

# SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOCI QAFP



## WYMAGANIA DLA SYSTEMU QAFP

Część ogólna

WARSZAWA

Wyd. 4 z dnia 24.12.2013

Strona 1 z 20

## **Autorzy:**

Prof. dr hab. Mieczysław Wiesław Obiedziński

Prof. dr hab. Andrzej Pisula

Prof. dr hab. inż. Stanisław Płonka

Prof. dr hab. Marian Różycki

Doc. dr hab. inż. Karol Węglarzy

Mgr inż. Andrzej Czubała

Dr inż. Tomasz Florowski

Mgr inż. Mieczysław Marek Obiedziński

Materiały powstały w oparciu o Rozporządzenia Unii Europejskiej dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności, Wymagania Wspólnej Polityki Rolnej, cross-compliance oraz Komunikatu Komisji - Wytyczne UE dotyczących najlepszych praktyk dla dobrowolnych systemów certyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U.UE (2010/C 141/04).

**Materiał stanowi własność Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI), kopiowanie, modyfikowanie lub wykorzystywanie w jakikolwiek sposób w części i/lub całości jest zabronione bez uzyskania wyraźnej pisemnej zgody UPEMI.**

## SPIS TREŚCI

1. WPROWADZENIE.....	4
2. TERMINY I DEFINICJE .....	6
3. SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOŚCI .....	10
3.1. PRZYSTĄPIENIE DO SYSTEMU .....	11
3.2. UCZESTNICTWO W SYSTEMIE .....	12
3.3. WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOKUMENTACJI UCZESTNIKA SYSTEMU .....	13
4. WIZYTY KONTROLNE.....	14
4.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE .....	14
4.2. DOSTĘP DO INFORMACJI .....	15
4.3. CERTYFIKAT .....	16
5. ZASADY PRODUKCJI, PRZETWARZANIA, OBROTU PRODUKTÓW W ZAKRESIE SYSTEMU QAFP .....	16
5.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE .....	16
5.2. PRODUKCJA ŻYWNOŚCI PRZETWORZONEJ .....	18
6. AUDITY WEWNĘTRZNE .....	18
7. ZNAKOWANIE.....	19
8. NADZÓR NAD SYSTEMEM .....	19
9. ODSTĘPSTWA .....	20
10. SANKCJE .....	20
11. UWAGI KOŃCOWE.....	20
12. SPRAWOZDANIE DLA ADMINISTRATORA.....	20

## 1.WPROWADZENIE

Wraz z rozwojem rynków i wzrostem ilości powiązań pomiędzy podmiotami zajmującymi się produkcją, przetwórstwem i obrotem artykułami rolno-spożywczymi, rośnie ryzyko pogorszenia jakości żywności. Ponieważ wystąpienie tego zagrożenia może mieć miejsce na każdym etapie łańcucha żywnościowego, niezbędne jest stworzenie systemu w ramach, którego wszyscy jego uczestnicy będą spełniali ustanowione wymagania ukierunkowane na uzyskanie wyższych parametrów jakościowych produktu i gwarantujących ich powtarzalność. Tworząc system wzajemnych powiązań następujących po sobie działań, znacząco wzrasta poziom ich kontroli produktu i ochrony przed ewentualnymi konsekwencjami niekorzystnych zdarzeń w łańcuchu żywnościowym. Punktem wyjścia dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności jest przestrzeganie obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie, natomiast system daje możliwość intensyfikacji kompleksowego nadzoru jakościowego nad produktem w całym łańcuchu żywnościowym.

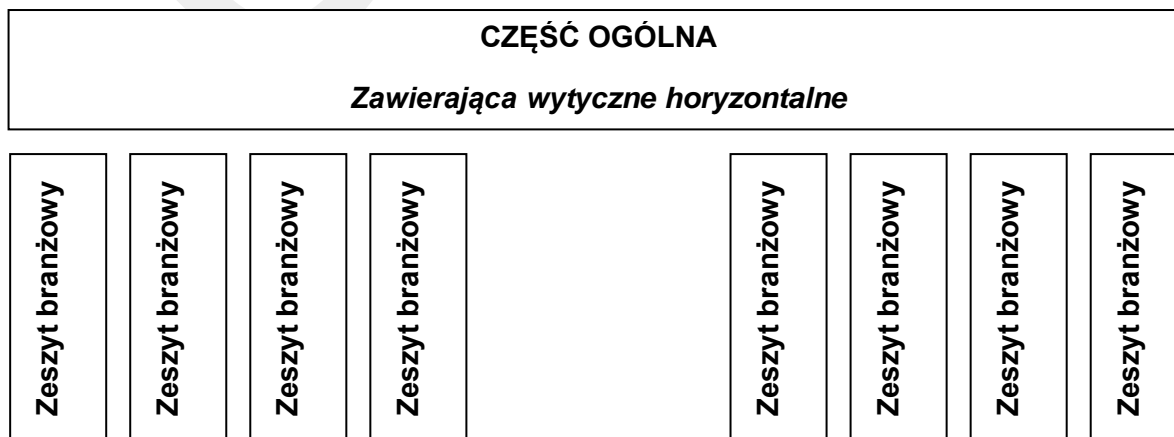
Uczestnicy systemu tworzą docelowo spójny, specyficzny i jednolity łańcuch żywnościowy poczynając od: producentów materiału hodowlanego i rozmnożeniowego, producentów pasz i produktów pierwotnych, gospodarstw rolnych, przetwórców, operatorów logistyki aż do sfery detalicznego zbytu produktów i usług żywieniowych. Do systemu mogą również należeć organizacje świadczące usługi związane z poszczególnymi działaniami łańcucha żywnościowego.

Mając na względzie powyższe, stworzono **System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP (Quality Assurance for Food Products)**. Szczegółowy opis systemu oraz jego wymagania zawarto w zbiorczym dokumencie zatytułowanym „**Wymagania systemowe**”.

W niniejszych „**Wymaganiach systemowych**” określono zasady przynależności do systemu, pozwalające na zachowanie zasad **identyfikacji** i **identyfikowalności** na każdym etapie. Uznano za konieczne, by stosowanie tych zasad było potwierdzane w drodze kontroli prowadzonych przez niezależną, posiadającą udokumentowane kompetencje, jednostkę certyfikującą, wskazaną i upoważnioną przez **Administradora Systemu**.

