



# WYMAGANIA DLA SYSTEMU QAFP

Część ogólna

WARSZAWA

Wyd. 6 z dnia 12.03.2021

## **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 .....	7
3. SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOŚCI QAFP.....	10
3.1. WARUNKI PRZYSTĄPIENIA UCZESTNIKA DO SYSTEMU.....	11
3.2. WARUNKI UCZESTNICTWA JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ W SYSTEMIE .....	12
3.3. WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOKUMENTACJI UCZESTNIKA SYSTEMU .....	13
4. INSPEKCJE.....	14
4.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE .....	14
4.2. RODZAJE CERTYFIKACJI .....	16
5. ZASADY PRODUKCJI, PRZETWARZANIA, OBROTU PRODUKTÓW W ZAKRESIE SYSTEMU .....	16
5.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE .....	16
5.2. PRODUKCJA ŻYWNOŚCI PRZETWORZONEJ.....	18
6. AUDITY WEWNĘTRZNE .....	18
7. ZNAKOWANIE.....	18
8. NADZÓR NAD SYSTEMEM .....	19
9. ODSTĘPSTWA.....	20
10. SANKCJE W ZAKRESIE STOSOWANIA ZNAKU CERTYFIKACJI .....	20
11. UWAGI KOŃCOWE.....	20
12. SPRAWOZDANIE DLA ADMINISTRATORA .....	21

## 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 dla systemu QAFP**”.

W niniejszych „**Wymaganiach dla systemu QAFP**” 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 inspekcji prowadzonych przez niezależną, posiadającą udokumentowane kompetencje, akredytowaną Jednostkę Certyfikującą, upoważnioną przez **Administradora Systemu**.

Opracowując niniejsze „**Wymagania dla systemu QAFP**” uwzględniono wymagania obowiązujących przepisów i wytycznych. Powtórzenie treści niektórych przepisów, zarówno w „**Wymaganiach dla systemu QAFP**” jak i w zeszytach branżowych, ma na celu ich przypomnienie i podkreślenie – przepisy prawa obowiązują bowiem niezależnie od ich umieszczenia w treści Systemu QAFP.

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 „**Wymagania dla systemu QAFP**” oraz „**Zeszytach branżowych**”.



Rys.1 Schemat Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP

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

Przedstawiając „System Gwarantowanej Jakości Żywności 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 Żywności 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 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.

System jest otwarty dla wszystkich podmiotów spełniających wymagania określone w **„Wymaganiach dla Systemu QAFP - Część ogólna” oraz wybranego zeszytu branżowego.**

W ramach Systemu QAFP wydano następujące zeszyty branżowe:

a. akredytowane

- Zeszyt branżowy: „Kulinarne mięso wieprzowe. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.
- Zeszyt branżowy: „Tusze, elementy i mięso z kurczaka i indyka. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.
- Zeszyt branżowy: „Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.

b. nieakredytowane

- Zeszyt branżowy: Zeszyt branżowy: „Konserwy. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.
- Zeszyt branżowy: „Mięso mielone. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.
- Zeszyt branżowy: „Wyroby mięsne na grilla lub do pieczenia. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.

Zakres akredytacji Jednostki Certyfikującej podmioty w zakresie Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP określa się w następujący sposób:

Rodzaj certyfikacji:	Dokument odniesienia:
<b>CERTYFIKACJA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W PROGRAMIE QAFP</b>	<b>System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP</b>  (wyd. Y z dnia DD.MM.RRRR r.)
<b>Grupy działalności</b>	<b>Zeszyty branżowe QAFP</b>
<p>Wędliny</p> <p>I. Wędliny wieprzowo-wołowe</p> <p>1. Wędzonki</p> <p>1.1 Wędzonki parzone</p> <p>1.2 Wędzonki surowe i surowe dojrzewające</p> <p>2. Kiełbasy parzone</p> <p>2.1 Kiełbasy surowe i surowe dojrzewające</p> <p>3. Wyroby blokowe</p> <p>4. Wędliny podrobowe</p> <p>II. Wędliny drobiowe</p> <p>1. Wędzonki drobiowe parzone</p> <p>2. Drobiowe kiełbasy parzone</p> <p>3. Drobiowe wyroby blokowe</p> <p>4. Drobiowe wędliny podrobowe</p>	<b>Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe.</b> (wyd. Y z dnia DD.MM.RRRR r.)
Trzoda chlewna	<b>Kulinarne Mięso Wieprzowe. Wymagania produkcyjne i jakościowe.</b> (wyd. Y z dnia DD.MM.RRRR r.)
Póltusze	
Mięso wieprzowe (schab, szynka, łopatka, polędwiczka, karkówka, golonka, żeberka )	
Kurczęta (kurczaki)	<b>Tusze, elementy i mięso z kurczaka i indyka. Wymagania produkcyjne i jakościowe.</b> (wyd. Y z dnia DD.MM.RRRR r.)
Indyki	
Kulinarne mięso z piersi kurczaka	
Tusze (tusze bez podrobów) i elementy (kawałki) kurczaka (tusze (tusza bez podrobów), piersi całe lub dzielone ze skórą lub bez skóry, ćwiartka, noga, udo, podudzie, skrzydło i skrzydło niedzielone, mięso z kawałków tusz bez kości)	
Kulinarne mięso z piersi indyka	
Tusze (tusze bez podrobów) i elementy (kawałki) z indyka (tusza (tusza bez podrobów), piersi całe lub dzielone ze skórą lub bez skóry, noga, udo podudzie, skrzydło i skrzydło niedzielone, mięso z nogi indyka bez kości, mięso z kawałków tusz bez kości)	

