efterföljs.
4.4.2	Alla leveranser skall märkas med mottagningsdatum. Komplettering sker efter kvalitetsbestämning med kvalitet, analysnummer samt användningsområde.
4.4.3	Status för varje parti skall vara fastställd eller fastställas med kvalitetsanalys.
4.4.4	Det skall finnas en dokumenterad rutin för viktkontroll av mottagen råvara.
4.4.5	Det skall finnas dokumenterade specifikationer för beräkning av tara för pallar, lådor m.m.
Rekommendationer	
4.4.6	Det skall finnas skriftligt avtal som reglerar när potatisen övergår i köparens ägo.
4.4.7	Det skall finnas specificerade gränser för över- resp. underleverans.

Utleverans/uttransport av färdiga produkter

Grundläggande villkor	
4.4.8	Det skall finnas en dokumenterad rutin för avsyning av kvalitet, märkning och emballage innan utleverans.
4.4.9	Det skall finnas referensprover om minst 5 kg på utlevererad potatis, inklusive alla dess märkningsuppgifter. Det skall finnas minst ett prov per råvaruparti och vecka, som sparas i 2 veckor (vid packning av egenproducerad potatis från råvarulager, räcker det med ett prov per råvaruparti och två veckor). Det skall även föras journal över provets status/kvalitet, både då provet tas ut och när det slängs.
Rekommendationer	
4.4.10	Det skall finnas rutiner så att tiden mellan packning och utleverans inte överstiger 3 dagar.
4.4.11	Vid samlastning med andra varor skall det finnas en rutin så att hänsyn tas till risken för negativ påverkan på potatisen från produkter som t.ex. lök och produkter som avsöndrar etylen.
4.4.12	Det skall finnas rutiner så att transporter planeras och genomförs med kortast möjliga transporttid och med lämpliga temperaturförhållanden.

5 System för spårbarhet och märkning

Kraven på spårbarhet av produkter från producent till kund har ökat både från handeln och från myndigheter mot bakgrund av de livsmedelsskandaler och problem med BSE och EHEC som förekommit. I den kommande livsmedelslagstiftningen kommer det att ställas krav på spårbarhet ett steg framåt och ett steg bakåt i hanteringskedjan.

Packerier har skyldighet att märka potatis enligt SLV FS 2002:47 utgiven av Statens Livsmedelsverk.

Statens Jordbruksverk föreskriver spårbarhet bakåt från butik/storkök till odlare. Ett speciellt SJV- nr används för detta. Tills vidare får även IP-nummer från godkända odlare användas istället för SJV-nr. SMAK- märkt potatis ska märkas enligt av Stiftelsen Potatisbranschen (SPB) fastställda regler.

Grundläggande villkor	
5.1.1	Packeriet skall ha ett dokumenterat system som gör det möjligt för senare led att spåra alla färdiga produkter tillbaka till packeriet och från packeriet till råvarans ursprung.
5.1.2	Företaget skall ha en dokumenterad plan för återkallelse av sina produkter.
5.1.3	Potatisparti/förpackningar skall märkas enligt krav från Statens Livsmedelsverk (SLV) och Statens Jordbruksverk (SJV).
5.1.4	SMAK- märkt potatis skall märkas enligt gällande regler (SPB).
5.1.5	För potatis som ej SMAK- märks får inga kvalitetsbeteckningar användas.
Rekommendationer	
5.1.6	Märkningsuppgifternas placering skall vara specificerade.
5.1.7	Produktinformationen skall ha kompletterande information om kokegenskaper.
5.1.8	Råvaran skall vara spårbar till fält eller del av fält.