



INSTITUTET FÖR LIVSMEDEL OCH BIOTEKNIK

**Slutrapport till Stiftelsen Lantbruksforskning, SLF**

**Etablering av branschkrav i trädgårdsnäringen**

**06-05-30**

<i>Proj nr:</i>	V0556057
<i>FoU-program:</i>	Trädgård
<i>Område:</i>	Kvalitetsprodukter

## 1. Bakgrund

SIK har i samarbete med SMAK, Svensk Matpotatiskontroll AB, utarbetat branschkrav/riktlinjer för miljö- och kvalitetsstyrning för potatispackerier. Dessa antogs av Stiftelsen Potatisbranschen på deras årsmöte hösten 2001. Samma år ställde sig detaljhandeln (ICA, Axfood och KF) bakom kraven på att potatispackerierna skall införa SMAKs riktlinjer för kvalitets-, miljö- och hygienarbete. Krav om kvalitetsledningssystem enligt BRC, ISO 22000 eller annan av GFSI (Global Food Safety Initiative) godkänd standard har alltså inte ställts från detaljhandeln.

För frukt- och grönsakspackerier har det inte funnits motsvarande riktlinjer för miljö- och kvalitetsstyrning som är godkända av handeln. I tidigare samarbete mellan SIK, SMAK och Grön Produktion har ett första förslag på riktlinjer för frukt- och grönsakspackerier tagits fram, som följer strukturen i SMAKs riktlinjer för potatispackerier (ett NUTEK-finansierat projekt som avslutades den 28 augusti 2004). Dessa var vid projektstart ännu inte formellt fastställda, men certifiering (godkännande) av frukt- och grönsakspackerier enligt dessa riktlinjer har ändå påbörjats av SMAK.

Genom att ta fram riktlinjer för kvalitets- och miljöstyrning har frukt- och grönsaksbranschen försökt att ta initiativet till att själva styra över utvecklingen. Den kan därigenom få möjligheter att styra in kvalitets- och miljösäkringsarbetet i de spår, som är relevanta för branschen. Om man avstår från dessa möjligheter och lämnar hela initiativet till handelskedjorna, finns en uppenbar risk att kraven (ex BRC-certifiering) blir orimligt stora och, som vi ser det, inte är helt anpassade för denna typ av produktion av och storlek på företag.

Parallellt med arbetet med att ta fram förslag på branschkrav/riktlinjer för frukt- och grönsakspackerier i det tidigare NUTEK-projektet, arbetade 6 frukt- (äpple, päron) och grönsakspackerier (lök, morötter, bruna bönor, dill och persilja) med att införa rutiner för miljö- och kvalitetsstyrning. Företagen arbetade i ett nätverk under ledning av SIK. Det innovativa var annars att projektgruppen, inför starten av packeriernas arbete med att ta fram rutiner för kvalitets- och miljöstyrning, för första gången tog fram anpassade mallar och förberedda arbetsdokument för packerierna. Arbetet med anpassade mallar och förberedda arbetsdokument upplevdes mycket positivt av de deltagande frukt- och grönsakspackerierna. Flera av företagen har till och med ansett att mallarna var en förutsättning för att över huvudtaget förstå och hinna med att införa denna typ av rutiner för kvalitets- och miljöstyrning med en rimlig arbetsinsats och överskådlig tidshorisont. I mars 2005 hade ytterligare 4 frukt- och grönsakspackerier infört rutiner för kvalitets- och miljöstyrning genom nätverksarbete under ledning av SIK och Grön Produktion.

I april 2006 hade 8 frukt- och grönsakspackerier certifierats (av SMAK) enligt befintliga riktlinjer för frukt- och grönsakspackerier.

- Ängelholms Trädgårdshall
- Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter
- Furudals Gård
- Porskärret
- Solnäs Fruktodling

- AB Malte Gustavsson
- Tord Ericsson Frukt
- Valla Morötter

### **Syfte och mål**

Syftet med projektet är att etablera branschkrav/riktlinjer för hygien-, kvalitets- och miljöarbete inom frukt- och grönsaksbranschen. Vidare har målen i projektet varit enligt följande:

1. Att fastställa och förankra Grön Produktions riktlinjer för frukt- och grönsakspackerier.
2. Att 14 frukt- och grönsakspackerier skall ta fram dokumenterade rutiner för miljö- och kvalitetsstyrning i enlighet med kraven i Grön Produktions riktlinjer för kvalitets-, miljö- och hygienarbete.
3. Att Grön Produktionss riktlinjer för frukt- och grönsakspackerier skall bli accepterade som krav från detaljhandeln på samma sätt som det idag är för potatispackerier.
4. Att utveckla anpassade mallar och dokument för packerier av 4 nya frukter/grönsaker samt att ta fram förslag på hur Grön Produktions nuvarande riktlinjer för kvalitets-, miljö- och hygienarbete på packerier skall anpassas utifrån dessa 4 nya produkter.

