

# SYSTEM CERTYFIKACJI QMP



## WYMAGANIA dla SYSTEMU QMP

Część ogólna

WARSZAWA  
Wydanie 5 z 02.02.2016r.

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

## 1. WPROWADZENIE

System QMP jest dobrowolnym systemem jakości mięsa wołowego. Znak QMP to wspólny znak towarowy gwarancyjny zatwierdzony wraz z regulaminem decyzją Urzędu Patentowego RP nr UP RP Z – 337777.

Decyzją z dnia 20 października 2008 r. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi System QMP został uznany za krajowy system jakości żywności kwalifikujący się do wsparcia.

Właścicielem Systemu QMP i znaku QMP jest Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego (PZPBM), rolnicze zrzeszenie branżowe zarejestrowane w 2005 roku na podstawie przepisów Ustawy z dnia 8 października 1982 roku o społeczno - zawodowych organizacjach rolników (Dz. U. Nr 32, poz. 217). System zapewniania jakości wołowiny QMP jest pierwszym krajowym systemem jakości żywności, który daje konsumentom i sprzedawcom detalicznym gwarancję i podstawę do większego zaufania wobec jakości polskiej wołowiny.

Właściwości wołowiny QMP, takie jak np. kruchość, soczystość w wysokim stopniu spełniają oczekiwania konsumenta. Wołowina QMP to światowa jakość za polską cenę. System QMP jest systemem jakości żywności otwartym na producentów bydła mięsnego, wytwórców pasz, przewoźników żywca, przetwórców mięsa, którzy poddają się kontroli niezależnej jednostki certyfikującej akredytowanej na zgodność z normą PN-EN ISO/IEC 17065:2013-03 w zakresie Systemu QMP. Kupując wołowinę QMP konsumenci wspierają polskie rolnictwo. Wprowadzając wysokie standardy jakości wołowiny QMP, konsument będzie miał pewność, że uzyska mięso wołowe o pożądanych parametrach organoleptycznych, a przede wszystkim mięso rozpoznawalne, dzięki charakterystycznemu oznakowaniu logo QMP.

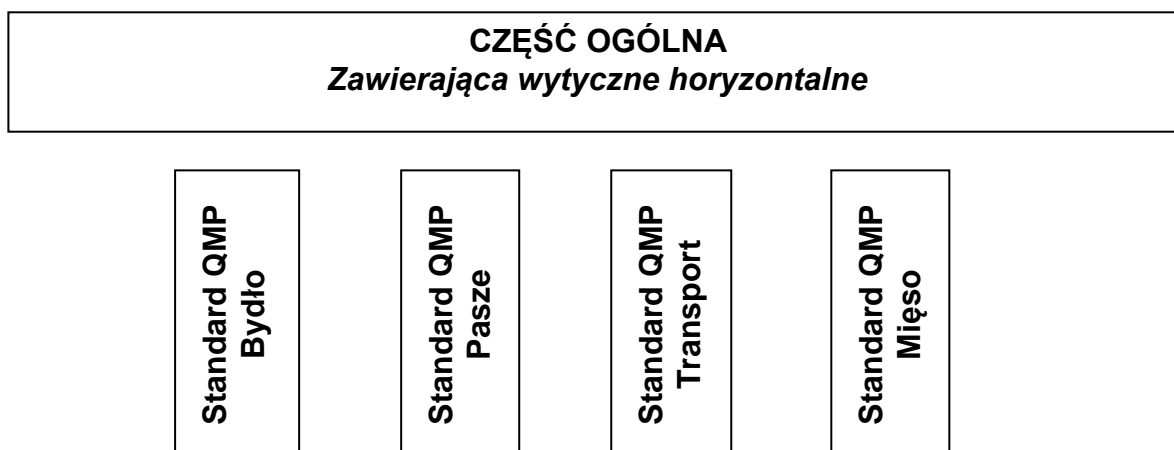
Wprowadzając łatwo rozpoznawalne logo System QMP, oparte o kontrolę niezależnej upoważnionej jednostki certyfikującej na zgodność ze standardami dajemy klientowi gwarancję jakości i pewność wyboru produktu, który go zadowoli. Powinno to zwiększyć wartość dodaną producentom. Łatwo rozpoznawalne logo System QMP, ma dać konsumentowi zaufanie oraz pewność, że wszystkie produkty noszące takie oznaczenia spełniły surowe kryteria jakości.

