Revisionsprotokoll, IP Livsmedel Grundcertifiering 2021:1

Anläggning **Västanås Gård AB**	Organisationsnummer **556394-0781**	Revisionsdatum **2021-03-03**
Registrerad firma **Västanås Gård AB**	Kundnummer **301541**	
Besöksadress **Västanås Gård, 68191 KRISTINEHAMN**	GC-nummer **17-62406**	Revisor
Postadress **Västanås, 68191 KRISTINEHAMN**	Kontaktperson **Fredrik Hedberg**	E-post
Fastighetsbeteckning **Västanås 2:1**	Telefon **0705713197**	Telefon
Rekommendation **OBESTÄMD**	E-post **fredrik.hedberg@kravodlat.se**	Ärendenummer **202103-25609**

Antalet kontrollerade punkter: **45**

Punkter med avvikelser: **0**

Ej tillämpbara punkter: **36**

Certifikatets omfattning

Pressning, tappning och försäljning av rapsolja

GC-nr.: **17-62406**

Potatisregistret:

Namn på certifikat: **Västanås Gård AB**

Nästa senaste revisionsdatum: **31 mars 2022**

Närvarande

Fredrik Hedberg

Underskrift saknas!

1 Egenrevison, dokumenthantering

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
1.1	Livsmedelsföretaget ska vara registrerat eller godkänt av behörig kontrollmyndighet.	✔		
1.2	Egenrevision mot de kontrollpunkter som certifieringen omfattar ska genomföras årligen eller oftare vid betydande förändringar. En åtgärdsplan ska upprättas vid eventuella avvikelser eller brister.	✔		
1.3	Det ska finnas rutiner för hantering av dokument inklusive skriftliga rutiner som omnämns i denna standard.	✔		

2 Sårbarhet

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
2.1	Det ska finnas en skriftlig sårbarhetsanalys med avseende på livsmedelsfusk/bedrägeri som omfattar den certifierade verksamheten. Sårbarhetsanalysen ska gås igenom årligen eller oftare vid förändringar i verksamheten. Fusk och matbedrägeri kan vara t ex utspädning, förfalskning, utbyte av råvaror.	✔		
2.2	Det ska finnas en skriftlig sårbarhetsanalys med avseende på hot/sabotage som omfattar den certifierade verksamheten. Sårbarhetsanalysen ska gås igenom årligen eller oftare vid förändringar i verksamheten. Interna hot/sabotage kan t ex vara uppsåtlig kontaminering med syfte att skada människor och/eller företagets anseende. Externa hot kan t ex vara strypt åtgång av vatten/råvaror så att det inte går att producera livsmedel.	✔		

3 Kunskap/Kompetens

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
3.1	Personer med arbetsuppgifter som kan ha påverkan på livsmedelssäkerheten ska ha fått en introduktion/genomgång om livsmedelssäkerhet och hygien anpassat för arbetsuppgiften.	✔		
3.2 Rgfh	Det ska finnas tillräcklig kompetens för att införa, tillämpa och utveckla HACCP-systemet i den certifierade verksamheten samt för att kunna utföra leverantörsbedömning på plats (se kontrollpunkt 16.2).	✔		
3.3	Det ska finnas minst en person med kompetens och befogenhet för att tillämpa relevant lagstiftning för information/märkning/redlighet i den utsträckning som krävs för certifierade verksamheten.	✔		

4 HACCP-Ansvarig

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
4.1 gfh	Det ska vara dokumenterat och känt hos personalen vem eller vilka som är ansvariga för HACCP-planen och vilka befogenheter som ingår i den/deras arbetsuppgifter.	✔		

5 Produktbeskrivning, Flödesschema och Faroanalys

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
5.1	Det ska finnas produktbeskrivningar för de produkt eller produktgrupper som hanteras/förmedlas inom företaget. Produkter kan grupperas i produktgrupper efter gemensamma egenskaper eller processer.	✔		
5.2 gfh	Det ska finnas ett flödesschema för respektive produkt eller produktgrupp som beskriver varje steg i processen/flödet inom den certifierade verksamheten.	✔		
5.3 Rgfh	Det ska finnas en verksamhetsanpassad faroanalys enligt principerna för HACCP, upprättad för att identifiera faror som behöver förhindras, elimineras eller reduceras till acceptabla nivåer.	✔		
5.4	Företag utan fysisk hantering ska kunna identifiera de faror som är förknippade med de livsmedel som omfattas av certifieringen.	✔		