Opracowując niniejsze „Wymagania systemowe” uwzględniono wymagania obowiązujących przepisów i wytycznych oraz stworzono możliwość stosowania ich niezależnie od innych norm dotyczących systemów zarządzania.

Jednocześnie, opracowując założenia **Systemu QAFP** nie kierowano ich do wybranej branży rynków rolnych, a wręcz przeciwnie – zachowano zasadę ogólności umożliwiającą tworzenie jednolitego, spójnego i czytelnego dla ostatecznego klienta systemu, pozwalającego na wzajemne promowanie się różnych artykułów rolno-spożywczych, spełniających wymagania określone w „**Części ogólnej**” oraz „**Zeszytach branżowych**”.



Rys.1 Schemat Systemu Gwarantowanej Jakości QAFP

System zakłada otwarty katalog zeszytów branżowych, które będą powstawały w miarę rozwoju Systemu QAFP i zgodnie z potrzebami rynkowymi.

Przedstawiając „System Gwarantowanej Jakości QAFP” autorzy zdają sobie sprawę, że nie istnieje jeden – uniwersalny standard, który jest w stanie spełnić wszystkie kryteria holistycznego podejścia do jakości i bezpieczeństwa artykułów rolno-spożywczych. Dlatego też, podjęto działania dla ustanowienia systemu gwarantowanej jakości „QAFP” w którym poprzez zdefiniowane i nadzorowane kryteriów i warunków produkcji, zapewni się wysoką, powtarzalną i wiarygodną jakość artykułów rolno-spożywczych. W „Systemie QAFP” w oparciu o solidną i dostępną wiedzę naukową, zostały wyznaczone weryfikowalne kryteria i warunki, których spełnienie pozwala na zachowanie jakości i bezpieczeństwa w każdym z ogniw łańcucha żywnościowego. Kryteria te, będą podlegały ciągłemu procesowi doskonalenia i definiowania wraz z rozwojem wiedzy i doświadczenia w tym zakresie.

Zwrócić należy uwagę, że „System QAFP” zawiera w sobie wymagania zarówno pionowe (wertykalne), jak również wymagania i weryfikowalne kryteria poziome wewnątrz ogniw łańcucha żywnościowego. Zatem w systemie QAFP mamy do czynienia z zapewnieniem identyfikowalności (pionowej) (traceability) i poziomej współzgodności (cross-compliance).

Celem opracowania i wdrożenia systemu QAFP jest harmonijne powiązanie wymagań i kryteriów w układzie poziomym i pionowym dla ogniw łańcucha produkcji wysokiej, gwarantowanej jakości artykułów rolno-spożywczych. W systemie tym dbałość o jakość produktów rolno-spożywczych, wsparta założeniami dobrostanu zwierząt, bezpieczeństwa żywności, GAP, GMP GLP, podlega weryfikacji przez kompetentną jednostkę certyfikującą. Nadrzędnym celem opracowania i wdrożenia systemu QAFP jest zagwarantowanie ostatecznemu odbiorcy, że kupowany przez niego artykuł rolno-spożywczy nie tylko spełnia wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności, ale dostarcza mu dodatkowych, identyfikowalnych walorów jakościowych.

## **2.TERMINY I DEFINICJE**

W celu ujednoczenia terminów stosowanych w Systemie QAFP, przyjęto ich definicje występujące w innych normach lub aktach prawnych UE implementowanych do prawa polskiego lub w polskich aktach prawnych.

### **Administrator Systemu QAFP (Właściciel systemu)**

**Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI)** - organizacja sprawująca nadzór nad prawidłowym funkcjonowaniem, ciągłym doskonaleniem i promowaniem Systemu QAFP.

### **Aktualizacja**

natychmiastowe i/lub zaplanowane działanie w celu zapewnienia wykorzystania najnowszych informacji.

### **Artykuły rolno-spożywcze**

produkty rolne, runo leśne, dziczyzna, organizmy morskie i słodkowodne w postaci surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych otrzymanych z tych surowców i półproduktów, w tym środki spożywcze.

### **Bezpieczeństwo żywności**

założenie, że żywność nie szkodzi konsumentowi wówczas, gdy jest przygotowana i/lub spożyta zgodnie z jej zamierzonym użyciem.<sup>1</sup>

### **Dobrostan zwierząt**

stan zdrowia fizycznego i psychicznego osiągany w warunkach pełnej harmonii ustroju w jego środowisku.

### **Dokumenty**

oznaczają informację i jej nośnik.

### **Działania korygujące**

działanie w celu wyeliminowania przyczyny wykrytej niezgodności lub innej niepożądanego sytuacji.

### **Cykl produkcyjny**

Ciąg wzajemnie powiązanych działań, dokonywanych w określonym przedziale czasu, których celem jest wytworzenie wyrobu gotowego.

### **GAP (Good Agricultural Practices) – Zwykła Dobra Praktyka Rolnicza**

oznacza podstawowe standardy gospodarowania uwzględniające ochronę środowiska, które powinien przestrzegać każdy racjonalnie postępujący rolnik. Standardy te dotyczą: racjonalnej gospodarki nawozami, ochrony gleb i wód, zachowania cennych siedlisk i gatunków roślin i zwierząt, ochrony krajobrazu rolniczego.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Źródło: Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Wersja 4 (2003).

<sup>2</sup> Kodeks dobrej praktyki rolniczej, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa 2004

## **GHP (Good Hygienic Practice) – Dobra Praktyka Higieniczna**

działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

## **GMP (Good Manufacturing Practice) – Dobra Praktyka Produkcyjna**

w odniesieniu do produkcji żywności: działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem, a w odniesieniu do produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

## **HACCP**

to system pozwalający na identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej, określający ryzyko i stopień wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności.

## **Identyfikowalność**

zdolność do prześledzenia historii, zastosowania lub lokalizacji tego, co jest przedmiotem rozpatrywania.

## **kontrola**

ocena Podmiotu przeprowadzona przez Jednostkę Certyfikującą na zgodność ze Standardami QAFF

## **Inspektor**

kompetentna osoba upoważniona do przeprowadzania kontroli podmiotów – pracownik Jednostki certyfikującej.