Niezależnie od warunków dotyczących samej żywności, wysoka jakość systemu oznacza pełną przejrzystość i niezależność kontroli łańcucha produkcyjnego. Budzi to uznanie w oczach UE. System QMP zawiera regulacje odnoszące się do warunków dobrostanu zwierząt w zakresie chowu wolnostanowiskowego.

System składa się z czterech kategorii: produkcja żywca wołowego, przetwórstwo pasz, transport zwierząt, przetwórstwo mięsa.

Każda kategoria podlega certyfikacji na zgodność z odpowiednimi wymogami zawartymi w aktualnych standardach QMP- bydło, QMP- pasze, QMP- transport, QMP- mięso.

Wymagania określono w „Części ogólnej” oraz we właściwych „Standardach QMP”.



Rys.1 Schemat Systemu QMP

W systemie QMP dbałość o jakość żywności, wsparta założeniami dobrostanu zwierząt, bezpieczeństwa żywności, GAP, GMP, podlega weryfikacji przez kompetentną jednostkę certyfikującą. Nadrzędnym celem opracowania i wdrożenia systemu QMP jest zagwarantowanie ostatecznemu odbiorcy, że kupowany przez niego wyrób nie tylko spełnia wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności, ale dostarcza mu dodatkowych, identyfikowalnych walorów jakościowych.

Materiały powstały w oparciu o Rozporządzenia Unii Europejskiej dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności, Wymagania Wspólnej Polityki Rolnej, cross-compliance oraz Komunikatu Komisji - Wytyczne UE dotyczących najlepszych praktyk dla dobrowolnych systemów certyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych(Dz.U.UE(2010/C141/04).

## **2.TERMINY I DEFINICJE**

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

### **Administrator Systemu**

Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego (PZPBM) [Właściciel Systemu] sprawujące nadzór nad prawidłowym funkcjonowaniem, ciągłym doskonaleniem i promowaniem Systemu QMP.

### **Aktualizacja**

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

### **Bezpieczeństwo żywności**

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

### **Certyfikacja**

postępowanie, w którym strona trzecia [Jednostka Certyfikująca] daje pisemne zapewnienie o tym, że produkt, proces lub usługa spełnia wymagania systemu.

### **Dobrostan zwierząt**

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

### **Dokumenty**

oznaczają informację i jej nośnik.

### **Działania korygujące**

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

### **Cykl produkcyjny**

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

### **GAP (Good Agricultural Practices)**

dobra praktyka rolnicza.

### **GHP (Good Hygienic Practice)**

dobra praktyka higieniczna.

### **GMP (Good Manufacturing Practice)**

dobra praktyka produkcyjna.

---

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

## **HACCP**

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

### **Identyfikowalność**

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

### **Inspektor /auditor**

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

### **Jednostka certyfikująca**

każda organizacja posiadająca osobowość prawną, która udokumentowała swoje kompetencje uzyskując akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w odniesieniu do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17065:2013-03 w zakresie Systemu QMP oraz która uzyskała upoważnienie Administratora Systemu QMP.

### **Kompetencje**

wykazanie zdolności stosowania wiedzy i umiejętności.

### **Konsument finalny**

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

### **Kontrola**

ocena Podmiotu przeprowadzona przez Jednostkę Certyfikującą na zgodność ze Standardami QMP

### **Kontrola obligatoryjna**

pełna kontrola zapowiedziana wszystkich podmiotów współpracujących z Jednostką certyfikującą.

### **Korekcja**

działanie w celu wyeliminowania wykrytej niezgodności.

### **Kryteria procesowe**

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

### **Kryteria produktu**

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

## **Łańcuch żywnościowy**

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

## **Monitorowanie**

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

## **Partia produkcyjna**

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

## **Pasza**

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

## **Podmiot Systemu**

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

## **Procedura**

ustalony sposób prowadzenia działań lub procesu.

