



# Produkcja składników pasz

GMP+ B 2

Wersja PL: 1 kwietnia 2016

**GMP+ Feed Certification scheme**



## Historia dokumentu

Przegląd nr. / Data akceptacji	Poprawka	Dotyczy	Data wdrożenia
0.0 / 09-2010	Poprzednie wersje są dostępne w zakładce <a href="#">History</a>		01-01-2011
0.1 / 09-2011			01-01-2012
0.2 / 11-2012			01-03-2013
0.3 / 06-2014	Zmiany redakcyjne: Wszystkie zmiany redakcyjne zapisano w <a href="#">factsheet</a>	Cały Dokument	01-01-2015
	Rozdział 2 został zaktualizowany. Podkreślono fakt, że GMP+ FSA wymaga wdrożenia systemu zarządzania zapewniającego bezpieczeństwo pasz, zgodnie z obowiązującym prawem i standardami GMP+ FSA.	2	01-01-2015
	Odwołanie do nowego Aneksu GMP+ BA2 <i>Kontrola pozostałości</i>	5.2.4.1	01-01-2015
	Uaktualniono wymogi dotyczące powiadomień o skażeniu w paszy w odniesieniu do klientów oraz w ramach EWS.	5.5	01-01-2015
	Uaktualniono wymogi dotyczące określenia statusu produktu paszowego lub usługi przewidzianych do zakupu.	7.1.2	1-10-2015
1.1 / 05-2015	Zmiany redakcyjne	Cały Dokument	01-06-2015
2.0 / 11-2015	Określenie zwierzęta domowe zostało zmienione	6.2.1	01-04-2016
	Lista FSP nie dotyczy pasz dla zwierząt niewykorzystywanych do produkcji żywności.		
	Wymogi dotyczące określenia statusu produktu paszowego lub usług przewidzianych do zakupu zostały zmienione.	7.1.2	01-04-2016
	Odnośniki do GMP+ B4.1, B4.2, B4.4. oraz B4.5 zostały usunięte, ponieważ standardy te straciły ważność z dniem 31-12-2015.	7.7.3 7.7.5	01-04-2016

**Uwagi redakcyjne:**

Wszelkie zmiany w tej wersji dokumentu są widoczne. Można je rozpoznać dzięki oznaczeniu :

- Nowy tekst
- ~~Stary tekst~~

Zmiany muszą zostać wdrożone przez uczestnika najpóźniej przed ostateczną datą obowiązywania.

**INDEKS**

<b>1</b>	<b>WPROWADZENIE .....</b>	<b>5</b>
1.1	INFORMACJE OGÓLNE.....	5
1.2	STRUKTURA GMP+ FEED CERTIFICATION SCHEME.....	5
1.3	ZAKRES I ZASTOSOWANIE NINIEJSZEGO STANDARDU.....	6
1.4	STRUKTURA NINIEJSZEGO STANDARDU .....	7
1.5	WYŁĄCZENIE WYMOGÓW.....	8
<b>2</b>	<b>CEL FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM .....</b>	<b>9</b>
<b>3</b>	<b>TERMINY I DEFINICJE .....</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM .....</b>	<b>11</b>
4.1	KADRA ZARZĄDZAJĄCA: ODPOWIEDZIALNOŚĆ I ZAANGAŻOWANIE.....	11
4.2	ZESPÓŁ HACCP .....	11
4.3	FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM .....	12
4.4	DOKUMENTACJA I REJESTRACJA .....	13
4.4.1	<i>Dokumentacja i podręcznik jakości.....</i>	<i>13</i>
4.4.2	<i>Kontrola dokumentacji i danych.....</i>	<i>14</i>
<b>5</b>	<b>PROGRAM WARUNKÓW WSTĘPNYCH.....</b>	<b>15</b>
5.1	PERSONEL .....	15
5.1.1	<i>Informacje ogólne .....</i>	<i>15</i>
5.1.2	<i>Kompetencje i szkolenia.....</i>	<i>16</i>
5.2	INFRASTRUKTURA.....	16
5.2.1	<i>Środowisko.....</i>	<i>16</i>
5.2.2	<i>Obiekty, urządzenia i sprzęt.....</i>	<i>16</i>
5.2.3	<i>Regulacja dostępu.....</i>	<i>19</i>
5.2.4	<i>Inne zagadnienia.....</i>	<i>19</i>
5.3	UTRZYMANIE, KONSERWACJA I HIGIENA.....	21
5.3.1	<i>Utrzymanie i konserwacja.....</i>	<i>21</i>
5.3.2	<i>Utrzymanie sprzętu pomiarowego.....</i>	<i>21</i>
5.3.3	<i>Czyszczenie i odkażanie .....</i>	<i>22</i>
5.3.4	<i>Zapobieganie i zwalczanie szkodników.....</i>	<i>23</i>
5.3.5	<i>Zarządzanie odpadami .....</i>	<i>24</i>
5.3.6	<i>Szkoło i materiały kruche.....</i>	<i>24</i>
5.4	IDENTYFIKACJA I ŚLEDZENIE DROGI PRODUKTÓW/POBIERANIE PRÓBEK .....	24
5.4.1	<i>Identyfikowanie i śledzenie drogi produktów .....</i>	<i>24</i>
5.4.2	<i>Pobieranie próbek.....</i>	<i>25</i>
5.5	SYSTEM WCZESNEGO OSTRZEGANIA (EWS) I WYCOFANIE PRODUKTÓW .....	25
<b>6</b>	<b>HACCP .....</b>	<b>27</b>
6.1	PLANOWANIE ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA PASZ .....	27
6.2	OPIS PRODUKTU I PROCESU.....	27
6.2.1	<i>Określenie wymogów .....</i>	<i>27</i>
6.2.2	<i>Specyfikacja składników pasz.....</i>	<i>28</i>
6.2.3	<i>Opis procesu technologicznego .....</i>	<i>29</i>
6.3	ANALIZA ZAGROZEŃ.....	30
6.3.1	<i>Identyfikacja zagrożeń .....</i>	<i>30</i>
6.3.2	<i>Ocena zagrożeń.....</i>	<i>30</i>
6.4	OKREŚLENIE DZIAŁAŃ KONTROLNYCH ORAZ KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (CCP'S)	
	30	
6.4.1	<i>Ustalenie środków/działań kontrolnych.....</i>	<i>30</i>

6.4.2	<i>Ustalenie krytycznych punktów kontroli (CCP's)</i> .....	31
6.5	USTALANIE WARTOŚCI KRYTYCZNYCH .....	31
6.6	MONITORING.....	31
6.7	DZIAŁANIA NAPRAWCZE .....	32
6.8	ZATWIERDZENIE I WERYFIKACJA .....	33
6.8.1	<i>Zatwierdzenie</i> .....	33
6.8.2	<i>Weryfikacja</i> .....	34
<b>7</b>	<b>KONTROLA DZIAŁAŃ OPERACYJNYCH.....</b>	<b>35</b>
7.1	ZAKUPY .....	35
7.1.1	<i>Informacje ogólne</i> .....	35
7.1.2	<i>Zakupy</i> .....	35
7.1.3	<i>Ocena dostawców</i> .....	36
7.2	KONTROLA OTRZYMYWANYCH PRODUKTÓW .....	37
7.3	MAGAZYNOWANIE .....	38
7.3.1	<i>Informacje ogólne</i> .....	38
7.4	PRODUKCJA .....	39
7.4.1	<i>Informacje ogólne</i> .....	39
7.4.2	<i>Produkty niezgodne z wymogami</i> .....	40
7.5	SPRZEDAŻ I KONTRAKTY.....	40
7.6	WYMOGI DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA I DOSTAWY .....	41
7.7	TRANSPORT .....	41
7.7.1	<i>Informacje ogólne</i> .....	41
7.7.2	<i>Transport drogowy własnymi środkami transportu</i> .....	42
7.7.3	<i>Transport drogowy realizowany przez podwykonawców</i> .....	43
7.7.4	<i>Transport drogowy zlecony stronom trzecim (uczestnik nie jest odpowiedzialny za transport)</i> .....	43
7.7.5	<i>Transport śródlądowy drogami wodnymi, transport morski oraz transport kolejowy</i> .....	45
<b>8</b>	<b>WERYFIKACJA I USPRAWNIENIA.....</b>	<b>47</b>
8.1	REKLAMACJE .....	47
8.2	AUDYT WEWNĘTRZNY .....	47
8.3	ZARZĄDZANIE, PRZEGLĄDY, USPRAWNIENIA.....	47

## 1 WPROWADZENIE

### 1.1 Informacje ogólne

System GMP+ Feed Certification scheme został zapoczątkowany i rozwinięty w 1992 roku przez holenderski przemysł paszowy w reakcji na różne, mniej lub bardziej poważne, przypadki skażenia materiałów paszowych. Pomimo, że zainicjowany jako system krajowy, rozwinął się on w międzynarodowy system, którym zarządza firma GMP+ International we współpracy z wieloma zainteresowanymi stronami z wielu krajów.

Chociaż system GMP+ Feed Certification scheme opracowano z perspektywy bezpieczeństwa pasz, w 2013 roku opublikowano pierwszy standard dotyczący zrównoważonego rozwoju i odpowiedzialności społecznej dla sektora pasz. W tym celu utworzono dwa moduły: GMP+ Feed Safety Assurance (koncentrujący się na bezpieczeństwie pasz) oraz GMP+ Feed Responsibility Assurance (zajmujący się sprawami zrównoważonego rozwoju i społecznej odpowiedzialności w odniesieniu do pasz).

GMP+ Feed Safety Assurance jest modulem kompletnym, zawierającym standardy zapewnienia bezpieczeństwa pasz we wszystkich ogniwach łańcucha paszowego. Wykazanie właściwego zapewnienia bezpieczeństwa pasz stanowi „licencję na sprzedaż” w wielu krajach i na wielu rynkach, a uczestnictwo w module GMP+ FSA może to znakomicie ułatwić. W oparciu o praktyczne potrzeby, w standardach GMP+ FSA uwzględniono szereg elementów, takich jak wymogi zarządzania systemem bezpieczeństwa pasz, zasady HACCP, śledzenie drogi produktu, programy wymogów wstępnych, kompleksowe ujęcie całego łańcucha paszowego oraz system wczesnego ostrzegania EWS (Early Warning System).

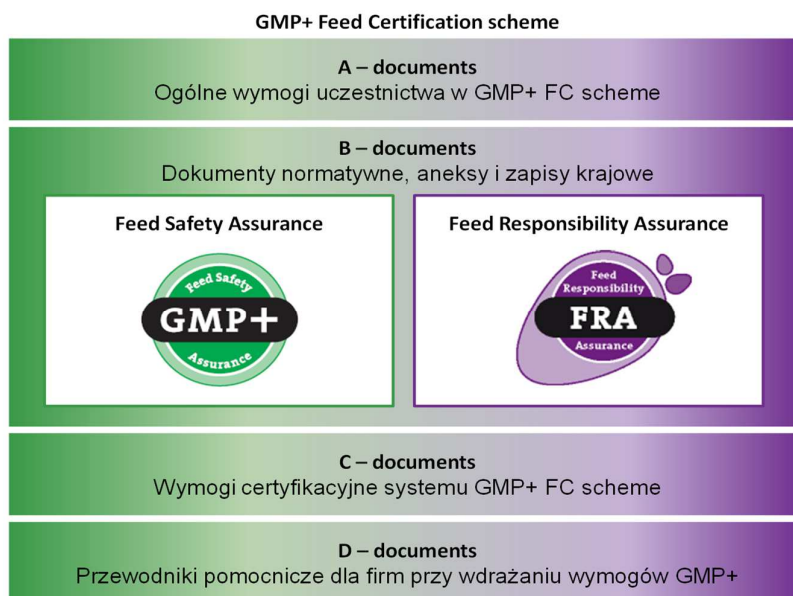
Rozwijając moduł GMP+ Feed Responsibility Assurance, firma GMP+ International odpowiada na potrzeby uczestników GMP+. Sektor pasz dla zwierząt stoi przed wyzwaniem działania w sposób bardziej odpowiedzialny społecznie. Dotyczy to, dla przykładu, pozyskiwania soi i mączki rybnej od producentów i handlowców prowadzących działalność z uwzględnieniem potrzeb ochrony ludzi, zwierząt i środowiska naturalnego. Aby wykazać działanie w sposób odpowiedzialny społecznie przy produkcji oraz handlu, firma może uzyskać certyfikację w ramach GMP+ Feed Responsibility Assurance. Dzięki niezależnemu systemowi certyfikacji GMP+ International dostosowuje się do zapotrzebowania rynku.

Wspólnie z partnerami GMP+, firma GMP+ International wypracowuje klarowne wymagania systemu Feed Certification scheme. Organizacje certyfikujące przeprowadzają certyfikację GMP+ w sposób niezależny.

GMP+ International wspiera uczestników systemu GMP+ dostarczając praktyczne i przydatne informacje w formie dokumentów o charakterze poradników, baz danych, biuletynów, list pytań i odpowiedzi oraz organizując seminaria.

### 1.2 Struktura GMP+ Feed Certification scheme

Dokumenty systemu GMP+ Feed Certification scheme są podzielone na kilka grup. Poniżej znajduje się schemat przedstawiający zawartość GMP+ Feed Certification scheme:



Wszystkie te dokumenty są dostępne na stronie internetowej GMP+ International ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)).

Niniejszy dokument oznaczony jest jako standard GMP+ B2 *Produkcja składników pasz* i jest częścią modułu GMP+ FSA.

### 1.3 Zakres i zastosowanie niniejszego standardu.

Niniejszy standard zawiera warunki i wymogi dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa przemysłowo produkowanych składników pasz, łącznie z przechowywaniem i handlem (sprzedażą).

Wymogi zawarte w niniejszym standardzie stosuje się do firm i organizacji (niezależnie od ich rodzaju czy wielkości), które prowadzą działalność objętą zakresem niniejszego standardu. Nie ma tu znaczenia czy dana firma prowadzi działalność na własny rachunek, czy też jest wykonawcą usług na rzecz innej organizacji (usługodawca).

Każdy uczestnik jest zobowiązany ustalić dla swojej firmy rodzaje zagrożeń dla bezpieczeństwa pasz i przeanalizować oraz kontrolować zidentyfikowane zagrożenia przy zastosowaniu zasad HACCP. Niniejszy standard opisuje, możliwie najdokładniej, wymogi dotyczące różnych zagrożeń i związanych z nimi działań kontrolnych w odniesieniu do składników pasz. Uczestnik może włączyć takie działania do programu warunków wstępnych (podstawowych) lub wdrożyć je jako szczególne środki dla kontrolowania konkretnego krytycznego punktu kontroli. Niniejszy standard opisuje także wymogi dotyczące inspekcji i audytów.

Jeśli uczestnik realizuje działania związane z paszami, które nie wchodzą w zakres niniejszego standardu, może być konieczne zastosowanie innego standardu GMP+ zamiast lub w uzupełnieniu niniejszego.



Więcej szczegółów znajduje się w dokumencie GMP+ *Wymogi Akceptacji i Procedury dla Organizacji Certyfikujących*, Załącznik 1.

