



# Livsmedelssäkerhet, ledningssystem, kvalitetssäkring och certifiering

*Food safety, management system, quality  
assurance and certification*

## **Tillväxt Trädgård**

**Anna-Mia Björkholm**

HS Kristianstad

**Marie Olsson**

SLU Alnarp

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för landskapsplanering, trädgårds- och jordbruksvetenskap

**Rapport 2011:34**

ISSN 1654-5427

ISBN 978-91-86373-85-6

Alnarp 2011





LANDSKAP TRÄDGÅRD JORDBRUK

Rapportserie

# Livsmedelssäkerhet, ledningssystem, kvalitetssäkring och certifiering

*Food safety, management system, quality  
assurance and certification*

## Tillväxt Trädgård

**Anna-Mia Björkholm**

HS Kristianstad

**Marie Olsson**

SLU Alnarp

Livsmedel ska inte utsätta konsumenter för hälsorisker vare sig på lång eller kort sikt.

---

### Tillväxt Trädgård

Är ett projekt som syftar till att ge förutsättningar för ökad konkurrenskraft och tillväxt inom trädgårdsnäringen genom nytänkande och samarbete.

Projektet finansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden, SLU, LTJ-fakulteten Alnarp, LRF/GRO, Hushållningssällskapen i Malmöhus, Halland och Kristianstad, Lovang Lantbrukskonsult AB, Mäster Grön samt Prysek.



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden

Processledare för projektet Kvalitets- och livsmedelssäkerhet för att möta marknadens krav/utbildningsmoduler har varit Marie Olsson SLU Alnarp medan Anna-Mia Björkholm på Hushållningssällskapet Kristianstad har varit projektansvarig. .

**Foton:** Anna-Mia Björkholm, Hushållningssällskapet Kristianstad

## Sammanfattning

Livsmedelssäkerhet är ett begrepp som får allt större betydelse ju fler livsmedelsskandaler som skakar världen. Begreppet är centralt för alla som arbetar med primärproduktion och förädling av livsmedel. Det är en självklarhet att livsmedel ska produceras och hanteras på ett sätt som innebär att de är ofarliga för oss människor att äta. Begreppet kvalitet är viktigt och innefattar även aspekter som inte syns på produkterna t ex miljöbelastning och spårbarhet. Dessa typer av kvaliteter kan garanteras genom olika typer av certifiering. Det finns flera mervärden som uppnås då man certifierar sin produktion. Certifiering sker mot en standard, ett fastställt kravdokument, som då det gäller livsmedelssäkerhet oftast bygger på HACCP, det produktsäkerhetssystem som är norm inom EU. Det är godkända/ackrediterade certifieringsbolag som utför revisionerna mot standarden.

Denna rapport är ett resultat av projektet "Kvalitets- och livsmedelssäkerhet för att möta marknadens krav/utbildningsmoduler" som har utförts inom ramen för Tillväxt Trädgård.

## Summary

Food safety is a concept gaining increased importance, as more and more food scandals shake the world. The concept is central to all of us involved in primary production and food processing, and it goes without saying that food should be safe. The concept of quality also includes aspects that are not visible on products, such as environmental impact and traceability. These qualities can be secured by various types of certification. Several surplus values are achieved when the production is certified. Certification is done according to a standard, a document with fixed requirements, usually based on HACCP, the normative product security standard in EU, when concerning food.

Independent inspection companies perform audits according to the standards.

This report is a result of the project "Quality and food safety to meet the market requirements / training modules", which has been performed within Tillväxt Trädgård.



## Innehållsförteckning

Inledning.....	7
Livsmedelssäkerhet .....	7
Kvalitetssäkringens syfte .....	8
Kvalitetsnormer och kvalitetskontroll för frukt och grönt .....	8
Vad är viktigt för handeln? .....	9
Kvalitetsbegreppet .....	9
Vad vinner producenten - mervärden med certifiering .....	10
Handeln ställer krav.....	10
Ledningssystem generellt och kvalitetsledningssystem specifikt .....	10
Begreppet standard.....	11
Produktsäkerhetssystemet HACCP.....	11
Certifiering och ackrediterade kontrollorgan.....	13
Certifieringsbolag .....	13
Stöd för kvalitetscertifiering.....	14
Internationell utblick .....	15
Fortsatt läsning.....	15





## Inledning

Denna rapport tar upp grundläggande begrepp inom området livsmedelssäkerhet, ledningssystem, kvalitetssäkring och certifiering. Rapporten är en del av projektet "Kvalitets- och livsmedelssäkerhet för att möta marknadens krav/utbildningsmoduler" som är ett delprojekt inom Tillväxt Trädgård. Sist i rapporten finns en lista med tips på ytterligare läsning för dem som vill fördjupa sig inom området.