## **Jednostka certyfikująca**

każda organizacja posiadająca osobowość prawną, która udokumentowała swoje kompetencje uzyskując akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w odniesieniu do wymagań normy PN-EN 45011:2000 w zakresie certyfikacji Systemu QAFF oraz która uzyskała upoważnienie Administratora Systemu QAFF.

## **Konsument finalny**

oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa sektora żywnościowego.

## **Kontrola obligatoryjna**

pełna kontrola zapowiedziana wszystkim podmiotów współpracujących z Jednostką certyfikującą.

## **Kompetencje**

wykazanie zdolność stosowania wiedzy i umiejętności.

## **Korekcja**

działanie w celu wyeliminowania wykrytej niezgodności.

## **Kryteria procesowe**

są to określone wymagania odpowiadające jednej lub kilku cechom fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym odnoszące się do procesu technologicznego.

### **Kryteria produktu**

są to określone wymagania odpowiadające jednej lub kilku cechom fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym odnoszące się do produktu.

### **Łańcuch żywnościowy**

sekwencja etapów i procesów mających miejsce w produkcji, przetwórstwie, dystrybucji, magazynowaniu i postępowaniu z żywnością oraz jej składnikami, począwszy od produkcji pierwotnej do konsumpcji.

### **Monitorowanie**

prowadzenie zaplanowanej sekwencji obserwacji lub pomiarów w celu oceny, czy środki nadzoru działają zgodnie z założeniami.

### **Partia produkcyjna**

określona ilość artykułu rolno-spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach a w przypadku zwierząt: jednolita wiekowo, grupa osobników tego samego gatunku i rasy, których chów odbywał się w tych samych warunkach, czasie i miejscu.

### **Pasza**

oznacza substancje lub produkty, w tym dodatki, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do karmienia zwierząt.

### **Podmiot**

podmiot gospodarczy prowadzący działalność w zakresie produkcji QAFP w rozumieniu Systemu

### **Procedura**

ustalony sposób prowadzenia działań lub procesu.

### **Ryzyko**

jest to prawdopodobieństwo pojawienia się zagrożenia.

### **System - System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP (Quality Assurance for Food Products)**

system wzajemnych powiązań uczestników łańcucha żywnościowego, stosujących zasady opisane w „Wymaganiach systemowych” i wzajemnie na siebie oddziałujących.

### **Środki nadzoru**

działania podejmowane w celu zapewnienia spełnienia przez wyrób gotowy wymagań Systemu.

### **Uczestnik Systemu**

podmiot produkujący, przetwarzający, magazynujący, pakujący lub wprowadzający do obrotu artykuły rolno-spożywcze (w tym indywidualny producent rolny) oraz podmioty zajmujące się dostawami maszyn i urządzeń, środków dezynfekujących i czyszczących, opakowań oraz innych materiałów kontaktujących się z żywnością.



**Walidacja**

działania pozwalające na zapewnienie, że wytworzony wyrób jest zdolny spełnić wymagania związane z wyspecyfikowanym zastosowaniem lub zamierzonym wykorzystaniem.

**Wartość krytyczna**

kryterium rozróżniające stan możliwy do zaakceptowania od nieakceptowanego.

**Weryfikacja**

potwierdzenie, przez przedstawienie obiektywnego dowodu, że zostały spełnione wymagania wyspecyfikowane w „Wymaganiach systemowych” oraz innych przepisach mających zastosowanie u danego uczestnika Systemu.

**Wprowadzenie do obrotu**

oznacza posiadanie żywności lub pasz w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz sprzedaż, dystrybucję, i inne formy dysponowania.

**Wyrób gotowy**

wyrób, który nie będzie poddawany przez uczestnika Systemu dalszej obróbce lub przeróbce.

**Zagrożenie bezpieczeństwa żywności**

biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik w żywności, lub stan żywności, mogące spowodować negatywne skutki dla zdrowia.

**Zapis**

dokument, w którym przedstawiono uzyskane wyniki lub dowody przeprowadzonych działań.

**Zasady BHP**

zbiór zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

### **3. SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOŚCI**

1. Każdy przystępujący do Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) - zwanego dalej „Systemem”, zobowiązany jest do wdrożenia, adekwatnie do zakresu swojej działalności zasad GHP, GMP, GAP, GLP, HACCP i BHP.
2. Uczestnik Systemu powinien udokumentować, wdrożyć i utrzymywać System, którego zasady są określone w Zeszycie pt. „Wymagania Systemowe” część ogólna oraz w Zeszytach branżowych. Administrator Systemu upublicznia i aktualizuje treść zeszytów, o których mowa powyżej.
3. Uczestnik Systemu powinien zdefiniować zakres Systemu, uwzględniając wyroby lub kategorie wyrobów, procesy i miejsca produkcji.
4. Uczestnik Systemu powinien:
  - a) zapewnić, że wymagania określone w Systemie dla określonego rodzaju działalności zostały spełnione i są stale monitorowane,
  - b) przekazywać w łańcuchu żywnościowym odpowiednie informacje dotyczące zagadnień dotyczących artykułów rolno-spożywczych objętych zasadami Systemu
  - c) oceniać okresowo i aktualizować w miarę potrzeb procedury ustanowione i wdrożone w celu realizacji wymagań Systemu.
5. Jeżeli uczestnik Systemu zleca na zewnątrz realizację jakiegokolwiek procesu, który może wpływać na zgodność wyrobu gotowego, wówczas powinien on zapewnić nadzór nad takimi procesami, który powinien być udokumentowany.
6. Uczestnik Systemu ma prawo zgłaszania Administratorowi Systemu wszelkich uwag związanych z jego funkcjonowaniem oraz propozycji zmian, mających na celu doskonalenie jego zasad i podnoszenie zaufania klienta. Uwagi te mogą dotyczyć m.in. kryteriów i list kontrolnych do celów inspekcji/ kontroli.
7. Uczestnik Systemu ma zagwarantowane prawo składania skarg, reklamacji w zakresie sposobu działania Jednostki certyfikującej oraz odwołań od decyzji przez nią wydawanych.
8. Jednostki certyfikujące powinny publikować procedury przyjmowania skarg, reklamacji i odwołań.
9. Uczestnik Systemu ma prawo dostępu do aktualnych informacji dotyczących funkcjonowania Systemu, jego zasad oraz wprowadzonych zmian, które muszą być przekazywane Uczestnikom Systemu z odpowiednim wyprzedzeniem.
10. Uczestnik Systemu ma zagwarantowaną ze strony Administratora Systemu oraz Jednostek certyfikujących uczestniczących w procesie oceny bezstronność, obiektywność oraz poufność w zakresie wszelkich działań prowadzonych w jego przedsiębiorstwie oraz informacji uzyskanych w jej wyniku.
11. Administrator Systemu publikuje na swoich stronach internetowych informacje odnośnie Systemu oraz zasad udostępniania i stosowania znaku QAFP.
12. Administrator Systemu w przypadku nakładania się różnych systemów przeanalizuje możliwość zaakceptowania częściowo lub całkowicie kontroli i auditów, które zostały wcześniej przeprowadzone w danym obszarze w ramach innego systemu. Jeżeli wzajemna akceptacja nie będzie możliwa Administrator Systemu rozważy wprowadzenie łączonej listy kontrolnej.

