



WYMAGANIA DLA SYSTEMU QAFP

Część ogólna

WARSZAWA

Wyd. 6 z dnia 12.03.2021

Autorzy:

Prof. dr hab. Mieczysław Wiesław Obiedziński

Prof. dr hab. Andrzej Pisula

Prof. dr hab. inż. Stanisław Płonka

Prof. dr hab. Marian Różycki

Doc. dr hab. inż. Karol Węglarzy

Mgr inż. Andrzej Czubała

Dr inż. Tomasz Florowski

Mgr inż. Mieczysław Marek Obiedziński

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

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

SPIS TREŚCI

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

1.WPROWADZENIE

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

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

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

W niniejszych „**Wymaganiach dla systemu QAFP**” określono zasady przynależności do systemu, pozwalające na zachowanie zasad **identyfikacji** i **identyfikowalności** na każdym etapie. Uznano za konieczne, by stosowanie tych zasad było potwierdzane w drodze inspekcji prowadzonych przez niezależną, posiadającą udokumentowane kompetencje, akredytowaną Jednostkę Certyfikującą, upoważnioną przez **Administradora Systemu**.

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

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

WYMAGANIA DLA SYSTEMU QAFP – część ogólna

Zawierająca wytyczne horyzontalne

Zeszyt branżowy	Zeszyt branżowy	Zeszyt branżowy	Zeszyt branżowy	Zeszyt branżowy	Zeszyt branżowy	Zeszyt branżowy	Zeszyt branżowy
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

Rys.1 Schemat Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP

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

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

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

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

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

W ramach Systemu QAFP wydano następujące zeszyty branżowe:

- a. akredytowane
 - Zeszyt branżowy: „Kulinarne mięso wieprzowe. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.
 - Zeszyt branżowy: „Tusze, elementy i mięso z kurczaka i indyka. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.
 - Zeszyt branżowy: „Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.
- b. nieakredytowane
 - Zeszyt branżowy: Zeszyt branżowy: „Konserwy. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.
 - Zeszyt branżowy: „Mięso mielone. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.
 - Zeszyt branżowy: „Wyroby mięsne na grilla lub do pieczenia. Wymagania produkcyjne i jakościowe”.

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

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

2.TERMINY I DEFINICJE

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

Administrator Systemu QAFP (Właściciel systemu)

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

Aktualizacja

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

Artykuły rolno-spożywcze

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

Dobrostan zwierząt

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

Dokumenty

oznaczają informację i jej nośnik.

Działania korygujące

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

Cykl produkcyjny

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

GAP (Good Agricultural Practices) – Zwyczajna Dobra Praktyka Rolnicza

oznacza podstawowe standardy gospodarowania uwzględniające ochronę środowiska, które powinien przestrzegać każdy racjonalnie postępujący rolnik. Standardy te dotyczą: racjonalnej gospodarki nawozami, ochrony gleb i wód, zachowania cennych siedlisk i gatunków roślin i zwierząt, ochrony krajobrazu rolniczego.¹

GHP (Good Hygienic Practice) – Dobra Praktyka Higieniczna

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

GMP (Good Manufacturing Practice) – Dobra Praktyka Produkcyjna

¹ Kodeks dobrej praktyki rolniczej, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa 2004

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

Inspekcja

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

Inspektor

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

Jednostka Certyfikująca

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

Konsument finalny

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

Inspekcja obligatoryjna

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

Kompetencje

zakres wiedzy, umiejętności i doświadczenia.

Łańcuch żywnościowy

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

Partia produkcyjna

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

Podmiot

klient ubiegający się o certyfikację w ramach systemu QAFP

Procedura

ustalony sposób prowadzenia działań lub procesu.

Ryzyko

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

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

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

Środki nadzoru

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

Uczestnik Systemu

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

Wartość krytyczna

kryterium rozróżniające stan możliwy do zaakceptowania od nieakceptowanego.

Ocena

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

Organizacja wielooddziałowa

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

Grupa producentów

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

Wprowadzenie do obrotu

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

Wyrób gotowy

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

Zapis

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

Zasady BHP

zbiór zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

3. SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOSTCI QAFP

1. Każdy przystępujący do Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) - zwanego dalej „Systemem”, zobowiązany jest do wdrożenia, adekwatnie do zakresu swojej działalności zasad GHP, GMP, GAP, GLP, HACCP i BHP.
2. Uczestnik Systemu powinien udokumentować, wdrożyć i utrzymywać System, którego zasady są określone w „Wymaganiach dla Systemu QAFP- część ogólna” oraz w dedykowanym do jego rodzaju działalności zeszycie branżowym.
3. Administrator Systemu upublicznia i aktualizuje na stronie internetowej Systemu następujące treści:
 - a) „Wymagania dla Systemu QAFP - część ogólna” oraz zeszyty branżowe, o których mowa w pkt 3.2
 - b) zasady udostępniania i stosowania znaku QAFP: Regulamin Znaku Towarowego Gwarancyjnego Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP oraz Księgę Znaku
4. Uczestnik Systemu powinien zdefiniować zakres Systemu, uwzględniając wyroby lub kategorie wyrobów, procesy i miejsca produkcji.
5. Uczestnik Systemu powinien:
 - a) zapewnić, że wymagania określone w Systemie dla określonego rodzaju działalności zostały spełnione i są stale monitorowane,
 - b) przekazywać w łańcuchu żywnościowym odpowiednie informacje dotyczące zagadnień dotyczących artykułów rolno-spożywczych objętych zasadami Systemu,
 - c) oceniać okresowo i aktualizować w miarę potrzeb procedury ustanowione i wdrożone w celu realizacji wymagań Systemu,
 - d) zapewnić Jednostce Certyfikującej dostęp do wszystkich części jednostki produkcyjnej i wszystkich obiektów, jak również do dokumentacji księgowej i odnośnych dokumentów źródłowych,
 - e) zapewnić Jednostce Certyfikującej wszelkie informacje uznane za niezbędne do celów oceny,
6. Jeżeli Uczestnik Systemu zleca na zewnątrz realizację jakiegokolwiek procesu, który może wpływać na zgodność wyrobu gotowego, wówczas powinien on zapewnić nadzór nad takimi procesami, który powinien być udokumentowany zgodnie z istniejącymi w zakładzie wymaganiami nadzoru nad procesami podzlecanymi. Proces nadzoru powinien zawierać co najmniej ocenę ryzyka podzlecanego procesu pod względem konieczności przeprowadzenia audytu wewnętrznego.
7. Uczestnik Systemu ma prawo zgłaszania Administratorowi Systemu wszelkich uwag związanych z jego funkcjonowaniem oraz propozycji zmian, mających na celu doskonalenie jego zasad i podnoszenie zaufania klienta. Uwagi te mogą dotyczyć m.in. kryteriów i list kontrolnych do celów inspekcji.
8. Uczestnik Systemu ma zagwarantowane prawo składania skarg w zakresie sposobu działania Jednostki Certyfikującej oraz odwołań od decyzji przez nią podejmowanych.
9. Uczestnik Systemu ma prawo dostępu do aktualnych informacji dotyczących funkcjonowania Systemu, jego zasad oraz wprowadzonych zmian, które muszą być przekazywane Uczestnikom Systemu z odpowiednim wyprzedzeniem. Bieżące aktualizacje i zmiany dotyczące Systemu Administrator zamieszcza na swojej stronie

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

10. Uczestnik Systemu ma zagwarantowaną ze strony Administratora Systemu oraz Jednostek Certyfikujących uczestniczących w procesie oceny bezstronność, obiektywność oraz poufność w zakresie wszelkich działań prowadzonych w jego przedsiębiorstwie oraz informacji uzyskanych w jej wyniku.

