Reduktion av kontrollfrekvens genom tredjepartscertifiering

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

Ta del av information om riskklassningsmodellens möjlighet till sänkning av kontrollfrekvens, så kallad reduktion, som kontrollmyndigheten kan besluta om för en verksamhet som har en tredjepartscertifiering som är upptagen i Livsmedelsverkets förteckning.

Vad är tredjepartscertifiering?

Tredjepartscertifieringar kan förekomma i princip hos alla typer av livsmedelsföretag, från primärproduktion till tillverkare, kontaktmaterial-företag, sista led (restauranger och butiker) med flera.

En tredjepartscertifiering innebär att en oberoende tredje part kontrollerar, reviderar och utfärdar certifikat hos ett företag. Oberoendet innebär att certifieringsorganet är oberoende både av företaget och eventuell uppköpare av företagets produkter samt i förhållande till standarden och standardägaren för den aktuella certifieringen.

En tredjepartscertifiering kan dessutom utföras under ackreditering. Det innebär att certifieringsorganet som utför certifieringen enligt en given standard, ackrediteras för uppgiften av ett ackrediteringsorgan.

I Sverige är Swedac den myndighet som är utsedd av regeringen att vara nationellt ackrediteringsorgan. Ett sådant organ är utsett i varje EU-medlemsland. De flesta certifieringsorgan, som utför certifieringar i Sverige enligt de standarder som framgår av Livsmedelsverkets förteckning, är ackrediterade av Swedac eller något av de andra europeiska ackrediteringsorganen.

Ackrediteringen innebär att Swedac och övriga ackrediteringsorgan, granskar och godkänner de certifieringsorganen så att dessa utför sina åtaganden. Swedac tittar bland annat på certifieringsorganen och revisorernas opartiskhet, kompetens, rutiner och metoder för att utföra certifiering. Syftet är att säkerställa att certifiering utförs med hög kvalitet och god säkerhet.

Begrepp:

Certifieringsorgan är det företag som utför certifiering enligt olika standarder. Kontrollerna kallas ofta för revision och de som utför kontrollen för revisorer.

Certifieringsordning är en samling krav som ska följas för certifiering, mer ofta kallad standard.

Standardägare är den organisation eller företag som äger och utvecklar en viss standard.

Swedac är den myndighet i Sverige som utför ackreditering av bland annat certifieringsorgan.

Om granskningen av standarder och reduktionen

För att en standard ska granskas och eventuellt kunna bli upptagen i Livsmedelsverkets förteckning för att ge reduktion av kontrollfrekvensen, har Livsmedelsverket beslutat att en rad grundvillkor ska vara uppfyllda. Bland annat ska:

- det vara en tredjepartscertifiering som sker under ackreditering
- standarden ha fokus på livsmedelssäkerhet och hygien

Standarderna, som tas upp i avsnittet Förteckning över standarder som ger reduktion nedan, har granskats av Livsmedelverket och uppfyller de villkor för upptagning i förteckningen som Livsmedelsverket har satt upp.

Reduktion av kontrollfrekvensen kan göras då en verksamhet innehar ett giltigt certifikat för en tredjepartscertifiering av en standard, som är granskad och upptagen i Livsmedelsverkets förteckning.

Reduktion ger en sänkning i ett steg till en lägre riskklass. Vad detta innebär i faktiska antal kontroller per fem år eller per år beror på verksamhetens inriktning och den kontrollfrekvensen i riskklassningen innan reduktionen.

Generellt ger en sänkning i ett steg från de högre riskklasserna en offentlig kontroll mindre per år, oavsett vilken inriktning som verksamheten bedrivs inom. Kontrollfrekvensen kan däremot inte bli lägre än den lägsta möjliga frekvensen i de olika inriktningarna.

