

**Jämförelse mellan certifieringssystem för foderråvaruproducenter: Nationella Branschriktlinjer för Foderråvaruproducenter (Sverige), QS "Feed Sector" (Tyskland), PDV GMP<sup>+</sup> B2 "Quality Control of Feed Materials" (Nederländerna), AIC FEMAS "Feed Materials Assurance Scheme" (Storbritannien) samt Ovocom (Belgien)**

<b>KRAV FÖR CERTIFIERING</b>			
<b>Nationella Branschriktlinjer för Foderråvaruproducenter (Sverige)</b>	<b>QS "Feed Sector" (Tyskland)</b>	<b>PDV GMP<sup>+</sup> Standard B2 "Quality Control of Feed Materials" (Nederländerna)</b>	<b>AIC (Agricultural Industries Confederation) FEMAS (Feed Materials Assurance Scheme) (Storbritannien)</b>
<i>Anmälan för registrering/godkännande av foderanläggning (4.1.)</i>	Registrering (godkännande vid behov) vid berörd myndighet i respektive land (3.1.)		
<i>Utformning av produktionslokaler och processutrustning (4.2.)</i>	Kontroll över produktionen och ev services (3.4.1.) Utrustning/lokaler (anpassade och dimensionerade för att kunna tillverka säker produkt, 3.4.2.) Rutin för att minimera risken för förekomst av glas och annat bräckligt material (3.4.9.) Rutin för att undvika/minimera risken för kontamination med oönskade främmande ämnen, föremål samt mikroorganismer (3.4.13., 3.5.5.) Lagring av färdiga produkter (3.5.2.) Rutin för torkning/kylning av produkten; ventilation i alla produktionslokaler samt lager; luftkonditionering (3.5.4.)	Monitoring samt verifiering av HACCP (5.7.)	Utformning av produktionslokaler och processutrustning (3.1.1.; 3.1.5.; 3.3.1.; 3.3.3.; 3.5.; 3.7.; 3.8.; 3.13.; 3.14; 3.16.; 3.17.; 3.18.; 5.6.; 5.8.)
<i>Processbeskrivning och flödesschema (4.3.)</i>	Specifikation för färdigt foder (3.2.) Kontroll över produktionen och ev services (3.4.1.)	Processspecifikation (5.3.) Monitoring samt verifiering av HACCP (5.7.)	Processkontroll (5.6.)
<i>Personal och kompetens (4.4.)</i>	Personalens hygien (3.4.6.) Hygieninformation till alla externa besökare (3.4.7.)	Medvetenhet om ansvaret för produktens säkerhet (4.1.1.)	Personal och kompetens (2.3.2.; 3.2.; 3.16.; 5.1.2.; 5.6.;

	Rutin för att undvika/minimera risken för kontamination med oönskade främmande ämnen, föremål samt mikroorganismer (3.4.13.)		5.13..3.) Regelbunden fodersäkerhetsrelaterad information till berörd personal (2.6.)
<i>Tillgång till ett kvalificerat laboratorium (4.5.)</i>			Tillgång till ett kvalificerat laboratorium (5.13.7.)
<i>Rutiner och frekvenser för inspektion, rengöring och underhåll (4.6.)</i>	Reparation/underhåll (3.4.3.) Rengöring (baserad på HACCP) (3.4.4.) Rutin för vattenhantering (alla vattenkällor – råvara, kylagent, reningsvatten, brandvatten mm) (3.4.11.)	Monitoring samt verifiering av HACCP (5.7.)	FU (3.6.) Torkutrustning (3.7.) Cross-contamination (3.8.) Rengöring (3.11.; 5.8.) Dust Control (3.13) Luftkvalitet (3.14) Såll, silar, filter, magneter mm (3.17.) Glas och andra främmande föremål (3.18.) Processkontroll (5.6.; 5.9.)
<i>Bekämpningsprogram för skadedjur och insekter (4.7.)</i>	Skadedjurbekämpning (3.4.5.)	Riskidentifiering för varje produktionssteg, inkl transport, i enlighet med HACCP-principerna (5.4.)	Pest Control (3.10.)
<i>Specifikationer för ursprungsmaterial, tillsatser och processhjälpmedel (4.8.)</i>	Specifikation för färdigt foder (3.2.) Kvalitet/säkerhet av råvaror (3.3.1., 3.3.2.) Rutin för vattenhantering (alla vattenkällor – råvara, kylagent, reningsvatten, brandvatten mm) (3.4.11.) Rutin för att undvika/minimera risken för kontamination med oönskade främmande ämnen, föremål samt mikroorganismer (3.4.13.)	Alla dokument skall sparas (4.1.6.)	Specifikationer för ursprungsmaterial, tillsatser och processhjälpmedel (5.2.; 5.9.) Bedömning av leverantörer/service providers (5.4.)
<i>Identifikation av risker i produktionen i enlighet med HACCP-principer (4.9.)</i>	HACCP (2.2.) Kvalitet/säkerhet av råvaror (3.3.2.) Kontroll över produktionen och ev services (3.4.1.) Rutin för att minimera risken för förekomst av glas och annat bräckligt material (3.4.9.) Rutin för vattenhantering (alla vattenkällor – råvara, kylagent, reningsvatten, brandvatten mm) (3.4.11.)	Riskidentifiering för varje produktionssteg, inkl transport, i enlighet med HACCP-principerna (5.4.) Riskanalys (riskbedömning + CCP vid behov) (5.5.) Kontroll över CCP (5.6.)	Fullständig och utförlig HACCP (3.1.2.; 3.1.3.; 3.3.2.; 3.14.; 3.15.; 3.17.; 3.18.; 5.1.1.; 5.1.2.; 5.1.4.; 5.1.5; 5.1.6.; 5.1.7.; 5.1.8.; 5.1.9.; 5.1.10.; 5.2.; 5.6.; 5.8.; 5.9.; 5.15.)

