



Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser
och lantbruksvetenskap

Kvalitetssäkring av livsmedelshandeln

Johanna Hoolmé
Agronomprogrammet - Livsmedel

Självständigt arbete
15 hp
Grundnivå
Uppsala 2012

Fakulteten för naturresurser och lantbruksvetenskap
Institutionen för livsmedelsvetenskap

SLU, Sveriges lantbruksuniversitet
Fakulteten för Naturresurser och lantbruksvetenskap
Institutionen för Livsmedelsvetenskap

Författare: Johanna Hoolmé

Titel: Kvalitetssäkring av livsmedelshandeln
Quality assurance of food commerce

Nyckelord: Kvalitetsstand, Certifiering, HACCP, Livsmedelshandel, ICA

Handledare: Peter Hylmö, Box 63, 532 23 Skara

Biträdande handledare: Hans Jonsson, Sveriges lantbruksuniversitet,
Institutionen för mikrobiologi

Examinator: Lena Dimberg, Sveriges lantbruksuniversitet,
Institutionen för livsmedelsvetenskap

Program: Agronomprogrammet - Livsmedel

Kurstitel: Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap

Kurskod: EX0669

Poäng: 15 hp

Nivå: G2E

Utgivningsort: Uppsala

Utgivningsår: 2012

Serietitel: Publikation/Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för livsmedels-
vetenskap

Serienummer: 344

ISSN/ISBN:

Sammanfattning

De stora livsmedelskedjorna ställer krav på sina leverantörer att de ska vara certifierade enligt någon av kvalitetsstandarderna som finns inom livsmedelsbranschen. Standarderna är relaterade till kvalitet, produktsäkerhet och miljö. För leverantörerna innebär detta att de måste vara certifierade för att vara en aktör på marknaden, samtidigt som det för dem bidrar med en ökad image och trovärdighet gentemot köparen. En kvalitetsstandard bedömer livsmedelsföretagets livsmedelssäkerhet och kvalitetssystem samt att det finns ett fungerande ledningssystem. Standarder är till för att uppfylla kundens förväntningar och att livsmedelsprodukterna är säkra och av hög kvalitet.

En storlivsmedelskedja i Sverige är ICA. ICA jobbar för att ge konsumenterna säkra livsmedel, genom att säkra leverantörernas hantering av livsmedel samt att hjälpa och stötta ICA butikerna i deras kvalitetssystem. Att ICA ställer krav på att alla deras leverantörer ska vara certifierade enligt en kvalitetsstandard är väldigt bra men varför ställs det inte mer krav på ICA själva. ICAs arbete har studerats för att se hur de som livsmedelskedja arbetar med kvalitetsstandarder gentemot leverantörer och detaljhandeln.

Abstract

The food retailer chains require their suppliers to be certified under any of the quality standards contained in the food industry. The standards are related to quality, product safety and the environment. For suppliers this means that they must be certified to be a player in the market, while those are contributing to an increased image and credibility towards the buyer. A quality standard assesses the food business food safety, quality and that there is a functioning management system. Standards are designed to meet customer expectations and that food products are safe and of high quality.

A major food retailer in Sweden is ICA. ICA works to provide consumers with safe food, by securing suppliers handling of food, to aid and assist ICA stores in their quality. The ICA requires that all their suppliers to be certified to a standard of quality is very good but why isn't there more requirement on ICA itself. ICA's work has been studied to see how the food chain works with quality standards to suppliers and retailers.

Innehållsförteckning

Sammanfattning	3
Abstract	4
Innehållsförteckning	5
Inledning	7
1 Syfte och frågeställning	8
1.1 Avgränsningar	8
2 Metod	9
3 Teori	10
3.1 Viktiga begrepp	10
3.1.1 Grundförutsättningar	10
3.1.2 Revision	10
3.1.3 Certifieringsorgan	10
3.1.4 Tredjeparts-certifiering	11
3.1.5 Ackrediteringsorgan	11
3.1.6 HACCP	11
3.2 Kvalitetsstandarder	11
3.2.1 GFSI – Global Food Safety Initiative	11
3.2.2 BRC Global Standard for Food	12
3.2.3 IFS Food – International Featured Standard Food	13
3.2.4 FSSC 22000 – Food Safety System Certification 22000	14
3.2.5 ISO 22000	15
3.2.6 IP Livsmedel	16
3.2.7 Svensk standard för livsmedelshantering i butik	16
3.3 Detaljhandeln	17
3.3.1 ICA	17
4 Intervjuer	18
4.1 Intervju med Daniel Schill	18
4.2 Intervju med Mikael Edenqvist	19
5 Diskussion	21
Litteraturlista	23
Bilaga 1	26
Bilaga 2	28

Inledning

Standarder för kvalitetssäkring har utvecklats för att underlätta kontakten mellan leverantörer och köpare (Bergström och Hellqvist, 2004). Villkor ställs på leverantörerna så att köparens krav uppfylls utan att köparen behöver kontrollera dessa samtidigt som det ger en trygghet i att kvalitén blir bra. Standarderna nyttjas även internationellt inom och mellan länder. Det finns olika standarder som är specifika för olika branscher, inom livsmedelsbranschen finns bl.a. ISO 22000, BRC, FSSC 22000 och IP. Vissa av standarderna nyttjas internationellt medan andra är landsspecifika.

De stora livsmedelskedjorna ställer krav på sina leverantörer att de ska vara certifierade enligt någon av standarderna som finns inom livsmedelsbranschen, standarder relaterade till kvalitet, produktsäkerhet och miljö (Bergström och Hellqvist, 2004). Kraven på att livsmedelsföretagen ska kunna visa upp ett certifikat och att de följer en standard har de senaste åren ökat, de har ökat så mycket att det idag nästan är ett måste för att överhuvudtaget kunna vara en aktör på marknaden. Certifieringen innebär också att ett företag ökar sin image och trovärdighet gentemot köpare. När företaget fått ett certifikat är det viktigt att livsmedelsföretaget hela tiden utvecklar sitt kvalitetssäkringsarbete för att behålla certifieringen (Foundation for Food Safety Certification, 2012).

1 Syfte och frågeställning

Syftet med detta arbete var att ge en insikt i vilka standarder som finns inom livsmedelsbranschen idag och hur dessa används av handeln, både gentemot leverantörer och konsumenter.

Handeln ställer krav på sina leverantörer, men vilka ställs på handeln själv?

1.1 Avgränsningar

För att möjliggöra genomförande av uppsatsen på bestämd tid och att syftet uppfylls har avgränsningar gjorts. Istället för att undersöka flera livsmedelskedjors arbete med kvalitetsstandarder har endast livsmedelskedjan ICA studerats. Teorin innehåller de standarder som berör ICA samt några ytterligare väsentliga standarder. Ytterligare avgränsningar gällande litteratur och intervjuer framgår i kapitlet Metod.

2 Metod

Uppsatsen består av en litteraturstudie och en intervjustudie. Utifrån dessa studier ska syftet kunna uppnås och frågeställningen besvaras i diskussionen.

Litteraturstudiens syfte var att ge kunskap om ett urval av olika standarder som finns inom livsmedelsbranschen idag, både hos leverantörer och handeln. Informationsinhämtningen ska ge en ökad förståelse för de olika standarderna för senare intervjustudie. Relevant information sammanställdes. För informationsinhämtningen har böcker, artiklar och information på berörda standarders hemsidor använts med anledning av att standarderna förändras och vidareutvecklas kontinuerligt.