6 Kritiska styrpunkter (CCP:ER) och HACCP-plan

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
~~6.1 gfh~~	~~I de fall kritiska styrpunkter är identifierade i faroanalysen (CCP:er), ska det finnas kritiska gränsvärden baserade på fastställda riktlinjer, vägledningar eller motsvarande.~~	**N/A**		
~~6.2 gfh~~	~~Det ska finnas rutiner för övervakning av kritiska styrpunkter (CCP:er) där det framgår - hur och när övervakning sker - vad som ska dokumenteras - vem som är ansvarig.~~	**N/A**		
~~6.3 gfh~~	~~För varje kritisk kontrollpunkt (CCP) ska det finnas en skriftlig åtgärdsplan, som beskriver de direkta korrigerande åtgärder som ska vidtas om gränsvärden för kritiska styrpunkter (CCP:er) överskrids.~~	**N/A**		
6.4 gfh	För att säkerställa att HACCP systemet är upprättat på rätt sätt och ger den säkerhet som krävs ska utvärdering (validering) av systemet ske vid förändringar i verksamhetens rutiner/system (t.ex. vid införandet av ny produktionslinje, nya maskiner, ombyggnation). Vid valideringen utvärderas bl.a. om alla relevanta faror tagits med, om gränsvärdena är rätt satta i förhållande till faran och om övervakningen är tillräcklig för att säkra produkterna.	✔		
6.5 gfh	Det ska finnas ett system för årlig kontroll (verifiering) av att HACCP-systemets övervakning fungerar effektivt. Verifieringen kan ske genom kontroll att kritiska styrpunkter (CCP:er) i HACCP-systemet har följts (t ex genom kontroll av dokumentation) och övervakats och att åtgärder vidtagits vid eventuella fel. Det kan också ske genom provtagning och analys (t ex hållbarhetsundersökning och kalibrering av processövervakande mätdon).	✔		

7 Personalhygien

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
7.1 gfh	För att upprätta en god livsmedelshygien ska det finnas skriftliga hygienregler/rutiner, anpassade för verksamheten som personal, besökare, entreprenörer etc. förstår och följer.	✔		
7.2 gfh	För att livsmedel inte ska kontamineras ska alla som dagligen eller tillfälligt vistas i lokaler där livsmedel tillverkas, förvaras eller hanteras, bära arbetskläder (inkl. skor), lämpade för den aktuella arbetsuppgiften.	✔		

8 Lokaler och anläggningar

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
8.1 gfh	Lokaler och anläggningar ska vara ändamålsenliga för den verksamhet som bedrivs och möjliggöra en säker livsmedelshantering.	✔		
8.2 gfh	Det ska finnas en skriftlig rutin för underhåll av inredning och utrustning med betydelse för livsmedelssäkerheten och redligheten.	✔		
8.3 gfh	Underhåll/kalibrering av mät- och styrutrustning med betydelse för livsmedelssäkerheten ska ske enligt tillverkarens anvisning eller minst en gång per år.	✔		

10 Rengöring

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
10.1 gfh	Det ska finnas implementerade och effektiva städ/-rengöringsrutiner av lokaler och utrustning.	✔		
10.2 gfh	Rengöringsmedel, städutrustning och andra kemikalier (inklusive smörjoljor och fetter som inte är livsmedel), ska - förvaras i separat utrymme, avskilt från livsmedel - vara tydligt märkta med varubeteckning och kunna härledas till originalförpackning om omförpackning sker. Viktig information (tex säkerhetsdatablad) som behövs för att förebygga skador på människor och miljö ska finnas tillgänglig.	✔		

11 Avfall

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
11.1 gfh	För att säkerställa en hygieniskt och livsmedelssäker hantering och omhändertagande av avfall ska det finnas en skriftlig eller muntlig rutin.	✔		

12 Skadedjurssäkring

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
12.1 gfh	Det ska finnas ett förebyggande arbete som förhindrar att skadedjur eller tamdjur tar sig in och/eller etablerar sig och en årlig riskbedömning för förekomst av skadedjur och/eller tamdjur ska utföras. Skadedjur omfattar gnagare, fåglar, skadeinsekter.	✔		
12.2 gfh	Om det enligt riskbedömning (kontrollpunkt 12.1) finns risk för att skadedjur tar sig in till och/eller etablerar sig i utrymmen där livsmedel förvaras och hanteras ska övervakning av skadedjur ske. Dokumentation från eventuell skadedjursbekämpning med bekämpningsmedel ska finnas.	✔		

