

 Technical Specifications

TS1.7 - Monitoring

Wersja PL: 1 styczeń 2022





Indeks

WITAMY	5
1. OGÓLNE WYMOGI MONITORINGU	5
1.1. PLAN MONITORINGU.....	5
1.2. CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	6
1.3. POBIERANIE PRÓB.....	7
1.4. ZBIOROWY PLAN MONITORINGU	7
2. PROCEDURA MONITORINGU AFLATOKSYNY B1 W KUKURYDZY I PRODUKTACH UBOCZNYCH Z KUKURYDZY	8
2.1. WYMOGI OGÓLNE	8
2.1.1. <i>Zakres</i>	8
2.1.2. <i>Stosowanie</i>	8
2.1.3. <i>Kraje uprawy</i>	8
2.1.4. Miejsce pobierania prób	9
2.1.5. Przygotowanie próby	9
2.1.6. Badanie	9
2.1.6.1. Metoda analizy	9
2.1.6.2. Udostępnianie wyników analiz	10
2.2. WYMOGI DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI KRAJÓW UPRAWY	11
2.2.1. Kraje wysokiego ryzyka	11
2.2.1.1. Stosowanie	11
2.2.1.2. Częstotliwość monitoringu	11
2.2.1.3. Rozmiar partii	11
2.2.1.4. Pobieranie prób	11
2.2.2. Kraje średniego ryzyka	14
2.2.2.1. Stosowanie	14
2.2.2.2. Częstotliwość monitoringu	14
2.2.2.3. Rozmiar partii	14
2.2.2.4. Pobieranie prób	14
2.2.3. Kraje niskiego ryzyka	17
2.2.3.1. Stosowanie	17
2.2.3.2. Częstotliwość monitoringu	17
2.2.3.3. Rozmiar partii	17
2.2.3.4. Pobieranie prób	17
3. PROCEDURA MONITORINGU AFLATOKSYNY B1 W MATERIAŁACH PASZOWYCH (DO UŻYCIA W PASZY) DLA BYDŁA MLECZNEGO	18
3.1. WYMOGI OGÓLNE	18
3.1.1. Zakres	18
3.1.2. Stosowanie	18
3.2. CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	18



3.3.	POBIERANIE PRÓB	19
3.4.	BADANIE	19
3.4.1.	Metoda analizy	19
3.4.2.	Udostępnianie wyników analiz	19
4.	PROCEDURA MONITORINGU DLA SALMONELLI – KRYTYCZNE MATERIAŁY PASZOWE	20
4.1.	WYMOGI OGÓLNE	20
4.1.1.	Zakres	20
4.1.2.	Stosowanie	20
4.1.3.	Wymogi dotyczące dokumentacji	20
4.1.4.	Częstotliwość monitoringu	20
4.1.5.	Pobieranie prób	20
4.1.6.	Badanie	21
4.1.6.1.	Metoda analizy	21
4.1.6.2.	Udostępnianie wyników analiz	21
4.2.	WYMOGI DODATKOWE	21
5.	PROCEDURA MONITORINGU SALMONELLI I ENTEROBAKTERII W PASZACH DLA DROBIU ..	23
5.1.	WYMOGI OGÓLNE	23
5.1.1.	Zakres	23
5.1.2.	Stosowanie	23
5.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	23
5.3.	POBIERANIE PRÓB	27
5.4.	BADANIA	28
5.4.1.	Metoda analizy	28
5.4.2.	Udostępnianie wyników analiz	28
6.	PROCEDURA MONITORINGU SALMONELLI I ENTEROBAKTERII W MIESZANKACH PASZOWYCH (ZA WYJĄTKIEM PASZ DLA DROBIU)	29
6.1.	WYMOGI OGÓLNE	29
6.1.1.	Zakres	29
6.1.2.	Stosowanie	29
6.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	29
6.2.1.	Zabiegi zwalczające salmonellę	29
6.2.2.	Bez zabiegów zwalczających salmonellę	30
6.3.	POBIERANIE PRÓB	30
6.4.	BADANIE	30
6.4.1.	Metoda analizy	30
6.4.2.	Udostępnianie wyników analiz	30
7.	PROCEDURA MONITORINGU BIAŁEK ZWIERZĘCYCH	31
7.1.	WYMOGI OGÓLNE	31
7.1.1.	Zakres	31
7.1.2.	Stosowanie	31



7.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	31
7.3.	BADANIE	31
7.3.1.	Metoda analizy	31
7.3.2.	Udostępnianie wyników analiz	31
8.	PROCEDURA MONITORINGU OLEJÓW I TŁUSZCZÓW POD KĄTEM DIOKSYN I DIOKSYNOPODOBNYCH PCB	32
8.1.	WYMOGI OGÓLNE	32
8.1.1.	Zakres	32
8.1.2.	Stosowanie	32
8.2.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	33
8.3.	POZYTYWNE ZWOLNIENIE	36
8.4.	POBIERANIE PRÓB	41
8.4.1.	Udostępnianie wyników analiz	41
9.	PROCEDURA MONITORINGU DLA PRODUKTÓW UBOCZNYCH Z PRZEMYSŁU OLEJÓW I TŁUSZCZÓW	42
9.1.	WYMOGI OGÓLNE	42
9.1.1.	Zakres	42
9.1.2.	Stosowanie	42
9.2.	DEFINICJE	42
9.3.	CZĘSTOTLIWOŚĆ MONITORINGU	43
9.4.	POBIERANIE PRÓB*	43
9.5.	BADANIE	43
9.5.1.	Udostępnianie wyników analiz	43
APPENDIX 1:	PROCEDURA KLASYFIKACJI SEROLOGICZNEJ SALMONELLI	44
APPENDIX 2:	NAZWY PRODUKTÓW I NUMERY ZGODNIE Z ROZP. (UE) NR 68/2013	45



Witamy

GMP+ Feed Certification scheme pomaga Ci w zapewnianiu bezpieczeństwa pasz na całym świecie. Poprzez dostosowanie do wymogów ustanowionych przez GMP+ International, razem ze Wspólnotą GMP+, chcemy umożliwić Ci uzyskanie potrzebnej certyfikacji pasz. Prosimy zapoznać się uważnie z informacjami zawartymi w tym dokumencie.

Let's make this work together!

1. Ogólne wymagania monitoringu

Wymogi zawarte w tym dokumencie są wymogami **dodatkowymi** do wymogów ustanowionych w dokumencie Feed Safety Management Requirements.

1.1. Plan monitoringu

Należy uwzględniać informacje (takie jak EWS, RASFF lub inne o możliwych zagrożeniach), które mogłyby mieć wpływ na ustalony plan monitoringu. W razie potrzeby należy natychmiast dostosować do nich plan monitoringu.

Firma certyfikowana GMP+ może wykorzystać reprezentatywne wyniki monitoringu z innych firm certyfikowanych (na przykład: od dostawców). Dotyczy to w szczególności wyników monitoringu substancji niepożądanych, których poziom teoretycznie nie powinien ulegać zmianie, takich jak metale ciężkie, pestycydy, dioksyny.

Uwaga: 'reprezentatywne' niekoniecznie oznacza 'z dostarczonej partii'.

Jeśli istnieją wątpliwości, niepewność lub niejasności odnośnie reprezentatywności wyników monitoringu z innych firm, firma certyfikowana musi zweryfikować ich reprezentatywność.

Firma certyfikowana GMP+ musi ustalić, czy specjalne wymagania monitoringu z tego dokumentu lub innych dokumentów GMP+ FSA mają zastosowanie w jej przypadku i w konsekwencji muszą być wdrożone w planie monitoringu tej firmy certyfikowanej.

W przypadku pokrywania się różnych wymogów monitoringu z tego dokumentu lub innych dokumentów GMP+ FSA, firma certyfikowana musi stosować najbardziej restrykcyjne wymagania monitoringu.

Wskazówka:

Należy zwrócić szczególną uwagę na reprezentatywność:

- wyników monitoringu otrzymanych od dostawców: (na przykład: kwalifikacje laboratorium, zastosowaną metodę, limit wykrywalności)
- pobieranie prób oraz
- próby (na przykład: prawidłowa metoda, czy faktycznie są reprezentatywne dla paszy)

Uwaga: Próby pobrane zgodnie z zasadami Gafta lub Fosfa mogą posłużyć jako zapewnienie prawidłowości pobierania prób i samych prób.

1.2. Częstotliwość monitoringu

Częstotliwość monitoringu musi dawać pewność, że wszystkie zidentyfikowane zagrożenia i określone ryzyka pozostają pod kontrolą.

+ Wskazówka:

Pamiętaj, że częstotliwość monitoringu (w skali roku) dla materiałów paszowych może być wyliczona przy użyciu następującego wzoru:

$$\text{Częstotliwość} = \frac{\sqrt{\text{Ilość}}}{100} * \text{'prawdopodobieństwo wystąpienia'} * \text{'istotność'}$$

Zmienna	Wyjaśnienie
Częstotliwość	Liczba próbek do przebadania (w skali roku)
Ilość	<p>Ilość materiału paszowego w skali roku w tonach. Zasadniczo, liczba próbek do przebadania bazuje na ilości materiału paszowego, który jest produkowany, wprowadzany do obrotu, przetwarzany lub przechowywany. W miarę wzrostu ilości materiału, spada liczba próbek na tonę.</p> <p>Dla niektórych materiałów, produkowanych, handlowanych lub przetwarzanych w małych ilościach w skali roku należy przyjąć ilość w kilogramach.</p>
Prawdopodobieństwo wystąpienia	<p>Standardowa wartość dla prawdopodobieństwa wystąpienia to 1. Firma certyfikowana GMP+ może ją podwyższyć lub obniżyć z uzasadnionych powodów. Należy tu brać pod uwagę następujące elementy:</p> <ol style="list-style-type: none"> Historię: patrz poniżej Wpływ czynnika sezonowości Możliwość wtórnego skażenia. Dotyczy to szczególnie parametrów mikrobiologicznych. Nowe źródło/nowi dostawcy Niedawno odnotowane przypadki skażenia <p>W gestii firmy certyfikowanej jest ewentualne obniżenie wartości dla prawdopodobieństwa wystąpienia.</p> <p>Firma certyfikowana GMP+ powinna wybrać wartość dla prawdopodobieństwa wystąpienia poniżej 1, w oparciu o (historyczne) wyniki badań. Należy tu wziąć pod uwagę następujące elementy:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wyniki badań powinny być reprezentatywne. Historyczne dane o wynikach badań uważane za reprezentatywne mogą się różnić dla poszczególnych substancji niepożądanych. Dla niektórych substancji niepożądanych można uznać za reprezentatywne wyniki badań z danego regionu, podczas gdy dla innych jedynie wyniki badań z danej lokalizacji będą reprezentatywne. Wyniki badań z bazy danych GMP+ Monitoring database mogą również być wykorzystane dla określenia częstotliwości badań, jeśli uczestnik może wykazać ich reprezentatywność.
Istotność	Ten czynnik wyraża stopień zagrożenia substancją niepożądaną. Dla określenia wartości istotności można wykorzystać informacje z Feed Support Products (FSP), gdzie:

Zmienna	Wyjaśnienie																						
	<p>Istotność jest wysoka wartość 5 Istotność jest umiarkowana wartość 3 Istotność jest mała wartość 1</p> <p>Powyższe prowadzi do następujących wartości:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Substancja niepożądana</th> <th>Wartość</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Metale ciężkie</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Pestycydy</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Insektycydy</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Środki lecznicze do pasz</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Mykotoksyny</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Grzyby</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Składniki zwierzęce</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Dioksyny</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Azotany</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Wszystkie ustalone wartości są wysokie. Jest to logiczne, ponieważ dotyczy groźnych substancji niepożądanych.</p>	Substancja niepożądana	Wartość	Metale ciężkie	5	Pestycydy	5	Insektycydy	5	Środki lecznicze do pasz	5	Mykotoksyny	5	Salmonella	5	Grzyby	3	Składniki zwierzęce	5	Dioksyny	5	Azotany	5
Substancja niepożądana	Wartość																						
Metale ciężkie	5																						
Pestycydy	5																						
Insektycydy	5																						
Środki lecznicze do pasz	5																						
Mykotoksyny	5																						
Salmonella	5																						
Grzyby	3																						
Składniki zwierzęce	5																						
Dioksyny	5																						
Azotany	5																						
<p><i>Uwaga:</i></p> <p>a. Wyliczone częstotliwości powinny zawsze być zaokrąglane w górę. Minimalna częstotliwość to 1. b. Obliczenie częstotliwości monitoringu dla cieczy lub pasz mokrych bazuje na 88% zawartości suchej masy.</p>																							

1.3. Pobieranie prób

Firma certyfikowana GMP+ musi pobierać próby zgodnie z wymogami ustanowionymi w dokumencie TS 1.6 *Pobieranie prób*.

1.4. Zbiorowy plan monitoringu

Dozwolone jest, aby firmy certyfikowane GMP+ realizowały wspólnie swoje plany monitoringu (w zbiorowym planie monitoringu). Dla tej opcji obowiązują następujące wymogi:

- Zbiorowy plan monitoringu musi spełniać wymogi GMP+.
- Należy określić zakres zbiorowego planu monitoringu ('jakie pasze są nim objęte') oraz firmy w nim uczestniczące.
- Zbiorowy plan monitoringu musi być reprezentatywny dla paszy, którą producenci wytwarzają, wprowadzają na rynek i/lub przetwarzają. Jego reprezentatywność musi być umotywowana.
- Wszystkie firmy uczestniczące muszą otrzymywać wszystkie wyniki pobierania prób i analiz.

2. Procedura monitoringu aflatoksyny B1 w kukurydzy i produktach ubocznych z kukurydzy

2.1. Wymogi ogólne

2.1.1. Zakres

Procedura niniejsza określa szczegółowe wymogi dla pobierania prób i analiz na aflatoksynę B1 w:

- kukurydzy, przetworzonej lub nieprzetworzonej oraz
- produktach ubocznych z kukurydzy,

które będą dostarczane w łańcuchu GMP+.