**Wskazówka:**

*Niniejszy standard nie obejmuje na przykład skupu, przechowywania oraz handlu paszami. Dla tych rodzajów działalności istnieją odrębne standardy.*

Uczestnik jest odpowiedzialny w każdym przypadku za bezpieczeństwo składników pasz oraz działania z nimi związane, jak również za nadzorowanie realizacji wymogów. Działania te muszą być prowadzone przez samego uczestnika. Poprzez stosowanie się do wymogów niniejszego standardu oraz poprzez uzyskanie właściwego certyfikatu, uczestnik może wykazać bezpieczeństwo swoich usług lub składników pasz stronom trzecim.

Niezależnie od zobowiązań wynikających z niniejszego standardu, uczestnik wprowadzi na rynek lub zaoferuje tylko takie usługi związane z paszami, które są bezpieczne dla zwierząt oraz (pośrednio) są bezpieczne dla konsumentów produktów zwierzęcych.

Uczestnik nie może wprowadzić na rynek pasz, które stanowią jakiegokolwiek zagrożenie dla zdrowia konsumentów produktów zwierzęcych lub dla zwierząt i środowiska naturalnego.

#### **1.4 Struktura niniejszego standardu**

Wymogi dla "feed safety management system" (systemu zarządzania bezpieczeństwem pasz) są opisane w rozdziale 4. Natomiast rozdział 5 zawiera wymogi dla programu warunków wstępnych. Program ten jest niezbędny dla zapewnienia podstawowego poziomu higieny. Rozdział 6 zawiera minimalne wymogi HACCP.

Dodatkowe wymogi dotyczące nadzoru nad szeregiem działań operacyjnych zawarte są w rozdziale 7, natomiast warunki i wymogi dotyczące weryfikacji i usprawnień (ulepszeń) ujęte są w rozdziale 8.

**Wskazówki**

*Do niektórych wymogów w niniejszym standardzie dołączone zostały wskazówki. Jest to oddzielna niebieska ramka zaczynająca się od słowa „Wskazówki.” Nie zawierają one obowiązkowych warunków lub wymogów, natomiast mają pomagać w lepszym zrozumieniu wymogów. Ramka ta często zawiera informacje, przydatne dla audytorów. By właściwie odróżnić wskazówki od wymogów, które obowiązkowo muszą być spełnione, ramki ze wskazówkami nie powinny zawierać słów „musi”, „muszą”. Niemniej, nie we wszystkich ramkach się to udało. Tam, gdzie słowo „musi” jest użyte, powinno ono być odczytane jako wskazówka odnosząca się do ustalonych wymogów.*

Struktura niniejszego standardu jest podobna do struktury szeregu innych standardów systemu GMP+. Wymogi zawarte w rozdziałach ogólnych w tych standardach są pod względem zawartości takie same jak opisane w niniejszym standardzie, choć nie we wszystkich standardach są opisane równie szczegółowo.

Zależy to od zakresu standardu. Ponieważ każdy standard został napisany dla konkretnej grupy docelowej, pewne sformułowania użyte do opisu wymogów w rozdziałach ogólnych mogą się nieznacznie różnić. Ma to na celu możliwie jak najlepsze dotarcie do danej grupy docelowej.

Wskazówki

*Rozdziały ogólne to rozdziały 4, 5, 6 oraz 8.*

*Struktura standardu GMP+ B2 jest identyczna jak struktura GMP+ B3 Skup, Handel i Przechowywanie oraz Przeładunek. GMP+ B2 jest skierowany do producentów, zatem słowa „produkcja” oraz „produkować” regularnie występują w tekście tego standardu.*

*GMP+ B3 Handel, Skup i Przechowywanie oraz Przeładunek jest skierowany do firm zajmujących się skupem, odbiorem lub magazynowaniem produktów oraz do firm handlowych. Z tego powodu w tekście unika się użycia słów „produkcja” oraz „produkować”. Słowa „handel,” „przechowywanie,” „odbior,” występują znacznie częściej.*

*Firma, która produkuje składniki do wyrobu pasz i jednocześnie handluje takimi składnikami (produkowanymi przez strony trzecie), może stosować oba standardy łącznie. Takie stosowanie standardów jest łatwe do osiągnięcia z powodu identycznych struktur oraz dlatego, że szereg rozdziałów jest identycznych pod względem treści. Firma powinna jednak wykazać staranność jeśli chodzi o całościowe zastosowanie drugiego standardu lub upewnić się, czy konieczne są jakiegokolwiek dodatkowe kroki bądź środki dla drugiej działalności.*

Aneksy GMP+ (GMP+ BAxx), do których są odnośniki w treści standardu, są oddzielnymi dokumentami GMP+ w ramach segmentu B. Jeśli istnieje odnośnik do aneksu w niniejszym standardzie, należy stosować ten aneks w ramach niniejszego standardu. Patrz rozdział 2.

### 1.5 Wyłączenie wymogów

Istnieje możliwość, że pewne wymogi nie odnoszą się do uczestnika. W takim przypadku uczestnik może wyłączyć takie wymogi z zakresu obowiązywania. Wyłączenie takie musi jednak być uzasadnione i odnotowane. Wyłączenia wymogów nie mogą w żadnym wypadku prowadzić do sytuacji, w której uczestnik dostarcza pasze lub oferuje usługi niezgodne z zasadami bezpieczeństwa pasz określonymi w module GMP+ FSA.

Żadne wymogi nie mogą być wyłączone tylko z tego powodu, że uczestnik uważa je za niepotrzebne, bo klienci tego nie wymagają lub stosowanie się do nich nie stanowi obowiązku prawnego, lub też dlatego, że dana firma jest mała.

Wskazówka

*Mniejsze firmy czasem mają problem z wdrażaniem niektórych wymogów. Ramki ze wskazówkami w niniejszym standardzie zawierają sugestie dla małych firm dotyczące sposobów dostosowania się takich firm do obowiązujących wymogów.*



## 2 Cel Feed safety management system

Wdrożenie niniejszego standardu ma prowadzić do ustanowienia feed safety management system - systemu zarządzania pozwalającego na zapewnienie bezpieczeństwa i jakości produktów paszowych i usług związanych z paszami, objętych zakresem tego standardu.

Standard ten jest dostosowany do wszystkich obowiązujących przepisów prawa paszowego, jak również zasad bezpieczeństwa pasz oraz standardów powszechnie akceptowanych w sektorze paszowym przy produkcji oraz dostawie bezpiecznych pasz.

Feed safety management system musi gwarantować, że obowiązujące wymogi prawne oraz wymogi branżowe zostały spełnione, oraz że uwzględniono zapisy ustawowe, regulacje oraz wymogi kontraktowe.

Uwagi:

- Odnośnie prawa paszowego, przy opracowywaniu standardu zwrócono szczególną uwagę na odpowiednie wymogi obowiązującego prawa paszowego. Jednakże zapewnienie pełnej zgodności z obowiązującym prawem paszowym pozostaje odpowiedzialnością uczestnika.
- Ponadto odnośnie wymagań sektorowych, w niektórych aneksach GMP+ (oznaczonych jako GMP+ BAxx), zapisano szereg szczegółowych standardów i warunków sektorowych dotyczących bezpieczeństwa pasz, które są na całym świecie uważane za konieczne, aby można było produkować i dostarczać bezpieczne pasze. Jeśli w tym standardzie jest odwołanie do aneksu GMP+, oczekuje się, że uczestnik zapewni w swoim feed safety management system efektywne dostosowanie się do wymogów tych szczegółowych sektorowych standardów bezpieczeństwa pasz.
- Jednakże zarówno ten standard, jak i aneksy mogą nie zawierać wszystkich standardów bezpieczeństwa specyficznych dla danego sektora. Zatem także i w tym wypadku, odpowiedzialnością uczestnika pozostaje ustalenie wszelkich standardów specyficznych dla danego sektora i zapewnienie, że feed safety management system jest w stanie je kontrolować.

Certyfikacja feed safety management system zgodnie z wymogami niniejszego standardu nie jest gwarancją zgodności lub niezgodności z wymogami sektorowymi, lecz wykazuje, że uczestnik posiada efektywny system bezpieczeństwa pasz pozwalający na osiągnięcie i utrzymanie zgodności z prawem, jak również z wymogami bezpieczeństwa pasz specyficznymi dla danego sektora.

Uczestnik musi również spełniać wszystkie właściwe wymogi zapisane w dokumentach GMP+ A.

Dokumenty te są dostępne na stronie internetowej GMP+ International ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org))

### 3 Terminy i definicje

Definicje i skróty - patrz GMP+ A2 *Definicje i skróty*. ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)).

Ponadto, następujące definicje odnoszą się w szczególności do niniejszego standardu:

**Składnik pasz:** produkt, który samoistnie lub jako składnik mieszanki, stanowi pożywienie (paszę) zwierzęcą bez względu na to, czy posiada wartość odżywczą w diecie zwierząt czy nie. Składniki pasz mogą być produktami pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub organizmami morskimi i mogą zawierać materiał organiczny lub nieorganiczny. (definicja zaczerpnięta z Codex).

**Wskazówka**

*Definicja ta obejmuje dodatki do pasz i materiały paszowe rozumiane zgodnie z zapisami zawartymi w GMP+ A2 Definicje i skróty. Nie obejmuje natomiast mieszanek paszowych, półproduktów oraz mieszanek wstępnych, składających się z więcej niż jednego składnika pasz i przeznaczonych odpowiednio do skarmiania bądź domieszania do mieszanek paszowych.*

*W definicji „Dodatków do pasz” wspomniane są także preparaty. Chodzi tutaj o dodatki do pasz i nośniki, wprowadzone na rynek i używane jako dodatek do pasz.*

*Mieszanki dodatków do pasz powinny być uważane za mieszanki wstępne.*

**Surowiec** : produkt używany do produkcji lub przetwarzania na składnik pasz.

## 4 Feed Safety Management System

### 4.1 Kadra zarządzająca: odpowiedzialność i zaangażowanie

Kadra kierownicza musi być świadoma odpowiedzialności za bezpieczeństwo pasz. Pasze są częścią łańcucha produkcji żywności.

Kierownictwo ma obowiązek:

- a. Uświadomić pracownikom znaczenie bezpieczeństwa pasz oraz wagę postępowania zgodnego z wymaganiami klientów jak również wymogami niniejszego standardu GMP+ oraz zobowiązaniami wynikającymi z ustawodawstwa dotyczącego pasz.
- b. Wykazać odpowiedzialność i zaangażowanie w proces opracowywania i wdrażania feed safety management system dla produkcji bezpiecznych pasz.
- c. Utworzyć zespół HACCP.
- d. Zapewnić dostępność środków i zasobów. Kadra kierownicza musi ustalić, jakie środki są konieczne dla zrealizowania celu, jakim są bezpieczne pasze oraz zapewnić dostępność takich środków. Niezbędne jest osiągnięcie przynajmniej zgodności z niniejszym standardem.
- e. Ocenić co najmniej raz na 12 miesięcy czy feed safety management system” jest nadal odpowiedni i skuteczny. Punkt 8.3 zawiera szczegóły takiego przeglądu menedżerskiego.

#### Wskazówka

*Bezpieczeństwo pasz jest opisane głównie w normach dotyczących substancji niepożądanych. Stosuje się tutaj obowiązujące ustawy oraz dokument GMP+ BA1 Szczegółowe Limity Bezpieczeństwa Pasz.*

*Przez środki i zasoby rozumie się, między innymi, infrastrukturę (budynki, miejsca pracy, urządzenia i obiekty), personel, inne środki wymagane dla zapewnienia bezpieczeństwa pasz. Patrz rozdział 5.*

*W celu uzyskania więcej szczegółów na temat wymogów klienta należy zapoznać się z punktem 6.2.*

### 4.2 Zespół HACCP

W celu opracowania systemu oceny ryzyka, uczestnik ma obowiązek utworzyć zespół HACCP, który przygotowuje skuteczny plan HACCP.

Zespół ten musi mieć w swym składzie personel ze wszystkich obszarów działalności firmy (działów) oraz przynajmniej jednego członka posiadającego doświadczenie i wiedzę z zakresu HACCP.

Zespół HACCP ma obowiązek przeprowadzać analizy zagrożeń, których celem będzie identyfikowanie i kontrolowanie zagrożeń dla bezpieczeństwa pasz. Patrz rozdział 6.

Ponadto, zespół HACCP musi posiadać **wystarczającą** wiedzę i kompetencje w różnych dyscyplinach i musi być w stanie korzystać z tej wiedzy w celu prowadzenia analizy ryzyka oraz opracowania i wdrożenia feed safety management system.

Wszyscy członkowie zespołu muszą być zarejestrowani w dokumentacji HACCP.

Dopuszczalne jest pełnienie przez członków zespołu więcej niż jednej roli w ramach pracy zespołu. Uczestnik może także korzystać z zasobów spoza firmy, pod warunkiem, że praca zespołu jest efektywna.

**Wskazówka**

*Aby pomóc danej firmie w identyfikacji, ocenie i kontrolowaniu zagrożeń szczególnie istotnych dla bezpieczeństwa żywności/pasz, opracowano przewodnik HACCP. Można go znaleźć na stronie internetowej GMP+ International (<http://www.gmpplus.org/>).*

*Plan HACCP jest dokumentem przygotowanym zgodnie z zasadami HACCP w celu zapewnienia kontroli zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności/pasz.*

### 4.3 Feed safety management system

Uczestnik musi opracować, udokumentować, wdrożyć oraz utrzymywać feed safety management system spełniający wymogi niniejszego standardu. Feed safety management system musi być dostosowany do wymogów ustawowych lub innych przepisów związanych z bezpieczeństwem pasz. Feed safety management system musi zagwarantować, że firma konsekwentnie definiuje, wdraża i realizuje wszelkie działania mogące mieć wpływ na bezpieczeństwo składników produkowanych lub przetwarzanych pasz.

Uczestnik ma obowiązek określić i szczegółowo odnotować zakres feed safety management system poprzez określenie składników pasz (lub ich kategorii) oraz miejsc produkcji, które objęte są wymogami systemu bezpieczeństwa, jak również określenie celów związanych z bezpieczeństwem pasz. Zakres systemu musi w każdym przypadku obejmować przepisy dotyczące wszystkich składników pasz oraz wszystkich działań związanych z paszami, za które uczestnik jest odpowiedzialny.

Uczestnik musi ustalić:

- a. część łańcucha, za którą jest odpowiedzialny. Zaczyna się ona tam, gdzie kończy się odpowiedzialność poprzedniego ogniwa (dostawcy), a kończy tam, gdzie zaczyna się odpowiedzialność następnego ogniwa.
- b. wszystkie składniki pasz (ze specyfikacjami), które są wytwarzane.
- c. wszystkie działania związane z produkcją składników pasz, włącznie z zadaniami zleconymi firmom zewnętrznym.
- d. wszystkie lokalizacje produkcji, zarówno będące, jak i nie będące własnością firmy. Dotyczy to także miejsc, gdzie prowadzone są stosowne zadania administracyjne.

Jeśli uczestnik postanowi zlecić firmie zewnętrznej działanie, które może mieć wpływ na bezpieczeństwo pasz, wówczas musi on zagwarantować, że działanie takie prowadzone jest zgodnie z wymogami niniejszego standardu oraz zatwierdzone przez GMP+. Patrz GMP+ BA10 *Minimalne Wymogi dla Zakupów*.

