

# Egenkontrollista för restauranger










Detta är utvalda delar ur KRAVs regler. Du måste förvissa dig om att du följer alla för dig relevanta delar i KRAVs fullständiga regler:  
www.krav.se

Jan 2016

| Regel  | Rubrik  |  | Ansvarig  | Klart |
|--------|---|--|---|-------|
| 15.1.4 | Allmänt                                       | Inga rödlistade fiskar eller skaldjur ska serveras.  | Enligt WWF:s fiskguide: <a href="http://www.wwf.se/vrt-arbete/hav-och-fiske/ww-fs-fiskguide/1243694-ww-fs-fiskguide-nr-du-ska-kpa-miljvnlig-fisk">http://www.wwf.se/vrt-arbete/hav-och-fiske/ww-fs-fiskguide/1243694-ww-fs-fiskguide-nr-du-ska-kpa-miljvnlig-fisk</a> |       |
| 15.1.4 |   | Inga livsmedel ska serveras som är märkta att de är framställda med GMO.   |   |       |
| 15.2.1 | Certifieringsnivå och användning av livsmedel | Animaliska livsmedel ska vara KRAV-märkta för att räknas med i den KRAV-godkända kvoten (d.v.s 25, 50 eller 90 %).   | Till exempel kött, mejeri och ägg.  |       |
| 15.2.3 |   | Tre nivåer för KRAV-certifierade restauranger.   | Nivå 1: Minst 25 % som är KRAV, ekologiskt eller MSC eller minst 15 st. livsmedel som är KRAV, ekologiska eller MSC<br>Nivå 2: Minst 50 % som är KRAV, ekologiskt eller MSC<br>Nivå 3: Minst 90 % som är KRAV, ekologiskt eller MSC                                   |       |
| 15.2.4 |   | Minst 50 % av det årliga inköp av <b>godkända livsmedel*</b> ska vara KRAV-certifierade.   | Gäller om du är certifierad enligt nivåerna 25%, 50% eller 90% <b>godkända livsmedel*</b> .   |       |
| 15.2.6 |   | Inköpsvärdet på viltkött räknas inte med i beräkningen av det totala inköpsvärdet på livsmedel.  | Viltkött räknas alltså varken som konventionellt eller <b>godkända livsmedel*</b> utan hamnar utanför de totala inköpen.<br>Hjortar, vildsvin och andra djur som är uppfödda i hägn, samt ren, räknas inte som vilt och ska därför räknas med i inköpsvärdet.         |       |
| 15.2.7 |   | Ekonomisk redovisning eller leverantörsstatistik ska vara utformad så att inköpta <b>godkända livsmedel*</b> redovisas för sig.                            |   |       |
| 15.2.8 |   | Minst 15 av de produkter du använder ska vara helt utbytta till <b>godkända livsmedel*</b> .   | Gäller om du är certifierad för nivån minst 15 produkter.<br>Antalet registrerade produkter ska öka med minst två per år tills restauranger når 25 % <b>godkända livsmedel*</b> .   |       |
| 15.3.2 | Personalens kunskaper                         | Det ska alltid finnas personal i restaurangen som genomgått utbildning om ekologisk produktion och KRAV.   | Hitta dokument, webbkurs och föreläsare här: <a href="http://www.krav.se/utbildning-restaurang">http://www.krav.se/utbildning-restaurang</a>  |       |
| 3.1.3  | Socialt ansvar                                | Du ska följa svensk lagstiftning om arbetsvillkor och Europeiska konventionen om skydd för de mänskliga rättigheterna.                                     | Dessa valda delar hittar du i en checklista som finns att ladda ned på KRAVs webbplats: <a href="http://www.krav.se/socialt-ansvar-restauranger">http://www.krav.se/socialt-ansvar-restauranger</a> .<br>Har restaurangen kollektivavtal ersätter detta checklistan.  |       |
| 3.2.1  | Hantering & lagring                           | Du ska hantera KRAV-certifierade produkter på ett sådant sätt så att det inte finns någon risk att de blandas med produkter som inte är KRAV-certifierade. | Du ska ha tydliga rutiner för förvaring och hantering av KRAV-certifierade produkter så att de hela tiden hålls isär från icke KRAV- certifierade produkter.  |       |