Intervjustudiens syfte var att undersöka verkligheten och hur standarderna används. Intervjuer med kvalitetsansvariga på ICA gjordes för att ge förståelse för hur ICA arbetar. Intervjufrågor planerades innan intervjutillfällena för att stödja intervjuerna och sammanställningen (se Bilaga 1 och 2). Två män på ICA intervjuades för att verifiera informationen från företaget och för att ge en trovärdig inblick i hur arbetet med certifieringarna på ICA fungerar. Intervjupersonerna blev Daniel Schill och Mikael Edénqvist. Daniel Schill arbetar som Kvalitetsutvecklare på ICA och Mikael Edénqvist som Teamchef för kvalitetscoacherna på ICA. Schill hade bra kunskap i kvalitetsarbetet centralt på ICA och mellan leverantörerna medan Edénqvist hade mer kunskap i kvalitetsarbetet hos ICAs butiker.

3 Teori

Detta kapitel kommer till en början reda ut några viktiga begrepp som sedan följer med i resten av teorikapitlet. Läsaren ska i detta kapitel få en inblick i några viktiga kvalitetsstandarder för livsmedelssäkerheten som finns inom livsmedelsbranschen. Ett urval har gjorts bland de kvalitetsstandarderna som finns. Alla nämnda standarder nyttjas inom handeln internationellt förutom IP livsmedel som endast används i Sverige. Slutligen finns en kort beskrivning av livsmedelskedjan ICA.

3.1 Viktiga begrepp

3.1.1 Grundförutsättningar

Grundförutsättningar är något som skall finnas klara för en specifik verksamhet (Svensk Dagligvaruhandel, 2009). Detta ska vara förbyggande rutiner i det dagliga arbetet, som är planerande för att förhindra att livsmedlen blir ohälsosamma. I grundförutsättningarna ingår: utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, temperatur, mottagning och avfall.

3.1.2 Revision

Revisioner är något som utförs inom en verksamhet för att se om kraven som ställs på verksamheten uppfylls samt om kraven för en viss standard följs (Bergström & Hellqvist, 2004). Revisorer kan vara en eller flera personer från företaget eller externa. Revisorer granskar hela verksamheten och resultatet sammanställs i en revisionsrapport tillsammans med observationer. Det finns tre olika revisioner:

- Intern revision - person inom företaget genomför revisionen.
- Andrapartsrevision – person utanför företaget genomför revisionen.
- Tredjepartsrevision - oberoende part genomför revisionen för att intyga ett certifikat.

3.1.3 Certifieringsorgan

Certifieringsorganet kontrollerar och säkerställer att en verksamhet uppfyller kraven för en viss standard (Bergström & Hellqvist, 2004). För att utföra revisioner och certifieringar ska certifieringsorganet vara ackrediterat efter standarden. Certifieringsorganet genomför en tredjeparts-certifiering. Verksamheten får ett certifikat som bevis på att den uppfyller kraven i standarden. Ett certifikat är giltigt en viss tid, när tiden gått ut sker en ny certifieringsrevision av certifieringsorganet.

3.1.4 Tredjepartscertifiering

Tredjepartscertifiering innebär att certifiering utförs av en fristående och oberoende part (Bergström & Hellqvist, 2004). Detta ger verksamheten trovärdighet och den kan uppvisa att det finns ett fungerande kvalitets- och miljösystem. En tredjepartscertifiering är inget lagkrav i Sverige, utan något som beställs av verksamhetens ledning. Ofta ställs dock en tredjepartscertifiering som ett krav från kunden eller verksamhetens ägare.

3.1.5 Ackrediteringsorgan

Ackrediteringsorgan ackrediterar certifieringsorganen enligt de internationella standarderna och reglerverken (SWEDAC, 2012). I Sverige finns myndigheten SWEDAC som är ett internationellt ackrediteringsorgan.

3.1.6 HACCP

HACCP står för *Hazard Analysis Critical Control Point*, översatt på svenska ”Faroanalys och kritiska styrpunkter” (Holmberg & Wallin, 2000). Syftet med HACCP är att säkerställa att livsmedelshygienen är god och att livsmedlen som produceras är säkra. En riskanalys genomförs för att kontrollera alla steg i livsmedelshanteringen. Steg som anses vara kritiska för att slutprodukten kan bli ohälsosam identifieras som kritiska styrpunkter. De kritiska styrpunkterna ska övervakas särskilt och det ska finnas en kontroll av dessa. Allt sammanställs i en HACCP-plan.

3.2 Kvalitetsstandarder

Livsmedelskedjan består ofta av flera delar. Det är viktigt att alla delarna i kedjan uppfyller kundens förväntningar och att livsmedelsprodukterna är säkra och av hög kvalitet (Bergström & Hellqvist, 2004). Detta innebär att livsmedelsföretagen ställer krav på sina underleverantörer som i sin tur ställer krav på sina underleverantörer osv. Kraven är relaterad till produktsäkerhet, kvalitet och miljö och har inneburit att det tagits fram riktlinjer för detta, även kallat standarder. En kvalitetsstandard bedömer livsmedelsföretagets livsmedelssäkerhet och kvalitetssystem samt att det finns ett fungerande ledningssystem (IFS Management GmbH, 2012). En verksamhet som är certifierad visar att de uppnår kraven och att det finns ett system för livsmedelssäkerhet enligt ett standardprogram och att detta efterföljs i anläggningen. Det är viktigt att livsmedelsföretaget hela tiden utvecklar sitt kvalitetssäkringsarbete för att behålla certifieringen (Foundation for Food Safety Certification, 2012).

3.2.1 GFSI – Global Food Safety Initiative

GFSI – *Global Food Safety Initiative* har som uppgift att granska, jämföra och godkänna ledningssystemstandarder inom livsmedelssäkerhet (Bergström & Hellqvist, 2004). GFSI grundades i maj år 2000 i Belgien i samband med den belgisk lagen efter flera livsmedelssäkerhetsincidenter vilket bidrog till ett minskat förtroende hos konsumenterna för livsmedelssäkerheten (GFSI 1, 2011). Idag bedrivs arbetet av *The Consumer Goods Forum*, globalt nätverk bestående av detaljhandeln och tillverkare. Världens detaljhandel såg behovet av en ökad livsmedelssäkerhet av att säkerställa konsumentskyddet och att stärka konsumenternas förtroende. Detta resulter-

rade i GFSI. Målet var att säkerställa livsmedelssäkerheten i hela livsmedelskedjan världen över, för att erbjuda alla konsumenter säkra livsmedel.

För att en standard ska vara godkänd enligt GFSI krävs att den följer *GFSI Guide Document* (GFSI 2, 2011). Dokumentet har tagits fram av medlemmar i *GFSI Technical Working Group*, vilket består av representanter från detaljhandeln, tillverkningsindustrin, leverantörer, användare av standarder, certifieringsorgan, livsmedelssäkerhetsexperter med flera inom sektorn. Dokumentet godkänns sedan av GFSIs styrelse. Dokumentet identifierar de viktigaste nyckelkomponenterna med riktlinjer och krav för att uppnå en bra och säker livsmedelssäkerhetsstandard. Dokumentet ger även vägledning i fortsatt godkännande av GFSI. Dokumentet är grundat på principer för livsmedelssäkerhet som fastställts av *Codex Alimentarius Commission*, *National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods* och relevanta ISO-standarder. Den första versionen av *GFSI Guide Document* publicerades 2001 och i januari 2011 publicerades den sjätte versionen (GFSI 2, 2011).

