

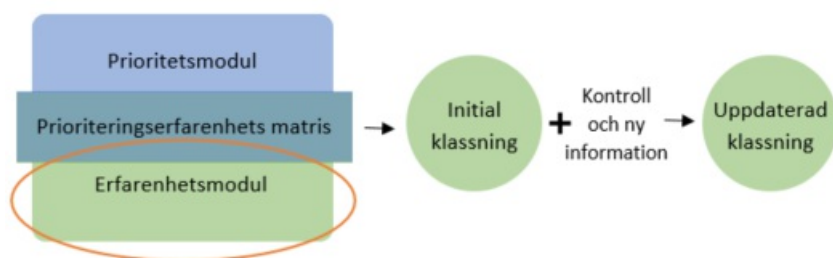
Erfarenhetsmodulen - primärproduktion

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Med hjälp av erfarenhetsmodulen tas hänsyn till om företagen är anslutna till ett kvalitetssäkringssystem, vilket kan underlätta för företagen att uppfylla bestämmelserna i livsmedels- och foderlagstiftningen. Företag som är anslutna till väl fungerade system får i regel lägre kontrollprioritet.

Erfarenhetsmodulen - primärproduktion

I erfarenhetsmodulen bedöms hur väl kvalitetssäkringssystemen som ingår i modellen för klassning av anläggningar i primärproduktionen förväntas bidra till att företagen kan uppfylla kraven i livsmedels- eller foderlagstiftningen och vilket stöd systemen kan ge företagen som ett verktyg för egen kontroll.



Modell för klassning av företag inom primärproduktionen.

Företag som är anslutna till ett kvalitetssäkringssystem får generellt sett lägre kontrollprioritet än icke anslutna företag i samma bransch. Kontrollprioriteten påverkas bland annat av om systemet består av egenkontroll eller andra- eller tredjepartskontroll och i vilken utsträckning systemkontrollen kan vara ett komplement till den offentliga kontrollen.

Med hjälp av erfarenhetsmodulen kan länsstyrelserna, på företagsnivå, ta hänsyn till kvalitetssäkringssystemen. Detta gäller vid klassning av företagen, vid urval av kontrollobjekt och när kontrollen genomförs hos det enskilda företaget.

På den här sidan beskrivs kvalitetssäkringssystemen och hur erfarenhetsmodulen fungerar.

Kvalitetssäkringssystemen i primärproduktionen

De kvalitetssäkringssystem som används i primärproduktionen är frivilliga. Systemen är branschorganisationernas och systemägarens egna tolkningar av hur bestämmelserna i lagstiftningen kan uppnås. De är ofta anpassade efter olika branscher eller olika produktionsinriktningar, till exempel konventionell produktion eller ekologisk produktion.

Företagen använder kvalitetssäkringssystemen som ett stöd i sin egen kontroll för att uppfylla bestämmelser i lagstiftningen, och/eller uppfylla branschkrav som går utöver lagstiftningens krav och/eller för att uppnå ett gott smittskydd.

Systemen används ibland i kombination med varandra. Ofta används de som kundkrav för leverans till grossister, butiker, mejerier och slakterier. Ledningssystemet som ISO 9001, BRC och andra generiska ledningssystem ingår för närvarande inte i erfarenhetsmodulen eftersom det är få företag i primärproduktionen som använder dessa.

Tabellerna nedan beskriver kortfattat kvalitetssäkringssystemen som ingår i erfarenhetsmodulen.

Djurhållning, inklusive utfodring av djuren

Bransch	Kvalitetssäkringssystem	Kommentar
Fjäderfä och struts	Miljöhousesyn	Egenkontroll