## Livsmedelssäkerhet

Livsmedelssäkerhet kan sammanfattas i att livsmedel inte ska utsätta konsumenter för hälsorisker vare sig på kort eller på lång sikt. Livsmedel ska vara fria från skadliga halter av icke önskvärda organismer och substanser.

Varje livsmedelsskandal gör att begreppet livsmedelssäkerhet får större uppmärksamhet. I detta begrepp innefattas hela livsmedelskedjan från primärproducent till konsument. Inom Sverige och inom EU läggs oerhört stor vikt vid att livsmedel ska vara säkra. Det finns en stor mottaglighet för allmänhetens oro då det gäller livsmedel. De stora livsmedelssandalerna under slutet av 1990-talet bidrog till att man 2002 inrättade EFSA, European Food Safety Authority (Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet). Organisationen arbetar för ökad livsmedelssäkerhet genom att tillhandahålla offentliga, oberoende vetenskapliga bedömningar av olika risker. Man informerar konsumenter om risker, analyserar och tar fram vetenskapliga underlag och samlar in information som kan ligga till grund för lagstiftning. Myndigheten arbetar brett och gör vetenskapliga bedömningar i alla frågor som kan påverka livsmedelssäkerheten.



## Kvalitetssäkringens syfte

För oss är det en självklarhet att livsmedel ska produceras och hanteras på ett sätt som innebär att de är ofarliga för oss människor att äta.

Kvalitetssäkringen hos en leverantör av livsmedel syftar till god praktiskt hantering och produktkvalitet. De metoder som tillämpas kan dessutom bidra till att bedöma om en leverantör har tillräcklig förmåga och lämplighet att genomföra ett visst upphandlingskontrakt. Genom kvalitetssäkringen kan leverantören visa att man har rutiner för att säkerställa att de produkter som levereras uppfyller ställda lagkrav och andra egenskapskrav.

God hygien och spårbarhet är centrala för kvalitetssäkringsarbetet då det gäller livsmedel. Spårbarhet bakåt i leverantörs- och producentkedjan är viktig för att man ska kunna ha kontroll över miljö, kvalitet och livsmedelssäkerhet.

## Kvalitetsnormer och kvalitetskontroll för frukt och grönt

Då det blev möjligt att skicka varor över stora avstånd utvecklades kvalitetsnormer av producenter i USA. Redan i början av 1900-talet underlättade normerna för köpare som inte hade möjlighet att själva inspektera varorna innan köpet. På 1920-talet skapades de första kvalitetsnormerna i Europa och 1949 skapade kommittén för Jordbruksfrågor i FN:s ekonomiska kommission för Europa en arbetsgrupp som tog fram en standard för livsmedel med kort hållbarhet. Frukt och grönsaker hör till denna grupp. Det internationella arbetet med kvalitetsnormer har ända sedan 1949 utgått från denna arbetsgrupp. Idag deltar representanter från världens alla viktiga producentländer i gruppens arbete.

FN:s kvalitetsnormer följs på frivillig basis av branschen runt om i världen men inom EU är de obligatoriska. Enligt EU:s grundförordning ska EU harmonisera sin lagstiftning med FN:s och de normer som EU antagit är i stort sett identiska med FN:s normer.

