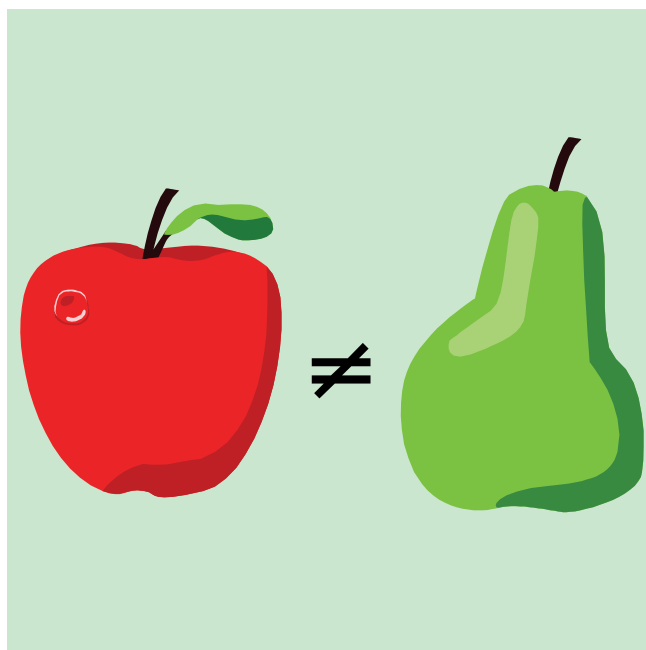




SVENSK MATPOTATISKONTROLL AB

# RIP

Riktlinjer för hygien-, miljö- och kvalitetsarbete på frukt & grönsakspackerier



Utgåva 1.0 2005-02-08  
Fastställd av XX

# Innehållsförteckning

1	Grundläggande företagsdokumentation _____	3
2	HACCP _____	4
3	Företagets miljöarbete _____	6
	3.1 Miljöarbete _____	7
	3.2 Miljöstyrning _____	8
4	Kvalitetsstyrning _____	9
	4.1 Företagets kvalitetsarbete _____	9
	4.2 Styrning av råvara från leverantörer eller egen odling	10
	4.3 Lång- alt korttids-lagring av råvara hos packeriet _____	11
	4.4 Packeriets hantering av råvara _____	12
5	System för spårbarhet och märkning _____	13

## Kontaktpersoner

### **Sven Pettersson**

SMAK AB

040-46 00 72

[sven.pettersson@smak.se](mailto:sven.pettersson@smak.se)

### **Ingemar Hellbe**

SMAK AB

040-46 00 72

[ingemar.hellbe@smak.se](mailto:ingemar.hellbe@smak.se)

### **Linda Cederlund**

Grön Produktion AB

08-787 53 11

[linda.cederlund@gronproduktion.se](mailto:linda.cederlund@gronproduktion.se)

# 1 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.

<b>Grundläggande villkor</b>
<p>1.1.1 Det skall finnas dokument som styrker att verksamheten bedrivs i godkänd livsmedelslokal – enligt Livsmedelsverkets tillämpningsregler.</p> <p>1.1.2 Det skall finnas en översiktlig företagsbeskrivning inklusive t.ex. ägandeförhållanden, historia, anställda, belägenhet, verksamhet, produkter, kundkrets och omsättning.</p> <p>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.</p> <p>1.1.4 Det skall finnas policy för företagets kvalitetsarbete.</p> <p>1.1.5 Det skall finnas en organisationsplan för företaget som anger ansvarsområden och vem som är ansvarig för respektive område.</p> <p>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.</p> <p>1.1.7 Det skall finnas ett flödesschema över alla moment som sker från inleverans till utleverans.</p> <p>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.</p>
<b>Rekommendationer</b>
<p>1.1.9 Företagets affärsidé skall finnas dokumenterad.</p> <p>1.1.10 Det skall finnas rutiner för intern kommunikation på företaget.</p> <p>1.1.11 Information - till kunder, leverantörer, myndigheter etc. skall finnas dokumenterad.</p>

## 2 HACCP

Några företag som deltagit i ett utvecklingsprojekt, för att skapa underlag till dessa riktlinjer, har med kvalificerad hjälp från SIK, gjort en genomgång av produktion enligt HACCP-principerna. Det sammantagna resultatet visar på att hanteringen i ett packeri oftast inte påverkar produkten på ett sådant sätt att allvarliga hälsorisker kan uppstå.

Det finns visserligen en reell risk att bakterier som följer med jord på produkterna kan vara en hälsorisk. Men vid bedömningen av hälsorisken måste man också väga in dosen/mängden som faktiskt kan komma att konsumeras. För frukt och bär kan man antaga att de sköljs i de fall de är synligt jordiga och därmed blir dosen väldigt liten.