Förteckning över standarder som ger reduktion

De standarder som Livsmedelsverket har granskat och upptagit i sin förteckning framgår nedan:

Standard samt ev. kategori*	**Kommentar**
IP Livsmedel Grundcertifiering	Observera att reduktion inte är tillämpbar för *IP Livsmedel miljö och klimat* eller på gruppcertifiering inom IP. Aktuell för olika typer av företag inom tidigare led (tillverkare) och även huvudkontor (företag utan fysisk hantering). Det finns även ett fåtal certifierade restauranger/storhushåll.
Svensk standard för livsmedelshantering i butik	Många butiker bland några av de större livsmedelskedjorna innehar denna certifiering.
BRCGS Food Safety	BRCs Global Standard for Food Safety är aktuell för livsmedelstillverkare (företag i tidigare led).
BRCGS Storage and distribution	BRCs Global Standard for Storage and Distribution är aktuell för företag inom lager och transport. Här kan även tilläggsmoduler för till exempel e-handel, grossisterverksamhet och hantering av egna märkesvaror finnas.
BRCGS Agents and brokers	BRCs Global Standard for Agents and Brokers är aktuell för företag som inte har fysisk hantering. Även här kan tilläggsmoduler ingå. Få företag certifierade enligt denna i Sverige.

Standard samt ev. kategori*	Kommentar
BRCGS Packaging Materials	BRCs Global Standard for Packaging Materials är aktuell för företag som tillverkar och förädlar material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Detta innebär företag i hela kedjan från råvara till färdigt förpackningsmaterial.
BRCGS Consumer Products	BRCs Global Standard for Consumer Products är aktuell för företag som tillverkar och förädlar material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel som säljs till konsument.
FSSC 22000 C (I-IV) Food manufacturing	Standardens kategori C är aktuell för livsmedelstillverkare (företag i tidigare led).
FSSC 22000 E Catering	Standardens kategori E är aktuell för restauranger/storhushåll. Få företag certifierade enligt denna i Sverige.
FSSC 22000 F Retail/Wholesaler	Standardens kategori F är aktuell för detaljhandel/grossister. Få företag certifierade enligt denna i Sverige.
FSSC 22000 G (I-II) Transport and storage	Standardens kategori G är aktuell för lager- och transportföretag. Få företag är certifierade enligt denna i Sverige.
FSSC 22000 I Production of Packaging Materials	Standardens kategori I är aktuell för företag som tillverkar eller förädlar material avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
FSSC 22000 K Bio-chemicals	Standardens kategori K är aktuell för företag som tillverkar exempelvis tillsatser, processhjälpmedel, vitaminer, aromer. Få företag är certifierade enligt denna i Sverige.
IFS Food	Aktuell för livsmedelstillverkare (företag i tidigare led).

Standard samt ev. kategori*	Kommentar
IFS Brokers	Aktuell för företag som inte har fysisk hantering. Få företag certifierade enligt denna i Sverige.
IFS Logistics	Aktuell för lager- och transportföretag. Få företag är certifierade enligt denna i Sverige.
ISO 22000 C (I-IV) Food processing	Denna standard är också grunden i FSSC 22000 kategori C (I-IV), och är aktuell för livsmedelstillverkare (företag i tidigare led)
ISO 22000 E Catering	Denna standard är också grunden i FSSC 22000 kategori E och är aktuell för restauranger/storhushåll.
ISO 22000 F Distribution (FI Retail/Wholesaler, FII Broking/Trading)	Denna standard är också grunden i FSSC 22000 kategori F och är aktuell för detaljhandel/grossister.
ISO 22000 G (I-II) Transport and storage	Denna standard är också grunden i FSSC 22000 kategori G och är aktuell för lager- och transportföretag.
ISO 22000 I Production of Packaging Materials	Denna standard är också grunden i FSSC 22000 kategori I och är aktuell för företag som tillverkar eller förädlar material avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
ISO 22000 K (Bio) Chemicals	Denna standard är också grunden i FSSC 22000 kategori K och är aktuell för företag som tillverkar exempelvis tillsatser, processhjälpmedel, vitaminer, aromer.