Uczestnik musi także opisać całą swoją pozostałą działalność i/lub produkty, które nie są związane z paszami. Ponadto, uczestnik musi zagwarantować, że działalność taka nie ma negatywnego wpływu na bezpieczeństwo składników pasz.

**Wskazówka**

Zakres feed safety management system powinien obejmować przynajmniej następujące elementy:

- a. wybór dostawców oraz zakup surowców
- b. transport i magazynowanie zakontraktowane lub kontrolowane przez uczestnika
- c. proces produkcji składników pasz
- d. wszystkie inne procesy nabywane lub kontrolowane przez uczestnika, takie jak planowanie, zakupy, (tymczasowe) przechowywanie, transport wewnętrzny, sprzedaż i pakowanie.

Struktura feed safety management system może być charakterystyczna dla firmy uczestnika i zawierać kierunki działań, wymogi i procedury, które wspierają bezpieczeństwo składników pasz.

Opis działań może skutkować tym, że uczestnik będzie musiał zastosować dodatkowo drugi lub nawet trzeci standard oprócz niniejszego standardu. Uczestnik może także zdecydować o zastosowaniu standardu GMP+ B1 Produkcja, Handel i Usługi, zamiast kilku innych węższych standardów. Jeśli pojawią się wątpliwości, należy skonsultować się z organizacją certyfikującą lub stroną GMP+ International (<http://www.gmpplus.org/>) dla uzyskania więcej informacji.

Wskazówka odnośnie ostatniej części: działania lub produkty nie związane z paszami to na przykład magazynowanie paliw, pojazdy rolnicze, drewno, farby, itp.

#### 4.4 Dokumentacja i rejestracja

##### 4.4.1 Dokumentacja i podręcznik jakości

Uczestnik zobowiązany jest stworzyć i wdrożyć procedury i instrukcje zawierające wymogi niniejszego standardu.

Dokumentacja feed safety management system musi zawierać:

- a. Udokumentowaną Politykę Jakości, włącznie z celami związanymi z bezpieczeństwem pasz
- b. Opis zakresu obowiązywania feed safety management system zgodnie z wymogami w punkcie 4.3
- c. Wszystkie właściwe zezwolenia, dokumenty oraz certyfikaty wynikające z aktów prawnych zarówno krajowych, jak i międzynarodowych, dotyczących pasz
- d. Dokumentację HACCP
- e. Wszystkie procedury, instrukcje, formularze rejestracyjne, itp., wymagane przez niniejszy standard i/lub konieczne dla feed safety management system
- f. Wszystkie dokumenty dotyczące audytów i inspekcji oraz wszystkie inne dokumenty wymagane w ramach niniejszego standardu. Rejestr takich dokumentów musi być utworzony i prowadzony jako dowód zgodności z wymogami oraz efektywnego działania feed safety management system.

Wszystkie wspomniane dokumenty, instrukcje, formularze, itp. powinny mieć jasną i przejrzystą strukturę.

**Wskazówka :**

*Dot. c) może to także dotyczyć prawnych zezwoleń/licencji dla produkcji lub eksportu*

*Udokumentowane procedury mogą stanowić część feed safety management system (np. ISO – 9001), lub mogą być częścią krajowego, branżowego lub firmowego programu zapewniającego adekwatną kontrolę. Nie jest warunkiem wstępnym niniejszego standardu posiadanie osobnego, niezależnego certyfikowanego systemu HACCP lub systemu jakości. Dopuszczalne jest rejestrowanie i kontrola dokumentów metodą cyfrową.*

*Schemat i struktura dokumentacji dotyczącej jakości i wymaganej przez niniejszy standard, jak na przykład procedury, instrukcje, formularze i dane, mogą być dostosowane do rodzaju działalności, wielkości firmy, poziomu doświadczenia oraz wiedzy posiadanej przez personel.*

#### 4.4.2 Kontrola dokumentacji i danych

Dokumenty oraz rejestrowane dane muszą być kontrolowane.

Oznacza to, że dokumentacja:

- a. musi być aktualna;
- b. zatwierdzona, podpisana, opatrzona datą, jak również poddana ocenie przynajmniej raz do roku przez osobę kompetentną. W ocenie tej należy brać pod uwagę zmiany w przepisach lub w module GMP+ FSA;
- c. zawsze musi być dostępna i zrozumiała dla tych członków personelu, którzy wdrażają wymogi procedury;
- d. musi być sprawdzana i aktualizowana jeśli w procesie zachodzą zmiany.

Uczestnik musi zagwarantować, że cała dokumentacja i dane wymagane niniejszym standardem są:

- a. przechowywane przez co najmniej 3 lata, chyba że dłuższy okres przechowywania tych danych jest wymagany przez przepisy prawa;
- b. przechowywane w sposób zapobiegający uszkodzeniu tych dokumentów i danych;
- c. przechowywane w taki sposób, aby zapewnić kompletność dokumentów i danych oraz łatwość ich odzyskania;
- d. klarowne i czytelne.

#### Wskazówka :

*Dokumentacja może być także udostępniona w formie zapisu cyfrowego i może być w ten sposób nadzorowana i przechowywana.*

*Uczestnik powinien wykazać, że posiada procedury, które zapewniają aktualność i zgodność z wymogami bezpieczeństwa żywności/pasz.*

*Informacje dotyczące zagadnień bezpieczeństwa, które mogą wpływać na funkcjonowanie firmy, powinny być jasno i skutecznie przekazywane do tych pracowników, którzy są odpowiedzialni za odpowiednie dziedziny. Jakikolwiek zmiany w procedurach lub praktykach, które okażą się konieczne ze względu na nowe informacje, powinny zostać skutecznie wdrożone.*



## 5 Program warunków wstępnych

Aby skutecznie stosować zasady HACCP, uczestnik musi określić ogólny program warunków wstępnych (podstawowych) dla różnych działań operacyjnych oraz stosować go zgodnie z niniejszym rozdziałem. ~~Jeśli to okaże się niewystarczające, uczestnik musi opracować i wdrożyć dodatkowe warunki wstępne.~~ Uczestnik może wprowadzić dodatkowe warunki wstępne. Niektóre warunki mogą zostać wyłączone, przy czym musi być to odpowiednio uzasadnione.

### Wskazówka

*Patrz także Podręcznik HACCP (GMP+ D2.1), dostępny na stronie internetowej GMP+ International.*

*Programy warunków wstępnych tworzą podstawy higieny i odpowiedniego środowiska dla produkcji bezpiecznych składników pasz. Patrz także Codex Alimentarius.*

*Programy warunków wstępnych są częścią planu HACCP i są konsekwentnie włączane do programów audytów wewnętrznych utworzonych jako część planu HACCP.*

### 5.1 Personel

#### 5.1.1 Informacje ogólne

Cały personel musi być świadomy swej odpowiedzialności za bezpieczeństwo pasz.

Należy sporządzić:

- a) wykres struktury organizacyjnej firmy
- b) opis kwalifikacji (na przykład posiadane dyplomy, doświadczenie zawodowe) oraz zadań i odpowiedzialności personelu, również tego zatrudnionego tymczasowo.
- c) opis zadań personelu, odpowiedzialności oraz uprawnień.

Cały personel musi zostać dokładnie poinformowany na piśmie o obowiązkach i zadaniach, odpowiedzialności oraz uprawnieniach dotyczących utrzymania bezpieczeństwa surowców i składników pasz. Informacje takie muszą być aktualizowane w przypadku jakichkolwiek istotnych zmian.

W przypadku gdy ocena ryzyka wykaże jakąkolwiek możliwość wystąpienia zanieczyszczeń lub skażeń składników pasz przez kontakt z personelem, należy używać ubrań ochronnych. Ubranie ochronne oraz wszelkie urządzenia (sprzęt) muszą być utrzymywane w odpowiednich warunkach higienicznych.

Należy wprowadzić jasno określone zasady odnośnie spożywania posiłków, picia, palenia na terenie hal produkcyjnych. Przepisy takie muszą być znane pracownikom oraz gościom. Należy zabronić jedzenia, picia, palenia w miejscach, gdzie czynności te mogą negatywnie wpływać na składniki pasz. Jeśli to konieczne, należy wyznaczyć oddzielne miejsca dla tych czynności.

Uczestnik musi nadzorować personel techniczny reprezentujący stronę trzecią, a pracujący na terenie produkcji w taki sposób, by prace budowlane lub konserwacyjne nie wpływały negatywnie na bezpieczeństwo surowców lub składników pasz. Musi istnieć procedura zapewniająca właściwy sposób sprzątnięcia i czyszczenia, które muszą być zakończone przed rozpoczęciem kolejnej pracy na danym terenie.

### 5.1.2 Kompetencje i szkolenia

Personel wykonujący pracę mającą wpływ na bezpieczeństwo pasz musi posiadać kompetencje oparte na właściwym wykształceniu, wyszkoleniu, umiejętnościach oraz doświadczeniu. Uczestnik musi posiadać **wystarczającą** kadrę reprezentującą umiejętności i kwalifikacje niezbędne dla procesu produkcji bezpiecznych pasz.

Uczestnik ma obowiązek:

- a. określić umiejętności konieczne dla personelu wykonującego pracę mającą jakikolwiek wpływ na bezpieczeństwo pasz. Odnosi się to także do zespołu HACCP.
- b. zapewnić szkolenia lub podjąć inne działania dla zaspokojenia potrzeb związanych z doskonaleniem personelu.
- c. prowadzić ewidencję kursów, szkoleń, umiejętności i doświadczenia pracowników.

Powyższe odnosi się także do personelu zatrudnionego tymczasowo.

## 5.2 **Infrastruktura**

### 5.2.1 Środowisko

Produkcja składników pasz musi odbywać się w środowisku, w którym nie występują substancje potencjalnie groźne dla składników pasz w ilościach mogących doprowadzić do przekroczenia dopuszczalnych limitów.

Jeśli dane środowisko może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa pasz, wówczas uczestnik musi wykazać, za pomocą analizy ryzyka, że wszelkie zagrożenia są **wystarczające** kontrolowane.

#### Wskazówka

*Budynki, w których odbywa się produkcja lub gdzie składniki pasz są poddawane jakiegokolwiek obróbce, nie powinny znajdować się na terenie lub w pobliżu miejsc stanowiących zagrożenie dla bezpieczeństwa pasz. Dotyczy to skażonych gruntów, bliskości wysypisk odpadów i tym podobnych.*

### 5.2.2 Obiekty, urządzenia i sprzęt

#### 5.2.2.1 *Informacje ogólne*

Wszelkie urządzenia i sprzęt muszą być zaprojektowane, skonstruowane, konserwowane i wykorzystywane tak, by zapewnić bezpieczeństwo i ochronę surowców i składników pasz. Należy podjąć niezbędne działania w celu zapobiegania zarówno celowym jak i przypadkowym skażeniom składników pasz.

Urządzenia muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, by zapobiegać:

- a. nagromadzeniu brudu;
- b. nagromadzeniu pleśni;
- c. zbyt dużej ilości rozsypujących się cząstek i resztek pasz;
- d. nieprawidłowościom w procesie czyszczenia, dezynfekcji oraz konserwacji;
- e. obecności ptaków i innych zwierząt w ich pobliżu.

Urządzenia muszą zapewnić:

- a. możliwie najmniejsze prawdopodobieństwo błędów oraz uniknięcie, w jak największym stopniu, zanieczyszczeń, skażeń lub innych szkodliwych wpływów na bezpieczeństwo i jakość pasz
- b. zapobieganie powstawaniu pomyłek w identyfikacji i użyciu składników pasz
- c. dokładne i pełne, fizyczne i organizacyjne, oddzielenie produktów paszowych od innych substancji, które mogą mieć negatywny wpływ na zdrowie ludzi lub zwierząt oraz środowisko naturalne. Ma to zapobiegać kontaktowi lub mieszanemu składników pasz z produktami mogącymi stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa pasz.

Urządzenia i obiekty używane w produkcji pasz muszą być zaopatrzone w odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie dla skutecznego przebiegu procesów czyszczenia, przetwarzania i innych czynności ważnych dla bezpieczeństwa surowców i składników pasz.

Stropy (sufity) i urządzenia do nich przytwierdzone muszą być tak skonstruowane i wykończone, aby możliwe było zapobieganie gromadzeniu się brudu, powstaniu pleśni oraz opadających cząstek, które mogą zaszkodzić bezpieczeństwu surowców i składników pasz.

Ścieki, odpady, deszczówka muszą być usuwane w taki sposób, by nie zagrażały sprzętowi oraz bezpieczeństwu składników pasz.

Rozsypane części pasz i kurz muszą być usuwane aby zapobiegać mnożeniu się szkodników.

Urządzenia odprowadzające wodę muszą być odpowiednie dla zamierzonych celów. Muszą one chronić przed zanieczyszczeniami i skażeniami składników pasz.

#### Wskazówka

*Przykładami produktów, które mogą mieć negatywny wpływ na zdrowie zwierząt, ludzi lub na środowisko są: nawozy, paliwa, smary, środki czyszczące i odkażające, szkło, środki ochrony roślin, odpady i nieczystości.*

*Fizyczne i organizacyjne oddzielenie może być przeprowadzone metodą wybraną przez uczestnika, ale powinno zawsze zapobiegać mieszanemu pasz z produktami mającymi negatywny wpływ na zdrowie zwierząt, ludzi lub na środowisko.*

#### 5.2.2.2 Urządzenia za- i wyładunkowe

Należy zapewnić właściwe miejsca przyjęcia, ładowania i wyładowywania składników pasz oraz produktów potencjalnie niebezpiecznych (środki czyszczące, paliwa, itp.)

Podczas odbioru lub załadunku i wyładunku, uczestnik musi dołożyć wszelkich starań, by stworzyć warunki, w których możliwe będzie uniknięcie skażeń oraz negatywnego wpływu warunków pogodowych na przemieszczane składniki pasz.

**Wskazówka**

*Podczas załadunku i rozładunku oraz magazynowania należy zapobiegać przenikaniu deszczówki oraz brudnej wody.*

**5.2.2.3 Obiekty magazynowe**

Należy zapewnić **odpowiednie** powierzchnie magazynowe dla przechowywania składników pasz i potencjalnie niebezpiecznych produktów (np. środki czyszczące, paliwa, itp.).

W przypadku powierzchni magazynowych należy zadbać o to, by do powierzchni tych nie dostawały się błoto, śnieg i inne zanieczyszczenia, które mogą być naniesione przez pojazdy i negatywnie wpłynąć na składowane składniki pasz.

Należy zapewnić **wystarczające** utwardzony teren (betonowy podjazd) przy wejściu do magazynu tak, aby woda lub błoto nie przenikały do środka magazynu.

**5.2.2.4 Sprzęt/maszyny**

Cały sprzęt używany do produkcji lub przetwarzania pasz musi być odpowiedni dla celu przeznaczenia.

Sprzęt mający styczność ze składnikami pasz musi być tak skonstruowany, aby można było go **odpowiednie** oczyścić, odkazić oraz serwisować dla zapobiegania skażeniom.

Tam, gdzie odbywa się mechaniczne suszenie, opracowane procedury muszą zapewnić minimalizowanie negatywnego wpływu suszenia na składniki pasz.

