



LANDSKAP TRÄDGÅRD JORDBRUK

Rapportserie



BRC Globala standarden för livsmedelssäkerhet

BRC Global Standard for Food Safety

Tillväxt Trädgård

Anna-Mia Björholm

HS Kristianstad

Marie Olsson

SLU Alnarp

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för landskapsplanering, trädgårds- och jordbruksvetenskap

Rapport 2011:36

ISSN 1654-5427

ISBN 978-91-86373-87-0

Alnarp 2011



LANDSKAP TRÄDGÅRD JORDBRUK

Rapportserie

BRC Globala standarden för livsmedelssäkerhet

BRC Global Standard for Food Safety

Tillväxt Trädgård

Anna-Mia Björkholm

HS Kristianstad

Marie Olsson

SLU Alnarp

BRC Global Standard for Food Safety är en internationell standard för effektiv styrning av hygien och kvalitet i livsmedelsföretag.

Tillväxt Trädgård

Är ett projekt som syftar till att ge förutsättningar för ökad konkurrenskraft och tillväxt inom trädgårdsnäringen genom nytänkande och samarbete.

Projektet finansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden, SLU, LTJ-fakulteten Alnarp, LRF/GRO, Hushållningssällskapen i Malmöhus, Halland och Kristianstad, Lovang Lantbrukskonsult AB, Mäster Grön samt Prysek.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Processledare för projektet Kvalitets- och livsmedelssäkerhet för att möta marknadens krav/utbildningsmoduler har varit Marie Olsson SLU Alnarp medan Anna-Mia Björkholm på Hushållningssällskapet Kristianstad har varit projektansvarig.

Foton utom sidan 11: Anna-Mia Björkholm, Hushållningssällskapet Kristianstad

Sammanfattning

BRC är en förkortning för British Retail Consortium, som är en branschorganisation för de största detaljhandelskedjorna i Storbritannien. BRC står bakom BRC Global Standard for Food Safety, den globala standarden för livsmedelssäkerhet. Man kan se standarden som en checklista över vad som är viktigt i en livsmedelsindustri. Standarden ger svar på vad man behöver tänka på, och vilka faktorer man måste styra korrekt för att kunna tillverka och leverera produkter som är säkra och uppfyller lagkrav. Det är även möjligt att certifiera sig mot standarden.

EU:s livsmedelsförordning slår fast att alla som på något sätt hanterar livsmedel skall arbeta enligt produktsäkerhetssystemet HACCP. HACCP står för Hazard Analysis Critical Control Point (Faroanalys och kritiska styrpunkter) och syftar till att hitta kritiska ställen i produktionen, samt styra dessa på bästa sätt. Den globala standarden för livsmedelssäkerhet bygger på HACCP.

Kraven i den globala standarden för livsmedelssäkerhet är uppdelade i sju avsnitt. Utöver dessa finns avsnitt som ger en bakgrund samt beskriver dess omfattning och uppbyggnad. Ledningssystem består av olika element – man måste inventera nuläget, ha visioner om målen, planera, genomföra och styra, följa upp och förbättra. Det är en ständigt pågående process som tar mycket tid och kraft att starta upp.

Rapport är ett resultat av projektet "Kvalitets- och livsmedelssäkerhet för att möta marknadens krav/utbildningsmoduler" som har utförts inom ramen för Tillväxt Trädgård.

Summary

BRC stands for British Retail Consortium, a trade association gathering the largest retailers in the UK. BRC is behind the BRC Global Standard for Food Safety. The standard can be viewed as a checklist of what is important in a food industry. The standard tells you what needs to be considered and what factors must be controlled properly in order to manufacture and deliver products that are safe and meet legal requirements. It is also possible to certify according to the standard.

EU food regulation states that any person who in any way handles food shall work according to the product safety system HACCP. HACCP stands for Hazard Analysis Critical Control Points and aims to find critical points in the production line and to control them the best way possible. The Global Standard for Food Safety is based on HACCP.

The requirements of the global standard for food safety are divided into seven sections. In addition there are sections that provide background information and describe the scope and structure.

Management systems consist of various elements - you have to investigate the current situation, show visions of what you want to accomplish, plan, implement and manage, monitor and improve. This is an ongoing process that takes considerable time and effort to launch.