### **Projektgrupp**

Thomas Angervall, Gruppchef Miljöteknik SIK (Projektledare)

Ulla Olofson, Hygien och produktsäkerhet, SIK

Linda Cederlund, VD Grön Produktion

Ingemar Hellbe, Certifieringschef SMAK, Svensk Matpotatiskontroll AB

Då vi relativt tidigt i projektet beslutade att Ingemar Hellbe skulle ingå i projektgruppen, har referensgruppen endast bestått av Patrick Gustavsson från SIK. Patrick är ordförande i EFSIS Scandinavias certifieringsstyrelse, ledamot i Sigill Kvalitetssystemens kriterieråd och varit med i framtagandet av den svenska versionen av ISO 22000.

## **2. Material och metoder**

### **Rekrytering av packerier**

När projektet startades kontaktades ett stort antal frukt- och grönsakspackerier över hela landet. Sammantaget kontaktades ett 100-tal företag via utskick, e-mail och telefonsamtal. Efter några månader stod det klart för projektgruppen att intresset bland packerierna var svagt. I september 2005 hade vi bara ett par anmälda och vi förstod att vi var tvungen att göra fler insatser för att kunna starta ett nätverk. Packerierna verkade pressade och hårt konkurrensutsatta, ex från Polen och Tyskland på fruktsidan. När vi exempelvis informerade packerierna om att det 2006 skulle komma krav i livsmedelslagstiftningen om hygienarbete enligt HACCP, var reaktionen liten av trädgårdsföretagen. De hade ändå inte personella eller ekonomiska resurser till det nu. Efter ytterligare ansträngningar av projektgruppen hade vi i november 2005 vi följande deltagare i projektet:

Österlen Sparris AB  
Box 36124  
276 03 Skillinge  
0414-300 76

Kontaktperson: Karin von Schenk

Äppelriket Ek. för.  
Mellby 74  
277 35 Kivik  
0414-706 00

Kontaktperson: Lars-Olof Börjesson

AB GeBe Frukt & Grönsaker  
Skolvägen 4, Valtorp  
521 96 Falköping  
0515-312 80

Kontaktperson: Jesper Larsson

Hammargården Sambruksförening  
330 12 Forsheda  
0370-572 75

Kontaktperson: Helmut Brånalt

Widegrens Gård AB\*  
Atlingbo  
620 23 Romakloster  
0515-19916

Kontaktperson: Dan Widegren

\* deltog inte i nätverksarbetet, utan hanterades separat.

### **Branschkrav/riktlinjer för frukt- och grönsakspackerier**

I början av projektet fördes samtal mellan projektgruppen och referensgruppen om hur vi på bästa sätt skulle gå tillväga för att förankra och etablera befintliga riktlinjerna för frukt- och grönsakspackerier. Under diskussionerna gav SMAK en öppning om att på något sätt infoga eller sammanföra de redan etablerade riktlinjerna för potatispackerier (RIP) med de för frukt- och grönsakspackerier. Bakgrunden till SMAKs invit var att ett annat arbete hade pågått sedan en tid med att ta fram nya riktlinjer för potatis- och rotfruktsskalerier. I det arbetet hade det upplevts som naturligt att sammanföra de två olika riktlinjerna för potatisförädling. Projektgruppen beslutade därför relativt tidigt i projektet att vi skulle påbörja ett arbete med att sammanföra de befintliga riktlinjerna för frukt- och grönsakspackerier med de redan etablerade riktlinjerna för potatispackerier, men också de framväxande riktlinjerna för skalerier. Målet blev därmed att ta fram nya integrerade branschriktlinjer för hygien-, kvalitets- och miljöarbete för potatis-, frukt- och grönsakspackerier samt potatis- och rotfruktsskalerier ("Total-RIP"). Samtidigt beslutades också att Ingemar Hellbe, SMAK, fortsättningsvis skulle ingå i projektgruppen.