En standard jämförs med *GFSI Guide Document* och när kraven anses vara uppfyllda och jämförbara blir standarden godkänd som en GFSI standard. Godkända GFSI standarder idag är (GFSI 3, 2012):

- BRC Global Standard for Food
- IFS Food
- FSSC 22000
- GLOBALG.A.P.
- CanadaGAP
- Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard
- Global Red Meat Standard (GRMA)
- PrimusGFS
- Safe Quality Food

3.2.2 BRC Global Standard for Food

BRC Global Standards for Food är den mest kända av *BRC Global Standard* (BRC 1, 2012). *BRC Technical Standard* utvecklades av British Retail Consortium (BRC) 1998, en sammanlutning av detaljhandelsföretagen i Storbritannien. Standarden togs fram till leverantörer som tillverkar livsmedelsprodukter till detaljhandelns egna varumärken för att hjälpa detaljhandeln och varumärksägare att sälja säkra livsmedel med hög kvalitet. Standarden spred sig över hela världen och började användas inom andra delar av livsmedelssektorn och blev istället *BRC Global Standard* med olika inriktningar.

BRC Global Standards for Food kan införas vid all produktion där öppna livsmedel hanteras, bearbetas eller förpackas, vilket inkluderar allt från primärproduktion och genom hela livsmedelskedjan (BRC 2, 2012). Syftet för *BRC Global Standards for Food* är än idag att hjälpa detaljhandeln att uppnå kraven i livsmedelslagstiftningen för att erbjuda konsumenten säkra livsmedel (Bergström & Hellqvist, 2004).

BRC Global Standards for Food upplaga sex trädde i kraft 2012 och innehåller ca 700 st skall-krav (Controlpart International, 2012). Dokumentation är en viktig del i standarden för *BRC Global Standards for Food* samt att kraven följs och att utveckling sker inom delarna: ledningens delaktighet, HACCP-system, kvalitetsledningssystem och grundförutsättningarna. För

att uppfylla dessa delar innehåller *BRC Global Standards for Food* sju stycken kapitel (BRC 2, 2012):

- Ledningens delaktighet och ständiga förbättringar – Ledningens delaktighet och engagemang är viktig för ett väl fungerande livsmedelssäkerhetssystem, vid tillämpning och fortsatt utveckling.
- HACCP-system – Ett bra utformat HACCP-program är basen för ett livsmedelssäkerhetssystem.
- Livsmedelssäkerhet och Kvalitetsledningssystem – Krav ställs på hanteringen av livsmedelssäkerheten och kvalitén, vilket inkluderar krav på produktspecifikationer, leverantörernas godkännande, spårbarhet, hantering och åtgärder för avvikelser. Principerna utgår ifrån ISO 9000.
- Krav på anläggningen – Förväntningar ställs på produktionsmiljö. Detta inkluderar anläggningen och underhåll av byggnader, rengöring, skadedjursbekämpning och avfallshandling.
- Produktstyrning – Krav på produktens design- och utvecklingssteg samt allergenhantering, laboratorier och produkttester.
- Processtyrning – Bevakar etablering och underhåll av säkra processkontroller, vikt/volyms kontroll och kalibrering av utrustning.
- Personalen – Krav på att personalen utbildas och förväntningar på skyddskläder och personalhygien.

Tredjepartscertifieringsorganen som utför revisioner och utfärdar certifikat för *BRC Global Standard* ska vara godkända av BRC (BRC 3, 2012). I standarden finns beskrivet till certifieringsorganen och revisorerna detaljerade regler och riktlinjer att följa, för att säkerställa att alla revisioner utförs lika oavsett produkttyp, produktionsland, certifieringsorgan eller revisor. *BRC Global Standards for Food* har ett slags betygssystem som resulterar i ett graderingssystem och revisionsfrekvens (Bergström & Hellqvist, 2004).

3.2.3 IFS Food – International Featured Standard Food

International Featured Standards (IFS) grundades i Tyskland (IFS Management GmbH, 2012). Med ett ständigt växande krav från konsumenter, detaljhandeln, grossister och livsmedelsföretag och hårdare krav i livsmedelslagstiftningen samt globaliseringen av varuförsörjningen sågs behovet av en enhetlig kvalitetssäkring och livsmedelssäkerhetsstandard. Tidigare utfördes revisionerna av den enskilda detaljhandeln, grossisternas eller livsmedelsföretagens egna kvalitetsavdelningar vilket innebar många revisioner för tillverkaren. År 2004 lanserades den första IFS Food standarden, som togs fram av en sammanslutning av medlemmar i den tyska detaljhandeln förbund, *Handelsverbund Deutschland* (HDE). Standarden var till för producenter som tillverkade livsmedelsprodukter till detaljhandelns egna märkesvaror. IFS Foods sjätte upplaga kommer att börja gälla den 1 juli 2012. Arbetet med IFS Food version sex har utförts i samarbete med livsmedelsorganisationer från hela världen samt representanter inom livsmedelsbranschen från detaljhandeln, tillverkning och certifieringsorgan. Idag är IFS Food standard för verksamheter där livsmedelsprodukter tillverkas eller paketeras, där det finns en fara för livsmedlet att kontamineras.

Kraven i IFS Food standarden är indelad i fem delar (LRQA, 2011):

- Högsta ledningens ansvar – innehåller krav på företagets policy, struktur, krav på ledningens engagemang, kundfokus och ledningens genomgång.
- Kvalitet och livsmedelssäkerhetsledningssystem – beskriver HACCP- systemet samt kraven på dokumentation.
- Hantering av resurser – innehåller krav om personlig hygien, skyddskläder, utbildning och personalutrymmen.
- Planerings- och produktionsprocessen – behandlar bl.a. produktspecifikationer, produktutveckling, inköp, olika grundförutsättningar som t.ex. bekämpningar av skadedjur och spårbarhet.
- Mätningar, analys, förbättringar – behandlar internrevision, kalibrering, mätning och analys av produkter, tillbakadragande och återkallade av produkter, korrigerande åtgärder.

IFS Food standard innehåller också avsnitt där kraven på certifieringsorgan, revisorer och rapportering av revision beskrivs (Bergström & Hellqvist, 2004). Speciellt med IFS Food är att kraven i standarden poängsätts. Utifrån resultatet avgörs vilken nivå som företaget certifieras mot. Det finns två nivåer, grundläggande nivå och högre nivå.

Revision mot IFS Food standard och utfärdande av ett IFS certifikat görs av ett certifieringsorgan (IFS Management GmbH, 2012). Certifieringsorganet måste vara ackrediterat till någon av ISO-standarderna ISO/IEC Guide 65 eller ISO/IEC 17065 samt ha ett avtal med ägarna för standarden, HDE och FCD (*Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution*, Frankrikes motsvarighet till HDE).

3.2.4 FSSC 22000 – Food Safety System Certification 22000

FSSC 22000 utvecklades 2004 av *The Foundation of Food Safety Certification* med stöd från *FoodDrinkEurope* (Foundation for Food Safety Certification, 2012). Innehållet i FSSC 22000 samt kraven för certifieringsorganen och revisorerna styrs av en styrelse bestående av intressenter från hela livsmedelskedjan, medan *Foundation of Food Safety Certification* äger och förvaltar upphovsrätten för standarden och utfärdar licensavtal för certifieringsorgan.

FSSC 22000 är en ISO-baserad standard som innehåller standarderna ISO 22000 och ISO 22003 samt specifika grundförutsättningar. FSSC 22000 är ett brett certifieringssystem som kan tillämpas av hela livsmedelkedjan, vilket innebär förädling, tillverkning, hantering och paketering av livsmedel. Här ingår alla livsmedelprodukter som behandlas eller tillverkas: färska bearbetade animaliska produkter, färska vegetabiliska produkter, produkter med lång hållbarhet, olika livsmedelstillsatser, vitaminer, biokulturer och även livsmedelsförpackningsmaterial. Alla organisationer inom livsmedelskedjan kan tillämpa FSSC 22000. Storlek eller komplexiteten har ingen betydelse.