* *I vissa verksamhetssystem ska listan över standarder uppdateras av respektive kommun, de finns alltså inte inlagda i systemet från början. Det är i så fall det exakta namnen i denna kolumn som ska kopieras in i listan. Följ de instruktioner ni har fått av er systemleverantör.*

Kontroll av certifikat

Vid bedömning av reduktion genom tredjepartscertifiering ska kontrollmyndigheten kontrollera att verksamheten innehar ett giltigt certifikat genom att stämma av att:

- certifikatet gäller den aktuella verksamheten på den plats och ort som reduktionen ska beslutas om*.
- certifikatet gäller en av de standarder som finns upptagen i Livsmedelsverkets förteckning.
- omfattningen av verksamheten som beskrivs på certifikatet stämmer med omfattningen som verksamheten ska få reduktion för.
- datum för giltighet av certifikatet stämmer. Det vill säga att giltighetstiden inte har passerats.
- certifikatet har logotyp från certifieringsorgan samt referens/logotyp till ackrediteringsorgan.

*Detta kan bli missvisande för certifierade företag där produktionsplatsen ligger på en adress och huvudkontoret på en annan och huvudkontoret inte nämns i certifikatet. Läs mer om det nedan.

Vilken bedömning kan göras när frågor om certifikatet uppstår?

När ett företag har fått beslut om kontrollfrekvens som innehåller reduktion med anledning av tredjepartscertifiering ska certifikatet därefter granskas av kontrollmyndigheten, vid behov, i samband med planerad kontroll. Kontrollmyndigheten bör då granska att certifikatet fortfarande är giltigt och att företaget därmed fortfarande är berättigat till reduktion. Om företaget inte längre har ett giltigt certifikat behöver ett nytt beslut om kontrollfrekvens utan reduktion fattas.

Mer om det viktigaste på ett certifikat

Om samtliga punkter är uppfyllda kan reduktion ges, det vill säga verksamhetens riskklass flyttas ett steg nedåt till en lägre riskklass.

Även om företaget innehar flera olika certifikat från upptagna standarder så går det bara att få reduktion med ett steg nedåt i riskklass.

Kontrollmyndigheten ska inte kontrollera rapporter från revisioner eller uppkomna avvikelser, för att bedöma om grund för reduktion föreligger, utan endast använda sig av certifikatet som informationskälla.

Det är företagets ansvar att visa upp giltigt certifikat om man önskar få reduktion. Att företaget är certifierat kan man ofta kontrollera i standardägarnas databaser eller via standardägarnas webbplatser.

Rubrikerna på ett certifikat kan omnämnas med olika ord, och även på engelska, beroende på vilken standard det är eller vilket certifieringsorgan som har utfärdat certifikatet. Det viktiga är att betydelsen är densamma.

Mer om det viktigaste på ett certifikat

- **Företagets namn och adress.** Visar vad företaget heter och var det ligger. Det är viktigt att kontrollera adressen då ett företag kan ha anläggningar på flera platser. Ibland anges både postadress för huvudkontoret och besöksadress för verksamhetens produktionsplats. Det är viktigt att det är produktionsplatsen som är föremål för eventuell reduktion anges i certifikatet.
- **Standardens namn.** Berättar vilken standard som företaget är certifierad enligt. Kontrollera att standarden finns upptagen på Livsmedelsverkets förteckning, eftersom det bara är dessa standarder som kan ge reduktion.
- **Omfattning (Scope/Kategori).** Beskriver vilken verksamhet certifikatet gäller. Det kan till exempel vara en livsmedelsproducent som också importerar livsmedel. Det kan vara så att bara tillverkningen är certifierad. För att bedöma om omfattningen av certifieringen är relevant för aktuell reduktion, gäller att omfattningen av certifieringen överensstämmer med företagets huvudsakliga inriktning, det vill säga den som bestämmer hur verksamheten ska riskklassas. Om det är denna verksamhet som är certifierad så ges reduktion. Är verksamheten inte certifierad så ska reduktion inte ges.
- **Giltighetsdatum (Certificate expiry date).** Det datum som certifikatet upphör att gälla. Om verksamheten ska ges reduktion får giltighetsdatumet inte ha passerats.
- **Logotyp/referens till certifieringsorgan och ackrediteringsorgan.** Dessa visar att det är en oberoende tredjepart under ackreditering som utfört kontrollen av aktuell standard. De vanligast förekommande certifieringsorganens loggor och samtliga ackrediteringsorgans loggor kan man se på länkarna nedan.