*Branschriktlinjer för hygien-, kvalitets-, miljö- och arbetsmiljöarbete för potatis-, grönsaks- och fruktpackerier samt potatis- och rotfruktsskalerier ("Total-RIP") skulle i första hand följa strukturen och upplägget i standarden EUREPGAP, men även ta stor hänsyn till IP Trädgård. Typen av krav och innehållet i "Total-RIP" skulle i huvudsak styras av de etablerade riktlinjerna för potatispackerier samt befintliga riktlinjer för frukt- och grönsakspackerier. Vidare skulle självklart hänsyn tas till nya relevanta krav i lagstiftning och standarder i arbetet med "Total-RIP", exempelvis*

- Livsmedelslagstiftning, ex kring HACCP, spårbarhet, märkning och egenkontroll enligt miljöbalken
- BRC
- ISO 22000
- ISO 9000

- ISO 14001
- EUREPGAP
- IP Trädgård

”Total-RIP” innebar också att i första hand de etablerade kraven i RIP (potatispackerier) behövde arbetas om samt bli mer generella och mindre detaljerade för att kunna passa in de nya integrerade riktlinjerna.

### **Arbetsdokument och mallar**

Som stöd och underlag för företagens nätverksarbete har det sedan tidigare funnits arbetsdokument och mallar för frukt- och grönsakspackerier. Dessa skulle utvecklas och förfinas överlag och dessutom anpassas utifrån de nya produkter som förekommer bland företagen i projektet. Exempel på arbetsdokument och mallar som har utvecklats är:

- Miljöutredning; identifiering och värdering av miljöaspekter samt lagkrav och förbättringsområden
- Rutiner för miljöstyrning i helhetsperspektiv
- Identifiering och värdering av risker ur hälsosynpunkt (CCP)
- Arbetshandbok för HACCP-plan
- HACCP-plan
- Rutiner för kvalitetsstyrning
- Journaler, protokoll och andra redovisande dokument

Inför nätverksarbetet (se nedan) arbetade projektgruppen fram ett koncept för att knyta ihop samtliga arbetsdokument och mallar för företagen. De olika dokumenten ingår numera i en verksamhetshandbok för hygien-, kvalitets- och miljöarbete, dvs ett integrerat verksamhetssystem för produktsäkerhet, kvalitet och miljö för packerier.

### **Nätverksarbetet**

I projektet har ett nätverk bestående av 4 separata träffar (dagar) genomförts mellan december 2005 och april 2006. Träffarna har både bestått av teori (föreläsningar, genomgång av mallar, arbetsdokument mm) och praktik (eget arbete av företagen). De praktiska delarna på träffarna har inneburit att deltagarna själva påbörjat arbetet med att ta fram dokumentation och rutiner för kvalitets- och miljöstyrning för sin verksamhet. Närverkets 4 träffar har haft följande innehåll:

#### *Träff 1 Grundläggande företagsdokumentation och miljöutredning*

Kunskap om ledningssystem för kvalitets- och miljöarbete inklusive policys. Genomgång av anpassade mallar för grundläggande företagsdokumentation; översiktlig företagsbeskrivning, organisationsplan, ansvar och befogenheter, kommunikation, intressentförteckning, flödesschema och kartskick.

Miljöutredningen innebär kunskap om produkternas inklusive packeriernas miljöpåverkan och tillämplig miljölagstiftning. Genomgång av anpassade mallar och exempel på miljöutredningar; kartläggning av packeriernas miljöpåverkan och tillämplig miljölagstiftning samt identifiering av förbättringsåtgärder.

#### *Träff 2 Riskanalys och HACCP*

Kunskap om hälsorisker om hantering av råvaror och emballage utifrån hygien-, kvalitets- och produktsäkerhetsaspekter. Genomgång av anpassade mallar och exempel på HACCP-planer;

identifierings av risker, förslag till förbättringar, framtagande och uppföljning av HACCP-planer, städ- och rengöringsrutiner mm.

#### *Träff 3 Kvalitets- och miljöstyrning*

Kunskap om produktkontroll, kontroll av tillverkningsprocessen, produktionsplanering, märkning, spårbarhet mm för potatis-, frukt- och grönsaker. Genomgång av rutiner, dokument och exempel; policy och rutiner för att styra, förbättra och följa upp för att tillförsäkra en långsiktig tillgång till bra produkter med kända och önskade egenskaper och för att säkerställa en slutprodukt av specificerad kvalitet som motsvarar kundernas förväntningar.

Kunskap om miljöledning och systematiskt miljöarbete enligt miljöbalken och tillhörande förordningar och föreskrifter. Genomgång av rutiner, dokument och exempel; policy, mål och rutiner för att styra, förbättra och följa upp verksamheten utifrån verksamhetens miljöpåverkan, tillämpliga kund- och lagkrav och identifierade förbättringsområden.