Vi har även beaktat om det finns någon större risk för tillväxt av bakterier och funnit att denna risk är mycket liten i de produkter (torkade bruna bönor och ärter, äpplen, päron, potatis, morötter, dill och persilja) som varit med i undersökningen. Bedömning måste dock göras ur dessa aspekter för varje produkt som skall godkännas enligt riktlinjerna.

Däremot bör förekomsten av jordbakterier beaktas som en kontaminationsrisk vid 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.

De hälsorisker som konstaterats är kontaminering från personal vid packning och att man här bör ha samma hygienregler som gäller för andra livsmedelsprodukter. Till exempel gäller det att inte hantera "nakna" produkter personal har (eller det finns misstanke om) magtarmsjukdom eller sårinfektioner på händerna.

Utöver detta kan det finnas hälsofaror som är specifika för en produkt som t.ex. glykoalkaloider hos potatis Glykoalkaloider bildas vid ljusexponering eller då den utsätts för stress orsakad av t.ex. mekaniska skador och sjukdomar. För lök kan mögelsvampar som trängt in i löken ha bildat mykotoxiner och som sedan lagras i löken. Detta gäller även andra rotfrukter.

Då dessa synliga åkommor som regel upptäcks och klassas som kvalitetsfel, kan, förutom förebyggande åtgärder i odling och hantering i samband med skörd och lagring, en noggrann kvalitetssortering av produkterna eliminera problemet. En väl fungerande tvättning i packeriet underlättar upptäckten av skador, samtidigt som man även kraftigt reducerar förekomsten av jordbakterier på produktens yta. Därmed minskar risken för korskontamination i senare led.

Sammanfattningsvis kan alltså sägas att hanteringen av frukt och grönt 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.

Denna uppfattning delas också av Livsmedelsverket, vilket är motiv till varför det hittills inte utformats några specifika regler för packerier vad gäller krav på godkänd livsmedelslokal.(SLV FS 1996:6)

För packerier som skalar skallar, snittar eller hackar produkter för vidare försäljning är situationen delvis en annan. Risken för korskontamination i anläggningen medför inte nödvändigtvis att hälsorisker uppstår, om produkten senare 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.

För skalade, hackade eller snittade produkter som konsumeras råa eller utan upphettning föreligger en helt annan riskbild och här krävs mer omfattande livsmedelssäkerhet.

## Grundläggande villkor

- 2.1.1 HACCP- systemet skall vara förankrat hos ledningen och infört i kvalitetsledningssystemet.
- 2.1.2 Företaget skall genomföra en analys av hälsofaror och kvalitetsrisker (riskanalys), inklusive frekvensbedömning (baserad på företagets flödesschema). som skall finnas dokumenterad.
- 2.1.3 För varje hälsofara eller kvalitetsrisk skall en förebyggande åtgärd beskrivas och införas i rutinerna.
- 2.1.4 HACCP- systemet skall regelbundet (minst 1 ggr per år eller vid förändring i verksamheten) genomgå en översyn på lämpligt sätt. Den översynen skall dokumenteras.
- 2.1.5 Vatten till tvättning skall uppfylla kraven för dricksvattenkvalitet.
- 2.1.6 Vid recirkulering av tvättvatten skall det finnas en filtreringsanläggning som avskiljer fasta partiklar och som regelbundet rengörs.
- 2.1.7 Det skall finnas hygienregler för den personal som hanterar råvara, färdiga produkter eller maskiner och utrustning som förekommer i produktionen.
- 2.1.8 Det skall finnas dokumenterade städrutiner för de lokaler där produkterna hanteras och lagras, samt där emballage förvaras.
- 2.1.9 Det skall finnas dokumenterade rutiner för rengöring och sanering av utrustning i packeri och ev. tvätter-/sköljanläggning.
- 2.1.10 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.
- 2.1.11 Råvaror och emballage skall förvaras så att de inte förorenas.
- 2.1.12 Hantering och lagring av betat utsäde får inte förekomma i lokaler där råvara eller färdiga produkter hanteras eller lagras.
- 2.1.13 Emballage för betat utsäde i form av lådor skall märkas och får inte förekomma i lokaler där råvara eller färdiga produkter hanteras eller lagras. Säckar, kartonger och annat engångsemballage för betat utsäde i form av säckar skall hanteras som riskavfall.