Kraven och reglerna i FSSC 22000 är uppdelade i fyra delar:

1. Vägledning och krav till verksamheter som ska inleda och upprätthålla ett FSSC 22000 certifikat (Foundation for Food Safety Certification 1, 2011). Kapitlet används för att bedöma, genomföra och utveckla livsmedelssäkerheten. Kraven är grundade på ISO 22000 och specifika grundförutsättningar. Kapitlet används även av certifieringsorgan för att bedöma och kontrollera livsmedelssäkerhetssystemet hos organisationen som vill bli certifierad.

2. Regler och krav på hur revisorerna ska utföra revision, bedöma och certifiera (Foundation for Food Safety Certification 2, 2011). Föreskrifter om villkoren för användning av systemet och certifieringen. Ackreditering sker av ett ackrediteringsorgan (beskrivs i del 3). Certifieringsorganet ska vara ackrediterat enligt ISO/TS 22003, standard för livsmedelssäkerhetsledningssystem.
3. Krav och reglerna för ackrediteringsorganet att ackreditera samt ackrediteringsprocessen (Foundation for Food Safety Certification 3, 2011). Ackrediteringsorganet bedömer certifieringsorganet enligt kraven i standarderna från del 2, ISO/TS 22003 och ytterligare krav inom sektorn. Ackrediteringsorganet ska vara medlem i *International Accreditation Forum* (IAF) och undertecknad IAF Multilateral Recognition Arrangement.
4. Föreskrifter för styrelsen som behandlar kraven och reglerna i certifieringssystemet (Foundation for Food Safety Certification 4, 2011). Styrelsen består av personer från handeln, detaljhandeln, certifieringsorgan, myndigheter och av oberoende experter. Styrelsens uppgift är att ge råd och rekommendationer för FSSC 22000 certifieringssystem samt att verkställa beslut.

Verksamheter som redan är certifierade enligt ISO 22000 kan tillämpa de specifika grundförutsättningarna för att uppnå FSSC 22000 krav (*Foundation for Food Safety Certification*, 2012). Organisationen kan då godkännas ett FSSC 22000 certifikat tills vidare för tiden som kvarstår av ISO 22000 certifikatet. För att få FSSC 22000 certifikatet krävs också en revision och ett godkännande från ett certifieringsorgan kvalificerad för FSSC 22000.

3.2.5 ISO 22000

ISO 22000 standarden var den första standarden att utvecklas internationellt inom certifiering av ledningssystem för livsmedelsäkerhet som berör hela livsmedelskedjan: foder- och primärproducenter, tillverkare av både livsmedel och förpackningar, detaljhandel, cateringföretag m.m. (Kiwa Aranea, 2012). Standarden är grundad på principerna i HACCP samt delar av ledningssystemmodellen ISO 9001.

ISO 22000 även kallat Ledningssystem för livsmedelssäkerhet - Krav för organisationer som verkar i livsmedelskedjan (SIS, 2012). Målet med ISO 22000 är att organisationen kan visa att det finns ett system för att kontrollera faror kopplade till livsmedelssäkerheten och att konsumenterna erbjuds säkra livsmedel. Verksamhetens storlek finns det inga begränsningar på för att implementera standarden.

Kraven som finns i ISO 22000 standarden ska bidra till att (SIS, 2012):

- Verksamheten har ett planerat och uppdaterat ledningssystem för livsmedelssäkerhet som hela tiden drivs framåt. Detta ska hjälpa verksamheten att leverera rätt produkter som är säkra för konsumenten.
- Verksamhetens grundläggande krav för livsmedelssäkerhet ska uppfyllas.
- Kraven ska bedömas och utvärderas så att kundens krav uppfylls och att kundtillfredställelsen ökar för livsmedelssäkerheten.
- Det ska finnas en kommunikation med leverantörer, kunder och berörda intressenter i livsmedelskedjan rörande livsmedelssäkerhetsfrågor.

- Det ska säkerställas att verksamheten uppfyller policy för livsmedelssäkerhet som finns bestämd och visa berörda intressenter att detta uppfylls.
- Certifiering eller registrering av ledningssystemet för livsmedelssäkerhet ska sökas genom en extern organisation.

3.2.6 IP Livsmedel

IP Livsmedel lanserades 2008 i Sverige, då vid namn IP Livsmedelsförädling (Svenskt Sigill, 2012). I samband med ökning av småskaliga produktioner och närproducerat, ökade också handelns krav på att verksamheterna skulle vara certifierade. Standarderna som t.ex. BRC och ISO 22000 var alldeles för omfattande och kostsamma för små livsmedelsproducenter. Därför infördes IP SIGILL, för att erbjuda småskaliga och närproducerande livsmedelsföretag en certifiering. Med i framtagandet av standarden var Sigill Kvalitetssystem tillsammans med branschföreträdare och handeln bestående av ICA, Coop, Axfood och Bergendahls.

För IP Livsmedel finns det en handbok innehållande frågor med regler (Sigill Kvalitetssystem, 2012). Organisationen ska gå igenom frågorna och kryssa i ja, nej eller ej relevant. Regler som inte uppfylls förs in i en IP Livsmedels åtgärdsplan tillsammans med planerade åtgärder. Revision sker med ett intervall på högst 24 månader, medan en egenrevision ska genomföras varje år. De år ingen revision utförs av det certifieringsorgan som livsmedelsföretaget är ansluten till ska en kopia av åtgärdsplanen skickas till certifieringsorganet som ett bevis på att egenrevision genomförts. Alla eventuella avvikelser måste åtgärdas för att revisionen ska godkännas. Efter godkänd revision utfärdas ett certifikat som ett bevis på att reglerna i IP Livsmedel uppfylls.

3.2.7 Svensk standard för livsmedelshantering i butik

Svensk standard för livsmedelshantering i butik togs fram av Svensk Dagligvaruhandel tillsammans med detaljhandeln (Svensk Dagligvaruhandel, 2009). Standarden är uppbyggd utifrån kraven i de nationella branschriktlinjerna, Säker Mat i din butik innehållande livsmedelslagstiftningen. Svensk Dagligvaruhandel tog fram riktlinjerna 2007 med syftet att det i hela landet skulle finnas en grund för gemensamma rutinbeskrivningar samt att detta skulle leda till en likartad kontroll. *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* är den första standarden som endast är anpassad till detaljhandeln. Då de redan existerande standarderna var alldeles för omfattande för en livsmedelsbutik och främst riktar sig till andra delar i livsmedelskedjan, sågs ett behov från detaljhandeln att utveckla en egen standard och *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* togs fram. Standarden är världens första tredjepartsstandard för livsmedelshantering i butik (ICA 1, 2011).

Svensk standard för livsmedelshantering i butik är till för butiker som vill säkra sitt arbete inom livsmedelssäkerhet i butik (Svensk Dagligvaruhandel, 2009). Syftet med standarden är enligt Svensk dagligvaruhandel ”att skapa ett enhetligt regelverk som hjälper butiker att tillhandahålla säkra livsmedel till sina kunder utifrån god hygien, redlighet och ärlighet”. *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* riktar sig endast till detaljhandeln där hantering och försäljning sker av livsmedel till slutkonsumenten och berör livsmedelsprodukter som kan konsumeras av konsumenten. Standarden kan alltså användas av all verksamhet från lanthandelsbutiker till stora livsmedelskedjor. Standarden fungerar som ett dokument till butikerna där kravnivåer för

säker hantering av livsmedel i butik definieras. I *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* ska det finnas ett egenkontrollprogram i butiken. Egenkontrollprogrammet ska baseras på god hygien, redlighet och ärlighet samt att allt ska dokumenteras, uppdateras, genomföras och vara fungerande för verksamheten. En stor del i butikens egenkontrollprogram för livsmedelssäkerhet består av HACCP-principerna.

