



Examensarbete inom Lantmästarprogrammet

UTVÄRDERING AV MILJÖBONUS IP-LANTBRUK

EVALUATION OF ENVIRONMENTAL BONUS INTEGRATED PRODUCTION IN AGRICULTURE

Författare Patrik Boström, Carl af Ekenstam

Examinator: Jan Larsson

**Sveriges lantbruksuniversitet
Institutionen för JBT**

Alnarp 2006

FÖRORD

Lantmästarprogrammet är en två-årig högskoleutbildning vilken omfattar minst 80 p. En av de obligatoriska delarna i denna är att genomföra ett eget arbete som ska presenteras med en skriftlig rapport och ett seminarium. Detta arbete kan t ex ha formen av ett mindre försök som utvärderas eller en sammanställning av litteratur vilken analyseras. Arbetsinsatsen ska motsvara minst 5 veckors heltidsstudier (5 p).

Studien har genomförts i samarbete med Skånemejerier och institutionen för JBT.

Ett varmt tack riktas till Kerstin Fredlund Skånemejerier och Jan Larsson JBT. Kerstin Fredlund som har bidragit med en stor del av materialet till studien. Jan Larsson för expertis hjälp inom datasystem, uppläggning och bidragit med synpunkter, råd och granskning.

Alnarp Maj 2006

Patrik Boström och Carl af Ekenstam

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| FÖRORD | 1 |
| INNEHÅLLSFÖRTECKNING | 2 |
| SAMMANFATTNING..... | 3 |
| Summary | 4 |
| INLEDNING..... | 5 |
| SYFTE | 5 |
| AVGRÄNSNING..... | 5 |
| LITTERATURSTUDIE..... | 6 |
| VAD ÄR IP SIGILL?..... | 6 |
| HISTORIK TILL CERTIFIERING | 9 |
| HISTORIK KRING IP SIGILL | 9 |
| MILJÖHUSESYN..... | 11 |
| DJURHÅLLNING I SVERIGE..... | 11 |
| IP SIGILL MJÖLK..... | 13 |
| INTERVJU AV CHRISTER NILSSON VÄXTVETENSKAP SLU ALNARP 2006-05-11 | 15 |
| INTERVJU AV INGEMAR HELLBE 2006-05-15 | 16 |
| MATERIAL OCH METOD | 17 |
| FÖRSÖKSUPPLÄGGNING | 17 |
| PROVTAGNING OCH ANALYSER | 18 |
| RESULTAT | 19 |
| DISKUSSION..... | 27 |
| REFERENSER..... | 29 |
| SKRIFTLIGA | 29 |
| MUNTliga | 30 |
| Bilagor..... | 31 |

SAMMANFATTNING

Mjölkdiranschen står inför stora förändringar och jobbar nu mera på en världsmarknad. På grund av ett par stora livsmedelsskandaler har man tvingats skapa certifieringssystem för att kunna förebygga detta.

Skånemejerier är ett företag som beslutar att genomföra ett certifieringssystem bland sina leverantörer och detta har nu varit i drift så pass länge att det kan utvärderas lite. Syftet med detta arbete är att sammanställa hur Skånemejeriers leverantörer klarat av de revisioner som certifieringen kräver. Från Skånemejerier fick vi huvuddelen av vårt underlag till denna undersökning.

Resultatet av studien är att vi har tagit fram vilka punkter som är de vanligaste anmärkningarna vid olika besättningsstorlekar. De anmärkningar som har varit mest frekventa är "Finns skriftliga skötselrutiner som innehåller en beskrivning av den dagliga tillsynen?" och "Står cisternen säkert?" Ett annat resultat är att frekvensen anmärkningar minskar med stigande besättningsstorlekar.

SUMMARY

The Dairy business is changing a lot because of some scandals in the agricultural area for example the BSE crises in Great Britain. Because of the scandals the food industry and the farm association have created a certifying system; IP-Sigill Swedish standard system.

We contacted Skånemejerier as they have been successful in the certifying area.

They asked us if we wanted to do a study in the certifying area of dairy farmers. At Skånemejerier they gave us most of the literature in the area about certifying.

The result of the study, is that we have taken up the most common remark's. The most frequent remark is journal over routines in management of dairy cows on daily basis. Another remark of the study is that the frequency of the remarks decreases with greater production.

INLEDNING

I dagsläget genomför lantbruksbranschen stora förändringar där man tillsammans med handeln har valt att skapa ett certifieringssystem för att säkerställa att man får så säkra livsmedel som möjligt. Certifieringssystemet medför att man får full spårbarhet på produkterna genom hela kedjan ”från hage till mage”. Livsmedelsbranschen har historiskt sett upplevt ett antal livsmedelsskandaler, till exempel BSE i Storbritannien, som fick stora konsekvenser för köttbranschen. Därför har man nu valt att införa ett certifieringssystem så att man ska kunna undvika att detta inträffar igen.

Intresset att studera denna typ av certifieringssystem kom genom att lantbruksbranschen håller på att gå in i IP-Sigill och detta är ett ämne som intresserar oss väldigt mycket. Den form av studie som vi gjort har inte påträffats vid olika sökningar

SYFTE

Mål och syfte med studien är att se vilka de vanligaste anmärkningarna vid internrevisionen är och vilken storlek på mjölkproducenterna som har flest anmärkningar och vad detta beror på. Vi ville också utöka våra kunskaper inom IP-Sigill och vad det står för samt vad detta kan betyda för svenskt lantbruk i framtiden.

AVGRÄNSNING

De avgränsningar som vi valt att hålla oss till har kommit naturligt genom att vi gjort denna sammanställning till Skånemejerier. Därför har det blivit så att vi har koncentrerat oss på mjölksidan. Vi har valt att titta på hur IP-Sigill fungerar på mjölkgårdarna eftersom certifiering av den här typen är ny för många mjölkproducenter.

LITTERATURSTUDIE

VAD ÄR IP SIGILL?

IP SIGILL innebär att om man uppfyller kvalitetskraven så får man leverera en Sigillmärkt produkt. IP SIGILL (Integrerad Produktion) är tänkt att finnas för handlarnas, konsumenternas och myndigheternas trygghet, för att få en säker produktion av livsmedel. Under senare år har det förekommit många livsmedelsskandaler, så för att kunna vinna tillbaka konsumenternas förtroende så skapade man Sigill för framtida produktion och trygghet. Kvalitetssäkringen innebär att man skapar ett system för ökad spårbarhet genom hela kedjan från lantbrukaren till butiken. Certifieringen bygger på ett antal oberoende kontroller som många av handlarna kräver och kommer att kräva för framtiden med större krav på dokumentation.

Svenskt Sigill-märkning står för:

Säkra livsmedel: Höga krav, strikta regler, provtagning och analyser ger säkra och trygga råvaror. Råvarorna kan spåras tillbaka till gårdarna genom noggrann dokumentation.

Miljöansvar: Planering, precision och skyddsåtgärder ger mindre läckage av ämnen som övergöder naturen, mindre risker med bekämpningsmedel och en lägre förbrukning av jordens resurser.

God djuromsorg: En ansvarsfull djuromsorg, med höga krav på djurens miljö och skötsel, ger friska och välskötta djur som mår bra.

Öppna landskap: Svensk produktion, skyddade miljöer och betande djur ger levande och öppna landskap.

Bild 1 (Källa: IP Sigill, 2006)

IP SIGILL kommer från Sigill Kvalitetssystem AB som bygger på ett standardiserat kvalitetssystem som ger en rätt att leverera under Sigill- märkning. Systemet är frivilligt för alla lantbruksföretag men kommer att bli en efterfrågad produkt av handlarna. Man kan ansluta genom ett antal olika vägar, t.ex. enskilt företag eller som grupp genom att flera företag går ihop genom en gemensam gruppanslutning. Produktionsregler baserar sig på miljöhusesynen som kommer från den svenska lagen. Man har även skapat regler som skall kunna möta konsumenternas krav på att man får fram en bra produktion så man lyfter fram bra livsmedel, miljöhänsyn och säker djuromsorg.

När man tar fram regler till Svenskt Sigill så går de genom ett antal intresserade förädlingsföretag och lantbrukare samt olika grenar (t.ex. mjölk, kyckling, gris) och Sigill Kvalitetssystem. Man använder sig av ett antal experter som går igenom förslagen så att de får en vetenskaplig grund. Rådet består av t.ex. Christer Nilsson, SLU, Johan

Beck-Friis, Sveriges Veterinärförbund. Om dessa personer kan motivera förslaget så går det vidare till Svenskt sigills tekniska kommitté.

På gården får man ett antal Oberoendekontroller eller revisioner.

Man vill kunna säkerställa att reglerna upplevs så att man har någon slags garanti för att det goda varumärket efterlevs på gården. Grunden måste stämma för att varje gren som man har att ta med i sigill skall kunna bli godkänd. Det som ligger i grunden är miljöhusesynen för den egna revisionen.

Administrativa revisionen; den skall göras efter att man har gjort miljöhusesynen (egenrevision). Rapporten skickas vidare till certifiering. Det görs varje år men dock före första juni.

Revision på plats; Man gör regelbundna externa revisioner vartannat är föranmälda. Man går då igenom med lantbrukaren och tittar hur det går med produktionen/produktionsgrenarna. Man följer upp hur lantbrukaren lever upp till reglerna och noterar avvikelser som kan ha uppstått av olika anledningar. När det kommer nya företag som ansluter sig till Svensk Sigill kontrolleras de alltid, men ytterligare så kontrolleras 10 % av de befintliga gårdarna och de är slumpmässigt valda. När man har en gruppanslutning så är det huvudmannen som går in och kontrollerar dom enskilda företagen. Många är idag gruppanslutna via olika föreningar t.ex. Skånemejerier, Norrmejerier.