## **Produkt**

produkt w rozumieniu Standardów systemu QMP

## **Ryzyko**

jest to prawdopodobieństwo pojawienia się zagrożenia.

## **Standardy QMP**

dokumenty kryterialne opracowane przez Administratora Systemu obejmujące Standardy QMP- bydło, QMP- pasze, QMP- transport, QMP- mięso.

## **System – dobrowolny system jakości mięsa wołowego QMP**

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

## **Środki nadzoru**

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

## **Walidacja**

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

## **Wartość krytyczna**

kryterium rozróżniające stan możliwy do zaakceptowania od nieakceptowanego.

## **Weryfikacja**

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

## **Wprowadzenie do obrotu**

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

## **Wyrób gotowy**

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

## **Zagrożenie bezpieczeństwa żywności**

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

## **Zapis**

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

## **Zasady BHP**

zbiór zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

## **3. SYSTEM QMP**

Podmioty uczestniczące Systemu QMP podlegają certyfikacji na zgodność z odpowiednimi wymogami zawartymi w aktualnych standardach QMP- bydło, QMP- pasze, QMP- transport, QMP- mięso.

1. Podmiot przystępujący do Systemu zobowiązany jest do wdrożenia, adekwatnie do zakresu swojej działalności zasad zawartych w odpowiednich standardach.
2. Podmiot uczestniczący w Systemie powinien udokumentować, wdrożyć i utrzymywać System, którego zasady są określone w dokumencie „Wymagania dla systemu QMP” część ogólna oraz odpowiednich standardach QMP. Administrator Systemu QMP upublicznia i aktualizuje treść standardów, o których mowa powyżej.
3. Podmiot Systemu powinien zdefiniować zakres swojej działalności, uwzględniając wyroby lub kategorie wyrobów, procesy i miejsca produkcji.
4. Podmiot Systemu powinien:[dotyczy QMP Mięso]



- a) zapewnić, że wymagania określone w Systemie dla określonego rodzaju działalności zostały spełnione i są stale monitorowane,
  - b) przekazywać w łańcuchu żywnościowym odpowiednie informacje dotyczące zagadnień dotyczących produktów objętych zasadami Systemu
  - c) oceniać okresowo i aktualizować w miarę potrzeb procedury ustanowione i wdrożone w celu realizacji wymagań Systemu.
5. Jeżeli podmiot Systemu zleca na zewnątrz realizację jakiegokolwiek procesu, który może wpływać na zgodność wyrobu gotowego, wówczas powinien on zapewnić nadzór nad takimi procesami, który powinien być udokumentowany. [dotyczy QMP Mięso].
  6. Podmiot ma prawo zgłaszania Administratorowi Systemu wszelkich uwag związanych z jego funkcjonowaniem oraz propozycji zmian, mających na celu doskonalenie jego zasad i podnoszenie zaufania klienta. Uwagi te mogą dotyczyć m.in. kryteriów i list kontrolnych do celów inspekcji/ kontroli.
  7. Podmiot Systemu ma zagwarantowane prawo składania skarg i reklamacji w zakresie sposobu działania Jednostki certyfikującej oraz odwołań od decyzji przez nią wydawanych.
  8. Jednostki certyfikujące powinny publikować procedury przyjmowania skarg, reklamacji i odwołań.
  9. Podmiot Systemu ma prawo dostępu do aktualnych informacji dotyczących funkcjonowania Systemu, jego zasad oraz wprowadzonych zmian, które muszą być przekazywane Podmiotowi Systemu z odpowiednim wyprzedzeniem.
  10. Podmiot Systemu ma zagwarantowaną ze strony Administratora Systemu oraz Jednostek certyfikujących uczestniczących w procesie oceny bezstronność, obiektywność oraz poufność w zakresie wszelkich działań prowadzonych w jego organizacji oraz informacji uzyskanych w jej wyniku.
  11. Administrator Systemu oraz Jednostka certyfikująca publikuje na swoich stronach internetowych informacje odnośnie Systemu oraz zasad udostępniania i stosowania znaku QMP.
  12. Administrator Systemu lub Jednostka certyfikująca w przypadku nakładania się różnych systemów przeanalizuje możliwość zaakceptowania częściowo lub całkowicie kontroli i auditów, które zostały wcześniej przeprowadzone w danym obszarze w ramach innego systemu. Jeżeli wzajemna akceptacja będzie możliwa Administrator Systemu lub oraz Jednostka certyfikująca rozważy wprowadzenie łączonej listy kontrolnej.

