

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier

Avsikten med dessa riktlinjer är att säkra god kvalitet och brukssäkerhet hos trädgårdsväxter. Dessutom är målet att minska och förebygga arbetarskyddsrisiker för personalen samt negativa miljöeffekter som verksamheten kan ha.

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier gäller dem, som förpackar flera odlares produkter. Kraven gäller förpackning och förmedling av trädgårdsväxter och potatis som säljs som färska.

	OBLIGATORISKA KRAV är märkta med ljusgrå bottenfärg och de gäller alla packeriföretag.
	REKOMMENDATIONER har märkts med vit bottenfärg och av dem ska tio (10) valfria uppfyllas.

	Krav eller rekommendation	Specificering av krav eller rekommendation
A. Beskrivning av företaget, dess verksamhet, kvalitetspolitik och egenkontroll Avsikten med denna punkt är att ge en klar bild av företagets organisation, verksamhetsprincip och produkter.		
A1	En skriftlig presentation av företagets verksamhet. Företagets verksamhetsutrymmen har godkänts som livsmedelslokal och det finns en uppdaterad plan för egenkontroll.	Följande uppgifter bör ges skriftligt: <u>-Grunduppgifter om företaget:</u> <ul style="list-style-type: none">• företagets officiella namn och kontaktuppgifter• företagsnummer• ägarförhållanden• företagets historia• verksamhetsidé• mål och åtgärder för att upprätthålla god produktkvalitet (kvalitetspolitik)• omsättning <u>-Personal:</u> <ul style="list-style-type: none">• antal fast anställda personer• antal säsonganställda• verksamhetens olika ansvarsområden och personer som svarar för dessa <u>-Verksamhet:</u> <ul style="list-style-type: none">• produkter• de viktigaste produktionsskedena (t.ex. plantodling, odling, skörd, sortering, transport, förpackande, lagring, försäljning)• tjänster

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier

Version 1.0 2009

-Kunder och kontrakt:

- företagets alla intressegrupper och deras kontaktuppgifter, speciellt: produktleverantörer, kunder, hälsoinspektör och övriga myndigheter, tjänsteleverantörer
- vilka kontrakt har gjorts upp

-Bottenplan av produktionsutrymmen:

- produktlager, byggnadsår och storlek/volym framgår
- packeri(er), byggnadsår och storlek/volym framgår
- tvättutrymme(n), byggnadsår och storlek/volym

-Situationsplan

- byggnadernas och åkrarnas läge och omgivning framgår

-Användning och förvaring av biocider o. a. farliga kemikalier

-Användning av vatten samt vattenunderhåll inkl. dokumentering

-Beskrivning av verksamheten:

- mottagning av råvaror, beskrivs steg för steg
- hur säkerställs att ett produktparti inte berörs av marknadsföringsbegränsningar
- hur försäkras man sig om det mottagna råvarupartiets vikt eller volym
- hur försäkras man sig om att vågarna är rätt tarerade för lådor och pallar

-Produkter:

- produkter och förpackningsstorlekar
- uppgifter om råvarorna
- uppgifter enligt vilka man kan identifiera produkter som sänds ut: produkt, mängd, förpackningsstorlek, leveransdag, produktens partikod eller förpackningsdatum, mottagare eller köpare. Leveransuppgifterna bör sparas minst två år efter att produkterna levererats.
- uppgift om förpackningsmaterialets livsmedelsduglighet
- plan för tillbakadragande från marknaden

-Kvalitetskontroll:

- Från produktpartier som lämnar packeriet tas regelbundet prover, med vilka man följer upp smak, hållbarhet, kvalitetsklassificering och förpackningsmärkningar. Kvalitetsavvikelser antecknas i kvalitetsuppföljningsblanketten eller motsvarande

-Arbetsmiljöns hygieniska kvalitet:

- uppföljning av vattenkvalitet och övriga officiella analysresultat

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier

Version 1.0 2009

		<ul style="list-style-type: none">• renhållning av utrymmen och utrustning• underhåll av anordningar• avfallshantering• uppföljning av lagerutrymmen (produkter och temperaturer)• transporter, deras längd samt temperaturuppföljning <p><u>-Säkerställande av personalens hygienkunnande</u></p> <ul style="list-style-type: none">• personalhandledning i hygieniska arbetssätt• handtvätt, arbetskläder, hantering av främmande föremål• övervakning• hygienutbildning: Arbetstagarnas hygienkunnande kartläggs regelbundet och för arbetsuppgifterna lämplig utbildning planeras. I företaget förs bok över hygienutbildningar som personalen deltagit i. <p><u>-Riskhantering (förteckning över kritiska övervakningspunkter)</u></p> <p><u>-Uppföljning, uppdatering och förvaring av dokument gällande egenkontroll</u></p>
A2	Räddningsplan över företaget finns till allmänt påseende	Ur räddningsplanen bör framgå: <ul style="list-style-type: none">• Byggnadernas läge• Plats för primärsläckningsutrustning, utrustning för första hjälp, huvudströmbrytare och samlingsplats• Byggnadernas utgångar• Eventuella övriga för räddningsaktioner väsentliga uppgifter, såsom platser för växtskyddsmedelslager, bränsle- och gastankar samt för bränsleinmatningar
B. Anskaffning, hantering, handelsberedning, lagring och leverans av vegetabilier Avsikten är att säkra tillgång, spårbarhet och god kvalitet hos vegetabiliepartier även på lång sikt. Man försäkras sig om att kontraktleverantörerna förbinder sig att följa Riktlinjerna för kvalitetsodling		
B1	Anskaffning av vegetabilier grundar sig på skriftliga odlingskontrakt. Råvaran bör odlas enligt Riktlinjerna för kvalitetsodling.	I odlingskontrakten nämns odlarens skyldighet att följa Riktlinjerna för kvalitetsodling, delta i egen utvärdering och auditering av gården.
B2	Att riktlinjerna för kvalitetsodling följs skall övervakas.	Man bör övervaka att kontraktsodlarna följer Riktlinjerna för kvalitetsodling med hjälp av auditeringar av stickprovstyp och enligt villkor som godkänts av Inhemsk Trädgårdsprodukter rf .
B3	Packeriet säkerställer av	Speciell uppmärksamhet bör fästas vid produktpartier

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier

Version 1.0 2009

	odlaren, att produktpartiet inte är belagt med marknadsföringsbegränsningar.	som har behandlats med växtskyddsmedel till vilka det hör en karenstid. Produktpartiets trygghet säkerställs vid behov med restanalyser.
B4	Att inhemska och utländska produkter inte blandas ihop säkerställs	Skilda förpackningsmaterial finns för förpackning av utländska produkter. Personalen har fått skilda direktiv för förpackning av importprodukter, vilket förhindrar att förpackningsmaterialen blandas ihop.
B5	Importprodukternas interna spårbarhet säkerställs	Gällande importprodukter ska ankomna och sålda produktpartier bokföras så, att varje enskilt importproduktpartis ursprung och slutmål kan spåras.
B6	Företaget har ett belöningssystem som sporrar att producera produkter av god kvalitet	Ett pris baserat på produktkvalitet är ett lämpligt belöningssystem för kontraktsodlare
B7	Packeriet har uppdaterad lagerbokföring.	Identifikationsdata för ett råvaruparti som sätts in i lager motsvarar identifikationsdata i bokföringen. Ur bokföringen framgår partier, mängder och plats i lagret.
B8	Det är förbjudet att efter skörd behandla ätliga produkter med bestrålning, kemikalier eller vax.	Efter skörd får produkterna inte bestrålas, behandlas med kemikalier eller ytan vaxas. Även kemikalier som tillförs luften i lagret i avsikt att förbättra produkternas hållbarhet är förbjudna med undantag av CO ₂ och N ₂ i lagerrum med kontrollerad atmosfär
B9	Om matpotatis förpackas med färgkod, utreds potatispartiets egenskaper för att bestämma bruksrekommendationerna.	Bestämningen görs antingen med ett kokningsprov eller genom att mäta stärkelsehalten. Resultaten skall förvaras.
B10	Vid handelsberedning och sortering av produkter följs de kvalitetskrav för vegetabilier som handeln förutsätter.	Produkterna bör handelsberedas och sorteras enligt överenskommelse som gjorts mellan kunden och packeriet.
B11	Förpackningstidpunkten för produktpartiet sätts ut på partiförpackningar.	Förpackningstidpunkten sätts ut med ordningsnummer för dagen räknat från årets början eller med datum.
B12	Vid behov nedkyls produkterna i packeriföretaget innan de levereras till kunden.	Packeriet kommer överens med kunden om nedkylning av produkterna och specialåtgärder i leveranserna.
B13	Transporttemperaturen för partier som levereras från packeriet är lämplig	Packeriet kommer vid beställning av transporter för produkterna överens om lämpliga transportförhållanden