3.1. WARUNKI PRZYSTĄPIENIA UCZESTNIKA DO SYSTEMU

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

- d. zakres certyfikacji - nazwę zeszytu branżowego i jego datę wydania oraz obszar (produkcja/ transport/ ubój/ rozbiór/ dystrybucja/ itd.)
 - e. nazwę i adres Jednostki Certyfikującej wydającej certyfikat,
 - f. okres ważności certyfikatu,
 - g. datę i miejsce wydania certyfikatu (udzielenia certyfikacji)
9. Podmiot, który uzyskał certyfikat podpisuje umowę z Administratorem Systemu na uczestnictwo w Systemie, która określa prawa i obowiązki Uczestnika Systemu oraz zasady stosowania znaku i oznaczania produktów zgodnie z Regulaminem Stosowania Znaku (Regulaminem Znaku Towarowego Gwarancyjnego Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP) oraz Księgą Znaku.
10. Uczestnik Systemu ponosi koszty inspekcji zgodnie z cennikiem określonym przez Jednostkę Certyfikującą, oraz koszty badań w przypadku poboru prób podczas inspekcji określonych na podstawie oceny ryzyka.
11. Uczestnik Systemu opłaca składkę uczestnictwa w Systemie, której wysokość zostaje określona i upubliczniona przez Administratora Systemu i włączona w koszty certyfikacji przez Jednostkę Certyfikującą.
12. Każdy z Uczestników Systemu QAFP jest zobowiązany do:
- a. informowania Jednostki Certyfikującej, o wszelkich zmianach dotyczących wcześniej złożonych informacji,
 - b. niezwłocznego powiadamiania Jednostki Certyfikującej o wszelkich stwierdzonych niezgodnościach, dotyczących artykułów rolno- spożywczych wprowadzonych do obrotu handlowego z oznaczeniem przedmiotowym znakiem QAFP
13. W przypadku złożenia przez Uczestnika Systemu powiadomienia, o którym mowa w punkcie 3.1 ppkt 12 lit. b, ma on prawo do uzyskania informacji odnośnie dalszego toku postępowania i rozstrzygnięcia w przedmiotowej sprawie, które podejmuje Jednostka Certyfikująca w porozumieniu z Administratorem Systemu.

3.2. WARUNKI UCZESTNICTWA JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ W SYSTEMIE

1. Administrator Systemu upoważnia Jednostkę Certyfikującą do prowadzenia ocen w ramach Systemu.
2. Jednostka Certyfikująca powinna dysponować inspektorami o poniższych wymaganiach:
- a. wykształcenie – wyższe z zakresu: rolnictwa, produkcji i chowu zwierząt, weterynarii, technologii żywności, towaroznawstwa
 - b. świadectwo ukończenia szkolenia z zakresu wiedzy o Systemie przeprowadzanego przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI) w tym zeszycie branżowym, w obszarze którego inspektor będzie przeprowadzał inspekcję. Szkolenia mogą być prowadzone w języku angielskim i w trybie on-line
 - c. co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe
 - d. doświadczenie w kontrolach z zakresu oceny artykułów rolno-spożywczych tj. udział co najmniej w 5 inspekcjach/audytach w ostatnich 2 latach. W przypadku braku doświadczenia z zakresu inspekcji/audytów wymagane jest przeprowadzenie przynajmniej 3 inspekcji trenujących w obecności inspektora z kwalifikacjami zakończone inspekcją zatwierdzającą doświadczenie.
 - e. w przypadku braku wymaganego wykształcenia co najmniej 6- cioletnie doświadczenie zawodowe związane wskazanym zeszyciem branżowym

3. Kryteria kompetencyjne personelu jednostki do przeprowadzenia procesu certyfikacji określone są za pomocą wewnętrznych procedur przez poszczególne Jednostki Certyfikujące w zależności od specyfiki pracy i struktury organizacyjnej Jednostki Certyfikującej, ale muszą zachować bezstronność przy prowadzeniu oceny zgodności.
4. Zasady pracy Jednostki Certyfikującej i współpracy z Administratorem Systemu oraz udzielenie upoważnienia są określone w umowie pomiędzy Jednostką Certyfikującą, a Administratorem Systemu.
5. Administrator Systemu udziela Jednostce Certyfikującej rocznego okresu przejściowego (od daty podpisania umowy między Jednostką Certyfikującą a Administratorem) na uzyskanie akredytacji według normy EN ISO/IEC 17065 w zakresie Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP.
6. Administrator Systemu prowadzi i publikuje na stronie internetowej Systemu wykaz upoważnionych Jednostek Certyfikujących.
7. Administrator Systemu przekazuje Jednostkom Certyfikującym druki certyfikatów z zachowaniem pełnej numerycznej rejestracji wydawanych egzemplarzy. Jednostka Certyfikująca ma obowiązek rozliczenia przed Administratorem Systemu z pobranych certyfikatów wraz ze wskazaniem podmiotu któremu dany certyfikat został przyznany.
8. Jednostka Certyfikująca prowadzi rejestr wydanych certyfikatów.
9. Jednostki Certyfikujące mają obowiązek publikować procedury przyjmowania skarg i odwołań.
10. Administrator Systemu i Jednostka Certyfikująca są zobowiązani do prowadzenia odrębnych dla każdego z nich rejestrów otrzymanych skarg i odwołań w ramach swoich wewnętrznych procedur.

3.3. WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOKUMENTACJI UCZESTNIKA SYSTEMU

1. Dokumentacja Uczestnika Systemu powinna zawierać:
 - a. dokumenty potrzebne Uczestnikowi Systemu do zapewnienia skuteczności realizacji „Wymagań dla systemu QAFP-część ogólna” oraz wymagań określonych w dedykowanych zeszytach branżowych.
 - b. zapisy wymagane postanowieniami niniejszych „Wymagań dla Systemu QAFP-część ogólna” oraz wymagań określonych w dedykowanych zeszytach branżowych.
2. Uczestnik Systemu jest zobowiązany do przechowywania dokumentacji i zapisów dotyczących kwalifikacji pracowników zatrudnionych w zakresie działań związanych z wytwarzaniem produktów ze znakiem QAFP.
3. Uczestnik Systemu powinien utrzymywać zapisy w celu dostarczenia dowodów zgodności z „Wymaganiami dla systemu QAFP-część ogólna” oraz wymagań określonych w dedykowanych zeszytach branżowych w całej rozciągłości cyklu produkcyjnego, poczynając od zakupów wyrobów lub usług, aż do dostarczenia odbiorcy wyrobu gotowego. Zapisy wskazane w pkt 3.3 ppkt 4 należy utrzymywać dla wskazanego celu i na wskazanych warunkach niezależnie od tego czy utrzymywane są one także w celu wykonania przepisów prawa. Obowiązek ten nie narusza więc ani nie ogranicza wymogów w zakresie monitorowania żywności, pasz, zwierząt hodowlanych oraz wszelkich substancji przeznaczonych do dodania do żywności lub pasz, bądź które można do nich dodać. To samo dotyczy Ewidencji produkcji Uczestnika Systemu o której mowa w pkt 3.3 ppkt 7.

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

4. INSPEKCJE

4.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

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

Wyróżniamy 3 rodzaje ryzyka (B):

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

c) Wysoki poziom istotności (3),

Ryzyko (R) = Wartość A x Wartość B

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

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

produktów poddanych certyfikacji do analiz laboratoryjnych oraz poprzez pomiary parametrów środowiskowych sprzętem kontrolno-pomiarowym w zakresie hodowli zwierząt.