Systemrevision av gruppanslutna företag är för de stora föreningarna. Man går in och kontrollerar så att föreningarna följer upp sina åtaganden. Man gör även här ett antal stickprov hos lantbrukarna för att se att huvudmannen har genomfört revisionen korrekt. Skillnader mellan enskild anslutning och gruppanslutning är att när man är ansluten enskilt så söker man själv till en godkänd certifiering. Då utförs revision som sedan kan utökas till ytterligare grenar inom verksamheten. Producenten kan då avgöra själv vem han vill sälja till i slutänden. När man gör en gruppanslutning så ingår alla under ett och samma certifikat och kan endast säljas via huvudmannen.

Överklagan; när man har fått en revision och något kan ha blivit felaktigt så kan man göra en överklagan. Man kan rikta sin kritik till den som har gjort kontrollen direkt, dvs. antingen certifieringsorganet eller kontaktpersonen på gruppanslutningen. Man har rätt att klaga och det tas upp till certifieringskommittén som består av oberoende experter, som inte har något med certifieringsorganet att göra. (Källa: Handboken för IP SIGILL Gård, 2006)

1 Att alla kritiska punkter som är tillämpliga på verksamhet ska vara uppfyllda.

- Om det finns avvikelser från kritiska punkter, som det inte är möjligt att åtgärda inom 28 dagar, kan det leda till företaget blir avstängt och i vissa fall krävas på en ny revision för att åter kunna bli godkänd.
- Avvikelser från kritiska punkter som är särskilt viktiga för livsmedelssäkerhet, djuromsorg och miljö kan leda till uteslutning. (Exempel på sådana regler är kravet på växtskyddsmedel ska förvaras i originalförpackning, förbudet mot användning av växtskyddsmedel som innehåller Isoproturon och kravet och kravet att bara ge djuren antibiotika efter veterinär föreskrifter.)

2 Att minst 90% av övriga punkter ska vara uppfyllda.

- Vid godkänd (stängd) revision kan det finnas kvar ett antal avvikelser, max 10 %. Dessa ska åtgärdas så snart det är möjligt. Om en efterföljande revision visar att det inte skett får avvikelserna dubbel belastning.

Bild 2 (Källa: IP Sigill, 2006)

Hur går en egenrevision till?

Miljöhousesyn

Miljöhousesyn är en sammanställning av lagar och förordningar som berör lantbruket. Miljöhousesynen har formen av en checklista där varje lagkrav har omvandlats till en fråga för att underlätta egenrevision. Det finns även faktafel där lagkraven förklaras mer utförligt.

Checklistor för IP SIGILL

Till varje regelmodul hör en handbok och en checklista. Checklistorna används för att genomföra egenrevisionen av IP SIGILL-reglerna. Checklistorna tillsammans med åtgärdsplanen från Miljöhousesynen ska också skickas in till certifieringsorgan eller till huvudman för gruppen som underlag för den administrativa revisionen. Checklistans numrering följer numreringen i handboken. Alla punkter i checklisten kontrolleras vid den administrativa revisionen och vid revisionen på plats. Vissa av reglerna i IP SIGILL är de samma som i Miljöhousesynen. I dessa fall finns en hänvisning till Miljöhousesynen i checklisten. När du gör din egenrevision går du först igenom Miljöhousesynen. Därefter fortsätter du med att fylla i resterande frågor i de checklistor för IP SIGILL som certifiering omfattar.

Bild 3 (Källa: IP Sigill, 2006)

HISTORIK TILL CERTIFIERING

I januari 2006 trädde de nya EG- förordningarna i kraft som till stor del ersätter den svenska livsmedelslagen. De nya reglerna omfattar och tydliggör även att primärproduktionen kommer att ingå som livsmedelsproducenter och har som ansvar att leverera säkra livsmedel. Det är här som de nya tvärvillkoren kommer in.

Miljöhousesyn genomförs varje år av producenterna och många mejeriföreningar har denna som ett leveranskrav.

IP Sigill är ett certifieringssystem som Skånemejerier har valt tillsammans med övriga mejeri Sverige där alla mejeriföreningar kommer att ingå utom Arla som redan tycker sig ha ett välutvecklat system.

I IP Sigill så ingår miljöhousesynen.

Man har valt att ha ett system som omfattar gården och sedan delas de olika produktions- inriktningarna upp så att man enbart certifierar de olika produktionsgrenar som gården har.

Källa: (Skånemejerier, 2006)

HISTORIK KRING IP SIGILL

Att genomföra miljöhousesynen var ett första steg som lantbrukaren tog för att kunna gå vidare mot IP.

Från början var IP (Integrerad Produktion) ett odlingssystem för bland annat grönsaks- och potatisodlare. Då ansåg man att detta var ett odlingssystem som skulle främja en god miljö och ekologiskt tänkande, genom att man hade koll på den totala resursanvändningen såväl som att man försökte minimera användningen av konstgödsel och kemikalier.

Dokumentation över alla aktiviteter som gjordes på grödan var viktigt, till exempel växtodlingsplan, körjournaler och journaler avseende kemisk bekämpning.

Regler för IP är en anpassning av reglerna från det internationella IP-organet IOBC.

Ingen extern kontroll av odlarna gjordes varför IP i denna utformning inte fick så stort genomslag.

Svenskt Sigill är ett kvalitets- och miljösäkringssystem som först skapades för spannmålsodlare men idag så finns det för alla produktionsgrenar. Syftet är inte att det ska vara ett nytt miljömärke utan att i första hand vara ett sätt att via full spårbarhet och konkreta handlingsplaner kunna stärka redan starka varumärken.

Svenskt Sigills regler är att ha miljöhusesynen som en del av basen där även IP ingår men att regelverket årligen skall uppdateras.

Markkartering, behovsanpassad gödsling av grödan och biobädd för påfyllning och rengöring av växtskyddssprutan samt kantzoner mot vattendrag är några exempel på krav inom Sigill.

Egenkontroll sker med checklista samt journalföring. Sedan följs detta upp av Lantmännen och dessutom en extern stickprovskontroll för att kunna skapa förtroende.

Trovärdigheten är beroende av att det finns en extern och oberoende certifierare, det vill säga en tredjepartscertifierare.

Swedac är den statliga myndighet som godkänner olika certifieringsorgan i Sverige.

Källa: (Lantmannen, 1996)

Certifiering av Lantbruk är enligt Fakta Jordbruk 1999 ett sätt att marknadsrelatera och profilera sina produkter samt att därigenom kunna ta ut en merbetalning. Det finns dock andra som tror att certifieringen kommer att bli ett krav för att överhuvudtaget få leverera i framtiden.

Fördelarna med certifiering sägs vara att man får en bättre överblick tack vare att det finns dokumentation över gårdens alla aktiviteter till exempel vad som gäller arbetsrutiner, checklistor och målsättningar.

Nu år 2006 kommer mejeriföreningarna att tillämpa IP-Sigill som ett leveranskrav för att lantbrukaren överhuvudtaget skall få leverera sina produkter.

I IP-Sigill ingår nu även gris, kyckling, mjölk, nötkött, ägg, grönsaker, frukt, prydnadsväxter, honung samt spannmål. (Källa: Lantmannen, 1996)

MILJÖHUSESYN

Miljöhusesynten är ett dokument som är till stor hjälp för lantbrukaren för att denne skall kunna säkerställa att gårdens produktion lever upp till de lagar och regler som gäller just för den typen av produktion man har på gården. Detta är en form av egenkontroll som lantbrukaren använder för att bättre kunna kontrollera produktionens fel och brister samt att kunna göra en plan för hur dessa brister skall kunna åtgärdas. Miljöhusesynten tar upp gällande lagar för arbetsmiljö, miljö och djurskyddslagen.

EU har en ny jordbrukspolitik där man har tagit med så kallade tvärvillkor. Många av dessa tvärvillkor finns redan i Svensk lagstiftning. Tvärvillkoren omfattar utvalda delar inom miljö, livsmedelssäkerhet, djurhälsa och djurskydd som finns på ett lantbruksföretag.

Exempel på dessa tvärvillkor kan vara spårbarhet inom växtodling, det vill säga att man enkelt skall kunna redovisa vart och till vem man har sålt ett visst parti spannmål. Detta görs för att kunna garantera livsmedelssäkerheten. Inom djurskyddet finns tvärvillkor mot att utfodra nötkreatur med kött, ben och fiskmjöl för att förhindra spridning av sjukdomarna BSE och BVD som annars kan förekomma hos nötkreatur och som har haft stora utbrott i Storbritannien.

www.sjv.se/amnesomraden/djurveterinar/smittsammadjursjukdomar/bsetse/lags...

Dock har Sverige redan haft förbud mot att utfodra med ben och köttmjöl sedan 2001. Mjölkbönderna och dess organisation tog frivilligt detta beslut redan 1987 att inte använda kött, ben och fiskmjöl till mjölkkor. 1991 införde Sverige ett generellt förbud mot kött och ben produkter till idisslare och från idisslare. Källa: (Miljöhusesynt 2006)

DJURHÅLLNING I SVERIGE

I Sverige finns det regler som är reglerade enligt EU:s regelverk och som gäller inom hela EU. Varje enskilt land har sina regler om hur man skall ha djur och hur de skall skötas enligt kraven för djurskydd. Den övervakande myndighet som har hand om djurskydd och även finns med i miljöhusesynt är djurskyddsmyndigheten.