This report is a result of the project "Quality and food safety to meet the market requirements / training modules", which has been performed within Tillväxt Trädgård.

Innehållsförteckning

Inledning.....	7
BRC Global Standard for Food Safety	7
British Retail Consortium - BRC	7
Codex Alimentarius	8
HACCP.....	9
Certifiering och certifikatets giltighet	10
Standardens struktur.....	11
Standardens avsnitt med kravelement	11
Avsnitt 1 – högsta ledningens åtagande och ständiga förbättringar	12
Avsnitt 2 – plan för livsmedelssäkerhet, HACCP	12
Avsnitt 3 – ledningssystem för livsmedelssäkerhet och kvalitet.....	13
Avsnitt 4 – krav på anläggningen	14
Avsnitt 5 – produktstyrning.....	14
Avsnitt 6 – processtyrning.....	15
Avsnitt 7 – personal.....	15
Att införa den globala standarden för livsmedelssäkerhet.....	15
Fortsatt läsning.....	17

Inledning

Denna rapport beskriver i korthet BRC Global Standard for Food Safety, den globala standarden för livsmedelssäkerhet. Rapporten är en del av projektet "Kvalitets- och livsmedelssäkerhet för att möta marknadens krav/utbildningsmoduler" som har utförts inom ramen för Tillväxt Trädgård. Sist i rapporten finns en lista med länkar om tips till ytterligare läsning för dem som vill fördjupa sig inom området eller få reda på var man kan köpa standarden.

BRC Global Standard for Food Safety

Man kan se BRC Global Standard for Food Safety (globala standarden för livsmedelssäkerhet) som en checklista över vad som är viktigt i en livsmedelsindustri. Standarden ger svar på vad man behöver tänka på och vilka faktorer måste man styra korrekt, för att kunna tillverka och leverera produkter som är säkra och uppfyller lagkrav. Det är även möjligt att certifiera sig mot standarden.



British Retail Consortium - BRC

BRC är en förkortning för British Retail Consortium, som är en branschorganisation för de största detaljhandelskedjorna i Storbritannien. BRC står bakom BRC Global Standard for Food Safety (hädanefter BRC-standard) som är en internationell standard för effektiv styrning av hygien och kvalitet i livsmedelsföretag. Standarden ställer upp kraven för tillverkning av processade produkter liksom för beredning av primärprodukter. Standarden publicerades ursprungligen 1998 för tillverkare av typen egna märkesvaror (EMV) avsedda för den brittiska detaljhandeln. BRC-standard uppdateras regelbundet för att spegla det senaste inom livsmedelssäkerhet, och används av företag i många olika branscher i över 100 länder. Sjätte versionen av BRC-standard publicerades den 31 juli 2011 och kommer på svenska under november 2011. Formellt träder versionen i kraft den 1 januari 2012 då certifiering enligt den kan ske. Den nu gällande 5:e versionen av BRC Global Standard for Food Safety publicerades i januari 2008. På svenska kallas standarden för "den globala standarden för livsmedelssäkerhet".

Certifiering enligt BRC-standarden är vanlig framför allt i Storbritannien och Skandinavien och efterfrågas idag av flera av de stora kedjorna i Sverige. Kvalitetsansvariga på de stora svenska livsmedelskedjorna uppger att de kräver BRC för den typen av företag där denna standard är applicerbar. Gränsdragningen är dock något diffus. Man avgör lite från produkt till produkt och från företag till företag vilka krav man ställer. Standarden har produktsäkerhet som fokus med basen i HACCP. Den ställer mycket höga krav på hur livsmedel ska tillverkas och distribueras. Dessutom ställer den krav på kvalitetsledningssystem, på anläggningen, på produkt- och processtyrning och på personal. Eftersom det är en internationell standard tillgodoser den, till skillnad mot IP Livsmedel, inte alla de lagstiftade krav som ställs på livsmedelsproducenter i Sverige.

BRC-standarden är alltså ett kvalitetsledningssystem för livsmedelssäkerhet och produktkvalitet som används inom livsmedelsindustrin. Syftet med BRC-standarden är att förse konsumenten med säkra livsmedel genom att hjälpa handeln att uppfylla författningskrav. Ledningssystemet är ett effektivt sätt att möta kundernas efterfrågan och underlättar förbättringsarbete. Standarden används för att säkerställa att livsmedelsföretag vidtar de åtgärder som krävs för att konsumenten ska skyddas från hälsofarliga produkter.