Wymogi monitoringu z tej procedury muszą być stosowane dla samej kukurydzy lub dla produktów ubocznych z kukurydzy.

2.1.2. Stosowanie

Procedura ta obowiązuje firmę certyfikowaną GMP+, która wprowadza na rynek lub przetwarza produkty wymienione w § 2.1.1.

Producent kukurydzy lub produktu ubocznego kukurydzy powinien stosować procedurę do swojego produktu końcowego. Firmy wytwarzające produkty żywnościowe nabywające oraz przetwarzające kukurydzę zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1881/2006 (dotyczącym maksymalnych poziomów substancji szkodliwych w żywności), mają prawo stosować niniejszą procedurę do przyjmowanej kukurydzy, jeśli mają pisemne uzasadnienie czynnika koncentracji w czasie procesu produkcyjnego, jak również prowadzą monitoring produktów ubocznych kukurydzy w oparciu o analizę ryzyka.

Jeśli partia kukurydzy lub produktu ubocznego kukurydzy została już zbadana przez dostawcę certyfikowanego GMP+, nie ma wymogu kolejnego badania tej partii. Dotyczy to również sytuacji gdy dostawca jest uczestnikiem innego, akceptowanego systemu bezpieczeństwa pasz, pod warunkiem, że wyniki analiz są dostępne.

2.1.3. Kraje uprawy

Kraje uprawy¹ kukurydzy zostały podzielone na 3 kategorie ryzyka dla danego roku zbiorów: ryzyko wysokie, średnie i niskie. Pobieranie prób i analiza kukurydzy z kraju wysokiego ryzyka muszą być przeprowadzone zgodnie z wymogami z § 2.2.1.

¹ Jeśli zajdzie konieczność, dany kraj może zostać podzielony na różne regiony.

Kukurydza z kraju o ryzyku średnim musi być poddana pobieraniu prób i analizie zgodnie z § 2.2.2. Dla kraju o ryzyku niskim pobieranie prób i analiza muszą być zgodne z § 2.2.3.

Aby sprawdzić klasyfikację krajów uprawy, kliknij [tutaj](#).

Kraj uprawy kukurydzy musi być zawsze wiadomy na każdym etapie łańcucha dostaw, a klient musi być o tym poinformowany, łącznie z odbiorcą końcowym.

 **Wskazówka:**

Za 'odbiorcę końcowego' uważa się firmę certyfikowaną GMP+ FSA, która dostarcza paszę pełnoporcjową do farmera (=ogniwo końcowe łańcucha GMP+).

2.1.4. Miejsce pobierania prób

Partia musi być poddana pobieraniu prób przy załadunku (kraj uprawy), albo przy wyładunku (kraj dostawy). W przypadku stosowania procedury przy wyładunku, partia jest określona zgodnie ze środkiem transportu, na który kukurydza lub produkt pochodny są wówczas ładowane.

 **Wskazówka:**

Oznacza to, że gdy statek pełnomorski jest wyładowywany w kraju przeznaczenia, a kukurydza przeładowywana bezpośrednio na statek żeglugi śródlądowej, ten statek żeglugi śródlądowej musi być uznany za partię i poddany pobieraniu prób.

2.1.5. Przygotowanie próby

Firma certyfikowana GMP+ stosująca tę procedurę musi wysłać przynajmniej 4 kg próby kukurydzy (produktu ubocznego) do laboratorium, celem przygotowania i analizy.

Przygotowanie i analiza przez laboratorium muszą przebiegać zgodnie z następującymi warunkami:

- Próba musi być w pełni zmielona i ujednolicona przed powstaniem próby końcowej, a z tej próby musi być sporządzona próba do analizy.
- Wielkość próby końcowej musi wynosić przynajmniej 500 g.
- Próba do analizy musi być przygotowana z próby końcowej.
- Pozostała część próby końcowej musi być zachowana do powtórnej analizy.

2.1.6. Badanie

2.1.6.1. Metoda analizy

Próba do analizy musi zostać zbadana na aflatoksynę B1.

Analiza ta musi być przeprowadzona przez laboratorium zatwierdzone w tym celu zgodnie z modułem GMP+ FSA. Patrz TS 1.2 *Zakupy*.



2.1.6.2. Udostępnianie wyników analiz

Firma certyfikowana GMP+ musi, w ciągu miesiąca, przesłać wyniki analizy danego produktu paszowego w kombinacji z substancjami niepożądanymi, łącznie z podaniem pochodzenia i musi udostępnić te wyniki anonimowo Wspólnocie GMP+ w GMP+ Monitoring database.

+ Wskazówka 1:

Wyniki analiz, które udostępniasz w GMP+ Monitoring database są wykorzystywane do oceny klasyfikacji krajów. Jest zatem bardzo ważne, aby wprowadzać wyniki do bazy danych najszybciej jak to możliwe. Zwróć uwagę na wprowadzenie prawidłowej wartości (w mg/kg!). Przekazywanie na zewnątrz, np. do właścicieli innych systemów, będzie się odbywać anonimowo.

+ Wskazówka 2:

Laboratorium może podać wyniki w ppb. Upewnij się, że to sprawdziłeś. Jeśli tak jest, należy podzielić wynik przez 1000 przed wprowadzeniem do bazy danych. Przykład: 3 ppb = 0.003 mg/kg.

+ Wskazówka 3:

Firma certyfikowana GMP+, która korzysta z wyników analiz innych firm (np. dostawców) nie powinna przekazywać tych wyników do GMP+ Monitoring database.

2.2. Wymogi dotyczące klasyfikacji krajów uprawy

2.2.1. Kraje wysokiego ryzyka

2.2.1.1. Stosowanie

Dla kukurydzy z krajów wysokiego ryzyka za prawidłowe stosowanie procedury odpowiedzialne jest pierwsze ogniwo łańcucha.

2.2.1.2. Częstotliwość monitoringu

Każda próba końcowa musi zostać zbadana.

2.2.1.3. Rozmiar partii

Wielkość partii kukurydzy lub produktów ubocznych z kukurydzy zależy od środka transportu i musi mieć te same cechy charakterystyczne, takie jak pochodzenie, odmiana, rodzaj opakowania, pakujący, nadawca lub oznakowanie.

Środek transportu	Maksymalne wielkości partii
Statek pełnomorski	Max. 2,000 ton
Statek żeglugi śródlądowej	Statek żeglugi śródlądowej
Pociąg	Max. 1,500 ton
Samochód, ze składu/magazynu, miejsca produkcji lub punktu skupu	Max. 1,000 ton

2.2.1.4. Pobieranie prób

2.2.1.4.1. Metoda pobierania prób

Próbobiorca musi pobrać próby reprezentatywne zgodnie z metodą opisaną w Rozporządzeniu (UE) nr 152/2009 wraz ze zmianami wprowadzonymi Rozporządzeniem (UE) nr 691/2013 z uwzględnieniem następujących warunków:

- próby muszą być pobierane z całej partii. Pobieranie prób z części partii nie jest dozwolone w ramach tej procedury;
Jeśli cała partia znajdująca się w magazynie nie jest dostępna do pobrania prób, należy sporządzić plan pobierania prób i zachować go jako informację udokumentowaną. Plan pobierania prób musi obejmować dostępną część partii. Ta część partii, z której próby nie zostały jeszcze pobrane i sprawdzone musi być monitorowana do czasu, gdy dostęp do niej będzie możliwy i bezpieczny.
- każda próba zbiorcza musi być nie mniejsza niż 10 kg;
- próba przeznaczona do wysyłki do laboratorium dla przygotowania i analizy musi być nie mniejsza niż 4 kg. Patrz § 2.1.5 i 2.1.6, gdzie znajdują się wymogi dotyczące przygotowania próby i badania przez laboratorium.

W przypadku bezpośredniego przeładunku ze statku na statek (ze statku morskiego, żeglugi przybrzeżnej, żeglugi śródlądowej na statek żeglugi śródlądowej) dozwolona jest metoda opisana w GAFTA sampling rules No 124² (GAFTA zasady pobierania prób Nr 124), pod następującymi warunkami:

- d) próba reprezentatywna musi być pobrana w trakcie załadunku lub wyładunku środka transportu.
- e) przynajmniej 20 prób pierwotnych z każdych 500 ton i przynajmniej 40 prób pierwotnych z partii mniejszych niż 1.000 ton.
- f) maksymalna wielkość próby pierwotnej: 1 kg
- g) minimum 20 kg z każdej (pod)partii o wielkości 500 ton
- h) przynajmniej 1 próba końcowa, która nie może być mniejsza niż 4 kg. Każda próba końcowa musi być całkowicie zmielona i ujednoczona przez laboratorium. Patrz § 2.1.5 i 2.1.6, w którym opisano wymogi dotyczące przygotowania próby i przeprowadzenia analizy przez laboratorium.

Uwaga: W przypadku, gdy kukurydza była składowana dłużej niż 3 miesiące w silosie i nie jest dostępna do pobrania prób przed dostawą do klienta, pobieranie prób może być przeprowadzone w trakcie załadunku. Wyniki muszą być dostępne przed wyładunkiem u klienta lub przynajmniej przed kolejnym krokiem w procesie przetwarzania lub skarmiania (o ile jest pisemne porozumienie pomiędzy sprzedającym i klientem).

2.2.1.4.2. *Próbobiorca*

Próby z każdej partii muszą być pobrane przez niezależną organizację kontrolną akredytowaną zgodnie z:

- a) ISO 17020 dla odpowiedniego zakresu lub alternatywnie;
- b) ISO 9001 dla odpowiedniego zakresu, w połączeniu z zatwierdzeniem GAFTA² dla organizacji kontrolnej dla pobierania prób w odpowiedniej dziedzinie (np. pasze dla zwierząt).

2.2.1.4.3. *Inne wymogi*

Okres pomiędzy pobieraniem prób i dostawą nie może być dłuższy niż trzy miesiące. Istnieje możliwość wydzielenia partii w miejscu składowania w kraju uprawy w ramach bezpośredniej dostawy statkiem żeglugi śródlądowej, pociągiem lub samochodami do odbiorcy końcowego. Obowiązują wówczas następujące wymogi:

- a) Partia musi być trzymana w kwarantannie (odseparowana i identyfikowalna), w miejscu przechowywania w kraju uprawy.
- b) Miejsce przechowania musi być tak zorganizowane, aby można było pobrać próby reprezentatywne (z różnych części partii).

2.2.1.4.4. *Informacje dla klienta i odbiorcy końcowego*

Pozytywne zwolnienie: Wyniki analizy (w formie oryginalnego świadectwa analizy lub oryginalnego raportu zatwierdzonego laboratorium, patrz § 2.1.6.1)) muszą towarzyszyć partii, tak aby każde ogniwo łańcucha być poinformowane.

² Strona internetowa GAFTA : <https://www.gafta.com/members/superintendents>



Odbiorca końcowy musi być poinformowany o wynikach przeprowadzonych analiz przez użyciem w paszy lub przetworzeniem na pasze kukurydzy lub jej produktów ubocznych.

Musi być wyraźny związek pomiędzy dostarczoną partią towaru a świadectwem analizy / raportem analizy z zatwierzonego laboratorium (pozytywne zwolnienie). W informacjach tam zawartych musi być wykazane, że pobieranie prób miało miejsce nie dawniej niż 3 miesiące przed datą dostawy.

W przypadku partii składowanych i analizowanych powtórnie po 3 miesiącach, obowiązuje najwyższy uzyskany wynik analizy (spośród wszystkich przeprowadzonych pobrań prób), ponieważ nie ma dowodów na to, że zawartość aflatoksyny B1 może spadać z upływem czasu. Wszystkie wyniki analiz dotyczące danej partii (również te nieaktualne) muszą być dołączane do partii.

W przypadku produktów ubocznych kukurydzy firma wytwarzająca żywność musi zadeklarować na piśmie, że stosowała tę procedurę w odniesieniu do przyjmowanej kukurydzy.

2.2.2. Kraje średniego ryzyka

2.2.2.1. Stosowanie

Dla kukurydzy z krajów średniego ryzyka za prawidłowe stosowanie procedury odpowiedzialne jest pierwsze ogniwo łańcucha.

Jedynie w przypadku bezpośrednich dostaw samochodami za prawidłowe stosowanie procedury odpowiedzialna jest firma przyjmująca (w większości przypadków firma produkująca mieszanki paszowe).

W przypadku, gdy odbiorca końcowy otrzymuje kukurydzę samochodami ciężarowymi z kraju o ryzyku Średnim, można przetwarzać tę kukurydzę:

- w paszy dla bydła mlecznego jedynie wtedy, gdy wyniki analiz są dostępne.
- w każdej innej paszy - wyniki analiz nie muszą być dostępne przed przetworzeniem. Wyniki te można otrzymać później.

Uwaga: Ten wymóg może być inny w innym systemie. W takim przypadku za stosowanie tej procedury odpowiedzialne jest pierwsze ogniwo łańcucha.

2.2.2.2. Częstotliwość monitoringu

Każda próba końcowa musi zostać zbadana.

2.2.2.3. Rozmiar partii

Wszystkie partie muszą być poddane pobieraniu prób i analizie, przy czym wielkość partii kukurydzy lub jej produktu ubocznego zależy od środka transportu i musi mieć te same cechy charakterystyczne, takie jak pochodzenie, odmiana, rodzaj opakowania, pakujący, nadawca lub znakowanie.

Środek transportu	Maksymalne wielkości partii
Statek pełnomorski	Ładownia
Statek żeglugi śródlądowej	Statek żeglugi śródlądowej
Pociąg	Pociąg
Samochód, ze składu/magazynu, miejsca produkcji lub punktu skupu	Max. 2,000 ton

2.2.2.4. Pobieranie prób

2.2.2.4.1. Metoda pobierania prób

Próbobiorca musi pobrać próby reprezentatywne zgodnie z metodą opisaną w Rozporządzeniu (UE) nr 152/2009 wraz ze zmianami wprowadzonymi Rozporządzeniem (UE) nr 691/2013 z uwzględnieniem następujących warunków:

- a) próby muszą być pobierane z całej partii. Pobieranie prób z części partii nie jest dozwolone w ramach tej procedury;

Jeśli cała partia znajdująca się w magazynie nie jest dostępna do pobrania prób, należy sporządzić plan pobierania prób i zachować go jako informację udokumentowaną. Plan pobierania prób musi obejmować dostępną część partii.