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

4.2. RODZAJE CERTYFIKACJI

W ramach Systemu są możliwe następujące rodzaje certyfikacji:

1. **Certyfikacja pojedyncza** – dotyczy pojedynczego podmiotu / zakładu.
2. **Certyfikacja wielooddziałowa**
Certyfikacja wielooddziałowa ma zastosowanie do organizacji wielooddziałowych obejmujących kilka oddziałów (przy zastosowaniu zasad przedstawionych w IAF MD1) oraz w sytuacjach, gdzie próbkowanie oddziałów może być wykorzystane przez jednostkę certyfikującą w jej pracy związanej z oceną zgodności, zgodnie z warunkami ustanowionymi w dokumencie EA-6/04. Zakres certyfikacji obejmuje rzeczywiste wyroby i procesy jak zdefiniowano w dokumentach normatywnych opisujących dany program.
3. **Certyfikacja grupowa**
W certyfikacji grupowej, grupa producentów (grupa osób prawnych lub fizycznych, której procesy produkcyjne są organizowane przez organizację nadzorującą) składa się z członków. Każdy członek może mieć jeden lub kilka oddziałów. Celem dopuszczenia certyfikacji grupowej jest umożliwienie małym producentom uczestnictwa w systemie certyfikacji. Dlatego wielkość członków w grupie jest ograniczona. Członkowie nie mają uprawnienia do uzyskania certyfikatu od jednostki certyfikującej. Szczegółowe zasady opisane są w dokumencie EA-6/04.

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

5.1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Gospodarstwa rolne oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem, transportem, wprowadzaniem do obrotu czy innymi operacjami w kanałach żywnościowych QAFP, spełniają obowiązujące wymagania prawne krajowe i UE.
2. Uczestnik Systemu, może wydzielić chronologicznie lub fizycznie część przestrzeni produkcyjnej do produkcji prowadzonej innymi metodami niż metody QAFP.
3. W przypadku prowadzenia działań różnymi metodami, należy prowadzić dokumentację potwierdzającą faktyczne ich rozdzielenie. Obowiązek prowadzenia dowodów spoczywa na Uczestniku Systemu.
4. Poza ogólnymi zasadami określonymi w pkt. 5.1 w produkcji zwierzęcej stosuje się następujące zasady:
 - a. w gospodarstwach stosujących metody QAFP nie prowadzi się praktyk wpływających na degradację środowiska,
 - b. zwierzęta mają udokumentowane pochodzenie i reprezentują wyłącznie rasy określone w zeszytach branżowych,
 - c. zwierzęta chowane są zgodnie z zasadami QAFP przez cały okres produkcji,

- d. metoda chowu, w tym obsada i warunki w pomieszczeniach, zapewniają zaspokojenie potrzeb rozwojowych, fizjologicznych i etologicznych zwierząt,
- e. czas trwania transportu zwierząt ogranicza się do minimum, uwzględnia się potrzeby zwierząt w trakcie przewozu, transportu dokonuje się środkami pozwalającymi zapobiec zranieniu i cierpieniu oraz zapewniającymi bezpieczeństwo zwierząt,
- f. pasze dla zwierząt pochodzą z zatwierdzonych/zarejestrowanych zgodnie z prawem zakładów, spełniają wymogi prawne dotyczące możliwości ich monitorowania i identyfikowania, a ich stosowanie jest w pełni dokumentowane,
- g. pasze należy przechowywać z dala od substancji chemicznych oraz innych produktów nie nadających się do spożycia przez zwierzęta. Miejsca przechowywania pasz oraz pojemniki muszą być czyste i suche oraz, jeśli to konieczne, należy wdrożyć środki ochrony przed szkodnikami. Miejsca przechowywania pasz oraz pojemniki należy regularnie czyścić, aby unikać niepożądanych zanieczyszczeń krzyżowych. Ziarno należy przechowywać w odpowiedni sposób oraz tak, aby było ono niedostępne dla zwierząt. Pasze lecznicze oraz inne przeznaczone dla poszczególnych kategorii lub gatunków zwierząt przechowywane są w sposób ograniczający ryzyko podania ich zwierzętom, dla których nie są one przeznaczone,
- h. sposób żywienia oraz stosowane pasze muszą zaspakajać potrzeby pokarmowe zwierząt we wszystkich okresach ich rozwoju. Stosowane pasze muszą być bezpieczne oraz nie wywoływać bezpośrednio negatywnego wpływu na środowisko lub dobrostan zwierząt.
- i. zwierzęta objęte są stałą opieką weterynaryjną,
- j. stosowanie produktów leczniczych weterynaryjnych jest możliwe tylko gdy:
 - zostały przepisane przez lekarza weterynarii,
 - są stosowane zgodnie z ordynacją lekarza weterynarii,
 - przestrzegane są minimalne okresy karencji;
- k. wszystkie produkty lecznicze weterynaryjne muszą być przechowywane w bezpiecznym miejscu i zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu; dostęp do produktów leczniczych weterynaryjnych posiadają tylko osoby upoważnione,
- l. w celu skutecznego zapobiegania chorobom, w przypadku stosowania cykli produkcyjnych należy zapewnić między nimi odpowiednie okresy, w których pomieszczenia i wybiegi pozostają puste w związku z prowadzoną dezynfekcją,
- m. obornik i odpady poprodukcyjne muszą być przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- n. chów zwierząt odbywa się w warunkach dobrostanu i spełnia wymagania określone w mających zastosowanie przepisach prawa,
- o. personel zajmujący się produkcją zwierzęcą powinien:
 - posiadać niezbędną, udokumentowaną wiedzę na temat zdrowia i potrzeb związanych z dobrostanem zwierząt,
 - zostać przeszkolony w zakresie procedur ratowniczych, planów awaryjnych i procedur, które zostały opracowane w celu rozwiązania potencjalnych sytuacji kryzysowych, takich jak pożar, powódź, i wypadków w miejscu pracy,
 - dostęp do listy telefonów alarmowych, które mogą być wykorzystywane w nagłych przypadkach,
 - mieć zapewnione warunki pracy w czystym i bezpiecznym miejscu pracy, ze swobodnym dostępem do toalet, odpowiednim oświetleniu, z dostępem do czystych miejsc na posiłek i z wygodnym dostępem do wody pitnej,

odpowiednio wentylowanych i/lub ogrzewanych pomieszczeń oraz dostępem do apteczki pierwszej pomocy i sprzętu niezbędnego w trakcie nagłych wypadków,

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

5.2. PRODUKCJA ŻYWNOŚCI PRZETWORZONEJ

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

6. AUDITY WEWNĘTRZNE

1. Uczestnik Systemu powinien prowadzić udokumentowane działania mające na celu weryfikację prawidłowości działań wynikających z „Wymagań dla systemu QAFP – część ogólna” oraz dedykowanych dla jego produkcji zeszytów branżowych. Działania te mogą być prowadzone jako audyty wewnętrzne lub samokontrola (w przypadku gospodarstw rolnych lub przedsiębiorstw jednoosobowych).
2. Audyty wewnętrzne powinny być przeprowadzane według ustalonego planu. Zakres (włączając obszary zewnętrzne) i częstość powinny być określone przez analizę ryzyka.
3. Audyty wewnętrzne powinny być prowadzone, co najmniej raz w roku, we wszystkich działach, obszarach objętych Systemem.
4. Auditorzy powinni posiadać udokumentowane kompetencje w zakresie wiedzy o Systemie oraz metodyki auditowania i być niezależni od auditowanych obszarów.
5. Wyniki auditów muszą być komunikowane osobie odpowiedzialnej za dany obszar działania.
6. Konieczne działania korygujące i harmonogram ich wdrożenia powinien być ustalony, udokumentowany i zakomunikowany każdej zainteresowanej osobie odpowiedzialnej za realizację działań w ramach Systemu.
7. Przeprowadzenie działań korygujących powinno być weryfikowane, a wyniki auditów wewnętrznych powinny być komunikowane kierownictwu podmiotu.
8. W przypadku gospodarstw rolnych lub przedsiębiorstw jednoosobowych prowadzenie auditów może być zastąpione ciągłą samokontrolą. Obowiązek jej przeprowadzenia, i udokumentowania spoczywa na właścicielu gospodarstwa rolnego lub przedsiębiorstwa jednoosobowego.