För att bli certifierad är det viktigt att butikens ledning är insatt i standarden. Innan ett certifieringsorgan genomför revision ska en egen bedömning av verksamheten göras i förhållande till standarden. Finns det rutiner som saknas ska dessa kompletteras.

3.3 Detaljhandeln

3.3.1 ICA

ICAs butiker i Sverige ägs och drivs av en handlare (ICA 1, 2011). Handlaren har ett avtal med ICA att följa deras riktlinjer och policy. ICA erbjuder butikerna gemensamma inköp, ansvarar för logistik och har en övergripande marknadskommunikation och finns som ett stöd och hjälp för butikerna. ICAs mål är att kunderna ska erbjudas säkra produkter med hög kvalitet som lever upp till kundernas förväntningar (ICA 2, 2011). Detta uppnår ICA genom leverantörsrevisioner, granskning av produktmärkning och produkttester samt genom ett kvalitetssäkringsarbete både inom logistiken och butikerna. ICAs alla leverantörer ska vara certifierade enligt en tredjepartstandard (ICA 3, 2012). För ICAs leverantörer av egna märkesvaror ställs det ytterligare krav, då de ska vara certifierade enligt någon av GFSI standarderna eller ISO 22000. Alla leverantörerna skall ha ett system där faror och risker kontrolleras för att säkerställa livsmedelshygien, vilket också ingår i livsmedelslagen. Ett vedertaget system för detta är ett egenkontrollprogram baserat på HACCP.

ICA har varit mycket delaktig i framtagandet av *Svensk standard för livsmedelshantering* (ICA 4, 2011). Av ICAs ca 1.400 butiker var 326 certifierade enligt standarden i slutet av 2011 och nästan 1.000 butiker arbetade efter standarden. ICA har kvalitetscoacher som genomför internrevisioner i butikerna. Dessa kan också hjälpa och stötta butikerna i att implementera standarden och kontrollprogram eller att kvalitetssäkra livsmedelshantering. Internrevisionerna är till för att säkerställa att butikernas livsmedelshantering har en hög och jämn kvalitet. ICA erbjuder sina butiker ett system för digital egenkontroll i butik. ICAs digitala egenkontroll är till för att hjälpa butikerna i det dagliga arbetet med kvalitetskontroller i livsmedelssäkerhet. Idag är två av ICAs lager certifierade enligt BRC och ICA har som mål att alla lager skall bli certifierade enligt denna standard.

4 Intervjuer

Intervjuer har genomförts med Daniel Schill och Mikael Edenqvist på ICA. Schill arbetar som Kvalitetsutvecklare på ICA och Edenqvist som Team chef för kvalitetscoacherna på ICA. Intervjufrågorna till Schill var uppdelade i tre delar; Allmänna frågor, ICAs leverantörer och ICA detaljhandel. Intervjufrågorna till Edenqvist bestod endast av ICA detaljhandel. Ställda intervjufrågor framgår av Bilaga 1 respektive Bilaga 2.

4.1 Intervju med Daniel Schill

När Schill började arbeta på ICA 2003, förekom GFSI standarderna redan men de senaste fem åren tycker Schill att arbetet har utvecklats och att kraven har blivit hårdare. FSSC 22000 är en relativt ny standard men Schill tror att denna kan bli mer använd framöver. Schill anser att det för leverantörerna är mycket att vinna på att vara certifierad; leverantören blir accepterade på marknaden, köparen vet vad den får och det behövs framförallt inte göras lika många revisioner. Schill tror att upplägget vi ser idag kommer fortsätta och utvecklas i framtiden.

Alla varor som levereras till ICA, även ICAs icke egna märkesvaror, ska vara reviderade enligt en kvalitetsstandard, gärna en tredjepartsstandard. Detta för att ICA ska känna sig trygga med livsmedelsprodukterna som säljs. Uppföljning sker endast av de leverantörer som levererar till ICAs egna märkesvaror. Schill berättade att ICAs största fokus och krav på certifieringar ligger på de som levererar till ICAs egna märkesvaror, eftersom det är ICA själva som bär ansvaret för dessa produkter. Enligt Schill är BRC och IFS Food de vanligaste GFSI standarderna som ICAs leverantörer är certifierade mot. Men om det är en extremt intressant produkt från en liten leverantör som inte kommit igång med sitt stora kvalitetsarbete godkänns IP livsmedel eller att leverantören följer ICAs egen revisionsmall. I ICAs egen revisionsmall ingår bl.a. spårbarhet, säker produktionsnivå och krav på tester för en säker produkt. Kraven på leverantörer som ej levererar till ICAs egna märkesvaror är att de kan visa upp ett certifikat från någon tredjepartsstandard för produktsäkerhet. Schill tycker att arbetet mellan ICA och deras leverantörer fungerar bra. Schill tror att leverantörerna för några år sen tyckte att det var lite besvärligt med kraven att vara certifierade, men att det idag har blivit en vana och därför inte är lika besvärligt. Leverantörerna ser att det finns vinning på längre sikt att hela tiden arbeta mot förbättringar och att ha en standard som grund.

ICA ställer krav på att leverantörerna ska vara certifierade enligt en kvalitetsstandard, samtidigt innebär detta för leverantören eller producenten oundvikliga kostnader för att kunna fortsätta på marknaden. Trots detta tillhandhåller ICA inte ekonomisk stöttning till leverantören eller producenten. Schill tycker det är upp till företaget som säljer produkterna att de har personal med rätt kompetens på plats. Schill tycker det är leverantörerna själva som väljer var eller vilken marknad de vill befinna sig på och får då följa vad handeln eller kunden vill ha.

När livsmedelsprodukterna kommer till ICAs butiker anser Schill att butiken har ett stort ansvar för livsmedlen, att de behandlas korrekt. På frågan om ICAs butiker har några krav på sig att vara certifierade för säker livsmedelshantering svarade Schill att det inte finns några krav från ICA och att de inte kan tvinga butikerna. ICA vill däremot gärna att butikerna certifierar sig

enligt en standard. Enda kravet från ICA är att butikerna ska följa svensk livsmedelslagstiftning som ICA anser är tillräcklig för säkra livsmedel. Schill tror att många butiker skulle klara en certifiering för *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* idag eftersom de jobbar efter certifieringsprinciperna. Varför butikerna då inte väljer att certifiera sig vet inte Schill. Han tror en orsak kan vara att butiken tycker att det kostar för mycket pengar. Hos ICA finns det resurser där ICA butiken får hjälp att säkra upp livsmedelskvalitet i butik och för att klara av kraven i livsmedelslagstiftningen. Kontrollprogram som ICA tagit fram för butikerna anser Schill vara väldigt fördelaktigt för butikerna. Enligt Schill sker det inga kontroller av butikerna men att det finns en dialog mellan butikerna och ICA. Om butiken behöver stöttning i sitt kvalitetsarbete erbjuder ICA detta genom kvalitetscoacherna.