Lista vanligast förekommande certifieringsorgan

Samtliga ackrediteringsorgan

Andra rubriker som kan finnas är:

- **Revisionsdatum (Audit date).** Datum då senaste revision ägde rum.
- **Nästa revision senast (Re-audit due date).** Datum då nästa revision senast måste ske, för att certifikatets giltighet inte ska hinna gå ut.
- **Undantag (Exclusions).** Vissa standarder medger att vissa produkter eller aktivitet kan vara undantagna från certifieringen. Det kan till exempel vara så att livsmedelsproduktionen i ett företag är certifierad men dess e-handel eller lager inte omfattas av certifieringen. Då framgår det under avsnittet undantag/exclusions.

Vilken bedömning kan göras när frågor om certifikatet uppstår?

Här följer exempel på frågetecken som kan uppstå med certifikat och hur man bäst agerar då.

Det finns certifikat för en produktionsplats men huvudkontoret, som ingår i certifieringen, ligger på en annan adress och nämns inte på certifikatet.

I vissa standarder (BRCGS och IFS) har huvudkontoret granskats för de delar som är aktuellt hos det, exempelvis spårbarhet, inköp, återkallningar, HACCP samt bedömningar av råvaror och leverantörer, men huvudkontoret anges inte på certifikatet - endast produktionsplatsen nämns med namn och adress.

Huvudkontoret ska då, trots att dess namn och adress inte framgår på certifikatet, kunna få reduktion. Detta beror på att huvudkontoret ingår i revisionen på ett eller annat sätt. Antingen har de fått egna fysiska kontroller eller deltagit via exempelvis videolänk e.dyl. De rutiner och aktiviteter som sköts av kontoret men berör livsmedelsproduktionen har kontrollerats under revisionen. I standarderna finns detaljerade anvisningar om att huvudkontoren ska ingå och hur kontroll ska ske. Huvudkontoret ska kunna visa upp certifikat för sina produktionsplatser.

Giltighetsdatumet för ett certifikat har passerat
Då gäller inte certifikatet och verksamheten kan inte få reduktion. Har verksamheten redan en fastställd kontrollfrekvens med reduktion så behöver kontrollmyndigheten fatta ett nytt beslut och fastställa en ny kontrollfrekvens utan reduktion.

Adressen/platsen på certifikatet stämmer inte med verksamhetens adress/plats
Då gäller inte certifikatet för den aktuella verksamheten. Reduktion av kontrollfrekvens kan därför inte ges till verksamheten.

Flera anläggningar finns på samma certifikat eller är upptagna i certifikatets bilaga.
Det måste framgå i certifikatet att just den aktuella anläggningen är certifierad. Anläggningen ska finnas listad med namn och adress där. Oavsett var anläggningen ligger ska den kunna visa upp ett original eller kopia av certifikatet där dess namn och adress framgår. För att bedöma om reduktion är aktuell eller ej är det också viktigt att uppmärksamma vilken typ av certifikat det är.

Ett certifikat där flera anläggningar listas innebär oftast att samtliga anläggningar har fått extern kontroll av ackrediterad tredjepart (certifieringsorgan). Dessa certifikat/certifieringar kallas vanligen för *multi-site-certifiering*. Det innebär att företaget har flera anläggningar och gemensamma rutiner, till exempel för spårbarhet eller återkallande, som hanteras centralt på ett huvudkontor. Eftersom varje anläggning fått extern kontroll från tredjepart är samtliga i certifikatet listade anläggningar aktuella för reduktion.

