



Anläggning Bake My Day AB, Huddinge (SKA troligvis avslutas)	Organisationsnummer 556110-1550	Revisionsdatum 5 december 2024
Registrerad firma Bake My Day AB	Kundnummer 300167	Revisor ██████████
Besöksadress Sjödalsvägen 52, 14152 HUDDINGE	GC-nummer 01-25733	E-post ██████████
Postadress Sjödalsvägen 52, 14146 HUDDINGE	Kontaktperson Maria Varli	Telefon ██████████
Fastighetsbeteckning	Telefon 073-3999651	Ärendenummer 202412-49809
Rekommendation GODKÄNNANDE	E-post maria.varli@bakemyday.se	

Antalet kontrollerade punkter: 48
Punkter med avvikelser: 0
Ej tillämplbara punkter: 49

Certifikatets omfattning
Tillverkning av bröd, surdegsbröd, kaffebröd, konditoriprodukter, sallader, smörgåsar och färdiga maträtter, samt grossistverksamhet Tillverkning av glutenfritt mat- och kaffebröd
GC-nr.: 01-25733
Omfattning: Tillverkning av bröd, surdegsbröd, kaffebröd, konditoriprodukter, sallader, smörgåsar och färdiga maträtter, samt grossistverksamhet Tillverkning av glutenfritt mat- och kaffebröd
Rapportsammanfattning:
<i>Extra IP Livsmedelsrevision angående det larm från media om spår från skadedjur och smuts i Bake My days lokaler i Huddinge. IP Livsmedelsrevision med granskning av rutiner och dokumentation som följer IP livsmedels regelverk. Inga avvikelser har noterats. De har bra rutiner och dokumentation. Närvarande från verksamheten var Maria Varli som är kvalitetsansvarig och ██████████ livsmedelsrevisor från Kiwa Certifiering. Revisorn rekommendera ett fortsatt godkännande.</i>
Riskgrupp: D
Revisionstid på plats hos kund
Tillverkning av bröd, surdegsbröd, kaffebröd, konditoriprodukter, sallader, smörgåsar och färdiga maträtter, samt grossistverksamhet Tillverkning av glutenfritt mat- och kaffebröd
Starttid: 11:00
Sluttid: 15:30
Mantimmar: 04:30

Närvarande	
	
..... Maria Varli Kvalitetsansvarig ██████████ Livsmedelsrevisor

1 Egenrevision, dokumenthantering

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
1.1	Livsmedelsföretaget ska vara registrerat eller godkänt av behörig kontrollmyndighet.			Anläggningen är registrerad 21 februari 2007. Och anläggningen ändrades 2018. Den senaste kontrollen från Huddinge kommun 13 november en avvikelse i elrummet. Men det är ett förslutet rum. Det är åtgärdat och inskickat till kommunen.
1.2	Egenrevision mot de kontrollpunkter som certifieringen omfattar ska genomföras årligen eller oftare vid betydande förändringar. En åtgärdsplan ska upprättas vid eventuella avvikelser eller brister.			Egenrevisionen är utförd och är signerad.
1.3	På uppmaning av certifieringsorganet ska underlag för administrativ revision skickas in till certifieringsorganet.			



2 Ledning och organisation

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
2.1	Det ska finnas - en medvetenhet om högsta ledningens och personalens betydelse för livsmedelssäkerheten inom företaget - en organisationsstruktur där roller och ansvar i frågor gällande livsmedelssäkerheten är tydligt fördelad inom företaget - tillräckligt med resurser för att upprätthålla en hög livsmedelssäkerhet.			Det finns en klar organisationsplan med delegering till kvalitetsansvarig som även är ansvarig för livsmedelssäkerhetskulturen.
2.2	Den som har det högsta övergripande ansvaret för livsmedelssäkerheten (enligt 2.1) ska kunna redogöra för hur man arbetar med livsmedelssäkerhetskulturen inom företaget och hur det följs upp/utvärderas.			Kvalitetsansvarig har blivit delegerad att ha hand om livsmedelssäkerhetskulturen.
2.3	Dokumenterade rutiner som omnämns i denna standard och som är relevanta för personalen, ska vara utformade och finnas tillgängliga på ett sådant sätt så att de kan förstås och följas av berörd personal.			