#### *Träff 4 Arbetsmiljö, uppföljning och certifiering*

Kunskap om krav i arbetsmiljölagstiftning samt genomgång av certifieringsproceduren och krav enligt branschriktlinjerna. Sammanfattning och uppföljning.

Mellan nätverksträffarna har företagen fortsatt arbetet med att fylla i mallar och ta fram rutiner, arbetsdokument, journaler mm som är relevanta och anpassade för deras verksamhet (Verksamhetshandbok för hygien, kvalitet, och miljö). Projektgruppen är hela tiden tillhands för frågor och stöd på distans. Mellan nätverksträffarna har företagen skickat in sina ifyllda mallar eller genomarbetade arbetsdokument och rutiner till projektgruppen för granskning och återkoppling. Projektgruppen (SIK) har också genomfört besök hos företagen.

### **3. Resultat**

Projektets innehåll och inriktning förändrades något då vi beslutade att ta fram nya och integrerade *Branschriktlinjer för hygien-, kvalitets-, miljö- och arbetsmiljöarbete för potatis-, grönsaks- och fruktpackerier samt potatis- och rotfruktskalerier* ("Total-RIP"). Det svaga intresset från trädgårdsföretagen innebar samtidigt att vi skulle kunna hinna med att ta fram ett första förslag "Total-RIP". Projektet blev därmed mer inriktat på att ta fram nya och bredare riktlinjer, som alla inblandade var överens om att det var rätt väg att gå, än att etablera och förankra de befintliga riktlinjerna för frukt- och grönsakspackerier från 2004 samt att arbeta med ett stort antal företag. Det skulle dessutom vara mycket svårt att få ihop över 10 företag under 2005. Rekryteringen av projektets 5 företag tog mycket mer tid (4-5 månader) än vad som hade beräknats, vilket vi först var klara med i november.

De företag som trots allt har deltagit i projektet och som infört rutiner för kvalitets- och miljöstyrning kommer på ett bättre sätt att vara förberedda på krav om kvalitets- och miljöstyrning som kunder kan ställa. För dessa företag innebär också att ordning och reda har förbättrats samt medveten och kompetensen inom miljö- och kvalitetsområdet har höjts. Vidare har projektet inneburit att företagen har ett systematiskt miljöarbete i enlighet med miljöbalken och tillhörande förordningar och föreskrifter.

*Uppföljning av projektet mål:*

### **1. Att fastställa och förankra Grön Produktions riktlinjer för frukt- och grönsakspackerier.**

Arbetet med att ta fram *Branschriktlinjer för hygien-, kvalitets-, miljö- och arbetsmiljöarbete för potatis-, grönsaks- och fruktpackerier samt potatis- och rotfruktskalerier* ("Total-RIP") har fallit ut väl. Ett första genomarbetat förslag (se bilaga 1) har lämnats över till SMAK, som tillsammans med Grön Produktion ansvarar för att fortsätta arbetet med att förankra och etablera riktlinjerna. Målsättningen är att *Branschriktlinjerna för hygien-, kvalitets-, miljö- och arbetsmiljöarbete för potatis-, grönsaks- och fruktpackerier samt potatis- och rotfruktskalerier* skall vara förankrade och i full gång senast januari 2007. Förankringssarbetet har redan påbörjats av SMAK och Grön Produktion genom information och genomgång med SMAKs och Grön Produktions certifieringsstyrelser, Livsmedelsverket, delar av detaljhandeln etc.

### **2. Att 14 frukt- och grönsakspackerier skall ta fram dokumenterade rutiner för miljö- och kvalitetsstyrning.**

I projektet deltog endast 5 packerier varför målet inte uppnåddes. Trots stora värnningssatser under den första halvan av projektet, innebar det svaga intresset från trädgårdsnäringen att inte fler packerier deltog.

De företag som deltagit har generellt varit mycket positiva till nätverksarbetet. Merparten av företagen har infört rutiner för kvalitets och miljöstyrning enligt riktlinjerna för frukt- och grönsakspackerier/"Total-RIP" och bedöms att inom snar framtid kunna klara av en certifiering (av SMAK).

### **3. Att Grön Produktions riktlinjer för frukt- och grönsakspackerier skall bli accepterade som krav från detaljhandeln på samma sätt som det idag är för potatispackerier.**

SMAK och Grönproduktion har påbörjat arbetet med att marknadsföra och förankra de branschriktlinjerna hos exempelvis Livsmedelsverket och handeln. Företrädare för handeln sitter dessutom i SMAKs styrelse som har följt arbetet med de nya och bredare riktlinjerna, "Total-RIP". Se även mål 1.

