



ONE PLANET PLATE

KONTROLLISTA FÖR MÄRKESANVÄNDARE



FÖRBEREDA SIG FÖR EN KONTROLL

RESTAURANG/LIVSMEDELSFÖRÄDLING

Hjälp till Märkesanvändare att förbereda sig inför en kontroll

Första året sker en Inbesiktningskontroll innan företaget får börja använda One Planet Plate-symbolerna/ Varumärket.

År 2 och följande år tas 20 % av Märkesanvändarna ut för kontroll. Kontrollen utförs av ett oberoende Kontrollorgan.

5 % av alla Märkesanvändare tas ut för extra-kontroll, vilka inte behöver vara föranmälda. Detta innebär att en Märkesanvändare kan få två kontroller under samma år.

Alla Märkesanvändare kommer att få en fysisk stickprovskontroll under en 5-årsperiod.

Kontrollorganet kontaktar företaget och bokar in kontrollen.

Kontrollen beräknas ta ca 2-4 timmar.

Kontrollen omfattar följande moment:

1. Granskning av det material som innehåller ONE PLANET PLATE-märkningen eller hänvisar till denna. Kontroll görs som visar att kraven i manualen "ONE PLANET PLATE Riktlinjer för kommunikation av WWFs måltidskoncept" uppfylls.
2. Intervju eller granskning av dokumentation som bekräftar att ONE PLANET PLATE-måltider erbjuds.
3. Granskning av företagets klimatberäkningar som ska finnas sparade minst 2 år, och utvalda måltider, märkta med One Planet Plate-symbolen granskas. Granskning görs också av fakturor/leveransbesked för berörda råvaror, som bekräftar att kriteriet för biologisk mångfald uppfylls.
4. Granskning av lager och övriga relevanta utrymmen.
5. Massbalansberäkning på utvalda råvaror. Efter genomförd stickprovskontroll får Märkesanvändaren en kontrollrapport.

Har Märkesanvändaren fått avvikelser ska en skriftlig korrigerande åtgärd/åtgärdsplan skickas in till Kontrollorganet inom 28 arbetsdagar.

Egenkontroll

Märkesanvändaren ska genomföra en egenkontroll varje år och skicka in till Kontrollorganet någon gång mellan 1 september till 31 december.

Aktuell kontrollista används för egenkontroll.

Statistik över användningen av Varumärket skicks in till Kontrollorganet senast den 31 januari.



KONTROLLISTA/KONTROLLRAPPORT

Restaurang/Livsmedelsförädling

Kontrollpunkt		Verifiering	Uppfylls regeln?		
			JA	NEJ	EJ REL
1	Egenkontroll				
1.1	Märkesanvändaren ska genomföra en egenkontroll varje år. Egenkontrollen skickas in till Kontrollorganet mellan 1 september och 31 december. Ny Märkesanvändare ska ha genomfört egenkontroll innan användandet av märkningen påbörjas.	Kontrollera att egenkontroll är utförd senast 31 december.			
2	Kriterier för klimat				
2.1	Märkesanvändare som ingår avtal med WWF om att använda ONE PLANET PLATE ska kunna visa att måltider som marknadsförs som ONE PLANET PLATE har en klimatpåverkan som klarar klimatbudgeten i konceptet. I måltiden ingår inte dryck i beräkningen. Måltiden/veckomenyn (exklusive dryck) ska max ge upphov till: Frukost: 0,4 kg CO₂- ekvivalenter/ måltid Middag eller lunch: 0,5 kg CO₂- ekvivalenter/måltid Trerättersmiddag: För 3rättersmiddag ges ett extra utrymme på 0,5 kg CO₂e/gäst (utifrån en middag med bara en rätt). FÖRRÄTT: 0,3 kg CO₂e/gäst HUVUDRÄTT: 0,5 kg CO₂e/gäst EFTERRÄTT: 0,2 kg CO₂e/gäst Klimatvärdena ovan är förslag på fördelning av de 1,0 kg CO₂e som tillåts. Annan fördelning går bra om inte totalen överskrider. Veckomeny: 11 kg CO₂-ekvivalenter/vecka Beräkningarna ska göras med hjälp av kvalitetssäkrade data, till exempel någon av de klimatberäkningsmoduler som finns till kostberäkningsprogram eller andra beräkningsprogram på marknaden som är godkända av WWF att använda. Godkända beräkningsverktyg: Se aktuell lista på webben: https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/one-planet-plate/anvand-markningen/#berakna-klimatpaverkan	Kontrollera att måltiden/veckomenyn innehåller max CO₂-ekvivalenter enligt angivna kriterier utifrån företagets godkända beräkningssystem.			