### 3.1. PRZYSTĄPIENIE DO SYSTEMU

1. Uczestnik systemu w celu przystąpienia do uczestnictwa zobowiązany jest zgłosić taki zamiar, w formie pisemnej, do Administratora Systemu, który prowadzi rejestr otrzymanych zgłoszeń.
2. Zgłoszenia dokonuje się na formularzu zgłoszeniowym (Zgłoszenie uczestnictwa w Systemie Jakości Żywności QAFP), którego wzór udostępnia Administrator Systemu i który dostępny jest również na stronie internetowej Systemu.
3. Do zgłoszenia załącza się:
  - a. dokumenty potwierdzające status zgłaszającego (np. NIP, REGON, wypis z rejestru gruntów, mapy z zaznaczonymi działkami ewidencyjnymi i rolnymi, rodzaj uprawy w przypadku gospodarstw rolnych),
  - b. plany sytuacyjne budynków inwentarskich, produkcyjnych, magazynów i innych budynków pomocniczych znajdujących się na terenie gospodarstwa lub przedsiębiorstwa,
  - c. plany produkcyjne określające wielkość i rodzaj produkcji (w przypadku gospodarstw rolnych: plany produkcji roślinnej, plany produkcji zwierzęcej, plany nawożenia),
  - d. receptury produkcyjne wraz z określeniem wydajności, a przypadku gospodarstw rolnych szacowaną wielkość plonów oraz szacowaną wielkość produkcji zwierzęcej.
4. W przypadku zmiany danych przekazanych w formularzu zgłoszeniowym Uczestnik Systemu ma obowiązek poinformować o tym Administratora Systemu na odpowiednim formularzu (Zmiana danych w Zgłoszeniu uczestnictwa w Systemie Jakości Żywności QAFP) dostępnym u Administratora Systemu oraz na stronie internetowej Systemu.
5. Administrator Systemu upoważnia, Jednostki certyfikujące do prowadzenia ocen w ramach Systemu, które posiadają osobowość prawną oraz kompetencje uzyskując akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w odniesieniu do wymagań normy PN-EN 45011:2000 w zakresie certyfikacji Systemu QAFP.
6. Oprócz innych wymagań, o których mowa w punkcie 3.1.4 Jednostka Certyfikująca powinna udokumentować zatrudnienie inspektorów o kompetencjach zgodnych z określonymi w niniejszych Wymaganiach systemowych oraz w Regulaminie dla Jednostek Certyfikujących dostępnym u Administratora Systemu i na stronie internetowej Systemu.
7. Jednostka certyfikująca powinna zatrudniać inspektorów o poniższych wymaganiach:
  - a. wykształcenie – wyższe z zakresu: rolnictwa produkcji i chowu zwierząt, weterynarii technologii żywności lub ochrony środowiska
  - b. świadectwo ukończenia szkolenia z zakresu wiedzy o systemie QAFP przeprowadzanego przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI),
  - c. co najmniej pięcioletnie doświadczenie zawodowe oraz doświadczenie w kontrolach z zakresu oceny artykułów rolno-spożywczych tj. udział co najmniej w 5 kontrolach w ostatnich 2 latach

8. Zasady pracy Jednostki Certyfikującej i współpracy z Administratorem Systemu oraz udzielenie upoważnienia są określone w umowie pomiędzy Jednostką Certyfikującą, a Administratorem Systemu.
9. Administrator Systemu prowadzi i publikuje wykaz upoważnionych Jednostek certyfikujących.
10. Podmiot zgłaszający swoje uczestnictwo ma prawo wyboru Jednostki Certyfikującej, która będzie dokonywała oceny jego działalności zgłoszonej do Systemu oraz ma prawo zmiany Jednostki Certyfikującej w okresie uczestnictwa w Systemie.
11. Administrator Systemu przekazuje zgłoszenie Jednostce Certyfikującej, wybranej przez podmiot zgłaszający. Jednostka Certyfikująca na podstawie otrzymanego zgłoszenia przygotowuje i przekazuje podmiotowi zgłaszającemu wniosek/umowę zawierający warunki prowadzenia oceny.
12. Podmiot zgłaszający po zaakceptowaniu przekazanych warunków, o których mowa w punkcie 3.1.10 podpisuje umowę na przeprowadzenie oceny.
13. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku oceny dokonanej przez Jednostkę Certyfikującą podmiot zgłaszający podpisuje umowę z Administratorem na uczestnictwo w systemie, która określi prawa i obowiązki Uczestnika Systemu oraz zasady stosowania znaku i oznaczania produktów zgodnie z Regulaminem Stosowania Znaku (Regulaminem Znaku Towarowego Gwarancyjnego Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP) oraz Księgą Znaku.
14. Regulamin Znaku Towarowego Gwarancyjnego Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP oraz Księga Znaku są udostępnione przez Administratora na stronie internetowej Systemu.
15. Administrator Systemu przekazuje Jednostkom Certyfikującym druki certyfikatów z zachowaniem pełnej numerycznej rejestracji wydawanych egzemplarzy. Jednostka Certyfikująca ma obowiązek rozliczenia przed Administratorem Systemu z pobranych Certyfikatów wraz ze wskazaniem podmiotu któremu dany certyfikat został przyznany.
16. Jednostka Certyfikująca prowadzi rejestr otrzymanych od Administratora zgłoszeń oraz rejestr wydanych certyfikatów.
17. Administrator Systemu i Jednostka Certyfikująca są zobowiązani do prowadzenia odrębnych dla każdego z nich rejestrów otrzymanych reklamacji, skarg i odwołań.
18. Administrator Systemu określa sposób komunikacji oraz wymiany informacji pomiędzy nim, a jednostkami certyfikującymi.

