

Checklista för KRAV-certifierade restauranger och storhushåll

Denna checklista är tänkt som ett hjälpmedel för dig vars restaurang eller storhushåll redan är KRAV-certifierad eller på väg in i en certifiering. Checklistan är frivillig att använda och ersätter inte KRAVs regelbok som du hittar på www.krav.se/regler.

Observera att KRAV-certifierade restauranger och storhushåll, förutom kapitel 15, även ska tillämpa de allmänna kapitlen 2 och 3, samt avsnitt 20.10 om märkning och marknadsföring.

Varje punkt i listan har hänvisning till regelnummer i KRAVs regler där du kan hitta regeltexten i sin helhet för att få mer detaljerad information. Ha därför gärna regelboken till hands när du fyller i listan. I kommentarsfältet kan du notera om det är något som inte uppfylls eller som ska åtgärdas. Checklistan är ett hjälpmedel för att få överblick över de regler som förmodligen rör dig, men den är inte tänkt som en ersättning för KRAVs regelbok. I checklistan finns de flesta – men inte alla – regler som rör restauranger och storhushåll.

Har du förbättringsförslag eller andra synpunkter om checklistan så kontakta oss gärna på livsmedel@krav.se

Målet är att KRAV-certifierade restauranger ska bidra till att göra KRAV-märkta livsmedel mer tillgängliga. Syftet är också att kunna visa gästerna hur långt restaurangen har kommit i sin satsning på hållbara livsmedel. Reglerna möjliggör att den som vill ska kunna börja på en lägre nivå och sedan successivt höja andelen hållbara livsmedel i restaurangens utbud.

Nivåindelningen bygger på hur stor andel godkända livsmedel som restaurangen använder, baserat på inköpsvärdet för livsmedlen. Till godkända livsmedel kan restaurangen räkna KRAV-certifierade, men också MSC-certifierade samt vegetabiliska EU-ekologiska livsmedel. De KRAV-märkta livsmedlen ska utgöra minst hälften av de årliga inköpen av godkända livsmedel.

De tre nivåerna är:

- **Nivå 1:** Minst 25 procent godkända livsmedel alt minst 15 godkända produkter
- **Nivå 2:** Minst 50 procent godkända livsmedel
- **Nivå 3:** Minst 90 procent godkända livsmedel

Hos personalen ska det finnas goda kunskaper om KRAV och ekologisk produktion, och för att underlätta för gästerna ska restaurangen visa vilken nivå den är certifierad på med ett synligt uppsatt certifikat. Restaurangen kan också skriva ut på menyn vilka dagens KRAV-märkta ingredienser är. Och om rätterna levereras utanför restaurangen, som exempelvis vid catering, så ska de KRAV-märkta ingredienserna visas på menyn (se vidare i kapitel 20).

Reglerna för restauranger är till för alla former av storhushåll, restauranger och caféer samt företag som levererar maträttskassar med recept och råvaror till kunder. Även mindre produktionsenheter som gruppboenden och förskolor omfattas av reglerna. Det går också att använda reglerna för restauranger i en kedjecertifiering (läs mer om kedjecertifiering i kapitel 19). Restaurangen ska även bedriva ett mer övergripande miljöarbete, som exempelvis omfattar användning av miljömärkta rengöringsmedel, förnybar el och sortering av avfall.

RESTAURANGER OCH STORHUSHÅLL

Datum:.....




Egenkontroll gjord av:.....

PUNKT	REGEL	KRAVS REGLER 2021	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR/ÅTGÄRDAT DATUM
-------	-------	-------------------	----	-----	-------------	--------------------------

OTILLÅTNA RÅVAROR

1	15.2.1	Du serverar inga arter med rött ljus i Världsnaturfondens fiskguide: fiskguiden.wwf.se	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	15.2.1	Du serverar inga livsmedel som är märkta att de innehåller GMO.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