## **2.TERMINY I DEFINICJE**

W celu ujednoczenia terminów stosowanych w Systemie przyjęto definicje występujące w innych normach lub aktach prawnych UE implementowanych do prawa polskiego lub w polskich aktach prawnych oraz zdefiniowane przez właściciela Systemu QAFP.

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

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

### **Dobrostan zwierząt**

stan zdrowia fizycznego i psychicznego osiągany w warunkach pełnej harmonii ustroju w jego środowisku, w warunkach niepowodujących niepotrzebnego cierpienia, bólu lub zranienia.

### **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>1</sup>

### **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

---

<sup>1</sup> Kodeks dobrej praktyki rolniczej, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa 2004

zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem, a w odniesieniu do produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### **Inspekcja**

badanie wyrobu na podstawie procesu produkcyjnego u klienta na miejscu i określenie ich zgodności z wyspecyfikowanymi wymaganiami wskazanymi w zeszytach branżowych

### **Inspektor**

kompetentna osoba upoważniona do przeprowadzania inspekcji podmiotów – personel Jednostki Certyfikującej.

### **Jednostka Certyfikująca**

jednostka oceniająca zgodność jako strona trzecia, działająca w programie Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP, która uzyskała akredytację według normy EN ISO/IEC 17065 w zakresie Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP.

### **Konsument finalny**

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

### **Inspekcja obligatoryjna**

pełna inspekcja zapowiedziana wszystkim klientom posiadającym umowę z Jednostką certyfikującą zgodnie z cyklem certyfikacyjnym.

### **Kompetencje**

zakres wiedzy, umiejętności i doświadczenia.

### **Łańcuch żywnościowy**

sekwencja etapów i procesów mających miejsce w produkcji, przetwórstwie, dystrybucji, magazynowaniu i postępowaniu z żywnością oraz jej składnikami, począwszy od produkcji pierwotnej i produkcji pasz do sprzedaży lub dostawy żywności do konsumenta.

### **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.

### **Podmiot**

klient ubiegający się o certyfikację w ramach systemu QAFP

### **Procedura**

ustalony sposób prowadzenia działań lub procesu.

### **Ryzyko**

jest to niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia .

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



system wzajemnych powiązań uczestników łańcucha żywnościowego, stosujących zasady opisane w „Wymaganiach dla systemu QAFP-część ogólna” i wzajemnie na siebie oddziałujących.

### **Środki nadzoru**

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

### **Uczestnik Systemu**

podmiot produkujący, przetwarzający, magazynujący, pakujący lub wprowadzający do obrotu artykuły rolno-spożywcze (w tym indywidualny producent rolny), który uzyskał certyfikat zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentacji „Wymagań dla systemu QAFP- część ogólna”

### **Wartość krytyczna**

kryterium rozróżniające stan możliwy do zaakceptowania od nieakceptowanego.

### **Ocena**

potwierdzenie, przez przedstawienie obiektywnego dowodu, że zostały spełnione wymagania wyspecyfikowane w „Wymaganiach dla systemu QAFP - część ogólna”, wskazanych zeszytach branżowych oraz innych przepisach mających zastosowanie u danego Uczestnika Systemu.

### **Organizacja wieloodziałowa**

organizacja posiadająca zidentyfikowaną siedzibę centralną (nazywaną dalej centralą – lecz niekoniecznie będącą siedzibą główną organizacji), w której są planowane, nadzorowane lub zarządzane określone działania, oraz sieć biur lokalnych lub filii (oddziałów), w których działania te są wykonywane w całości lub częściowo.