## Rekommendationer

- 2.1.14 Identifiera kritiska styrpunkter för hälsofaror CCP och kvalitet QCP och dokumentera dessa.
- 2.1.15 Fastställ gränsvärden för CCP och QCP.
- 2.1.16 Visa på ett system för övervakning av CCP och QCP
- 2.1.17 Fastställ vilka åtgärder som skall vidtagas när gränsvärdena överskrids och ha dokumentation på avvikelserna.

### 3 Företagets miljöarbete

En viktig del i riktlinjerna är att kartlägga verksamheternas miljöpåverkan och identifiera vilka förbättringsåtgärder och prioriteringar som ska göras av packerierna för att bli så effektiva som möjligt i sitt miljöarbete (miljöutredning).

Med utgångspunkt från miljöutredningen skall företaget upprätta dokumenterade rutiner för att styra, förbättra och följa upp verksamheten utifrån verksamhetens miljöpåverkan, tillämpliga kund- och lagkrav och identifierade förbättringsområden (miljöstyrning).

#### 3.1 Miljöutredning

I miljöutredningen skall företaget identifiera och kartlägga nuläget av verksamhetens aktiviteter som har en påverkan på den yttre miljön. I detta ingår att identifiera relevant och tillämplig lagstiftning inom miljöområdet. I miljöutredningen skall även förbättringsområden/åtgärder fångas upp.

Genomförda miljöutredningar i olika packeriföretag har visat att det finns stora skillnader vad gäller t.ex. vatten- och energiförbrukning och utsläpp av avloppsvatten. Ur miljösynpunkt viktiga områden för packerier är normalt förbrukning av fossila bränslen (transporter och uppvärmning) och hantering av organiskt avfall från sorteringen och tork, samt slam från tvättanläggning. I det senare fallet är utgående avloppsvatten också viktigt ur miljösynpunkt för verksamheter som sköljer och tvättar råvaran.

Den enskilt största insatsvaran utgörs av emballage och förpackningar. För lätta produkter såsom bladgrönsaker är användningen av förpackningsmaterial normalt stor i relation till produktens vikt. Hanteringen av farliga kemikalier och farligt avfall är vanligtvis små. Buller kan innebära problem om verksamheten ligger nära bostäder.

Odling av rotfrukter, grönsaker och frukt står i de flesta fall för en betydande del av miljöpåverkan under produktens livscykel. I den konventionella odlingen medför ofta dagens metoder för bekämpning av ogräs, växtsjukdomar och skadegörare att kemiska ämnen sprids som påverkar naturen negativt. Odling av rotfrukter och grönsaker kan dessutom ge stort kväveläckage. Val av odlingsplats, bekämpnings- och gödselstrategi kan därför vara viktigt ur miljösynpunkt. För frukt står transporterna normalt också för en betydande del av miljöpåverkan i produktens livscykel.

Kvaliteten på råvaran har stor betydelse för utbytet från råvara till färdig produkt och andelen svinn. Hög kvalitet på råvara samt en effektiv sortering i packeriet har därmed en stor inverkan på produktens miljöpåverkan i ett livscykelperspektiv.

## Grundläggande villkor

3.1.1 Det skall finnas en dokumenterad miljöutredning som innehåller:

1. Mängd inlevererad råvara och mängd utlevererade färdiga produkter.
  2. Mängd inköpta förpackningsmaterial.
  3. Beskrivning av alla förekommande typer av avfall, hur dessa tas om hand och ungefärliga volymer.
  4. Beskrivning av de föroreningar (ex till mark, luft och vatten) som uppkommer eller kan uppkomma i företagets verksamhet.
  5. Uppgifter om förbrukning av vatten, energi (el, eldningsolja, diesel, gas mm), kemikalier och köldmedia.
  6. Beskrivning av egen och extern tillsyn av förvaring av kemikalier och farligt avfall samt i förekommande fall av kylanläggningar, värmepannor, avloppsvatten, buller mm.
  7. Beskrivning av förekommande transporter till, från och inom företaget, typ av transportmedel och ungefärliga transportmängder.
  8. Identifiering av risker ur miljösynpunkt (brand, kemikalier, gas mm)
  9. Värdering/bedömning av vilka av verksamhetens aktiviteter/miljöaspekter som har stor miljöpåverkan. Framtagande och identifiering av företagets betydande miljöaspekter.
  10. En förteckning över kundkrav, lagar, förordningar, föreskrifter och myndighetsbeslut som är tillämpliga på företaget.
- 3.1.2 För packerier som också är odlingsföretag skall en genomgång göras enligt Allmänna gårdskrav i Sveriges Bönders Miljöhusensyn.