Detta är dock inte samma som *gruppcertifiering* som förekommer inom IP- standarden. Då handlar det om en grupp företag/anläggningar med en huvudman för gruppen där kontroll görs genom interna revisioner i huvudmannens regi. Ackrediterad tredjepart utför inte kontroll på samtliga anläggningar, utan det sker på stickprovsbasis. De listade anläggningarna är i detta fall inte aktuella för reduktion

Företaget är certifierat enligt en standard som inte är upptagen på Livsmedelsverkets förteckning
Då kan verksamheten inte få reduktion.

Företagets namn stämmer inte
Det händer att företag byter namn och att det då står fel på certifikatet fram tills nästa revision. Så länge det är samma organisationsnummer, plats och verksamhet så är certifikatet giltigt och ska ge reduktion även om företagsnamnet på certifikatet inte stämmer.

Företaget har bytt ägare
Har företaget ett giltigt certifikat, med rätt organisationsnummer, plats och verksamhet så ska det ges reduktion.

Livsmedelsföretagare som importerar eller för in och saknar eget certifikat, men visar producentens certifikat
För att ett företag som importerar eller för in produkter till Sverige ska kunna få reduktion med anledning av tredjepartscertifiering så ska själva anläggningen/företaget i Sverige vara certifierat enligt en relevant standard som finns med i förteckningen. Det innebär att certifikatet är utställd på denna aktör. Detta ser man genom att kontrollera företagets namn och adress på certifikatet, som alltså ska vara den svenska företagaren (alltså aktören som den eventuella reduktionen ska gälla för). Ifall denne visar ett certifikat som hör till producenten av produkten utomlands, så berättigar inte detta till reduktion.

Frågetecken uppstår och man vill dubbelchecka certifikatets giltighet och att verksamheten är certifierad men uppgifterna finns inte i standardägarens databas eller på dess webbplats
Företagaren kan ges viss utrymme att kontakta sitt certifieringsorgan och följa upp var misstaget ligger och se till att databasen/webbplatsen uppdateras. Innan dess ska ingen reduktion ges.

Företaget har flera verksamheter men bara en är certifierad
För att bedöma att omfattningen av certifieringen är relevant för aktuell reduktion gäller det att omfattningen av certifieringen överensstämmer med verksamhetens huvudsakliga inriktning (och därmed aktiviteter). Det vill säga den som bestämmer hur verksamheten ska riskklassas. Om det är denna verksamhet som är certifierad så ges reduktion. Är verksamheten inte certifierad så ska reduktion inte ges.

Företaget har haft certifikatet i flera år
Reduktion kan ges först när företaget visar upp certifikatet för kontrollmyndigheten. Företag kan inte kräva att få reduktion i efterskott. Företaget behöver däremot inte vänta till nästa kontrolltillfälle för att informera kontrollmyndigheten om de har erhållit ett certifikat. En ny kontrollfrekvens kan fastställas när förutsättningarna förändras, även om de sker innan ett planerat kontrolltillfälle eller innan femårsperioden är slut.

Standarder och viktiga länkar

Här följer mer information om standarder generellt samt specifik information om och viktiga länkar till de standarder som finns upptagna i Livsmedelsverkets förteckning.

Skillnader mellan olika standarder

Gemensamt för samtliga upptagna standarder är att de är tredjepartscertifieringar för livsmedelssäkerhet och hygien. Utöver det kan standarderna vara olika uppbyggda och olika detaljerade.

IP Livsmedel och Svensk standard för livsmedelshantering i butik fokuserar på hur den svenska lagen ska följas, medan BRCGS, FSSC 22000 och IFS är internationellt använda standarder som tagits fram för att de ska kunna användas både nationellt och i global handel.

Standarder kan vara utformade antingen för ledningssystem eller för produkter, processer och tjänster.