### **Grupa producentów**

grupa osób prawnych lub fizycznych, której procesy produkcyjne są zorganizowane przez organizację nadzorującą. Celem dopuszczenia certyfikacji grupowej jest umożliwienie małym producentom uczestnictwa w certyfikacji.

### **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.

### **Zapis**

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

### **Zasady BHP**

zbiór zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

### **3. SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOSCI QAFP**

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 „Wymaganiach dla Systemu QAFP- część ogólna” oraz w dedykowanym do jego rodzaju działalności zeszycie branżowym.
3. Administrator Systemu upublicznia i aktualizuje na stronie internetowej Systemu następujące treści:
  - a) „Wymagania dla Systemu QAFP - część ogólna” oraz zeszyty branżowe, o których mowa w pkt 3.2
  - b) zasady udostępniania i stosowania znaku QAFP: Regulamin Znakowego Gwarancyjnego Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP oraz Księgę Znakową
4. Uczestnik Systemu powinien zdefiniować zakres Systemu, uwzględniając wyroby lub kategorie wyrobów, procesy i miejsca produkcji.
5. 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,
  - d) zapewnić Jednostce Certyfikującej dostęp do wszystkich części jednostki produkcyjnej i wszystkich obiektów, jak również do dokumentacji księgowej i odnośnych dokumentów źródłowych,
  - e) zapewnić Jednostce Certyfikującej wszelkie informacje uznane za niezbędne do celów oceny,
6. 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 zgodnie z istniejącymi w zakładzie wymaganiami nadzoru nad procesami podzlecanymi. Proces nadzoru powinien zawierać co najmniej ocenę ryzyka podzlecanego procesu pod względem konieczności przeprowadzenia audytu wewnętrznego.
7. 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.
8. Uczestnik Systemu ma zagwarantowane prawo składania skarg w zakresie sposobu działania Jednostki Certyfikującej oraz odwołań od decyzji przez nią podejmowanych.
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. Bieżące aktualizacje i zmiany dotyczące Systemu Administrator zamieszcza na swojej stronie

internetowej oraz wysyła dla osoby odpowiedzialnej za System w Jednostce Certyfikującej. Jednostka informuje o wszelkich niezbędnych zmianach w Systemie swoich klientów.

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.

### **3.1. WARUNKI PRZYSTĄPIENIA UCZESTNIKA DO SYSTEMU**

1. Uczestnik Systemu w celu przystąpienia do uczestnictwa zobowiązany jest zgłosić taki zamiar, w formie pisemnej/elektronicznej do Administratora Systemu, który prowadzi rejestr otrzymanych zgłoszeń. Możliwe jest również zgłoszenie do wybranej Jednostki Certyfikującej, która jest zobowiązana przesłać zgłoszenie (Zgłoszenie uczestnictwa w Systemie Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP) do Administratora Systemu celem jego rejestracji.
2. Zgłoszenia dokonuje się na formularzu zgłoszeniowym (Zgłoszenie uczestnictwa w Systemie Gwarantowanej 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, lub odpowiadające im identyfikatory stosowane w innych państwach członkowskich),
  - b. plany produkcyjne określające wielkość i rodzaj produkcji (w przypadku gospodarstw rolnych: plany produkcji zwierzęcej)
4. W przypadku zmiany danych przekazanych w formularzu zgłoszeniowym (Zgłoszenie uczestnictwa w Systemie Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP) Uczestnik Systemu ma obowiązek bezzwłocznie poinformować o tym Administratora Systemu na odpowiednim formularzu (Zmiana danych w Zgłoszeniu uczestnictwa w Systemie Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP) dostępnym u Administratora Systemu oraz na stronie internetowej Systemu.
5. 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.
6. Administrator Systemu przekazuje zgłoszenie (Zgłoszenie uczestnictwa w Systemie Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP) Jednostce Certyfikującej, wybranej przez podmiot zgłaszający.
7. Po potwierdzeniu przez Jednostkę Certyfikacyjną spełnienia „Wymagań dla Systemu QAFP –część ogólna” oraz określonych we wskazanym zeszycie branżowym wystawia ona certyfikat potwierdzający spełnienie wymagań we wnioskowanym zakresie. Certyfikat ważny przez okres 12 miesięcy.
8. Certyfikat wydawany jest na drukach objętych numeracją i powinien zawierać następujące informacje:
  - a. numer certyfikatu,
  - b. dane uczestnika systemu (nazwa i adres),
  - c. podstawę wydania certyfikatu (kryteria oceny),