### 3.1. PRZYSTĄPIENIE DO SYSTEMU

1. Podmiot w celu przystąpienia do systemu zobowiązany jest zgłosić taki zamiar w formie pisemnej na formularzu „Wniosek o certyfikację” do wybranej Jednostki Certyfikującej, która prowadzi rejestr otrzymanych wniosków.
  2. Wzór wniosku udostępnia Jednostka Certyfikująca.
  3. Wniosek powinien zawierać:
    - a) mapy z zaznaczonymi działkami ewidencyjnymi i rolnymi w postaci załączników,
    - b) plany sytuacyjne budynków inwentarskich, produkcyjnych, magazynów i innych budynków pomocniczych znajdujących się na terenie gospodarstwa lub przedsiębiorstwa w postaci załączników,
    - c) plany produkcyjne określające wielkość i rodzaj produkcji (w przypadku gospodarstw rolnych: plany produkcji roślinnej, plany produkcji zwierzęcej),
  4. Administrator Systemu upoważnia, Jednostki certyfikujące do prowadzenia ocen w ramach Systemu, które posiadają osobowość prawną oraz kompetencje uzyskując akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w zakresie Systemu QMP wg normy PN-EN ISO/IEC 17065:2013-03
- Jednostka Certyfikująca starając się o upoważnienie u Administratora Systemu, przedstawia formularze dokumentów jakimi będzie posługiwać przy współpracy z podmiotami kontrolowanymi w ramach systemu QMP.
5. Jednostka certyfikująca powinna zatrudniać inspektorów/auditorów o poniższych wymaganiach:
    - a) wykształcenie - wyższe rolnicze z zakresu: produkcji i chowu zwierząt, technologii żywności lub weterynarii, oraz posiadać zaświadczenie o wpisie do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego,
    - b) świadectwo ukończenia szkolenia z zakresu wiedzy o systemie QMP przeprowadzanego przez Administratora Systemu
    - c) doświadczenie w kontrolach z zakresu ocen produktów – udział co najmniej w 5 kontrolach.
  6. Administrator Systemu prowadzi i publikuje wykaz upoważnionych Jednostek certyfikujących.
  7. Podmiot zgłaszający swoje uczestnictwo ma prawo wyboru Jednostki certyfikującej, która będzie dokonywała oceny w jego przedsiębiorstwie oraz ma prawo zmiany Jednostki certyfikującej w okresie uczestnictwa w Systemie.
  8. Podmiot po uzyskaniu pozytywnego wyniku z oceny, chcąc używać wspólnego znaku towarowego podpisuje umowę z Administratorem Systemu dotyczącą zasad stosowania znaku i oznaczania produktów zgodnie z „Regulaminem wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego”.

9. „Regulamin używania wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego” udostępnia publicznie Administrator Systemu.
10. Jednostka certyfikująca prowadzi rejestr wydanych certyfikatów.
11. Administrator Systemu i Jednostka certyfikująca są zobowiązani do prowadzenia rejestrów otrzymanych reklamacji, skarg i odwołań.
12. Administrator Systemu określa sposób komunikacji oraz wymiany informacji pomiędzy nim oraz Jednostkami certyfikującymi.