Den svenska djurskyddslagen kom (1998:534)

Djurskyddsförordningen kom (1988:539)

Djurskyddsmyndighetens föreskrifter och allmänna råd kom 2004 och finns under (L 100, DFS 2004:10)

källa:

(<http://www.djurskyddsmyndigheten.se/Steria/templates/Page.aspx?id=380>)

I Miljöhusesynten har man plockat de viktigaste delarna av lagkraven och de beskriver vad som skall finnas och resterande hittar man på djurskyddsmyndigheten. De som

sköter tillsynen av anläggningarna och hur dessa fungerar är kommunens miljö- och hälsoskyddskontor. Regionalt är det länsstyrelsen som har ansvaret, men djurskyddsmyndigheten har det centrala ansvaret och tillsynen.

De svenska slakteriföreningarna har kommit överens om att alla som levererar till dem skall ha genomfört en miljöhousesyn. Det som man trycker på är att djuren skall vara uppfödda i Sverige för att vinna konsumenternas förtroende. Om man levererar importerade djur så skall och måste det anmälas, så att de kan särbehandlas och testas enligt BSE kontrollen.

När vi gick med i EU så ökade risken för smitta inom Sveriges gränser. Så man har valt att införa regler för gårdsbesök för att förhindra att man för med smittor in i besättningar.

T.ex. inom IP så har man valt att införa besöksjournaler, man får ej vistas i eller besöka djurstallarna inom 48 efter man har varit i utlandet etc., (Miljöhousesyn 2006).

Vid om- och till- byggnationer, även nybyggnation, så måste man ha förprovning. Målet med det är att de investeringar man har valt att göra på gården inte skall leda till försämrat djurskydd och ekonomiska förluster för lantbrukaren. När man väljer att bygga till så skall man kontakta lantbruksenheten på länsstyrelsen. Kraven för att ett besök gäller när man gör åtgärder som överstiger vissa kvoter t.ex. 10 vuxna nötkreatur. Länsstyrelsen tar ut en avgift när en förprovning görs och preskriptionstiden är 5 år.

Något som man bör tänka på vad gäller även inomgårdstransporter när man transporterar djur är att alla transporter som är längre än 30 minuter styrs under djurskyddsmyndigheten. T.ex. när man flyttar djur mellan beten. Om man flyttar djur genom att ta betalt (kommersiellt syfte) så skall transporten besiktigas av kommunen. Om man transporterar djur längre än två timmar så skall de kontrolleras.

Luft- och ljudkvaliteten är viktig i stallar och där har man satt gränsvärdena till 80 % relativa luftfuktigheten vintertid. Djuren får tillfälligtvis utsättas för buller på cirka 65 dB (A). När man har automatisk ventilation så skall det finnas nöd ventilation eller att slå på vid eventuella avbrott. Det kan vara fönster, luckor, som kan öppnas eller att ha tillgång till reservverk.

När man använder sig av läkemedel så är de tidsbegränsade och vem som helst får inte använda sig av läkemedel. Idag måste man ha gått kurs för att få använda sig av läkemedel till det djurslag som användningen är tänkt för. De som är undantagna från det är mjölkproducenterna. Vid all användning av läkemedel skall man journalföra och djurets identitet skall skrivas in, diagnos, läkemedlets namn etc.

Andra viktiga journalföringar är att man antecknar alla som har varit i kontakt med djuren. Det kan vara försäljare och foderbilschaufförer. Man skall tänka att man håller på med livsmedelsproduktion. Informationen skall kunna visas upp och styrkas vid begäran av någon myndighet. Foder som innehåller kött och benmjöl är förbjudet och man får ej förvara sådana produkter på gården. Foder som man köper in från utlandet måste ha ett hälsointyg som intygar att det är friskt och att det är salmonellafritt.

Mjölkkor skall sommartid kunna hållas på bete eller annan utevistelse. Betesperioden skall vara sammanhängande och mjölkkor skall minst vara ute 6 timmar per dygn. Av

den betande arealen så skall det finnas minst 80 % växttäckte. Betesperiodens längd kan variera från söder med minst 4 månader till 2 månader i norra Sverige.

Från den första januari 2006 så har det kommit nya krav om livsmedelshygien. Efter ett antal livsmedelsskandaler har synen på säkerheten höjts. Man har från livsmedelsverkets sida meddelat att säkerheten måste startas redan från gården till slutkonsument.

Mjölkföretagen räknas från 2005 som livsmedelsproducenter och har det fulla kravet att kvalitén uppfylls när varan lämnar gården. Man skall kunna spåra bakåt i kedjan för att förhindra att fel uppstår i kedjan. Man har bestämt från EU att man skall ha vissa regler och det är samma som man använder sig inom livsmedelsindustrin. Reglerna finns på <http://www.europa.eu> under förordningarna EG 853/2004 mjölkproduktion. Genom att man skapar fasta rutiner för hur man skall säkerställa livsmedelskvalitet och hur den skall kunna garanteras, så har man kommit långt i arbetet för en högre kvalitet.

Alla lokaler som används vid mjölkproduktion skall vara hela och rena. Dessa skall rengöras minst en gång per år. Mjölkrummet skall vara väl avskilt från djurstallet, och det får inte finnas någon form av toalett där. Väggar skall vara gjorda av ett sådant material så att det inte kan fastna någon smuts som inte går att rengöra omgående. Dörrar som går ut mot djurdelen skall vara väl tillslutna så det inte kommer in någon smuts eller djur. Mjölkningspersonal skall ha rena kläder och god hygien. Juvret skall rengöras väl och det får inte komma med någon smuts under mjölkningen eller från någon annan kos juver. Man får inte leverera mjölk som har en avvikande färg eller annat onormalt utseende. Inte heller mjölk som har blivit behandlat med antibiotika eller andra hormoner. Den mjölken skall mjölkas i separat utrusning för att den inte skall kunna ha någon kontakt med leveransmjölken. Man skall desinficera anläggningen efter varje mjölkning och skölja den noga med vatten för att undvika att det blir mjölk kvar i ledningarna. Källa: (Miljöhusensyn 2006, IP Sigill Mjölk 2006, www.Sjv.se 2006)

IP SIGILL MJÖLK

IP SIGILL Mjölk är en gren som tidigare har beskrivits som en kvalitetsgaranti för en bra levererad vara. För att få mjölkdjur godkända i IP SIGILL Mjölk måste man ha djuren ute på sommarbete oavsett om det handlar om kött eller mjölkdjur. Däremot får tjurar över sex månader hållas inomhus under hela året. Man har som mål att ta hänsyn till den unika miljön som man har i ett biologiskt landskap. Man vill värna om djurens hälsa att dem håller sig friska och deras naturliga beteende tas till vara.

När besökare kommer till en ladugård skall man kunna känna förtroende för hur det fungerar på gården vilken dag i veckan man än väljer att besöka driften. Man vill skapa en bra och så naturlig miljö för djuren som möjligt, så att man kan undvika att använda mediciner i mesta möjliga mån. Andra mål är att förebygga olika olyckor som man kan hända på gården genom att man har utbildad personal, som vet hur man skall gå till väga om det händer en olycka. T.ex. risk för smittspridning, elolycka, brand, djurhälsa etc. Det som man har lagt stor vikt vid är att fodret skall förvaras väl avskilt för att hålla det fritt från sjukdomar, sporer t.ex. Mykotoxiner försämrar smakligheten på fodret och

även fodervärdet bli sämre. Det kan även påverka och ge starka allergiska reaktioner hos både djur och människor. Klostridiesporer kommer in via jord, gödsel, gammalt foder etc. vilket kan spridas om man inte har bra och fasta rutiner för hur man skall hantera fodret. Inom IP SIGILL Mjök så har man ställt som krav att man skall leverera en GMO (Genmodifierad) fri vara på grund av att man ser stora risker vid odling och human konsumtion. Man vet ej idag hur vi påverkas av det i en framtid.

För att få en hållbar mjökproduktion så får man med tanke på djuromsorgen inte sälja kalvar på exportmarknaden, när dessa är som mest känsliga det vill säga när de är mindre än sex månader. För att skydda besättningarna så får man inte importera djur till gårdar som är anslutna till IP SIGILL Mjök.

(Källa: Handboken för IP SIGILL Mjök 2006)

INTERVJU AV CHRISTER NILSSON VÄXTVETENSKAP SLU ALNARP 2006-05-11

Vi samtalade med Christer Nilsson för att han var en av dem som var med från starten av IP då det kom på 1990- talet. Han sitter med i kriterierådet för Sigills kvalitetssystem, han sitter även i styrelsen för Odling i Balans som är en gammal organisation som är en föregångare till IP.

Vi pratade med Christer om IP och vad IP står för. Christer sa att IP (integrerad produktion) kommer från IOBC (International Organisation for Biological and Integrated Control of Noxious Animals and Plants) som handlar om att ”utnyttja naturliga och givna resurser inom gården”. Han tror även att Svenskt Sigill är viktigt för Sveriges bönder för att dessa ska kunna överleva i framtiden. Sveriges bönder jobbar inte bara på sin hemmamarknad utan även på den europeiska marknaden, han tror även att vi inom en snar framtid kommer att vara en del av den globala marknaden.

På den Europeiska marknaden finns redan ett antal certifieringssystem bland annat EUREPGAP som är handelns system för livsmedel. Inom EUREPGAP så finns det en lantbrukscertifierings organisation ”IFA” (Integrated Farm Assurance). Sigill kvalitetssystem är en utveckling av EUREPGAP men där man har anpassat sig efter Svenska förhållanden och sedan har utvecklat systemet till att bli ett spjutspets varumärke och att Sigill ska stå för premium produkter.