	Rutin för att undvika/minimera risken för korskontamination samt carry over (3.4.12.) Rutin för att undvika/minimera risken för kontamination med oönskade främmande ämnen, föremål samt mikroorganismer (3.4.13., 3.5.5.) Rutin för torkning/kylning av produkten; ventilation i alla produktionslokaler samt lager; luftkonditionering (3.5.4.)	Monitoring samt verifiering av HACCP (5.7.)	
<i>Produktinformation (4.10.)</i>	Specifikation för färdigt foder (3.2.) Deklaration enl gällande lagstiftning (3.6.)	Produktspecifikation (5.2.; Appendix 1)	Produktspecifikation (5.1.3.; 5.5.)
<i>Spårbarhet för ursprungsmaterial och såld foderråvara (4.11.)</i>	Dokumentation i ordning (2.1.2.)	Alla dokument skall sparas (4.1.6.) Krav för spårbarhet (Appendix 8)	Spårbarhet för ursprungsmaterial och såld foderråvara (5.2.; 5.5.; 5.6.; 5.14.)
<i>Rutiner för uppföljning vid reklamation från kund (4.12.)</i>	Specifikation för färdigt foder (3.2.)	Dokumenterad rutin för klagomål (4.1.7.)	Processkontroll (5.6.) Undermåliga foderråvaror (5.15.) Reklamationer (5.16.) Rutin för återtag (5.17.)
<i>Provtagning och analys (4.13.)</i>	Kvalitet/säkerhet av råvaror (3.3.2.) Rutin för vattenhantering (alla vattenkällor – råvara, kylagent, reningsvatten, brandvatten mm) (3.4.11.) Rutin för torkning/kylning av produkten; ventilation i alla produktionslokaler samt lager; luftkonditionering (3.5.4.) Foderövervakning (3.8.)	Kontroll över CCP (5.6.) Monitoring samt verifiering av HACCP (5.7.)	Vattenkvalitet (3.15.) Monitoring av HACCP (5.1.9.) Processkontroll (5.6.; 5.8.) Provtagning och analys (5.13.)
<i>Rutiner för att förebygga förväxling eller korskontaminering mellan undermålig och prima vara (4.14.)</i>	Rutin för avfallshantering (3.4.10.) Rutin för att undvika/minimera risken för korskontamination samt carry over (3.4.12.) Rutin för att undvika/minimera risken för kontamination med oönskade främmande ämnen, föremål samt mikroorganismer (3.4.13., 3.5.5.)	Monitoring samt verifiering av HACCP (5.7.)	Rutiner för att förebygga förväxling eller korskontaminering mellan undermålig och prima vara (3.12.; 5.1.10.; 5.6.; 5.11.; 5.15.)
<i>Regelbunden uppdatering av kontrollprogrammet (4.15.)</i>	Quality Management systemet måste finnas och omfatta alla relevanta produktionsmoment (2.1.1.) Utförlig och regelbunden kontroll över QA-systemet (2.1.6.)	Monitoring samt verifiering av HACCP (5.7.) Evaluering av kontrollprogrammet (5.8.)	Regelbunden uppdatering av kontrollprogrammet (2.6.; 5.1.11.) Intern audit (5.18.)
<i>Ansvarig person/ befattning för fodersäkerhetsarbetet (4.16.)</i>	Ansvar över fodersäkerhetsarbetet är fasställt och tydligt fördelat (2.1.3.)	Medvetenhet om ansvaret för produktens säkerhet (4.1.1.)	Quality Manager (2.3.1.; 5.6.)