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

1. Każdy z Podmiotów Systemu jest zobowiązany do:
  - a) informowania Jednostki certyfikującej o wszelkich zmianach dotyczących wcześniej złożonych informacji,
  - b) W terminie wskazanym przez jednostkę składania corocznych aktualizacji wniosku o certyfikację.
  - c) niezwłocznego powiadamiania Jednostki certyfikującej o wszelkich stwierdzonych niezgodnościach, dotyczących artykułów rolno- spożywczych wprowadzonych do obrotu handlowego z oznaczeniem przedmiotowym znakiem jakości QMP,
2. W przypadku złożenia przez Podmiot Systemu powiadomienia, o którym mowa w punkcie 3.2.1.c, ma on prawo do uzyskania informacji odnośnie dalszego toku postępowania i rozstrzygnięcia w przedmiotowej sprawie.

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

1. Dokumentacja dla podmiotu powinna:
  - a) zapewniać skuteczność realizacji przez podmiot „Wymagań dla systemu QMP” i standardów QMP
  - b) zawierać zapisy wymagane postanowieniami niniejszych „Wymagań dla systemu QMP” i standardów QMP.
2. Podmiot systemu powinien utrzymywać zapisy w celu dostarczenia dowodów zgodności z „Wymaganiami dla systemu QMP” i standardami QMP w całej rozciągłości cyklu produkcyjnego, poczynając od zakupów wyrobów lub usług, aż do dostarczenia odbiorcy wyrobu gotowego.
3. Zapisy, prowadzone w formie rejestrów, powinny być:
  - a) adekwatne do skali i zakresu prowadzonych działań,
  - b) czytelne, łatwe do zidentyfikowania i odszukania.
4. Jeżeli Podmiot Systemu prowadzi kilka jednostek produkcyjnych, wówczas składa Jednostce certyfikującej oświadczenie o rodzaju i wielkości produkcji w poszczególnych jednostkach.
5. Okres przechowywania zapisów nie może być krótszy niż 5 lat, licząc od końca roku, w którym wydano certyfikat.

6. Każda partia produktu/zwierząt musi być identyfikowana na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji.
7. Określone partie zwierząt, surowców, półproduktów, produktów muszą być oznakowane tak, by ich identyfikacja była możliwa w sposób szybki i jednoznaczny.

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

##### **4.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Jednostka certyfikująca przeprowadza obowiązkową kontrolę wszystkich podmiotów Systemu przynajmniej raz w roku. W przypadku podmiotów o rozbudowanej strukturze, kontroli podlega cała struktura.
2. Kontrola polega na weryfikacji:
  - informacji przekazanych przez Podmiot Systemu,
  - prawidłowości stosowania wymagań Systemu,
  - sposobu wykorzystania certyfikatu oraz potwierdzenia skuteczności działań korekcyjnych i działań korygujących, w przypadku stwierdzenia niezgodności.
3. Zakresem kontroli objęte są wszystkie wymagania określone w „Standardach QMP” związane z monitorowaniem, weryfikacją oraz walidacją procesów.
4. Kontrola prowadzona jest w oparciu o listy kontrolne, które są opracowywane przez Jednostki certyfikujące.
5. Jednostka certyfikująca przeprowadza kontrole niezapowiedziane oraz kontrole zapowiedziane z niewielkim wyprzedzeniem. Każdy podmiot podlega jednakowemu prawdopodobieństwu wykonania kontroli niezapowiedzianej. Ponadto Jednostka certyfikująca przeprowadza kontrole krzyżowe w celu udokumentowania dystrybucji (weryfikacji przepływu) produktów, pomiędzy podmiotami.
6. Częstotliwość kontroli uzależniona jest od wyników poprzednich kontroli, rodzajów ryzyka związanego z produktami, procesami lub systemami zarządzania, jak również faktu prowadzenia auditów wewnętrznych przez podmiot systemu, które mogą stanowić uzupełnienie kontroli przeprowadzanych przez Jednostki certyfikujące.
7. Jednostka certyfikująca może pobierać w trakcie kontroli próbki w celu potwierdzenia stosowania wymagań Systemu lub też w celu wykrycia ewentualnych zanieczyszczeń, zmiany składu, czy też innych cech wyrobu mogących wprowadzać klienta w błąd.
8. Analiza pobranych próbek dokonywana jest w laboratoriach zaakceptowanych przez Administratora Systemu, który prowadzi i na bieżąco aktualizuje listę wyżej wymienionych laboratoriów.