7. ZNAKOWANIE

1. Artykuły rolno-spożywcze mogą być znakowane znakiem QAFP wyłącznie w przypadku posiadania przez producenta lub znakującego aktualnego certyfikatu obejmującego swoim zakresem dany produkt i podpisanej umowy z Administratorem Systemu na

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

2. Rodzaj informacji wskazujących na powiązanie artykułu rolno-spożywczego z Systemem oraz sposób ich zamieszczenia na etykietach, zawieszkach, przywieszkach, banderolach, krawatkach, folderach reklamowych, reklamach medialnych lub innych nośnikach musi być uzgodniony z Administratorem Systemu.
3. Informacje, o których mowa w punkcie 7 ppkt 2 powinny być uzupełnione o adres strony internetowej, pod którym konsumenci mogą uzyskać bliższe informacje na temat Systemu. Informacja ta może być zamieszczona alternatywnie w punkcie sprzedaży wprowadzającym do obrotu produkty z oznakowaniem QAFP.
4. W przypadku utraty prawa do stosowania znaku QAFP, uczestnik Systemu natychmiast zaprzestaje umieszczania znaku QAFP oraz informacji sugerujących powiązanie artykułu rolno-spożywczego z Systemem na wszelkich elementach zawierających informacje przeznaczone dla klienta lub odbiorcy.

8. NADZÓR NAD SYSTEMEM

8.1 OBOWIĄZKI UCZESTNIKA

1. Wszyscy Uczestnicy Systemu dokładają wszelkiej staranności w celu spełnienia „Wymagań dla systemu QAFP – część ogólna” i dedykowanych dla ich rodzaju działalności zeszytów branżowych.
2. W przypadku każdego podjęcia informacji o wszelkich nieprawidłowościach w funkcjonowaniu Systemu, Uczestnik Systemu powiadamia o tym fakcie Administratora Systemu. Powiadomienie to przekazywane jest w formie pisemnej lub ustnej i zawiera informację odnośnie stwierdzonego uchybienia oraz jego skali.
3. W przypadku nieprawidłowości dotyczących surowców lub materiału przeznaczonego do dalszej produkcji, Uczestnik Systemu odnotowuje informacje w dokumencie potwierdzającym jakość przyjmowanego produktu, którego kopię przesyła do Administratora Systemu.

8.2 OBOWIĄZKI ADMINISTRATORA SYSTEMU

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

8.3 OBOWIĄZKI JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ

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

2. Wszelkie zgłoszone do Administratora Systemu nieprawidłowości przekazywane są do Jednostki Certyfikującej, która zobowiązana jest do niezwłocznego podjęcia działań wyjaśniających.
3. Wynik prowadzonych działań wyjaśniających Jednostka Certyfikująca przekazuje wszystkim zainteresowanym stronom.
4. Jednostka Certyfikująca powinna udokumentować procedury postępowania w przypadku stwierdzenia niezgodności, łącznie z kryteriami postępowania, które mogą prowadzić do:
 - a) niewydania lub cofnięcia certyfikatu,
 - b) odebranie członkostwa w systemie QAFP
 - c) zgłoszenia sprawy do właściwego, urzędowego organu wykonawczego w przypadku niezgodności niosących za sobą zagrożenie dla ochrony zdrowia.

9. ODSTĘPSTWA

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

10. SANKCJE W ZAKRESIE STOSOWANIA ZNAKU CERTYFIKACJI

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

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

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

11. UWAGI KOŃCOWE

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

12. SPRAWOZDANIE DLA ADMINISTRATORA

1. Nie później niż do dnia 31 stycznia każdego roku, każda upoważniona Jednostka Certyfikująca przekazuje Administratorowi Systemu sprawozdanie z działalności Systemu za rok poprzedni.
2. Sprawozdanie zawiera informacje odnośnie ilości Uczestników Systemu oraz rodzaju i wielkości produkcji objętej nadzorem.
3. W przypadku stwierdzenia niezgodności podczas inspekcji, dodatkowym elementem sprawozdania jest informacja dotycząca stwierdzonych niezgodności oraz sposo

UPRZEM

SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOSTCI QAFP



ZESZYT BRANŻOWY KULINARNE MIĘSO WIEPRZOWE

Wymagania produkcyjne i jakościowe

WARSZAWA

Wyd. 7 z dnia 01.04.2025

Autorzy:

Prof. dr hab. Mieczysław Wiesław Obiedziński

Prof. dr hab. Andrzej Pisula

Prof. dr hab. inż. Stanisław Płonka

Prof. dr hab. Marian Różycki

Doc. dr hab. inż. Karol Węglarzy

Mgr inż. Andrzej Czubała

Dr inż. Tomasz Florowski

Mgr inż. Mieczysław Marek Obiedziński

Materiały powstały w oparciu o Rozporządzenia Unii Europejskiej dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności, Wymagania Wspólnej Polityki Rolnej oraz cross-compliance.

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

Spis treści

1. WPROWADZENIE	4
2. DEFINICJE	5
3. PLAN OBNIŻENIA EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH	5
4. CHÓW ŚWIŃ	9
4.1 GENOTYP ŚWIŃ	9
4.2. ŻYWIENIE ZWIERZĄT	10
4.3. WARUNKI CHOWU	10
3.4. DODROSTAN ZWIERZĄT	10
3.5. SKUP ŚWIŃ	12
3.6. PRZYGOTOWANIE PRZED TRANSPORTEM DO RZEŻNI	12
4. TRANSPORT ZWIERZĄT	13
4.1. ZAŁADUNEK/ROZŁADUNEK ZWIERZĄT	13
4.2. ŚRODKI TRANSPORTU	14
4.3. WARUNKI TRANSPORTOWANIA ZWIERZĄT	14
5. POSTANOWIENIA OGÓLNE DO UBOJU ZWIERZĄT	16
5.1. PRZETRZYMANIE ZWIERZĄT PRZED UBOJEM	16
5.2. PRZEMIESZCZANIE ŚWIŃ DO STANOWISKA UBOJOWEGO (MIEJSCA UBOJU)	17
5.3. OGŁUSZANIE	17
5.4. WYKRWAWIANIE	18
5.5. OPARZANIE	18
5.6. ODSZCZECINIANIE, OPALANIE I ZESKROBYWANIE NASKÓRKA	18
5.7. WYTRZEWIANIE	19
5.8. PODZIAŁ TUSZY NA PÓLTUSZE	19
5.9. TOALETA KOŃCOWA	19
5.10. KLASYFIKACJA TUSZ	20
5.11. WYCHŁADZANIE POUBOJOWE	20
5.12. ROZBIÓR TUSZ NA CZĘŚCI ZASADNICZE I ICH WYKRAWIANIE DO ELEMENTÓW KULINARNYCH	20
5.13. KONTROLA JAKOŚCI KULINARNEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO	21
5.14. DOJRZEWANIE MIĘSA KULINARNEGO	22
5.15. KONFEKCYJONOWANIE I PAKOWANIE MIĘSA KULINARNEGO	22
5.16. MAGAZYNOWANIE	23
6. TRANSPORT MIĘSA	23
7. SPRZEDAŻ	23

1. WPROWADZENIE

Od wielu już lat w Polsce, tak jak i w całej Europie, prace hodowlane dotyczące świń nakierowane są na poprawę ich mięsności. W praktyce oznacza to wyszukiwanie (selekcję) w stadach hodowlanych, na podstawie informacji z kontroli stacyjnej i fermowej (pomiar grubości słoniny przy użyciu aparatów ultradźwiękowych), takich sztuk (łoszki i knurki remontowe), które cechują się najwyższymi zdolnościami do odkładania dużych ilości białka w swoim przyroście. Poprzez selekcję do rozplodu wybiera się te zwierzęta, które cechuje wysoki przyrost, dobre wykorzystanie paszy, małe otłuszczenie i dobre umięśnienie. Tak wybrane zwierzęta powinny być podstawą pomnażania pogłowia masowego świń.

Branża mięsna jest jedną z najważniejszych części gospodarki żywnościowej zarówno z punktu widzenia producentów, jak i konsumentów.