### **4. Att utveckla anpassade mallar och dokument för packerier av 4 nya frukter/grönsaker samt att ta fram förslag på hur Grön Produktions nuvarande riktlinjer för kvalitets-, miljö- och hygienarbete på packerier skall anpassas utifrån dessa 4 nya produkter.**

Mallarna och arbetsdokumenten har anpassats för de nya produkterna sparris och rödbetor. Även selleri och liknande rotfrukter har kommit in i dokumenten genom att de fångats upp indirekt genom det tidigare arbetet med riktlinjer för skalerier, som numera ingår som en naturlig del i "Total-RIP" (se bilaga 1).

## **4. Diskussion, publikationer och resultatspridning till näringen**

Det gemensamma angreppssättet med de nya *Branschriktlinjerna för hygien-, kvalitets-, miljö- och arbetsmiljöarbete för potatis-, grönsaks- och fruktpackerier samt potatis- och rotfruktskalerier* bör innebära att delbranscher, såsom frukt- och grönsaksförädlare, som arbetar för att få "sina" branschriktlinjer vedertagna av kunder och myndigheter, bör ha ett bättre utgångsläge. De riktlinjer man försöker sälja in och förankra är redan till stora delar beprövade och man kan visa på att det finns en struktur och ett verifieringsarbete som

fungerar genom existerande certifieringsprocess. Vidare är det en styrka för alla delar i arbetet med gemensamma branschriktlinjer att SMAK och Grön Produktion samarbetar och har samma målsättningar i att ”Total-RIP” skall bli etablerad och att packerier och liknande förädlare i trädgårdsnäringen skall ha ett väl fungerande hygien-, kvalitets- och miljöarbete. Risken att SMAKs och Grön Produktions målsättning inte infrias ligger troligen inte i att riktlinjerna brister i att ställa heltäckande och relevanta krav och kriterier, utan att framför allt stora kunder inom handeln inte sätter sig in i innehållet och därmed inte förstår vad trädgårdsnäringen (och potatisnäringen) verkligen vill åstadkomma.

Arbetet med att föra ut och informera om *Branschriktlinjerna för hygien-, kvalitets-, miljö- och arbetsmiljöarbete för potatis-, grönsaks- och fruktpackerier samt potatis- och rotfruktsskalerier* bland frukt- och grönsakspackerier (samt potatis- och rotfruktsskalerier) kommer också på ett naturligt sätt att omhändertas av Grön Produktion och GRO (samt på motsvarande sätt inom potatisbranschen).

Resultatet av projektet kommer också att kommuniceras ut via SIKs Årsrapport för 2007, som sprids till 1000-tals aktörer i livsmedelsbranschen. Vidare kommer SIK fortsättningsvis att vara en resurs för SMAK och Grön Produktion kring innehållet i och etableringen av ”Total-RIP”. I övrigt ligger det i SIKs intresse att hjälpa andra packerier (och skalerier) att införa kvalitets- och miljöstyrning enligt SMAKs/Grön Produktions ”Total-RIP”. Projektgruppen under ledning av SIK kommer att arbeta för att starta nya nätverk för packerier och skalerier under 2006 och 2007. De uppdaterade arbetsdokumenten och mallarna innebär fortfarande att de ofta små packerierna (och skalerierna) har goda möjligheter att införa rutiner för kvalitets- och miljöstyrning (verksamhetssystem för produktsäkerhet, kvalitet och miljö) på en relativt kort tid och till en rimlig kostnad. Detta är också en viktig del i arbetet med att etablera de nya riktlinjerna i livsmedelsbranschen.

## Ekonomisk redovisning

Tabell 1. Projektets kostnader, alla belopp i SEK exklusive moms.

	maj 2005. - maj 2006
<i>Kostnader:</i>	
Projektgrupp	585 000 <sup>1</sup>
Resor och övrigt	14 500
Lokaler, mat mm möten & nätverksträffar	4 500
Arbetsmaterial, dokument mm	5 000
<b>Summa kostnader</b>	<b>609 000</b>
<i>Finansiering:</i>	
<b>SLF</b>	<b>555 000</b>
Företagen, kontantinsats	54 000
<b>Summa finansiering</b>	<b>609 000</b>

1) Thomas Angervall, 430h, Ulla Olofson 290h samt Ingemar Hellbe/Linda Cederlund 110h



**/Thomas Angervall**  
**Process- och miljöteknik**