För Sveriges del startade arbetet på 1940-talet i Trädgårdsnäringens Standardiseringskommitté. Vid mitten av 60-talet övertogs standardiseringsarbetet av Svenska Fruktfrämjandet och Svenska Grönsaksfrämjandet vilka drev det fram till 1995. Under denna tiden byggde tillämpningen av reglerna på en frivillig överenskommelse mellan handeln och de svenska producenterna. Sedan inträdet i EU 1995 klassas frukt och grönsaker i Sverige enligt EU:s kvalitetsnormer. Dessa normer fungerar som en form av produktbeskrivning och syftar till att säkerställa kvalitet och underlätta handel.

Det är Jordbruksverket som ansvarar för att EUs gemensamma kvalitetsnormer för frukt och grönt efterlevs. Man utför de faktiska kontrollerna samt driver arbetet med utveckling av normerna vidare på EU-nivå. EU:s produktspecifika normer gäller för elva grupper av produkter. För övriga produkter gäller den allmänna handelsnormen. Det finns även produkter som är undantagna från att behöva

följa den allmänna handelsnormen. . Mera information om kvalitetsnormerna finner du på Jordbruksverkets hemsida.

### Vad är viktigt för handeln?

Marknadens utgångspunkt är ofta bra kvalitet och snabb leverans till konkurrenskraftigt pris. Produktens fysiska kvalitet liksom priset har historiskt sett varit de viktigaste parametrarna vid försäljning. Den parameter som förväntas få allt större betydelse för kvaliteten framöver är livsmedelssäkerheten. Det kommer troligen att bli något tuffare regler för producenterna de närmaste åren.

EU:s kvalitetsnormer är lagkrav och således obligatoriska för alla. Utöver dessa regler finns det ofta ett krav från handeln på olika typer av certifiering. Certifiering är i teorin frivillig men är oftast ett krav från marknaden och därmed en förutsättning för handel.



*Livsmedelssäkerhet omfattar hela kedjan från jord till bord.*

### Kvalitetsbegreppet

Begreppet kvalitet är intressant och aktuellt i alla typer av företag men spelar kanske en mera central roll i trädgårds- och lantbruksföretag. I begreppet kvalitet innefattas flera olika delar bl a kvaliteten hos produkten, produktionen och leveranssystemet. Den centrala frågan varje producent måste ställa sig är vad kunden upplever som kvalitet. Vilka faktorer upplever kunden leder till och förstärker upplevelsen av bra kvalitet? Återkommande försäljning är ett av de allra effektivaste sätten att öka lönsamheten så långvariga relationer med kunder är guld värda. Detta innebär att det är mycket viktigt för trovärdigheten gentemot kund att den kvalitet som leverantören levererar verkligen är bestående över tiden.

Kvalitetsaspekter som inte syns på produkten som t ex miljöbelastning och spårbarhet ska kunna garanteras vilket möjliggörs genom olika typer av certifiering.

## Vad vinner producenten - mervärden med certifiering

Det finns ett flertal mervärden som uppnås då man certifierar sin produktion:

- Kvaliteten säkerställs
- Produktionen uppdateras beträffande lagkrav och andra regler
- Ordning, reda och rutiner sparar tid och pengar
- Det egna varumärket förstärks hos kunderna
- Marknadsfördelar genom ökad trovärdighet hos kund
- Minskade kostnader genom minskad risk för återkallelse och kassering av produkter
- Ökad konkurrenskraft då en certifiering ofta är ett kund- och marknadskrav
- Att personalen engageras mer i företags- och produktsäkerhetsfrågor vilket leder till högre medvetenhet och engagemang.

## Handeln ställer krav

Idag kräver handeln i de allra flesta fall att primärproducenter och livsmedelsföretag har en certifierad verksamhet. Då det gäller de större livsmedelsföretagen (ej primärproduktion) krävs ofta certifiering enligt internationella standarder t ex BRC och ISO 22 000 medan det för småskalig livsmedelstillverkning oftast räcker med IP Livsmedelsförädling. Då det gäller svensk primärproduktion av frukt och grönt är det främst produkter certifierade enligt IP Sigill Frukt & Grönt som handeln köper in även om många av dem på pappret kräver certifiering enligt Global GAP.