System QAFP daje możliwości ożywienia rynku wieprzowiny, otwarcia na eksport i efektywnej promocji mięsa wieprzowego poprzez uściślenie współpracy pomiędzy wszystkimi ogniwami produkcji i obrotu kulinarnym mięsem wieprzowym.

Każdy segment łańcucha produkcji wieprzowiny kulinarnej QAFP musi spełnić wszystkie oczekiwania jakościowe w wielu obszarach, w tym związanych z zachowaniem dobrostanu zwierząt, bezpieczeństwem zdrowia konsumentów i wysoką jakością kulinarną mięsa.

Niniejszy dokument określa szczegółowe wymagania, jakie musi spełnić podmiot działający w obszarze hodowli, transportu i uboju świń oraz rozbioru i dystrybucji mięsa, aby zapewnił wysoki poziom produkowanego kulinarnego mięsa wieprzowego QAFP.

2. DEFINICJE

Kulinarne mięso wieprzowe objęte znakiem jakości QAFP

Elementy schab, szynka, karkówka, łopatka, polędwiczka, żeberka, golonki w postaci całych mięśni lub dzielone na mniejsze porcje kulinarne, wytworzone zgodnie z założeniami systemu QAFP i spełniające wymagania jakościowe określone w tym Systemie.

Schab

odcięty z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy, linie cięć przebiegają:

- od przodu - pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym,
- od góry - po linii podziału tuszy,
- od tyłu - po linii oddzielenia biodrówki tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie;
- od dołu - po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber; ze schabu zdjęta słonina; może on być jednak pokryty warstwą tłuszczu grubości 2-5 mm w zależności od dalszego przeznaczenia; schab zawiera przepołowione kręgi piersiowe od piątego do ostatniego wraz z przyległymi do nich górnymi odcinkami żeber i przepołowione kręgi łędźwiowe; główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna)

Szynka bez golonki

golonka odcięta od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc w dół od stawu kolanowego;

przepołowione kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego wycięte; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki powinien być zdjęty, ale dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu o grubości do 2 cm; w skład szynki wchodzi kości miednicy (kulszowa, łonowa i biodrowa bez skrzydła), kość udowa z rzepeką 1/3 kości goleniowych (strzałkowej i piszczelowej) oraz mięśnie, półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty bez dolnej części

Karkówka

odcięta z odcinka szyjnego półtuszy; linie cięć przebiegają;

- od przodu- po linii oddzielenia głowy,
- od tyłu -po linii oddzielenia schabu. tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami
- od góry - po linii podziału tuszy,

- od dołu -wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzi 7 przepołowionych kręgów szyjnych, 4 przepołowione przednie kręgi piersiowe z górnymi odcinkami żeber; główne mięśnie; mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

Łopátka bez golonki

odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego; od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego tak, aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone: w skład łopatki bez golonki wchodzi kość

łopatkowa wraz z chrząstką, kość ramienia bez nasady dolnej i część wyrostka łokciowego kości łokciowej; główne mięśnie: nagrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia

Polędwiczka

element bez kości, w skład którego wchodzi cały mięsień lędźwiowy wewnętrzny i część mięśnia biodrowego pozbawiona całkowicie tłuszczu i błon

Żeberka

odcięte z odcinka piersiowego półtuszy; linie cięć przebiegają - od dołu- po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych,

- od przodu - po przedniej krawędzi pierwszego żebra

- od tyłu- po tylnej krawędzi ostatniego żebra,

- od góry - po linii oddzielenia schabu przy odcinaniu od półtuszy boczku wraz z żeberkami - żeberka stanowią pierwsze 4 żebra wraz z częścią chrząstkową oraz odcinkiem przepołowionego mostka, a także żebra pozostałe pomiędzy odcięciem od półtuszy boczku z żebrami i schabu; żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu; w skład żeberk wchodzi kości żeber bez części pozostawionych przy schabie i karkówce oraz połowa kości mostka; główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne

Golonka

Golonka tylna

odcięta od szynki na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego: noga odcięta powyżej stawu skokowo-goleniowego, guz piętowy pozostawiony przy nodze;

golonka zawiera 2/3 kości goleniowych (strzałkowej i piszczelowej) bez nasady dolnej;

główne mięśnie: prostowniki i zginacze palców

Golonka przednia

odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego tak, aby podramię bez części wyrostka kości łokciowej i bez nasady dolnej kości podramienia pozostało w golonce; noga przednia odcięta tak, aby kości nadgarstka pozostały przy niej: golonka zawiera nasadę dolną kości ramiennej i kości podramienia (łokciowa i promieniowa) bez części wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostałego przy łopatce: główne mięśnie: prostowniki i zginacze palców

Mięso wieprzowe objęte znakiem jakości QAFP musi:

- a) cechować się barwą różowo-czerwoną, prawidłową strukturą, i nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku swobodnego,
- b) być wolne od wad jakości
- c) w przypadku schabu (m. longissimus) cechować się zawartością tłuszczu śródmięśniowego w zakresie 2-3%.

Kulinarne mięso wieprzowe objęte znakiem jakości QAFP nie może:

- a) być mrożone,
- b) być nastrzykiwane ani poddane jakimkolwiek innym zabiegom polegającym na wprowadzeniu do niego wody bądź jakichkolwiek substancji dodatkowych.

3 PLAN OBNIŻENIA EMISJI GAZÓW CIEPLARNIANYCH

1. W celu uzyskania certyfikatu QAFP producent świń powinien posiadać i wdrażać plan obniżenia śladu węglowego w swoim gospodarstwie [CF carbon footprint] o minimum 10% w ciągu 5 lat od dnia rozpoczęcia wdrożenia planu.
2. Audyt mający na celu ustalenie wartości śladu węglowego w gospodarstwie przeprowadza niezależny podmiot uprawniony w tym zakresie zgodnie z dostępnymi na rynku narzędziami².
3. Na podstawie powyższego audytu, niezależny podmiot uprawniony w tym zakresie opracowuje pięcioletni plan obniżenia śladu węglowego w gospodarstwie.
4. Plan zawiera roczne cele do realizacji i sposób ich osiągnięcia.

4.1. W planie powinny zostać uwzględnione kwestie związane z żywieniem świń, chowem oraz elementy produkcji, m.in. takie jak:

² Wskaźniki użyte do obliczenia śladu węglowego powinny opierać się o oficjalnie uznane narzędzia lub kalkulatory. Obecnie dostępne metodyki obliczania carbon footprint [CF] oficjalnie stosowane w obliczeniach to standard BSI PAS 2050, w normie ISO 14040 i 14044 [metodyka analizy LCA] oraz baza danych IPCC 2006 aktualizowana co roku.

- a) Wymiana źródeł ciepła i/lub energii w infrastrukturze producenta ze źródeł konwencjonalnych [paliwa kopalne jak węgiel kamienny, olej napędowy czy gaz ziemny] na odnawialne źródła energii [kotły na biomasę, moduły PV, pompy ciepła, biogazownia, energia z wiatru, energia z wody, geotermia, biometan, kogeneracja, instalacje hybrydowe]
- b) Zagospodarowanie odpadów z produkcji [nawozy, biogazownia], szczególnie obornika, działania mające wpływ na obniżenie emisji odorowych czy emisji amoniaku zgodnie z rekomendacjami BAT dla świń

4.2 W przypadku świń, zmniejszenie emisji NH₃ opiera się na jednej lub kilku następujących zasadach:

- a) zmniejszenie powierzchni zanieczyszczonej obornikiem;
 - b) szybkie usuwanie moczu; szybkie rozdzielanie odchodów i moczu;
 - c) zmniejszenie prędkości przepływu i temperatury powietrza powyżej obornika;
 - d) zmniejszenie pH i temperatury obornika;
 - e) suszenie obornika
 - f) usuwanie (płuczka) NH₃ z powietrza wylotowego
 - g) bezpośrednia aplikacja obornika do gleby- obniża emisję NH₃ o 20 %
5. Producent od dnia pisemnego potwierdzenia przyjęcia planu obniżenia śladu węglowego przygotowanego przez niezależny podmiot uprawniony w tym zakresie, jest zobowiązany do rozpoczęcia jego wdrożenia w ciągu 3 miesięcy od dnia przyjęcia planu.
6. Niezależny podmiot uprawniony do audytu w zakresie śladu węglowego po 12 miesiącach od dnia wdrożenia planu obniżenia śladu węglowego przez producenta, kontroluje poziom obniżenia śladu węglowego w gospodarstwie.