### **3.2. UCZESTNICTWO W SYSTEMIE**

1. Każdy z uczestników Systemu jest zobowiązany do:
  - a. informowania Jednostki certyfikującej, o wszelkich zmianach dotyczących wcześniej złożonych informacji,
  - b. składania corocznie, do 31 marca włącznie, planów produkcyjnych w zakresie podanym w pkt. 3.1.3 c zgodnie z wzorcem przesłanym przez Jednostkę Certyfikującą,

- c. niezwłocznego powiadamiania Jednostki certyfikującej o wszelkich stwierdzonych niezgodnościach, dotyczących artykułów rolno-spożywczych wprowadzonych do obrotu handlowego z oznaczeniem przedmiotowym znakiem jakości QAFP.
2. W przypadku złożenia przez Uczestnika Systemu powiadomienia, o którym mowa w punkcie 3.2.1.c, ma on prawo do uzyskania informacji odnośnie dalszego toku postępowania i rozstrzygnięcia w przedmiotowej sprawie.

### **3.3. WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOKUMENTACJI UCZESTNIKA SYSTEMU**

1. Dokumentacja Systemu uczestnika systemu powinna zawierać:
  - a. dokumenty potrzebne uczestnikowi Systemu do zapewnienia skuteczności realizacji „Wymagań systemowych”, np. instrukcje,
  - b. zapisy wymagane postanowieniami niniejszych „Wymagań systemowych”.
2. Uczestnik Systemu jest zobowiązany do przechowywania dokumentacji i zapisów dotyczących kwalifikacji pracowników zatrudnionych w zakresie działań związanych z wytwarzaniem produktów ze znakiem QAFP.
3. Uczestnik systemu powinien utrzymywać zapisy w celu dostarczenia dowodów zgodności z „Wymaganiami systemowymi” w całej rozciągłości cyklu produkcyjnego, poczynając od zakupów wyrobów lub usług, aż do dostarczenia odbiorcy wyrobu gotowego.
4. Zapisy, prowadzone w formie rejestrów, powinny być:
  - a. adekwatne do skali i zakresu prowadzonych działań,
  - b. czytelne, łatwe do zidentyfikowania i odszukania.
5. Zapisy powinny obejmować:
  - a. dokumentację zakupu surowców lub środków produkcji, umożliwiającą określenie dostawcy i/lub sprzedawcy produktów,
  - b. identyfikację zakupionego wyrobu podczas przyjęcia oraz potwierdzenie spełnienia wymagań jakościowych,
  - c. dokumentację magazynową,
  - d. przygotowanie i przebieg produkcji (w przypadku gospodarstw rolnych: informacje dotyczące rodzaju zabiegów agrotechnicznych, ilości i daty stosowania środków ochrony roślin, nawożenia, leczenia zwierząt, stosowanych zabiegów pielęgnacyjnych, dezynfekcji pomieszczeń etc.),
  - e. sposób oznakowania i opakowania wyrobu gotowego (w tym identyfikacja partii),
  - f. magazynowanie i sprzedaż wyrobu gotowego, w tym określenie odbiorców oraz rodzajów i ilości wszystkich artykułów rolno-spożywczych, które wprowadzono do obrotu ze znakiem QAFP,
  - g. receptury produkcyjne i bilanse produkcyjne związane z wydajnością poszczególnych partii produkcyjnych,
  - h. informacje dotyczące otrzymanych reklamacji i skarg oraz sposobu ich rozstrzygnięcia.

6. Jeżeli uczestnik Systemu prowadzi kilka jednostek produkcyjnych, wówczas składa jednostce certyfikującej oświadczenie o rodzaju i wielkości produkcji w poszczególnych jednostkach.
7. Ewidencja produkcji uczestnika systemu - w gospodarstwie zawiera przynajmniej następujące informacje:
  - a. w zakresie użycia nawozów: datę użycia, rodzaj oraz ilość nawozu, działki rolne poddane nawożeniu;
  - b. w zakresie użycia środków ochrony roślin: przyczynę i datę zastosowania, rodzaj środka, zastosowaną metodę użycia;
  - c. w zakresie zakupu środków produkcji: datę, rodzaj oraz ilość zakupionego produktu;
  - d. w zakresie zbiorów: datę, rodzaj i wielkość plonu;
  - e. w zakresie produkcji zwierzęcej:
    - w zakresie zwierząt przybywających do gospodarstw rolnego: rasę, pochodzenie, datę urodzenia i przybycia do gospodarstwa rolnego, oznakowanie identyfikacyjne i dokumentację weterynaryjną,
    - w zakresie zwierząt opuszczających gospodarstwo rolne: wiek, liczebność, masa, znak identyfikacyjny i przeznaczenie,
    - szczegółowe dane zwierząt padłych, wraz z przyczynami padnięcia oraz sposób postępowania z padłym zwierzęciem,
    - w zakresie żywienia: system tuczu, okres wypasu, rodzaj pasz, łącznie z dodatkami paszowymi zgodnie z wytycznymi określonymi w Załączniku I i Załączniku II Rozporządzenia (WE) nr 183/2005 z dnia 12 stycznia 2005 r. ustanawiającego wymagania dotyczące higieny pasz (Dz. Urz. UE Dz. L. 35 z 8.02.2005, str. 1 z późn. zm.) oraz okres ich stosowania
    - w zakresie leczenia chorób i zapobiegania im oraz opieki weterynaryjnej: dokumentację lekarsko-weterynaryjną
    - w zakresie dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji: pełną dokumentację przeprowadzanych zabiegów, w tym: harmonogram prowadzonych zabiegów, rodzaj zastosowanych środków, wyniki monitoringów.
8. Okres przechowywania zapisów i dokumentacji nie może być krótszy niż 5 lat, licząc od końca roku, w którym wydano certyfikat.
9. Każda partia produktu/zwierząt musi być identyfikowana na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji.
10. Określone partie zwierząt, surowców, półproduktów, produktów muszą być oznakowane tak by ich identyfikacja była możliwa w sposób szybki i jednoznaczny.