Kunskapen i butik hos personalen om kvalitetssäkring och certifiering av leverantörerna vet Schill ingenting om då han inte arbetar med butiksdel. Schill anser att personalen ska ha koll på leverantörerna och leverantörernas kvalitetssystem. Schill tror att konsumenternas kännedom om att leverantörer och butiker arbetar med kvalitetssäkringar och certifieringar är mycket låg. Konsumenten förutsätter att de som producerar och säljer det vi stoppar i oss har kontroll på vad de arbetar med. Schill anser att symbolen för *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* på dörren för att visa att butiken är certifierad inte är så viktig. Men skulle det innebära ett mervärde för butiken tycker Schill att det är något som ICA bör jobba mer med.

De som ställer kraven på ICA enligt Schill är kunderna och media t.ex. TV-programmen Uppdrag granskning, Aktuellt och Rapport. Det är våra kunder som granskar oss varje dag och alltid. Schill tycker också att det är ICA själva som ställer kraven. ICA har inte råd att tappa förtroendet, det är otroligt lätt att tappa förtroende men väldigt svårt att bygga upp det. Ett exempel på detta är köttfärsskandalen för fem år sedan då det framkom att kött ompaketerades i butik efter utgångsdatumet. Med det menar Schill att man ska följa det som lovas, säger ICA att man har säkra produkter ska man ha det.

4.2 Intervju med Mikael Edenqvist

Edenqvist berättar att alla ICAs centrala leverantörer ska vara certifierade enligt någon GFSI godkänd standard. När livsmedelsprodukterna kommer till ICAs butiker ska butiken enligt ICAs kvalitetspolicy följa *Svensk standard för livsmedelshantering i butik*, detta för att garantera fortsatta säkra livsmedel med hög kvalitet. Det är inget krav inom ICA att butikerna ska vara certifierade enligt *Svensk standard för livsmedelshantering i butik*, utan det är något som butiken bestämmer själv. Kravet att följa standarden är en policy inom ICA och är man en ICA butik ska ICAs policy följas. Det finns ett kvalitetssystem som ICA erbjuder butikerna men en ICA butik kan i praktiken välja ett eget system. ICAs system heter ICAs digitala egenkontroll. ICAs egna system innehåller information med rekommendationer som är tagna ifrån ”Branschriktlinjerna för Säker mat i butik”, därefter är det fritt för butiken att ändra och skriva ner exakt hur butiken gör. När produkterna sedan kommer till butik och butiken följer standarden, har butiken ett bra system och ett tydligt kvalitetsansvar som innebär att produkterna tas om hand på ett sådant sätt som behöver tillämpas för en viss produkt. ICAs digitala egenkontroll är ett verktyg för den kvalitetsansvariga och köpmannen, för att kontrollera butiken och för att ha ett dokumentssystem.

Enligt Edenqvist blir det hela tiden fler ICA butiker som certifierar sig enligt *Svensk standard för livsmedelshantering i butik*. Edenqvist tror att det kommer att bli vanligare med tredjepart-

certifieringar av butiker både inom Sveriges gränser och internationellt. Än så länge är det ganska nytt i branschen, i den övriga industrin har det funnits mycket längre. På frågan varför inte ICA ställer det som krav att butikerna ska vara certifierade idag, svarar Edénqvist att det inte är själva certifieringsdagen som avgör om butiken har en hög nivå utan att de följer en standards krav varje dag i butiken. Men han tillstyrker att det är viktigt med den opartiska granskningen och att det är en viktig del av genomförandet. Edénqvist berättar vidare att det finns undersökningar som visar att konsumenten är väldigt trygg med tredjepartscertifieringar, för då vet konsumenten att det har varit en oberoende part och kontrollerat. På ICA Sverige kontrolleras butikerna på olika sätt. Dels är det myndigheterna, den kommunala livsmedelsinspektören som har inspektion. Butiken skulle kunna använda detta som intyg och visa kunderna att de är godkända. Då kvaliteten och frekvensen på den kommunala tillsynen har sina brister har branschen känt ett behov av en egen standard enligt tidigare redovisning ovan. ICA utför egna internrevisioner varje år med hjälp av egna kvalitetscoacher. Internrevisionen baseras på *Svensk standard för livsmedelshantering i butik*. Detta fungera som ett stöd för butikerna och bidrar till att ICA hjälper butikerna att hålla deras system på en bra nivå och om inte, får butiken reda på sina utvecklingsområden.

Edénqvist berättade att alla leverantörer till det centrala sortimentet på ICA måste vara certifierade enligt en tredjepartscertifiering. I centrala sortimentet ingår ICAs egna märkesvaror och andra varor från t.ex. Heinz, Scan, Findus osv. En butik kan också köpa varor från en extern leverantör, som små lokala leverantörer. När en leverantör inte levererar till det centrala sortimentet kallas de för lokala leverantörer och för detta finns ett system. Butiken skickar själv ut en Självdeklarationsblankett till leverantören. Där deklarerar leverantören utifrån sin produkt och process att de följer olika typer av grundläggande krav, bl.a. att det finns ett spårbarhetssystem. Utifrån bedömning av Självdeklarationen bestämmer butiken om de känner sig trygga att köpa in varor från leverantören. Ett annat alternativ för en mindre lokal leverantör är att de gör en tredjepartsrevision för IP livsmedel och får ett certifikat. Detta är en möjlighet för leverantörerna som på ett tydligt sätt kan visa att de har en säker livsmedelshantering.

Enligt Edénqvist ska personalen i butiken som har ett inköpsansvar vara insatta i vilka krav som ställs på leverantörerna och butikerna. Edénqvist tror generellt att konsumenten vet mycket lite om kvalitetssäkring och certifiering av livsmedelsprodukter. Men skulle man prata om det tror Edénqvist att konsumenten tycker det är viktigt. Detta är väldigt nytt och kommer nog ta några år innan konsumenten vet mer och vad det innebär. Edénqvist tror inte heller att konsumenten känner igen symbolen för *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* och att detta är något som ICA och branschen måste bli duktigare på att informera kunden om och börja marknadsföra.

Enligt Edénqvist är det tre som ställer krav på ICA inom området livsmedelshygien; Livsmedelslagstiftningen, konsumenten och ICA själva. Livsmedelslagstiftningen övervakas av myndigheterna och ICA själva övervakas indirekt av konsumenterna. ICA själva får influenser hela tiden ifrån omgivningen t.ex. att media skriver om något som sedan påverkar hela branschen och inte minst från ICAs egen kundkontakt. Detta påverkar ICA i det dagliga arbetet, bestämmer och sätter grunden för vad ICA ska göra. Finns det ett tryck från konsumenterna eller media eller att det sker en livsmedelsskandal får ICA arbeta utifrån detta. Anledningen till att *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* tillkom var att ICA tillsammans med alla aktörer på marknaden kände att de behövde ställa samma krav på dagligvaruhandeln, och inte minst för att ha ett gemensamt verktyg för att på ett tydligt sätt följa lagstiftningen.

5 Diskussion

Det finns många olika kvalitetsstandarder inom livsmedelssäkerheten och därför begränsades detta arbete till att endast behandla några av dem, bland annat de som ICA använder sig av. Genomgången av standarderna har visat på att många av dem påminner om varandra och har ett gemensamt syfte; att uppfylla kundens förväntningar och att livsmedelsprodukterna är säkra och av hög kvalitet. Detta gäller speciellt de stora standarderna som BRC, IFS Food, FSSC 22000 och ISO 22000 som finns internationellt.