W przypadku, gdy w wyniku procesu suszenia gazy ze spalania mają styczność z surowcami lub składnikami pasz, uczestnik musi wykazać, że nie są przekraczane maksymalne poziomy substancji niepożądanych, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju produkcji oraz w krajach, w których uczestnik wprowadzi pasze na rynek.

Magnesy i/lub wykrywacze metali muszą być umieszczone w systemach produkcji tam, gdzie wskazane jest to przez badanie oceny ryzyka.

Najważniejsze sита, siatki, filtry, separatory, magnesy oraz wykrywacze metali muszą być regularnie sprawdzane w celu zagwarantowania, że nie są uszkodzone i działają efektywnie.

Wszystkie wagi i urządzenia pomiarowe, używane w procesie produkcji pasz muszą być odpowiednie dla ilości i objętości składników poddawanych ważeniu lub dozowaniu, a ich dokładność musi być regularnie sprawdzana.

Pojemność urządzeń do dozowania musi być dopasowana do ilości produktu, który ma być dozowany.

Należy udokumentować następujące dane dotyczące sprzętu do ważenia i dozowania:

- a. minimalna i maksymalna waga dopuszczalna dla danego urządzenia ważącego lub dozującego;
- b. dokładność sprzętu do ważenia lub dozowania.

Należy zadbać o to, by ważony i/lub dozowany produkt znalazł się w tej partii, dla której jest przeznaczony. Jeśli uczestnik wykorzystuje dozowniki podczas produkcji, musi zadbać o odpowiednie systemy zamykające.

Tam, gdzie ponownie przetwarza się odsiewy (materiały oddzielone od pierwotnego strumienia produkcji przez sita, ekrany, filtry, separatory) z zamiarem włączenia ich do składu pasz, ocena ryzyka musi uwzględniać potencjalne zagrożenia wynikające z takich działań.

#### Wskazówka

*Tam, gdzie niepożądane lub niechciane materiały są oddzielane od produktu pierwotnego i gromadzone w produkcie ubocznym dostarczanym jako składnik pasz, ocena ryzyka musi uwzględnić potencjalne zagrożenia wynikające z takiego działania. Należy wdrożyć niezbędne środki ostrożności.*

### 5.2.3 Regulacja dostępu

Należy opracować zasady dostępu do powierzchni produkcyjnych. Osoba, która nie jest pracownikiem danej firmy może uzyskać dostęp do miejsc produkcji pod nadzorem lub za zgodą osoby uprawnionej.

### 5.2.4 Inne zagadnienia

#### 5.2.4.1 Skażenia/skażenia krzyżowe

Należy podjąć działania techniczne lub organizacyjne dla zapobiegania lub minimalizowania skażeń krzyżowych lub błędów, włącznie z zanieczyszczeniami spowodowanych przez pozostałości poprodukcyjne.

Sprzęt i procedury muszą zostać zaprojektowane i obsługiwane tak aby minimalizować skażenie krzyżowe pomiędzy różnymi rodzajami pasz lub składnikami pasz.

Przetworzone składniki pasz muszą być przechowywane oddzielnie od składników nie poddanych obróbce po to, by zapobiec zanieczyszczeniom.

Uczestnik musi zdecydować na podstawie oceny ryzyka, czy dla jego urządzeń musi zostać ustalona ilość pozostałości poprodukcyjnych. Chodzi tutaj o ryzyko, że pewne substancje lub produkty mogą się przenieść z jednej paszy do innej poprzez pozostałości poprodukcyjne, co może prowadzić do zagrożeń dla bezpieczeństwa danej paszy.

Ilość pozostałości poprodukcyjnych musi być ustalona w każdym przypadku dla linii produkcyjnych i transportowych, na których produkuje się, przetwarza lub

przemieszcza dodatki paszowe (z paszami), o ile mogą one mieć negatywny wpływ na zdrowie ludzi lub zwierząt (poprzez gromadzenie się ich pozostałości)

Częstotliwość mierzenia ilości pozostałości poprodukcyjnych w produkcji lub transporcie zależy od dodatków paszowych, które uczestnik przetwarza oraz czy przetwarza on składniki, dla których został opracowany standard dotyczący pozostałości. Patrz GMP+ BA2 *Kontrola Pozostałości*

Uczestnik musi mierzyć pozostałości poprodukcyjne poprzez procedurę testowania opracowaną przez GMP+ International. Patrz GMP+ BA2 *Kontrola Pozostałości*.

Ilość pozostałości poprodukcyjnych musi być ponownie ustalona w przypadku zmian w instalacji.

#### Wskazówka

*Pozostałości poprodukcyjne: patrz GMP+ A2 Definicje i skróty.*

#### 5.2.4.2 *Przepływy powietrza*

W przypadkach, kiedy w procesie produkcji używane jest powietrze dla przenoszenia lub chłodzenia, uczestnik musi ocenić ryzyko przenoszenia patogenów i podjąć ewentualne środki ostrożności.

#### 5.2.4.3 *Woda i para*

Woda lub para używane do produkcji pasz (włącznie z czyszczeniem) muszą być bezpieczne dla zwierząt. Uczestnik musi zagwarantować, że pasze nie zostaną zanieczyszczone z powodu użycia wody złej jakości. Szczególna uwaga musi być poświęcona dodatkom technologicznym, takim jak środki antykorozyjne.

#### 5.2.4.4 *Substancje wspomagające przetwarzanie i dodatki technologiczne*

Uczestnik musi zagwarantować, że użycie substancji wspomagających przetwarzanie lub dodatków (technologicznych) nie wpłynie negatywnie na bezpieczeństwo pasz.

Tam, gdzie w produkcji korzysta się z substancji wspomagających przetwarzanie, ocena ryzyka musi wykazać, że niezamierzona lecz technicznie nieunikniona obecność pozostałości tych substancji lub ich pochodnych w produkcie końcowym nie ma szkodliwego wpływu na zdrowie zwierząt, zdrowie ludzi lub środowisko, oraz że nie ma wpływu na produkt końcowy z technologicznego punktu widzenia.

Uczestnik musi zagwarantować, że systemy kontroli zapewniają przez cały czas właściwe poziomy dozowania dla substancji wspomagających przetwarzanie lub dodatków technologicznych.

Systemy dozowania dla substancji wspomagających przetwarzanie i dodatków technologicznych muszą być kalibrowane przez osobę kompetentną, a dokumentacja dotycząca kalibrowania rzetelnie prowadzona.

#### 5.2.4.5 *Opakowania*

Opakowania dla pasz muszą być właściwe dla rodzaju paszy oraz wybranej metody dostarczania i transportu.



Opakowanie dla pasz musi być zaprojektowane tak, by chroniło składniki pasz podczas magazynowania, przemieszczania oraz dostawy.

Opakowania wielokrotnego użytku muszą być **odpowiednio** mocne i trwałe, łatwe w czyszczeniu oraz, jeśli to konieczne, łatwe do odkażenia. Uczestnik musi utworzyć system czyszczenia na podstawie analizy zagrożeń. Szczególna uwaga winna być skierowana na zwrot palet i innych opakowań wielokrotnego użytku z gospodarstw, w których hoduje się żywy inwentarz.

### 5.3 Utrzymanie, konserwacja i higiena

#### 5.3.1 Utrzymanie i konserwacja

Należy sporządzić, w formie pisemnej, program utrzymania i konserwacji dla wszystkich właściwych powierzchni oraz sprzętu i wdrożyć go tak, aby zapewnić higienę i bezpieczeństwo działań.

Dokumentacja działań związanych z konserwacją musi wykazać zgodność z wymogami.

Uczestnik jest zobowiązany udokumentować wszystkie wspomniane działania w odniesieniu do posiadanego sprzętu i urządzeń kluczowych dla procesu przetwarzania pasz.

#### Wskazówka

*Program konserwacji powinien zawierać przynajmniej następujące elementy:*

- a. Powierzchnie i hale produkcyjne;
- b. Sprzęt, urządzenia oraz (wewnętrzne) systemy transportu;
- c. Zaangażowany personel obsługujący (własny bądź wynajęty);
- d. Częstotliwość działań;
- e. Inne aspekty. Działania konserwacyjne nie mogą stanowić zagrożenia dla pasz.

#### 5.3.2 Utrzymanie sprzętu pomiarowego

Sprzęt używany do inspekcji, pomiarów, testów w celu potwierdzenia, że składniki pasz spełniają wymagania, musi być kalibrowany w odstępach czasowych nie przekraczających 12 miesięcy.

Zapisy i dokumenty wyników kalibracji i weryfikacji muszą być skrupulatnie prowadzone.

#### Wskazówka

*Uczestnik musi zapewnić:*

- a. Określenie kryteriów akceptacji kalibracji.
- b. Dostosowanie do krajowych standardów urządzeń kalibrowanych lub, gdy jest to niemożliwe, zdefiniowanie podstaw kalibracji.
- c. Dokładne oznaczenie sprzętu i jego rejestrację w dokumentach dotyczących kalibracji.
- d. Zdefiniowanie częstotliwości kalibracji.

*W razie stwierdzenia, że dany sprzęt pokazuje odczyty przekraczające akceptowalne kalibracją limity, uczestnik powinien zbadać tego skutki dla zgodności ze standardami i podjąć właściwe działania naprawcze w celu ponownej kalibracji. W zależności od stopnia rozbieżności i rodzaju pomiaru, uczestnik musi wykazać, że zostały podjęte odpowiednie działania (na przykład wycofanie danego składnika paszy).*

### 5.3.3 Czyszczenie i odkażanie

Uczestnik jest zobowiązany zapewnić **właściwe** standardy czystości na wszystkich etapach produkcji, magazynowania lub obróbki surowców i składników pasz, tak, by minimalizować zagrożenie szkodnikami i patogenami.

Program czyszczenia musi zostać udokumentowany. Należy zagwarantować czyszczenie urządzeń transportowych, produkcyjnych oraz obiektów magazynowych **w sposób wystarczający** dla trwałego zapewnienia bezpieczeństwa składników pasz.

Czyszczenie i dezynfekcja muszą być monitorowane pod względem ich adekwatności i skuteczności. Uprawniona osoba powinna przeprowadzać kontrole procesu czyszczenia i sporządzać raporty ze wszystkich inspekcji.

Środki użyte do czyszczenia i dezynfekcji muszą być, jeśli przepisy tego wymagają, przechowywane w oddzielnych i oznaczonych pojemnikach dla uniknięcia ryzyka zanieczyszczenia lub skażenia (przypadkowego lub zamierzonego).

Maszyny lub komponenty mające styczność z suchymi paszami muszą być osuszane po czyszczeniu na mokro lub muszą być suche zanim zostaną ponownie użyte.

#### Wskazówka

*Czyszczenie ma służyć usuwaniu resztek oraz brudu, które mogą być źródłem skażeń. Metody czyszczenia jak również materiały do tego użyte zależą będą od rodzaju działalności i mogą uwzględniać dezynfekcję. Środki użyte do czyszczenia nie mogą zawierać składników szkodliwych dla żywności/pasz i powinny być użyte zgodnie z zaleceniami producentów i wymogami bezpieczeństwa. Tam, gdzie środki czyszczące mają styczność ze składnikami pasz, uczestnik musi zapewnić właściwe stężenie roztworu. Uczestnik może skorzystać z informacji w instrukcji dołączonej do danego środka.*

*Program czyszczenia powinien zawierać co najmniej następujące elementy:*

- a. powierzchnie i hale (produkcyjne)
- b. sprzęt oraz (wewnętrzne) systemy transportu
- c. zaangażowany personel
- d. częstotliwość czyszczenia
- e. użyte środki czyszczące, które powinny być odnotowane i odpowiednie do potrzeb

*Działania te nie mogą stanowić żadnego zagrożenia dla bezpieczeństwa pasz. Należy zadbać o to, aby resztki środków czyszczących i dezynfekujących nie pozostawały na czyszczonym sprzęcie i urządzeniach, itp.*

#### 5.3.4 Zapobieganie i zwalczanie szkodników

Należy podjąć wszelkie możliwe działania by ptaki, zwierzęta oraz szkodniki nie dostawały się do powierzchni produkcyjnych. Uczestnik musi opracować program zwalczania szkodników, wdrożyć go i udokumentować.

Personel musi być odpowiednio wykwalifikowany i wyszkolony do prowadzenia działań kontrolnych i zwalczania szkodników.

Działania w ramach zwalczania szkodników muszą być planowane, prowadzone i dokumentowane. Akta dotyczące działań kontrolnych muszą być zgodne z wymogami.

##### Wskazówka

*Należy wziąć pod uwagę co następuje:*

- a. *Budynki powinny być w dobrym stanie tak, by uniemożliwić dostęp szkodnikom i by wyeliminować ich namnażanie.*
- b. *Drzwi muszą być szczelne i zabezpieczać przed szkodnikami, kiedy są zamknięte. Powinny także być zamknięte zawsze, kiedy pozwala na to proces produkcji.*
- c. *Otwory, rynny i inne miejsca, którymi mogą przedostawać się szkodniki powinny być zabezpieczone. Tam, gdzie nie jest możliwe ich zamknięcie należy umieścić specjalne siatki blokujące dostęp szkodnikom.*
- d. *W miarę możliwości należy eliminować obecność zwierząt na terenie fabryk oraz w otoczeniu magazynów i hal produkcyjnych. Tam, gdzie obecność gołębi, mew lub innych szkodników jest nieunikniona, powinny zostać wdrożone procedury dla ochrony surowców i składników pasz przed skażeniem.*
- e. *W przypadkach gdy odstrzeliwuje się ptaki w ramach zwalczania szkodników, nie powinno się używać amunicji ołowianej lub wykonanej z innych toksycznych materiałów.*
- f. *Pojemniki z przynętą powinny być umieszczone w odpowiednim, przeznaczonym dla nich miejscu, chyba że istnieje powód dla którego jest to niewłaściwe.*
- g. *Otwarte pojemniki z przynętą i luźno rozłożona przynęta nie mogą być umieszczone w miejscach, gdzie ich użycie może stanowić zagrożenie dla składników pasz lub surowców.*

*Procedury zwalczania szkodników powinny być udokumentowane. Należy zapewnić, żeby materiały użyte do zwalczania szkodników nie były szkodliwe dla surowców i składników pasz. Dokumenty dotyczące wspomnianych działań powinny zawierać:*

- a. *Szczegóły dotyczące środków trujących, włącznie z danymi dotyczącymi bezpieczeństwa.*
- b. *Kwalifikacje personelu zaangażowanego w opisywane działania.*
- c. *Plany z zaznaczonymi miejscami ulokowania przynęt oraz rodzaje przynęt.*
- d. *Notatki odnośnie znalezionych szkodników.*
- e. *Szczegóły dotyczące wdrożonych działań naprawczych.*

### 5.3.5 Zarządzanie odpadami

Wszystkie materiały uznane za odpady muszą zostać odpowiednio pod tym kątem oznaczone i przechowywane tak, by wyeliminować możliwość błędów lub niezamierzonego użycia.

Odpady muszą być zbierane i przechowywane w oddzielnych pojemnikach lub koszach. Muszą być one łatwo identyfikowalne i przykryte i zabezpieczone przed szkodnikami.

### 5.3.6 Szkło i materiały kruche

Uczestnik musi zagwarantować, że materiały takie nie stanowią zagrożenia dla pasz. Należy dołożyć starań, by zminimalizować ryzyko potłuczenia szkła, oraz aby w przypadku, gdy do tego dojdzie, nie ucierpiały na tym składniki pasz.