Christer tror att detta är nödvändigt för att kunna säkerställa en produktion i framtiden. Han menar att bulkproduktionen inte är något som är lämpligt för svenskt lantbruk. Svenska produkter har enligt Christer ett gott rykte om sig att hålla en hög kvalitet, han tog som exempel ABSOLUT VODKA som enbart är tillverkat av Sigill spannmål.

INTERVJU AV INGEMAR HELLBE 2006-05-15

SMAK grundades 1953 av staten och var tänkt att främst kontrollera kvaliteten på matpotatis och upprätthålla en god självförsörjandegrad på matpotatis i Sverige. 1991 drog staten sig ur sitt ägandeskap och SMAK övergick till en stiftelsen SMAK AB. I denna stiftelse ingår LRF (Lantbrukarnas Riksförbund), SPOR (Sveriges Potatisodlares Riksförbund), SPR (Sveriges Potatishandlares Riksförbund), Solanum AB, ICA, COOP Sverige, SABA Trading, LI- Livsmedelsindustrierna och SLU (Sveriges Lantbruksuniversitet) som ägare för att få en oberoende och bred kompetens i stiftelsen.

SMAK AB har sedan starten utvecklats från ett kontroll- och kvalitetssystem av matpotatis till att bli ett kontroll- och förebyggande företag för certifiering av livsmedel inom den gröna sektorn till exempel lantbruk, trädgård, packerier för potatis, frukt och grönt, EUREGAP, ekologisk produktion. SMAK AB har en oberoende och neutral ställning med sitt kontrollarbete. De har god kännedom inom trädgård och lantbruk där de certifierar livsmedelsproducenter. De är godkända och ackrediterade för certifiering av EUREGAP- standard sedan 2003 och SWEDAC 2001. SMAK AB gör revisionsuppdrag av IP-Sigill system och med det arbetar 10 personer året runt och de täcker in hela Sverige. Revisorerna som är anställda hos SMAK AB skall vara oberoende av näringen och har god utbildning inom revisionsområdet och den gröna sektorn. En god utbildning kan vara att man har naturbruksgymnasium i grunden samt några års praktisk erfarenhet från branschen eller lantmästare, agronom, hortonom utbildning samt en utbildning inom revisionsområdet. Detta för att kunna säkerställa att man utför korrekta revisioner även då det gäller diffusa frågor som tillexempel ”är djuren rena” och ”är det ordning och reda på gården”.

För att bli certifierad producent så måste man bli godkänd av Sigill kvalitetssystem AB. Efter godkänd certifiering så får man återkommande revisioner vart annat år. De åren då man inte får revision så skall man fylla i en checklista och göra en egenrevision på gården och aktuella inriktningen som skall skickas till certifieringsorganet. Får man en avvikelse så skall den vara åtgärdad inom 28 dagar och det skall verifieras av revisorn. Uppfylls inte detta så kan det leda till tre månaders avstängning eller uteslutning. När en certifiering har utförts på gården så skickas protokollet till revisionsledaren för granskning och beslut om certifiering.

Certifieringen är giltig under en period av två år om förutsättningarna är uppfyllda.

Att grundvillkoren är uppfyllda.

Att man genomfört de årliga egenrevisionerna.

Att stickprovsrevisionerna är godkända.

Att utbildning och fortbildning utförts varje år.

Som certifierat företag så har man skyldighet att anmäla förändringar inom produktionen som innebär stora förändringar för certifieringen. Exempelvis kan en sådan förändring vara att man går från grisproducent till mjölkproducent eller från grönsaksodling till spannmålsodling.

SMAK AB kommer i en framtid att titta mer på Bench marketing för att man i framtiden ska kunna hålla sig uppdaterad på en allt mer påtaglig världsmarknad. Bench marketing (det är att man kollar vad andra marknader har för certifieringssystem) REF: Personlig kommunikation Björklund. T. SLU Alnarp 2006-05-16.

MATERIAL OCH METOD

Vi har gjort en litteraturstudie på IP-Sigill för att få en helhetsbild av ämnet samt att få en bred och djupare kunskap kring certifiering av lantbruksföretag. Informationen som vi har använt oss av är taget från material insamlat av Skånemejerier. Viss del kommer från Internet där vi har tittat på olika sidor exempelvis Jordbruksverket, Djurskyddsmyndigheten, Sigill kvalitetssystem. Litteratursökningen utfördes även på LUKAS där vi använde oss av sökorden ”**IP Lantbruk**” men det gav inga träffar så vi blev tvungna att söka på sökordet ”**Certifiering**” detta gav dock ett antal träffar med artiklar som vi kunde använda oss av.

FÖRSÖKSUPPLÄGGNING

Vi har sammanställt internrevisioner för Skånemejerier inom IP-Sigill där 195 lantbrukare ingår totalt men i det material som vi har haft tillgång till har det funnits 147 lantbrukare. De resterande gårdarna som är kvar är 15 egencertifierade som är godkända, svar från 20 lantbrukare saknas samt två gårdar som har fått underkänt och resterande del är utan anmärkning. (Fredlund. K 2006-05-21). Vi har gått igenom internrevisioner på gårdarna och sammanställt den. Revisionerna innefattar gårdar med varierande storlek. Revisionerna innehåller anmärkningar av olika slag.

PROVTAGNING OCH ANALYSER

I samband med revision kontrolleras en mängd krav (punkter). Punkterna eller kraven är graderade efter hur väsentligt det är att uppfylla kravet. Dessa är:

-Kritiska punkter är avgörande för att revisionen ska kunna bli godkänd.
(exempelvis 1,1,3 att fullständig och aktuell miljöhusesyn ska genomföras årligen).

-Lagkrav.
(exempelvis 1,3,1,3 står cisternen säkert)

-Rekommendationer; dessa kontrolleras men måste inte uppfyllas.
(exempelvis 5,9,8 besättningen bör vara ansluten till den frivilliga salmonellakontrollen),

-Nya regler och regler som väsentligen förändrats i handboken.
(exempelvis 5,9,1 besöksjournal skall föras)

Vi har tagit fram de punkterna i revisionen som har varit mest förekommande. Dessa punkter har vi sammanställt i ett diagram för att kunna utläsa de vanligaste felen som har hittats vid revisionerna. Vi har jämfört och kategoriserat gårdarna efter levererad mjölmängd. Detta för att få en tydligare bild över var de vanligaste anmärkningarna och var den största felprocenten är jämfört med den levererade mjölmängden.

RESULTAT

Efter granskningen av revisionen så har vi letat efter de vanligaste förekommande punkterna som är anmärkningar inom egenrevisionen. Det som har framkommit från resultatet av studien visar att gårdar som levererar en mindre mängd mjölk, av oss definierat som under 100 ton mjölk per år har flest anmärkningar procentuellt sett jämfört med en gård som levererar mer än 1 200 ton mjölk per år. Anmärkningarna inom internrevisionen minskade procentuellt med ju mer kg mjölk som levererades av producenten.

Eftersom medelavkastningen ligger på ca 9 000 kg mjölk/ko och år kan man överslagsmässigt anta att 0 – 100 ton i leverans per år motsvarar upp till drygt 10 kor och 1 200 ton eller mer 130-140 kor och uppåt.

Som framgår i diagram 1 har de minsta besättningarna i genomsnitt knappt sju anmärkningar medan de största har knappt två anmärkningar per besättning.

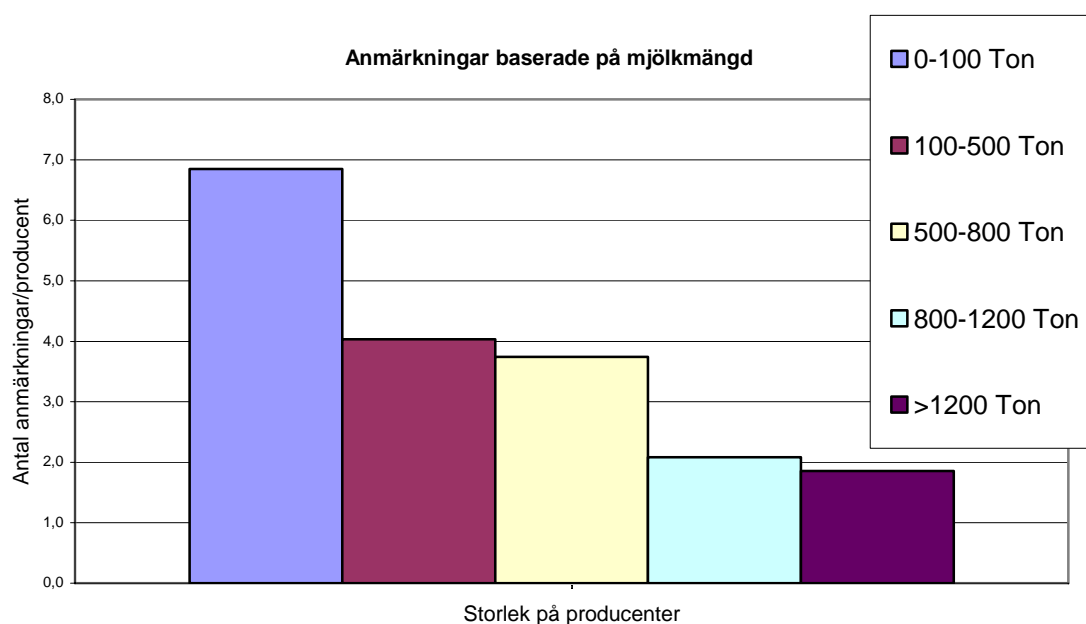


Diagram 1. Genomsnittligt antal anmärkningar per leverantör, grupperade efter mjölmängd. (Källa: Egen sammanställning, 2006).