## Ledningssystem generellt och kvalitetsledningssystem specifikt

Ett ledningssystem kan i korthet beskrivas som ett system där man systematiskt arbetar mot uppställda mål. Ledningssystem kan ha olika inriktningar beroende på dess syften. Kvalitetsledningssystem beskriver hur olika saker i företaget ska bedrivas och syftar till att säkerställa kvaliteten hos produkter och tjänster. Ett miljöledningssystem syftar till att minska verksamhetens miljöpåverkan. Ofta har större organisationer flera olika ledningssystem vilka inte behöver utvecklas separat utan med fördel kan skapas som ett system. Integrering av olika ledningssystem kan bidra till utökad effekt för hela företagets verksamhet. Beskrivningen av ledningssystemet visar hur man önskar att olika processer i företaget ska fungera. De avvikelser som sker ska registreras och följas upp. En oerhört viktig aspekt i arbetet med ledningssystem är att företaget har den kompetens som krävs för att upprätthålla systemet. Att arbeta med ledningssystem ger struktur för hur man på företaget ska arbeta med nyckelfrågor. Ledningssystem uppmuntrar till analys och styrning av processer och finns redan i så gott som alla typer av verksamheter men är ofta inte så väl dokumenterade. Det gäller att samla in fakta om vad i företaget som fungerar bra och vad som fungerar mindre bra. Därefter är det möjligt att se på vilka förbättringsmöjligheter som finns och vad som behöver dokumenteras ytterligare. Som namnet antyder utvecklas ledningssystemet med stöd

av ledningens beslut. Detta är viktigt för utan ledningens medverkan fungerar det oftast mindre bra. Ledningen måste stödja arbetet samt se till att tillräckliga resurser avsätts.



*Produkterna betraktas som livsmedel redan innan de sorterats och processats.*

## **Begreppet standard**

En standard är ett fastställt dokument som innehåller krav på hur en produkt ska vara utformad eller på hur en verksamhet ska bedrivas. Standarden ägs av en organisation som förvaltar, uppdaterar och utvecklar dem. En standard är möjlig att certifiera sig mot och kallas också ofta regelverk.

## **Produktsäkerhetssystemet HACCP**

EU:s livsmedelsförordning slår fast att alla som på något sätt hanterar livsmedel skall arbeta enligt HACCP. HACCP står för Hazard Analysis Critical Control Point (Faroanalys och kritiska styrpunkter). Systemet är ett produktsäkerhetssystem för livsmedelsproducenter och syftar till att hitta ställen i produktionen som är kritiska. HACCP är ingen standard i sig utan kan sägas vara en arbetsmetod.

Metoden innebär att man systematiskt går igenom hela sin produktion för att hitta kritiska punkter, hälsofaror. Varje kritisk punkt (CCP) värderas efter sannolikheten att den ska inträffa. Alla punkterna skall styras, kontrolleras och följas upp noga. Dessutom skall arbets- och kontrollrutiner vara uppgjorda på förhand.

Standarder som rör livsmedelssäkerhet bygger på arbete enligt HACCP. Att arbeta enligt HACCP bidrar till ökad produktsäkerhet genom att man i en riskanalys blir medveten om potentiella risker och har en plan för hur man ska kontrollera och följa upp dessa. Arbetet är uppdelat i sju steg som tillsammans kallas HACCP-plan. Det är viktigt att man i riskanalysen prioriterar rätt så att man i den färdiga planen verkligen lägger resurser på de faror som är aktuella för företaget och allvarliga för konsumenten. HACCP kan användas för att kontrollera allt från kvalitet på bevattningsvatten till specifik del i en tillverkningsprocess inom industrin. HACCP-planen byggs upp efter följande sju steg:

1. Genomför en riskanalys, identifiera hälsofaror
2. Identifiera kritiska styrpunkter, kritiska hanteringssteg
3. Fastställ kritiska gränsvärden för varje kritisk styrpunkt
4. Övervaka kritiska styrpunkter
5. Vidta korrigerande åtgärder när gränsvärden inte uppfylls
6. Verifiera att systemet fungerar och efterlevs
7. Registrera och dokumentera