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier

Version 1.0 2009

	för ifrågavarande produkter.	
B14	Under transporterna minimeras faktorer som försämrar produktkvaliteten	Under transport skiljer man åt produkter som producerar mycket etylen och starkt doftande produkter.
B15	Produkterna levereras så fort som möjligt efter förpackandet.	Packeriets förfaringssätt garanterar att tiden mellan förpackning av produkten och leveransen är så kort som möjligt.
B16	I packeriet går man genom de med produkterna förknippade provresultat som utomstående skickar.	Resultat från kvalitetskontroller och restövervakning (åtminstone resultat från Inhemiska Trädgårdsprodukter, Tulllaboratoriet och Livsmedelssäkerhetsverket) samlas. Resultat som kommer till packeriet ges även till odlaren.
B17	Betat frö hanteras så, att man undviker risk för kemikaliekontamination.	<ul style="list-style-type: none">• Till förvaring av betad sättpotatis används lådor som är märkta för detta bruk.• Storsäckar som använts för förvaring av betat frö är problemavfall.• Betad sättpotatis och matpotatis hålls inte i samma utrymmen.

C. Miljöeffekter

Man bör känna till de miljöolägenheter som företagets verksamhet ger upphov till och planera åtgärder för att minska dessa.

C1	Växt- och jordavfall som uppkommer vid sortering hanteras så, att näringsämnen som frigörs inte rinner i vattendrag eller grundvatten. Om risk för sjukdomar och skadedjur inte förekommer, kan växt- och jordavfall användas till jordförbättring.	<ul style="list-style-type: none">• Kompost får inte anläggas på för vattentäkt viktigt grundvattenområde eller i omedelbar närhet av vattendrag.• Stackkompost utformas med så branta kanter som möjligt, så att regnvatten i minsta möjliga mån sköljer genom stacken.• Det rekommenderas att en kompoststack i eftermogningsskedet täcks med plast eller ett torvlager.
C2	Man reserverar sig för miljöpåverkan av olyckor.	Företaget har skriftliga direktiv för minimering av miljöpåverkningen i fall av en eventuell olycka.
C3	Oljecisterner under jord konditionsgranskas regelbundet	<ul style="list-style-type: none">• Gäller både stål- och glasfibercisterner.• Lagstadgat krav på viktiga grundvattenområden• Företaget bör se till att cisternerna granskas i tid
C4	Inom företaget ser man till att bränsle inte kan rinna i jorden från ovan-	<ul style="list-style-type: none">• Över 30 år gamla ovanjordiska cisterner förnyas.• Bränslecisterner placeras i vall- eller i skyddsäng.• Cisternen utrustas med överfyllningsskydd, som hind-

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier

Version 1.0 2009

	jordiska bränslecister- ner.	rar bränslet att rinna ut från cisternen om tankningspi- stolen faller på marken. <ul style="list-style-type: none">• Cisternen utrustas med stöthinder.
C5	Packeriföretagets vär- mecentral underhålls regelbundet, för att pan- nans energiverknings- grad ska vara så god som möjligt och utsläp- pen så små som möjligt.	<ul style="list-style-type: none">• Pannans rökgaser följs med och brännhuvudet och rökkanalerna sotas regelbundet.• Oljebrännarens munstycken byts regelbundet, för att energin i oljan ska utnyttjas så väl som möjligt.
C6	Packeriet använder tek- nik som sparar vatten.	Man använder anordningar som använder små vatten- mängder eller recirkulerande vatten.
C7	Företaget samlar in och följer med nyckeltal som är viktiga med tan- ke på miljön.	Nyckeltal som rekommenderas är åtgången av vatten, elektricitet, dieselolja, brännolja och kemikalier samt mängden avfall.
C8	Företagets miljöeffekter har utretts.	Företaget har skilt rätt ut: <ul style="list-style-type: none">• Mängden och arten av utsläpp som verksamheten ger upphov till i luft, vatten och jord• samt mängd och art av avfall som går till återvinning, avstjälningsplats och problemavfallshantering.
C9	Företagets verksamhet utvecklas för att minska miljöbelastningen.	<ul style="list-style-type: none">• Företaget har klara målsättningar att minska miljöbe- lastningen• Man följer upp hur målen nås
C10	Företagets värmeener- gikälla är inhemskt för- nybart bränsle eller överskottsenergi från industri.	Förnybara inhemska bränslen är: flis, torv, träbriketter, träpellets, åkerbiomassa, återvinningsträflis från byggin- dustri eller obehandlat träflis från industri.
C11	Produkterna nedkyls och lagras så energieff- ektivt som möjligt.	I lagring av produkter utnyttjas energieffektiv teknik som till exempel nedkylningsteknik som utnyttjar uteluftens låga temperatur, tillräcklig värmeisolering och tillvarata- gande av spillvärme.