#### **4. WIZYTY KONTROLNE**

##### **4.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Jednostka certyfikująca przeprowadza obowiązkową kontrolę wszystkich uczestników Systemu przynajmniej raz w roku. W przypadku organizacji wielooddziałowych kontrola może być prowadzona zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach

wydanych przez International Accreditation Forum w zakresie zasad próbkobrania w procesach certyfikacji organizacji wielooddziałowych.

2. Kontrola polega na weryfikacji: informacji przekazanych przez Uczestnika Systemu, prawidłowości stosowania wymagań Systemu, sposobu wykorzystania certyfikatu oraz potwierdzenia skuteczności działań korekcyjnych i działań korygujących, w przypadku stwierdzenia niezgodności.
3. Zakresem kontroli objęte są również wszystkie wymagania określone w „Zeszytach branżowych” związane z monitorowaniem, weryfikacją oraz walidacją procesów.
4. Kontrola prowadzona jest w oparciu o listy kontrolne, które są opracowywane przez Jednostki certyfikujące i akceptowane przez Administratora Systemu.
5. Jednostka certyfikująca przeprowadza kontrole niezapowiedziane oraz kontrole zapowiedziane z niewielkim wyprzedzeniem. Każdy podmiot podlega jednakowemu prawdopodobieństwu wykonania kontroli niezapowiedzianej. Ponadto Jednostka certyfikująca przeprowadza kontrole krzyżowe w celu udokumentowania dystrybucji (weryfikacji przepływu) produktów, pomiędzy podmiotami.
6. Częstotliwość kontroli uzależniona jest od wyników poprzednich kontroli, rodzajów ryzyka związanego z produktami, procesami lub systemami zarządzania, jak również faktu prowadzenia auditów wewnętrznych przez uczestnika systemu, które mogą stanowić uzupełnienie kontroli przeprowadzanych przez Jednostki certyfikujące.
7. Jednostka certyfikująca pobiera w trakcie kontroli próbki w celu potwierdzenia stosowania wymagań Systemu lub też w celu wykrycia ewentualnych zanieczyszczeń, zmiany składu, czy też innych cech wyrobu mogących wprowadzać klienta w błąd.
8. Analiza pobranych próbek dokonywana jest w laboratoriach zaakceptowanych przez Administratora Systemu, który prowadzi i na bieżąco aktualizuje listę wyżej wymienionych laboratoriów.
9. Po każdej wizycie kontrolnej sporządzane jest sprawozdanie z kontroli, które jest kontrasygnowane przez uczestnika systemu lub przez przedstawiciela posiadającego jego upoważnienie.
10. Dowody zebrane w toku kontroli podlegają analizie w Jednostce certyfikującej, w wyniku której zostaje podjęta decyzja o członkostwie w Systemie, utrzymaniu członkostwa, zawieszeniu certyfikatu lub jego cofnięciu. Jednocześnie może być podjęta decyzja o nałożeniu sankcji, zgodnie z katalogiem sankcji, o którym mowa w punkcie 10.
11. Uczestnik Systemu ponosi koszty kontroli zgodnie z cennikiem udostępnionym przez Jednostki certyfikujące, oraz koszty badań.
12. Uczestnik Systemu opłaca składkę uczestnictwa w Systemie, której wysokość zostaje określona i upubliczniona przez Administratora Systemu.

## **4.2. DOSTĘP DO INFORMACJI**

1. Uczestnik Systemu:
  - a. zapewnia, do celów kontrolnych, Jednostce certyfikującej dostęp do wszystkich części jednostki produkcyjnej i wszystkich obiektów, jak również do dokumentacji księgowej i odnośnych dokumentów źródłowych,

- b. zapewnia Jednostce certyfikującej wszelkie informacje uznane za niezbędne do celów oceny,
- c. wszelkie informacje przekazywane przez Uczestnika Systemu do Systemu są poufne i mogą być wykorzystywane wyłącznie do oceny poprawności i skuteczności działania Systemu.

#### **4.3. CERTYFIKAT**

1. Po potwierdzeniu przez Jednostkę certyfikacyjną spełnienia „Wymagań Systemu”, wystawia ona certyfikat potwierdzający spełnienie wymagań we wnioskowanym zakresie.
2. Certyfikat wydawany jest na drukach objętych numeracją i powinien zawierać następujące informacje:
  - a. kolejny numer certyfikatu,
  - b. dane uczestnika systemu (nazwa i adres),
  - c. podstawę wydania certyfikatu (kryteria oceny),
  - d. nazwę zeszytu branżowego oraz obszar (produkcja/ transport/ ubój/ rozbiór/ dystrybucja/ itd.),
  - e. nazwę i adres Jednostki certyfikującej wydającej certyfikat,
  - f. okres ważności certyfikatu,
  - g. datę i miejsce wydania certyfikatu.
3. Certyfikat jest ważny przez okres 12 miesięcy i upoważnia do posługiwania się w tym terminie znakiem QAFP w podanym zakresie po podpisaniu stosownej umowy z Administratorem Systemu.