- d. zakres certyfikacji - nazwę zeszytu branżowego i jego datę wydania 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 (udzielenia certyfikacji)
9. Podmiot, który uzyskał certyfikat podpisuje umowę z Administratorem Systemu na uczestnictwo w Systemie, która określa 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.
10. Uczestnik Systemu ponosi koszty inspekcji zgodnie z cennikiem określonym przez Jednostkę Certyfikującą, oraz koszty badań w przypadku poboru prób podczas inspekcji określonych na podstawie oceny ryzyka.
11. Uczestnik Systemu opłaca składkę uczestnictwa w Systemie, której wysokość zostaje określona i upubliczniona przez Administratora Systemu i wkalkulowana w koszty certyfikacji przez Jednostkę Certyfikującą.
12. Każdy z Uczestników Systemu QAFP jest zobowiązany do:
- a. informowania Jednostki Certyfikującej, o wszelkich zmianach dotyczących wcześniej złożonych informacji,
  - b. niezwłocznego powiadamiania Jednostki Certyfikującej o wszelkich stwierdzonych niezgodnościach, dotyczących artykułów rolno- spożywczych wprowadzonych do obrotu handlowego z oznaczeniem przedmiotowym znakiem QAFP
13. W przypadku złożenia przez Uczestnika Systemu powiadomienia, o którym mowa w punkcie 3.1 ppkt 12 lit. b, ma on prawo do uzyskania informacji odnośnie dalszego toku postępowania i rozstrzygnięcia w przedmiotowej sprawie, które podejmuje Jednostka Certyfikująca w porozumieniu z Administratorem Systemu.

### **3.2. WARUNKI UCZESTNICTWA JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ W SYSTEMIE**

1. Administrator Systemu upoważnia Jednostkę Certyfikującą do prowadzenia ocen w ramach Systemu.
2. Jednostka Certyfikująca powinna dysponować inspektorami o poniższych wymaganiach:
  - a. wykształcenie – wyższe z zakresu: rolnictwa, produkcji i chowu zwierząt, weterynarii, technologii żywności, towaroznawstwa
  - b. świadectwo ukończenia szkolenia z zakresu wiedzy o Systemie przeprowadzanego przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI) w tym zeszycie branżowym, w obszarze którego inspektor będzie przeprowadzał inspekcję. Szkolenia mogą być prowadzone w języku angielskim i w trybie on-line
  - c. co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe
  - d. doświadczenie w kontrolach z zakresu oceny artykułów rolno-spożywczych tj. udział co najmniej w 5 inspekcjach/audytach w ostatnich 2 latach. W przypadku braku doświadczenia z zakresu inspekcji/audytów wymagane jest przeprowadzenie przynajmniej 3 inspekcji trenujących w obecności inspektora z kwalifikacjami zakończone inspekcją zatwierdzającą doświadczenie.

- e. w przypadku braku wymaganego wykształcenia co najmniej 6- cioletnie doświadczenie zawodowe związane wskazanym zeszytem branżowym
3. Kryteria kompetencyjne personelu jednostki do przeprowadzenia procesu certyfikacji określone są za pomocą wewnętrznych procedur przez poszczególne Jednostki Certyfikujące w zależności od specyfiki pracy i struktury organizacyjnej Jednostki Certyfikującej, ale muszą zachować bezstronność przy prowadzeniu oceny zgodności.
4. Zasady pracy Jednostki Certyfikującej i współpracy z Administratorem Systemu oraz udzielenie upoważnienia są określone w umowie pomiędzy Jednostką Certyfikującą, a Administratorem Systemu.
5. Administrator Systemu udziela Jednostce Certyfikującej rocznego okresu przejściowego (od daty podpisania umowy między Jednostką Certyfikującą a Administratorem) na uzyskanie akredytacji według normy EN ISO/IEC 17065 w zakresie Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP.
6. Administrator Systemu prowadzi i publikuje na stronie internetowej Systemu wykaz upoważnionych Jednostek Certyfikujących.
7. 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.
8. Jednostka Certyfikująca prowadzi rejestr wydanych certyfikatów.
9. Jednostki Certyfikujące mają obowiązek publikować procedury przyjmowania skarg i odwołań.
10. Administrator Systemu i Jednostka Certyfikująca są zobowiązani do prowadzenia odrębnych dla każdego z nich rejestrów otrzymanych skarg i odwołań w ramach swoich wewnętrznych procedur.