Standarder för ledningssystem syftar till att identifiera livsmedelssäkerhetsfaror och vidta åtgärder för att minimera riskerna bland annat genom effektiv styrning och förbättringsarbete. FSSC 22000 och ISO 22000 är sådana certifieringar.

Standarder för produkter, processer och tjänster är en produktcertifiering. Dessa standarder är därför ofta mer detaljerade i hur kraven ska uppfyllas. IP Livsmedel, Svensk standard för livsmedelshantering i butik, BRCGS och IFS är sådana certifieringar.

Global Food Safety Initiative (GFSI) är ett initiativ startat av The Consumer Goods Forum som består av de största detaljhandelskedjorna och livsmedelsproducenterna i världen. Grundprincipen man arbetar med är att livsmedelssäkerhet inte ska vara ett konkurrensmedel. GFSI driver utvecklingen av frivilliga standarder för livsmedelssäkerhet. En uppgift som GFSI utför är att granska, jämföra och erkänna standarder för livsmedelssäkerhet. IFS, BRCGS och FSSC 22000 är erkända av GFSI, medan IP Livsmedel och Svensk standard för livsmedelshantering i butik inte har granskats då de inte används i den internationella handeln på samma sätt.

Det kan finnas flera anläggningar på ett certifikat. Detta kan innebära olika saker:

1. Det kan vara ett huvudkontor som styr andra anläggningar, men som har gemensamma rutiner för återkallande, inköp med mera. Då kontrollerar en ackrediterad tredjepart både huvudkontoret och

varje enskild anläggning. Dessa certifikat/certifieringar kallas ofta för *multi-site-certifiering*. Ett exempel kan vara en livsmedelsgrossist som har huvudkontor på en ort, och lager utspridda över landet.

2. Det kan också vara en huvudman för grupp som styr rutinerna som gäller på många anläggningar som ingår i gruppen, exempelvis en grupp av biodlare, så kallad *gruppcertifiering*. Skillnaden mot *multi-site* är att här får inte varje anläggning extern tredjepartskontroll vid varje revision. Istället är det ett stickprov av anläggningarna som får kontroll.

Hela livsmedelskontrollen (och lagstiftningen) utgår från ett individtänkande där det är respektive anläggning som registreras, riskklassas och kontrolleras. Baserat på detta så uppfyller första exemplet ovan villkoren för reduktion medan anläggningar i andra exemplet inte gör det.

IP Livsmedel Grundcertifiering

IP Livsmedel ägs av Sigill Kvalitetssystem AB och är en svenskutvecklad standard, som kan användas av alla typer av livsmedelsföretag i ledet efter primärproduktion. Beroende på vilken typ av företag det gäller kan det finnas olika krav. Till exempel behöver företag utan fysisk hantering inte ha dokumenterade hygienregler.

IP Livsmedel är utvecklat utifrån kraven i lagstiftningen och i branschkraven. Mer information om standarden:

IP Livsmedel - Sigill

Förteckning över certifierade företag:

IP Certifierade företag - Sigill

Svensk standard för livsmedelshantering i butik

Svensk standard för livsmedelshantering i butik ägs av Svensk Dagligvaruhandel och är framtagen för att tillgodose de branschspecifika krav och förutsättningar som finns för hantering av livsmedel i butiker. Branschriktlinjen Säker mat i din butik ligger till grund för standarden och är en del av certifieringen.

Mer information om standarden:

Certifiering - Svensk Dagligvaruhandel

Förteckning över certifierade företag:

Revisionsrapport (backbone.se)

Mer information om branschriktlinjerna:

Butik - Säker mat i din butik (pdf) (livsmedelsverket.se)

BRCGS

Dessa standarder ägs av BRCGS som är en organisation bildad av brittiska detaljhandelsföretag (förkortningen BRC står för British Retail Consortium). BRCGS har flera olika standarder, därför är det viktigt att kontrollera mot vilken standard företaget är certifierat.