Enkelt uttryckt kan BRC-standarden sägas ställa krav på hur livsmedel ska tillverkas, hanteras och distribueras. Standarden innehåller även regler för hur man tillämpar lagar, säkerställer kvalitet, produktsäkerhet och spårbarhet.

BRC-standarden utkommer i ny omarbetad upplaga vart tredje år. Standarden är inte fritt tillgänglig utan beställs via British Retail Consortiums hemsida.

Codex Alimentarius

Codex Alimentarius är latin och betyder "regelboken om livsmedel". Syftet med Codex Alimentarius är att skydda konsumenternas hälsa och garantera redlighet i internationell livsmedelshandel. BRC-standarden bygger på Codex Alimentarius.

Codex Alimentarius Commission (CAC) bildades 1962 av FN:s Food and Agriculture Organisation (FAO) och Världshälsoorganisationen (WHO). CAC arbetar fram internationella regler för säkra livsmedel, regler för redlighet i livsmedelshandling och regler kring frihandel med livsmedel. Codex Alimentarius är namnet på det regelverk som arbetet samlats i.

Ett land kan bli medlem i Codex Alimentarius Commission och skicka deltagare till möten och till kommittéerna där olika frågor berörs. Sverige har varit medlem sedan starten och representeras i första hand av experter från Jordbruksverket och Livsmedelsverket. 184 länder samt EU som organisation är medlemmar i Codex Alimentarius Commission. Codex Alimentarius är inte formellt bindande men när ett land blir medlem i CAC accepterar man att Codex Alimentarius utgör riktmärke

för landets lagstiftning kring livsmedelssäkerhet. Indirekt effekt. Även världshandelsorganisationen WTO som bildades 1995 har Codex Alimentarius som grund för säkra livsmedel.

HACCP

EU:s livsmedelsförordning slår fast att alla som på något sätt hanterar livsmedel skall arbeta enligt HACCP. HACCP står för Hazard Analysis Critical Control Point (faroanalys och kritiska styrpunkter). Systemet är ett produktsäkerhetssystem för livsmedelsproducenter och syftar till att hitta ställen i produktionen som är kritiska. HACCP är ingen standard i sig, utan kan sägas vara en arbetsmetod.

Metoden innebär att man systematiskt går igenom hela sin produktion för att hitta kritiska punkter, hälsofaror. Varje kritisk punkt (CCP) värderas efter sannolikheten att den ska inträffa. Alla punkterna skall styras, kontrolleras och följas upp noga. Dessutom skall arbets- och kontrollrutiner vara uppgjorda på förhand.



Standarder som rör livsmedelssäkerhet t ex BRC-standarderna bygger på arbete enligt HACCP. Att arbeta enligt HACCP bidrar till ökad produktsäkerhet genom att man i en riskanalys blir medveten om potentiella risker och har en plan för hur man ska kontrollera och följa upp dessa. Arbetet är uppdelat i sju steg som tillsammans kallas HACCP-plan. Det är viktigt att man i riskanalysen prioriterar rätt så att man i den färdiga planen verkligen lägger resurser på de faror som är aktuella för företaget och allvarliga för konsumenten. HACCP kan användas för att kontrollera allt; från kvalitet på bevattningsvatten till specifik del i en tillverkningsprocess inom industrin. HACCP-planen byggs upp efter följande sju steg:

1. Genomför en riskanalys, identifiera hälsofaror
2. Identifiera kritiska styrpunkter, kritiska hanteringssteg
3. Fastställ kritiska gränsvärden för varje kritisk styrpunkt
4. Övervaka kritiska styrpunkter
5. Vidta korrigerande åtgärder när gränsvärden inte uppfylls