BERÄKNING OCH ANVÄNDNING AV RÅVAROR

3	15.2.2	<p>Du tillgodoräknar endast nedanstående livsmedel som godkända livsmedel.</p>  KRAV (alla produkter kan tillgodoräknas)  Ekologiskt (vegetabiliska produkter kan tillgodoräknas)  MSC (produkter utan tillsatser eller med tillsatser enligt KRAVs regler i bilaga 2 kan tillgodoräknas.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	15.2.4	<p>Du redovisar andelen godkända livsmedel av alla inköp av livsmedel som du gjort under det senaste året.</p> <p>Nivå 1: Minst 25 procent av totala inköpsvärdet består av godkända livsmedel. Ett alternativ är att 15 av de produkter som du använder ska vara helt utbytta till godkända livsmedel. Se vidare under punkt 8.</p> <p>Nivå 2: Minst 50 procent av totala inköpsvärdet består av godkända livsmedel.</p> <p>Nivå 3: Minst 90 procent av totala inköpsvärdet består av godkända livsmedel.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	15.2.5	<p>Minst 50 procent av dina årliga inköp av godkända livsmedel ska vara KRAV-certifierade.</p> <p>Gäller om du är certifierad enligt nivåerna 25 procent, 50 procent eller 90 procent godkända livsmedel.</p> <p>Om inköpsvärdet av dina godkända livsmedel exempelvis uppgår till 40 procent av dina inköp av livsmedel, räcker det att minst 12,5 procent av dina inköp av livsmedel är KRAV-märkta.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PUNKT	REGEL	KRAVS REGLER 2021	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR/ÅTGÄRDAT DATUM
6	15.2.7	Viltkött räknas inte med i beräkningen av det totala inköpsvärdet av livsmedel när du beräknar andelen godkända livsmedel . <i>Viltkött räknas alltså varken som konventionella livsmedel eller godkända livsmedel utan hamnar utanför beräkningen av de totala inköpen. Hjortar, vildsvin, och andra djur som är uppfödda i hägn, samt ren, räknas inte som vilt och ska därför räknas med i det totala inköpsvärdet för livsmedel.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	15.2.8	Ekonomisk redovisning eller leverantörsstatistik ska vara utformad så att inköpta godkända livsmedel kan särskiljas från andra inköp. <i>Finns KRAV-märkta, MSC-märkta samt ekologiska varor utmärkta på leverantörernas följesedlar?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

KRAV-CERTIFIERING FÖR MINST 15 PRODUKTER

8	15.2.10	Ett alternativ till certifiering för nivå 1 är att minst 15 av de produkter du använder ska vara helt utbytta till godkända livsmedel . Minst hälften av de godkända livsmedel du registrerar ska vara KRAV-märkta. <i>Observera i detta fall att minst fem av de utbytta produkterna ska vara basprodukter i din meny. Antalet registrerade produkter ska öka med minst två stycken per år tills restaurangen når 25 procent godkända livsmedel. Utförligare beskrivning av vad som räknas som olika godkända produkter finns i regel 15.2.10.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
---	---------	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

PERSONALENS KUNSKAP

9	15.3.2	Det ska alltid finnas personal i restaurangen som genomgått utbildning om KRAV och ekologisk produktion. <i>Hitta dokument och webbutbildning på krav.se/foretag</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
---	--------	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--


SOCIALT ANSVAR

10	3.1.3	Du ska följa svensk lagstiftning om arbetsvillkor och Europeiska konventionen om skydd för de mänskliga rättigheterna. <i>Dessa valda delar hittar du i checklisten för socialt ansvar som finns att ladda ned på krav.se, sök på "checklista socialt ansvar". Har restaurangen kollektivavtal ersätter detta checklisten.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
----	-------	--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

PUNKT	REGEL	KRAVS REGLER 2021	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR/ÅTGÄRDAT DATUM
HANTERING OCH LAGRING						
11	3.2.3	Du ska ha rutiner som säkerställer att KRAV-certifierade produkter inte förorenas av oönskade ämnen i omgivningen (till exempel från behållare eller emballage).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	3.2.4	När du köper en KRAV-certifierad produkt ska du vid mottagandet kontrollera att produkten är ordentligt märkt och att den är emballerad på sådant sätt att den inte kan förväxlas eller blandas samman med andra produkter. <i>Finns KRAV-märkta, MSC-märkta samt ekologiska varor utmärkta på leverantörernas följesedlar?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	3.2.5	Du ska lagra KRAV-certifierade produkter väl märkta med KRAVs namn eller märke i deras respektive enheter. <i>Observera att personalen enligt 15.3.3 måste kunna informera kunder om vilka ingredienser som är godkända livsmedel och om ingrediensernas ursprung.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	15.2.9	De produkter, som du tillgodoräknar dig som godkända livsmedel ska vara väl märkta vid förvaring och lagring. <i>Till exempel ska MSC-certifierade produkter som du tillgodoräknar dig som godkända livsmedel, gå att skilja från icke MSC-certifierade produkter.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