I denna grupp av anmärkningar ska det beaktas att alla typer av anmärkningar finns med. Det innebär att alla anmärkningar inte behöver åtgärdas inom denna grupp. Anmärkningarna kan vara av sådan grad att de inte är kritiska, man kan ha dem utan att åtgärdsplan behövs sättas in på de punkterna för att få en godkänd revision.

Diagram 2 visar producenternas storleksfördelning efter levererad mjölmängd. Den största gruppen leverantörer är 100-500 ton mjölk. De leverantörerna som levererar 0-800 ton mjölk per år räknas som familj jordbruk. Producenter som levererar över 800 ton mjölk per år räknas som större producenter i denna studie.

Urvalet i undersökningen är lite snedfördelat, vi hade vi flest gårdar som levererar 100 till 500 ton.(Se diagram 2)

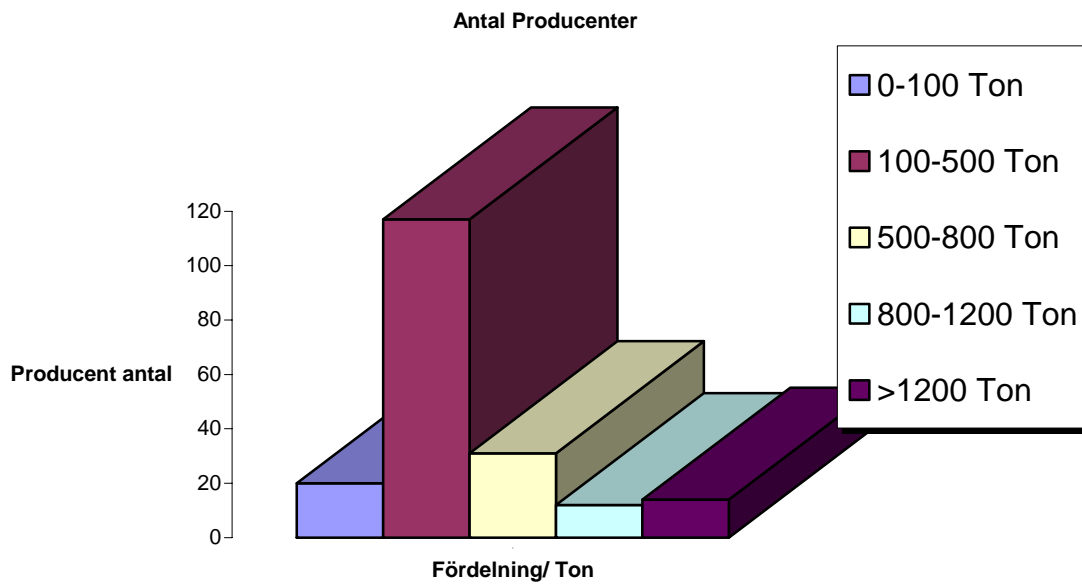


Diagram 2. Storleksfördelningen på producenterna inom Skånemejeriers internrevision (Källa: Egen sammanställning, 2006).

I diagram 3 kan utläsas att den producent som levererar mindre mängd mjölk har fler **kritiska** anmärkningar än den stora producenten. Diagrammet visar vilka producentgrupper som har flest kritiska anmärkningar per leverantör. Alla kritiska anmärkningar måste åtgärdas och ska på sikt vara uppfyllda för att producenten ska få leverera mjölk.

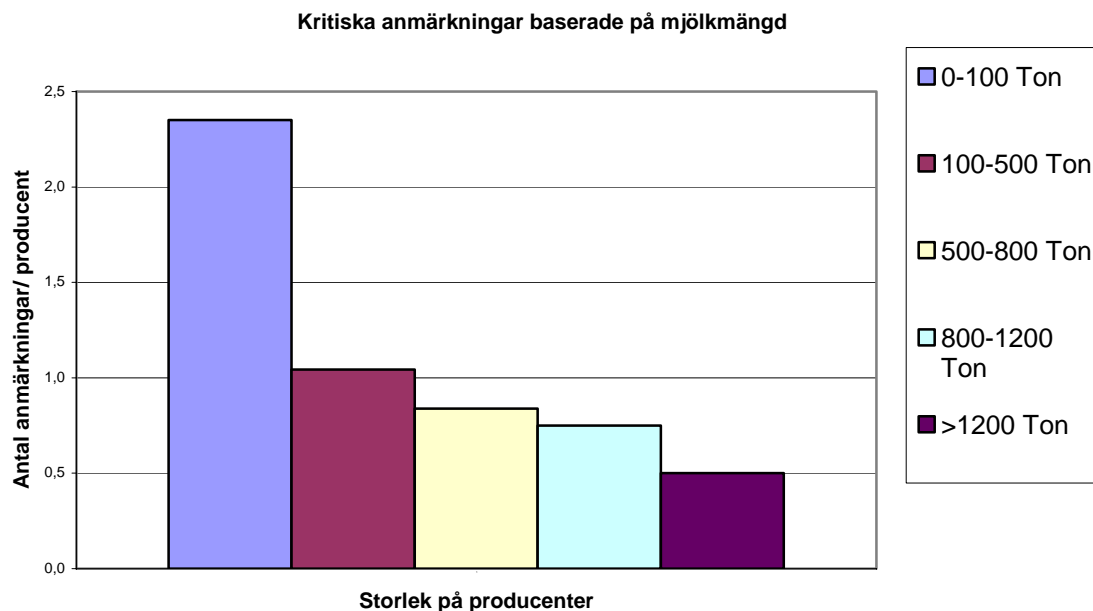


Diagram 3. Genomsnittligt antal kritiska anmärkningar per leverantör, grupperade efter mjölmängd. (Källa: Egen sammanställning, 2006).

De två vanligaste anmärkningarna utslaget på alla leverantörer oavsett storlek och levererad mjölmängd är 5,4,2 (Skriftliga skötselrutiner över den dagliga tillsynen saknas) som ungefär 2 av 3 leverantörer hade anmärkning på och 1,3,1,3 (Står cisternen säkert) till exempel att påkörningsskydd saknas (drygt varannan).

Diagrammet visar sammanställningen av revisionen av de 15 vanligaste anmärkningarna utslaget på alla leverantörer som ingick i studien.

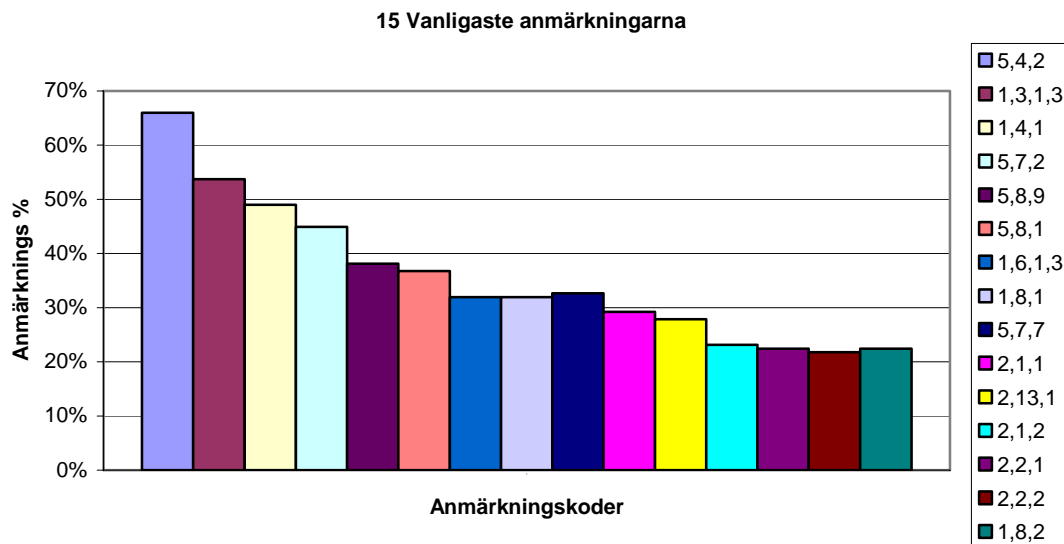


Diagram 4. De vanligaste anmärkningarna i antal procent (Egen sammanställning, 2006).

Förklaring till vad anmärkningarna innebär finns i bilaga 1.

Producenter under 800 ton har samma sorts anmärkingar som i den totala sammanställningen. Leverantörer som levererar under 800 ton mjölk har fler anmärkingar, jämfört med producenter över 800 ton mjölk.

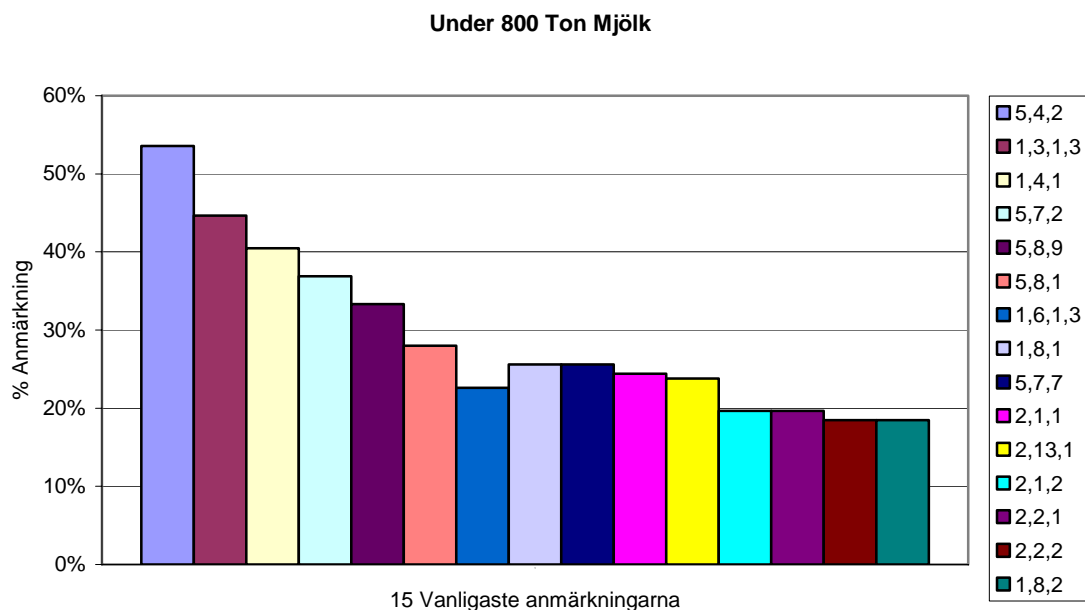


Diagram 5. De vanligaste anmärkningarna i antal procent för producenter som levererar under 800 ton (Källa: Egen sammanställning 2006).