6. Verifiera att systemet fungerar och efterlevs
7. Registrera och dokumentera

I första steget gäller det att göra en komplett riskvärdering för alla typer av faror, relaterade till livsmedelssäkerheten, som kan förekomma i produktionen. Därefter går man vidare genom att identifiera de steg i produktionen där det är nödvändigt att sätta in åtgärder för att säkerställa livsmedelssäkerheten. Man kan säga att en kritisk styrpunkt är en process, en rutin eller ett steg i produktionen där man kan styra en parameter som om den löper korrekt minskar risken för hälsofara. För varje kritisk styrpunkt måste man sätta upp kritiska gränsvärden som ska övervakas genom lämpliga system. Validering av de kritiska gränsvärdena kan utgöras av t ex analys av produkten, riktlinjer från myndigheter, branschpraxis, historiska data eller egna erfarenheter. Kort sagt lista alla bevis man har för att man tänk rätt. Om man vid övervakningen kommer fram till att gränsvärdena för någon kritisk styrpunkt avviker, måste korrigerande åtgärder vidtas så att ordningen återställs. Man måste verifiera att systemet fungerar, vilket innebär att man regelbundet reviderar systemet för att kontrollera att rutinerna följs och systemet fortfarande är anpassat för de faror som finns. Allt arbete ska journalföras så att man senare kan gå tillbaka och kontrollera förloppet.

Certifiering och certifikatets giltighet

Certifieringsbolag som ska utföra revisioner av BRC-standarden måste vara ackrediterade enligt den europeiska standarden EN 45011 och även uppfylla krav och vägledning i UKAS (United Kingdom Accreditation Service). Certifieringsbolaget tar normalt ut en avgift på mellan 25 000:- och 35 000:- för en certifiering efter BRC-standarden. Summan varierar bland annat beroende på företagets storlek, komplexitet och antal olika processlinjer.

Certifikatet är giltigt i 6 eller 12 månader och revisionsfrekvensen avgörs av viken gradering företaget fått vid revisionen. Graderingen är fyrskalig – A, B, C och D. Vilken gradering ett företag får avgörs av antalet och typen av avvikelser. Gradering D innebär att företaget inte blir godkänt och således inte får något certifikat. Det har då funnits minst en kritisk avvikelse, minst tre större avvikelser eller någon större och många mindre avvikelser. Graderingen C innebär att det funnits en eller två större avvikelser eller många mindre avvikelser. Det blir i detta fall ny revision efter 6 månader.

Graderingen B innebär att det funnits en större avvikelse och någon mindre eller ingen större men flera mindre. För att få graden A får det inte ha funnits någon större avvikelse och färre än 10 mindre avvikelser. Vid graderna A och B gäller ett revisionsintervall på 12 månader. Certifieringsbolaget kan givetvis dra in företagets certifikat om ledningssystemet inte fungerar tillfredsställande även om det inte är dags för revision.

Standardens struktur

Standarden inleds med ett avsnitt som ger en bakgrund, samt beskriver dess omfattning och uppbyggnad. Här berörs även kort lagstiftning avseende livsmedelssäkerhet, ledningssystemet för livsmedelssäkerhet samt certifieringsprocessen. Därefter kommer kapitlet som beskriver kraven i standarden. Kraven presenteras i sju avsnitt. Sist i standarden finns en rad bilagor som bland annat sätter BRC Global Standard for Food Safety i relation till andra standarder från BRC, fastställer krav på revisorer, definierar produktkategorier och centrala begrepp, visar sammanställning över kriterier för gradering samt certifikatens giltighetstid.



Foto: Jan Larsson, SLU Alnarp

Standardens avsnitt med kravelement

Den globala standarden för livsmedelssäkerhet är uppdelad i sju avsnitt med kravelement:

1. Högsta ledningens åtagande och ständiga förbättringar
2. Plan för livsmedelssäkerhet – HACCP
3. Ledningssystem för livsmedelssäkerhet och kvalitet
4. Krav på anläggningen
5. Produktstyrning
6. Processtyrning
7. Personal

Varje avsnitt inleds med att man belyser intentionen med punkten. Detta sker i en så kallad avsiktsförklaring eller huvudpunkt. Efter huvudpunkten finns detaljerade krav beskrivna. Kraven beskriver de kriterier mot vilka revision kommer att ske. Det finns tio krav som anses extra viktiga. Dessa kallas fundamentala och är också markerade med detta ord i standarden. Dessa krav måste

vara extra ordentligt förankrade, mycket noga övervakas och löpande uppdateras. En kritisk eller stor avvikelse på något av kraven i en fundamental punkt medför att certifikat uteblir.