## 5.4 **Identyfikacja i śledzenie drogi produktów/pobieranie próbek**

### 5.4.1 Identyfikowanie i śledzenie drogi produktów

Produkty (w rozumieniu GMP+ A2 *Definicje i skróty*) muszą być identyfikowalne na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, aby umożliwić natychmiastową reakcję w przypadku, gdy konieczne jest wycofanie produktu, jak również udostępnić właściwą informację dla użytkowników tych produktów. Uczestnik musi w tym celu opracować i opisać wewnętrzną procedurę śledzenia drogi produktów.

Uczestnik musi podjąć odpowiednie działania dla zapewnienia skutecznego śledzenia produktów podczas każdego etapu produkcji, za który uczestnik jest odpowiedzialny. Uczestnik musi także prowadzić rejestr ze szczegółami dotyczącymi zakupu, produkcji i sprzedaży, tak by można było śledzić produkt od jego przyjęcia do dostawy.

Uczestnik musi posiadać konieczne informacje i udostępnić je w ciągu 4 godzin, chyba że właściwe władze ustaliły krótszy czas.

Patrz D2.4 Przewodnik dotyczący śledzenia drogi produktów aby uzyskać więcej informacji o opracowywaniu wewnętrznej procedury śledzenia drogi produktów.

Uczestnik musi rejestrować następujące dane dla wszystkich produktów i usług:

- a. nazwy i adresy dostawców i klientów;
- b. data dostawy;
- c. typ produktu lub usługi;
- d. ilość produktu;
- e. numer partii, jeśli podano.
- f. dane odnośnie transportu/dystrybucji (jeśli uczestnik jest odpowiedzialny za transport)

Uczestnik powinien samodzielnie ustalić, czy jest konieczne dokumentowanie innych danych.

**Wskazówka**

*Prawo dotyczące żywności/pasz wymaga, by składniki pasz i wszystkie inne substancje przeznaczone do przetwarzania w paszy były identyfikowalne i podlegające nadzorowi w każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji, tak, aby mogły być, w razie konieczności, natychmiast wycofane z rynku w odpowiedni sposób oraz by ich użytkownicy byli właściwie informowani.*

*Numer partii może oznaczać numer partii producenta, numer referencyjny, numer partii lub numer wysyłki.*

**5.4.2 Pobieranie próbek**

Dodatkowo, w ramach procedury identyfikowalności produktów, należy pobrać ~~odpowiednie~~ próbki z przychodzących surowców i/lub wychodzących składników pasz. Odbywać się to powinno zgodnie z wcześniej ustaloną procedurą.

Próbki muszą być:

- zaplombowane w taki sposób aby ponowne zaplombowanie po otwarciu danej próbki nie było możliwe.
- zaopatrzone w etykiety tak, aby były łatwo identyfikowane;
- przechowywane w taki sposób, aby wykluczyć możliwość jakichkolwiek zmian w składzie próbki oraz zapobiec uszkodzeniu próbki.
- dostępne dla odpowiednich władz do końca terminu trwałości określonego dla danego składnika paszowego/paszy.

Patrz GMP+ BA13 *Minimalne Wymogi dla Próbek*.

Uczestnik może zawierać pisemne umowy ze stronami trzecimi (np. producentem lub dostawcą) dotyczące pobierania i przechowywania próbek.

**Wskazówka**

*W ramach modułu GMP+ FSA wszyscy uczestnicy, którzy przetwarzają, produkują lub importują produkty muszą posiadać zabezpieczone próbki. We wszystkich innych firmach obowiązek pobierania próbek może być uzależniony od interpretacji ustaw dotyczących pasz przez kompetentne władze.*

**5.5 System Wczesnego Ostrzegania (EWS) i wycofanie produktów**

Uczestnik powinien posiadać udokumentowaną procedurę dotyczącą szybkiego ostrzegania oraz reagowania na sygnały wskazujące na możliwość zagrożenia bezpieczeństwa składników pasz lub zgodności z przepisami prawa, wymogami standardów GMP+ Feed Safety Assurance scheme lub wymogami handlowymi.

Jeśli stwierdza się, że składnik paszy nie jest zgodny z:

- wymogami prawnymi związanymi z bezpieczeństwem, lub
- zwyczajową jakością handlową, lub
- kluczowymi wymogami opisanymi w module GMP+ FSA,

Wówczas uczestnik powinien podjąć następujące działania:

- poinformować klientów:
  - W przypadku, gdy przekroczony został maksymalny poziom(-y) substancji niepożądaney(-nych) ustalony w przepisach prawa i/lub w GMP+ BA1

*Szczegółowe limity bezpieczeństwa pasz*, klient musi być poinformowany w ciągu 12 godzin od potwierdzenia skażenia.

- W przypadku stwierdzenia wszelkich innych niezgodności lub nieprawidłowości (innych niż reklamacje, patrz GMP+ BA5), które nie są kontrolowane przez uczestnika, a mogą mieć negatywne skutki dla klienta, klient musi być powiadomiony ~~najszybciej, jak to możliwe~~, oraz
- b. natychmiast wstrzymać sprzedaż danej paszy, oraz
- c. wycofać dany składnik pasz i zagwarantować, że nie zostanie on wykorzystany w sektorze pasz i hodowli zwierząt,

chyba że uczestnik jest w stanie wykazać, że niezgodność wspomniana wyżej nie powoduje szkody dla zdrowia zwierząt lub ludzi i że produkt ten nadal jest zgodny z wymogami prawnymi.

Uczestnik powinien powiadomić GMP+ International oraz Organizację Certyfikującą zgodnie z GMP+ BA5 *Minimalne Wymogi EWS*. Jeśli prawo tego wymaga, uczestnik powinien także poinformować o niezgodności właściwe władze krajowe lub lokalne.

Uczestnik musi sporządzić procedurę dotyczącą wycofania produktu. Kiedy procedura taka będzie gotowa, należy w ciągu trzech miesięcy przeprowadzić symulację wycofania. Następnie, symulacja taka powinna być powtarzana raz do roku. Wszystkie spostrzeżenia poczynione podczas symulacji muszą zostać dokładnie odnotowane.

#### Wskazówka

*Na stronie internetowej GMP+ International opublikowany został przewodnik zawierający informacje dotyczące wycofania oraz wskazówki opisujące sposób przygotowania i wdrożenia odpowiedniej procedury.*

*Częścią procedury wycofania jest pełna i aktualizowana lista wszystkich niezbędnych osób kontaktowych. Lista kontaktów musi zawierać dane odpowiednich władz, które należy zawiadomić w następujących sytuacjach:*

- a. *W przypadku poważnego zagrożenia bezpieczeństwa;*
- b. *W przypadku, gdy przekroczone są prawnie ustalone limity, dla których wymagane jest powiadomienie.*

*Procedura wycofania musi zawierać instrukcje dla:*

- a. *Określenia rodzaju niezgodności partii składnika paszowego, włącznie z konsekwencjami dla innych składników pasz, partii/wysyłek lub surowców.*
- b. *Potwierdzenia, że w razie konieczności wycofania produktu nie będącego paszą, wycofanie pasz jest także rozważane oraz, jeśli to konieczne, wdrożone;*
- c. *Identyfikacji miejsc, w których znajdują się zagrożone partie produktu.*
- d. *Zarządzania zwracanymi paszami, włącznie z działaniami polegającymi na odseparowaniu ich od innych produktów;*
- e. *Zaznaczenia w odpowiednich dokumentach miejsc przeznaczenia dla produktów wycofanych.*



## 6 HACCP

### 6.1 Planowanie zapewnienia bezpieczeństwa pasz

Uczestnik musi zapewnić wprowadzenie, wdrożenie i utrzymanie jednej lub więcej pisemnych procedur opartych na zasadach HACCP.

Zasady te to:

- a. Prowadzenie analiz zagrożeń
- b. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)
- c. Określenie wartości krytycznych (standardów) dla krytycznych punktów kontroli
- d. Przygotowanie i wdrożenie planu monitoring dla punktów kontroli
- e. Zdefiniowanie działań naprawczych
- f. Zatwierdzenie i weryfikacja planu HACCP
- g. Udokumentowanie i rejestrowanie planu HACCP.

Aby zastosować powyższe zasady z sukcesem, uczestnik musi najpierw zrealizować szereg innych wymogów opisanych w innych rozdziałach i sekcjach niniejszego standardu, takich jak:

- a. Utworzenie zespołu HACCP (punkt 4.2);
- b. Sporządzenie opisów produktu i procesu, włącznie z zamierzonym użyciem (punkt 6.2)
- c. Utworzenie i wdrożenie programu warunków wstępnych (rozdział 5)

#### Wskazówka

Warto skorzystać z podręcznika HACCP na stronie internetowej GMP+ International ([www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)) w celu uzyskania opisu kolejnych kroków niezbędnych do zastosowania zasad HACCP.

Wyniki zastosowania zasad HACCP mogą zostać odnotowane w tak zwanym Planie HACCP, czyli dokumencie przygotowanym zgodnie z zasadami HACCP dla zapewnienia kontroli zagrożeń mających istotne znaczenie dla bezpieczeństwa żywności/pasz w łańcuchu produkcji pasz.

### 6.2 Opis produktu i procesu

#### 6.2.1 Określenie wymogów

Uczestnik ma obowiązek określić wszystkie wymogi odnoszące się do składników pasz, które mają być wytworzone, włącznie z magazynowaniem i/lub transportem:

- a. Wymogi prawne dla składników pasz, włącznie z wymogami dotyczącymi przechowywania i transportu, oraz
- b. Dodatkowe wymogi bezpieczeństwa pasz, włącznie z tymi, które są niezbędne dla przewidzianego docelowego użycia (jeśli są one znane).

Komunikacja z (potencjalnym) klientem może prowadzić do ustalenia:

- a. wymogów klientów dotyczących bezpieczeństwa pasz, i/lub
- b. innych wymogów, jakie klienci mogą mieć. Jeśli dany klient uczestniczy w jakimś programie bezpieczeństwa pasz, uczestnik musi upewnić się, że zrozumiał, ustalił i dostosował się do wymogów owego programu, włącznie z warunkami dotyczącymi magazynowania i transportu.

Każdy rodzaj *materiału paszowego* musi być ujęty w wykazie (razem z danymi na temat podstawowej oceny ryzyka) w bazie danych GMP+ Feed Support Products. Jeśli uczestnik produkuje *materiał paszowy*

- dla którego nie ma oceny ryzyka w Feed Support Products; lub
- korzystając z metody produkcji, która nie jest zgodna z metodą opisaną w ocenie ryzyka w Feed Support Products.

Wówczas uczestnik musi zagwarantować, że ocena ryzyka (~~jej właściwa część~~) zostanie umieszczona w Feed Support Products. Powyższe nie dotyczy materiałów paszowych produkowanych wyłącznie jako karma dla ~~zwierząt domowych~~ zwierząt niewykorzystywanych do produkcji żywności.

#### Wskazówka

Odpowiednie wymogi w tym zakresie zawarte są w module GMP + Feed Safety Assurance Module (FSA), w szczególności w dokumentach:

- GMP+ BA1 Szczegółowe Limity Bezpieczeństwa Pasz;
- GMP+ BA3 Minimalne Wymogi Lista Negatywna;
- GMP+ BA4 Minimalne Wymogi dla Próbek i Analiz;
- GMP+ BA10 Minimalne Wymogi dla Zakupów.

Patrz strona internetowa GMP+ International, gdzie znajduje się procedura opisująca wysyłanie ocen zagrożeń dla publikacji w Feed Support Products. Ogólna ocena ryzyka dla dodatków do pasz lub produktów azotowych niebiałkowych nie musi być ujęta w Feed Support Products.

#### 6.2.2 Specyfikacja składników pasz

Uczestnik musi sprecyzować i wyszczególnić wszystkie wymogi bezpieczeństwa dotyczące produkowanych składników pasz. Dla każdego składnika paszowego musi być sporządzony i dostępny opis oparty na wspomnianych wyżej wymogach. Zakres takiej specyfikacji musi zawierać użyte produkty, począwszy od tych użytych w procesie produkcji (materiały paszowe, dodatki technologiczne i/lub inne dodatki) aż do momentu dystrybucji.

Jeśli wymogi ulegną modyfikacji, uczestnik musi zapewnić aktualizację specyfikacji, i poinformować o zmianach właściwy personel.

Specyfikacja musi zawierać co najmniej:

- Charakterystykę danego składnika paszowego:
  - Dane ogólne (nazwa, kod, pochodzenie, sposób produkcji/wytworzenia, itp.
  - Skład (chemiczny, fizyczny, mikrobiologiczny);
  - Użyte surowce i dodatki technologiczne (włącznie z innymi dodatkami);
  - Wymogi (ustawy, umowy z kupującymi) oraz granice tolerancji;
  - W ramach modułu GMP+ FSA, pasze muszą być zgodne co najmniej ze standardami produktowymi określonymi w GMP+ BA1 *Szczegółowe Limity Bezpieczeństwa Pasz* (łącznie z limitami dla pozostałości).
  - Inne cechy (także te dotyczące magazynowania i opakowań).
- Opis użycia:
  - Zamierzone użycie;
  - Instrukcje przygotowania;
  - Instrukcje dotyczące karmienia zwierząt;
  - Warunki przechowywania;

5. Okres trwałości;
6. Warunki i porozumienia dotyczące transportu i miejsca dostawy;
7. Informacje na opakowaniu i w dokumentach towarzyszących wymagane przez prawo.

#### Wskazówka

*Moduł GMP+ FSA jest poświęcony zapewnieniu bezpieczeństwa pasz. Specyfikacja zawiera co najmniej informacje dotyczące aspektów bezpieczeństwa. Specyfikacje produktów końcowych dostarczają wstępnych wskazań odnośnie możliwych zagrożeń. Oprócz składników użytych do produkcji pasz (surowce, dodatki, dodatki technologiczne), podane są inne elementy mogące mieć wpływ na bezpieczeństwo pasz. Mogą one dotyczyć cech chemicznych, fizycznych lub mikrobiologicznych (np. zanieczyszczenia, substancje niepożądane), lub warunków dla produkcji, przechowywania i transportu.*

*Podstawą są warunki i normy zawarte w rozmaitych załącznikach standardu GMP+, które także, jeśli to konieczne, są wymienione w specyfikacji.*

*Uwaga: nie zawsze producent jest w stanie podać w specyfikacji wszystkie komponenty. Odnosi się to szczególnie do składników wymienionych w punkcie b).*

*Względy efektywności mogą skłonić uczestnika do łączenia składników paszowych w grupy. Wówczas ważne jest aby:*

- a. Dokładnie przeanalizować różnice pomiędzy poszczególnymi składnikami pasz do wytworzenia;
  - b. Zapewnić odpowiednie warunki produkcji i magazynowania;
- Nie można pominąć żadnego istotnego aspektu dotyczącego bezpieczeństwa produktu.*

#### 6.2.3 Opis procesu technologicznego

Zespół HACCP musi sporządzić opis procesu produkcji dla każdego składnika paszowego, wykres w formie diagramu przepływów oraz planu zakładu, umożliwiające identyfikację i ocenę zagrożeń.