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

1. Dokumentacja Uczestnika Systemu powinna zawierać:
  - a. dokumenty potrzebne Uczestnikowi Systemu do zapewnienia skuteczności realizacji „Wymagań dla systemu QAFP-część ogólna” oraz wymagań określonych w dedykowanych zeszytach branżowych.
  - b. zapisy wymagane postanowieniami niniejszych „Wymagań dla Systemu QAFP-część ogólna” oraz wymagań określonych w dedykowanych zeszytach branżowych.
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 dla systemu QAFP-część ogólna” oraz wymagań określonych w dedykowanych zeszytach branżowych w całej rozciągłości cyklu produkcyjnego, poczynając od zakupów wyrobów lub usług, aż do dostarczenia odbiorcy wyrobu gotowego. Zapisy wskazane w pkt 3.3 ppkt 4 należy utrzymywać dla wskazanego celu i na wskazanych warunkach niezależnie od tego czy utrzymywane są one także w celu wykonania przepisów prawa. Obowiązek ten nie narusza więc ani nie ogranicza wymogów w zakresie monitorowania żywności, pasz, zwierząt hodowlanych oraz wszelkich

substancji przeznaczonych do dodania do żywności lub pasz, bądź które można do nich dodać. To samo dotyczy Ewidencji produkcji Uczestnika Systemu o której mowa w pkt 3.3 ppkt 7.

4. Zapisy, prowadzone w formie rejestrów, powinny być:
  - a. adekwatne do skali i zakresu prowadzonych działań,
  - b. czytelne, łatwe do zidentyfikowania i odszukania.
5. Jeżeli Uczestnik Systemu prowadzi kilka jednostek produkcyjnych, wówczas składa Jednostce Certyfikującej oświadczenie o rodzaju i wielkości produkcji w poszczególnych jednostkach.
6. Okres przechowywania zapisów i dokumentacji nie może być krótszy niż 5 lat, licząc od końca roku, w którym wydano certyfikat.
7. Każda partia produktu/zwierząt musi być identyfikowana na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji.
8. Określone partie zwierząt, surowców, półproduktów, produktów muszą być oznakowane tak by ich identyfikacja była możliwa w sposób szybki i jednoznaczny.

## **4. INSPEKCJE**

### **4.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Jednostka Certyfikująca przeprowadza obowiązkową inspekcję wszystkich Uczestników Systemu przynajmniej raz w roku.
2. Inspekcja 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 inspekcji objęte są wszystkie wymagania określone w zeszytach branżowych, za zgodność których certyfikuje się podmiot - związane z monitorowaniem, weryfikacją oraz walidacją procesów.
4. Inspekcja prowadzona jest w oparciu o listy kontrolne, które są opracowywane przez Administratora Systemu i są one obowiązkowe do stosowania podczas prowadzonych inspekcji celem zbierania dowodów z przeprowadzonych działań.
5. Jednostka Certyfikująca przeprowadza dodatkowo, oprócz normalnego trybu, inspekcje niezapowiedziane lub/i inspekcje zapowiedziane z niewielkim wyprzedzeniem do 3 dni kalendarzowych. Każdy podmiot podlega jednakowemu prawdopodobieństwu wykonania inspekcji niezapowiedzianej określonego na podstawie oceny ryzyka.
6. Częstotliwość inspekcji niezapowiedzianych lub/i zapowiedzianych z niewielkim wyprzedzeniem uzależniona jest od wyników poprzednich inspekcji i rodzajów ryzyka związanego z produktami, procesami.
7. Przy szacowaniu ryzyka uwzględniane są następujące czynniki (A):
  - a) Liczba produktów objętych certyfikacją QA/P /wielkość stada/ Rodzaj certyfikowanych produktów / wielkość produkcji
  - b) Udzielone odstępstwa
  - c) Wyniki dotychczasowych kontroli (Niezdolności stwierdzone podczas kontroli).

Wyróżniamy 3 rodzaje ryzyka (B):

- a) Niski poziom istotności (1).
- b) Średni poziom istotności (2),
- c) Wysoki poziom istotności (3),

Ryzyko (R) = Wartość A x Wartość B

W zależności od prowadzonego procesu określono progi kwalifikujące ryzyko jako niskie, średnie i wysokie zdefiniowane w poszczególnych kalkulacjach ryzyka w zależności od zeszytu branżowego.