Avsnitt 1 – högsta ledningens åtagande och ständiga förbättringar

Första avsnittet handlar om högsta ledningens åtagande och ständiga förbättringar. Avsnittet är ett fundamentalt krav och handlar i grund och botten om kommunikationen mellan ledningen och den kvalitetsansvariga. Är det möjligt är det ofta en god idé att se till att VD är med på HACCP-mötena eftersom beslut då kan fattas direkt. Syftet med avsnittet är att visa att högsta ledningens medverkan är nödvändig för att arbetet med att införa standarden kring livsmedelssäkerhet ska fungera. Det handlar om att arbetet måste vara målinriktat, att det måste avsättas tillräckliga resurser, att man måste främja arbetet med system för ständiga förbättringar och att man måste sträva efter effektiv kommunikation.

Den årliga ledningens granskning/genomgång är ett sanningens ögonblick för kvalitetschefen. Detta är ett mycket viktigt möte där resultat från såväl interna som externa revisioner samt mål, avvikelser och åtgärder ska analyseras och dokumenteras.

För den högsta ledningen, liksom för kvalitetschefen, gäller det att inte vara sämre än konkurrenterna. Brister i livsmedelshygien kan dessutom bli kostsamma för företaget både genom förlorad inkomst vid kassering av otjänliga produkter, men även genom att företagets varumärke får sämre rykte. Det kan därmed vara lönsamt att investera i säkerhet. Vad kostar det att kvaliteten brister?

Avsnitt 2 – plan för livsmedelssäkerhet, HACCP

Hela andra avsnittet är ett fundamentalt krav och fastställer att arbetet med livsmedelssäkerheten ska baseras på HACCP-principerna. Kapitlet bygger på de tolv stegen i Codex Alimentarius. Det är otroligt viktigt att HACCP-systemet är väl genomarbetat och implementerat i företaget. Det krävs en kompetent arbetsgrupp som arbetar fram HACCP-planen. Det är viktigt med tvärvetenskaplig kompetens och att gruppen består av personer från olika delar av verksamheten. Det finns potentiella faror som inköpare har bäst koll på, liksom även faror som de med teknisk kompetens har bäst koll på.

Det är viktigt att alla potentiella faror beaktas. Då man i arbetet listar alla potentiella faror kan man tänka sig hur den mest extrema konsumenten eller storkonsumenten betar sig. Kanske äter denna konsument endast denna produkt eller kanske äts produkten utan tillagning. I faroanalysen måste man bedöma hur allvarlig en fara är samt även göra bedömningen av hur stor sannolikheten är att faran följer med produkten.

Det måste finnas tillgång till ordentliga underlag då man genomför faroanalysen, annars blir arbetet meningslöst. Det måste vidare finnas en pålitlig och fungerande metodik för hur man fastställer de kritiska styrpunkterna, för hur man upprättar och övervakar kritiska gränsvärden och för hur man följer upp och granskar HACCP-planen.



Avsnitt 3 – ledningssystem för livsmedelssäkerhet och kvalitet

Avsnitt tre innehåller tre fundamentala krav. Det första handlar om att man genom interna revisioner måste säkerställa att HACCP-planen och ledningssystemet fungerar effektivt på alla plan. Den interna revisionen är en otroligt viktig motor i förbättringsarbetet. Det andra fundamentala kravet rör spårbarhet. Man ska kunna spåra alla produkter både framåt och bakåt. Även kraven kring företagets rutiner för att korrigera avvikelser och sätta in förebyggande åtgärder är fundamentala. Det handlar om att man analyserar avvikelserna och sätter in lämpliga åtgärder, så att upprepning förhindras. Högsta ledningen är ansvarig.