I första steget gäller det att göra en komplett riskvärdering för alla typer av faror, relaterade till livsmedelssäkerheten, som kan förekomma i produktionen. Därefter går man vidare genom att identifiera de steg i produktionen där det är nödvändigt att sätta in åtgärder för att säkerställa livsmedelssäkerheten. Man kan säga att en kritisk styrpunkt är en process, en rutin eller ett steg i produktionen där man kan styra en parameter som om den löper korrekt minskar risken för hälsofaror. För varje kritisk styrpunkt måste man sätta upp kritiska gränsvärden som ska övervakas genom lämpliga system. Validering av de kritiska gränsvärdena kan utgöras av t ex analys av produkten, riktlinjer från myndigheter, branschpraxis, historiska data eller egna erfarenheter. Kort sagt lista alla bevis man har för att man tänk rätt. Om man vid övervakningen kommer fram till att gränsvärdena för någon kritisk styrpunkt avviker måste korrigerande åtgärder vidtas så att ordningen återställs. Man måste verifiera att systemet fungerar vilket innebär att man regelbundet reviderar systemet för att kontrollera att rutinerna följs och systemet fortfarande är anpassat för de faror som finns. Allt arbete ska journalföras så att man senare kan gå tillbaka och kontrollera förloppet.



## Certifiering och ackrediterade kontrollorgan

Certifiering används som en form av marknadsföring riktad mot företag, konsumenter eller bådadera. Certifiering som inriktar sig mot företag är ofta inriktade på säkra livsmedel. Dessa typer av certifieringar är oftast inte synliga mot konsument och har ofta ursprungligen tagits fram på initiativ av handeln. Certifieringar som vänder sig till konsument har ofta fokus på socialt ansvar eller geografiskt ursprung.

**Certifiering** innebär att en organisation, produkt eller person bedömts uppfylla ställda krav. Certifiering är inte ett skyddat begrepp utan kan utfärdas av vem som helst. De allra flesta standarder kräver dock certifiering av oberoende tredje part, en part som inte har direkta kopplingar till vare sig säljaren eller köparen av produkten. Dessa oberoende parter är certifieringsbolag som är ackrediterade av den statliga myndigheten Swedac. Exempel på standarder, inom primärproduktion av frukt och grönt, som kräver certifiering av tredje part är IP SIGILL, KRAV, EU-ekologiskt och **GLOBALG.A.P.**

Ett företag som är certifierat är oberoende, kompetent och uppfyller de krav som ställs i den standard certifieringen är gjord emot. Det certifikat producenten erhåller vid godkänd revision visar alltså att företaget har ett heltäckande, godkänt och fungerande kontrollsystem som överensstämmer med uppställda krav.

**Kvalitetssäkring** är inte detsamma som certifiering. Ett företag kan bedriva ett kvalitetssäkringsarbete utan att detta kontrolleras av ackrediterad tredje part.

Systemet med ackreditering av certifieringsorgan finns för att trovärdigheten ska kunna säkerställas. Ackrediteringen kan sägas vara ett godkännande eller ett formellt erkännande av att ett certifieringsorgan/företag är kompetent att utföra specifika certifieringar. Ackreditering innebär en fortlöpande kompetensprövning som sker mot ställda krav i standarder och föreskrifter.

Swedac är Sveriges nationella ackrediteringsorgan, en statlig myndighet som arbetar för tillförlitliga och säkra varor och tjänster. Ackreditering kan sägas bygga på fyra viktiga hörnstenar – opartiskhet, kompetens, långsiktighet och internationell acceptans. Swedac har avtal med ackrediteringsorgan i andra länder vilket innebär att certifikaten blir giltiga i andra länder.

Ackrediteringen fungerar som en kvalitetsstämpel men är inte nödvändig inom alla områden medan den är obligatorisk inom andra. Företag som besiktigar bilar måste vara ackrediterade medan en del laboratorier får bedriva verksamhet utan ackreditering.

## Certifieringsbolag

Det finns ett flertal olika certifieringsbolag som är ackrediterade för de olika standarderna. Många av bolagen kan utföra revisioner efter flera standarder. Vilket bolag man som företagare väljer att anlita för revision spelar ingen roll. Alla ska göra ett likvärdigt arbete. Som företagare/producent är man

kund hos certifieringsbolaget och man har givetvis rätt att byta bolag om man inte är nöjd. En del producenter uttrycker missnöje över revisorernas insats och i detta sammanhang är det viktigt att påpeka att man alltid har möjlighet att kontakta revisionsledaren på respektive certifieringsbolag om man känner sig orättvist behandlad.