### **5. ZASADY PRODUKCJI, PRZETWARZANIA, OBROTU PRODUKTÓW W ZAKRESIE SYSTEMU QAFP**

#### **5.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Gospodarstwa rolne oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem, transportem, wprowadzaniem do obrotu czy innymi operacjami w kanałach żywnościowych QAFP, spełniają obowiązujące wymagania prawne krajowe i UE.
2. Uczestnik Systemu, może wydzielić chronologicznie lub fizycznie część przestrzeni produkcyjnej do produkcji prowadzonej innymi metodami niż metody QAFP.
3. W przypadku prowadzenia działań różnymi metodami, należy prowadzić dokumentację potwierdzającą faktyczne ich rozdzielenie. Obowiązek prowadzenia przekonujących dowodów spoczywa na uczestniku Systemu.
4. Poza ogólnymi zasadami określonymi w pkt. 5.1 w produkcji roślinnej i zwierzęcej stosuje się następujące zasady:
  - a. w gospodarstwach stosujących metody QAFP nie prowadzi się praktyk wpływających na degradację środowiska,
  - b. wszystkie urządzenia stosowane w zabiegach ochrony roślin posiadają aktualne certyfikaty,



- c. w gospodarstwie zaleca się stosowanie kwalifikowanego materiału siewnego.
- d. zwierzęta mają udokumentowane pochodzenie i reprezentują wyłącznie rasy określone w Zeszytach branżowych,
- e. zwierzęta chowane są zgodnie z zasadami QAFP przez cały okres produkcji,
- f. metoda chowu, w tym obsada i warunki w pomieszczeniach, zapewniają zaspokojenie potrzeb rozwojowych, fizjologicznych i etologicznych zwierząt,
- g. czas trwania transportu zwierząt ogranicza się do minimum,
- h. wszelkiego rodzaju cierpienie, w tym okaleczenie, ogranicza się do minimum w trakcie całego życia zwierzęcia, w tym podczas uboju,
- i. pasze dla zwierząt pochodzą z udokumentowanych źródeł i ich stosowanie jest w pełni dokumentowane,
- j. pasze należy przechowywać z dala od substancji chemicznych oraz innych produktów nie nadających się do spożycia przez zwierzęta. Miejsca przechowywania pasz oraz pojemniki muszą być czyste i suche oraz, jeśli to konieczne, należy wdrożyć środki ochrony przed szkodnikami. Miejsca przechowywania pasz oraz pojemniki należy regularnie czyścić, aby unikać niepożądanych zanieczyszczeń krzyżowych.,
- k. sposób żywienia oraz stosowane pasze muszą zaspakajać potrzeby pokarmowe zwierząt we wszystkich okresach ich rozwoju,
- l. zwierzęta objęte są stałą opieką weterynaryjną,
- m. stosowanie produktów leczniczych weterynaryjnych jest możliwe tylko gdy:
  - zostały przepisane przez lekarza weterynarii,
  - są stosowane zgodnie z treścią ulotki informacyjnej,
  - przestrzegane są minimalne okresy karencji;
- n. wszystkie produkty lecznicze weterynaryjne muszą być przechowywane w bezpiecznym miejscu i zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu; dostęp do produktów leczniczych weterynaryjnych posiadają tylko osoby upoważnione,
- o. stosowanie środków ochrony roślin jest możliwe tylko gdy:
  - są stosowane zgodnie z treścią ulotki informacyjnej,
  - przestrzegane są minimalne okresy karencji;
- p. wszystkie środki ochrony roślin oraz nawozy muszą być przechowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami; dostęp do środków ochrony roślin posiadają tylko osoby upoważnione,
- q. w celu skutecznego zapobiegania chorobom, w przypadku stosowania cykli produkcyjnych należy zapewnić między nimi odpowiednie okresy, w których pomieszczenia i wybiegi pozostają puste w związku z prowadzoną dezynfekcją,
- r. obornik i odpady poprodukcyjne muszą być przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- s. chów zwierząt powinien odbywać się w warunkach dobrostanu i spełniać wymagania odnośnie wentylacji, poziomu kurzu, temperatury, wilgotności powietrza, stężenia gazów, oświetlenia, dostępu do paszy i wody itd.,
- t. personel zajmujący się produkcją roślinną i zwierzęcą:

- posiada niezbędną, udokumentowaną wiedzę na temat zdrowia i potrzeb związanych z dobrostanem zwierząt,
- powinien zostać przeszkolony w zakresie procedur ratowniczych, planów awaryjnych i procedur, które zostały opracowane w celu rozwiązania potencjalnych sytuacji kryzysowych, takich jak pożar, powódź, i wypadków w miejscu pracy,
- dostęp do listy telefonów alarmowych, które mogą być wykorzystywane w nagłych przypadkach,
- powinien mieć zapewnione warunki pracy w czystym i bezpiecznym miejscu pracy, ze swobodnym dostępem do toalet, odpowiednim oświetleniu, z dostępem do czystych miejsc na posiłek i z wygodnym dostępem do wody pitnej, odpowiednio wentylowanych i/lub ogrzewanych pomieszczeń oraz dostępem do apteczki pierwszej pomocy i sprzętu niezbędnego w trakcie nagłych wypadków,
- powinien mieć zagwarantowaną organizację pracy umożliwiającą stosowanie przerw adekwatnie do obciążenia związanego z aktualnie wykonywaną pracą.

## **5.2. PRODUKCJA ŻYWNOŚCI PRZETWORZONEJ**

1. Poza ogólnymi zasadami określonymi w pkt. 5.1 w produkcji żywności przetworzonej stosuje się wymagania określone w Zeszytach Branżowych.
2. Nie stosuje się substancji i technik, które odtwarzają właściwości utracone w trakcie przetwarzania i przechowywania żywności przetworzonej, naprawiają skutki zaniedbań zaistniałych w trakcie przetwarzania lub w inny sposób mogą wprowadzać w błąd w kwestii prawdziwej natury tych produktów.

## **6. AUDITY WEWNĘTRZNE**

1. Uczestnik Systemu powinien prowadzić udokumentowane działania mające na celu weryfikację prawidłowości działań wynikających z wymagań Systemu. Działania te mogą być prowadzone jako audyty wewnętrzne lub samokontrola (w przypadku gospodarstw rolnych lub przedsiębiorstw jednoosobowych).
2. Audyty wewnętrzne powinny być przeprowadzane według ustalonego planu. Zakres (włączając obszary zewnętrzne) i częstość powinny być określone przez analizę ryzyka.
3. Audyty wewnętrzne powinny być prowadzone, co najmniej raz w roku, we wszystkich działach, obszarach objętych Systemem.
4. Auditorzy powinni posiadać udokumentowane kompetencje w zakresie wiedzy o Systemie oraz metodyki auditowania i być niezależni od auditowanych obszarów.
5. Wyniki auditów muszą być komunikowane osobie odpowiedzialnej za dany obszar działania.
6. Konieczne działania korygujące i harmonogram ich wdrożenia powinien być ustalony, udokumentowany i zakomunikowany każdej zainteresowanej osobie odpowiedzialnej za realizację działań w ramach Systemu.