Wykresy te muszą zostać zweryfikowane przez zespół HACCP i muszą być na bieżąco aktualizowane.

Wykresy muszą spełniać co najmniej następujące wymogi:

- a. przedstawiać wszystkie kolejne kroki w procesie (od zakupu do dostawy), włącznie z pracami zleconymi firmie zewnętrznej, jak również opis wszystkich produktów użytych, włącznie z produktami ubocznymi, zwrotami od klientów oraz odpadami powstałymi podczas danego procesu.
- b. zawierać dokładne, jasne i wystarczające szczegółowe informacje służące identyfikacji ewentualnych zagrożeń.

Cała infrastruktura firmy musi zostać przedstawiona w formie planu - rzutu z góry, włącznie z:

- a. jednostkami produkcyjnymi, powierzchniami magazynowymi, obiektami przeznaczonymi dla pracowników.
- b. przepływem produktów

- c. powierzchniami/pomieszczeniami, gdzie może dochodzić do skażeń / zanieczyszczeń lub przypadkowego kontaktu pomiędzy surowcami i substancjami pomocniczymi, smarami i środkami chłodzącymi, półproduktami i innymi składnikami paszowymi (produktami końcowymi), opakowaniami, paletami, itp.

**Wskazówka**

*Patrz Podręcznik HACCP na stronie internetowej GMP+ International w celu uzyskania przeglądu przydatnych symboli, za pomocą których proces może być opisany w schemacie.*

### 6.3 Analiza zagrożeń

#### 6.3.1 Identyfikacja zagrożeń

Zespół HACCP jest zobowiązany systematycznie identyfikować i odnotowywać wszystkie potencjalne zagrożenia dla bezpieczeństwa pasz.

Identyfikacja zagrożeń bazuje na:

- a. surowcach i substancjach pomocniczych;
- b. specyfikacji składnika pasz;
- c. planie działalności i użytych środkach i zasobach;
- d. diagramie obrazującym proces;
- e. sporządzonym schemacie technologicznym;
- f. doświadczeniu, wiedzy eksperckiej, badaniach oraz innych źródłach informacji (wewnętrznych/zewnętrznych);
- g. podstawowej ocenie ryzyka z Feed Support Products (jeśli dotyczy).

Dla każdego zagrożenia zespół HACCP odnotuje także krytyczny poziom obecności w paszy, przy którym istnieje zgodność przynajmniej z normami prawnymi oraz wymogami modułu GMP+ FSA . Patrz GMP+ BA1 *Szczegółowe Limity Bezpieczeństwa Pasz.*

#### 6.3.2 Ocena zagrożeń

Zespół HACCP przeprowadza ocenę każdego zidentyfikowanego zagrożenia. Jest to czynione systematycznie, w celu ustalenia, czy wyeliminowanie lub zmniejszenie danego zagrożenia do dopuszczalnego poziomu będzie niezbędne dla produkcji bezpiecznych pasz.

### 6.4 Określenie działań kontrolnych oraz krytycznych punktów kontroli (CCP's)

#### 6.4.1 Ustalenie środków/działania kontrolnych

Dla wszystkich wykrytych zagrożeń zespół HACCP musi, na podstawie analizy zagrożeń, ustalić, odnotować i wdrożyć działania i środki służące zapobieganiu danemu zagrożeniu dla bezpieczeństwa pasz.

Może okazać się konieczne podjęcie więcej niż jednego działania dla jednego zagrożenia. Możliwe jest także, że więcej niż jedno zagrożenie będzie kontrolowane przez jedno działanie zapobiegawcze (środek kontroli).

#### 6.4.2 Ustalenie krytycznych punktów kontroli (CCP's)

Zespół HACCP musi zatem ustalić, dla każdego środka zapobiegawczego, czy dane działanie jest ostatecznym środkiem w procesie kontroli danego ryzyka. W przypadku gdy zapadnie decyzja pozytywna, wówczas dany środek staje się krytycznym punktem kontroli.

Należy przedstawić uzasadnienie dla przyjęcia danego krytycznego punktu kontroli

#### 6.5 Ustalanie wartości krytycznych

W celu ustalenia, czy konkretny środek kontrolny jest skuteczny, zespół HACCP musi dla każdego krytycznego punktu kontroli (CCP) ustalić:

- a. jakie parametry muszą zostać zmierzone, przeanalizowane lub obserwowane, oraz
- b. jakie wartości krytyczne (limity działania i odrzucenia) odnoszą się do tych parametrów.

W trakcie ustalania wartości krytycznych dla produktów (limitów działania i odrzucenia) musi istnieć zgodność z właściwymi aktami prawnymi i standardami dla produktów określonymi w ramach modułu GMP+ FSA. Te standardy dla produktów muszą być uznane za obowiązujące (w kontraktach).

#### Wskazówka

*W ustalaniu wartości krytycznych lub standardów dla produktów uczestnik powinien skorzystać z zapisów z punktu 6.2.*

*Poza przestrzeganiem przyjętych wartości krytycznych dla produktów (GMP+ BA1 Szczegółowe Limity Bezpieczeństwa Pasz), uczestnik powinien przestrzegać ustalonych poziomów dla pozostałości dodatków do pasz i dodatków technologicznych. Dokument GMP+ BA1 Szczegółowe Limity Bezpieczeństwa Pasz zawiera dane na temat maksymalnych pozostałości dla dodatków do pasz. Standardy te w niektórych przypadkach także odnoszą się do składników pasz.*

*Aby kontrolować standardy dotyczące pozostałości, uczestnik powinien między innymi zmierzyć ilość pozostałości poprodukcyjnych dopuszczalnych dla urządzeń i na podstawie wyników ustalić program produkcji. Patrz punkt 5.2.4.1.*

#### 6.6 Monitoring

Plan monitoringu musi zostać sporządzony na piśmie i wdrożony. Plan ten powinien zawierać w szczególności kontrolę krytycznych punktów kontroli w procesie produkcji.

Plan monitoringu powinien zawierać wszystkie planowane pomiary, analizy i obserwacje wskazujące na to, że krytyczne punkty kontroli są poddane kontroli i obejmować wszystkie przetwarzane materiały aż do produktów końcowych.

Plan monitoringu musi być co najmniej zgodny z kontrolami wymaganymi w ramach modułu GMP+ FSA (GMP+ BA4 *Minimalne Wymogi dla Próbek i Analiz*). Uczestnik musi przedstawić uzasadnienie dla struktury planu monitoringu.

Wyniki monitoringu muszą być dokładnie odnotowane.

Plan monitoringu zawiera:

- a. procedury dotyczące próbek i częstotliwość pobierania próbek;
- b. metody analizy oraz użyty sprzęt. Metody te muszą być właściwe dla osiągnięcia planowanych wyników;
- c. laboratoria wybrane do prowadzenia analiz;
- d. częstotliwość analiz i inspekcji;
- e. zgodność ze specyfikacjami – oraz działania w przypadku braku takiej zgodności;
- f. wszystkie planowane inspekcje i analizy;
- g. instrukcje dla przeprowadzania inspekcji i przeglądów;
- h. personel odpowiedzialny za prowadzenie monitoringu;
- i. personel odpowiedzialny za ocenę wyników monitoringu;
- j. personel odpowiedzialny za wydanie składników pasz.

**Wskazówka**

*Uczestnik powinien – jeśli jest taka możliwość – sprawdzić czy nie zostały przekroczone ustalone standardy dotyczące pozostałości dodatków do pasz i weterynaryjnych środków leczniczych. Powinno to być wykonane po dokonaniu pomiaru ilości pozostałości poprodukcyjnych oraz sporządzeniu harmonogramu produkcji, jak również w innych momentach, jeśli jest ku temu powód.*

Uczestnik musi zapewnić właściwą identyfikację i przechowywanie próbek pobranych dla celów monitoringu. Patrz GMP+ BA13 *Minimalne Wymogi dla Próbek*. Uczestnik musi udostępnić wyniki na prośbę GMP+ International.

~~Każdy uczestnik musi, w ramach „feed safety management system”, mieć dostęp do laboratorium z odpowiednim personelem i sprzętem dla celów prowadzenia analiz.~~

Jeśli pomiary i monitoring obejmują analizy, muszą one być wykonywane w laboratorium zaaprobowanym w ramach modułu GMP+ FSA. Przeprowadzana analiza powinna być objęta zakresem akredytacji tego laboratorium. Patrz GMP+ BA10 *Minimalne Wymogi dla Zakupów*.

**Wskazówka**

*Laboratoria akredytowane w ramach ISO 17025 są akceptowane przez moduł GMP+ FSA. Ważne jest, by zweryfikować, czy dana analiza mieści się w zakresie akredytacji.*

*Jeśli nie jest możliwe skorzystanie z laboratorium posiadającym akredytację ISO-17025 w zakresie danej analizy, wówczas uczestnik może skorzystać z:*

- a. Laboratorium ISO-17025 akredytowanym dla innych rodzajów analiz
- b. Laboratorium z certyfikatem ISO-9001(2008).

*Jeśli laboratorium nie spełnia wyżej wymienionych warunków, ważne jest by działało w sposób wiarygodny i miało pozytywną ocenę niezależnej strony trzeciej.*

**6.7 Działania naprawcze**

Uczestnik musi zapewnić odnotowanie i kontrolowanie wszelkich niezgodności z wymogami niniejszego standardu (w składniku paszowym lub procesie). Ma to na celu zapobiegać niezamierzonemu użyciu lub dostarczeniu takiego produktu. Kontrole, odpowiedzialność i kompetencje w zakresie korygowania nieprawidłowości muszą zostać zdefiniowane w udokumentowanej procedurze.



Uczestnik musi zająć się składnikiem pasz wykazującym niezgodności na jeden lub więcej z następujących sposobów:

- poprzez podjęcie działań zmierzających do usunięcia wykrytych niezgodności;
- poprzez zgodę na jego użycie, wydanie lub przyjęcie po uzyskaniu pozwolenia ze strony kompetentnych władz;
- poprzez podjęcie działań dla wykluczenia pierwotnie zamierzonych zastosowań. Jeśli produkty nie nadają się już do pasz, muszą one być przetransportowane do miejsca przewidzianego przepisami odpowiednich aktów prawnych.

Dokumentacja dotycząca natury niezgodności i działań podjętych później, włącznie z uzyskanymi zezwoleniami, musi być prowadzona na bieżąco. (patrz punkt 4.4)

Jeśli dana niezgodność zostanie skorygowana, produkt musi być ponownie zweryfikowany dla potwierdzenia zgodności z wymogami.

#### Wskazówka

*Kontrola powinna zapewnić identyfikację, dokumentację, ocenę, segregację oraz usunięcie składników paszowych oraz powiadomienie zainteresowanych stron, zarówno wewnętrznych jak i zewnętrznych.*

## 6.8 Zatwierdzenie i weryfikacja

### 6.8.1 Zatwierdzenie

Proces zatwierdzenia planu HACCP powinien się odbyć w sposób niezależny. Zarząd ma obowiązek ustanowić obiektywny zespół zajmujący się tym procesem. Członkowie zespołu HACCP mogą być członkami zespołu zatwierdzającego ale musi on również mieć w składzie członków niezależnych. Jeśli jest to niemożliwe, uczestnik może dokonać odstępstw od tej zasady, przedstawiając uzasadnienie.

Skład zespołu zajmującego się zatwierdzeniem oraz jego obowiązki muszą być jasno określone.

#### Wskazówka

*Celem zatwierdzenia jest ustalenie w sposób niezależny, że zagrożenia określone przez zespół HACCP są kompletne i prawidłowo ustalone oraz że będą one skutecznie kontrolowane za pomocą planu HACCP.*

*Oczywiste jest, że zatwierdzenie nie może być przeprowadzone przez sam zespół HACCP, ponieważ wówczas nie zostanie zagwarantowana niezależność i obiektywność. Jeśli uczestnik nie ma możliwości utworzenia oddzielnego zespołu, może on odstąpić od tej zasady. Wówczas należy przedstawić uzasadnienie. Osoby niezależne mogą być, na przykład, przedstawicielami działu produkcji, którzy nie byli zaangażowani bezpośrednio w sporządzanie planu HACCP.*

*Zbieranie i ocena obiektywnych dowodów (np. wyników analiz) może pomóc w zrozumieniu sposobu funkcjonowania planu HACCP. Patrz punkt 8.3.*

### 6.8.2 Weryfikacja

Sporządzony plan HACCP musi być okresowo weryfikowany (co najmniej raz do roku). Weryfikację przeprowadza i dokumentuje zespół HACCP. (patrz 8.3)

Wskazówka

*Weryfikacja polega na użyciu dodatkowych informacji dla sprawdzenia, czy system jest nadal skuteczny i czy jest wykorzystywany zgodnie z założeniami.*

*Weryfikacja planu HACCP jest często prowadzona jako część ogólnego przeglądu systemu zarządzania. Inne wymogi dla całościowej oceny zostały ujęte w punkcie 8.3 „Ocena systemu zarządzania i usprawnienia.”*

## 7 Kontrola działań operacyjnych

### 7.1 Zakupy

#### 7.1.1 Informacje ogólne

Uczestnik musi zapewnić zgodność procesu zakupów surowców (także dodatków technologicznych), usług oraz składników pasz z wymogami GMP+. Zakup surowców, usług i składników pasz musi być jasno udokumentowany.

Należy sporządzić udokumentowaną procedurę dla całego procesu zakupów. Specyfikacje produktu muszą stanowić część dokumentów zakupowych i kontraktów.

**Wskazówka:**

*Proces zakupów jest procesem o kluczowym znaczeniu, dlatego należy go właściwie kontrolować w celu zagwarantowania bezpieczeństwa pasz.*

#### 7.1.2 Zakupy

Uczestnik musi zapewnić zgodność nabywanych produktów i usług z wymogami dotyczącymi zakupów.

Jeśli uczestnik zamierza zakupić produkt lub usługę zabezpieczaną (GMP+ lub systemem ekwiwalentnym), jest on odpowiedzialny za wyraźne powiadomienie o tym swojego dostawcy. Jego obowiązkiem jest zaznaczenie tego w kontrakcie lub innym oficjalnym dokumencie. Taki zapis nie jest – oczywiście – stosowany gdy przy zakupie korzysta się z zatwierdzonej procedury gatekeeper'a. Patrz GMP+ BA10 *Minimalne Wymogi dla Zakupów*.

Uczestnik ma obowiązek dokonać wyboru i oceny (potencjalnych) dostawców, decydując się na tych, którzy są w stanie dostarczyć produkty lub/i usługi zgodne z wymogami.

W związku z powyższym niezbędne jest spełnienie następujących warunków:

Jeśli uczestnik kupuje paszę (lub składniki paszowe) lub usługi, ma on obowiązek upewnić się, że nabywane pasze lub usługi pochodzą:

- a. Od dostawców, którzy posiadają certyfikat GMP+ w momencie dostawy, lub
- b. Od dostawców, którzy są certyfikowani w oparciu o inny standard, zaaprobowany w ramach modułu GMP+ FSA.
- c. Pewne składniki pasz i usługi mogą być zakupione bez jednego z wyżej wymienionych certyfikatów (np. od dostawcy nie certyfikowanego). Dla takiej ewentualności zostały utworzone oddzielne wymagania.