4. CHÓW ŚWIŃ

4.1 GENOTYP ŚWIŃ

1. Warchlaki przyjęte do tuczu powinny pochodzić z kojarzenia w obrębie tych samych ras: wbp [large white], pbz [landrace], puławska, złotnicka biała, złotnicka pstra lub z krzyżowania towarowego – dwurasowego ras (wbp [large white] × pbz [landrace], pbz [landrace] × wbp [large white], puławska × wbp [large white], wbp [large white] × puławska, złotnicka biała × wbp [large white]) lub trzyrasowego ras (wbp [large white] × pbz [landrace] × duroc, pbz [landrace] × wbp [large white] × duroc oraz puławska × wbp [large white] × duroc, złotnicka biała × wbp [large white] × duroc). W miejsce knurów duroc mogą być używane również inne knury terminalne o znanym pochodzeniu wolne od recesywnych genów RYR1^T oraz RN⁻.
2. Dopuszcza się do tuczu warchlaki produkowane w ramach programów realizowanych przez firmy produkujące zwierzęta hybrydowe, warunkiem jest tu tylko znane pochodzenie.
3. Obszar obejmowany Systemem rozpoczyna się od produkcji prosiąt.
4. Warunkiem przyjęcia warchlaków do tuczu jest wykazanie, że chlewnie, z których pochodzi materiał użyty do ich produkcji są wolne od recesywnego genu RYR^T. Podobne wymagania dotyczą firm produkujących zwierzęta hybrydowe.

4.2. ŻYWIENIE ZWIERZĄT

1. Należy zapewnić zwierzętom paszę, której ilość oraz wartość odżywcza dostosowana jest do ich gatunku, wieku, masy ciała i stanu fizjologicznego.
2. Świnie karmione są minimum raz dziennie.
3. Świnie utrzymywane grupowo mają zapewniony jednoczesny dostęp do pasz.
4. Wyposażenie i sprzęt przeznaczony do karmienia i pojenia zwierząt umieszcza się w taki sposób, aby zminimalizować możliwość zanieczyszczenia paszy lub wody oraz ułatwić bezkonfliktowy dostęp tych zwierząt do paszy i wody.
5. Stosowane w żywieniu świń premiksi, oprócz witamin i soli mineralnych mogą zawierać inne dozwolone prawem substancje.
6. Zabronione jest dodawanie dodatków paszowych nie wpisanych do Rejestru Dodatków Paszowych oraz materiałów wymienionych w załączniku III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 767/2009 w sprawie wprowadzenia na rynek i stosowania pasz, zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady i uchylającego dyrektywę Rady 79/373 EWG, dyrektywę Komisji 80/511/EWG, dyrektywy Rady 82/471 EWG, 83/228/EWG, 93/74/EWG, 93/113/WE i 96/25/WE oraz decyzję Komisji 2004/217/WE (Dz. Urz. UE L 229 z 01.09.2009, str. 1, z późn. zm.).
7. Ze względu na umięśnienie tuszy i wykorzystanie paszy, tucz należy zakończyć po osiągnięciu m.c. 95-135 kg.

4.3. WARUNKI CHOWU

1. Każde gospodarstwo musi posiadać nadzór lekarza weterynarii
2. Osoby obsługujące zwierzęta powinny posiadać udokumentowaną wiedzę w zakresie chowu świń.
3. Producent wspólnie z lekarzem weterynarii opracowuje i wdraża plan minimalizacji stosowania antybiotyków w gospodarstwie. W planie uwzględnione jest m.in. unikanie stosowania leków uznawanych przez Europejską Agencję Leków (EMA) za antybiotyki o krytycznym znaczeniu i najwyższej priorytetowości w leczeniu ludzi (HP-CIAs).
4. Producent udostępnia inspektorowi na piśmie informacje dotyczące zużycia antybiotyków w gospodarstwie, przygotowane i potwierdzone wspólnie przez producenta z lekarzem weterynarii.
5. Producent jest zobowiązany do przestrzegania zasad bioasekuracji w gospodarstwie.

4.4. DODROSTAN ZWIERZĄT

1. Zwierzęta gospodarskie są dogłądane minimum 2 razy dziennie.
2. Pomieszczenia w których utrzymywane są zwierzęta wyposażone są w stałe lub przenośne oświetlenie sztuczne, pozwalające na dogłądanie zwierząt o każdej porze.

3. Pomieszczenia w których utrzymuje się zwierzęta, ich wyposażenie oraz sprzęt używany przy utrzymaniu zwierząt wykonuje się z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia zwierząt oraz nadających się do czyszczenia i odkażania. Należy je czyścić i odkażać.
4. Budynki i pomieszczenia inwentarskie są zbudowane tak, że nie ma żadnych elementów wystających, ostrych itp., mogących powodować zranienie lub cierpienie zwierząt.
5. W pomieszczeniach dla świń jest zapewnione oświetlenie światłem sztucznym o natężeniu co najmniej 40 lx przez co najmniej 8 godzin dziennie.
6. W pomieszczeniach dla świń hałas nie powinien być stały lub wywołany nagle, jego natężenie nie powinno przekraczać 85 dB.
7. Pomieszczenia dla świń muszą być wyposażone w odpowiedni, wydajny system wentylacyjny, wraz z systemem wentylacji awaryjnej i system alarmowym/ostrzegawczym. W pomieszczeniach w których utrzymywane są zwierzęta obieg powietrza, stopień zapylenia, temperaturę, względną wilgotność powietrza i stężenie gazów utrzymuje się na poziomie nieszkodliwym dla zwierząt.
8. W pomieszczeniach w których utrzymuje się świnie:
 - a) koncentracja NH_3 nie powinna przekraczać 20 ppm,
 - b) stężenie H_2S nie powinno przekraczać 5 ppm,
 - c) stężenie CO_2 nie powinno przekraczać 3000 ppm.
9. Pomieszczenia muszą być tak skonstruowane, aby ochraniać zwierzęta przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi i znacznymi różnicami w warunkach klimatycznych.
10. W pomieszczeniach, w których prowadzony jest chów świń zaleca się utrzymywanie temperatury powietrza, $16-18^\circ\text{C}$ z uwzględnieniem grupy wiekowej świń i ich warunków utrzymania.
11. W pomieszczeniach, w których prowadzony jest chów świń zapewniona jest powierzchnia przypadająca na jedną lochę o co najmniej 20% większa w stosunku do minimalnej powierzchni wymaganej na podstawie obowiązujących przepisów w tym zakresie.
12. W pomieszczeniach, w których prowadzony jest chów świń zapewniona jest powierzchnia przypadająca na jednego tucznika o co najmniej 20% większa w stosunku do minimalnej powierzchni wymaganej na podstawie obowiązujących przepisów w tym zakresie
13. W pomieszczeniach, w których prowadzony jest chów świń zapewnione są materiały absorbujące uwagę zwierząt i/lub materiały manipulacyjne (takie jak np. zabawki typu piłki, łańcuchy, słoma, trociny itp.) Świnie we wszystkich grupach wiekowych i sposobach utrzymania mają zapewniony stały dostęp do tych materiałów, a zużyte zabawki należy zastępować nowymi. Sposób umocowania zabawek powinien zaspokajać naturalną potrzebę rycia u świń, muszą więc być powieszone tak, aby częściowo dotykały podłogi. Należy zapewnić odpowiednią liczbę zabawek w stosunku do liczby świń w kojcu tzn. minimum jedna zabawka na 15 zwierząt. W przypadku pojawiania się objawów

kanibalizmu (ogryzione uszy, ogony, boki) należy zwiększyć liczbę zabawek i zapewnić większą różnorodność materiałów wzbogacających dostępnych dla zwierząt.