8. Inspekcje niezapowiedziane i/lub zapowiedziane z niewielkim wyprzedzeniem przeprowadzane są u min. 5% liczby uczestników systemu QAFP certyfikowanych przez Jednostkę Certyfikującą w poprzednim roku kalendarzowym (liczbę określamy poprzez zaokrąglenie matematyczne otrzymanego wyniku). W przypadku liczby certyfikowanych Uczestników mniejszej od 20 w roku kalendarzowym, przeprowadza się min. 1 inspekcję niezapowiedzianą lub inspekcję zapowiedzianą z niewielkim wyprzedzeniem. Jeśli jednostka posiada jednego certyfikowanego Uczestnika w roku kalendarzowym, inspekcja niezapowiedziana lub inspekcja zapowiedziana z niewielkim wyprzedzeniem przeprowadzana jest min. 1 raz na 3 lata. Do inspekcji typowani są uczestnicy systemu z najwyższym poziomem ryzyka. W przypadku, gdy klient z najwyższym poziomem ryzyka podlegał w ciągu poprzednich 3 lat inspekcji niezapowiedzianej lub zapowiedzianej z niewielkim wyprzedzeniem, typowany jest inny klient o wysokim lub kolejno średnim i niskim poziomie ryzyka, który nie był poddawany inspekcji niezapowiedzianej/zapowiedzianej z niewielkim wyprzedzeniem w ciągu ostatnich 3 lat. Typując do inspekcji niezapowiedzianych/ zapowiedzianych z niewielkim wyprzedzeniem, Jednostka certyfikująca kieruje się w pierwszej kolejności wysokością oszacowanego ryzyka, a następnie zapewnieniem poddaniu ww. inspekcjom uczestników z różnych grup ryzyka i z różnych zakresów certyfikacji (zeszytów branżowych), gdzie zakłada się większe prawdopodobieństwo wytypowania uczestnika, u którego dotychczas nie odbyła się inspekcja niezapowiedziana/ zapowiedziana z niewielkim wyprzedzeniem.
9. Jednostka Certyfikująca pobiera, w trakcie inspekcji dodatkowych określonych na podstawie ocena ryzyka, 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. Próbki powinny być pobrane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, normami ISO oraz wytycznymi kodeksu żywnościowego i dobrej praktyki laboratoryjnej. Metodyka pobierania próbek zdefiniowana w procedurach Jednostki Certyfikującej.
10. Analiza pobranych próbek dokonywana jest w laboratoriach posiadających akredytację na metodykę badań, które będą wykonywane.
11. W przypadku gdy wymagania zeszytu branżowego wskazują na konieczność wykonywania pomiarów środowiska np. w przypadku hodowli trzody chlewnej Jednostka Certyfikująca zapewnia wymagany do pomiarów sprzęt kontrolno-pomiarowy inspektorom obejmujący zakresem pomiary potwierdzające zgodność z wymaganiami danego zeszytu branżowego. Sprzęt ten powinien być objęty procesem nadzoru nad urządzeniami pomiarowymi (np. kalibracja, wzorcowanie).
12. Próbki pobierane są u min. 5% liczby Uczestników systemu QAFP certyfikowanych przez TRP w poprzednim roku kalendarzowym (liczbę określamy poprzez zaokrąglenie matematyczne otrzymanego wyniku). W przypadku liczby certyfikowanych Uczestników mniejszej od 20 w roku kalendarzowym, próbki pobierane są u min. 1 podmiotu z każdego certyfikowanego produktu. Jeśli jednostka posiada jednego certyfikowanego Uczestnika w roku kalendarzowym, próbki pobierane są u niego min. 1 raz na 3 lata. Zalecane jest,

jeśli to możliwe, by próbki były pobierane u klientów, u których równocześnie przeprowadzane są inspekcje niezapowiedziane lub/i zapowiedziane z niewielkim wyprzedzeniem. Próbkobranie może odbywać się poprzez pobieranie próbek produktów poddanych certyfikacji do analiz laboratoryjnych oraz poprzez pomiary parametrów środowiskowych sprzętem kontrolno-pomiarowym w zakresie hodowli zwierząt.

13. Po każdej inspekcji sporządzane jest sprawozdanie/protokół z inspekcji, które jest podpisywane przez Uczestnika Systemu lub przez przedstawiciela posiadającego jego upoważnienie.
14. Dowody zebrane w toku inspekcji podlegają przeglądowi w Jednostce Certyfikującej, w wyniku której zostaje podjęta decyzja o udzieleniu certyfikacji, jej utrzymaniu, rozszerzeniu, ograniczeniu, zawieszeniu lub cofnięciu.