Ta część partii, z której próby nie zostały jeszcze pobrane i sprawdzone musi być monitorowana do czasu, gdy dostęp do niej będzie możliwy i bezpieczny.

- b) każda próba zbiorcza musi być nie mniejsza niż 10 kg;
- c) próba przeznaczona do wysyłki do laboratorium dla przygotowania i analizy musi być nie mniejsza niż 4 kg. Patrz § 2.1.5 i 2.1.6, gdzie znajdują się wymogi dotyczące przygotowania próby i badania przez laboratorium.

W przypadku bezpośredniego przeładunku ze statku na statek (ze statku morskiego, żeglugi przybrzeżnej, żeglugi śródlądowej na statek żeglugi śródlądowej) dozwolona jest metoda opisana w GAFTA sampling rules No 124³ (GAFTA zasady pobierania prób Nr 124), pod następującymi warunkami:

- d) próba reprezentatywna musi być pobrana w trakcie załadunku lub wyładunku środka transportu.
- e) przynajmniej 20 prób pierwotnych z każdych 500 ton i przynajmniej 40 prób pierwotnych z partii mniejszych niż 1.000 ton.
- f) maksymalna wielkość próby pierwotnej: 1 kg
- g) minimum 20 kg z każdej (pod)partii o wielkości 500 ton
- h) przynajmniej 1 próba końcowa, która nie może być mniejsza niż 4 kg. Każda próba końcowa musi być całkowicie zmielona i ujednolicona przez laboratorium. Patrz § 2.1.5 i 2.1.6, w którym opisano wymogi dotyczące przygotowania próby i przeprowadzenia analizy przez laboratorium.

Uwaga: W przypadku, gdy kukurydza była składowana dłużej niż 3 miesiące w silosie i nie jest dostępna do pobrania prób przed dostawą do klienta, pobieranie prób może być przeprowadzone w trakcie załadunku. Wyniki muszą być dostępne przed wyładunkiem u klienta lub przynajmniej przed kolejnym krokiem w procesie przetwarzania lub skarmiania (o ile jest pisemne porozumienie pomiędzy sprzedającym i klientem).

2.2.2.4.2. *Próbobiorca*

Dla krajów średniego ryzyka próby z każdej partii muszą być pobrane przez niezależną organizację kontrolną akredytowaną zgodnie z:

- a) ISO 17020 dla odpowiedniego zakresu:
- b) ISO 9001 dla odpowiedniego zakresu łącznie z zatwierdzeniem GAFTA³ dla organizacji kontrolnej dla pobierania prób w odpowiedniej dziedzinie (np. pasze dla zwierząt).

W przypadku bezpośredniego transportu ciężarówkami, jak opisano powyżej, pobieranie prób może być wykonywane i kontrolowane przez firmę certyfikowaną GMP+ zgodnie z wymogami z dokumentu TS 1.6 *Pobieranie prób*, zamiast stosowania powyższych zasad pobierania prób.

2.2.2.4.3. *Inne wymogi*

Okres czasu pomiędzy pobraniem prób i dostawą nie może być dłuższy niż trzy miesiące. Istnieje możliwość wydzielenia partii w miejscu przechowywania w kraju uprawy w ramach bezpośredniego transportu statkiem śródlądowymi drogami wodnymi.

³ Strona internetowa GAFTA : <https://www.gafta.com/members/superintendents>



Wówczas obowiązują następujące dodatkowe wymogi:

- a) Partia musi być trzymana w kwarantannie (odseparowana i identyfikowalna) w miejscu przechowywania w kraju uprawy.
- b) Miejsce przechowania musi być tak zorganizowane, aby można było pobrać próby reprezentatywne (z różnych części partii).

2.2.2.4.4. *Informacje dla klienta i odbiorcy końcowego*

Pozytywne zwolnienie: Wyniki analizy (w formie oryginalnego świadectwa analizy lub oryginalnego raportu zatwierdzonego laboratorium) muszą towarzyszyć partii, tak aby każde ogniwo łańcucha być poinformowane.

Odbiorca końcowy musi być poinformowany o wynikach przeprowadzonych analiz przez użyciem w paszy lub przetworzeniem na pasze kukurydzy lub jej produktów ubocznych (za wyjątkiem dostaw ciężarówkami).

Musi być wyraźny związek pomiędzy dostarczoną partią towaru a świadectwem analizy / raportem analizy z zatwierdzonego laboratorium (pozytywne zwolnienie). W informacjach tam zawartych musi być wykazane, że pobieranie prób miało miejsce nie dawniej niż 3 miesiące przed datą dostawy.

W przypadku partii składowanych i analizowanych powtórnie po 3 miesiącach, obowiązuje najwyższy uzyskany wynik analizy (spośród wszystkich przeprowadzonych pobrań prób), ponieważ nie ma dowodów na to, że zawartość aflatoksyny B1 może spadać z upływem czasu. Wszystkie wyniki analiz dotyczące danej partii (również te nieaktualne) muszą być dołączane do partii.

W przypadku produktów ubocznych z kukurydzy firma wytwarzająca żywność musi zadeklarować na piśmie, że stosowała tę procedurę w odniesieniu do przyjmowanej kukurydzy.

2.2.3. Kraje niskiego ryzyka

2.2.3.1. Stosowanie

Dla kukurydzy z krajów niskiego ryzyka za prawidłowe stosowanie niniejszej procedury, w oparciu o zasady HACCP, odpowiedzialna jest każda firma certyfikowana GMP+.

2.2.3.2. Częstotliwość monitoringu

Próby końcowe muszą być badane w oparciu o analizę zagrożeń.

2.2.3.3. Rozmiar partii

Wielkość partii kukurydzy lub produktów ubocznych z kukurydzy zależy od środka transportu i musi mieć te same cechy charakterystyczne, takie jak pochodzenie, odmiana, rodzaj opakowania, pakujący, nadawca lub oznakowanie.

Środek transport	Maksymalne wielkości partii
Statek pełnomorski	Zgodnie z analizą zagrożeń wykonaną przez firmę certyfikowaną GMP+
Statek żeglugi śródlądowej	
Pociąg	
Samochód, ze składu/magazynu, miejsca produkcji lub punktu skupu	

2.2.3.4. Pobieranie prób

2.2.3.4.1. Metoda pobierania prób

Próbobiorca musi pobrać próby reprezentatywne zgodnie z wymogami opisanymi w dokumencie TS 1.6 *Pobieranie prób*.

2.2.3.4.2. Próbobiorca

Pobieranie prób może być wykonywane przez firmę certyfikowaną GMP+. Próby należy pobierać zgodnie z wymogami opisanymi w dokumencie TS 1.6 *Pobieranie prób*.

2.2.3.4.3. Informacje dla klienta i odbiorcy końcowego

Wszystkie ogniwa łańcucha, łącznie z odbiorcą końcowym, muszą być okresowo informowane o wynikach analiz (na żądanie) i otrzymywać podsumowanie lub przegląd wyników stosowania tej procedury.

W przypadku produktów ubocznych z kukurydzy firma wytwarzająca żywność musi zadeklarować na piśmie, że stosowała tę procedurę w odniesieniu do przyjmowanej kukurydzy.

3. Procedura monitoringu aflatoksyny B1 w materiałach paszowych (do użycia w paszy) dla bydła mlecznego

3.1. Wymogi ogólne

3.1.1. Zakres

Niniejsza procedura dotyczy materiałów paszowych dla bydła mlecznego lub używanych do przygotowania mieszanki paszowej dla bydła mlecznego.

3.1.2. Stosowanie

Procedura niniejsza obowiązuje firmy certyfikowane GMP+, produkujące pasze lub dostarczające pojedyncze materiały paszowe dla bydła mlecznego.

3.2. Częstotliwość monitoringu

Przy monitoringu aflatoksyny B1 w materiałach paszowych dla bydła mlecznego i do produkcji mieszanek paszowych dla bydła mlecznego należy stosować poniższe zasady pobierania prób i częstotliwość monitoringu.

Firma certyfikowana GMP+ dostarczająca następujące pojedyncze materiały paszowe dla bydła mlecznego musi mieć świadectwo analizy dla danej partii (pochodzenia) lub z monitoringu opartego o własne pobieranie prób.

Firma certyfikowana dostarczająca mieszanki paszowe dla bydła mlecznego musi przy zakupie lub na przyjęciu poniższych materiałów paszowych mieć świadectwo analizy, dla danej partii towaru (pochodzenia), dostarczone przez dostawcę lub pochodzące z monitoringu opartego o własne pobieranie prób.

Materiały paszowe klasa 1	Wszystkie partie muszą być monitorowane, przy czym monitoring musi dotyczyć partii (pochodzenia), nie większych niż 500 ton
	<p>Do tej kategorii należą:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Makuch i śruta z orzechów ziemnych, wszystkie kraje pochodzenia 2. Makuch kapokowy, wszystkie kraje pochodzenia 3. Makuch oraz śruta z nasion bawełny, wszystkie kraje pochodzenia 4. Produkty pochodne kopry, wszystkie kraje pochodzenia 5. Kukurydza i produkty pochodne kukurydzy, wszystkie kraje pochodzenia oprócz UE, chyba że zostały przebadane zgodnie z § 2, oraz USA. 6. Rdzeń palmy oraz produkty pochodne rdzenia palmy, nieznanego pochodzenia 7. Śruta z krokosza, wszystkie kraje pochodzenia

+ Wskazówka:

Jeśli kukurydza i/lub produkty uboczne z kukurydzy zostały zbadane zgodnie z wymogami z § 2, wyniki takich analiz mogą być wykorzystane dla wykazania zgodności z wymogami z § 3,

Materiały paszowe klasa 2	Wszystkie partie muszą być monitorowane, przy czym monitoring musi dotyczyć partii (pochodzenia) nie większych niż 3.000 ton
	Do tej kategorii zalicza się: Rdzeń palmy i produkty pochodne z rdzenia palmy, wszystkie znane kraje pochodzenia poza Indonezją i Malezją Produkty pochodne ryżu, wszystkie kraje pochodzenia

3.3. Pobieranie prób

Próbobiorca musi pobrać próby reprezentatywne zgodnie z wymogami określonymi w TS 1.6 *Pobieranie prób*.

Pobieranie prób kukurydzy należy przeprowadzić zgodnie z metodą opisaną w Rozporządzeniu (WE) Nr 152/2009, wraz ze zmianami określonymi w Rozporządzeniu (UE) Nr 691/2013, przy zachowaniu następujących warunków:

- Próby muszą zostać pobrane z całej partii. Pobranie prób z części partii jest nieakceptowalne w ramach tej procedury. Jeśli cała partia w magazynie nie jest dostępna dla pobrania prób, należy opracować plan pobierania prób i zachować go jako informację udokumentowaną. Plan pobierania prób musi obejmować dostępną część całej partii. Ta część partii, z której nie zostały pobrane i zbadane próby, musi być monitorowana do czasu, gdy dostęp do niej będzie możliwy i bezpieczny.
- Próba zbiorcza nie może być mniejsza niż 10 kg.

3.4. Badanie

3.4.1. Metoda analizy

Próby należy zbadać na poziom aflatoksyny B1.

Analiza taka musi być przeprowadzona przez laboratorium zatwierdzone w tym zakresie w ramach modułu GMP+ FSA. Patrz TS 1.2 *Zakupy*.

3.4.2. Udostępnianie wyników analiz

Firma certyfikowana GMP+ musi, w ciągu miesiąca, przekazać wyniki analiz danego produktu paszowego w kombinacji z substancjami niepożądanymi do bazy danych GMP+ Monitoring database i udostępnić je anonimowo Wspólnocie GMP+.

4. Procedura monitoringu dla salmonelli – krytyczne materiały paszowe

4.1. Wymogi ogólne

4.1.1. Zakres

Procedura niniejsza określa szczegółowe wymogi dla pobierania prób i analizy salmonelli w krytycznych materiałach paszowych.

Aktualnie nie ma materiałów paszowych uznanych za krytyczne pod względem salmonelli.

4.1.2. Stosowanie

Procedura ta obowiązuje firmy certyfikowane GMP+ wytwarzające materiały paszowe krytyczne pod względem salmonelli.

4.1.3. Wymogi dotyczące dokumentacji

W lokalizacji produkcyjnej należy zachować następujące dane jako informacje udokumentowane:

- a) liczba załadowanych pojazdów
- b) ilość dostarczona na statek
- c) z których pojazdów pobrano próbki
- d) ilość pobranych próbek na statek
- e) data wysłania próbek do laboratorium
- f) wyniki (i klasyfikacja, jeśli wynik pozytywny).

Jeśli uzyska się pozytywny wynik na salmonellę, musi on być zaklasyfikowany zgodnie z Załącznikiem 1 z tego dokumentu.

4.1.4. Częstotliwość monitoringu

Firma certyfikowana GMP+ musi badać na obecność salmonelli przynajmniej jedną próbę na dzień dostawy, w trakcie załadunku (z zakładu), dla każdej lokalizacji produkcyjnej.

4.1.5. Pobieranie prób

W każdej lokalizacji produkcyjnej należy pobrać próbę o wielkości przynajmniej 25 gramów z pojazdu z pierwszej dostawy danego dnia, a następnie z każdego co czwartego pojazdu dostarczającego. Jeśli ładowane są statki, należy pobrać próbę co 500 ton lub części tej ilości.

Materiał próby musi być pobrany z przepływu produktu podczas załadunku za pomocą czerpaka i musi być zapakowany w sterylny pojemnik na próbę. Producent musi wysłać próby w ciągu 2 dni roboczych od pobrania próby i musi wystawić laboratorium zlecenie sporządzenia z pobranego materiału próby zmieszanej oraz zbadania tej próby.

4.1.6. Badanie

4.1.6.1. Metoda analizy

Analiza musi być wykonana przez laboratorium zatwierdzone w tym zakresie w ramach modułu GMP+ FSA. Patrz TS 1.2 *Zakupy*.