BRCGS-standarderna har mer omfattande krav än lagstiftningen, och flera av dem är erkända av Global Food Safety Initiative (GFSI).

På certifikatet står en BRCGS site code. Det är den enskilda anläggningens identifieringsnummer för BRCGS, och kan användas om man vill kontrollera certifikatet via BRCGSs hemsida.

Mer information om standarderna:

Global Supply Chain Assurance | BRCGS

Förteckning över certifierade företag:

BRCGS Directory.

FSSC 22000

Standarden FSSC 22000 ägs av Foundation FSSC, som är en stiftelse med bas i Nederländerna. Standarden består av tre delar, dels grunden, ISO 22000, och sedan olika tilläggsstandarder (ISO/TS) för grundförutsättningar beroende på vad det är för verksamhet. Därutöver har standardägaren egna tilläggskrav.

Denna standard används av olika typer av verksamheter i livsmedelskedjan. FSSC 22000 har däremot ingen standard för matmäklare/huvudkontor.

Mer information om standarden:

Delivering trust and impact on global food safety with FSSC 22000 - FSSC

Förteckning över certifierade företag:

Certified organizations - FSSC 22000

IFS

IFS-standarderna ägs av IFS Management GmbH som är en grupp bestående av detaljhandelsföretagen och livsmedelsindustriföretag med säte i Tyskland. IFS har precis som BRCGS, flera olika standarder, så man behöver kontrollera certifikatet så att det är en relevant standard för verksamheten.

Mer information om standarden:

IFS- Standards (ifs-certification.com)

Certifierade företag hittar man i IFS:s databas över certifierade företag. Då det i dagsläget är relativt få företag i Sverige som är certifierade för IFS så kommer detta vara aktuellt för endast ett fåtal kontrollmyndigheter och inspektörer. Kontakta Livsmedelsverket om detta är aktuellt för er.

ISO 22000

ISO standarder ägs av International Organization for Standardization (ISO) som är en icke-statlig, oberoende organisation som utvecklar frivilliga och oberoende standarder. ISO fungerar som ett nätverk bestående av 167 nationella standardiseringsorgan från hela världen. I Sverige är Swedish Standards Institute (SIS) det nationella organet.

Mer information om SIS:

Svenska institutet för standarder, SIS - Svenska institutet för standarder, SIS

ISO 22000 är en standard med krav på ledningssystem för livsmedelssäkerhet. Certifiering enligt denna standard kan förekomma hos alla aktörer i livsmedelskedjan, men är inte bland de vanligaste förekommande i den svenska livsmedelsbranschen.

Mer information om ISO standarder för ledningssystem:

Vad är ett ledningssystem? - Svenska institutet för standarder, SIS

I dagsläget saknas en gemensam databas för att kunna söka efter alla företag certifierade enligt ISO 22000. På Swedacs webbplats kan du hitta vilka certifieringsorgan som är ackrediterade av dem för att utföra kontroll enligt standarden. Följ länken till *Sök efter ackrediterade organisationer* och skriv ISO 22000 i fritexten. (Observera att det finns fler certifieringsorgan i Sverige som utför certifieringen men som är ackrediterade av andra organ än Swedac.)

Swedac - En myndighet för kvalitet och säkerhet

För standardägare

Riskklassningsmodellen för leden efter primärproduktionen ger företagaren möjlighet att få sänkt kontrollfrekvens, så kallad reduktion av offentlig kontroll, om de har en tredjepartscertifiering enligt en standard som har granskats och listats av Livsmedelsverket.

Det är inte alla standarder som ger reduktion, utan de måste exempelvis fokusera på livsmedelshygien och -säkerhet, och kontrolleras av ackrediterade certifieringsorgan.

Standardägare som önskar att Livsmedelsverket ska granska en ny standard, uppmuntras att kontakta Livsmedelsverket via mejl.

livsmedelsverket@slv.se

Senast uppdaterad 19 december 2025 Ansvarig grupp ROR_LLK