3 Kunskap/Kompetens

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
3.1 gfh	All ny personal inklusive inhyrd personal, entreprenörer, och besökare som ska vistas i lokaler där livsmedel hanteras, ska ha fått en introduktion i hygienreglerna/rutinerna på ett sätt så att de förstås och följs (se 7.1).			
3.2 gfh	All personal, inklusive nyanställda, inhyrd personal och extrapersonal, ska ha den kunskap som krävs, anpassat för arbetsuppgifterna som involverar livsmedelssäkerhet och hygien, information/märkning, redlighet och eventuell allergihantering.			
3.3 R	Den kompetens som krävs för den certifierade verksamheten ska finnas hos den/de som enligt 2.1 ansvarar för - HACCP - frågor relaterade till information/märkning/redlighet och allergener - spårbarhet och återkallelse. På företag utan fysisk hantering av livsmedel ska den kunskap som krävs för att tillämpa 5.4 finnas.			Kvalitetsansvarig har kompetensen samt ha hjälp och stöd från konsult från Kvalitera AB.





4 Sårbarhetsanalys

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
4.1	Det ska finnas en skriftlig sårbarhetsanalys med avseende på LIVSMEDELSFUSK OCH BEDRÅGERI som omfattar den certifierade verksamheten. Sårbarhetsanalysen ska gås igenom årligen eller oftare vid förändringar i verksamheten. Fusk och matbedrägeri kan vara t ex utspädning, förfalskning, utbyte av råvaror.			Denna gick vi igenom under revision den 3 december 2024 uppe i Arlanda stad i dne nya anläggningen. risken bedöms som låg.
4.2	Det ska finnas en skriftlig sårbarhetsanalys med avseende på HOT OCH SABBOTAGE som omfattar den certifierade verksamheten. Sårbarhetsanalysen ska gås igenom årligen eller oftare vid förändringar i verksamheten. Interna hot/sabotage kan t ex vara uppsåtlig kontaminering med syfte att skada människor och/eller företagets anseende. Externa hot kan t ex vara strypt åtgång av vatten/råvaror så att det inte går att producera livsmedel			Sårbarhetsanslys för Hot och Sabbotage: Denna gick vi igenom under IP Livsmedelsrevision den 3 december 2024. Då bedömdes denna punkt som en låg risk att något sådant här ska hända. Denna bedömning finns kvar, men, det är fd personal som numera inte jobbar kvar i anläggningen, som har tagit foto och som visats på bilder av TV 4 och Arbetet.(det är gamla foton)Nu när vi har gått igenom Sårbarhetsanslysen har företaget kommit fram till att de behöver lägga mer tid på sin personal och vara mer hörsam, i den nya anläggningen i Arlanda stad kommer de att ha en Visselblåsa låda, där personal kan lägga fram om de uppmärksammar en brist eller liknande. Prata mer med personalen. De kontrollera nyanställd personal vid nyanställning och få prata med lön/personalansvarig sedan går det vidare till produktionsansvarig och sedan vidare till Kvalitetsansvarig. Därefter får de komma ut i produktionen och påbörja sitt arbete.

5 Produktbeskrivning, Flödesschema och Faroanalys

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
5.1	<p>För att identifiera särskilda egenskaper eller processer hos produkter eller produktgrupper som produceras/hanteras/förmedlas inom företaget, ska det finnas produktbeskrivningar.</p> <p>Företag som säljer/hanterar produkter under någon annans varumärke, t ex grossister, tradingföretag eller motsvarande, ska få nödvändig och relevant information från leverantören för att kunna hantera och/eller förvara produkter på ett sätt som inte riskerar livsmedelssäkerheten.</p> <p>Produkter kan grupperas i produktgrupper efter gemensamma egenskaper eller processer.</p>			
5.2 gfh	<p>Det ska finnas ett flödesschema för respektive produkt eller produktgrupp som beskriver varje steg i processen/flödet inom den certifierade verksamheten.</p>			Bra flöden genom anläggningen och i den nya anläggningen i Arlanda Stad.
5.3 Rgfh	<p>Det ska finnas en verksamhetsanpassad faroanalys enligt principerna för HACCP, upprättad för att identifiera faror som behöver förhindras, elimineras eller reduceras till acceptabla nivåer.</p>			
5.4	<p>Företag utan fysisk hantering ska kunna identifiera de faror som är förknippade med de livsmedel som omfattas av certifieringen.</p>	<p>N/A</p>		