4.1.6.2. Udostępnianie wyników analiz

Firma certyfikowana GMP+ musi, w ciągu miesiąca, przekazać wyniki analiz danego produktu paszowego w kombinacji z substancją niepożądaną do bazy danych GMP+ Monitoring database i udostępnić je anonimowo Wspólnocie GMP+.

4.2. Wymogi dodatkowe

Firma certyfikowana GMP+ może zmniejszyć swoją częstotliwość pobierania prób i monitoringu, gdy spełnione są następujące warunki:

- a) W poprzednim roku firma certyfikowana GMP+ stosowała się do wymogów częstotliwości pobierania prób i monitoringu i przekazała wyniki analiz do GMP+ Monitoring database zgodnie z wymogami.
- b) Przypadki występowania salmonelli w danym materiale paszowym w poprzednich czterech kwartałach były mniejsze niż 3% w kwartale przy regularnym pobieraniu prób i analizach, przy czym:
 1. przypadki występowania salmonelli w ilości 3% odnoszą się do kontroli produktu końcowego przy wysyłce z fabryki;
 2. przypadki występowania salmonelli w ilości 3% dotyczą wszystkich szczepów salmonelli (wszystkich typów serologicznych)
 3. Występowanie salmonelli jest wyliczane w oparciu o nakazaną częstotliwość pobierania prób i monitoringu dla materiałów paszowych krytycznych pod względem salmonelli.
- c) W poprzednim roku firma certyfikowana GMP+ przeprowadziła w sposób prawidłowy proces kontroli, w ramach którego ujawniono wszystkie krytyczne punkty kontroli i zastosowano odpowiednie środki kontroli (zgodnie z zasadami system HACCP).

Jeśli firma certyfikowana GMP+ spełnia ustanowione wymogi (punkty od a) to c), wówczas zamiast nakazanego minimalnego pobierania prób i analiz, może ona przeprowadzać pobieranie prób i analizę na salmonellę w oparciu o firmowy plan HACCP oraz poniższy wzór:

$$\text{Częstotliwość} = \frac{\sqrt{\text{Wielkość produkcji}}}{100} * 1 * 5 * 5.$$

Objaśnienie tego wzoru znajduje się w § 1.1 tego dokumentu. We wzorze przyjęto współczynnik 1 dla historii oraz współczynnik 5 dla istotności.



Wzór ten jest wyprowadzony z ogólnego wzoru, który uwzględnia roczną wielkość produkcji i w którym można stosować współczynniki korygujące dla historii (danych z przeszłości), prawdopodobieństwa wystąpienia powtórnego skażenia oraz szkodliwości.

- d) Jeśli przyczyną większego niż 3% wystąpienia salmonelli (w produkcie końcowym) w kwartale był pojedynczy przypadek, wówczas firma certyfikowana GMP+ może postępować w odniesieniu do monitoringu zgodnie z punktem a. Pojedynczy przypadek to sytuacja, gdy salmonella w produktach końcowych po wystąpieniu tego przypadku
 1. jest wyższa niż 3% przez maksimum jeden miesiąc (30 dni) oraz
 2. w ciągu 14 dni stwierdzono więcej niż 1 wynik pozytywny.
- e) W dwóch kolejnych kwartałach może wystąpić tylko jeden przypadek.
- f) Jeśli firma certyfikowana GMP+ odnotuje wystąpienie salmonelli w dwóch kolejnych kwartałach w 3% produktów końcowych (co nie jest wynikiem jednego przypadku), wówczas firma ta musi poinformować swoją jednostkę certyfikującą o podjętych działaniach naprawczych.
- g) Jeśli firma certyfikowana nie spełnia wymogów z punktów od a. do d., wówczas, przez okres co najmniej jednego roku, musi ona przeprowadzać pobieranie prób i badanie na salmonellę zgodnie z ustaleniami dla materiału paszowego krytycznego pod względem salmonelli.

5. Procedura monitoringu salmonelli i enterobakterii w paszach dla drobiu

5.1. Wymogi ogólne

5.1.1. Zakres

Procedura niniejsza zawiera specjalne wymogi dla pobierania prób i analiz mieszanek paszowych przeznaczonych do dostawy do hodowców drobiu.

5.1.2. Stosowanie

Procedura ta obowiązuje firmę certyfikowaną GMP+ produkującą mieszanki paszowe przeznaczone dla drobiu.

5.2. Częstotliwość monitoringu

Rozróżnia się następujące sytuacje w odniesieniu do pasz dostarczanych do hodowców drobiu:

- A. Mieszanki paszowe dla drobiu poddane procesom technologicznym
 - i. dostarczane jako gotowe do użycia
 - ii. dostarczane razem z pojedynczymi materiałami paszowymi
- B. Mieszanki paszowe dla drobiu nie poddawane procesom technologicznym
- C. Kontrola produktu końcowego

W zależności od sytuacji, należy ustanowić wymogi dla kontroli na przyjęciu, kontroli procesu produkcyjnego i kontroli procesu logistycznego. Częstotliwość monitoringu zależy od poprzednio otrzymanych wyników monitoringu.

A. Mieszanki paszowe dla drobiu poddane procesom technologicznym

Dostarczane pasze dla drobiu muszą być wolne od salmonelli.

- 1) Producenci pasz dla drobiu poddawanych procesom technologicznym (na przykład prasowanie lub zakwaszanie itp.) powinni stosować się do następujących wymogów:
 - a) Firma certyfikowana GMP+ musi wykazać za pomocą testu redukcyjnego entero, w jakich warunkach test redukcyjny entero daje przynajmniej współczynnik 1000. Takie warunki muszą być wykorzystane jako ustalone parametry przy produkcji pasz dla drobiu poddanych procesom technologicznym. Test redukcyjny entero musi być przeprowadzany przynajmniej dwa razy do roku. Firma certyfikowana GMP+ musi być w stanie wykazać, że te ustalone parametry są faktycznie stosowane przy produkcji pasz dla drobiu. Dotyczy to całego procesu, od początku do końca produkcji.
 - b) Firma certyfikowana GMP+ musi określić punkty krytyczne dla swojej działalności oraz opracować minimalny plan pobierania prób. Musi on wykazywać krytyczne punkty kontroli dla kontroli procesu.



Firma certyfikowana GMP+ musi prowadzić kontrolę procesu w tych punktach, które są krytyczne dla możliwości ponownego skażenia salmonella, włączając w to:

1. Urządzenia chłodzące, wewnątrz których mogą się gromadzić pozostałości
2. Urządzenia dostarczające powietrze do instalacji chłodzenia, w szczególności miejsca zasysania powietrza
3. Każdy punkt na linii produkcyjnej po prasie, w którym może dojść do ponownego skażenia produktu poprzez, na przykład, kurz, enzymy.
4. Wnętrze silosu do przechowywania gotowego produktu.
5. Każde miejsce za linią produkcyjną, gdzie może dojść do ponownego skażenia, jak na przykład otwarte przestrzenie, miejsce załadunku.
6. Transport gotowego produktu do klienta.

Z punktów krytycznych wymienionych powyżej należy pobierać i analizować reprezentatywną ilość prób, co najmniej 10 na linię produkcyjną.

- c) W odniesieniu do pobierania prób obowiązuje procedura pobierania prób (tam, gdzie ma zastosowanie), opisana w § 5.3 tego dokumentu. Gdy nie jest to możliwe (na przykład z uwagi na kurz, środek transportu), można korzystać z metody gąbki/gazika, za pomocą których zbiera się produkt z powierzchni minimum 200 cm².
 - d) Punkty krytyczne muszą być zbadane na obecność salmonelli. Częstotliwość monitoringu powinna wynosić raz na miesiąc, a jeśli wynik jest negatywny przez pół roku, wówczas częstotliwość może zostać zredukowana do jednego razu na dwa miesiące. W przypadku stwierdzenia pozytywnego wyniku, monitoring musi być znów prowadzony raz w miesiącu, przez przynajmniej pół roku. Próby pozytywne muszą zostać zaklasyfikowane.
 - e) W przypadku skażenia należy natychmiast zastosować działania naprawcze, aż do wykazania ponownej zgodności z normami.
 - f) Na żądanie hodowcy drobiu należy mu/jej udostępnić wyniki tych badań.
- 2) Firmy certyfikowane GMP+ produkujące przetwarzane technologicznie pasze dla drobiu z materiałami paszowymi mieszanymi oddzielnie, muszą stosować następujące wymogi dla materiałów paszowych mieszanych oddzielnie, jako dodatkowe do wymogów dotyczących produkcji technologicznie przetwarzanych pasz dla drobiu.

- a) Jedynie materiały paszowe niekrytyczne pod względem salmonelli mogą być mieszane oddzielnie. Materiały paszowe krytyczne pod względem salmonelli – patrz Rozdział 4.
 - b) Należy zapobiegać wszelkim zanieczyszczeniom, jakie mogą wystąpić w trakcie przyjęcia, transportu i przechowywania tych (= niekrytycznych pod względem salmonelli) materiałów paszowych. Punkty krytyczne, w których może wystąpić ponowne skażenie salmonellą muszą być sprawdzane pod tym kątem raz w miesiącu. Dotyczy to jako minimum przyjęcia materiałów paszowych, transport wewnętrznego i przechowywania (= proces logistyczny).
 - c) Z wymienionych powyżej punktów krytycznych należy pobrać i zbadać reprezentatywną ilość prób, minimum 3.
 - d) Częstotliwość monitoringu powinna wynosić raz na miesiąc, a jeśli wynik jest negatywny przez pół roku, wówczas częstotliwość może zostać zredukowana do jednego razu na dwa miesiące. W przypadku stwierdzenia pozytywnego wyniku, monitoring musi być znów prowadzony raz w miesiącu, przez przynajmniej pół roku. Próby pozytywne muszą zostać zaklasyfikowane.
 - e) W przypadku skażenia należy natychmiast zastosować działania naprawcze, aż do wykazania ponownej zgodności z normami.
 - f) Na żądanie hodowcy drobiu należy mu/jej udostępnić wyniki powyższych badań.
- 3) Firmy z produkcją pasz dla drobiu wynoszącą do 7,500 ton rocznie.

Ustalono, że dla rocznej produkcji pasz dla drobiu do 7500 ton lub mniej, firma musi przeprowadzać sprawdzenie procesu 4 x w roku (lub na partię produkcji), podczas którego pobierane są próby w 5 punktach krytycznych. Z tych 5 prób sporządza się próbę mieszaną i poddaje analizie. Obowiązują odpowiednie instrukcje ISO dotyczące łączenia prób. Oznacza to łącznie około 4 analiz w roku.

Jeśli analiza da wynik pozytywny, należy przeanalizować osobno każdą z 5 prób, aby ustalić miejsce pochodzenia skażenia.

Jeśli próba zmieszana da wynik negatywny, może być również uznana za próbę produktu końcowego.

B. Mieszanki paszowe dla drobiu nie poddawane procesom technologicznym

Dostarczana pasza dla drobiu musi być wolna od salmonelli.

Obowiązują następujące wymogi dotyczące kontroli na przyjęciu materiałów paszowych.

1. Firma certyfikowana GMP+ musi stosować następujące rozróżnienie materiałów paszowych w produkcji pasz dla drobiu nie poddawanych procesom technologicznym:
 - materiały paszowe niekrytyczne pod względem salmonelli mogą być przetwarzane bez dostępnej analizy przedmiotowej partii.



- materiały paszowe krytyczne pod względem salmonelli mogą być przetwarzane jedynie wtedy, gdy przedmiotowa partia, po pobraniu prób i analizie, okaże się wolna od salmonelli.

2. Metody pobierania prób i analizy materiałów paszowych:
Materiały paszowe krytyczne i niekrytyczne pod względem salmonelli muszą być poddane pobieraniu prób zgodnie z § 5.3 z tego dokumentu.

Dla partii do 100 ton należy pobrać przynajmniej 1 próbę, a dla partii powyżej 100 ton musi zostać pobrane przynajmniej 5 prób. W tym ostatnim przypadku należy sporządzić próbę zmieszaną do analizy.

Podczas produkcji pasz drobiowych zastosowanie mają następujące warunki dotyczące kontroli procesu produkcyjnego:

3. Firma certyfikowana GMP+ określa (reprezentatywne) punkty krytyczne dla swojej działalności i opracowuje minimalny plan pobierania prób. Plan ten musi wykazywać krytyczne punkty kontroli dla kontroli procesu.

W procesie produkcyjnym punktami krytycznymi pod względem ponownego skażenia salmonella mogą być na przykład:

- a. Transport wewnętrzny od punktu przyjęcia dostawy
- b. Każdy punkt na linii produkcyjnej po śrutowniku/mieszalniku, gdzie może nastąpić skażenie poprzez np. kurz, enzymy.
- c. Wnętrze zbiornika na gotowy produkt, na górze.
- d. Każdy punkt po linii produkcyjnej, gdzie może nastąpić skażenie, taki jak otwarta powierzchnia, miejsce załadunku.
- e. Transport gotowego produktu do klienta.

Z punktu krytycznego w procesie produkcyjnym należy pobrać reprezentatywną ilość prób, minimum 5 na linię produkcyjną i monitorować je na obecność salmonelli.

4. Przy pobieraniu prób (tam gdzie należy) stosuje się zasady pobierania prób opisane w § 5.3 tego dokumentu. Jeśli pobranie potrzebnej ilości materiału (kurzu czy pozostałości pasz) nie jest możliwe np. z względu na kurz, środek transportu itp.) można użyć metody gąbki/gazika, za pomocą których należy zebrać produkt z minimum 200 cm² powierzchni
5. Częstotliwość monitoringu dla tych punktów krytycznych musi wynosić raz na miesiąc, a jeśli wynik jest negatywny przez pół roku, wówczas częstotliwość może zostać zredukowana do jednego razu na dwa miesiące. Punkty krytyczne muszą być monitorowane na salmonellę. W przypadku stwierdzenia pozytywnego wyniku, pobieranie prób i analizy muszą być znów prowadzone raz w miesiącu, przez przynajmniej pół roku. Próby pozytywne muszą zostać zaklasyfikowane zgodnie z Załącznikiem 1 z tego dokumentu.