I tredje avsnittet, som kan sägas vara lite av en "slasktratt" finns krav inom flera olika områden samlade. I avsnittet finns regler om ledningens ansvar för att ta fram policy och en manual för livsmedelssäkerhet och kvalitet, att man måste ha en väl fungerande organisationsstruktur samt att man måste fastställa kundernas krav och öka kundtillfredsställelsen. Avsnittet innehåller även krav kring val av leverantörer samt styrning och specifikationer gällande inköp. Just inköp är en viktig process som i många fall påverkar slutproduktens kvalitet. Vidare finns det krav på vad som ska dokumenteras samt på hur dokument ska upprättas, styras och arkiveras. Företaget måste ha ett fungerande system för att hantera, sammanställa och följa upp klagomål och eventuella skandaler. Om skadliga produkter når kunder är det bråttom att sätta in åtgärder för att minimera skadan. Konsumenter kan utsättas för fara och företaget förtroende skadas.

Det är mycket viktigt att högsta ledningen tydligt visar vilka intentioner man har inom företaget då det gäller produktsäkerhet. Det är viktigt att intentionerna genomsyrar hela organisationens tankesätt och handlande. Högsta ledningen har ett ansvar för att ta fram och uppdatera företagets policy för livsmedelssäkerhet och kvalitet. Vidare har man ansvar för att kommunicera denna så den förstås av alla berörda inom företaget.

Avsnitt 4 – krav på anläggningen

Fjärde avsnittet avhandlar kraven på själva anläggningen. Avsnittet innehåller två fundamentala krav. Det första gäller att anläggningen ska vara så utformad att risken för produktkontaminering minimeras. Det handlar om hur flödet fungerar, om olika hygienzoner och om fysisk separering. Det andra fundamentala kravet handlar om att rengöring och skötsel är A och O för att uppnå god livsmedelshygien. Företaget måste ha mycket goda rutiner kring rengöring.

Övriga krav i fjärde avsnittet handlar om att anläggningen ska ligga på lämpligt ställe, vara ändamålsenligt utformad, lätt att underhålla och skyddas från att skadedjur och obehöriga tar sig in. Man ska hela tiden ha livsmedelssäkerheten i fokus i arbetet. Man ska försäkra sig om att produkterna inte förorenas från vare sig kemiska, fysiska eller mikrobiella källor. Alla installationer och all utrustning ska vara utformad med minimal risk för produktkontaminering. Det ska finnas rutiner för reparationer och underhåll och man är skyldig att se till att detta inte påverkar livsmedelssäkerheten. Avfallshantering är ett annat avsnitt som finns med i fjärde avsnittet. Avfall får aldrig utgöra en risk för livsmedelssäkerheten och mängd och typ av avfall ska dokumenteras. Utrymmen för lagring och fordon för transport ska vara väl fungerande och tillräckligt rena. Det är viktigt att man strävar efter god varuomsättning.

Personalutrymmen ska vara utformade enligt speciella krav och toaletter får inte finnas i direkt anslutning till produktionsutrymmen.

Avsnitt 5 – produktstyrning

Standardens femte avsnitt handlar om produktstyrning. Avsnittet innehåller en fundamental kravpunkt som handlar om att företaget vid hantering av så kallade "speciella produkter" t ex allergener, GMO eller varor med specifik identitet t ex ekologiskt måste ha extra stor kontroll. Ämnen som innebär stor risk för vissa grupper av människor t ex allergener måste man var ytterst uppmärksam på. Ofta är det nödvändigt att utreda vilka allergener leverantörer hanterat i sina processer för att man ska kunna vara helt säker på att man inte får in dem i företaget av misstag.

Då man utvecklar nya produkter måste man ha rutiner som hjälper till att identifiera och minimera hälsofaror på ett så tidigt stadium som möjligt. Det är av vikt att produktutvecklingsprocessen beskrivs tydligt för alla berörda och att den innefattar en faroanalys. Företaget måste ha rutiner för hur man säkerställer att det inte hamnar främmande föremål i produkterna. Om det finns behov måste detektionsutrustning användas.

Femte avsnittet innehåller även regler kring förpackningsmaterial. Det är viktigt att det är rätt typ av material och att det hanteras korrekt. Produkter som av olika anledning inte svarar upp mot ställda krav får inte nå konsument. Det finns krav på analyser för att verifiera livsmedelssäkerheten. Det måste dessutom finnas rutiner för hur avvikande produkter ska hanteras och rutiner för att endast produkter som uppfyller alla krav släpps från företaget.