9. Po każdej wizycie kontrolnej sporządzany jest protokół z kontroli, który jest kontrasygnowany przez podmiot systemu lub przez przedstawiciela posiadającego jego upoważnienie.
10. Dowody zebrane w toku kontroli podlegają analizie w Jednostce certyfikującej, w wyniku której zostaje podjęta decyzja o przyznaniu certyfikatu, zawieszeniu certyfikatu lub jego cofnięciu. Jednocześnie może być podjęta decyzja o nałożeniu sankcji, zgodnie z katalogiem sankcji, o którym mowa w punkcie 10.
11. Podmiot Systemu ponosi koszty kontroli zgodnie z cennikiem udostępnionym przez Jednostki certyfikujące, oraz koszty badań.

#### **4.2. DOSTĘP DO INFORMACJI**

1. Podmiot Systemu:
  - a) zapewnia, do celów kontrolnych, Jednostce certyfikującej dostęp do wszystkich części jednostki produkcyjnej i wszystkich obiektów, jak również do dokumentacji księgowej i odnośnych dokumentów źródłowych,
  - b) zapewnia Jednostce certyfikującej wszelkie informacje uznane za niezbędne do celów oceny,
  - c) wszelkie informacje przekazywane przez Podmiot Systemu do Systemu są poufne i mogą być wykorzystywane wyłącznie do oceny poprawności i skuteczności działania Systemu.

#### **4.3. CERTYFIKAT**

1. Po potwierdzeniu przez Jednostkę certyfikacyjną spełnienia wymagań standardów Systemu QMP, wystawia ona certyfikat potwierdzający spełnienie wymagań we wnioskowanym zakresie.
2. Certyfikat wydawany jest na drukach objętych numeracją i powinien zawierać następujące informacje:
  - a) kolejny numer certyfikatu,
  - b) dane podmiotu systemu (nazwa i adres),
  - c) podstawę wydania certyfikatu (kryteria oceny - odpowiednie standardy QMP),
  - d) nazwę standardu oraz obszar (produkcja/ transport/ dystrybucja/ itd.),
  - e) nazwę i adres Jednostki certyfikującej wydającej certyfikat,
  - f) okres ważności certyfikatu,
  - g) datę i miejsce wydania certyfikatu.
3. Certyfikat jest ważny przez okres do 14 miesięcy i upoważnia do posługiwania się w tym terminie znakiem QMP w podanym zakresie po podpisaniu stosownej umowy z Administratorem Systemu.

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

Zasady produkcji określone są w standardach QMP odpowiednich dla danej kategorii wyrobu.

### **5.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Gospodarstwa rolne oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem, transportem, wprowadzaniem do obrotu czy innymi operacjami w kanałach żywnościowych QMP, spełniają obowiązujące wymagania prawne krajowe i UE.
2. Podmiot Systemu, może wydzielić chronologicznie lub fizycznie część przestrzeni produkcyjnej do produkcji QMP.
3. W przypadku prowadzenia działań różnymi metodami [produkcja równoległa], należy prowadzić dokumentację potwierdzającą faktyczne ich rozdzielenie. Obowiązek prowadzenia przekonywujących dowodów spoczywa na podmiocie Systemu.

### **5.2. PRODUKCJA PASZ**

1. Poza ogólnymi zasadami określonymi w pkt. 5.1 w produkcji pasz stosuje się wymagania określone w standardach QMP oraz zasadę, iż nie stosuje substancji i technik, które odtwarzają właściwości utracone w trakcie przetwarzania i przechowywania pasz, naprawiają skutki zaniedbań zaistniałych w trakcie przetwarzania lub w inny sposób mogą wprowadzać w błąd w kwestii prawdziwej natury tych produktów.
2. Mieszanki paszowe muszą być poddane obróbce cieplnej w celu zniwelowania możliwości zakażenia Salmonellą.