6. W przypadku wystąpienia skażenia należy zastosować działania naprawcze, aż do wykazania zgodności z normami.
7. Na żądanie hodowcy drobiu dane z kontroli związanej z powyższym należy mu / jej udostępnić powyższe wyniki badań.

C. Mieszanki paszowe dla drobiu (produkt końcowy)

Pobieranie prób i analizy dla poszczególnych rodzajów produktu końcowego muszą być przeprowadzane z minimalną częstotliwością (dla jednostki produkującej) podana w tabeli poniżej.

Typ mieszanki paszowej	Minimalne pobieranie prób i częstotliwość monitoringu obliczone na dostawę 24-tonową
Reprodukcja drobiu ⁴	1 na 2 partie (50%)
Odchów drobiu ⁵	1 na 5 partii (20%)
Tucz drobiu ^{Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.}	1 na 10 partii (10%)
Brojlery	1 na 20 partii (5%)
Kury nieśne oraz nioski reprodukcyjne	1 na 20 partii (5%)
Odchów indyków	1 na 5 partii (20%)
Tucz indyków	1 na 10 partii (10%)
Indyki mięsne	1 na 30 partii (3 1/3%)

5.3. Pobieranie prób

Próby produktu końcowego dla kontroli procesu pod kątem enterobakterii muszą być pobrane w punkcie, położonym możliwie jak najbliżej miejsca załadunku luzem do środka do przewozu (lub napełniania worków). Wielkość pobieranych prób musi wynosić przynajmniej 60 gramów, co jest wystarczające dla utworzenia próby i jej duplikatu o wadze 25 gramów każda.

Próby mieszanki paszowej muszą być pobrane z przepływu produktu, możliwie jak najbliżej punktu załadunku luzem do środka przewozu (lub napełniania worków) lub, dla kontroli procesu, możliwie jak najbliżej krytycznego punktu procesu.

⁴ Odpowiednio, sektor mięsa i jaj

⁵ Jeżeli, w ciągu nieprzerwanego okresu dwóch lat kontrole danego typu paszy nie wykryją obecności salmonelli w próbkach, minimalną częstotliwość pobierania prób można obniżyć do 1 na 30 partii (31/3%).



5.4. Badania

5.4.1. Metoda analizy

Analiza musi być przeprowadzona przez laboratorium zatwierdzone w tym celu zgodnie z modułem GMP+ FSA. Patrz TS 1.2 *Zakupy*.

Jeśli uzyskany wynik na salmonellę jest pozytywny, musi on być zaklasyfikowany zgodnie z Appendix 1 z tego dokumentu.

5.4.2. Udostępnianie wyników analiz

Firma certyfikowana GMP+ musi, w ciągu miesiąca, przekazać wyniki analiz danego produktu paszowego w kombinacji z substancjami niepożądanymi do bazy danych GMP+ Monitoring database i udostępnić je anonimowo Wspólnocie GMP+.

6. Procedura monitoringu salmonelli i enterobakterii w mieszankach paszowych (za wyjątkiem pasz dla drobiu)

6.1. Wymogi ogólne

6.1.1. Zakres

Procedura niniejsza zawiera specjalne wymogi dla pobierania prób i analiz mieszanek paszowych, w tym wymogi dla wytwórców mieszanek mokrych produktów ubocznych, poza mieszankami przeznaczonymi dla drobiu.

6.1.2. Stosowanie

Procedura obowiązuje firmy certyfikowane GMP+ produkujące mieszanki paszowe inne niż przeznaczone dla drobiu (łącznie z mieszankami mokrych produktów ubocznych).

6.2. Częstotliwość monitoringu

Analizy muszą być wykonywane z minimalną częstotliwością podaną poniżej.

6.2.1. Zabiegi zwalczające salmonellę

W przypadku zabiegu zwalczania salmonelli należy przeprowadzić monitoring dla enterobakterii i/lub salmonelli.

Salmonella

Jeśli zdecydowano o monitorowaniu salmonelli, wówczas monitoring musi odbywać się w opisany dalej sposób:

Należy pobierać próby mieszanki paszowej na monitoring salmonelli.

Poniższa tabela podaje ilość prób, które należy pobrać.

Roczna produkcja mieszanek paszowych dla zwierząt innych niż drób w danej jednostce produkcyjnej (dla mieszanek mokrych w przeliczeniu na suchą masę)	Liczba prób na kwartał
do 2,000 ton	2
do 4,000 ton	2
do 6,000 ton	3
do 8,000 ton	4
do 10,000 ton	5
do 20,000 ton	10
do 30,000 ton	15
do 40,000 ton	20
ponad 40000 ton	25

Enterobakterie

Jeśli podjęto decyzje o monitoringu na enterobakterie, musi on być prowadzony dla każdej linii produkcyjnej, na której wykonywany jest zabieg zwalczania salmonelli, poprzez:

- a) pobranie prób i analizę dwa razy w roku w krytycznych punktach kontroli procesu produkcyjnego, w celu określenia zmian poziomu enterobakterii, aby monitorować proces produkcyjny (obróbka termiczna)
- b) pobranie 5 prób produktu końcowego na kwartał z każdej linii produkcyjnej i analizę tych prób.

Dodatkowo, przynajmniej dwa razy w roku, należy pobrać próby z krytycznych punktów kontroli w procesie produkcyjnym i zbadać je na obecność salmonelli

6.2.2. Bez zabiegów zwalczających salmonellę

Jeśli nie ma zabiegów zwalczających salmonellę, wówczas kontrole muszą być przeprowadzane zgodnie z zapisami w tabeli powyżej.

Mokre mieszanki paszowe

Zamiast monitoringu salmonelli, firma certyfikowana GMP+ może również prowadzić monitoring w zakresie pH lub temperatury. Firma certyfikowana musi pobrać przynajmniej jedną próbę na kwartał, z każdego produktu i musi je zbadać.

W przypadku pomiarów pH i uzyskania wyników zgodnych z maksymalnym pH określonym w TS 1.5 *Szczegółowe limity bezpieczeństwa pasz*, próbobranie i analiza na salmonellę nie są obowiązkowe.

6.3. Pobieranie prób

Próby mieszanki paszowej muszą być pobrane z przepływu produktu w punkcie położonym możliwie jak najbliżej przed miejscem załadunku luzem do środka do przewozu (lub napełniania worków), lub, w przypadku kontroli procesu, najbliżej jak to możliwe krytycznego punktu kontroli w procesie. Próby produktu końcowego dla kontroli procesu pod kątem enterobakterii muszą być pobrane możliwie jak najbliżej przed miejscem załadunku luzem do środka do przewozu (lub napełniania worków).

Wielkość pobieranych prób musi wynosić przynajmniej 60 gramów, co jest wystarczające dla utworzenia próby i jej duplikatu o wadze 25 gramów każda.

6.4. Badanie

6.4.1. Metoda analizy

Analiza musi być przeprowadzona przez laboratorium zatwierdzone w tym celu w module GMP+ FSA. Patrz TS 1.2 *Zakupy*.

Jeśli otrzyma się pozytywny wynik na salmonellę, wówczas musi on zostać zaklasyfikowany zgodnie z Appendix 1 z tego dokumentu.

6.4.2. Udostępnianie wyników analiz

Firma certyfikowana GMP+ musi, w ciągu miesiąca, przekazać wynik analizy danego produktu paszowego w kombinacji z substancjami niepożądanymi do GMP+ Monitoring database i musi udostępnić te wyniki anonimowo Wspólnocie GMP+.

7. Procedura monitoringu białek zwierzęcych

7.1. Wymogi ogólne

7.1.1. Zakres

Procedura niniejsza zawiera specjalne wymogi dla pobierania prób i analiz mieszanek paszowych, łącznie z mieszankami mokrymi dla przeżuwaczy.

7.1.2. Stosowanie

Procedura obowiązuje firmę certyfikowaną GMP+, która produkuje mieszanki paszowe, łącznie z mieszankami mokrymi dla przeżuwaczy.

7.2. Częstotliwość monitoringu

Należy pobrać następującą liczbę prób z paszy dla przeżuwaczy do badania mikroskopowego na obecność tkanki białkowej ssaków.

Tabela monitoringu dla lokalizacji produkcyjnej w celu kontroli BSE

Produkcja w tonach na rok	Próby / Kwartał
< 10,000	1
10,000 < < 40,000	2
>40,000	3

7.3. Badanie

7.3.1. Metoda analizy

Analiza musi być przeprowadzona przez laboratorium zatwierdzone w tym celu w module GMP+ FSA. Patrz TS 1.2 *Zakupy*.

7.3.2. Udostępnianie wyników analiz

Firma certyfikowana GMP+ musi, w ciągu miesiąca, przekazać wynik analizy danego produktu paszowego w kombinacji z substancjami niepożądanymi do GMP+ Monitoring database i udostępnić te wyniki anonimowo Wspólnocie GMP+.



8. Procedura monitoringu olejów i tłuszczów pod kątem dioksyn i dioksynopodobnych PCB

8.1. Wymogi ogólne

8.1.1. Zakres

Niniejsza procedura określa wymogi specjalne⁶ dla monitoringu poziomu dioksyn i dioksynopochodnych PCB w olejach i produktach tłuszczowych, które:

- a) pochodzą z przerobu nasion oleistych, rafinacji oleju, przerobu tłuszczów zwierzęcych i/lub mieszania tłuszczów, oraz
- b) są używane w paszach, oraz
- c) są produkowane, wprowadzane do obrotu, składowane, transportowane lub używane przez firmy certyfikowane GMP+.

8.1.2. Stosowanie

Monitoring ten obowiązuje firmy certyfikowane GMP+, które produkują lub wprowadzają do obrotu produkty, o których mowa w § 8.1.1. Firmy certyfikowane GMP+ muszą analizować te produkty na sumę dioksyn i dioksynopodobnych PCB w laboratoriach zatwierdzonych zgodnie z modułem GMP+ FSA. Patrz TS 1.2 odnośnie laboratoriów zatwierdzonych.

Firmy certyfikowane GMP+ są zwolnione z tego monitoringu, o ile dysponują wynikiem analizy dla zakupionej partii towaru (w świadectwie analizy musi być podane jednoznaczne oznaczenie partii).

⁶ Wymogi te bazują na prawie UE, Rozporządzenie (UE) 183/2005 (Załącznik II) wraz za zmianami wprowadzonymi Rozporządzeniem (UE) 2015/1905.

8.2. Częstotliwość monitoringu

Należy podkreślić, że częstotliwości monitoringu podane w poniższych tabelach nie mają na celu zastąpienia indywidualnych systemów HACCP przedsiębiorstw paszowych i nie zwalniają przedsiębiorcy ze stosowania zasad HACCP, które przewidują ustanowienie odpowiedniego planu monitoringu. Taki plan monitoringu musi zawierać conajmniej minimalną częstotliwość monitoringu określoną w poniższych tabelach w sposób następujący:

Klasa	1	2	3	4
Produkt	Niedozwolone dla pasz. Wykazane w tabeli z uwagi na pełną przejrzystość i kompletność Patrz również TS 1.4 <i>Produkty i Paliwa Zabronione</i>	Produkt do użycia w paszach	Produkt do użycia w paszach	Produkt do użycia w paszach
Częstotliwość monitoringu	Nie dotyczy.	100% monitoring z Pozytywnym Zwolnieniem ⁷ Jedna analiza na partię (maksimum 1000 ton ⁸)	Jedna reprezentatywna analiza na 2000 ton lub 5000 ton ⁹ (przy minimum jednej analizie reprezentatywnej rocznie)	Oparty na wewnętrznej ocenie ryzyka przez firmę
Uzasadnienie	Produkty są zabronione w paszach.	Obecność dioksyn i dioksynopodobnych PCB jest możliwa.	Obecność dioksyn i dioksynopodobnych PCB jest nieprawdopodobna.	Obecność dioksyn i dioksynopodobnych PCB jest wysoce nieprawdopodobna.

Przy oznakowaniu materiałów paszowych podlegających monitoringowi należy – tam, gdzie to możliwe – używać nazw wymienionych w Rozporządzeniu (UE) Nr 68/2013 (Europejski Katalog materiałów paszowych). Taka nazwa zapewnia jednoznaczną identyfikację produktu oraz określenie, z maksymalną dokładnością, monitoringu (klasa 1, 2, 3 lub 4), któremu podlega dany materiał paszowy.

⁷ Szereg opcji dotyczących Pozytywnego zwolnienia zostało przedstawionych w § 8.3

⁸ Jeśli można wykazać, że jednorodna partia towaru jest większa niż maksymalna wielkość partii, a próbki zostały pobrane w sposób reprezentatywny, wynik analizy, na właściwie pobranej i zabezpieczonej próbce, będzie uznany za akceptowalny.

⁹ Obowiązuje producentów oraz, jeśli dotyczy, firmy handlowe:

- jedna analiza reprezentatywna na 2000 ton dla określonych olejów z ryb
- jedna analiza reprezentatywna na 5000 ton dla określonych tłuszczów zwierzęcych (kat-3)

przy minimum jednej analizie reprezentatywnej rocznie. Patrz tabele poniżej.

Najpóźniej w momencie dostawy kupujący otrzyma oświadczenie, że analizy reprezentatywne zostały przeprowadzone. Kupujący będzie okresowo informowany o wynikach tych analiz.

W przypadku, gdy używana nazwa nie została uwzględniona w Rozporządzeniu (UE) 68/2013 można stosować jedynie monitoring dla produktu klasy 1 (produkty niedozwolone) lub produktu klasy 2 (patrz tabele w punkcie 2.2.3).

Klasa 3 lub klasa 4 monitoringu mogą być stosowane jedynie dla produktów, których nazwy są uwzględnione w Europejskim Katalogu Materiałów Paszowych i które w tabelach powyżej zostały zidentyfikowane jako produkt klasy 3 lub 4.

 **Wskazówka:**

Patrz Appendix 2 zawierający listę właściwych produktów z podaniem nazwy, opisem i numerem katalogu UE.