## Rekommendationer

3.1.3 Det skall tas fram miljönyckeltal för företaget. Dessa skall årligen beräknas för att beskriva resultaten av företagets fortlöpande miljöarbete.

### 3.2 Miljöstyrning

Företaget skall styra, förbättra och följa upp verksamheten utifrån vilka aktiviteter och miljöaspekter som har stor miljöpåverkan och/eller påverkas av kund- och lagkrav samt myndighetsbeslut.

Ett systematiskt miljöarbete (miljöstyrning) för packerier av bär, frukt, grönsaker och rotfrukter innebär i de flesta fall dokumenterade rutiner för hantering, användning och/eller förbrukning av:

- råvaror och insatsvaror (förpackningar och kemikalier),
- avfall inklusive farligt avfall,
- köldmedia och
- transporter.

För de verksamheter som tvättar råvaran är normalt vattenanvändningen och utgående avloppsvatten viktiga ur miljösynpunkt. Vidare kan det finnas andra aktiviteter (ex energiförbrukning, utsläpp till luft och buller) som är viktiga beroende på vad företaget har kommit fram till i den inledande miljöutredningen.

### **Grundläggande villkor**

- 3.2.1 Det skall finnas en dokumenterad miljöpolicy (se även 1.1.4).
- 3.2.2 Det skall finnas en mål- och åtgärdsplan för att säkerställa arbetet med ständiga förbättringar.
- 3.2.3 Företaget skall styra och följa upp de aktiviteter/miljöaspekter som har betydande miljöpåverkan och/eller berörs av tillämpliga kund- eller lagkrav.
- 3.2.4 Verksamheten skall upprätta rutiner för nödlägesberedskap
- 3.2.5 Det skall finnas en kartskiss över företaget (se även 1.1.6) och ett flödesschema över alla moment som sker från inleverans till utleverans. (se även 1.1.7).

### **Rekommendationer**

- 3.2.6 Företagets miljönyckeltal skall årligen beräknas för att beskriva resultaten av företagets fortlöpande miljöarbete.

## 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 företaget en långsiktig tillgång till bra råvara med kända och önskade egenskaper och för att säkerställa en slutprodukt av specificerad kvalitet som motsvarar kundernas förväntningar.

### 4.1 Företagets kvalitetsarbete

Företagets verkställande ledning ska definiera och dokumentera sin policy och sina åtaganden med avseende på kvalitet. 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.

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 ur perspektivet upplevd förhöjd kvalitet.

Ansvar, befogenheter och samarbetsförhållanden ska definieras för personal som leder, utför och verifierar arbete som påverkar kvaliteten. Detta innebär att företaget 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.

Företagets arbete gällande produktsäkerhet regleras utifrån den HACCP-plan som upprättats på företaget och som finns att tillgå i rapporten "HACCP-plan".

I kvalitetsarbetet ska det finnas specifikationer för de förpackningsmaterial som används (ex Normpackcertifikat från emballageleverantörer). Detta ska tillämpas om produkten kan tänkas orsaka någon migration till emballaget, eller på annat sätt påverkas av emballaget beskaffenhet eller skyddande verkan. (Referenser: Bo Lindskog, Normpack, 08-752 57 06 och Anna Nilsson, Livsmedelsverket, 018-17 57 82. <http://www.packforsk.se/normpack.asp>)

### 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 grupp av anställda.
- 4.1.4 Det skall finnas ett system för att hantera dokument.
- 4.1.5 Internrevisioner/egenkontroller skall genomföras minst en gång om året med uppgifter om vad som granskats, funna brister, förslag till förbättringar, vilka åtgärder som vidtagits 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 rutiner för 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 och kalibrering av mätutrustning.

### Rekommendationer

- 4.1.12 Det skall finnas dokumenterade och mätbara mål för företagets kvalitetsarbete.

## 4.2 Styrning av råvara från leverantör eller egen odling

### Grundläggande villkor

- 4.2.1 Odlingen skall uppfylla kraven för Integrerad Produktion (IP, Grön Produktion AB) eller EUREPGAP- standarden.
- 4.2.2 Vid leverans av råvara från andra leverantörer (inklusive import) gäller samma krav som mot egna odlare (se 4.2 - 4.3).
- 4.2.3 Det skall finnas dokumenterade rutiner och instruktioner för skörd som skall vara under-tecknade och finnas tillgängliga på packeriet. Den ska ta hänsyn till temperatur, markfuktighet, skydd för ljus och regn, stötdämpning, kontroll av upptagningskador, riskerna för smittspridning med maskiner och lådor m.m, i den mån det bedöms relevant för produkten i fråga..