W GMP+ BA10 *Minimalne Wymogi dla Zakupów* znajduje się więcej szczegółów na temat konkretnych pasz i usług, których wymagania dotyczą, jak również dalsze szczegóły na temat możliwości opisanych powyżej.

- d. Przed zakupieniem produktów lub usług od dostawców innych niż opisani powyżej, uczestnik ma obowiązek przeprowadzić własną analizę zagrożeń w oparciu o zasady HACCP. Na podstawie analizy zagrożeń i zagwarantowania jakości dokonywanego przez dostawcę, uczestnik musi wybrać dostawców i odpowiednio dostosować procedury kontroli na przyjęciu.

Wskazówka

Wymagania odnośnie zakupów są zależne od wymogów dotyczących składników pasz, których produkcja jest planowana (produkt końcowy, patrz punkt 6.2)

Powyżej znajdują się wymogi dotyczące zakupów zawarte w module GMP+ FSA. Nie wszystkie wymogi odnoszą się do producentów pasz i składników pasz (materiałów paszowych i dodatków), jako że producenci ci wytwarzają, a nie nabywają pasze. Producent pasz jest często pierwszym ogniwem w łańcuchu GMP+. Wymóg mówiący, że dostawcy surowców muszą także posiadać certyfikat GMP+ w takich przypadkach nie ma zastosowania.

Kluczowe wymogi są wymienione w punktach c i d, wraz z Załącznikami 2 do 4 do standardu GMP+BA10 Minimalne Wymogi dla Zakupów. Dla wymogów odnoszących się do zakupu dodatków i nieprzetworzonych produktów rolnych, patrz wspomniane załączniki w standardzie GMP+ BA10 Minimalne Wymogi dla Zakupów.

Jeśli uczestnik, niezależnie od przyczyny, kupuje składniki pasz, może je nabywać wyłącznie od firm posiadających w danym czasie certyfikat GMP+ lub inny certyfikat programu bezpieczeństwa zatwierdzonego jako odpowiednik programu GMP+. Patrz: GMP+ BA10 Minimalne Wymogi dla Zakupów.

W ramach systemu GMP+ możliwa jest certyfikacja następujących usług: transportu, magazynowania, przeładunku, usług laboratoryjnych. Jeśli uczestnik zakupi jedną z tych usług, musi on zagwarantować, że są one certyfikowane zgodnie z GMP+ lub innym standardem akceptowanym jako odpowiednik GMP+. W standardzie GMP+ BA10 Minimalne Wymogi dla Zakupów opisane są następujące kwestie:

- a. Szereg wyjątków dotyczy zlecenia usług transportowych i magazynowania firmom zewnętrznym, w szczególności poza Holandią. Patrz odpowiednie punkty.
- b. Pewne fazy produkcji, jak na przykład suszenie lub pakowanie mogą być zlecane tylko firmom certyfikowanym. W tej kwestii należy odnieść się do GMP+ BA10 Minimalne Wymogi dla Zakupów.
- c. Jeśli uczestnik zakupi inny typ usługi, na przykład czyszczenie silosów, zwalczanie szkodników czy też konserwację instalacji, certyfikat nie jest wymagany. Wymagana jest jedynie zgodność z warunkami wymienionymi w punkcie d.

### 7.1.3 Ocena dostawców

Uczestnik musi dokonać oceny wszystkich dostawców raz do roku. Wymaga to określenia kryteriów dla ich wyboru, oceny, zatwierdzenia oraz ewaluacji. Uczestnik musi wykazać, że wszyscy dostawcy zawsze spełniają ustalone wymogi.

Wskazówka

W odniesieniu do tego zagadnienia, należy odnieść się do dokumentu "Dostawca poddany ocenie – przewodnik oceny dostawców." Dokument ten dostępny jako dokument GMP+ D na stronie internetowej GMP+ International.

## 7.2 Kontrola otrzymywanych produktów

Należy opracować odpowiednią procedurę kontroli i akceptacji otrzymywanych produktów. Musi ona zawierać kryteria właściwej oceny i zasady akceptacji produktów łącznie z kryteriami dotyczącymi transportu.

Każda dostawa przychodząca musi być skontrolowana na podstawie specyfikacji. Podczas kontroli na przyjęciu wszystkie przychodzące składniki pasz muszą zostać zaakceptowane zanim zostaną zmagazynowane lub dalej przetworzone. W sprawie wymogów dotyczących pobierania próbek patrz punkt 5.4.

Produkty muszą być zgodne ze specyfikacjami. Zatem odpowiednie sprawdzanie tej zgodności jest zagadnieniem nadrzędnym. Uczestnik musi także zweryfikować zgodność procesu transportu z ustalonymi wymogami. Uwaga: Przy odbiorze każdego rodzaju paszy transport do uczestnika musi być certyfikowany GMP+. Uczestnik musi zatem włączyć do kontroli na przyjęciu jako minimum: sprawdzenie prawidłowości certyfikatu GMP+ przewoźnika, zgodność z wymogami kolejności załadunku, poprzednie ładunki oraz zastosowanie właściwego sposobu czyszczenia. Raporty LCI dla wszystkich jednostek transportu morskiego, przybrzeżnego, śródlądowego lub kolejowego muszą być przechowywane i dostępne.

W przypadku wątpliwości parametry produktu muszą być poddane weryfikacji poprzez analizę. Jej częstotliwość może być różna dla różnych parametrów. Ponadto, partie towaru od "nowych" dostawców muszą być sprawdzane bardziej intensywnie.

Otrzymane produkty nie mogą być zaakceptowane jeśli nie są zgodne ze specyfikacjami, chyba że poddane zostaną obróbce tak, by były zgodne z wymogami bezpieczeństwa.

### Wskazówka

*Kontrola powinna, zależnie od potrzeb, obejmować ocenę:*

- a. Barwy;
- b. Wyglądu zewnętrznego;
- c. Zapachu;
- d. Skażenia przez insekty lub inne obce czynniki;
- e. Wilgotności/pleśni;
- f. Nadmiernych uszkodzeń;
- g. Zgodności ze specyfikacją.

*W odniesieniu do transportu uczestnik powinien sprawdzić:*

- a. Właściwe certyfikaty posiadane przez przewoźnika;
- b. Czy środek transportu jest akceptowalny? (wyciek paliwa).
- c. Czy poprzednie ładunki są akceptowalne?
- d. Czy przeprowadzono właściwe czyszczenie?
- e. Czy została przeprowadzona inspekcja ładowni?

*W większości przypadków producent składnika paszowego winien być uznawany za pierwsze ogniwo łańcucha paszowego. Zatem transport surowca do jego*

*zakładu nie musi być certyfikowany przez GMP+. Sprawdzenie powinno koncentrować się na zgodności z warunkami ustalonymi z przewoźnikiem.*

*Jeśli jednak – z jakichś względów – producent otrzymuje produkty paszowe na bazie certyfikacji GMP+, wówczas kontrola na przyjęciu powinna obejmować sprawdzenie odpowiednich wymogów GMP+ dla transportu. Analiza ryzyka może dostarczyć informacji odnośnie intensywności i zakresu kontroli na przyjęciu.*

### 7.3 Magazynowanie

#### 7.3.1 Informacje ogólne

Uczestnik musi kontrolować wszystkie działania związane z przechowywaniem składników pasz w ramach swojego „feed safety management system”, zgodnie z wymogami niniejszego standardu. Dotyczy to przechowywania:

- a. Na terenie własnym lub powierzchniach wynajętych oraz
- b. Zarówno opakowanych jak i nie opakowanych składników pasz lub surowców.

Działania kontrolne w dziedzinie magazynowania muszą być **odpowiednie oraz** udokumentowane.

Składniki pasz i surowce muszą być przemieszczane i magazynowane w taki sposób, by były łatwe do identyfikacji. Ma to na celu unikanie błędów i pomyłek, zanieczyszczeń pomiędzy jedną paszą a drugą, pogorszenia jakości.

Wszystkie produkty wytwarzane lub magazynowane na tym samym terenie lecz nie przeznaczone do użycia jako pasza lub do produkcji pasz muszą być wyraźnie oddzielone od składników paszowych i oznaczone jako takie podczas wszystkich etapów produkcji, pakowania, magazynowania, wysyłki i dostarczania, chyba że analiza zagrożeń wykaże, że brak takiego oddzielenia nie wiąże się z jakimkolwiek zagrożeniem dla pasz.

Tam, gdzie ma to znaczenie należy utrzymywać jak najniższe temperatury w celu zapobiegania zbrylaniu lub psuciu się produktów. Obecność grzybów może zostać wykryta na podstawie zmiany barwy lub zapachu stęchlizny. Osoba odpowiedzialna powinna zbadać partię towaru pod kątem obecności grzybów.

Uczestnik może używać chemicznych środków ochrony przechowywanych towarów tylko wówczas, gdy:

- a. są one zaaprobowane przez kompetentne władze oraz
- b. są stosowane zgodnie z instrukcjami oraz
- c. są używane przez osoby wykwalifikowane, mające pozwolenie na używanie środków ochrony magazynowanych towarów.

Osoba odpowiedzialna musi udokumentować, jaki środek został użyty, kiedy został użyty i w stosunku do których materiałów paszowych. Ważne jest, by uwzględnić tutaj zalecany czas oczekiwania.

Przechowywanie może zostać zlecone firmie zewnętrznej posiadającej certyfikat GMP+, lub firmie zatwierdzonej w ramach innego programu zaaprobowanego



jako odpowiednik modułu GMP+ FSA. W pewnych szczególnych sytuacjach przechowywanie może być zlecone firmie nie mającej certyfikatu.

W celu uzyskania więcej szczegółów oraz informacji o akceptowanych certyfikatach dla magazynowania, należy zapoznać się z GMP+ BA10 *Minimalne Wymogi dla Zakupów*.

#### Wskazówka

*Na proces niszczenia (psucia się towaru) wpływ mają czas przechowywania, temperatura oraz wilgotność podczas magazynowania. Jeśli w magazynie jest zbyt wilgotno i/lub zbyt gorąco, istnieje zagrożenie wystąpienia mikroobów, grzybów, oraz powstawania mykotoksyn. Warunki przechowywania powinny być należycie kontrolowane.*

*Przechowywanie składników paszowych bez separowania jest możliwe w magazynie, w którym przechowywane są towary żywnościowe.*

## 7.4 Produkcja

### 7.4.1 Informacje ogólne

Wszystkie działania muszą być prowadzone zgodnie z niniejszym standardem.

Produkcja musi być zaplanowana, ujęta w harmonogramie oraz kontrolowana przez wyznaczone i kompetentne osoby, w celu zapewnienia zgodności ze specyfikacjami dla danego składnika pasz oraz parametrami określonymi dla procesów krytycznych.

Proces produkcyjny musi odbywać się pod **odpowiednim** nadzorem. Wszystkie działania kontrolne mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa pasz muszą być skuteczne i zarządzane zgodnie z zasadami HACCP.

Procedury muszą obejmować działania naprawcze podejmowane w razie nie dotrzymania parametrów procesów krytycznych.

Tam, gdzie procesy produkcji zawierają etap niszczenia mikroorganizmów tak, by utrzymać ich dopuszczalny poziom (tzw „kill-step”), uczestnik musi zapewnić **właściwe** działania kontrolne w celu zapobiegania ponownym zanieczyszczeniom patogenami w kolejnych etapach produkcji. Uczestnik musi zwracać szczególną uwagę na miejsca, w których może dochodzić do gromadzenia się materiału lub gdzie materiał może omijać etap “kill-step” i dołączyć do strumienia produktów końcowych.

Tam, gdzie mieszanie stanowi istotną część procesu, należy przeprowadzać testy dla ustalenia wstępnej efektywności sprzętu oraz powtarzać testy z częstotliwością ustaloną w procesie analizy ryzyka, dla zapewnienia niezmiennej efektywności pomimo zużywania się urządzeń. Testy i ich wyniki muszą być szczegółowo odnotowywane.

W razie awarii urządzeń lub innych nieprzewidzianych okoliczności prowadzących do wytworzenia pasz, które nie są zgodne ze specyfikacjami,

należy zastosować procedury opracowane dla produktów nie spełniających wymogów lub specyfikacji.

#### 7.4.2 Produkty niezgodne z wymogami

Uczestnik musi utworzyć udokumentowaną procedurę postępowania z surowcami i składnikami pasz, które nie są zgodne ze specyfikacjami.

Procedura taka musi obejmować:

- a. Identyfikację partii towaru / wysyłki, w której wykryto nieprawidłowości.
- b. Dokumentację dla rejestrowania i zarządzania produktami nie spełniającymi wymogów.
- c. Ocenę przyczyn niezgodności.
- d. Oddzielenie partii towaru wadliwego od reszty produktów.
- e. Komunikację ze stronami właściwymi w procesie reagowania na nieprawidłowości.
- f. Działania zaradcze lub naprawcze dla wyeliminowania możliwości ponownego pojawienia się niezgodności.

Należy wyznaczyć osoby odpowiedzialne za przegląd oraz zagospodarowanie produktów niezgodnych ze specyfikacjami. Wszelkie przypadki surowców lub pasz niezgodnych z wymogami muszą być udokumentowane, a decyzje dotyczące działań muszą być podejmowane wyłącznie przez uprawniony personel.

Składniki pasz niezgodne ze specyfikacjami muszą być zagospodarowane w jeden z poniższych sposobów:

- a. Skierowane na odpad lub użyte jako biomasę;
- b. Przetworzone ponownie;
- c. Przyjęte z bonifikatą (za pisemną zgodą klienta);
- d. Zakwalifikowane jako produkty o niższej jakości (jeśli spełniają specyfikację innego składnika pasz).

Wymogi dla powtórnego przetwarzania pasz nie spełniających specyfikacji muszą być udokumentowane, a przedmiotowe produkty poddane ponownej ocenie po zakończeniu procesu przetwarzania dla potwierdzenia zgodności danej partii towaru z wymogami.

Przyjęcie i użycie odrzutów (np produktów odrzuconych ze względu na jakość, rozsypów, zwrotów od klientów) musi być uwzględnione w Planie HACCP. Te produkty, które nie zostaną zaaprobowane muszą zostać zaliczone do odpadów i usunięte we właściwy sposób.

Pasze, które nie spełniają w całości specyfikacji klienta mogą być dostarczone tylko wtedy, gdy klient zostanie poinformowany o problemie na piśmie i potwierdzi, również w formie pisemnej, że jest on gotowy na ich przyjęcie.

#### 7.5 **Sprzedaż i kontrakty**

Specyfikacje dotyczące pasz muszą być uzgodnione pomiędzy uczestnikiem a nabywcą i potwierdzone w kontrakcie. Uczestnik musi zapewnić zgodność wszystkich dostarczanych składników pasz z ustalonymi specyfikacjami. Sprzedaż pasz musi być jasno udokumentowana.

**Wskazówka**

*Specyfikacje dotyczące pasz związane są z bezpieczeństwem pasz: patrz punkt 6.2.2.*

**7.6 Wymogi dotyczące oznakowania i dostawy**

Uczestnik ma obowiązek dostarczenia klientowi koniecznych informacji dotyczących dostarczanych składników pasz tak, aby klient (następne ogniwo w łańcuchu) mógł przeprowadzić własną analizę zagrożeń.