**Följande certifieringsbolag är ackrediterade för respektive standard:**

**IP SIGILL Frukt & Grönt** – Kiwa Aranea, SMAK, HS Certifiering

**IP Livsmedelsförädling** - Kiwa Aranea, ProSanitas Certifiering AB, Intertek

**IP SIGILL GAP** - Kiwa Aranea och SMAK

**BRC Global Food** – Valiguard, Semko-Dekra, Intertek, ProSanitas Certifiering AB och LRQA. (Kiwa Aranea är under ackreditering)

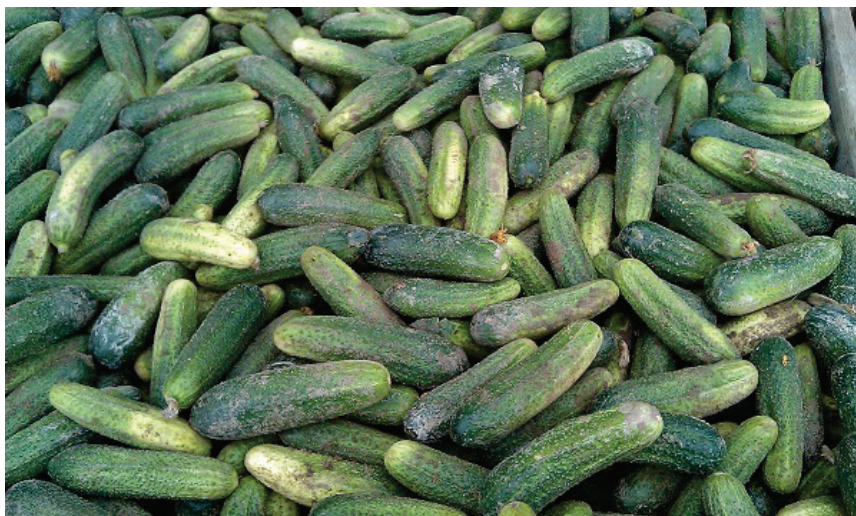
**GLOBALG.A.P** - Kiwa Aranea, SMAK och Intertek

**KRAV** (primärproduktion) - Kiwa Aranea, SMAK, HS Certifiering

**EU-ekologiskt** (primärproduktion) - Kiwa Aranea, SMAK, HS Certifiering

**Stöd för kvalitetscertifiering**

Det är möjligt att söka stöd från Jordbruksverket för kvalitetscertifiering förutsatt att kvalitetssystemet man är certifierad mot kräver kontroll av ackrediterat certifieringsbolag. Då det gäller växtodling kan man dock inte söka stödet om man endast odlar grönsaker, matpotatis, bär eller frukt. Vilka grödor som är godkända för stödet finner man på Jordbruksverkets hemsida. För att få söka stödet måste man vara ansluten till certifieringen senast sista ansökningsdagen för SAM och minst det året ut. En förutsättning för att kunna söka stödet är även att man söker gårdsstöd. Hur stor ersättningen blir beror på hur många som söker och på hur stor summa som finns att utbetala. Alla som är berättigade till stödet får lika stort bidrag. Ansökan sker via SAM-ansökan.





## Internationell utblick

I många länder kan man tyvärr inte lita på de utfärdade certifikaten och det är ofta svårt för myndigheterna att ha kontroll på speciellt de mindre livsmedelsproducenterna. Många länder uttrycker även en oro för alltför ensidig fokus på just kemiska faror och resthalter vilket medför att mikrobiella risker hamnar längre ned på prioriteringslistan.

Övriga världen ligger, med ett par undantag, ett par steg efter Sverige och Europa då det gäller ackrediterade revisioner av oberoende tredje part. Ländernas livsmedelslagstiftning är dessutom inte så omfattande som den europeiska. Olika organisationer i många länder lobbar starkt för en skärpning av lagstiftningen och verkar på många håll nu få gehör.