Diagrammet visar att producenter som levererar under 800 ton har som de två vanligaste anmärkningar 5,4,2 och 1,3,1,3. 53% har anmärkningen 5,4,2 och 45 % har anmärkningen 1,3,1,3 medan producenter över 800 ton har 27% anmärkning av 5,4,2 och 15 % av 1,3,1,3.

De kritiska anmärkningarna är betydligt allvarigare. De fem vanligaste framgår i diagram 6. Producenter under 800 ton har mer kritiska anmärkningar än de leverantörer som levererar mer än 800 ton. Uppfylls inte de kritiska anmärkningarna inom 28 dagar efter revisionen stängs leverantören av.

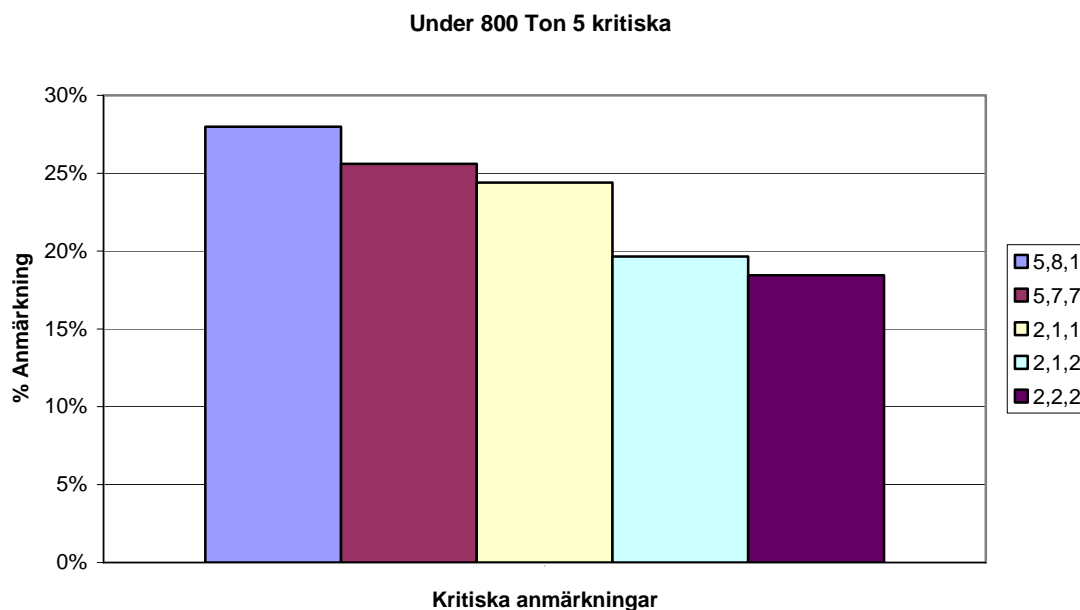


Diagram 6. De vanligaste kritiska anmärkningarna i %, endast mindre producenter. (Källa: Egen sammanställning, 2006).

Anmärkningarna 5,8,1 och 5,7,7 är procentuellt lika oavsett storlek på producenter. Det som skiljer mycket mellan de olika producenterna är journalförda fältåtgärder och växtodlingsplan, det är anmärkningarna 2,1,1, 2,1,2 och 2,2,2.

Producenter över 800 ton har procentuellt sett mindre anmärkningar som gäller de vanligaste förekommande anmärkningarna, se diagram 7. Vad som kan läsas ut av diagrammet är att vissa punkter inte är representerade, detta för att de inte har den typen av anmärkning.

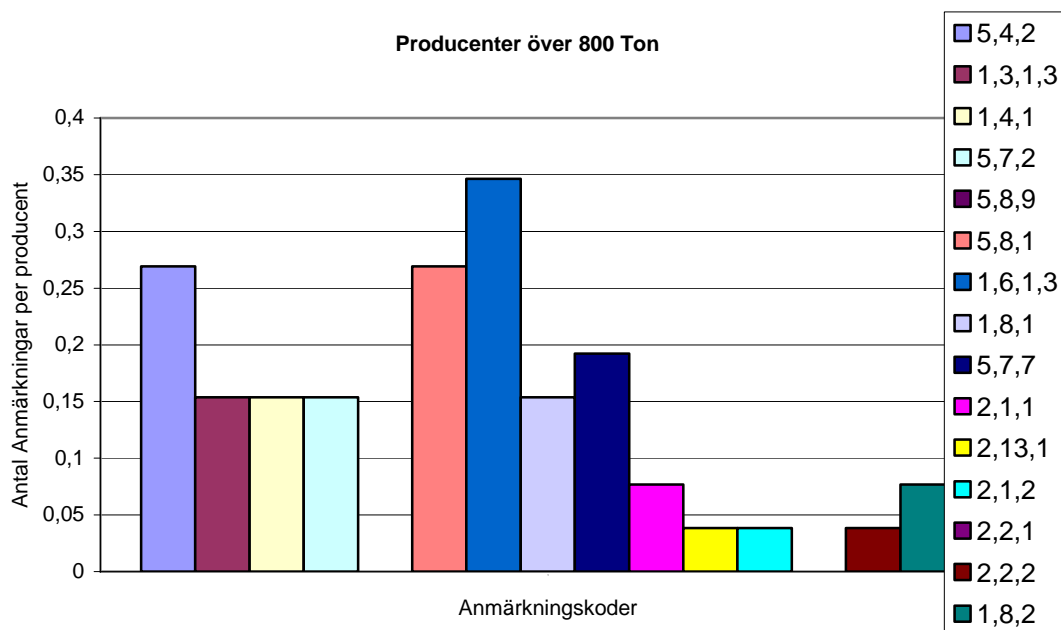


Diagram 7. De vanligaste anmärkningarna på producenter över 800 Ton
(Källa: Egen sammanställning 2006)

För att få en bredare bild av vad de stora producenterna har för några anmärkningar, har vi valt att titta på vad dessa producenter har för några avvikelser och även i vilken omfattning. De stora producenterna kommer troligtvis att öka i antal i och med den strukturrationalisering som pågår, därför kan detta vara av intresse.

Cirka var tredje producent i den här storleksklassen har likadana anmärkningar som de mindre producenterna. Producenter som levererar mer än 800 ton mjölk per år har som vanligaste anmärkningar:

- 1,6,1,3 Finns och läses säkerhetsdatablad för de kemiska produkter som används?
- 5,4,2 Finns skriftliga skötselrutiner som innehåller en beskrivning av den dagliga tillsynen?
- 5,8,1 Förs besöksjournal?

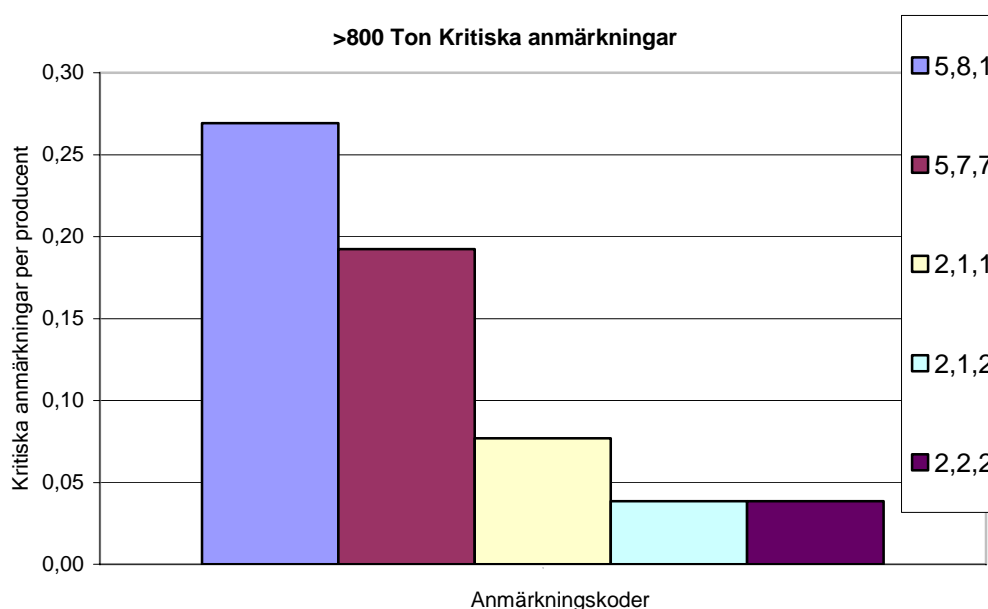
Alla producenter har liknande anmärkningar men det skiljer mycket mellan de som levererar över 800 ton jämfört med de mindre producenterna.