|       |   |  |   |  |  |
|-------|---|--|---|--|--|
| 3.2.3 |   | Du ska ha rutiner som säkerställer att KRAV-certifierade produkter och produktionshjälpmedel inte kan förorenas av oönskade ämnen i omgivningen (till exempel från behållare eller emballage).                                     |   |  |  |
| 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 ett sådant sätt så att den inte kan förväxlas eller blandas samman med andra produkter. | Finns KRAV-märkta, MSC-märkta samt ekologiska varor utmärkta på leverantörernas följesedlar?  |  |  |
| 3.2.5 | Du ska lagra KRAV-certifierade produkter väl märkta med KRAVs namn eller märke. |  |   |  |  |
| 3.4.2 | Miljö & Hälsopåverkan   | Du ska dokumentera rutiner för rengörings- och desinfektionsåtgärder.  |   |  |  |
| 3.4.3 |   | De rengöringsmedel du använder ska vara miljömärkta med Svanen, Bra miljöval eller motsvarande, om sådana finns för ändamålet.   |   |  |  |
| 3.4.4 |   | Vid bekämpning av skadedjur inom- eller utomhus ska du alltid i första hand använda förebyggande åtgärder, som intrångsskydd. I andra hand får mekanisk bekämpning ske, med exempelvis fällor för gnagare.                         | Om du använder medel mot gnagare ska du ha giltigt tillstånds- och kunskapsbevis för detta eller anlita ett professionellt bekämpningsföretag.<br>Du ska dokumentera placeringen av bekämpningsstationer, vilket medel som använts, vem som genomfört bekämpningen och när bekämpningen skett.  |  |  |
| 3.5.2 | Förpackningar   | Du ska sträva efter att ämnen och material i förpackningen av dina KRAV-certifierade produkter är så lite giftiga som möjligt.   | Följande ämnen och material ska fhasas ut: <ul style="list-style-type: none"> <li>- PVC (Polyvinylklorid) och andra klorbaserade plaster får från och med 1 januari 2017 inte förekomma i någon del av förpackningen.</li> <li>- BPA (Bisfenol A) får från och med 1 januari 2018 inte förekomma i någon del av förpackningen.</li> </ul> |  |  |
| 3.6.5 | Systematiskt miljöarbete  | Företaget ska ha en miljöpolicy och löpande dokumentera sitt miljöarbete.  | Miljöpolicyen ska innehålla definierade mål som kan följas upp av certifieringsorganet.   |  |  |
| 3.7.1 | Energi-användning   | Alla transport- eller arbetsfordonsförare som är permanent verksamma i företaget och kör mer än 80 timmar per fordonstyp och år i den certifierade delen av verksamheten är utbildade i sparsamt körsätt.                          | Elanvändning som du inte råder över, <i>till exempel vid inköp av tjänster eller om elen ingår i hyran för en lokal</i> , räknas inte som din och behöver inte komma från förnybara källor.   |  |  |
| 3.7.2 |   | Den el som du köper in ska senast den 31 december 2017 till 100 procent komma från förnybara energikällor, till exempel vattenkraft eller miljömärkt el.   |   |  |  |

|         |                             |  |   |  |  |
|---------|-----------------------------|--|---|--|--|
| 20.10.1 | Märkning och marknadsföring | Du ska sätta upp certifikatet som talar om att restaurangen är KRAV-certifierad på en för gästen väl synlig plats.   | Certifikatet får du från ditt certifieringsbolag när du blivit godkänd.<br>Du kan även beställa ett diplom från KRAV, se KRAVs webbshop: <a href="http://shop.krav.se/collections/all">http://shop.krav.se/collections/all</a>  |  |  |
| 20.10.2 |                             | Så här ska du marknadsföra den KRAV-certifierade restaurangen, tre alternativ beroende på vilken nivå du är godkänd för:<br><br>KRAV kommer att ta fram en ny märkning för restaurang. Den nya märkningen kommer att vara bindande från tidigast 1 januari 2018. | 1, 2 eller 3 KRAV-märken beroende på vilken nivå restaurangen är certifierad på.<br><br>Minst 25 procent godkända livsmedel<br><br><br>Minst 15 livsmedel helt utbytta till godkända livsmedel<br><br><br>Minst 50 procent godkända livsmedel<br><br><br>Minst 90 procent godkända livsmedel<br> |  |  |
| 20.10.3 |                             | På restaurangen: Du <b>får</b> markera dagens KRAV-märkta ingredienser med KRAVs märke på menyn.<br><br>Vid servering utanför restaurangen, till exempel vid catering: Det <b>ska</b> tydligt framgå på menyn vilka livsmedel som är KRAV-märkta.                | Om detta inte är möjligt ska personalen kunna redogöra för vilka ingredienser i en måltid som är KRAV-certifierade.   |  |  |
| 20.10.5 |                             | Vid självservering: Du <b>får</b> märka ut de KRAV-certifierade alternativen på buffén.  | Om maten serveras utanför restaurangen, till exempel vid catering, <b>ska</b> det tydligt framgå på menyn vad som är KRAV-märkt.  |  |  |
|         | Övrigt                      | *Godkända livsmedel  | Till godkända livsmedel räknas:<br><br>KRAV <br><br>Ekologiskt <br><br>MSC    |  |  |