7. Przeprowadzenie działań korygujących powinno być weryfikowane, a wyniki auditów wewnętrznych powinny być komunikowane kierownictwu podmiotu.
8. W przypadku gospodarstw rolnych lub przedsiębiorstw jednoosobowych prowadzenie auditów może być zastąpione ciągłą samokontrolą. Obowiązek jej przeprowadzenia, i udokumentowania spoczywa na właścicielu gospodarstwa rolnego lub przedsiębiorstwa jednoosobowego.

## **7. ZNAKOWANIE**

1. Artykuły rolno-spożywcze mogą być znakowane znakiem QAFP wyłącznie w przypadku posiadania przez producenta lub znakującego aktualnego certyfikatu obejmującego swoim zakresem dany produkt i podpisaną umowę z Administratorem systemu na stosowanie znaku. Brak podpisanej umowy z Administratorem systemu nie upoważnia podmiotu do stosowania na etykiecie Logo Systemu QAFP.
2. Rodzaj informacji wskazujących na powiązanie artykułu rolno-spożywczego z Systemem oraz sposób ich zamieszczenia na etykietach, zawieszkach, przywieszkach, banderolach, krawatkach, folderach reklamowych, reklamach medialnych lub innych nośnikach musi być uzgodniony z Administratorem Systemu.
3. Informacje, o których mowa w punkcie 7.2 powinny być uzupełnione o adres strony internetowej, pod którym konsumenci mogą uzyskać bliższe informacje na temat Systemu. Informacja ta może być zamieszczona alternatywnie w punkcie sprzedaży wprowadzającym do obrotu produkty z oznakowaniem QAFP.
4. W przypadku utraty prawa do stosowania znaku QAFP, uczestnik Systemu natychmiast zaprzestaje umieszczania znaku QAFP oraz informacji sugerujących powiązanie artykułu rolno-spożywczego z Systemem na wszelkich elementach zawierających informacje przeznaczone dla klienta lub odbiorcy.

## **8. NADZÓR NAD SYSTEMEM**

1. Wszyscy uczestnicy Systemu dokładają wszelkiej staranności w celu spełnienia wymagań Systemu.
2. W przypadku każdego podjęcia informacji o wszelkich nieprawidłowościach w funkcjonowaniu Systemu, uczestnik powiadamia o tym fakcie Administratora Systemu. Powiadomienie to przekazywane jest w formie pisemnej lub ustnej i zawiera informację odnośnie stwierdzonego uchybienia oraz jego skali.
3. W przypadku nieprawidłowości dotyczących surowców lub materiału przeznaczonego do dalszej produkcji, uczestnik odnotowuje informacje w dokumencie potwierdzającym jakość przyjmowanego produktu, którego kopię przesyła do Administratora Systemu.
4. Wszelkie zgłoszone do Administratora Systemu nieprawidłowości przekazywane są do Jednostki certyfikującej, która zobowiązana jest do niezwłocznego podjęcia działań wyjaśniających.
5. Wynik prowadzonych działań wyjaśniających Jednostka certyfikująca przekazuje wszystkim zainteresowanym stronom.
6. Jednostka certyfikująca powinna udokumentować procedury postępowania w przypadku stwierdzenia niezgodności, łącznie z kryteriami postępowania, które mogą prowadzić do:
  - a) niewydania lub cofnięcia certyfikatu,
  - b) odebranie członkostwa w systemie QAFP

- c) zgłoszenia sprawy do właściwego, urzędowego organu wykonawczego w przypadku niezgodności niosących za sobą zagrożenie dla ochrony zdrowia.

## **9. ODSTĘPSTWA**

1. Dopuszcza się wprowadzanie odstępstw od wymagań systemu QAFP po uprzednim uzyskaniu zgody Administratora Systemu.
2. W celu uzyskania zgody, o której mowa w punkcie 1 Uczestnik Systemu występuje z wnioskiem zawierającym szczegółowy opis proponowanego odstępstwa do Administratora Systemu.
3. Administrator Systemu udzielając zgody na poszczególne odstępstwa tworzy jednocześnie otwarty katalog odstępstw, który podlega okresowej analizie.
4. Odstępstwa nie mogą mieć wpływu na bezpieczeństwo żywności, zapewnienie charakterystycznych cech wymaganych w systemie oraz zapewnienie wysokiej jakości produktu końcowego.

## **10. SANKCJE**

1. Mając na względzie prawidłowość realizacji założeń Systemu przez wszystkich jego uczestników, Administrator opracuje i przedstawi katalog sankcji, które będą w sposób adekwatny odnosiły się do rodzaju stwierdzonej nieprawidłowości.

## **11. UWAGI KOŃCOWE**

1. Wszyscy uczestnicy Systemu mają prawo zgłaszania uwag i propozycji zmian, mających na celu doskonalenie funkcjonowania Systemu.
2. Od wszelkich decyzji podejmowanych przez jednostkę certyfikującą służy uczestnikowi Systemu odwołanie. Instancjami odwoławczymi są:
  - a) Prezes jednostki certyfikującej jako I instancja,
  - b) Komitet Techniczny jednostki certyfikującej jako instancja ostateczna.

## **12. SPRAWOZDANIE DLA ADMINISTRATORA**

1. Nie później niż do dnia 31 stycznia każdego roku, każda upoważniona jednostka certyfikująca przekazuje Administratorowi Systemu sprawozdanie z działalności Systemu za rok poprzedni.
2. Sprawozdanie zawiera informacje odnośnie ilości uczestników Systemu oraz rodzaju i wielkości produkcji objętej nadzorem.
3. W przypadku stwierdzenia niezgodności, dodatkowym elementem sprawozdania jest informacja dotycząca stwierdzonych niezgodności oraz sposobu ich usunięcia, a także wszelkie uwagi dotyczące możliwości doskonalenia Systemu.