Alla producenter har likadana anmärkningar men det skiljer mycket mellan de som levererar över 800 Ton jämfört med de mindre producenterna. (Se tabell 1).

| Anmärkningskod | Förklaring till koder | % anmärkning < 800 ton | % anmärkning > 800 ton |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| 1,3,1,3 | Står cisternen säkert? | 45 % | 15 % |
| 1,4,1 | Finns en karta/ kartor över produktionsenheten där relevanta objekt för den anmälda produktionen enligt listan i faktadelen är markerad? | 40 % | 15 % |
| 5,7,2 | Finns det skriftliga skötselrutiner för att säkerställa att antibiotika inte kommer med i mjölkleveransen till mejeriet | 37 % | 15 % |
| 5,8,9 | Är besättningen ansluten till salmonellaprogrammet? | 33 % | 0 % |

Tabell 1. % som fått vissa utvalda anmärkningar uppdelat efter mjölkleverans.
(Källa: Egen sammanställning 2006)

Producenter som levererar mer än 800 ton har mindre kritiska anmärkningar än de mindre producenterna. Skillnaden mellan de olika kritiska anmärkningarna är mycket stor, framförallt på de punkterna som innefattar journalförda fältåtgärder samt växtodlingsplan där de producenter som levererar över 800 ton har lite anmärkningar jämfört med de mindre producenterna.



Digram 8. De vanligaste kritiska anmärkningarna på producenter med leverans över 800 ton. (Källa: Egen sammanställning 2006)

Bland de 15 mest frekventa anmärkningarna var 5 kritiska. I tabell 2 visas hur vanliga dessa kritiska anmärkningar är, uppdelat på mindre och större producenter. Som framgår i tabellen är 3 kritiska anmärkningar mycket mer vanliga bland de mindre producenterna, medan två är ungefär lika vanliga bland alla leverantörer.

| Kritiska Anmärkningar | Förklaring till koder | % anmärkning < 800 ton | % anmärkning > 800 ton |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|
| 2,1,1 | Journalförs utförda fältåtgärder som sådd, skörd, gödsling och växtskyddsbehandlingar enligt 2,1,2 och 2,1,3 och sparas journalen i tre år? | 24 % | 7 % |
| 2,1,2 | Journalförs all tillförsel av växtnäring till jord eller växter inklusive bladgödsling på skifteskort eller motsvarande? | 19 % | 4 % |
| 2,2,2 | Innehåller växtodlingsplanen följande uppgifter?: -Förfrukt, årets gröda samt sort. – Förväntad skörd för varje skifte. –Behov av växtnäring och kalk grundat på förväntad skörd, grödans behov och markkartering. –Planerad giva av N, P och K som mineralgödsel, stallgödsel eller andra organiska gödselmedel. | 18 % | 4 % |
| 5,8,1 | Förs besöksjournal? | 28 % | 26 % |
| 5,7,7 | Sparas journaler över veterinärbehandlingar och medicinering i fem år? (Gäller även homeopatiska preparat) | 26 % | 19 % |

Tabell 2. Jämförelse mellan de fem vanligaste **kritiska** anmärkningarna. (Källa: Egen sammanställning 2006)

Efter genomgången av internrevisionen har vi tagit fram de 15 vanligaste anmärkningarna samt de 5 vanligaste kritiska anmärkningarna och tittat på kostnaderna för att åtgärda dessa. (Se bilaga 2) Kostnader på bilaga 2 är egen sammanställning. Några av dessa anmärkningar finns beskrivna nedan.

Den vanligaste anmärkningen 5,4,2 är skriftliga skötselrutiner och daglig tillsyn. Kostnaden för att åtgärda denna anmärkning är beräknad att kosta 600 SEK i eget arbete om det inte sker någon förändring i produktionen.

En annan vanlig anmärkning är 2,13,1 analys av växtnäring i flytgödsel. Kostnaden för analysen har beräknats till 600 SEK, om tjänsten för analys köps. (Hoffman.M 2006)

Den vanligaste kritiska anmärkningen är 5,8,1 Förs besöksjournal? Detta har beräknats kosta 400 SEK per år i eget arbete.

En annan kritisk punkt är 2,2,2 vilket avser om man gjort en växtodlingsplan eller ej. Kostnaden för att utforma en växtodlingsplan har beräknats till 3 500 SEK, om tjänsten köps av växtodlingsrådgivning. (Olovsson.N 2006)

De vanligaste anmärkningarna inom internrevisionen beror på att man har missat att spara journaler eller att det har uppstått tidsbrist (enligt kommentarer i Skånemejeriers internrevision).

Vanliga kommentarer i internrevisionen är

”5,8,1” Har ej vetat om att det ska föras besöksjournal”

”Ska hädanefter nedteckna vilka som besöker stallet”

”Vi får föra journal

”5,7,7” Har börjat föra journal efter varje besök av veterinär”

”2,13,1” Har fastgödsel”

”2,2,2” Har inte någon gröda endast vall till djuren”

”Nej vi har det i huvet”

”Får väl börja med det”

Källa: (Egen sammanställning 2006)

DISKUSSION

Vi tycker att certifiering inom IP-Sigill är bra för de producenter som vill och behöver få bättre överblick på sitt företag. Det kan vara genom en utökad journalföring över exempelvis dagliga rutiner och behandlade djur, vilket är viktigt för att vid eventuell frånvaro så skall en avbytare snabbt kunna sätta sig in i gårdens rutiner.

Hos en större producent så kan man tänka sig att ägare eller VD inte deltar i aktivt i det dagliga arbetet i mjölkproduktionen. Denne kanske har flertalet anställda och med hjälp av ett certifieringssystem, exempelvis IP-Sigill, kan han få en djupare insyn i det dagliga arbetet och han kan ha lättare att hitta eventuella brister som kan uppstå i produktionen. Med tanke på resultatet så kan det finnas ett visst behov av att införa ett certifieringssystem även hos den mindre producenten för att kunna säkerställa en säker och bra produktion.

Att certifiera råvaruproducenterna kan vara ett sätt att höja standarden på de företag som man vill ha kvar i branschen.

Certifieringen kan däremot tyckas vara en onödig och dyr kostnad för en redan ekonomisk pressad bransch som lantbruksbranschen, vi tycker att det är märkligt att lantbrukaren inte kan få ut en merbetalning för en certifiering av sina produkter. Det betalas ut en liten kompensation både som ett stöd på 20 SEK per hektar och en liten klumpsumma för gården på 2000 SEK. Detta stöd räcker dock inte till för att bära hela kostnaden för certifieringen. Det är märkligt att det ska vara ett krav från handelns sida att producenterna ska vara certifierade för att handeln överhuvudtaget ska köpa deras produkter. Detta trots att svenska producenter redan har en av världens strängaste djurskyddslagar, på grund av detta pratar man ofta om svenska mervärden därför kan en certifiering kanske tyckas onödig.

IP-Sigill är nog viktig för framtida svenskt jordbruk. Det svenska jordbruket kommer troligtvis aldrig att kunna konkurrera på den globala världsmarknaden med bulkvaror, utan måste leverera kvalitetsvaror för att överleva i framtiden. Man bör från lantbrukarnas sida utnyttja det goda rykte som man har om sig i världen för att kunna sälja. Men det ska beaktas att det inte går att sälja till vilket pris som helst, utan att man måste även anpassa produktionen och certifiering i alla led till en globalare världsmarknad.

För att kunna behålla ett framtida bra rykte så kan ett kvalitetsorgan som SMAK AB vara en viktig oberoende kontroll för att trovärdigheten hos konsumenten skall hållas.

Man bör nog inte vara först i utvecklingen i alla sammanhang utan låta andra länder gå före, så man kan plocka godbitarna ur varje system som T.ex. EUREPGAP, IP-Sigill.

Det ska också sägas att denna sammanställning som vi gjort för Skånemejerier kanske inte är representativ för hela Sverige och kanske inte heller inom Skånemejeriers upptagningsområde. I våra studie har endast cirka en fjärdedel av producenterna granskats inom Skånemejerier.

REFERENSER

SKRIFTLIGA

<http://www.djurskyddsmyndigheten.se/Steria/templates/Page.aspx?id=380>
2006-05-06

<http://www.sjv.se/download/18.7502f61001ea08a0c7fff146043/2004-019.doc>)
2006-05-06

[http://www.sjv.se/amnesomraden/djurveterinar/smittsammadjursjukdomar/bsetse/foderr
egler.4.7502f61001ea08a0c7fff55212.html](http://www.sjv.se/amnesomraden/djurveterinar/smittsammadjursjukdomar/bsetse/foderr
egler.4.7502f61001ea08a0c7fff55212.html)
2006-05-08

[http://www.sjv.se/amnesomraden/stodmjolkkvoter/ovrigastod/stodforkvalitetscertifierin
g.4.1bca486106b9d354d58000685.html](http://www.sjv.se/amnesomraden/stodmjolkkvoter/ovrigastod/stodforkvalitetscertifierin
g.4.1bca486106b9d354d58000685.html)
2006-05-29

<http://www.sva.se/dok/1221.html?searchsring=benmjöl&visaarkiv=1>
2006-05-05

<http://www.sjv.se/amnesomraden/djurveterinar/smittsammadjursjukdomar/bsetse/lags...>
2006-05-05

<http://www.svensksigill.com/webit/websidor/visasida.asp?idnr=NIMKulAWLPgJHO>
2006-05-03

[http://www.svensksigill.com/webit/websidor/visasidor/visasida.asp?idnr=SyMO\1BHC
mSJiQz](http://www.svensksigill.com/webit/websidor/visasidor/visasida.asp?idnr=SyMO\1BHC
mSJiQz)
2006-05-08

http://www.svensksigill.com/webit/websidor/visaSida.asp?idnr=dPZJPRDMGb_J}jz.
2006-05-08

