

Jämförelse mellan certifieringssystem för foderråvaruproducenter: Nationella Branschriktlinjer för Foderråvaruproducenter (Sverige) samt ISO 22000

KRAV FÖR CERTIFIERING	
Nationella Branschriktlinjer för Foderråvaruproducenter (Sverige)	ISO 22000 "Food safety management systems – Requirements for organizations throughout the food chain"*
<i>Anmälan för registrering/godkännande av foderanläggning (4.1.)</i>	
<i>Utformning av produktionslokaler och processutrustning (4.2.)</i>	Organisationen skall etablera och underhålla den infrastruktur som krävs för att uppnå QA-systemets mål (7.2.2)
<i>Processbeskrivning och flödesschema (4.3.)</i>	Utförligt flödesschema samt processbeskrivning skall finnas (7.3.5.1, 7.3.5.2)
<i>Personal och kompetens (4.4.)</i>	Personalens skall vara kompetent samt ha relevant utbildning och erfarenhet (6.2.1, 6.2.2, 7.2.3)
<i>Tillgång till ett kvalificerat laboratorium (4.5.)</i>	
<i>Rutiner och frekvenser för inspektion, rengöring och underhåll (4.6.)</i>	Rutiner för bl.a. rengöring, desinficering mm skall finnas (7.2.3)
<i>Bekämpningsprogram för skadedjur och insekter (4.7.)</i>	Rutin för skadedjurbekämpning skall finnas (7.2.3)
<i>Specifikationer för ursprungsmaterial, tillsatser och processhjälpmedel (4.8.)</i>	Utförlig information om alla använda råvaror/material skall finnas (7.3.3.1)
<i>Identifikation av risker i produktionen i enlighet med HACCP-principer (4.9.)</i>	Organisationen skall utarbeta, etablera, implementera samt underhålla "prerequisite program(s) (PRP(s))" (7.2.1) Allmänna krav på insamling, bearbetning samt arkivering av relevant information (7.3.1) Utförlig faroanalys och riskbedömning (7.4.1, 7.4.2, 7.4.3, 7.4.4, 7.5, 7.6.1, 7.6.2, 7.6.3, 7.6.4, 7.6.5, 7.7, 7.8, 8.1, 8.2, 8.4) Korrigerande åtgärder (7.9.3.1, 7.9.3.2) Bedömning av erhållna analysresultat/andra verifieringar (8.3.2, 8.3.3)

<i>Produktinformation (4.10.)</i>	Utförlig information om färdiga produkter skall finnas (7.3.3.2, 7.3.4)
<i>Spårbarhet för ursprungsmaterial och såld foderråvara (4.11.)</i>	Spårbarhetssystem skall finnas (7.9.2)
<i>Rutiner för uppföljning vid reklamation från kund (4.12.)</i>	Fungerande extern kommunikation inkl reklamationshantering (5.6.1)
<i>Provtagning och analys (4.13.)</i>	System för tillämpning/monitoring av QA (7.6.4) Analyser/mätningar (8.2)
<i>Rutiner för att förebygga förväxling eller korskontaminering mellan undermålig och prima vara (4.14.)</i>	Rutin för hantering av ev nödsituationer skall finnas (5.7) Rutin för att förebygga korskontaminering skall finnas (7.2.3) Hantering av avfall skall regleras via en instruktion (7.2.3) Hantering av ev osäker produkt (7.9.4) Återtag av ev osäker produkt (7.9.5)
<i>Regelbunden uppdatering av kontrollprogrammet (4.15.)</i>	”Top management” skall regelbundet kontrollera systemets fungerande (5.8.1) Uppdatering av HACCP (7.7) Intern audit (8.3.1) Kontinuerlig förbättring av systemet (8.5.1) Uppdatering av ”food safety management system” (8.5.2)
<i>Ansvarig person/ befattning för fodersäkerhetsarbetet (4.16.)</i>	”Top management” skall utse a ”food safety team leader” (5.5)
ÖVERGRIPANDE KRAV SOM ÄR MINDRE DETALJERADE I NATIONELLA BRANSCHRIKTLINJER FÖR FODERRÅVARUPRODUCENTER (SVERIGE)	
	”Food management safety system” skall utarbetas, etableras, implementeras samt underhållas (4.1)
	Dokumentation skall finnas och inkludera bl.a. systemets syfte, relevanta för ”food safety” instruktioner och rutiner, operativa handlingar mm (4.2.1) Dokumentationen skall kontrolleras, uppdateras och arkiveras vid behov (4.2.2) Ett system för kontroll av dokumentationens innehåll skall utarbetas (4.2.3)
	”Top management” skall bevisa dess engagemang i ”food safety management system” (5.1) ”Top management” skall definiera, dokumentera, planera samt kommunicera ”food safety policy” (5.2, 5.3) Ansvaret över QA är fasställt, tydligt fördelat och känt av personalen (5.4)
	Det skall finnas en fungerande kommunikation – både <u>extern</u> och <u>intern</u> – med leverantör, kunder, myndigheter och andra relevanta parter. Kommunikationen skall inkludera information kring säkerhetsaspekter gällande organisationens produkter (5.6.1, 5.6.2)
	Specifika krav på uppgifter som skall gå TILL ”top management” (5.8.2) Specifika krav på uppgifter som skall fås FRÅN ”top management” (5.8.3)
	Tillräckliga resurser skall tillhandahållas till ”food safety management system” (6.1, 6.3, 6.4)

	Hantering av råvaror, processhjälpmedel, avfall, färdiga produkter inkl lagring/transport skall regleras skriftligt (7.2.3)
	"Food safety team" skall utses (7.3.2)
ÖVRIG INFO	
	Det är upp till var och en att välja nödvändiga metoder samt approach att uppnå certifieringens krav (jämför med mycket detaljerade QS, FEMAS mm) – detta lägger dock ett stort ansvar på certifieringsorgan (många är erfarna på livsmedelssidan – och har mycket mindre erfarenhet när det gäller foder/foderråvaror)

Gula rutor markerar signifikanta skillnader mellan certifieringssystemen.

* vissa variationer är möjliga i numreringen av några punkter