D. Arbetarskydd.

Avsikten med dessa krav är, att företaget känner till riskfaktorer på arbetsplatsen. Är be-
redd inför eventuella risker och säkrar en trygg arbetsmiljö för sin personal.

D1	Företaget har ett uppdaterat verksamhetsprogram för arbetarskydd, som omfattar: <ul style="list-style-type: none">• Fördelning av arbetarskyddsansvar• Arbetarskyddsorga-	Företagets interna säkerhetsdirektiv ska finnas till allmänt påseende och på ett språk som personalen förstår. Direktiven för nödsituationer omfattar råd om hur man i företaget går till väga vid eldsvådor, olyckor eller liknande. Utrustning för första hjälp och primärsläckning ska vara tydligt märkt och lätt tillgänglig. Utgångarna ska vara hinderfria.
----	--	--

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier

Version 1.0 2009

	<p>nisationen</p> <ul style="list-style-type: none">• Arbetshälsovårdens organisation och innehåll• Företagets interna säkerhetsdirektiv• Personer som ansvarar för företagets säkerhet• Arbetsmiljön, arbetsförhållandena och arbetarskyddsriskerna• Punkter för uppföljning av arbetsförhållandena• Hur beaktas arbetarskyddsärenden i företagets planerings-, utvecklings- och anskaffningsverksamhet, i handledning av personal och i information och utbildning	<p>I beskrivningen av arbetsmiljön och i uppskattning av utvecklingsbehov (gäller säkerhetsrisker) utreds arbetsförhållandena och riskfaktorer i samband med dem, arbetsutrymmen och verksamhet för upprätthållande av arbetsförmåga.</p> <p>För farliga arbeten ska finnas behövlig personlig skyddsutrustning och behövliga arbetsdirektiv. För bullersamma, dammiga, smutsiga, våta osv. arbeten ska personalen ha tillgång till behövliga skyddskläder och ó skodon samt övrig skyddsutrustning. Om ljudnivån överstiger 85 decibel, varnas för oljud med ett varningsmärke och krävs att arbetstagarna använder hörselskydd.</p> <p>Punkter för uppföljning av arbetsförhållandena är t.ex. sjukfrånvaro, olycksfall, olyckstillbud, fysisk och psykisk belastning, arbetsklimat samt uppskattning av arbetsförmåga</p> <p>Beaktande av arbetarskyddsfrågor i företagets verksamhet förutsätter minst följande saker:</p> <ul style="list-style-type: none">• En ny eller tillfälligt anställd person handleds i sitt arbete, arbetsplatsförhållandena, arbets- och produktionsmetoderna, arbetsredskapen och skyddsutrustningen samt hur dessa rätt används• Över handledningen görs en skriftlig rapport, som arbetstagaren undertecknar.• Man tar lärdom av olyckor och olyckstillbud. Åtgärder planeras för att undvika farosituationer och man verkar enligt de uppgjorda planerna. Företaget sporrar arbetstagare att delta i idékläckning och åtgärder som ökar arbetssäkerheten.
D2	Företaget och arbetstagaren gör ett skriftligt arbetskontrakt.	Varje arbetstagare har ett skriftligt arbetskontrakt, ur vilket framgår arbetsuppgift, lön och minimiarbets-tid. Vardera undertecknar kontraktet och får en kopia av det.
D3	Vid utdelning av arbetsuppgifter tas specialgrupper i beaktande.	För arbetstagare under 18 år ska man följa lagen om unga arbetstagare.
D4	Vid mycket dammiga arbetsställen ser man till att dammet avlägsnas.	Damm och mikrober som uppkommer vid hantering av mullhaltiga produkter avlägsnas på teknisk väg.
D5	Maskiner, anordningar och mätare som används i packeriföretaget	<ul style="list-style-type: none">• Maskiner, anordningar, apparater, mätare och givare som är centrala för produkt- och arbetarsäkerheten underhålls och kalibreras regelbundet, och man för