MINSKAD MILJÖ- OCH HÄLSOPÅVERKAN FRÅN HYGIENARBETE

15	3.4.2	Du ska dokumentera rutiner för rengörings- och desinfektionsåtgärder.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16	3.4.3	De rengöringsmedel du använder ska vara miljömärkta med Svanen, Bra Miljöval eller motsvarande, om produkter med sådana märkningar finns för ändamålet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17	3.4.4	Du ska alltid i första hand använda förebyggande åtgärder som intrångsskydd vid bekämpning av skadedjur på produktionsplatser där du bedriver KRAV-certifierad verksamhet. I andra hand får du använda fällor eller andra fysikaliska metoder.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18	3.4.5	Om du använder medel mot gnagare (rodenticider) ska du ha giltigt tillstånds- och kunskapsbevis för detta eller anlita ett professionellt bekämpningsföretag. Du ska dokumentera placeringen av bekämpningsstationer, vilket medel som använts, vem som genomfört bekämpningen och när bekämpningen skett.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PUNKT	REGEL	KRAVS REGLER 2021	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR/ÅTGÄRDAT DATUM
FÖRPACKNINGAR						
19	3.6.2	Du använder inte engångsförpackningar som måltider levereras i som är baserade på klorerade plaster som till exempel PVC.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20	3.6.2	Du använder inte sträckfilm vid förvaring i det egna köket som är baserad på klorerade plaster som till exempel PVC.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SYSTEMATISKT MILJÖARBETE						
21	3.6.8	Du har en miljöpolicy och dokumenterar miljöarbetet löpande. <i>Miljöpolicyen ska innehålla definierade mål som kan följas upp av certifieringsorganet.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ENERGIANVÄNDNING						
22	3.7.1	Alla transport- eller arbetsfordonsförare som är permanent verksamma i den certifierade delen av ditt företag och som kör mer än 80 timmar per fordonstyp och är ska vara utbildade i sparsamt körsätt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23	3.7.3	Den el som du köper in ska till 100 procent komma från förnybara energikällor, till exempel vattenkraft eller miljömärkt el. <i>Elanvändning som du inte råder över, till exempel vid inköp av tjänster som exempelvis tvätt av kläder på tvätterier eller om elen ingår i hyran för en lokal, räknas inte som din och behöver inte komma från förnybara källor.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING						
24	20.10.1	Restaurangens KRAV-certifikat finns på en plats som är väl synlig för gästerna. <i>Certifikatet får du från ditt certifieringsorgan när du blivit godkänd.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25	20.10.2	Du använder KRAVs märkning för restauranger. <i>En, två eller tre stjärnor ska vara ifyllda beroende på om restaurangen är certifierad på nivå ett, två eller tre. Du ska använda denna märkning vid marknadsföring av restaurangen på till exempel skyltar, annonser och hemsidor.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
						

PUNKT	REGEL	KRAVS REGLER 2021	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR/ÅTGÄRDAT DATUM
26	20.10.4	<p>På restaurangen: Du får markera dagens KRAV-märkta ingredienser med KRAVs märke på menyn.</p> <p>Om maten serveras utanför restaurangen, till exempel vid catering eller som maträttskassar, ska det tydligt framgå på menyn eller i receptet vilka ingredienser som är KRAV-märkta i respektive maträtt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27	20.10.8	<p>Vid självservering: Du får märka ut de KRAV-certifierade produkterna eller råvarorna på buffén.</p> <p>Observera dock att du inte får använda KRAV-märket så att det kan tolkas som att en hel maträtt är KRAV-certifierad. För att få göra det ska du vara certifierad enligt kapitel 9 (Livsmedelsförädling).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28	20.10.9	Om maten serveras utanför restaurangen, till exempel vid catering, ska det tydligt framgå på menyn vad som är KRAV-märkt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	