## **4.2. RODZAJE CERTYFIKACJI**

W ramach Systemu są możliwe następujące rodzaje certyfikacji:

1. **Certyfikacja pojedyncza** – dotyczy pojedynczego podmiotu / zakładu.

### **2. Certyfikacja wielooddziałowa**

Certyfikacja wielooddziałowa ma zastosowanie do organizacji wielooddziałowych obejmujących kilka oddziałów (przy zastosowaniu zasad przedstawionych w IAF MD1) oraz w sytuacjach, gdzie próbkowanie oddziałów może być wykorzystane przez jednostkę certyfikującą w jej pracy związanej z oceną zgodności, zgodnie z warunkami ustanowionymi w dokumencie EA-6/04. Zakres certyfikacji obejmuje rzeczywiste wyroby i procesy jak zdefiniowano w dokumentach normatywnych opisujących dany program.

### **3. Certyfikacja grupowa**

W certyfikacji grupowej, grupa producentów (grupa osób prawnych lub fizycznych, której procesy produkcyjne są organizowane przez organizację nadzorującą) składa się z członków. Każdy członek może mieć jeden lub kilka oddziałów. Celem dopuszczenia certyfikacji grupowej jest umożliwienie małym producentom uczestnictwa w systemie certyfikacji. Dlatego wielkość członków w grupie jest ograniczona. Członkowie nie mają uprawnienia do uzyskania certyfikatu od jednostki certyfikującej. Szczegółowe zasady opisane są w dokumencie EA-6/04.

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

### **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 dowodów spoczywa na Uczestniku Systemu.
4. Poza ogólnymi zasadami określonymi w pkt. 5.1 w produkcji zwierzęcej stosuje się następujące zasady:
  - a. w gospodarstwach stosujących metody QAFP nie prowadzi się praktyk wpływających na degradację środowiska,



- b. zwierzęta mają udokumentowane pochodzenie i reprezentują wyłącznie rasy określone w zeszytach branżowych,
- c. zwierzęta chowane są zgodnie z zasadami QAFP przez cały okres produkcji,
- d. metoda chowu, w tym obsada i warunki w pomieszczeniach, zapewniają zaspokojenie potrzeb rozwojowych, fizjologicznych i etologicznych zwierząt,
- e. czas trwania transportu zwierząt ogranicza się do minimum, uwzględnia się potrzeby zwierząt w trakcie przewozu, transportu dokonuje się środkami pozwalającymi zapobiec zranieniu i cierpieniu oraz zapewniającymi bezpieczeństwo zwierząt,
- f. pasze dla zwierząt pochodzą z zatwierdzonych/zarejestrowanych zgodnie z prawem zakładów, spełniają wymogi prawne dotyczące możliwości ich monitorowania i identyfikowania, a ich stosowanie jest w pełni dokumentowane,
- g. 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. Ziarno należy przechowywać w odpowiedni sposób oraz tak, aby było ono niedostępne dla zwierząt. Pasze lecznicze oraz inne przeznaczone dla poszczególnych kategorii lub gatunków zwierząt przechowywane są w sposób ograniczający ryzyko podania ich zwierzętom, dla których nie są one przeznaczone,
- h. sposób żywienia oraz stosowane pasze muszą zaspakajać potrzeby pokarmowe zwierząt we wszystkich okresach ich rozwoju. Stosowane pasze muszą być bezpieczne oraz nie wywoływać bezpośrednio negatywnego wpływu na środowisko lub dobrostan zwierząt.
- i. zwierzęta objęte są stałą opieką weterynaryjną,
- j. stosowanie produktów leczniczych weterynaryjnych jest możliwe tylko gdy:
  - zostały przepisane przez lekarza weterynarii,
  - są stosowane zgodnie z ordynacją lekarza weterynarii,
  - przestrzegane są minimalne okresy karencji;
- k. 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,
- l. 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,
- m. obornik i odpady poprodukcyjne muszą być przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- n. chów zwierząt odbywa się w warunkach dobrostanu i spełnia wymagania określone w mających zastosowanie przepisach prawa,
- o. personel zajmujący się produkcją zwierzęcą powinien:
  - posiadać niezbędną, udokumentowaną wiedzę na temat zdrowia i potrzeb związanych z dobrostanem zwierząt,
  - 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,
  - 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,

- mieć zagwarantowaną organizację pracy umożliwiającą stosowanie przerw adekwatnie do obciążenia związanego z aktualnie wykonywaną pracą,
- posiadać inne wymagane umiejętności, wiedzę czy kompetencje potrzebne do sprawowania prawidłowej opieki i żywienia zwierząt