4.5. ZAKUP ŚWIŃ

1. Kupowane mogą być wyłącznie zwierzęta hodowane zgodnie z wymogami QAFP.
2. Zakup świń powinien być prowadzony w sposób minimalizujący niekorzystny wpływ na zwierzęta, w tym szczególnie ograniczający ich stres i zmęczenie. Organizacja skupu zwierząt, z których pozyskuje się mięso objęte przedmiotowym znakiem jakości, dopuszcza wyłącznie jednorazowy ich załadunek (w gospodarstwie hodowcy) i rozładunek (w rzeźni).
3. Zakup zwierząt musi być prowadzony z zachowaniem pełnej ich identyfikacji w zakresie genotypu i warunków środowiskowych chowu, w tym warunków żywienia.

4.6. PRZYGOTOWANIE PRZED TRANSPORTEM DO RZEŻNI

1. Co najmniej trzy tygodnie przed uzyskaniem masy ubojowej tuczniki nie mogą dostawać paszy z komponentami, które wpływają na wartość sensoryczną lub technologiczną tuszy. Zabrania się stosowania mączek rybnych, wywarów gorzelnianych, serwatki i zaleca się ograniczenie stosowania śruty kukurydzianej, makuchów rzepakowych.

5. TRANSPORT ZWIERZĄT

1. Transport świń do rzeźni, w tym załadunek na środki transportu na terenie gospodarstwa hodowcy, oraz rozładunek na terenie rzeźni powinien być prowadzony z zachowaniem szczególnej dbałości o ich dobrostan, w sposób uwzględniający naturalne zachowanie zwierząt i minimalizujący ich pobudzenie. Zabronione jest przewożenie lub zlecenie transportu zwierząt w sposób powodujący ich okaleczenie lub przyczyniający się do zadawania im cierpienia.
2. Wszystkie osoby zajmujące się trzodą chlewną w trakcie jej transportu oraz w trakcie załadunku i rozładunku muszą być odpowiednio przeszkolone w zakresie prowadzonych czynności. Kierowcy muszą posiadać udokumentowane uprawnienia w zakresie prowadzenia transportu drogowego zwierząt.
3. Do transportu zwierząt uprawnione są jedynie osoby posiadające w środku transportu dokumenty określające:
 - a) pochodzenie zwierząt i ich właściciela;
 - b) miejsce wyjazdu;
 - c) datę i czas wyjazdu;
 - d) przewidziane miejsce przeznaczenia;
 - e) przewidywany czas trwania przewozu.

Przewoźnik udostępnia dokumentację właściwej władzy na jej żądanie.

5.1. ZAŁADUNEK/ROZŁADUNEK ZWIERZĄT

1. Zwierząt nie wolno kopać lub uderzać. Należy ograniczyć stosowanie urządzeń wykorzystujących wstrząsy elektryczne do minimum. W odpowiednim przypadku można je stosować wobec dorosłych świń które nie chcą się poruszyć i tylko wtedy, gdy w miejscu do którego mają przejść jest wolna przestrzeń. Impulsy powinny trwać nie dłużej niż jedną sekundę, być odpowiednio oddzielone i stosowane jedynie do mięśni tylnej części ciała. Impulsy nie mogą być stosowane w sposób powtarzalny jeśli zwierzę nie reaguje.
2. W przegonie zwierząt niedopuszczalne jest wykonywanie czynności, które mogłyby spowodować ich ból i cierpienie w tym uderzania, stosowania niepotrzebnego nacisku, podnoszenia i ciągnięcia.
3. Korytarze i rampy załadownicze/rozładownicze, po których poruszają się zwierzęta, muszą ograniczać niebezpieczeństwo ich poślizgu. Nachylenie ramp nie może przekraczać 20 stopni co stanowi 36,4 % do płaszczyzny poziomej dla świń. Jeśli nachylenie jest większe niż 10 stopni, co stanowi 17,6 % do płaszczyzny poziomej, rampy powinny być zaopatrzone w ograniczniki dla kopyt, zapewniające zwierzęciu na bezpieczne i łatwe wejście lub zejście.

4. Korytarze i rampy załadownicze/rozładownicze muszą mieć minimum 100 cm szerokości, aby umożliwić równoległe przemieszczanie się dwóch sztuk świń. Łuki zakrętów muszą zapewnić swobodne przejście zwierząt.
5. Platformy załadownicze/rozładownicze powinny być zabezpieczone ochronami bocznymi zapobiegającymi przed wypadnięciem oraz ucieczką zwierząt, ściany boczne muszą być odpowiednio wytrzymałe na parcie grupy zwierząt.

5.2. ŚRODKI TRANSPORTU

1. Pojazdy służące do transportu zwierząt muszą być sprawne technicznie oraz, jeżeli wymagają tego odpowiednie przepisy prawa, posiadać aktualne świadectwa zatwierdzenia.
2. Transport świń do rzeźni może być prowadzony wyłącznie czystymi środkami transportu. Czystość musi być skontrolowana przed załadunkiem zwierząt, a przeprowadzona kontrola musi być udokumentowana.
3. Transport świń do rzeźni może być prowadzony wyłącznie środkami transportu zaopatrzonymi w odpowiednie wyposażenie do załadowywania i rozładowywania zwierząt.
4. Konstrukcja i wyposażenie pojazdów powinny chronić zwierzęta przed ciężkimi warunkami meteorologicznymi, ekstremalnymi temperaturami oraz zmiennymi warunkami klimatycznymi.
5. Pojazdy muszą być wyposażone w system wentylacji umożliwiający utrzymanie temperatury wewnątrz pojazdu w granicach od 5 °C do 30 °C (z tolerancją +/- 5°C w zależności od temperatury na zewnątrz), bez względu na to czy pojazd jest w ruchu czy nie. Należy sprawdzać działania urządzeń wentylacyjnych przed transportem.
6. Pojazdy muszą być zaopatrzone w system kontroli i rejestracji temperatury oraz system ostrzegania kierowcy o przekroczeniu wartości dopuszczalnych. Czujniki muszą być zlokalizowane w częściach pojazdu, które w zależności od konstrukcji, będą najbardziej narażone na najgorsze warunki klimatyczne.

5.3. WARUNKI TRANSPORTOWANIA ZWIERZĄT

1. Najpóźniej na 4 godziny przed rozpoczęciem transportu musi rozpocząć się głodówka przedubojowa świń. Łączny czas głodówki, uwzględniający okres przebywania zwierząt na terenie gospodarstwa hodowcy, transport i wypoczynek przedubojowy nie może przekroczyć 18 godzin.
2. W trakcie transportu świń oraz ich załadunku i rozładunku do minimum należy ograniczyć ich kontakt z nieznanymi ludźmi i zwierzętami.
3. Transport świń do rzeźni powinien być prowadzony bez opóźnień, w sposób zaplanowany i dokumentowany.

4. Warunki dobrostanu zwierząt w trakcie transportu powinny być regularnie kontrolowane i utrzymywane na odpowiednim poziomie przez osoby posiadające stosowną licencję.
5. Na powierzchnię pojazdów transportowych zaleca się aby zwierzęta były ładowane w pierwotnych grupach technologicznych.
6. W trakcie transportu świń należy zachować odpowiednią (tj. wskazaną w Rozdziale VII lit. D. załącznika nr 1 do Rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 z dnia 22 grudnia 2004 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas transportu i związanych z tym działań oraz zmieniającego dyrektywy 64/432/EWG i 93/119/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 1255/97) gęstość załadunku taką, aby wszystkie świny miały możliwość przebywania co najmniej w naturalnej pozycji leżącej i stojącej.
7. Po dostarczeniu zwierząt na teren rzeźni powinny być one niezwłocznie wyładowane przy użyciu odpowiedniego sprzętu i urządzeń do wyładunku. Okres od dostarczenia zwierząt na teren rzeźni do ich wyładunku nie może przekroczyć 30 minut.