Kontrollpunkt		Verifiering	Uppfylls regeln?		
			JA	NEJ	EJ REL
Kontrollpunkt		Verifiering	Uppfylls regeln?		
			JA	NEJ	EJ REL
3	Kriterier för biologisk mångfald				
3.1	Fisk och sjömat All fisk som serveras i måltiden ska ha grönt ljus i WWF Fiskguiden.	Kontrollera att fisken och sjömaten som ingår i måltiden har grönt ljus i WWF Fiskguiden. Ta stickprov på följesedlar/fakturor från inköp av fisk och sjömaten. Kontrollera även i lager/förpackning-ar att fisk och sjömat har grönt ljus i WWF Fiskguiden.			
3.2	Kött, ost, ägg Allt kött, ost och ägg som serveras i måltiden ska ha grönt ljus i WWF Köttguiden.	Kontrollera att köttet, osten och äggen som ingår i måltiden har grönt ljus i WWF Köttguiden. Ta stickprov på följesedlar/fakturor från inköp av kött, ost och ägg. Kontrollera även i lager/förpackningar att kött, ost och ägg har grönt ljus i WWF Köttguiden.			
3.3	Växtbaserat Växtbaserade ingredienser ska ha grönt eller gult ljus i WWF Vegogui-den. All spannmål, raps, potatis, lök och morötter som serveras i måltiden ska vara ekologiskt odlade.	Kontrollera att alla vegetabilier har grönt eller gult ljus (dvs inte orange ljus) i WWF Vegoguiden. Ta stickprov på följesedlar/fakturor från inköp av vegetabilier. Kontrollera att det finns giltiga ekologiska certifikat på leverantörer för spannmål, raps, potatis, lök, morötter och ris. Kontrollera även i lager/förpackningar att vegetabilier har grönt eller gult ljus i WWF Vegoguiden och att spannmål, raps, potatis, lök, morötter och ris är ekologiskt märkta.			
3.4	Massbalans ska utföras på en utvald råvara för att säkerställa inköp i förhållande till tillagad mängd maträtt.	Utför en massbalansberäkning på en utvald råvara under en viss tidsperiod.			
4	Märkning/marknadsföring				
4.1	Maträtter som är tillagade enligt ONE PLANET PLATE s kriterier kan märkas ut med symbolen (jordglobsbetan). Boilerplaten ska finnas i anknytning till maträtterna som är märkta med symbolen (jordglobsbetan).	Kontrollera att de maträtter/menyer som uppfyller kriterierna för OPP är korrekt märkta. Kontrollera att Boilerplaten finns synlig i närheten av symbolen (jordglobsbetan).			
4.2	Användningen av symbolen och boilerplaten ska ske enligt framtagna riktlinjer för märkning - se "ONE PLANET PLATE Riktlinjer för kommunikation av WWFs måltidskoncept"				
4.3	Boilerplaten ska sitta på ett ställe så att kunden inte vilseleds kring vilka maträtter som är klimatberäknade enligt ONE PLANET PLATE.				



ONEPLANET PLATE

KONTROLLISTA FÖR MÄRKESANVÄNDARE



SUMMA AVVIKELSER:

DATUM

DATUM

SIGNATUR MÄRKESANVÄNDARE

SIGNATUR REVISOR/INTERNREVISOR

NAMNFÖRTYDLIGANDE

NAMNFÖRTYDLIGANDE