14 Förvaring och hantering av livsmedel

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
14.1 gfh	Livsmedel, emballage och utrustning ska hanteras och förvaras under hygieniska förhållanden.	✔		
14.2 gfh	Det ska vara en god varuomsättning i förvaringsutrymmen, ”först in – först ut”-principen (FIFO) ska tillämpas.	✔		
14.3 gfh	Livsmedel ska förvaras och hanteras i en miljö som inte medför en hälsofara, med avseende på temperatur och luftfuktighet enligt nationella riktlinjer eller specifika kvalitetskrav.	✔		
~~14.4 gfh~~	~~Värmebehandling (varmhållning, upphettning etc.) och/eller nedkylning av livsmedel ska ske vid en temperatur och under en tid som inte medför en hälsofara~~	**N/A**		
14.5	Livsmedel ska förvaras och förpackas i förpackningar som är godkända för det aktuella livsmedlet.	✔		

16 Varumottagning och leverantörskontroll

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
16.1	Nya leverantörer, inklusive inhyrda tjänsteleverantörer och legotillverkare, ska godkännas med avseende på livsmedelssäkerhet och spårbarhet. Tillvägagångssättet för godkännande ska anpassas till de risker som identifierats för de livsmedel och tjänster som levereras. Leverantörer omfattar aktörer i livsmedelskedjan som levererar tjänster, råvaror/ produkter, levande djur eller som utför hantering/legotillverkning åt företaget.	✔		
16.2	Befintliga leverantörer, inklusive inhyrda tjänsteleverantörer och legotillverkare, ska följas upp för att säkerställa att de har en säker och ändamålsenlig verksamhet och uppfyller kraven för godkännandet enligt kontrollpunkt 16.1. Omfattning och frekvens av leverantörsuppföljningen ska baseras på riskerna med de råvaror/produkter som hanteras, tidigare avvikelser, eventuell certifieringsstatus, vilka underleverantörer som hanteras och en utvärdering ska göras årligen.	✔		
16.3 gfh	För att säkerställa att varor uppfyller kraven enligt beställningen ska det finnas rutiner för kontroll vid inleverans av varor, utformade efter verksamhetens omfattning och inriktning Observera att speciella lagkrav gäller för vissa importerade produkter eller produkter som införts från ett annat EU-land.	✔		

17 Utleverans och transport

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
17.1 gfh	Utleverans och transport av livsmedel ska ske under temperatur och hygienförhållanden, anpassade för produkt och som inte medför en hälsofara.	✔		

18 Information/Märkning/Redlighet

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
18.1	Färdigförpackade livsmedel ska vara märkta - med all för produkten relevant information - på ett språk som lätt kan förstås av konsumenterna i landet där produkten säljs - med text som är lätt att förstå, väl synlig, klart läsbar och beständig - med följande obligatoriska uppgifter (om inte undantag ges i lagstiftningen i det land där produkten säljs): - produktens namn/beteckning - ingrediensförteckning (i fallande storleksordning) - mängd av vissa ingredienser eller kategorier av livsmedel - allergener - nettokvantitet - Bäst Före-dag eller sista förbrukningsdag skrivet som dag-månad-år - för produkten specifika anvisningar om förvaring och användning - företagsnamn och kontaktinformation - drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten uttryckt i volymprocent - obligatorisk ursprung- och härkomstsinformation - bruksanvisning om det krävs för att förstå hur produkten ska användas - näringsdeklaration Regelverk kring frivilliga märkningar/påståenden etc. ska i förekommande fall kontrolleras.	✔		

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
18.2	~~På ej färdigförpackade livsmedel ska följande uppgifter (om inte undantag ges i lagstiftningen i det land där produkten säljs) kunna lämnas på konsumenters begäran, skriftligen i omedelbar närhet eller det ska tydligt framgå var informationen finns att få:~~ ~~- produktens namn~~ ~~- ingrediensförteckning (i fallande storleksordning)~~ ~~- mängd av vissa ingredienser eller kategorier av livsmedel, när så krävs~~ ~~- allergener~~ ~~- nettokvantitet~~ ~~- Bäst Före-dag eller sista förbrukningsdag skrivet som dag-månad-år~~ ~~- för produkten specifika anvisningar om förvaring och användning~~ ~~- företagsnamn och kontaktinformation~~ ~~- för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten uttryckt i volymprocent.~~ ~~- obligatorisk ursprungsinformation.~~ ~~- bruksanvisning om det krävs för att förstå hur produkten ska användas.~~ ~~För livsmedel som säljs oförpackade till slutkonsument, (t ex mat på restaurang), ska information om beteckning~~ ~~och allergener alltid kunna ges på begäran, enligt nedan, om det inte tydligt framgår i beteckningen att det är en del i livsmedlet/maträtten:~~ ~~- ett skriftligt material som följer med livsmedlet vid försäljning alternativt finns i närheten~~ ~~- muntligt.~~ ~~Regelverk kring frivilliga märkningar/ påståenden etc. ska i förekommande fall uppfyllas.~~ ~~Ej färdigförpackade livsmedel, som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran, är färdigförpackade för direkt försäljning, eller säljs oförpackade.~~	**N/A**		
18.3 gfh	Det ska finnas rutiner som säkerställer att information/märkning överensstämmer med innehållet (säkerställer redligheten) i produkten samt att kraven i kontrollpunkt 18.1 eller 18.2 är uppfyllda.	✔		