<b>ÖVERGRIPANDE KRAV SOM ÄR MINDRE DETALJERADE I NATIONELLA BRANSCHRIKTLINJER FÖR FODERRÅVARUPRODUCENTER (SVERIGE)</b>			
	Quality system måste finnas och omfatta alla relevanta produktionsmoment (2.1.1.) – ÖVERGRIPANDE (förtydligas under rubrik 3)	Quality Control system måste finnas och omfatta alla relevanta produktionsmoment (4.1.2.) – ÖVERGRIPANDE	Quality Management system måste finnas och omfatta alla relevanta produktionsmoment (2.1.) – ÖVERGRIPANDE
	Dokumentation i ordning (2.1.2.) – ÖVERGRIPANDE (förtydligas under rubrik 3)	Quality Control dokumentation i ordning (4.1.3.; 4.1.6.) – ÖVERGRIPANDE (förtydligas under rubrik 5)	Dokumentation i ordning (2.4.; 2.5.) – ÖVERGRIPANDE
	Ansaret över QA är fastställt och tydligt fördelat (2.1.3.) – ÖVERGRIPANDE (förtydligas under rubrik 3)	Ansaret över QA är fastställt och tydligt fördelat (4.1.5.) – ÖVERGRIPANDE	Ansaret över QA är fastställt och tydligt fördelat (2.2.) – ÖVERGRIPANDE
	Tillräckliga resurser för QA-arbete (kunnig personal + infrastruktur); spårbarhet (2.1.4.) – ÖVERGRIPANDE (förtydligas under rubrik 3)		
	Försäljning av färdiga produkter samt service mot kunderna (2.1.5.) – ÖVERGRIPANDE (förtydligas under rubrik 3)		
<b>KRAV SOM ÄR EJ TYDLIGT FÖRMULERADE I NATIONELLA BRANSCHRIKTLINJER FÖR FODERRÅVARUPRODUCENTER (SVERIGE)</b>			
	Regler kring tillträde till anläggningen (3.4.7.)		Regler kring tillträde till anläggningen (3.1.1.)
	Regler för externa entreprenörer (3.4.8.)		
	Rutin för emballering av färdiga produkter samt krav på transport till kunden (3.5.3.)		Rutin för emballering av färdiga produkter samt krav på transport till kunden (3.9.)
	Färdiga produkter får märkas med QS-logo (3.7.)		
	Spårbarhet genom att alla råvaror samt färdiga produkter provtas och proverna sparas i minst 6 mån (3.9.)		
		Oberoende certifiering (4.1.4.; 6.)	
			Passande belysning (3.1.4.)

			Specifika krav för lagerlokaler (3.4.)
			Inköp av råvaror endast från FEMAS certifierade källor (5.3.)
			Kontroll/FU/kalibrering av all mät-/provtagning utrustning minst en gång per år (5.7.)
			Leveransdokument, följesedlar o d (5.10.)
			Leverans av analys svar o d till kunden (5.12.)
<b>ÖVRIG INFO</b>			
	Detaljerade regler kring vilka analyser som ska utföras och med vilken frekvens.	Detaljerade kompletterande dokument; mall för riskanalys; konkreta riskanalyser för alla av PDV registrerade foderråvaror (tillgängliga enbart för aktiva PDV:s medlemmar)	
	Certifiering utförs av ett av QS godkänt certifieringsorgan	Certifiering utförs av ett av PDV godkänt certifieringsorgan	Certifiering utförs av PAI (Product Authentication International Ltd) inom UK och PAI:s partners utanför UK
	Utländska foderråvaruproducenter kan ansöka om sk ”approval”: specifika krav ställs (t.ex. ISO22000 certifikat) med ingen QS-inspektion krävs (”approval” erkänns dock ej av andra system)		
	QS erkänner BRC, FEMAS (AIC), GMP Belgien (Ovocom-BC-02), GMP Nederländerna (PDV), IFIS (IFSA), IFS, ISO 9001:2000 & 22000.	PDV erkänner GCP (Coceral), FEMAS (AIC), IFIS (IFSA), Ovocom-BC-02, QS (+ några andra för ett antal specifika råvaror)	”An IFIS compliant standard”

- Information om Ovocom:s certifieringsprogram var inte tillgängligt på engelska (v 33). OVOCOM erkänner GCP (Coceral), FEMAS (AIC), IFIS (IFSA), GMP<sup>+</sup> (PDV), QS, Vegaplan + några andra certifieringsprogram.
- Gula rutor markerar signifikanta skillnader mellan två eller flera certifieringssystem.