Monitoring musi być prowadzony zgodnie z klasą podaną w poniższej tabeli:

Jak rozumieć	
Żywność UE	Producent, który jest zarejestrowany (zgodnie z artykułem 6 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004) jako podmiot spożywczy UE
Inne	Producent niezarejestrowany (zgodnie z artykułem 6 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004) jako podmiot spożywczy UE

Tabela 1: Produkty ¹⁰ pochodzenia roślinnego	EU food	Other
Patrz TS 1.4 <i>Produkty i paliwa zabronione</i> , aby znaleźć tłuszcze/oleje niedozwolone do użycia w paszach	1	1
Destylaty kwasów tłuszczowych (13.6.5)	2	2
Deodestylaty, przetworzone	2	2
Kwaśne oleje z rafinacji chemicznej (13.6.1)	4	2
Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem (13.6.2) Mono-, dwu- i trójglicerydy kwasów tłuszczowych (13.6.3/13.6.9) Sole kwasów tłuszczowych (13.6.4) Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy (13.6.6) Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy (13.6.7) Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych (13.6.10) Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych (13.6.11)	4	Patrz Appendix 2
Gliceryna (13.8.1/13.8.2), Lecytyna (2.21.1) i Szlamy Zużyte pomoce filtrujące/zużyta ziemia bieląca Sopstok (13.6.8) Oleje/tłuszcze roślinne, surowe i rafinowane, za wyjątkiem surowego oleju kokosowego (2.20.1)	4	4
Surowy olej kokosowy, jeśli dostarczany jako materiał paszowy (2.20.1)	2	2
Zużyte oleje/tłuszcze pochodzące z przemysłu spożywczego (2.20.2)	2	2
Inne oleje i tłuszcze pochodzące procesu produkcji biodiesla z nierafinowanych surowców ¹¹	2	2

¹⁰ Te produkty pochodzą z różnych procesów, takich jak rafinacja, procesy oleochemiczne i produkcja biodiesla.

¹¹ W kontekście tej procedury surowcem jest materiał, z którego produkt tłuszczowy/olej został wytworzony lub z którego pochodzi



Tabela 2: Produkty pochodzenia zwierzęcego	
Patrz TS 1.4 <i>Produkty i paliwa zabronione</i> , aby znaleźć tłuszcze/oleje niedozwolone do użycia w paszach	1
Tłuszcze zwierzęce ze zwierząt lądowych	
Przetwórcy tłuszczu zwierzęcego, tłuszcze i oleje jadalne (Rozporządzenie (WE) 853/2004 (9.2.1))	3
Operatorzy Kat.3, tłuszcze i oleje Rozporządzenie (WE) 1069/2009) (9.2.1)	3
Kwaśne oleje (13.6.1) & sopstok	3
Deodestylaty, przetworzone	2
Destylaty kwasów tłuszczowych (13.6.5)	2
Tłuszcz z produkcji żelatyny	2
Produkty z przetwórstwa oleju z ryb	
Surowy olej z ryb (10.4.6)	2
Olej z ryb wyprodukowany z łowisk bez historii monitoringu, z nieokreślonym pochodzeniem lub z Morza Bałtyckiego (10.4.6)	2
Olej z ryb z produktów ubocznych z ryb, z zakładów nie zatwierdzonych przez UE wytwarzających ryby do spożycia przez ludzi (10.4.6)	2
Olej z ryb wyprodukowany z błękitka lub menhadena (10.4.6)	2
Produkty pochodne oleju z ryb, który nie jest rafinowany, ani wymieniony w tej tabeli (łącznie z produktami ubocznymi z rafinerii oleju z ryb)	2
Sopstok (13.6.8) i kwaśne oleje (13.6.1) z oleju z ryb	2
Rafinowany olej z ryb (i inne oleje z ryb nie wymienione powyżej) (10.4.6)	3

Tabela 3: Produkty z mieszania tłuszczów¹²	
Patrz TS 1.4 <i>Produkty i paliwa zabronione</i> , aby znaleźć tłuszcze/oleje niedozwolone do użycia w paszach	1
Produkty przychodzące	Patrz tabele 1 i 2
lub	
Wychodzące mieszanki tłuszczów/olejów	2

Uwaga: Zamiast monitorowania partii przychodzących zgodnie z tą klasyfikacją, przedsiębiorca mieszający tłuszcze może wybrać 100% monitoring partii wychodzących (= klasa 2). Ten wybór powinien być zadeklarowany audytorowi. Przedsiębiorstwa paszowe ulokowane w UE muszą zadeklarować taki wybór również właściwym władzom.

¹² Definicja mieszania tłuszczów - patrz F0.2 Lista definicji

8.3. Pozytywne zwolnienie

Aby zapewnić zgodność z wymogami Pozytywnego Zwolnienia, firmy (producenci oraz, jeśli właściwe, handlowcy, patrz § 8.1.2) z łańcucha dostaw mogą stosować różne systemy. W tej części przedstawione zostanie kilka systemów. Są one dopuszczone do wykorzystania przez firmy certyfikowane GMP+, działające w łańcuchu dostaw. Jednakże, jeśli właściwe władze lub klient mają dodatkowe wymagania, powinny one zostać spełnione.

Wyniki analiz na dioksyny i dioksynopodobne PCB muszą być dostępne przed jakimkolwiek użyciem materiałów paszowych w mieszankach paszowych i premiksach.

Uwaga: określenie 'wysłany' oznacza, że produkt jest przewożony z fabryki producenta do (na przykład) zbiornika składowego, znajdującego się w zakładzie klienta. Producent nadal pozostaje właścicielem produktu i jest za niego odpowiedzialny. Określenie 'dostarczony' oznacza, że produkt jest nie tylko przewieziony do klienta, ale także własność produktu została przekazana klientowi.

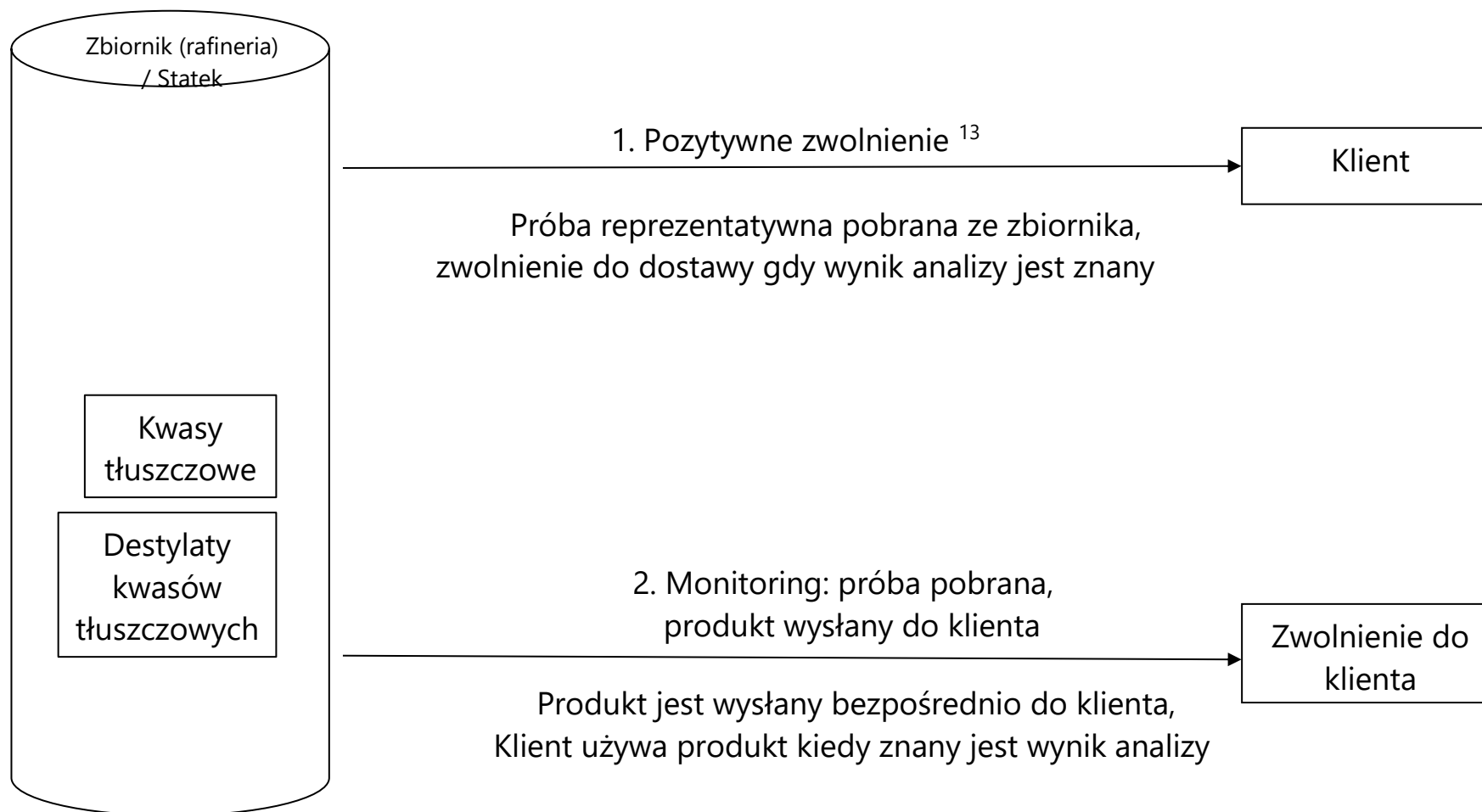
Nr.	Opcja	Uwagi
1	Producent pobiera reprezentatywną próbkę produktu znajdującego się w jego zbiorniku oraz wysyła ją do laboratorium do analizy na dioksyny i dioksynopochodne PCB. Produkt zostaje wysłany oraz dostarczony do klienta kiedy wyniki badania są znane i zgodnie ze specyfikacją.	Więcej szczegółów odnośnie pobierania prób i analiz, patrz § 8.4. Klient zostanie poinformowany o wynikach poprzez Raport Analizy.
2	Producent pobiera reprezentatywną próbkę produktu znajdującego się w jego zbiorniku oraz wysyła ją do laboratorium do analizy na dioksyny i dioksynopochodne. W międzyczasie, produkt jest wysyłany do klienta. Faktyczna dostawa produktu (przeniesienie własności) będzie mieć miejsce kiedy wyniki analizy na dioksyny będą znane i zgodne ze specyfikacją.	Więcej szczegółów odnośnie pobierania prób i analiz, patrz § 8.4. Aby skorzystać z tego wariantu musi być pisemne porozumienie między producentem a klientem. Klient zostanie poinformowany o wynikach poprzez Raport Analizy.



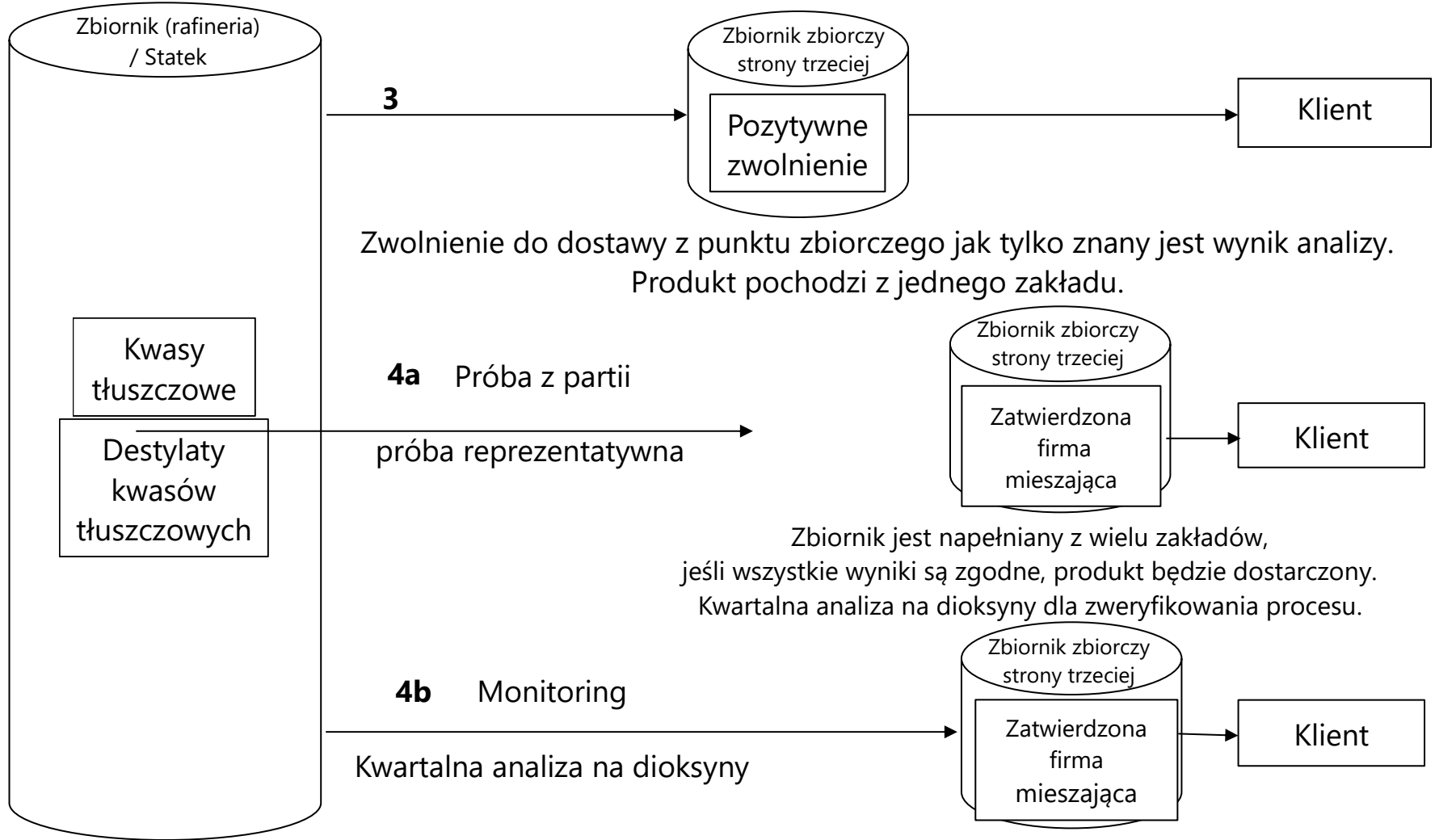
Nr.	Opcja	Uwagi
3	<p>Producent wysyła produkt (z jednego zakładu) do zbiornika zbiorczego (w innym zakładzie). Może to być zbiornik znajdujący się w jego własnym zakładzie lub należący do strony trzeciej. Pobieranie prób ma miejsce ze zbiornika zbiorczego. W zbiorniku tym znajduje się tylko jedna partia. Zbiornik może być napełniany nie w sposób ciągły, np. z samochodu, ze statku, ale suma pojedynczych ładunków musi odpowiadać ciągłej produkcji jednego zakładu. Produkt będzie dostarczony z tego zbiornika do klienta, jeśli wyniki analizy na dioksyny są znane.</p>	<p>Jeden rodzaj tłuszczu/oleju. Jeden producent/zakład produkcyjny. Chociaż produkt zostaje wysłany z zakładu produkcyjnego, producent jest nadal odpowiedzialny za wymagany monitoring. Musi on podjąć niezbędne środki zaradcze, jeśli wyniki analizy przekroczą normy dla produktu. Zbiornik nie musi znajdować się w tym samym kraju, co zakład produkcyjny. Producent musi mieć pełną kontrolę nad operacyjnymi działaniami przechowalniczymi lub musi mieć umowę z firmą przechowalniczą, w razie korzystania ze zbiornika strony trzeciej. Rejestrowanie produkcji, transportu oraz składowania musi być przejrzyste i wykazywać pełne zbilansowanie. Więcej szczegółów odnośnie pobierania prób i analiz, patrz § 8.4. Klient musi być poinformowany o wynikach analiz za pomocą Świadectwa analizy.</p>
4a	<p>Producent musi pobrać próbę reprezentatywną do analizy na dioksyny i dioksynopodobne PCB, zanim produkt opuści zakład produkcyjny. Produkty są następnie wysyłane do zbiornika zbiorczego (który może znajdować się w zakładzie producenta lub u strony trzeciej). Kiedy wszystkie próbki, reprezentujące zawartość zbiornika zbiorczego mieszczą się w ramach dopuszczalnego limitu dla dioksyn i dioksynopodobnych PCB, produkty mogą być dostarczone ze zbiornika zbiorczego strony trzeciej do klientów.</p>	<p>Ten wariant jest możliwy jedynie wtedy, gdy produktem dostarczanym do klienta jest materiał paszowy. Jeśli produktem jest mieszanka paszowa, wariant 4a nie ma zastosowania. Może uczestniczyć więcej niż jeden zakład produkcyjny, także od innych producentów. Chociaż produkt został wysłany z zakładu produkcyjnego, producent jest nadal odpowiedzialny za wymagany monitoring. Musi on podjąć środki zaradcze, jeśli wynik analizy przekroczy normy dla produktu. Zbiornik nie musi znajdować się w tym samym kraju co zakład produkcyjny. Producent musi mieć pełną kontrolę nad operacyjnymi działaniami przechowalniczymi lub musi mieć umowę z firmą przechowalniczą, w razie korzystania ze zbiornika strony trzeciej. Rejestrowanie produkcji, transportu oraz składowania musi być przejrzyste i wykazywać pełne zbilansowanie</p>