Med anledning av att standarderna är många och även ibland svåra att förstå är det en fördel för livsmedelsföretagen att GFSI finns som har som uppgift att granska, jämföra och godkänna ledningssystemstandarder inom livsmedelssäkerhet. Detta hjälper livsmedelsföretagaren att välja en bra kvalitetsstandard för sin livsmedelssäkerhet vilket medför att det även är bra för slutkonsumenten. I intervjuerna med Schill och Edenqvist framkom att ICA vill att deras leverantörer ska använda sig av någon GFSI standard, dock ej mindre lokala leverantörer.

Alla standarder gäller inte internationellt. Av nämnda standarder är följande två standarder sådana som bara används i Sverige, IP Livsmedel och *Svensk standard för livsmedelshantering i butik*. IP Livsmedel har tagits fram av Sigill Kvalitetssystem tillsammans med branschföreträdare och handeln för att erbjuda småskaliga och närproducerande livsmedelsföretag en certifiering. Denna standard innebär att mindre lokala leverantörer kan vara tredjepartscertifierade utan att använda en GFSI standard. Detta är helt i linje med hur ICA arbetar då de ställer krav på IP Livsmedel som standard hos mindre leverantörer enligt intervjuerna, alternativt Självdelkaration till en extern liten lokal leverantör.

Intervjuerna med ICA gav en bra insyn i ICAs arbete angående kvalitetsstandarder inom livsmedelssäkerheten både gentemot leverantörerna och detaljhandeln, butikerna. ICA ställer krav på att alla leverantör ska vara certifierade enligt en tredjepartstandard för att ingå i ICAs centralsortiment, med undantag från de små lokala leverantörer. Enligt ICA ska tredjepartcertifieringen hos leverantörerna av ICAs egna märkesvaror vara någon av GFSI standarderna eller ISO 22000. Vid intervjun med Schill berättade han att de vanligaste standarderna som ICAs leverantörer är certifierade mot var GFSI standarderna BRC och IFS Food. ICA arbetar med målet att alla leverantörer ska vara certifierade enligt GFSI.

Innan livsmedelsprodukten kommer till ICA-butiken har den kontrollerats väldigt noga med hjälp av kvalitetsstandarderna hos leverantörerna. Men när produkterna sedan kommer till ICAs butiker är det också viktigt att de tas omhand på rätt sätt, då nästa kund är konsumenten och hälsofarliga risker måste undvikas. Med tanke på att ICA är en stor livsmedelskedja över hela Sverige som vill att deras butiker ska hålla en hög standard med god kvalitet, kan det vara svårt för ICA själva att ha kontroll på alla butiker och dess handlare. Både Schill och Edenqvist pratade om att ICA bär ett stort ansvar och har ett skört förtroende gentemot konsumenterna, inget får gå fel. Standardernas syfte är att uppnå en hög kvalitet, därför är det klokt av ICA att kvalitetscertifiera sig då det är hög kvalitet som ICA vill uppnå. ICA ställer inte krav på att deras butiker ska vara certifierade även om många av dem är det. Standarden *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* är till för butiker som vill säkra sitt arbete inom livsmedelssäkerhet i butik. Även om ICA inte har ett uttalat krav är ändå ca 23% av deras butiker certifierade enligt

denna standard. ICA kontrollerar sina butiker med internrevisioner. Men om alla butikerna var certifierade skulle det bidra till en säkrare livsmedelshantering och en säkrare kontroll av butikerna med hjälp av en oberoende part. Konsumenternas kännedom är dålig angående *Svenskstandard för livsmedelshantering i butik* men skulle denna öka skulle konsumenten veta att den handlar i en säker butik med säker hantering av livsmedlen. Enligt intervjuerna är det dock så att trots att butikerna inte är certifierade enligt *Svenskstandard för livsmedelshantering i butik* vill ICA att butiken följer standardens principer. Varför butikerna då inte gör en certifiering saknas det svar på. Enligt intervjuerna kan det bero på kostnader.

Samtidigt som det är bra att certifieringen är ett krav från ICA för att säkra livsmedelshanteringen, bidrar det till stora kostnader för leverantörerna. Schill berättade att ICA inte bidrar med någon slags hjälp som stöttar leverantörerna i deras certifieringsarbete. En frågeställning var om ICA på något sätt bidrog med någon ekonomisk stöttning eller hjälp till leverantören, som t.ex. att acceptera ett högre pris för produkten eller att bidra till någon slags utbildning. Detta sker inte, utan det är upp till leverantören att bestämma om de vill finnas med på marknaden eller inte. Dock fanns möjligheten för små lokala producenter att göra en Självdeklaration eller att göra en IP livsmedelscertifiering som är en lite enklare certifiering. Att denna möjlighet finns är väldigt fördelaktigt för dessa leverantörer så att dessa kan verka på marknaden. Enligt intervjuerna anser sig ICA tillhandahålla resurser till sina butiker för att säkra kvaliteten genom t.ex. internrevisioner, kvalitetscoacher och ICAs digitala egenkontrollprogram. Detta för att hjälpa butikerna i sitt arbete med säker livsmedelshantering.

Vem är det då som ställer kraven på handeln, ICA. Det är ICA själva som sätter kraven. Kraven är att lagstiftningen ska följas samt att det är vi som konsumenter som bär ansvaret att ställa kraven. Konsumenterna bör bli mer medvetna om att det finns standarder och vad detta innebär. Svensk Dagligvaruhandel borde öka medvetenheten och marknadsföringen för *Svenskstandard för livsmedelshantering i butik*, eftersom det finns ett bra syfte med standarden. Samtidigt är det viktigt att införandet av en standard inte bara blir ett måste för butikerna utan att standarden följs och att butiksägarna förstår meningen och mervärdet med införandet.

Livsmedelsindustrin har kommit långt med införandet av kvalitetsstandarder men där har arbetet pågått en längre tid. Det är fortfarande relativt nytt inom detaljhandeln och att införa något nytt sker alltid under en längre tid. Dock arbetar ICA med att säkra livsmedlen till konsumenterna, genom att säkra leverantörernas hantering av livsmedel samt genom att hjälpa och stötta ICA-butikerna i deras kvalitetsarbete. Svensk Dagligvaruhandel tog fram *Svensk standard för livsmedelshantering i butik* med syftet att det i hela landet skulle finnas en grund för gemensamma rutinbeskrivningar samt att detta skulle leda till en likartad kontroll.

Litteraturlista

Bergström, M. & Hellqvist, R. (2004). *Kvalitets- och miljöledning i livsmedelsbranschen*. 2. ed. Uppsala: Bergström & Hellqvist AB.

BRC Global Standards, www.brcglobalstandards.com

1. BRC Global Standards. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt: www.brcglobalstandards.com/GlobalStandards/About.aspx [2012-04-25]
2. BRC Global Standards. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt: www.brcglobalstandards.com/GlobalStandards/Standards/Food/Whatitcovers.aspx [2012-04-26]
3. BRC Global Standards. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt: www.brcglobalstandards.com/GlobalStandards/Standards/Food/Howtogaincertification.aspx [2012-04-26]

Controlpart International, www.controlpart.se

Controlpart International. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt: <http://controlpart.se/tag/brc-food/> [2012-04-26]

Foundation for Food Safety Certification. (2012). *Food Safety System Certification 22000*. The Netherlands.