### Rekommendationer

- 4.2.4 Det skall föras journal vid skörd som uppfyller de faktorer som beskrivs i 4.2.3.

### 4.3 Lång- alt kortids-lagring av råvara hos packeriet

<b>Grundläggande villkor</b>
<p>4.3.1 Alla leveranser till lagret skall vara märkta med sort, odlarenamn, samt inlagringsdatum. Komplettering sker efter eventuell kvalitetsbestämning med kvalitet, analysnummer samt användningsområde.</p> <p>4.3.2 Det skall finnas en plan/skiss över lagret som anger var olika inlagrade partier lagras, samt kvantiteter.</p> <p>4.3.3 Det skall finnas dokumenterade krav för klimatförhållanden, i relation till krav för råvaran</p> <p>4.3.4 Alla leveranser från lagret, med egen transport, skall vara märkta enligt Statens Jordbruksverk (SJV) samt med uppgift om sort.</p> <p>4.3.5 Alla leveranser från lagret, med inhyrd transport, skall åtföljas av transportdokument innehållande uppgifter om: sort, kvantitet, avsändare, datum, mottagare och eventuellt analysnummer.</p>
<b>Rekommendationer</b>
<p>4.3.6 Det skall finnas dokumenterade krav gällande luftfuktighet, CO, temp där så bedöms tillämpligt.</p> <p>4.3.7 Det skall finnas en dokumenterad rutin och journal för kontroll av klimatförhållanden.</p> <p>4.3.8 Det skall göras analyser på råvaran för vägledning om användningsområdet, där så bedöms tillämpligt.</p> <p>4.3.9 Det skall vid utleverans finnas dokument som preciserar transportörens ansvar under transport gällande klimatkrav och transport/leveranstider.</p>

## 4.4 Packeriets hantering av råvara

### *Mottagning av råvara (ej till långtidslager)*

<b>Grundläggande villkor</b>
<p>4.4.1 Det skall finnas en dokumenterad mottagningsrutin för att kontrollera att beställningar och leveransvillkor efterföljs.</p> <p>4.4.2 Alla leveranser skall märkas med mottagningsdatum. Komplettering sker efter kvalitetsbestämning med kvalitet, ev. analysnummer samt användningsområde.</p> <p>4.4.3 Status för varje parti skall vara fastställd eller fastställas med kvalitetsanalys där det bedöms relevant.</p> <p>4.4.4 Det skall finnas en dokumenterad rutin för vikt- alternativt volymkontroll av levererad vara.</p> <p>4.4.5 Det skall finnas dokumenterade specifikationer för beräkning av tara för pallar, lådor m.m.</p>
<b>Rekommendationer</b>
<p>4.4.6 Det skall finnas skriftligt avtal som reglerar när produkten övergår i köparens ägo.</p> <p>4.4.7 Det skall finnas specificerade gränser för över- resp. underleverans.</p>

### *Utleverans/uttransport av färdiga produkter*

<b>Grundläggande villkor</b>
<p>4.4.8 Det skall finnas en dokumenterad rutin för avsyning av kvalitet, märkning och emballage innan utleverans.</p> <p>4.4.9 Det skall finnas referensprover på utlevererad vara inklusive alla dess märkningsuppgifter. Det skall finnas minst ett prov per råvaruparti och vecka, som sparas i 2 veckor. Det skall även föras journal över provets status/kvalitet, både då provet tas ut och när det slängs.</p>
<b>Rekommendationer</b>
<p>4.4.10 Det skall finnas rutiner så att tiden mellan packning och utleverans blir så kort som möjligt, alternativt enligt specifikation.</p> <p>4.4.11 Vid samlastning med andra varor skall det finnas en rutin så att hänsyn tas till risken för negativ påverkan på produkten från andra produkter.</p> <p>4.4.12 Det skall finnas rutiner så att transporter planeras och genomförs med kortast möjliga transporttid och med lämpliga temperaturförhållanden.</p>

## 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 produkten enligt LIVS. FS 2002:47 utgiven av Statens Livsmedelsverk.

Statens Jordbruksverk föreskriver spårbarhet bakåt från butik/storkök till odlare eller packeri.

<b>Grundläggande villkor</b>
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 Förpackningar skall märkas enligt krav från Statens Livsmedelsverk (SLV) och Statens Jordbruksverk (SJV).
5.1.4 För produkter som omfattas av EU:s kvalitets- och sorteringsregler skall dessa användas.
<b>Rekommendationer</b>
5.1.5 Märkningsuppgifternas placering skall vara specificerade.
5.1.6 Råvaran skall vara spårbar till fält eller del av fält.