6 Styrbara grundförutsättningar, Kritiska styrpunkter (CCP:ER) Validering och Verifiering

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
6.1 Rgfh	Det ska finnas rutiner för övervakning av styrbara grundförutsättningar och kritiska styrpunkter (CCP:er) där det framgår - hur och när övervakning sker - vad som ska dokumenteras - vem som är ansvarig.	N/A		Vi har inriktat oss på det som skrevom i artikeln på tv 4 om skadedjur och rengöring. Denna punkt gick vi igenom under revision den 3 december 2024 uppe i Arlanda Stad.
6.2 gfh	I de fall styrbara grundförutsättningar och/eller kritiska styrpunkter (CCP:er) är identifierade i faroanalysen, ska det finnas mätbara/observerbara gränsvärden (kritiska gränsvärden för CCP) baserade på fastställda riktlinjer, vägledningar eller motsvarande.			Vi har inriktat oss på det som skrev om i artikeln på tv 4 om skadedjur och rengöring. Denna punkt gick vi igenom under revision den 3 december 2024 uppe i Arlanda Stad.
6.3 gfh	För varje styrbar grundförutsättning och/eller kritisk kontrollpunkt (CCP) ska det finnas en skriftlig åtgärdsplan, som beskriver de direkta korrigerande åtgärder som ska vidtas om gränsvärden överskrids.			Det finns skriftliga åtgärdsplaner. Vi har inriktat oss på det som skrevom i artikeln på tv 4 om skadedjur och rengöring. Denna punkt gick vi igenom under revision den 3 december 2024 uppe i Arlanda Stad.
6.4 gfh	För att säkerställa att HACCP systemet är upprättat på rätt sätt och ger den säkerhet som krävs ska utvärdering (validering) av systemet ske vid förändringar i verksamhetens rutiner/system (t.ex. vid införandet av ny produktionslinje, nya produkter, nya maskiner, ombyggnation). Vid valideringen utvärderas bl.a. om alla relevanta faror tagits med, om gränsvärdena är rätt satta i förhållande till faran och om övervakningen är tillräcklig för att säkra produkterna.			Denna gick vi igenom under revision 3 december 2024 uppe i Arlanda Stad.
6.5 gfh	Det ska finnas ett system för årlig kontroll (verifiering) av att HACCP-systemets övervakning fungerar effektivt. Exempel på verifieringsmetoder är provtagning/analys och uppföljning av att dokumentation sker i enlighet med HACCP planen.			Vi har inriktat oss på det som skrevom i artikeln på tv 4 om skadedjur och rengöring. Denna punkt gick vi igenom under revision den 3 december 2024 uppe i Arlanda Stad.




7 Personalhygien

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
7.1 gfh	För att upprätta en god livsmedelshygien ska det finnas dokumenterade hygienregler/rutiner, anpassade för verksamheten.			Alla har arbetskläder och skyddskläder + det finns för besökare. De följer sina hygienrutiner.
7.2 gfh	För att livsmedel inte ska kontamineras ska alla som dagligen eller tillfälligt vistas i lokaler där livsmedel tillverkas, förvaras eller hanteras, bära arbetskläder (inklusive skor), lämpade för den aktuella arbetsuppgiften.			