### **5.3. PRODUKCJA ŻYWNOŚCI PRZETWORZONEJ**

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

## **6. AUDITY WEWNĘTRZNE**

1. Podmiot Systemu powinien prowadzić udokumentowane działania mające na celu weryfikację prawidłowości działań wynikających z wymagań Systemu. Działania te mogą być prowadzone jako audyty wewnętrzne lub samokontrola (w przypadku gospodarstw rolnych lub przedsiębiorstw jednoosobowych).
2. Audyty wewnętrzne powinny być przeprowadzane według ustalonego planu. Zakres (włączając obszary zewnętrzne) i częstość powinny być określone przez analizę ryzyka.
3. Audyty wewnętrzne powinny być prowadzone, co najmniej raz w roku, we wszystkich działach, obszarach objętych Systemem.

4. Auditorzy powinni posiadać udokumentowane kompetencje w zakresie wiedzy o Systemie oraz metodyki auditowania i być niezależni od auditowanych obszarów.
5. Wyniki auditów muszą być komunikowane osobie odpowiedzialnej za dany obszar działania Systemu.
6. Konieczne działania korygujące i harmonogram ich wdrożenia powinien być ustalony, udokumentowany i zakomunikowany każdej zainteresowanej osobie odpowiedzialnej za realizację działań w ramach Systemu..
7. Przeprowadzenie działań korygujących powinno być weryfikowane, a wyniki auditów wewnętrznych powinny być komunikowane kierownictwu podmiotu.
8. W przypadku gospodarstw rolnych lub przedsiębiorstw jednoosobowych prowadzenie auditów może być zastąpione ciągłą samokontrolą. Obowiązek jej przeprowadzenia i udokumentowania spoczywa na właścicielu gospodarstwa rolnego lub przedsiębiorstwa jednoosobowego.

## **7. ZNAKOWANIE**

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

## **8. NADZÓR NAD SYSTEMEM**

1. Podmioty Systemu dokładają wszelkiej staranności w celu spełnienia wymagań Systemu.
2. W przypadku każdego podjęcia informacji o wszelkich nieprawidłowościach w funkcjonowaniu Systemu, podmiot powiadamia o tym fakcie Administratora Systemu. Powiadomienie to przekazywane jest w formie pisemnej lub ustnej i zawiera informację odnośnie stwierdzonego uchybienia oraz jego skali.

3. Wszelkie zgłoszone do Administratora Systemu nieprawidłowości przekazywane są do Jednostki certyfikującej, która zobowiązana jest do niezwłocznego podjęcia działań wyjaśniających.
4. Wynik prowadzonych działań wyjaśniających Jednostka certyfikująca przekazuje wszystkim zainteresowanym stronom.
5. Jednostka certyfikująca powinna udokumentować procedury postępowania, w przypadku stwierdzenia niezgodności, łącznie z kryteriami postępowania, które mogą prowadzić do:
  - a) niewydania lub cofnięcia certyfikatu,
  - b) zgłoszenia sprawy do właściwego, urzędowego organu wykonawczego w przypadku niezgodności niosących za sobą zagrożenie dla ochrony zdrowia.
6. Jednostka certyfikująca w ramach działań kontrolnych w uzasadnionych przypadkach pobiera próbki do badań.

## **9. ODSTĘPSTWA**

1. Administrator Systemu może wprowadzić odstępstwa od wymagań Systemu QMP, które będą obowiązywały wszystkie podmioty systemu.
2. Odstępstwa nie mogą mieć wpływu na bezpieczeństwo żywności, zapewnienie charakterystycznych cech wymaganych w systemie oraz zapewnienie wysokiej jakości produktu końcowego.

## **10. SANKCJE**

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

## **11. UWAGI KOŃCOWE**

1. Podmioty Systemu mają prawo zgłaszania uwag i propozycji zmian, mających na celu doskonalenie funkcjonowania Systemu.
2. Od wszelkich decyzji podejmowanych przez jednostkę certyfikującą służy podmiotowi Systemu odwołanie. Jednostka w swojej strukturze powinna posiadać dwie instancje odwoławcze.

## **12. SPRAWOZDANIE DLA ADMINISTRATORA**

Sprawozdawczość dla Administratora Systemu jednostka certyfikująca wykonuje na jego prośbę. Zakres i formę sprawozdania ustala Administrator Systemu.