Nr.	Opcja	Uwagi
	<p>Dla zweryfikowania producent pobierze próbkę mieszanki ze zbiornika zbiorczego raz na kwartał, do analizy na dioksyny i dioksynopochodne PCB.</p> <p>Jeśli zbiornik zbiorczy nie zawiera partii pochodzących od jednego producenta (wariant 3), osoba prawna zarządzająca zbiornikiem musi być zatwierdzona jako operator w zakresie mieszania tłuszczów.</p>	<p>Dokumentacja z certyfikatami analiz musi być kompletna oraz przejrzysta</p> <p>Klient musi być poinformowany o wyniku analizy poprzez przekazanie wszystkich podstawowych wyników analizy oraz składu (łącznie z proporcjami poszczególnych składników), chyba że producent i klient uzgodnią, że klient może zostać poinformowany za pomocą Notatki zgodności. Treść Notatki zgodności musi być jasna, nie budząca wątpliwości i możliwa do sprawdzenia. Musi być wyraźne powiązanie między Notatką zgodności, dostarczoną partią oraz wynikami analiz.</p> <p>Producent jest odpowiedzialny za dodatkowy monitoring kwartalny.</p>
4b	<p>Mieszanie tłuszczów: różni producenci (mogą to być różne zakłady i/lub różne osoby prawne), którzy dostarczają produkt do zbiornika zbiorczego strony trzeciej. Pobieranie prób odbywa się ze zbiornika zbiorczego, w zakładzie mieszającego tłuszcze, po wyprodukowaniu partii mieszanki tłuszczowej. Każdy indywidualny producent monitoruje wszystkie produkty dostarczane do zbiornika zbiorczego strony trzeciej, poprzez kwartalne pobieranie prób (jako dodatkowy wymóg monitoringu). Indywidualni producenci mają obowiązek dostarczać wyniki monitoringu firmie mieszającej tłuszcze.</p>	<p>Ten wariant jest obowiązkowy jeśli produktem tłuszczowym jest mieszanka paszowa</p> <p>Produktem może być jeden rodzaj tłuszczu/oleju lub mieszanka różnych produktów tłuszczowych/olejowych.</p> <p>Produkt jest własnością mieszającego tłuszcze.</p> <p>Zbiornik nie musi znajdować się w tym samym kraju co zakład produkcyjny.</p> <p>Producent musi mieć pełną kontrolę nad operacyjnymi działaniami przechowalniczymi lub musi mieć umowę z firmą przechowalniczą, w razie korzystania ze zbiornika strony trzeciej.</p> <p>Mieszający tłuszcze jest odpowiedzialny za dodatkowy monitoring kwartalny.</p> <p>Rejestrowanie produkcji, transportu oraz składowania musi być przejrzyste i wykazywać pełne zbilansowanie</p> <p>Dokumentacja, zawierająca certyfikaty analiz, musi być kompletna oraz przejrzysta.</p> <p>Klient musi być poinformowany o wyniku analizy za pomocą Świadectwa analizy mieszanki.</p>



¹³ Przykład 1 do 4b: pozytywne zwolnienie nie jest konieczne w przypadku gdy mieszanka składa się w 100% z kwaśnych olejów.



Pozytywne zwolnienie u mieszającego



8.4. Pobieranie prób

Pobieranie prób musi być wykonywane zgodnie z wymogami opisanymi w dokumencie TS 1.6 *Pobieranie prób*. Dla pobierania prób tłuszczów i olejów istnieje wiele technik i procedur. Próby muszą być reprezentatywne dla partii. Próby muszą być pobierane z jednorodnych i wyraźnie identyfikowalnych partii.

W tabelach w § 8.2 tej procedury, podano maksymalne wielkości partii. Jeśli można wykazać, że jednorodny ładunek jest większy niż maksymalna wielkość partii oraz, że pobieranie prób odbyło się w sposób reprezentatywny, wyniki analiz, na próbach właściwie pobranych i zabezpieczonych, będą uznane za akceptowalne.

8.4.1. Udostępnianie wyników analiz

Firma certyfikowana GMP+ musi, w ciągu miesiąca, przekazać wyniki analiz konkretnego produktu paszowego i zestawu substancji niepożądanych do GMP+ Monitoring database i udostępnić te wyniki anonimowo Wspólnocie GMP+.

9. Procedura monitoringu dla produktów ubocznych z przemysłu olejów i tłuszczów

9.1. Wymogi ogólne

9.1.1. Zakres

Wszelkie produktu wytworzone bezpośrednio lub pośrednio z surowych lub odzyskanych olejów i tłuszczów w procesach oleochemicznych, produkcji biodiesla lub destylacji, rafinacji chemicznej lub fizycznej, inne niż:

- oleje rafinowane
- produkty pochodne uzyskiwane z olejów rafinowanych
- dodatki paszowe,

przeznaczone do użycia w paszach, dowolnego pochodzenia.

Następujące produkty nie są objęte tym zakresem:

- a) produkty wytworzone przez przedsiębiorstwo spożywcze zarejestrowane w UE
- b) surowe lub czyste destylaty kwasów tłuszczowych (13.6.5/13.6.6) pochodzące z oleju roślinnego (2.20.1)
- c) produkty pochodzące z kwasów tłuszczowych objętych punktem b.

Uwaga: Patrz Appendix 2 po więcej szczegółów o produktach objętych zakresem tej procedury.

'Do użycia w paszach': nie ma znaczenia na podstawie jakiej specyfikacji/statusu produkt jest nabywany. Jeśli jego przeznaczeniem jest pasza, obowiązują odpowiednie wymogi z niniejszego dokumentu TS 1.7 *Monitoring*.

9.1.2. Stosowanie

Procedura ta musi być stosowana przez firmy certyfikowane GMP+, które:

- Wytwarzają produkty (o których mowa w § 9.1.1) uboczne z przemysłu olejów i tłuszczów.
- Wprowadzają na rynek / importują produkty (o których mowa w § 9.1.1) uboczne z przemysłu olejów i tłuszczów.

Procedura nie obowiązuje firm certyfikowanych GMP+, które produkują mieszanki paszowe, przeznaczone do dostawy do hodowców inwentarza żywego.

9.2. Definicje

Termin	Wyjaśnienie
MONG	Matter Organic Non-Glycerol (Związki Organiczne poza Glicerolem) MONG to pozostałości z gliceryny, to znaczy roślinne tłuszczopodobne pozostałości (np. trójglicerydy oraz kwasy tłuszczowe) z rafinacji gliceryny roślinnej. MONG zawiera również glicerynę, sole i wodę. Czyli w zasadzie wszystko, co nie jest glicerolem / gliceryną.



	<p>Jest to zwykle niewielki procent, który znajduje się w surowej glicerynie (określany jako 100 minus suma udziału procentowego glicerolu, popiołu oraz wody). Przy dalszym przerobieniu gliceryny MONG jest eliminowany i staje się produktem ubocznym rafinacji gliceryny.</p> <p>Patrz również F 0.2 <i>Lista definicji</i>.</p>
--	--

9.3. Częstotliwość monitoringu

Partia po partii, 100% pozytywnego zwolnienia. Partie/loty muszą być monitorowane przed użyciem w paszy. Odpowiedzialny za to jest producent produktu ubocznego, chyba że uzgodniono (w kontrakcie lub innym oficjalnym dokumencie) przeniesienie odpowiedzialności za monitoring na klienta. Muszą oni również uzgodnić dzielenie się wynikami.

Reprezentatywne wyniki monitoringu muszą towarzyszyć każdej dostarczanej partii, także do klientów.

9.4. Pobieranie prób*

Gdy wysyłka odbywa się statkiem morskim lub barką

- Wysyłka przeprowadzana zgodnie z powszechnie znanym kontraktem, akceptowanym w handlu międzynarodowym (FOSFA, NOFOTA, GROFOR), zapewniającym:
 - o Niezależną kontrolę
 - o Pobieranie prób z każdego lotu
 - o Bezpieczne ładunki poprzedzające oraz sprzęt techniczny
- Gdy wysyłka pojazdami (zbiornik/kontener):
 - o pobieranie prób z każdej ciężarówki

9.5. Badanie

Analiza na parametry wymienione poniżej musi być wykonana przez laboratorium zatwierdzone w tym celu w module GMP+ FSA. Patrz TS 1.2 *Zakupy*.

- Profil kwasów tłuszczowych
- Woda i zanieczyszczenia
- Wolne kwasy tłuszczowe
- Dioksyny, dioksynopodobne PCB, niedioksynopodobne PCB
- Pestycydy
- Metale ciężkie (arsen, kadm, rtęć, ołów i nikiel)
- Oleje mineralne
- Policykliczne węglowodory aromatyczne (PAH)

9.5.1. Udostępnianie wyników analiz

Informacje uzyskiwane w wyniku stosowania tego Załącznika muszą być jednoznaczne i muszą towarzyszyć każdej partii / wysyłce, aby wykazać, że wymogi zostały spełnione.

Appendix 1: Procedura klasyfikacji serologicznej salmonelli

Firmy certyfikowane w module GMP+ FSA dla sektora paszowego mają obowiązek klasyfikowania prób paszy lub materiałów paszowych z pozytywnym wynikiem na salmonellę. Pasze dla drobiu, bydła i trzody muszą być w pełni klasyfikowane. Materiały paszowe muszą być klasyfikowane na serotypy Enteritidis, Typhimurium, Infantis, Virchow, Hadar, Java i Agona. Klasyfikacja serologiczna musi być przeprowadzona przez RIVM lub przez laboratorium zatwierdzone w tym celu w module GMP+ FSA. Patrz TS 1.2 Zakupy. Koszty klasyfikacji będą obciążać firmę (paszową).

Celem klasyfikacji jest dokładniejsze określenie związków pomiędzy typem salmonelli w materiałach paszowych, wyprodukowanych z nich paszach, żywymi zwierzętami spożywającymi te pasze oraz produktami zwierzęcymi. Jest to pomocne w identyfikacji możliwych przyczyn skażenia salmonellą w kolejnych ogniwach łańcucha.

Procedura postępowania jest następująca:

- a) Nowe firmy uczestniczące zgłaszają się raz do RIVM pod numer telefonu +31-(0)30-2742126.
- b) RIVM przysła zestaw wysyłkowy, w tym opakowanie, najszybciej jak to możliwe. Jest to standardowy dla RIMV zestaw opakowań wraz z białymi/różowymi formularzami. Formularze te należy zastąpić zielonymi w przypadku pasz dla zwierząt. Formularze takie są wysyłane do nowo zarejestrowanych firm osobno, niezależnie od materiałów opakowaniowych.
- c) Materiały opakowaniowe i nowy zestaw wysyłkowy są wysyłane do nadawcy po każdym otrzymaniu przesyłki. Zielone formularze można zamówić telefonicznie pod numerem +31-(0)30-2742126. Uczestnicy, którzy regularnie wysyłają do RIVM zielone formularze powinni odtąd również zamawiać je przez telefon.
- d) Zielony formularz RIVM musi być w całości wypełniony i wysłany do RIVM razem ze zidentyfikowaną kulturą salmonelli. Formularz musi zawierać następujące dane:
 1. Nazwa/adres/lokalizacja nadawcy;
 2. Firma zlecająca pobranie próbek produktu (jeśli możliwe w formie kodowanej);
 3. Typ paszy lub karmy, z której wyizolowano salmonellę;
 4. Kraj pochodzenia paszy.