## **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 produktów.

## **6. AUDITY WEWNĘTRZNE**

1. Uczestnik Systemu powinien prowadzić udokumentowane działania mające na celu weryfikację prawidłowości działań wynikających z „Wymagań dla systemu QAFP – część ogólna” oraz dedykowanych dla jego produkcji zeszytów branżowych. 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 podpisanej umowy z Administratorem Systemu na stosowanie

znaku QAFP. Brak podpisanej umowy z Administratorem systemu nie upoważnia podmiotu do stosowania na etykiecie znaku 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 ppkt 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**

### **8.1 OBOWIĄZKI UCZESTNIKA**

1. Wszyscy Uczestnicy Systemu dokładają wszelkiej staranności w celu spełnienia „Wymagań dla systemu QAFP – część ogólna” i dedykowanych dla ich rodzaju działalności zeszytów branżowych.
2. W przypadku każdego podjęcia informacji o wszelkich nieprawidłowościach w funkcjonowaniu Systemu, Uczestnik Systemu 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 Systemu odnotowuje informacje w dokumencie potwierdzającym jakość przyjmowanego produktu, którego kopię przesyła do Administratora Systemu.

### **8.2 OBOWIĄZKI ADMINISTRATORA SYSTEMU**

1. Administrator systemu QAFP sprawuje nadzór nad funkcjonowaniem systemu poprzez:
  - a) komunikację z upoważnionymi osobami z Jednostek Certyfikujących w zakresie obowiązujących zeszytów branżowych oraz innych bieżących spraw.
  - b) możliwość wyrywkowej kontroli właścicielskiej u podmiotów (Uczestników Systemu)
  - c) możliwość pobrania prób certyfikowanych produktów QAFP wprowadzonych do obrotu z półki sklepowej lub analizy wyników prób pobranych przez jednostki Certyfikujące w ramach próbkobrania.
  - d) sprawowanie kontroli w zakresie prawidłowego stosowania znaku QAFP przez Uczestników Systemu

### **8.3 OBOWIĄZKI JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ**

1. Jednostka Certyfikująca sprawuje nadzór nad systemem poprzez przeprowadzenie dodatkowych inspekcji oraz próbkobrania wyznaczonych na podstawie oceny ryzyka.

2. Wszelkie zgłoszone do Administratora Systemu nieprawidłowości przekazywane są do Jednostki Certyfikującej, która zobowiązana jest do niezwłocznego podjęcia działań wyjaśniających.
3. Wynik prowadzonych działań wyjaśniających Jednostka Certyfikująca przekazuje wszystkim zainteresowanym stronom.
4. 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, rządowego 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 katalog odstępstw, który podlega okresowej analizie. Katalog jest dostępny u Administratora Systemu.
4. Odstępstwa nie mogą mieć wpływu na bezpieczeństwo żywności, zapewnienie charakterystycznych cech wymaganych w systemie oraz zapewnienie wysokiej jakości produktu końcowego.
5. Zasady przyznawania odstępstw oraz ich kategorie określa odrębny dokument dostępny u Administratora Systemu.

## **10. SANKCJE W ZAKRESIE STOSOWANIA ZNAKU CERTYFIKACJI**

Mając na względzie prawidłowość realizacji założeń Systemu przez wszystkich jego uczestników, Administrator w przypadku naruszenia postanowień Regulaminu (Regulamin Znak Towarowego Gwarancyjnego Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP) rozstrzyga w formie decyzji. Sankcję wymierzoną podmiotowi naruszającemu Regulamin może stanowić:

- Upomnienie (przy wykazaniu uchybienia w spełnieniu warunków Regulaminu);
- Ostrzeżenie (po ponownej kontroli, która wykazała, iż zaistniałe uchybienie nie zostało usunięte);
- Rozwiązanie Umowy z Administratorem Systemu.

Przy orzekaniu sankcji Administrator Systemu kieruje się zabezpieczeniem dobrej renomy wspólnego Znak Towarowego gwarancyjnego i ochroną praw konsumentów.

## **11. UWAGI KOŃCOWE**

1. Wszyscy Uczestnicy Systemu i Jednostki Certyfikujące mają prawo zgłaszania uwag i propozycji zmian, mających na celu doskonalenie funkcjonowania Systemu.

## **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 podczas inspekcji, dodatkowym elementem sprawozdania jest informacja dotycząca stwierdzonych niezgodności oraz sposobu ich usunięcia.

UPREMI