8 Lokaler, Inredning och Utrustning

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
8.1 gfh	Lokaler och inredning ska vara ändamålsenliga för den verksamhet som bedrivs och möjliggöra en säker livsmedelshantering.			Det är en gammal och sliten lokal med gammal och sliten utrustning. Men det är rent i lokalen. Nya anläggning som är nybyggts finns i Arlanda stad som verksamheten kommer att flytta in i efter den 13 december 2024. De flyttar in där succesivt med början med den Glutenfria avdelningen.
8.2 gfh	För att säkerställa att trasig inredning och utrustning inte utgör en risk för livsmedelssäkerheten och redligheten ska det finnas en dokumenterad underhållsrutin som beskriver <ul style="list-style-type: none"> - hur ofta den löpande kontrollen sker - hur man agerar när trasig inredning och utrustning som utgör en akut risk för livsmedelssäkerheten upptäcks - att trasig inredning och utrustning eller underhållsbehov ska dokumenteras och dateras och - att datum för planerad eller utförd åtgärd ska dokumenteras och vem/vilka som ansvarar för genomförd åtgärd. 			Det är sliten utrustning som behöver bytas ut som tex arbetsbod och någon maskin. I den nya lokalen kommer det att finnas nya maskiner och de nya maskiner som är nyinköpta. Enstaka blandare mm från Huddinge. men i Arlanda stad kommer det mesta att vara nytt, från och med v 50 flyttas viss del av produktionen till Arlanda.
8.3 gfh	Underhåll/kalibrering av mät- och styrutrustning med betydelse för livsmedelssäkerheten ska ske enligt tillverkarens anvisning eller minst en gång per år.			Nya vågar och nya termometrar mm kommer till den nya anläggningen till Arlanda Stad, termometrar som fungera kommer att tas med till Arlanda Stad. Allt som är bra tas med till Arlanda stad.

9 Rengöring

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
9.1 gfh	För att förhindra kontaminering av livsmedel och emballage/förpackningar under hantering och förvaring, ska det finnas implementerade och effektiva städ-/rengöringsrutiner av lokaler och utrustning inklusive kranar, kranisar och duschmunstycken etc.			I huvudsak finns det bra rutiner och med tanke på att det är en gammal och sliten lokal, så är det ändå rent. Det är gamla och slitna lokaler. Men det är rent överallt och de har bra rengöringsrutiner. När det behövs tas extra hjälp in i form av städbolag som städar och rengör lokalerna. Städbolag städar även bageriet nattetid då bageriet är stängt efter arbetstid. Om det behövs tas även hjälp av städbolag att städa under dag tid, det man ska tänka på att det är gamla lokaler och slitna golv. Även om det är städat och rengjort kan det se smutsigt ut. Men det är rent.
9.2 Rgfh	I de fall allergener hanteras i samma produktionsutrymmen som produkter utan allergener, ska det finnas särskilda rengöringsrutiner för att säkerställa att utrustning och arbetsytor som används till livsmedel som innehåller allergener rengörs noggrant innan andra livsmedel hanteras.			Avdelningarna är uppdelade allt från Konditori, till kök, bröd och kaffebröd mm. Bra separering med tanke på allergener i bland annat konditori där de har olika bord för nontering av stubbe och prinsesstårter. De har även olika tidpunkter/ skiljer på tid och plats angående allergener.
9.3 gfh	Rengöringsmedel, städutrustning och andra kemikalier (inklusive smörjoljor och fetter som inte är livsmedel), ska - förvaras i separat utrymme, avskilt från livsmedel - vara tydligt märkta med varubeteckning och kunna härledas till originalförpackning om omförpackning sker. Viktig information (tex säkerhetsdatablad) som behövs för att förebygga skador på människor och miljö ska finnas tillgänglig.			

10 Provtagning och Vattenkvalitet

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
10.1 gfh	Om det finns särskilda mikrobiologiska och kemiska kriterier för produkten i EU lagstiftningen ska provtagning och analys ske med lämpligt intervall och anpassat till produkt, produktionsvolym och produktionsmetod. Om ingen provtagning sker eller om det görs hos någon annan i livsmedelskedjan ska det kunna förklaras med hjälp av faroanalysen.			Denna gick vi igenom på IP livsmedelsrevision på Arlanda stad den 3 december 2024.
10.2 gfh	För att säkerställa att vatten och is som används i verksamheten inte utgör en risk för livsmedels säkerheten ska vattnet vara av dricksvattenkvalitet (enligt den nationella myndighetens kriterier för dricksvattenkvalitet). Provtagningsintervall-, parametrar och punkter (inkommande vatten eller tappvatten) för att säkerställa dricksvattenkvalitet ska baseras på risk och kunna motiveras, t ex med hjälp av faroanalysen. Intervallet ska inte vara längre än 12 månader. Kravet på dricksvattenkvalitet gäller ej när livsmedel uppenbart inte kan kontamineras.			Denna gick vi igenom på IP livsmedelsrevision på Arlanda stad den 3 december 2024.