Dla pierwszej wysyłki, jak również w razie jakichś przyszłych zmian w używanej technice, należy jednorazowo podać technikę izolowania salmonelli.

Appendix 2: Nazwy produktów i numery zgodnie z Rozp. (UE) Nr 68/2013

Jak rozumieć

W obydwu rozdziałach: 8 i 9 są odwołania do tego Załącznika. Warto pamiętać, że:

Rozdział 8:

Rozdział 8 zawiera minimalne częstotliwości analizowania dioksyn i dioksynopodobnych PCB. Dla większości produktów z olejów i tłuszczów minimalna częstotliwość jest podana w tabelach w rozdziale 8. W załączniku 2 podano jedynie klasyfikację monitoringu dla tych produktów, które nie są zaklasyfikowane w tabelach w procedurze 8, dla firm nie mających rejestracji jako przedsiębiorstwa spożywcze w UE ('inne').

Rozdział 9:

Rozdział 9 określa wymaganą minimalną częstotliwość analiz (dodatkowo do rozdziału 8) dla kilku produktów z olejów i tłuszczów (z niektórych krajów pochodzenia i z niektórych surowców) i dla kilku parametrów. Produkty z olejów i tłuszczów objęte tym zakresem są oznaczone zapisem 'tak' w kolumnie 'Objęte zakresem § 9'

Numer	Nazwa	Opis	§ 8 Klasa dla 'inne'	Objęte zakresem § 9	Uwagi/przykłady produktów objętych tym numerem
1.2.13	Surowy olej z zarodków kukurydzy	Produkt uzyskiwany z zarodków kukurydzy		Nie	
1.6.13	Olej z otrąb ryżowych	Olej ekstrahowany ze stabilizowanych otrąb ryżowych		Nie	
2.20.1	Oleje i tłuszcze roślinne ⁽²⁾	Oleje i tłuszcze uzyskiwane z roślin (z wyjątkiem oleju rycynowego z rącznika pospolitego), mogą być odszlamowane, rafinowane i/lub utwardzone.		Nie	Olej rycynowy; Fracja stearyny z oleju palmowego; Fracja stearyny z oleju rzepakowego; Fracja stearyny z oleju słonecznikowego
2.20.2	Zużyte oleje roślinne pochodzące z przemysłu spożywczego	Oleje roślinne, które zostały zużyte przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 do gotowania i które nie miały kontaktu z mięsem, tłuszczami zwierzęcymi, rybami ani zwierzętami wodnymi		Nie	

2.21.1	Lecytyna surowa	Produkt uzyskiwany podczas odszlamiania wodą oleju surowego z nasion oleistych i owoców oleistych. Podczas odszlamiania oleju surowego można dodać kwas cytrynowy, kwas fosforowy, wodorotlenek sodu lub enzymy.		Nie	
2.22.3	Olej z konopii	Olej uzyskiwany przez tłoczenie roślin i nasion konopi		Nie	
7.1.4	Olej z alg ⁽¹⁾	Olej uzyskiwany w drodze ekstrakcji alg. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.		Nie	
9.2.1	Tłuszcz zwierzęcy	Produkt zawierający tłuszcz zwierząt lądowych, w tym bezkręgowców innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi i zwierząt, na wszystkich etapach życia. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.		Nie	
10.4.6	Olej z ryb	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody (może obejmować szczegóły charakterystyczne dla danego gatunku, np. olej z wątroby dorsza).		Nie	
10.4.7	Olej z ryb, utwardzony	Olej uzyskiwany z uwodornienia oleju z ryb		Nie	
13.6.1	Kwaśne oleje z rafinacji chemicznej ⁽³⁾	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego przy pomocy zasad, a następnie zakwaszania poprzez rozdzielanie fazy wodnej, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, surowa lecytyna i włókno.	2	Tak	
13.6.2	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem ⁽⁴⁾ pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Glycerides obtained by esterification of fatty acids with glycerol. May contain up to 50 ppm Nickel from hydrogenation.	4	Nie	

	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca ¹⁴		2	Tak	
13.6.3	Mono di and tri glycerides of fatty acids ⁽⁴⁾ , derived from 13.6.6 or 13.6.7, produced from vegetable oil (2.20.1) ¹⁴	Glicerydy uzyskiwane przez estryfikację kwasów tłuszczowych glicerolem. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania	4	Nie	
	Mono di and tri glycerides of fatty acids ⁽⁴⁾ , derived from 13.6.6 or 13.6.7, produced from other feedstock ¹⁴		2	Tak	
13.6.4	Sole kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Produkt uzyskiwany w drodze reakcji kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla z wodorotlenkami, tlenkami lub solami wapnia, magnezu, sodu lub potasu. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	4	Nie	Analiza musi być przeprowadzona na składniku tłuszczowym (np. PFAD) lub na produkcie końcowym.
	Sole kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.5, lub sole kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskiwane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca ¹⁴		2	Tak	
13.6.5	Destylaty kwasów tłuszczowych z rafinacji fizycznej ⁽³⁾	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego w drodze destylacji, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, sterole i tokoferole.	2	Tak	



13.6.6	Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy ⁽³⁾ wyprodukowane z oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁵	Produkt uzyskiwany w drodze hydrolizy olejów/tłuszczów. Z definicji zawiera surowe kwasy tłuszczowe C6–C24, alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	4	Nie	
	Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy ⁽³⁾ wyprodukowane z innego surowca ¹⁵		2	Tak	
13.6.7	Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy ⁽³⁾ , wyprodukowane z oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁵	Produkt uzyskiwany w drodze destylacji surowych kwasów tłuszczowych z hydrolizy olejów/tłuszczów, ewentualnie z uwodornianiem. Z definicji zawiera czyste, destylowane kwasy tłuszczowe C6–C24, alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	4	Nie	Kwas rycynolowy (syn. kwas oleju rycynowego , CAS no.141-22-0, EC no. 205-470-2 Icosa-5,8,11, kwas 14-tetraenowy (syn. Kwas arachidonowy), CAS no. 506-32-1, EC no. 208-033-4; Kwas kapronowy (syn. kwas kapronowy) pochodzenia roślinnego, CAS no.142-62-1, EC no. 205-550-7; Kwas oktanowy (syn. kwas kaprylowy) pochodzenia roślinnego, CAS no.124-07-2, EC no. 204-677-5; Kwas oleinowy (syn. Kwas oktadek 9-enowy) pochodzenia roślinnego, CAS no. 112-80-1, EC no. 204-007-1; Kwas linolowy (syn. 9,12-kwas oktadekanowy), CAS no. 60-33-3, EC no. 200-470-9; Kwas linolenowy (syn. (9Z,12Z,15Z)- Kwas 2,12,15-oktadekatrienoinowy), CAS no. 463-40-1, EC no. 207-334-8; Kwas stearynowy (syn. Kwas oktadekanowy) pochodzenia roślinnego, CAS no. 57-11-4, EC no. 200-313-4
	Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy ⁽³⁾ , wyprodukowane z innego surowca ¹⁵		2	Tak	
13.6.8	Sopstok ⁽³⁾	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów roślinnych przez zastosowanie wodnego roztworu wodorotlenku wapnia, magnezu, sodu lub potasu, zawierający sole kwasów tłuszczowych, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub		Nie	

		tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, surowa lecytyna i włókno.			
13.6.9	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami organicznymi ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla, estryfikowane kwasami organicznymi.	4	Nie	
	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami organicznymi ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca ¹⁴		2	Tak	
13.6.10	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	4	Nie	
	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca ¹⁴		2	Tak	
13.6.11	Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z oleju roślinnego (2.20.1) ¹⁴	Mieszanina estrów sacharozy oraz mono- i dwuglicerydów kwasów tłuszczowych	4	Nie	

	Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾ , pozyskane z 13.6.6 lub 13.6.7, wyprodukowanych z innego surowca ¹⁴		2	Tak	
13.8.1	Gliceryna, surowa [Glicerol, surowy]	<p>Produkt uboczny uzyskiwany:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w drodze oleochemicznego rozszczepiania olejów/tłuszczów w celu otrzymania kwasów tłuszczowych i słodkiej wody, a następnie zateżnienia słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu lub transestryfikacji (może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu) naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasu tłuszczowego i słodkiej wody, a następnie zateżnienia słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu; - w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. W glicerynie mogą pozostać sole mineralne i organiczne (maksymalnie 7,5 %). Może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu i maksymalnie 4 % substancji organicznych niezawierających glicerolu, obejmujących estry metylowe kwasów tłuszczowych, estry etylowe kwasów tłuszczowych, wolne kwasy tłuszczowe i glicerydy, - w drodze zmydlenia olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła 		Nie	



		Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.			
13.8.2	Gliceryna [Glicerol]	<p>Produkt uzyskiwany:</p> <ul style="list-style-type: none">- w drodze oleochemicznego procesu a) rozszczepiania olejów/tłuszczów, a następnie zateżenia słodkiej wody i rafinacji przez destylację (zob. część B glosariusza procesów, pozycja 20) lub w procesie wymiany jonowej; b) transestryfikacji naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasów tłuszczowych i surowej słodkiej wody, a następnie zateżenia słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu i rafinacji przez destylację lub w procesie wymiany jonowej;- w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a następnie rafinacji gliceryny. Minimalna zawartość glicerolu: 99 % w suchej masie;- w drodze zmydlenia olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła, a następnie rafinacji surowego glicerolu i destylacji. <p>Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.</p>		Nie	



13.11.1	Glikol propylenowy [1,2-propanodiol] [propano-1,2,-diol]	Związek organiczny (diol lub podwójny alkohol) o wzorze C ₃ H ₈ O ₂ . Lepki słodkawy płyn, higroskopijny i mieszalny z wodą, acetonem i chloroformem. Może zawierać maksymalnie 0,3 % glikolu propylenowego.		Nie	
13.11.2	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych ⁽⁴⁾	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych, same lub w mieszaninie z diestrami.	2	Tak	

Objaśnienie:

¹⁴ Ten produkt nie jest objęty zakresem § 9 jedynie w przypadku, gdy jest wyprodukowany/pozyskany z kwasów tłuszczowych należących do 13.6.6 lub 13.6.7, które z kolei są otrzymane poprzez hydrolizę oleju roślinnego należącego do numeru 2.20.1 w Katalogu materiałów paszowych.

¹⁵ Produkty 13.6.6 i 13.6.7 nie są objęte zakresem § 9 jedynie w przypadku, gdy surowcem użytym do ich produkcji jest olej roślinny należący do numeru 2.20.1 w Katalogu materiałów paszowych. Gdy jako surowiec użyte są inne produkty, produkty 13.6.6 i 13.6.7 są objęte zakresem § 9.

- (1) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunków.
- (2) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunków roślin.
- (3) Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego lub zwierzęcego
- (4) Nazwę należy uzupełnić lub zmienić w celu określenia zastosowanych kwasów tłuszczowych
- (5) Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego.



Feed Support Products

To było dużo informacji do przyswojenia i można się zastanawiać, jaki jest następny krok? Na szczęście możemy zaoferować Wspólnocie GMP+ wsparcie w tych działaniach. Oferujemy pomoc w postaci różnych narzędzi i wskazówek, lecz ponieważ każda firma jest współodpowiedzialna za bezpieczeństwo pasz, nie możemy oferować dokładnie dopasowanych rozwiązań. Jednak pomagamy poprzez wyjaśnianie wymogów i dostarczanie podstawowych informacji na temat wymogów.

Opracowaliśmy szereg materiałów pomocniczych. Obejmują one różne narzędzia, od list FAQ (często zadawanych pytań,) do webinarów i wydarzeń.

Materiały pomocnicze dotyczące dokumentów normatywnych (Wskazówki i FAQ)

Udostępniliśmy dokumenty zawierające wskazówki odnośnie wymogów GMP+ ustanowionych w modułach GMP+ FSA i GMP+ FRA. Dokumenty te dostarczają przykładów, odpowiedzi na często zadawane pytania lub informacji podstawowych.

GMP+ Monitoring database

Baza danych GMP+ Monitoring database zawiera wyniki analiz otrzymane od Ciebie i innych użytkowników. Istnieje możliwość generowania raportów na podstawie tych danych. Mamy także dostępny podręcznik i dokument zawierający często zadawane pytania.

Where to find more about the GMP+ International Feed Support Products

Fact sheets

More information: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/fact-sheets/>

Review fact sheets: GMP+ Portal <https://gmpplus.org/pl/feed-certification-scheme-2020/gmp-fsa-fra-certification/support/>

GMP+ Monitoring database

More information: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/gmpplus-monitoring-database/>

Access database: GMP+ Portal <https://www.gmpplus.org/pl/services/feed-support-products/gmp-monitoring-database/>

At GMP+ International, we believe everybody, no matter who they are or where they live, should have access to safe food.

GMP+ International

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. info@gmpplus.org

Klauzula odpowiedzialności:

Niniejsza publikacja została opracowana celem dostarczenia stronom zainteresowanym informacji o standardach GMP+. Publikacja będzie regularnie aktualizowana.

GMP+ International B.V. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne nieścisłości w publikacji.

© [GMP+ International B.V.](https://www.gmpplus.org/)

Wszelkie prawa zastrzeżone. Informacje zawarte w tej publikacji mogą być przeglądane na ekranie, kopiowane oraz drukowane wyłącznie na użytek własny, niekomercyjny. Wszelkie inne użycie wymaga wcześniejszej pisemnej zgody GMP+ International B.V.