<http://www.svensksigill.com/webit/websidor/visasida.asp?idnr=aVIGKSCYrMgJvl..>
2006-05-10

Erichsen, Fredrik, Examensarbete, Certifiering och ledningssystem- är det bra för lantbruket?, (inskrivet år 1998)

Kostnadskalkyler 2006, Föreningen Skånes Maskinstationer, 2006

Lantmannen nr 7 1996 sidorna 10 till 13

Miljöhusensyn 2006, 2006

Svenskt Sigill AB, Handbok för IP SIGILL 2006, 2006

Svenskt Sigill AB, Handbok för IP SIGILL 2006, 2006

MUNTLIGA

Ahlmén, Katarina, Produktionsregler, Svenskt Sigill AB, 2006

Björklund, Thomas, JBT, SLU, Alnarp, maj 2006

Fredlund, Kerstin, Kvalités och miljöansvarig, Skånemejerier, maj 2006

Hellbe, Ingemar, Vd, SMAK AB, maj 2006

Hoffman, Markus, Greppa näringen, 2006

Larsson, Jan, JBT, SLU, Alnarp, maj 2006

Nilsson, Christer, Växtvetenskap, SLU, Alnarp, maj 2006

Olovsson, Nina, Växtodlingsplan, Länsstyrelsen Norrbotten, 2006

BILAGOR

Förklaring till anmärknings koder i diagram 4.

5,4,2 Finns skriftliga skötselrutiner som innehåller en beskrivning av den dagliga tillsynen?

1,3,1,3 Står cisternen säkert?

1,4,1 Finns en karta/ kartor över produktionsenheten där relevanta objekt för den anmälda produktionen enligt listan i faktadelen är markerad?

5,7,2 Finns det skriftliga skötselrutiner för att säkerställa att antibiotika inte kommer med i mjölkleveransen till mejeriet

5,8,9 Är besättningen ansluten till salmonellaprogrammet?

5,8,1 Förs besöksjournal?

1,6,1,3 Finns och läses säkerhetsdatablad för de kemiska produkter som används?

1,8,1 Finns relevant första förbandsutrustning tillgänglig där arbete utförs t.ex. i arbetskläder eller i maskiner?

5,7,7 Sparas journaler över veterinärbehandlingar och medicinering i fem år? (Gäller även homeopatiska preparat)

2,1,1 Journalförs utförda fältåtgärder som sådd, skörd, gödsling och växtskyddsbehandlingar enligt 2,1,2 och 2,1,3 och sparas journalen i tre år?

2,13,1 Genomförs analys av växtnäringsinnehåll i urin, flyt- och/eller kletgödsel och andra organiska gödselmedel (utom fastgödsel) minst vart femte år, eller då större förändringar av t.ex. foderstat gjorts?

2,1,2 Journalförs all tillförsel av växtnäring till jord eller växter inklusive bladgödsling på skifteskort eller motsvarande?

2,2,1 Har en växtodlingsplan upprättats före växtodlingssäsongens början och sparas den i fem år?

2,2,2 Innehåller växtodlingsplanen följande uppgifter?: -Förfrukt, årets gröda samt sort. -Förväntad skörd för varje skifte. -Behov av växtnäring och kalk grundat på förväntad skörd, grödans behov och markkartering. -Planerad giva av N, P och K som mineralgödsel, stallgödsel eller andra organiska gödselmedel.

1,8,2 Finns rutiner i företaget för åtgärder vid nöd- eller olycksfall och förstås dessa av alla anställda?

Bilaga 2

| Mjölkinvägning ton | 0-100 | | 100-500 | | 500-800 | | 800-1200 | | >1200 | | 147 företag | |
|-------------------------|-------|--------------|---------|--------------|---------|--------------|----------|--------------|-------|--------------|--------------|--------------|
| Antal Producenter | 20 | | 117 | | 31 | | 12 | | 14 | | 194 | |
| Felkod | Antal | % Anmärkning | Antal | % Anmärkning | Antal | % Anmärkning | Antal | % Anmärkning | Antal | % Anmärkning | Totalt antal | % Anmärkning |
| 5,4,2 | 17 | 85% | 58 | 50% | 15 | 48% | 4 | 33% | 3 | 21% | 97 | 66% |
| 1,3,1,3 | 6 | 30% | 53 | 45% | 16 | 52% | 2 | 17% | 2 | 14% | 79 | 54% |
| 1,4,1 | 12 | 60% | 43 | 37% | 13 | 42% | 1 | 8% | 3 | 21% | 72 | 49% |
| 5,7,2 | 13 | 65% | 37 | 32% | 12 | 39% | 2 | 17% | 2 | 14% | 66 | 45% |
| 5,8,9 | 12 | 60% | 35 | 30% | 9 | 29% | 0 | 0% | 0 | 0% | 56 | 38% |
| 5,8,1 | 6 | 30% | 33 | 28% | 8 | 26% | 7 | 58% | 0 | 0% | 54 | 37% |
| 1,6,1,3 | 3 | 15% | 27 | 23% | 8 | 26% | 4 | 33% | 5 | 36% | 47 | 32% |
| 1,8,1 | 4 | 20% | 32 | 27% | 7 | 23% | 2 | 17% | 2 | 14% | 47 | 32% |
| 5,7,7 | 6 | 30% | 32 | 27% | 5 | 16% | 2 | 17% | 3 | 21% | 48 | 33% |
| 2,1,1 | 12 | 60% | 24 | 21% | 5 | 16% | 0 | 0% | 2 | 14% | 43 | 29% |
| 2,13,1 | 13 | 65% | 25 | 21% | 2 | 6% | 1 | 8% | 0 | 0% | 41 | 28% |
| 2,1,2 | 12 | 60% | 18 | 15% | 3 | 10% | 0 | 0% | 1 | 7% | 34 | 23% |
| 2,2,1 | 10 | 50% | 19 | 16% | 4 | 13% | 0 | 0% | 0 | 0% | 33 | 22% |
| 2,2,2 | 11 | 55% | 15 | 13% | 5 | 16% | 0 | 0% | 1 | 7% | 32 | 22% |
| 1,8,2 | 6 | 30% | 21 | 18% | 4 | 13% | 0 | 0% | 2 | 14% | 33 | 22% |
| | 137 | 685% | 472 | 403% | 116 | 374% | 25 | 208% | 26 | 186% | 782 | 532% |
| Kritiska punkter | | | | | | | | | | | | |
| 5,8,1 | 6 | 30% | 33 | 28% | 8 | 26% | 7 | 58% | 0 | 0% | 54 | 37% |
| 5,7,7 | 6 | 30% | 32 | 27% | 5 | 16% | 2 | 17% | 3 | 21% | 48 | 33% |
| 2,1,1 | 12 | 60% | 24 | 21% | 5 | 16% | 0 | 0% | 2 | 14% | 43 | 29% |
| 2,1,2 | 12 | 60% | 18 | 15% | 3 | 10% | 0 | 0% | 1 | 7% | 34 | 23% |
| 2,2,2 | 11 | 55% | 15 | 13% | 5 | 16% | 0 | 0% | 1 | 7% | 32 | 22% |
| | 47 | 235% | 122 | 104% | 26 | 84% | 9 | 75% | 7 | 50% | 211 | 144% |
| Antal Kritiska | | 2,4 | | 1,0 | | 0,8 | | 0,8 | | 0,5 | | |
| Antal vanligaste | | 6,9 | | 4,0 | | 3,7 | | 2,1 | | 1,9 | | |

Bilaga 3

| Felkod | Analyser | Kostnad/ maskin | Kr/ tim arbete | Antal timmar | Totalt kr |
|-------------------------|----------|-----------------|----------------|--------------|--------------------------------------------------------|
| 5,4,2 | | | 200 | 3 | 600 Journalföring |
| 1,3,1,3 | | 120 | 200 | 4 | 1280 Påkörningskydd för cistern |
| 1,4,1 | | | 200 | 4 | 800 Situationsplan |
| 5,7,2 | | | 200 | 1 | 200 Journalföring |
| 5,8,9 | | | 0 | 1 | 0 Salmonella programmet |
| 5,8,1 | | | 200 | 2 | 400 Journalföring |
| 1,6,1,3 | | | 200 | 1 | 200 Journalföring/ säkerhetsdatablad/ kemiskaprodukter |
| 1,8,1 | | | | | 1000 Första hjälpen låda |
| 5,7,7 | | | 200 | 2 | 400 Journalföring/ veterinär och medicin |
| 2,1,1 | | | 200 | 4 | 800 Journalföring/ fältåtgärder |
| 2,13,1 | 600 | | | 1 | 600 Växtnäringsanalys |
| 2,1,2 | | | 200 | 1 | 200 Journalföring/ fältåtgärder |
| 2,2,1 | | | 200 | 1 | 200 Växtodlingsplan sparas 5 år |
| 2,2,2 | | | 350 | 10 | 3500 Växtodlingsplan |
| 1,8,2 | | | 200 | 4 | 800 Finns rutiner vid Nöd/Olycksfall |
| Kritiska punkter | | | | | |
| 5,8,1 | | | 200 | 2 | 400 Journalföring |
| 5,7,7 | | | 200 | 2 | 400 Journalföring/veterinär och medicin |
| 2,1,1 | | | 200 | 4 | 800 Journalföring/ fältåtgärder |
| 2,1,2 | | | 200 | 1 | 200 Journalföring/ fältåtgärder |
| 2,2,2 | | | 350 | 10 | 3500 Växtodlingsplan |