11 Avfall

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
11.1 gfh	För att säkerställa en hygieniskt och livsmedelssäker hantering och omhändertagande av avfall ska det finnas en skriftlig eller muntlig rutin.			Avfall finns bra rutiner.

12 Skadedjurssäkring

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
12.1 gfh	Det ska finnas ett förebyggande arbete som förhindrar att skadedjur eller tamdjur tar sig in och/eller etablerar sig och en årlig riskbedömning för förekomst av skadedjur och/eller tamdjur ska utföras. Skadedjur omfattar gnagare, fåglar, skadeinsekter.			Verksamheten har bra rutiner för skadedjur. De har avtal med Anticimex. Det finns inga tecken på skadedjur i anläggning vid denna extra revision.
12.2 gfh	Om det enligt riskbedömning i 12.1 finns risk för att skadedjur tar sig in till och/eller etablerar sig i utrymmen där livsmedel förvaras och hanteras ska övervakning av skadedjur ske. Dokumentation från eventuell skadedjursbekämpning med bekämpningsmedel ska finnas.			Den senaste riskbedömningen gjordes den 2024-06-11. Det finns ritningar över utsatta fällor och vilka slags fällor det är.

13 Förvaring och Hantering av livsmedel

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
13.1	Livsmedel ska förvaras och hanteras i en miljö som inte medför en hälsofara, med avseende på temperatur och luftfuktighet enligt nationella riktlinjer eller specifika kvalitetskrav.			
13.2 gfh	Värmebehandling, t ex varmhållning, upphettning och/eller nedkylning av livsmedel ska ske vid en temperatur och under en tid som inte medför en hälsofara.			
13.3 gfh	För att säkerställa redligheten ska det finnas rutiner för sårhållning och produktions- och processplanering.			

14 Allergener

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
14.1Rgfh	För att minimera risken för allergisk reaktion hos slutkonsument ska det finnas rutiner för hur livsmedel som innehåller allergiframkallande ämnen/allergener ska förvaras, märkas upp och hanteras inom företaget/anläggningen.			

15 Leverantörer, Varumottagning och Förpackningar



	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
15.1	<p>Nya leverantörer, inklusive inhyrda tjänsteleverantörer och legotillverkare, ska godkännas med avseende på livsmedelssäkerhet och spårbarhet. Tillvägagångssättet för godkännande ska anpassas till de risker som identifierats för de livsmedel och tjänster som levereras.</p> <p>Leverantörer omfattar aktörer i livsmedelskedjan som levererar tjänster, råvaror/ produkter, levande djur eller som utför hantering/legotillverkning åt företaget.</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.
15.2	<p>Befintliga leverantörer, inklusive inhyrda tjänsteleverantörer och legotillverkare, ska följas upp för att säkerställa att de har en säker och ändamålsenlig verksamhet och uppfyller kraven för godkännandet enligt 15.1.</p> <p>Omfattning och frekvens av leverantörsuppföljningen ska baseras på riskerna med de råvaror/produkter som hanteras, tidigare avvikelser, eventuell certifieringsstatus, vilka underleverantörer som hanteras och en utvärdering ska göras årligen.</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.
15.3	<p>För att säkerställa att varor uppfyller kraven enligt beställningen ska det finnas rutiner för kontroll vid inleverans av varor, utformade efter verksamhetens omfattning och inriktning.</p> <p>Observera att speciella lagkrav gäller för vissa importerade produkter eller produkter som införts från ett annat EU-land.</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.
15.4	<p>Livsmedel ska förvaras och förpackas i förpackningar som är godkända för det aktuella livsmedlet.</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.


16 Transport och Utleverans

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
16.1	<p>Utleverans och transport av livsmedel ska ske under temperatur- och hygienförhållanden, anpassade för produkt och som inte medför en hälsofara.</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.