Patrz GMP+ BA6 *Minimalne wymogi dla Oznakowania & Dostawy* po informacje o dodatkowych wymaganiach oznakowania.

W momencie dostawy partia towaru musi posiadać prawnie wymaganą informację o produkcie. Dokumentacja odnosząca się do dostawy musi być przejrzysta i zrozumiała.

Uczestnik musi zapewnić zgodność dostarczanych składników pasz z wymogami zarówno dla kraju, w którym zostały wyprodukowane lub poddane obróbce jak i dla kraju, w którym zostały wprowadzone na rynek.

**7.7 Transport****7.7.1 Informacje ogólne**

Transport nie może prowadzić do skażeń pasz. Aby kontrolować ryzyko skażenia składników pasz podczas transportu, uczestnik musi stosować przynajmniej odpowiednie wymogi i zalecane metody działania opisane w sekcji *Procedury GMP+ International* na stronie internetowej IDTF.

Wszystkie środki transportu (statek, barka, pojazd drogowy, kolej, kontener i inne) posiadany na własność lub zakontraktowany przez uczestnika dla przewozu surowców lub pasz i ich składników, luzem lub w opakowaniach, muszą być odpowiednie i właściwie kontrolowane pod względem higieny i możliwości ewentualnych zanieczyszczeń. Ładunki przewożone razem z surowcami i paszami nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa surowców lub pasz.

W środkach transportu używanych do przewozu surowców lub pasz i ich składników należy dokonać kontroli ładowni i udokumentować ich stan. W przypadku pojazdów drogowych i kolejowych kontrola może dotyczyć całego pojazdu lub, tam gdzie ładownie podzielone są na mniejsze sektory, należy skontrolować każde takie pomieszczenie. W przypadku transportu wodnego, gdzie komory załadunkowe podzielone są na ładownie, należy odnotować numer każdej ładowni.

Jeśli uczestnik jest odpowiedzialny za organizowanie transportu składników pasz do nabywców mających certyfikat systemu bezpieczeństwa pasz, musi on zapewnić spełnienie wymogów dotyczących transportu zawartych w takim systemie.

W każdym przypadku uczestnik musi dostarczyć przewoźnikowi **wystarczające** informacje o rodzaju produktu oraz jego charakterystyce, w tym o składzie (chemicznym), aby umożliwić przewoźnikowi ustalenie właściwego sposobu czyszczenia.

Jeśli uczestnik nie jest odpowiedzialny za transport i otrzyma polecenie od kupującego, by załadować partię towaru na środek transportu, który nie spełnia wymogów, wówczas musi on skonsultować się z nabywcą w sprawie dalszych instrukcji przed załadunkiem. Należy zachować dokumenty obrazujące wyniki takich konsultacji.

#### Wskazówka

*Dla transportu pasz należy zastosować zasadę, że przed załadunkiem pomieszczenia przeznaczone do załadunku towaru muszą być puste, czyste, suche, nie zawierające resztek i pozostałości oraz zapachów po poprzednich ładunkach w celu wyeliminowania ryzyka skażeń. Dotyczy to:*

- a. *Braku czynników zagrażających towarom rolnym, takich jak pozostałości/osadów po poprzednich ładunkach lub czyszczeniu środka transportu.*
- b. *Braku szkodników w szerokim znaczeniu (owady i inne szkodniki, żywe lub martwe).*

*W celu spełnienia powyższych warunków, może być konieczne czyszczenie ładowni przed załadunkiem. Jeśli czyszczenie jest konieczne, powinno się to odbyć w sposób odpowiedni i adekwatny dla rodzaju poprzednich ładunków. Więcej informacji – patrz sekcja Procedury GMP+ International na stronie internetowej IDTF. Po skończeniu prac oczyszczających, komory załadunkowe powinny zostać poddane kontroli czystości.*

*Ponadto, komory załadunkowe powinny być **odpowiednio** zabezpieczone tak, by chronić przewożony towar przed wpływem innych przewożonych towarów na transportowane pasze. Należy także zapewnić materiały służące przykryciu towaru podczas transportu.*

## 7.7.2 Transport drogowy własnymi środkami transportu

### 7.7.2.1 *Informacje ogólne*

Transport drogowy składników pasz musi spełniać wymogi określone w GMP+ BA4 *Transport* i musi być zgodny z nimi certyfikowany.

#### Wskazówka

*Nawet jeśli uczestnik nie jest odpowiedzialny za transport, pewne określone wymogi nadal obowiązują (patrz punkt 7.7.4)*

### 7.7.3 Transport drogowy realizowany przez podwykonawców

Transport drogowy powinien być realizowany przez przewoźnika certyfikowanego w ramach GMP+ B4.1 lub B4 Transport drogowy lub przewoźnika z ekwiwalentnym certyfikatem. Patrz GMP+ BA10 *Minimalne Wymogi dla Zakupów*.

W niektórych krajach możliwe jest także korzystanie z usług przewoźników nie certyfikowanych. W takim przypadku, uczestnik musi spełnić warunki określone w GMP+ BA10 *Wymogi Minimalne dla Zakupów*, Załącznik 9.

#### Transport pakowanych surowców lub składników pasz

Jeśli uczestnik korzysta z usług przewoźnika zewnętrznego przy transporcie pakowanych surowców lub składników pasz, wówczas taki przewoźnik zewnętrzny i/lub broker frachtowy nie musi mieć certyfikatu GMP+ lub równoważnego. Analiza ryzyka musi uwzględniać wszelkie potencjalne zagrożenia i zapewniać, że kontrola skutecznie eliminuje jakiegokolwiek poważne zagrożenia skażeniem. Transport pakowanych surowców lub składników pasz musi odbywać się w czystych i suchych ładowniach.

#### Plombowane jednostki ładunkowe

Pod pewnymi warunkami plombowane jednostki ładunkowe są traktowane jak produkty pakowane i wówczas można korzystać z przewoźników zewnętrznych nie certyfikowanych. Jest to dopuszczalne kiedy przewoźnik nie certyfikowany nie ma żadnego wpływu na przewożone surowce lub składniki pasz. Przewoźnik umieszcza jedynie zaplombowaną jednostkę ładunkową na platformie i dostarcza ją do klienta. Poza powyższymi wymaganiami oznacz to w praktyce, że:

- a) Za czyszczenie i kontrolę jednostki ładunkowej odpowiada uczestnik.
- b) Jednostka ładunkowa musi być zamknięta i zaplombowana na odpowiedzialność uczestnika natychmiast po zakończeniu załadunku. Plomby mogą być zdjęte jedynie u klienta..
- c) Przewoźnik nie może używać własnych urządzeń załadunkowych/wyładunkowych (rury, węże itp.), chyba że uczestnik uzgodnił to z klientem.

### 7.7.4 Transport drogowy zlecony stronom trzecim (uczestnik nie jest odpowiedzialny za transport)

Tam, gdzie za transport jest odpowiedzialna strona trzecia, uczestnik musi zachować środki ostrożności dla uniknięcia potencjalnych zagrożeń.

Jeśli składniki pasz mają być załadowane na transport zlecony przez ich nabywcę, uczestnik musi się upewnić, że oferowany transport jest dostosowany do przyjęcia przekazywanych składników paszowych oraz czysty.

W przypadku gdy uczestnik otrzyma polecenie od nabywcy, aby dokonać załadunku na środek transportu, który według uczestnika jest niewłaściwy, musi on poinformować nabywcę o wątpliwościach i uzyskać pisemne potwierdzenie takiego polecenia, przed załadunkiem. Należy tu także zachować kopie prowadzonej w tym temacie korespondencji.

Wskazówka

*Analiza ryzyka może dostarczyć informacji niezbędnej dla ustalenia częstości i zakresu kontroli.*



### 7.7.5 Transport śródlądowy drogami wodnymi, transport morski oraz transport kolejowy

#### a. Transport śródlądowy drogami wodnymi do firm certyfikowanych zgodnie z GMP+ B1

Jeśli za transport śródlądowy drogami wodnymi odpowiedzialny jest uczestnik, musi on być certyfikowany zgodnie z GMP+ ~~B4.2/~~ B4. Jeśli za transport odpowiada strona trzecia, to ona powinna być certyfikowana zgodnie z GMP+ ~~B4.2/~~B4.

Dla poniższych działań nie jest wymagana certyfikacja zgodnie z GMP+ ~~B4.2/~~B4, jednak uczestnik winien spełniać wymagania z odpowiednich rozdziałów GMP+ ~~B4.2/~~B4. Uczestnik powinien uwzględnić te działania w systemie bezpieczeństwa pasz.

Zlecenie zafrachtowania przewozu:	wykazana zgodność z <del>GMP+ B4.2 punkt 7.12.1 lub</del> GMP+ B4 punkty 7.1.2 i 7.2.2 oraz objęcie działalności gwarancją "feed safety management system"
Przyjęcie statku przed załadunkiem:	wykazana zgodność z <del>GMP+ B4.2 punkt 7.12.1 lub</del> GMP+ B4 punkty 7.2.1 i 7.2.2 oraz objęcie działalności gwarancją "feed safety management system"
Zlecenie kontroli ładowni (LCI):	wykazana zgodność z <del>GMP+ B4.2 punkt 7.12.4 do 7.12.6 lub</del> GMP+ B4 punkty 7.2.3 do 7.2.5 oraz objęcie działalności gwarancją "feed safety management system"

Przewóz (= faktyczny transport jednostką żeglugi śródlądowej) musi być certyfikowany zgodnie z GMP+ B4.3 *Transport Śródlądowymi Drogami Wodnymi*.

#### b. transport morski i kolejowy do firm certyfikowanych zgodnie z GMP+ B1

Transport morski lub kolejowy powinien odpowiadać wymogom GMP+ ~~B4.4/~~ B4 Transport (*Transport drogowy & kolejowy i frachtowanie*) *Przewóz Transportem Morskim* oraz GMP+ B4.5 / B4 *Przewóz Transportem Kolejowym*. Firmy wykonujące transport morski lub kolejowy powinny być certyfikowane w tym zakresie.

#### c. Transport śródlądowy drogami wodnymi, transport morski oraz kolejowy do firm certyfikowanych zgodnie z innymi standardami GMP+

W przypadku transportu śródlądowymi drogami wodnymi, morskimi lub kolejowymi należy przeprowadzić kontrolę czystości ładowni (LCI) przed rozpoczęciem załadunku. Proces załadunku również powinien być kontrolowany aby zapewnić bezpieczeństwo pasz.

Uczestnik, który sam działa jako przewoźnik nie może przeprowadzać kontroli ładowni (LCI).

Kontrola musi być przeprowadzona przez firmę kontrolną, która posiada poziom EN 17020, specjalizuje się i jest akredytowana w zakresie pasz/zbóż lub ciekłych towarów rolnych, działa na skalę międzynarodową na podstawie systemu jakości takiego jak ISO 9001 lub równoważnego.

Jeśli uczestnik nie występuje jako przewoźnik, może sam przeprowadzać kontrole. Dokonuje ich kontroler załadunku tej firmy. "Kontroler załadunku" to stanowisko opisane w systemie jakości firmy, winno być obsadzone przez pracownika, który dzięki wyszkoleniu i doświadczeniu posiada wiedzę i umiejętności aby ocenić ładownie pod kątem ich przydatności do przewozu składników paszowych.

W przypadku przewożenia razem składników paszowych certyfikowanych zgodnie z GMP+ oraz nie certyfikowanych zgodnie z GMP+, musi być ściśle przestrzegana pełna separacja tych składników paszowych.

## 8 Weryfikacja i usprawnienia

### 8.1 Reklamacje

Uczestnik musi udokumentować swoją procedurę obsługi reklamacji od klientów. Procedura ta musi przynajmniej obejmować odnotowywanie przyczyn reklamacji oraz podjęte działania.

Procedura obsługi reklamacji musi składać się przynajmniej z:

- a. Rejestracji reklamacji
- b. Zbadania źródeł reklamacji
- c. Rejestracji działań podjętych w wyniku reklamacji
- d. Udokumentowania komunikacji z klientem składającym reklamację.

### 8.2 Audyt wewnętrzny

Uczestnik musi posiadać udokumentowaną procedurę dotyczącą audytu wewnętrznego.

Procedury audytów wewnętrznych muszą narzucać wymóg przeprowadzania zaplanowanych audytów dla sprawdzenia czy wewnętrzne systemy działają w sposób zamierzony i skuteczny. Audyty te powinny obejmować:

- a. Sprawdzenie zgodności z wymogami niniejszego standardu.
- b. Sprawdzenie zgodności z wymogami planu HACCP uczestnika.
- c. Sprawdzenie zgodności z formalnymi procedurami uczestnika.
- d. Sprawdzenie zgodności z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i jakości pasz.
- e. Kontrolę realizacji wymogów klienta.

Program audytów wewnętrznych musi obejmować sprawdzenie właściwych działań przynajmniej raz do roku.

Cały personel odpowiedzialny za audyty wewnętrzne musi posiadać odpowiednie kompetencje w tym obszarze, uzyskane poprzez właściwe szkolenia i kursy (wewnętrzne lub zewnętrzne) lub doświadczenie.

Audyty wewnętrzne muszą być ujęte w raporcie przekazywanym do osób odpowiedzialnych za audytowany obszar. Raport z audytu musi uwzględniać wszystkie działania i funkcje, które nie są zgodne z wymogami. W przypadku niezgodności należy podjąć działania naprawcze, a wyniki tych działań także muszą być szczegółowo odnotowane i potwierdzone przez osobę upoważnioną.

### 8.3 Zarządzanie, przeglądy, usprawnienia

Uczestnik musi zgromadzić i przeanalizować odpowiednie dane co najmniej raz do roku w celu:

- a. Wykazania, że feed safety management system jest odpowiedni i skuteczny, oraz
- b. Oceny, czy dalsze doskonalenie skuteczności feed safety management system jest możliwe.

Dla realizacji tych zadań należy opracować i udokumentować odpowiednią procedurę.

Częścią tego przeglądu jest weryfikacja planu HACCP lub jego elementów.

Działania opisane powyżej muszą być częścią przeglądu kierownictwa firmy. (4.1)

Przegląd powinien obejmować następujące zagadnienia:

- a. Ocenę programu warunków wstępnych
- b. Ocenę wyników analizy dla produktów
- c. Weryfikację i analizy zagrożeń
- d. Ocenę poziomu wiedzy personelu
- e. Wyniki ewaluacji dostawców
- f. Informacje zwrotne /reklamacje od klientów
- g. Ocenę procesu wdrażania przepisów prawnych
- h. Wyniki audytów wewnętrznych i zewnętrznych
- i. Zmiany, które mogą wpływać na feed safety management system

Przegląd ten powinien ponadto określić:

- a. Zakres, w jakim feed safety management system powinien lub może zostać zmodyfikowany
- b. Możliwości usprawnień i doskonalenia feed safety management system

Wyniki przeglądu kierownictwa powinny być zachowane.

Wskazówka

*W sprawie dalszych szczegółów dotyczących weryfikacji planu HACCP, patrz Podręcznik HACCP.*

**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@gmplus.org](mailto:info@gmplus.org)

Disclaimer:

This publication was established for the purpose of providing information to interested parties with respect to GMP+-standards. The publication will be updated regularly. GMP+ International B.V. is not liable for any inaccuracies in this publication.

© GMP+ International B.V.

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.