## Fortsatt läsning

### Livsmedelssäkerhet

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:SV:PDF>
- Konkurrensverkets rapport "Certifiering, konkurrens och handel" Uppdragsforskningsrapport: 2009:13. Anna Andersson och Joakim Gullstrand. ISSN-nr 1652-8069 - [http://www.konkurrensverket.se/upload/Filer/Trycksaker/Rapporter/uppdragsforskning/forskrap\\_2009-13\\_cert\\_konk\\_handel.pdf](http://www.konkurrensverket.se/upload/Filer/Trycksaker/Rapporter/uppdragsforskning/forskrap_2009-13_cert_konk_handel.pdf)
- Miljöstyrningsrådets hemsida innehåller mycket bra information om livsmedel, miljö och kvalitet - [www.msr.se](http://www.msr.se)
- Livsmedelsverket - [www.slv.se](http://www.slv.se)

### HACCP

- Egentillsyn ger trygghet och kvalitet. Livsmedelsverkets broschyr om HACCP. Maria Larsson. - [http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/broschyr\\_haccp.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/broschyr_haccp.pdf)
- Livsmedelsverkets vägledning till införandet av HACCP. Livsmedelsverket. 2006. Tillsynsavdelningen Vägledning till artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004 - <http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/V%C3%A4gledning%20HACCP.pdf>

### Normer och bestämmelser för frukt och grönt

- Jordbruksverkets normer för handel med frukt och grönt. Jordbruksverket, Växtkontrollenheten, 551 82 JÖNKÖPING -

<http://www.sjv.se/amnesomraden/handel/livsmedel/eusfruktochgrontnormer/fruktochgrontnormer.4.4ab01cfa121d451df3a800054.html>

- Jordbruksverkets broschyr om kvalitetsnormer för frukt och grönsaker. Kvalitetsnormer för olika frukter och grönsaker kan beställas från Blankettförrådet, Jordbruksverket, 036-15 50 00 - [http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf\\_ovrigt/ovr20.pdf](http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_ovrigt/ovr20.pdf)
- EU-bestämmelser om frukt och grönt. Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 av den 7 juni 2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker - <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:157:0001:0163:SV:PDF>

#### Länkar till Swedac, certifieringsbolag och söktjänster för certifierade företag

- Swedac, statlig myndighet som ackrediterar bl a certifieringsbolag - [www.swedac.se](http://www.swedac.se)
- SMAK AB - [www.smak.se](http://www.smak.se)
- Kiwa Aranea - [www.kiwaaranea.se](http://www.kiwaaranea.se)
- HS Certifiering AB - [www.hscertifiering.se](http://www.hscertifiering.se)
- Intertek - [www.intertek.se](http://www.intertek.se)
- ProSanitas - [www.bmgtradacert.se](http://www.bmgtradacert.se)
- Valiguard - [www.valiguard.com](http://www.valiguard.com)
- LRQA - [www.lrqa.se](http://www.lrqa.se)
- Söktjänst för ISO-certifierade företag - [www.isoguiden.com](http://www.isoguiden.com)
- Söktjänst av certifierade företag - [www.certifiering.nu](http://www.certifiering.nu)

---

#### Faktaruta

- Projektet är finansierat av Europeiska Jordbruksfonden för Landsbygdsutveckling, LRF/GRO, SLU, LTJ Fakulteten Alnarp och Hushållningssällskapet Kristianstad
- Projektansvarig/författare: Anna-Mia Björkholm, Hushållningssällskapet Kristianstad, [Anna-Mia.Bjorkholm@hush.se](mailto:Anna-Mia.Bjorkholm@hush.se)
- Processansvarig/Textgranskning och synpunkter: Marie Olsson, SLU Alnarp, [Marie.Olsson@slu.se](mailto:Marie.Olsson@slu.se)

#### Tillväxt Trädgård

Är ett projekt som syftar till att ge förutsättningar för ökad konkurrenskraft och tillväxt inom trädgårdsnäringen genom nytänkande och samarbete. Projektet finansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden, SLU, LTJ-fakulteten Alnarp, LRF/GRO, Hushållningssällskapen i Malmöhus, Halland och Kristianstad, Lovang Lantbrukskonsult AB, Mäster Grön samt Prysek.