17 Information/märkning och Redlighet



	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
--	---------------	----------	--------------	-----------

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
17.1	<p>Färdigförpackade livsmedel ska vara märkta</p> <ul style="list-style-type: none"> - med all för produkten relevant information - på ett språk som lätt kan förstås av konsumenterna i landet där produkten säljs - med text som är lätt att förstå, väl synlig, klart läsbar och beständig - med följande obligatoriska uppgifter (om inte undantag ges i lagstiftningen i det land där produkten säljs): - produktens namn/beteckning - ingrediensförteckning (i fallande storleksordning), med allergener enligt bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 (allergenlista) framhävda - mängd av vissa ingredienser eller kategorier av livsmedel - nettokvantitet - Bäst Före-dag eller sista förbrukningsdag skrivet som dag-månad-år - för produkten specifika anvisningar om förvaring och användning - företagsnamn och kontaktinformation - drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten uttryckt i volymprocent - obligatorisk ursprung- och härkomstsinformation. - bruksanvisning om det krävs för att förstå hur produkten ska användas - näringsdeklaration. 			<p>Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.</p>
17.2 gfh	<p>På ej färdigförpackade livsmedel* ska följande uppgifter (om inte undantag ges i lagstiftningen i det land där produkten säljs) kunna lämnas på konsumenters begäran, skriftligen i omedelbar närhet eller det ska tydligt framgå var informationen finns att få:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produktens namn - ingrediensförteckning (i fallande storleksordning), med allergener enligt bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 (allergenlista) framhävda - mängd av vissa ingredienser eller kategorier av livsmedel, när så krävs - nettokvantitet - Bäst Före-dag eller sista förbrukningsdag skrivet som dag-månad-år - för produkten specifika anvisningar om förvaring och användning - företagsnamn och kontaktinformation - för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten uttryckt i volymprocent. - obligatorisk ursprungsinformation. - bruksanvisning om det krävs för att förstå hur produkten ska användas. <p>För livsmedel som säljs oförpackade till slutkonsument, (t ex mat på restaurang), ska information om allergener alltid kunna ges på begäran muntligen eller ett skriftligt material som följer med livsmedlet vid försäljning alternativt finns i närheten. Gäller ej om det inte tydligt framgår i beteckningen att det är en del i livsmedlet/maträtten.</p> <p>*säljs utan att vara förpackade, som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller som är färdigförpackade för direkt försäljning.</p>	<p>N/A</p>		
17.3	<p>Om frivilliga märkningar (miljömärkningar, ursprungsmärkningar eller liknande) används ska det finnas intyg, avtal, certifikat eller liknande som visar att märkningen får användas.</p>			<p>Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.</p>


	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
17.4	<p>Om närings- och hälsopåståenden, varningsmärkning om allergener (PAL)* och/eller "fri-från", märkning förekommer på produkt ska aktuell lagstiftning och/eller särskilda myndighetskrav uppfyllas i det land där produkten säljs.</p> <p>Varningsmärkning får endast användas när alla andra möjliga åtgärder vidtagits för att undvika korskontamination av en allergen i produktionsprocessen. En kvantitativ riskbedömning ska ha utförts som visar att märkningen kan motiveras och vara trovärdig.</p> <p>*Precautionary Allergen Labelling - används för att informera konsumenten om risken att specifik allergen på grund av oavsiktlig kontamination kan finnas i en produkt. Exempel på sådan märkning kan vara "spår av".</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.
17.5	<p>Det ska finnas rutiner för kontroll-som säkerställer att information/märkning-</p> <ul style="list-style-type: none"> - överensstämmer med innehållet - överensstämmer med vikt/volym- - är i enlighet med 17.1 och/eller 17.2- - som är översatt till andra språk stämmer överens med produktspecifikation eller motsvarande. <p>Vid betydande förändringar* i information/märkning ska detta informeras internt och till aktuella försäljningskanaler/kunder.</p> <p>*innehåll eller funktionalitet, nettoinnehåll, mått eller bruttovikt, borttagen eller tillagd märkning/information om certifiering, primärt varumärke, ändringar på grund av säsong, antal i förpackning, förändringar i blandförpackningar, pris tryckt direkt på förpackning eller annat som är relevant för en specifik produkt eller produktgrupp.</p>	N/A		Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.