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier

Version 1.0 2009

	ska vara funktionsdugliga, trygga och rätt justerade.	bok över detta. <ul style="list-style-type: none">• I samband med underhåll och service kontrolleras, att skyddsutrustningen är i skick och finns på sin plats.• Vågar kalibreras minst två gånger i året• Bokföringen förvaras i minst två år.• Farliga maskiner märks med varningsskyltar.
D6	Packeriföretagets personal har färdigheter för hantering av olycksituationer.	För åtminstone en del av packeriföretagets personal ges utbildning i behövlig kunskap om första hjälp.
D7	Packeriföretaget erbjuder logi åt sina arbetstagare.	Om packeriföretaget erbjuder logi åt arbetstagare, ska boningsutrymmena ligga på skäligt avstånd och vara utrustade med tillräckliga tvätt- och torkmöjligheter

E. Systematisk utveckling av packeriföretaget

Inom företagen utförs systematiskt kvalitetsarbete med principen att bland annat regelbundet utvärdera den egna verksamheten, samla in och behandla respons, lära sig av misstag och fortlöpande utveckla produktionen.

E1	Man har i packeriföretaget bestämt de långsiktiga målen för verksamheten.	Man har i företaget tänkt ut med vilka åtgärder målen kan uppnås. Man följer regelbundet med hur målen uppnås.
E2	Det finns egna rutiner för genomgång av kundrespons.	Man reagerar omedelbart på kundrespons. Inkommen respons antecknas och går genom, för att man ska kunna förhindra att uppkomna fel och problem upprepas. Korrigerande åtgärder i samband med reklamationer antecknas också.
E3	Man samlar information om packeriets kunder och deras behov och denna information används för att utveckla företaget.	Man samlar information om kunderna, och med hjälp av den utvecklas verksamheten. Användbar information är kundtillfredsställelse, kundernas önskemål och behov, kundspecifika bidrags- och försäljningsmängder samt nya kundkontakter.
E4	Uppkomna fel går genom och man strävar till att hindra att de upprepas.	Skador, glömska, försummelse, missförstånd och andra misstag som gett ekonomiska och materiella förluster i företaget samt arbetstagarnas förslag till förbättrad verksamhet antecknas och går genom, för att man ska kunna förebygga problem och skador och undvika att sådana upprepas.
E5	Packeriets verksamhet utvärderas med regelbundna intervaller.	Packeriets verksamhet utvärderas med hjälp av nyckeltal. De uppgifter som fås används i planering, styrning och utveckling av företagets verksamhet. Man kan till exempel mäta kundtillfredsställelse, försäljning och bidrag per kund, försäljningsutveckling, arbetshälsa, sjukfrånva-

Riktlinjer för kvalitetsodling för packerier

Version 1.0 2009

		ro, använd arbetstid och övertidsarbete samt svinn.
E6	Packeriets ekonomi följs upp regelbundet.	<p>Företaget har en praxis enligt vilken man regelbundet utvärderar företagets ekonomiska situation och förändringar däri. Utvärderingen kan till exempel baseras på månatliga bokföringsrapporter (periodiserad kostnadsässig redovisning), kassaflödeskalkyler samt en före räkenskapsåret uppgjord budget som kan uppdateras under räkenskapsårets gång.</p> <p>Den ekonomiska utvecklingen jämförs med budgeten och med situationen vid motsvarande tidpunkt under tidigare räkenskapsår. För jämförelse väljs några lämpliga nyckeltal.</p> <p>Väsentligt är, att det bland de mätare som väljs finns sådana nyckeltal som visar både affärsverksamhetens lönsamhet och företagets likviditet och solvens.</p>
E7	Företagaren ökar sin yrkesskicklighet genom fortgående utbildning.	Kunskap och skicklighet upprätthålls och förbättras med hjälp av olika utbildningar, branschpublikationer och deltagande i studieresor.
E8	Arbetstagarnas yrkesskicklighet upprätthålls och deras kunskaper utvecklas.	Arbetstagarnas kunnande kartläggs regelbundet och för dem planeras för arbetsuppgifterna lämpad utbildning. Företaget för bok över all utbildning som personalen deltar i.
E9	Arbetstagarna involveras i utvecklandet av företaget.	Arbetstagarna sporras att ta initiativ och komma med förslag som förbättrar företagets verksamhet.