FSSC 22000, www.fssc22000.com

1. Foundation for Food Safety Certification (2011). *Requirements for organizations that require certification*. [online]. Tillgängligt: www.fssc22000.com/downloads/PartIOctober2011.pdf [2012-04-23]
2. Foundation for Food Safety Certification (2011). *Requirements and regulations for certification bodies*. [online]. Tillgängligt: www.fssc22000.com/downloads/PartIIOctober2011.pdf [2012-04-23]
3. Foundation for Food Safety Certification (2011). *Requirements and regulations for providing accreditation*. [online]. Tillgängligt: www.fssc22000.com/downloads/PartIIIOctober2011.pdf [2012-04-23]
4. Foundation for Food Safety Certification (2011). *Regulations for the board of stakeholders*. [online]. Tillgängligt: www.fssc22000.com/downloads/PartIVOctober2011.pdf [2012-04-23]

GFSI – Global Food Safety Initiative, www.mygfsi.com

1. GFSI – Global Food Safety Initiative (2011). *An Overview of GFSI and Accredited Certification*. [online]. Tillgängligt:

- [www.mygfsi.com/gfsifiles/Overview of GFSI and Accredited Certification.pdf](http://www.mygfsi.com/gfsifiles/Overview_of_GFSI_and_Accredited_Certification.pdf) [2012-04-12]
2. GFSI – Global Food Safety Initiative (August 2011). *GFSI Guidance document*. [online]. Tillgängligt: [www.mygfsi.com/gfsifiles/Guidance Document Sixth Edition Version 6.1.pdf](http://www.mygfsi.com/gfsifiles/Guidance_Document_Sixth_Edition_Version_6.1.pdf) [2012-04-16]
3. GFSI – Global Food Safety Initiative. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt: www.mygfsi.com/about-gfsi/gfsi-recognised-schemes.html [2012-04-12]

Holmberg, T. & Wallin, H. (2000). *HACCP för små och stora livsmedelsföretag*. Göteborg. ISBN 1 871912 43 1.

ICA, www.ica.se

1. ICA. Hemsida. [online] (2011) Tillgängligt: <http://reports.ica.se/ar2011sv/Start/ICAs+verksamhet/Bolagen/ICA+Sverige> [2012-05-10]).
2. ICA. Hemsida. [online] (2011) Tillgängligt: <http://reports.ica.se/ar2011sv/Start/Hallbarhet/Kvalitet> [2012-05-10]
3. ICA. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt: www.ica.se/Om-ICA/Detta-ar-ICA/For-leverantorer/ [2012-05-10]).
4. ICA. Hemsida. [online] (2011) Tillgängligt: <http://reports.ica.se/ar2011sv/Start/Hallbarhet/Kvalitet/Viktiga+handelser+2011> [2012-05-10])

IFS Management GmbH. (2012). *IFS Food- Standard for auditing quality and food safety of food products*. Issue 6. Berlin, Germany.

Kiwa Aranea, www.kiwaaranea.se

Kiwa Aranea. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt: www.kiwaaranea.se/aranea/services.aspx?id=10496 [2012-04-26]

LRQA Business Assurance, www.lrqa.se

LRQA Business Assurance. Hemsida. [online] (2011) Tillgängligt: www.lrqa.se/certifisering-international-food-standard-ifs-food/ [2012-05-02]

Sigill Kvalitetssystem (2012). *IP Livsmedel*. Stockholm

SIS - Swedish Standards Institute, www.sis.se

SIS - Swedish Standards Institute. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt: www.sis.se/livsmedelsteknik/livsmedelstekniska-processer/ss-en-iso-220002005 [2012-04-26]

Svensk Dagligvaruhandel. (2009). *Säker mat i din butik*. Stockholm.

Svensk Dagligvaruhandel. (2009). *Svensk standard för livsmedelshantering i butik*. Stockholm.

Svenskt Sigill, www.svensksigill.se

Svenskt Sigill. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt:

www.svensksigill.se/For-foretag/IP-Livsmedel-Livsmedelsforadling/ [2012-04-24]

SWEDAC, www.swedac.se

SWEDAC. Hemsida. [online] (2012) Tillgängligt:

www.swedac.se/sv/Det-handlar-om-fortroende/Detta-gor-Swedac/ [2012-05-8]

Bilaga 1

Intervjufrågor till Daniel Schill.

Allmänna frågor

Hur har kvalitetssäkringsarbetet för er som detaljhandel för livsmedel förändrats under de senaste åren? Är detta till det bättre?

Märks det några internationella influenser?

Vad tror du om framtiden?

ICAs leverantörer

Alla ICAs leverantörer ska vara certifierade enligt en tredjepartsstandard. Vilka tredjepartsstandarder godkänner ICA? (GFSIs standarder, ISO 22000, IP sigill, någon ytterligare?)

Om GFSI - gäller alla GFSIs standarder? Vilka är de vanligaste GFSI standarderna hos ICAs leverantörer?

Vad anser leverantörerna om kraven att vara certifierade enligt en kvalitetsstandard?

Har det inneburit några problem för leverantören?

Hur tycker ni att arbetet fungerar mellan ICA och leverantörerna?

Är alla era leverantörer certifierade, även små lokala producenter? Vad har ICA som kontrollerar detta?

Gäller samma krav på certifiering för ICAs egna märkesvaror och deras leverantörer?

ICA ställer krav att leverantörerna ska vara certifierade enligt en kvalitetsstandard, samtidigt innebär detta för leverantören eller producenten oundvikliga kostnader för att kunna fortsätta på

marknaden. Tillhandhåller ICA med stöttning till leverantören eller producenten, t.ex. ekonomiskt eller hjälp/vägledning inom kvalitetstandarder?

ICA detaljhandeln

Alla ICAs leverantörer ska vara certifierade enligt någon standard, vilket ska bidra till säkra livsmedel med högkvalité. När livsmedels produkterna kommer till ICAs butiker vad finns det då som garanterar fortsatta säkra livsmedel med högkvalité?

Vad har ICAs butiker för krav på sig att uppnå detta?

Har butikerna någon certifiering? Används standarden ”Svensk standard för livsmedelshantering i butik”? Finns det andra/egna krav som ICA använder sig av?

Finns det någon kännedom hos butiken (personal) om kvalitetssäkring och certifiering av leverantörerna?

Vad har konsumenten för kännedom om kvalitetssäkring och certifiering av livsmedelsprodukterna som de handlar i butik?

Om butiken är certifierad, hur vet konsumenten att butiken är certifierad och vad det innebär?

Vem ställer kraven på ICA?

Vem kontrollerar detta?

Bilaga 2

Intervjufrågor till Mikael Edenqvist.

ICA detaljhandeln

Alla ICAs leverantörer ska vara certifierade enligt någon standard, vilket ska bidra till säkra livsmedel med högkvalité. När livsmedels produkterna kommer till ICAs butiker vad finns det då som garanterar fortsatta säkra livsmedel med högkvalité?

(Vad har ICAs butiker för krav på sig att uppnå fortsatta säkra livsmedel med högkvalité?)

Har butikerna någon certifiering? Används standarden ”Svensk standard för livsmedelshantering i butik”? Finns det andra/egna krav som ICA använder sig av?

Varför finns det inga krav från ICA på att deras butiker måste följa någon kvalitetsstandard?

ICA har kvalitetscoacher ute i butikerna, vad är deras uppgift? Hur fungerar detta?

ICA har tagit fram ett eget kontrollprogram för sina butiker, hur fungerar detta?

ICA har en ”verktygslåda” för att stötta butikerna att nå upp till kraven i livsmedelslagstiftningen, hur fungerar detta?

Finns det någon kännedom hos butiken (personalen) om kvalitetssäkring och certifiering av leverantörerna och butiken?

Vad har konsumenten för kännedom om kvalitetssäkring och certifiering av livsmedelsprodukterna som de handlar i butik?

Om butiken är certifierad, hur vet konsumenten att butiken är certifierad och vad det innebär?

Vem ställer kraven på ICA?

Vem kontrollerar detta?