	IP Sigill Kyckling och Ägg	Certifiering, tredjepartssystem
	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll fjäderfä	Inriktad på salmonella-förebyggande. Förutsätter anslutning till Svensk Fågels omsorgsprogram. Extern kontroll.
	Plan och riktlinjer campylobakter	Provtagningsprogram för slaktkyckling. Förutsätter anslutning till Svensk Fågels omsorgsprogram eller motsvarande. Extern kontroll.
	Svensk Fågels omsorgsprogram	Djuromsorgsprogram. Ställer krav på anslutning till frivilliga salmonella- och campylobakter-programmen. Extern kontroll, andrapartssystem.
Får och get	Nationella branschriktlinjer Lamm- och nötköttsproduktion	Egenkontroll
	Miljöhusesyn	Egenkontroll
	KRAV	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Certifiering, tredjepartssystem.
	Tvåvillkorsrådgivning	Egenkontroll, rådgivning. Omfattar de bestämmelser som är tvåvillkor.
Gris	Miljöhusesyn	Egenkontroll
	Nationella branschriktlinjer grisproduktion	Egenkontroll
	IP Sigill Gris	Finns i två nivåer; grundnivå och Sigillnivå. Certifiering, tredjepartssystem
	KRAV	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Certifiering, tredjepartssystem.
	Smittsäkrad besättning, Gris steg 1	Smittskydd. Livsmedelssäkerhet. Egenkontroll
	Smittsäkrad besättning, Gris steg 2 & 3	Smittskydd. Livsmedelssäkerhet. Godkännande. Andrapartssystem
	Tvåvillkorsrådgivning	Egenkontroll, rådgivning. Omfattar de bestämmelser som är tvåvillkor.
Hägnat vilt		Ingen bedömt system

Häst		Ingen bedömt system
Kanin		Ingen bedömt system
Nötkreatur	Miljöhusesynt	Egenkontroll
	Nationella branschriktlinjer Lamm- och nötköttsproduktion	Egenkontroll
	IP Sigill Nöt och Mjök	Finns i två nivåer; grundnivå och Sigillnivå. Certifiering, tredjepartssystem
	KRAV	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Certifiering, tredjepartssystem.
	Smittsäkrad besättning Nöt steg 1	Smittskydd. Livsmedelssäkerhet. Egenkontroll
	Smittsäkrad besättning Nöt steg 2 & 3	Smittskydd. Livsmedelssäkerhet. Godkännande. Andrapartssystem
	Tvårvillkorsrådgivning	Egenkontroll, rådgivning. Omfattar de bestämmelser som är tvårvillkor.
Ren		Ingen bedömt system

Jakt och fiske

Bransch	Kvalitetssäkringssystem	Kommentar
Fisk- och kräftdjur, vildfångade		Ingen bedömt system
Frilevande vilt		Ingen bedömt system

Produktion av animaliska livsmedel, inklusive utfodring av djuren

Bransch	Kvalitetssäkringssystem	Kommentar
Fisk- och kräftdjur, odlade (för livsmedels- och foderändamål)		Ingen bedömt system
Honung	Bihusesynt	Egenkontroll
	Nationella branschriktlinjer honung	Egenkontroll
	IP Sigill Biodling	Finns i en nivå; Sigillnivån. Certifiering, tredjepartssystem
	KRAV	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Certifiering, tredjepartssystem.

Mjök, inkl. direktförsäljning av opastöriserad mjök (<i>alla djurslag</i>)	Miljöhusensyn	Egenkontroll
	Nationella branschriktlinjer Mjökproduktion, Mjök från gård, Mjölkens kvalitet	Egenkontroll
	Mejeriföretagens egna kvalitetssäkringssystem (Arla, Skånemejerier, Norrmejerier, m fl)	Används ofta i kombination med branschriktlinjer, ibland i kombination med IP Sigill. Andrapartskontroll.
	IP Sigill Nöt och Mjök	Finns i två nivåer; grundnivå och Sigillnivå. Certifiering, tredjepartssystem
	KRAV	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Certifiering, tredjepartssystem.
	Smittsäkrad besättning Nöt steg 1	Smittskydd. Livsmedelssäkerhet. Egenkontroll
	Smittsäkrad besättning Nöt steg 2 & 3	Smittskydd. Livsmedelssäkerhet. Godkännande. Andrapartssystem
	Tvåvillkorsrådgivning	Egenkontroll, rådgivning. Omfattar de bestämmelser som är tvåvillkor.
Tvåskaliga blötdjur (<i>musslor m.fl.</i>)		Ingen bedömt system
Ägg	Miljöhusensyn	Egenkontroll
	KRAV	Främst inriktad på ekologiska aspekter. Certifiering, tredjepartssystem.
	Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll ägg	Inriktad på salmonellaförebyggande. Förutsätter anslutning till Svenska Äggs omsorgsprogram. Extern kontroll.
	Svenska Äggs omsorgsprogram	Djuromsorgsprogram, omfattar ägg och unghöns. Ställer krav på anslutning till frivilliga salmonellakontrollprogrammet. Extern kontroll, andrapartssystem.

Vegetabilisk livsmedelsproduktion och foderproduktion

Samtliga branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats.