Avsnitt 6 – processtyrning

Standardens sjätte avsnitt handlar om processtyrning. Här är styrningen av livsmedelshanteringen ett fundamentalt krav. Företaget måste styra alla processer i tillverkningen för att nå säkra produkter där såväl lagkrav som kundernas krav uppfylls. Man måste ha fastställda rutiner samt säker och kontrollerad mätutrustning för kontroll av antal, volym och vikt.

Avsnitt 7 – personal

Sjunde avsnittet samlar alla krav som rör personal. Första punkten är fundamental och handlar om att företaget måste säkerställa att personal som har arbetsuppgifter där livsmedelssäkerheten kan påverkas har rätt kompetens. Kompetens kan handla om utbildning men även om annan erfarenhet. Personal liksom besökare och entreprenörer måste bära lämpliga skyddskläder och företaget måste ha rutiner för hälsokontroll av alla som vistas inom områden där livsmedelssäkerheten kan påverkas. Den personliga hygien måste finnas dokumenterad i hygienregler och måste stå i relation till risken för produktkontaminering vilken givetvis ser olika ut i olika företag.



Att införa den globala standarden för livsmedelssäkerhet

BRC-standardens innehåller 326 kravpunkter och det är ett mycket omfattande arbete som krävs innan man arbetat sig igenom materialets alla delar. Ledningssystem består av olika element – man

måste inventera nuläget, ha visioner om målen, planera, genomföra och styra, följa upp och förbättra. Det är en ständigt pågående process som tar mycket tid och kraft att starta upp.

De företag som väljer att certifiera sig enligt BRC-standarden är oftast relativt stora och det krävs att företaget avsätter tillräckliga resurser för certifieringsarbetet, samt att man ser till att man har den kompetens som krävs.

En rekommendation vid arbetet med att implementera standarden är att utgå från hur man gör på företaget och från vilka processer man har, snarare än att utgå från standardens struktur som ju förändras över tiden. Det går då relativt enkelt att i en kommentarlista att visa hur man uppfyller standarden. Skriv kort och kärnfullt, det blir ofta flera hundra dokument.

I de allra flesta fall är personer som arbetar med livsmedelssäkerhet tekniskt orienterade. Detta gäller oftast såväl kvalitetsansvariga som kontrollmyndigheter och konsulter. Man bör tänka på att det många gånger även krävs kompetens och inspel från andra områden för att man ska nå målet att skapa en god företagskultur och därmed kunna bygga ett fungerande ledningssystem.

Fortsatt läsning

- BRC Global Standards – www.brcglobalstandards.com
- BRC Book Shop, här köper man de standarder som ges ut av BRC - www.tsoshop.co.uk/brcbookshop/bookstore.asp
- Livsmedelsverkets information om Codex Alimentarius - www.slv.se/Internationellt/codex_alimentarius/
- Codex Alimentarius - www.codexalimentarius.org
- Egenkontroll ger trygghet och kvalitet. En broschyr om HACCP från Livsmedelsverket. Maria Larsson. - http://slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/starta_foretag/Egenkontroll_ger_trygghet_och_kvalitet_2007.pdf
- Livsmedelsverkets vägledning till införandet av HACCP. Livsmedelsverket. 2006. Tillsynsavdelningen Vägledning till artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 - <http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/V%C3%A4gledning%20HACCP.pdf>
- FAO, FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation - www.fao.org
- WTO, Världshandelsorganisationen – www.wto.org

Faktaruta

- Projektet är finansierat av Europeiska Jordbruksfonden för Landsbygdsutveckling, LRF/GRO, SLU, LTJ Fakulteten Alnarp och Hushållningssällskapet Kristianstad
- Projektansvarig/författare: Anna-Mia Björkholm, Hushållningssällskapet Kristianstad, Anna-Mia.Bjorkholm@hush.se
- Processansvarig/Textgranskning och synpunkter: Marie Olsson, SLU Alnarp, Marie.Olsson@slu.se

Tillväxt Trädgård

Är ett projekt som syftar till att ge förutsättningar för ökad konkurrenskraft och tillväxt inom trädgårdsnäringen genom nytänkande och samarbete. Projektet finansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden, SLU, LTJ-fakulteten Alnarp, LRF/GRO, Hushållningssällskapen i Malmöhus, Halland och Kristianstad, Lovang Lantbrukskonsult AB, Mäster Grön samt Prysek.