19 Spårbarhet och återkallelse

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
19.1 R	Alla ingående delar i en produkt/ maträtt och förpackningsmaterial med direkt kontakt med livsmedel ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan (extern spårbarhet). För företag som själv säljer/levererar livsmedel direkt till slutkonsument gäller spårbarhet ett steg bakåt. För företag som förmedlar/hanterar färdigförpackade livsmedel gäller spårbarheten på de produkter som förmedlas/köps in.	✔		
19.2	För att säkerställa att spårbarheten fungerar ska den testas minst årligen fördelat i möjligaste mån mellan olika produkt/livsmedelsgrupper. För företag som förmedlar/hanterar färdigförpackade livsmedel ska spårbarheten testas på de produkter som förmedlas/köps in.	✔		
19.3gfhr	Om företaget hanterar livsmedel som omfattas av krav på intern spårbarhet från myndigheter eller andra intressenter, ska dessa krav redovisas och det ska finnas rutiner samt produktionsplanering genom hela tillverkningsprocessen som säkerställer att kraven följs. Intern spårbarhet betyder att man kan följa råvaror/ingredienser genom processen inom det egna företaget. Exempel där det kan finnas särskilda märkningskrav vars uppfyllelse kräver intern spårbarhet är ursprungsmärkning av nötkött, fångstzon för fisk, upptagningsområde för musslor, producentkod för ägg, GMO i livsmedel, identifieringsmärke på produkter av animaliskt ursprung, ekologiska livsmedel och frivilliga märkningar.	✔		
19.4gfhr	Om särskild information/märkning och/eller påståenden som rör råvaran produceras/hanteras, ska dokumenterat underlag för en kvantitativ spårbarhetskontroll (tex massbalans) kunna redovisas. Exempel på särskild information/ märkning/påstående kan vara ursprung, sort/ras, mervärdesmärkning/ status etc. Vid revision kan certifieringsorganet ta ut ett stickprov och göra en kvantitativ kontroll, t ex massbalansberäkning eller annan kontrollmetod för en specifik råvara, produkt eller tidsperiod.	✔		
19.5 gr	Det ska finnas en skriftlig plan för återkallelse. Med återkallande menas att dra tillbaka produkter från nästa led dvs. försäljningsled/butik/restaurang etc.	✔		
19.6 gr	Återkallelseplanen ska testas minst årligen. Återkallelsetest kan ske genom att de kunder som mottagit produkter från företaget kontaktas och kunden/ mottagaren bekräftar att den levererade produkten mottagits samt att återkallelse hade kunnat genomföras vid behov.	✔		

20 Hantering av avvikelser och reklamationer

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
20.1	Det ska finnas rutiner för hur reklamationer, avvikelser, misstänkta matförgiftningar och synpunkter hanteras.	✔		

22 Slakttransport (Egen och inhyrd transport)

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
22.1	Transportören ska vara godkänd enligt kraven i EU:s förordning om djurtransporter och fordonet ska vara anpassat efter djurslag och transporttid. Transporttiden räknas från att första djuret/behållare lastas på tills att sista djuret/behållare lastats av transportfordonet.	✔		
22.2	Det ska finnas en person som ansvarar för nödvändig skötsel av djuren under transporten. Personen ska inneha ett kompetensbevis för transportörer som är utfärdat av den nationella myndigheten i ett EU land eller Norge. Gäller ej transport av fjäderfä om information gällande avsändare, mottagare, djurslag och antal djur samt förvaringstemperatur följer med under transporten.	✔		
22.3	Transporttiden, inklusive vila under transporten ska inte överskrida 8 timmar. Transporttiden får förlängas med 3 timmar (4 timmar för fjäderfä som transporteras under dygnets mörka timmar) om - transporttiden till närmaste (för lantbrukaren) tillgängliga slakteri överstiger 8 timmar - fordonet är godkänt för långa transporter. Observera att dispens från behörig myndighet kan krävas om transporttiden överstiger 8 timmar. Transporttiden räknas från att första djuret/ behållare lastas på till att sista djuret/ behållare lastats av.	✔		