Branschriktlinjer

Erfarenhetsmodulen

De kvalitetssäkerhetssystem som ingår i erfarenhetsmodulen används av många primärproducenter eller används av de företag som står för merparten av den svenska primärproduktionen inom en specifik bransch. Att de är kända och tillgängliga för myndigheternas bedömning har också varit avgörande för om de ska ingå i modulen.

I erfarenhetsmodulen är kvalitetssäkringssystemen rangordnade i fyra erfarenhetsklasser, A-D, där A är högst och D är lägsta, se tabell 1. Rangordningen görs genom granskning och bedömning av kvalitetssäkringssystemen utifrån tre huvudkriterier:

1. Systemets uppbyggnad.
2. Systemets betydelse för livsmedels- och fodersäkerhet.
3. Systemets tillämpning – praktisk bedömning genom bland annat skuggrevision.

Granskningen och bedömningen av systemen görs dels administrativt och dels praktiskt. Av olika skäl har alla ingående system dock inte bedömts praktiskt.

Tabell 1. Erfarenhetsmodul med rangordning av kvalitetssäkringssystemen.

Branschernas kvalitetssäkringssystem	Erfarenhetsklass
Mejeriföretagens egna kvalitetssäkringssystem (Arla, Skånemejerier, Norrmejerier, m fl)	B
Branschriktlinjer (Mjolkproduktion, Frilandsodlade grönsaker och bär, Grisproduktion, Lamm- och nötköttsproduktion, Spannmål, oljeväxter och trindsäd, Rekommendationer att undvika fusarium)	C
Bihusesyn (SBR)	C
Miljöhousesyn	C
IP Sigill Frukt och grönt	A
IP Sigill biodling	B
IP Sigill Spannmål och oljeväxter**	B
IP Sigill Gris	B
IP Sigill Kyckling	A
IP Sigill Mjolk, gruppcertifikat eller enskild certifiering	B
IP Sigill Nöt	B
Krav	C
Svensk fågels omsorgsprogram	B
Svenska äggs omsorgsprogram	B
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll - gris (SvDhv)***	B
Smittsäkrad besättning gris (steg 1, egenkontroll)	C
Smittsäkrad besättning gris (steg 2 och 3)	prel B
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll, LRF mjolk/nöt****	B
Smittsäkrad besättning nöt (steg 1, egenkontroll), inkluderar mjolk	C
Smittsäkrad besättning nöt (steg 2 och 3), inkluderar mjolk	prel B
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll, Svensk fågel	B
Plan och riktlinjer campylobakter, Svensk fågel	B
Tvärillkorsrådgivning	C

* Mejeriföretagens nuvarande system har inte bedömts.

**Det är vanligt att delar av verksamheten är certifierat enligt IP Sigill Spannmål och oljeväxter, men inte hela.

***Har från hösten 2015 successivt ersatts av Smittsäkrad besättning Gris, vilket inte bedömts enligt rutinerna för bedömning av kvalitetssäkringssystem.

****Har från hösten 2015 successivt ersatts av Smittsäkrad besättning Nöt, vilket inte bedömts enligt rutinerna för bedömning av kvalitetssäkringssystem. Systemet omfattar även mjolk.

Alla kvalitetssäkringssystem som ingår i erfarenhetsmodulen har initialt granskats och bedömts av Livsmedelsverket och Jordbruksverket gemensamt. Verken har också utarbetat gemensamma dokument för bedömning och granskning av hur systemen tillämpas i praktiken.

Bedömningen och granskningen kan resultera i att systemets bedömningsnivå höjs eller sänks och att systemet byter erfarenhetsklass. Beslut om sådana förändringar fattas separat från själva granskningen. När ett system byter erfarenhetsklass måste länsstyrelserna klassa om samtliga berörda, registrerade, anläggningar. När ett system byter erfarenhetsklass måste samtliga berörda anläggningar klassas om. I länsstyrelsernas anläggningsregister, Primör, görs det automatiskt.

Bedömning och granskning av kvalitetssäkringssystem - primärproduktion

Användning av erfarenhetsklassen

Erfarenhetsklassen, används tillsammans med prioritetssklassen, för klassning av livsmedels- och foderföretag, samt företag som både är livsmedels- och foderföretag.

Klassningen sker i prioritets- och erfarenhetsmatrisen som beskrivs här.

Klassning av företag inom primärproduktion

Klassen används i valet av kontrollobjekt när länsstyrelserna gör sin kontrollplanering.

Val av objekt för foder- och livsmedelskontroll i primärproduktionen

Senast uppdaterad 28 juni 2021 Ansvarig grupp SV_KL