18 Spårbarhet och Återkallelse

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
18.1 R	<p>Alla produkter och ingående delar i en produkt och förpackningsmaterial med direkt kontakt med livsmedel ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan och vara lämpligt märkta för att kunna möjliggöra spårbarheten.</p> <p>För företag som förmedlar/hanterar färdigförpackade livsmedel gäller spårbarheten på de produkter som förmedlas/köps in.</p> <p>För företag som själv säljer/levererar livsmedel direkt till slutkonsument gäller spårbarhet ett steg bakåt.</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.
18.2	<p>För att säkerställa att spårbarheten fungerar ska den testas minst årligen fördelat i möjligaste mån mellan olika produkt/livsmedelsgrupper.</p> <p>För företag som förmedlar/hanterar färdigförpackade livsmedel ska spårbarheten testas på de produkter som förmedlas/köps in.</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkingar	Kommentar
18.3gfh	<p>Om företaget hanterar livsmedel som omfattas av krav på intern spårbarhet från myndigheter eller andra intressenter, ska</p> <ul style="list-style-type: none"> - dessa krav redovisas - det finnas dokumenterade rutiner för detta - det finnas en rutin för produktionsplanering genom hela tillverkningsprocessen som säkerställer att rutinen följs. <p>Intern spårbarhet betyder att man kan följa råvaror/ingredienser genom processen inom det egna företaget. Exempel där det kan finnas särskilda märkningskrav vars uppfyllelse kräver intern spårbarhet är ursprungsmärkning av nötkött, fångstzon för fisk, upptagningsområde för musslor, producentkod för ägg, GMO i livsmedel, identifieringsmärke på produkter av animaliskt ursprung, ekologiska livsmedel och frivilliga märkningar.</p>	N/A		
18.4gfh	<p>Om produkter med särskild information/märkning och/eller påståenden som rör råvaran produceras/hanteras, ska dokumenterat underlag för en kvantitativ spårbarhetskontroll (t ex massbalans), kunna redovisas.</p> <p>Exempel på särskild information/märkning/påstående kan vara ursprung, sort/ras, mervärdesmärkning/status. Vid revision kan certifieringsorganet ta ut ett stickprov och göra en kvantitativ kontroll, t ex massbalansberäkning eller annan kontrollmetod för en specifik råvara, produkt eller tidsperiod.</p>	N/A		
18.5	<p>Det ska finnas en skriftlig plan för att dra tillbaka produkter från nästa led (återkallelse), t ex försäljningsled/butik/restaurang.</p> <p>(Gäller ej verksamheter som själv säljer/levererar livsmedel direkt till slutkonsument, t ex restaurangverksamhet.)</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.
18.6	<p>Återkallelseplanen ska testas minst årligen.</p> <p>Återkallelsetest kan t ex ske genom att de kunder/mottagare som mottagit produkter från företaget kontaktas och bekräftar att den levererade produkten mottagits samt att återkallelse hade gått att genomföra vid behov.</p> <p>(Gäller ej verksamheter som själv säljer/levererar livsmedel direkt till slutkonsument, t ex restaurangverksamhet.)</p>			Detta har vi redan tittat på vid IP Livsmedels revision i ny anläggning Arlanda Stad den 3 december 2024.

19 Hantering av Avvikelser och Reklamationer

	Kontrollpunkt	Resultat	Anmärkningar	Kommentar
19.1	Det ska finnas rutiner för hur reklamationer, avvikelser, misstänkta matförgiftningar och synpunkter hanteras.			<p>Företaget får hjälp av Kvalitera AB som har tagit fram en handlingsplan, angående detta larm/ artikel på Tv 4. De har tagit fram Bake My Day Säkerställer Produktion i dag och i Framtiden. De har tagit fram material och har ett pågående arbete av rutiner mot BRCGS -standarden. De har ett bra samarbete med Anticimex för IPM-Program för skadedjursprogram. Strikta rutiner för hygien, löpande intern och extern kontroll. Fokus på "medarbetarnöjdhet genom livsmedelssäkerhetskulturen. De har vidtagit många åtgärder. Bland annat så förbereder de framtidens produktion via följande punkter: * Nybyggd fabrik med designad för att möta GFSI-krav och BRCGS-standarder, * Implementering av nya och förbättrade rutiner för kvalitet och säkerhet, * Inversteringar för Hållbar och effektiv produktion samt* Möjligheter för framtida tillväxt och expansion.</p>