6. POSTANOWIENIA OGÓLNE DO UBOJU ZWIERZĄT

1. Przedmiotowym znakiem jakości może być objęte wyłącznie mięso pochodzące od zwierząt, których ubój i obróbka poubojowa została przeprowadzona w zakładach zatwierdzonych zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami prawa UE i prawa krajowego.
2. Wszystkie czynności związane z uśmiercaniem zwierząt i ich uśmiercanie powinny być przeprowadzane z zapewnieniem należytej ochrony zwierząt przed wszelkim niepotrzebnym bólem, niepokojem lub cierpieniem.
3. Ubój świń może być prowadzony wyłącznie przez osoby które przeszły szkolenie teoretyczne w zakresie określonym w art. 7 ust. 2 Rozporządzenia Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania, oraz posiadające trzymiesięczną praktykę na stanowisku ubojowym, odbytą pod nadzorem osoby z udokumentowanym 3-letnim stażem pracy na takim stanowisku. Spełnienie tych wymagań musi być potwierdzone przez posiadanie ważnego świadectwa kwalifikacji.
4. Czas wykonania czynności uboju i obróbki poubojowej powinien być jak najkrótszy, i nie przekraczać 35 minut.
5. Ogłuszanie, wykrwawianie, oskórowanie, wytrzewianie i wstępną obróbkę należy wykonać bez zbędnej zwłoki oraz w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa.

6.1. PRZETRZYMANIE ZWIERZĄT PRZED UBOJEM

1. Po zakończonym transporcie i rozładunku zwierzęta mogą być wprowadzone do magazynów przedubojowych celem odpoczynku i zmniejszenia ich pobudzenia. Wypoczynek powinien trwać 4 godziny, a w przypadku transportu zwierząt na odległość ponad 100 km 6 godzin.
2. Osoby zajmujące się zwierzętami na terenie rzeźni muszą być przeszkolone i posiadać udokumentowany, minimum miesięczny staż pracy w rzeźni pod stałym nadzorem osoby posiadającej udokumentowany 3 letni staż pracy przy przemieszczaniu i przetrzymywaniu zwierząt.
3. Magazyny przedubojowe powinny być utrzymywane w czystości. Czystość w magazynach musi być kontrolowana, a wyniki kontroli dokumentowane. Zwierzęta utrzymywane są w czystości.
4. W magazynach przedubojowych musi być zapewniona właściwa wentylacja zapewniająca dobrostan zwierząt, a temperatura i wilgotność powietrza powinna być utrzymywana na właściwym poziomie, kontrolowana i dokumentowana. Jako

optymalne warunki magazynowania przedubojowego dla świń przyjmuje się temperaturę 15 – 18 °C, wilgotność 60 – 68%.

5. Konstrukcja zagród (kojców) w magazynie przedubojowym powinna umożliwiać swobodne poruszanie się zwierząt i swobodny ich dostęp do czystej wody bez niebezpieczeństwa okaleczenia lub ograniczenia ich ruchów. Powierzchnie podłogowe powinny ograniczać niebezpieczeństwo poślizgu zwierząt i umożliwiać utrzymanie higieny.
6. Wielkość magazynów przedubojowych w rzeźni powinna być dostosowana do wielkości produkcji w rzeźni i wystarczająca na zmagazynowanie minimum 50% ilości zwierząt ubijanych w rzeźni w trakcie jednej zmiany. Każde zwierzę musi mieć wystarczająco dużo miejsca aby wstać, położyć oraz obrócić się.
7. Wielkość zagród w magazynie przedubojowym powinna być ograniczona do 50 zwierząt. Niedopuszczalne jest przetrzymywanie w zagrodzie większej liczby zwierząt. Zaleca się przetrzymywanie zwierząt w pierwotnych grupach technologicznych. Dla każdej zagrody wskazuje się w widoczny sposób datę i godzinę przybycia, oraz maksymalną liczbę zwierząt, która może tam być przetrzymywana.

6.2. PRZEMIESZCZANIE ŚWIŃ DO STANOWISKA UBOJOWEGO (MIEJSCA UBOJU)

1. Przemieszczanie świń do stanowiska ubojowego (miejsca uboju) powinien być prowadzony z zachowaniem szczególnej dbałości o dobrostan, w sposób możliwie najmniej męczący i zabezpieczający przed nadmiernym podnieceniem i stresem.
2. Interwencja pracowników w trakcie przemieszczania zwierząt do korytarza prowadzącego do stanowiska ogłuszania powinna być ograniczona do minimum. Zaleca się stosowanie systemu mechanicznie przesuwanych przegród.
3. Należy unikać stosowania przyrządów powodujących wstrząsy elektryczne. Można je jednak zastosować wobec dorosłych świń które nie chcą się poruszyć i tylko wtedy jeżeli przed zwierzęciem znajduje się wolna przestrzeń. Impulsy powinny trwać nie dłużej niż jedną sekundę, być odpowiednio oddzielone i stosowane jedynie do mięśni zadu. Impulsy nie mogą być stosowane w sposób powtarzalny, jeśli zwierzę nie reaguje.
4. Konstrukcja korytarzy przepędowych do stanowiska (ogłuszania) powinna zapewniać warunki podobne do przepędu stada. Zwierzęta muszą mieć możliwość widzenia i odczuwania bliskości sąsiedniego zwierzęcia. Ściany powinny mieć budowę ażurową. Zaleca się stosowanie zapadek uniemożliwiających cofanie się pojedynczych zwierząt. Pomieszczenia powinny być zaciemnione, a światło powinno znajdować się w końcowym odcinku korytarza przepędowego, korytarze powinny mieć niewielkie pochylenie „pod górę”.

6.3. OGŁUSZANIE

1. Ogłuszanie musi być przeprowadzane wyłącznie specjalnie do tego celu skonstruowanymi narzędziami / urządzeniami. Sprzęt do ogłuszania musi być regularnie kontrolowany i konserwowany, oraz odpowiadać standardom technicznym. Podczas czynności ogłuszania muszą być dostępne odpowiednie urządzenia rezerwowe.
2. Efekt ogłuszania powinien utrzymywać się na tyle długo, aby śmierć zwierzęcia w wyniku wykrwawienia następowała przed odzyskaniem jego świadomości (minimum 30 sekund).
3. Należy przeprowadzać regularne kontrole na reprezentatywnej grupie zwierząt w celu zapewnienia, że zwierzęta nie wykazują żadnych oznak przytomności ani wrażliwości na bodźce w okresie od zakończenia procesu ogłuszania do śmierci.

6.4. WYKRWAWIANIE

1. Natychmiast po ogłuszeniu należy przeprowadzić kłucie i rozpocząć wykrwawianie świń tak, aby efekt ogłuszenia został przedłużony utratą świadomości w wyniku upływu krwi. Czas pomiędzy ogłuszeniem świń i kłuciem powinien być jak najkrótszy. W przypadku świń wykrwawianych w pozycji leżącej okres pomiędzy ogłuszeniem a kłuciem nie może być dłuższy niż 10 sekund, a przy wykrwawianiu na wisząco 20 sekund.
2. Wykrwawianie świń powinno być obfite i jak najpełniejsze.
3. Wykrwawianie świń może być prowadzone w pozycji leżącej lub wiszącej.
4. Czas wykrwawiania nie może wynosić dłużej niż 4 minuty.

6.5. OPARZANIE

1. Oparzanie powierzchni skóry ciała świń należy rozpocząć niezwłocznie po zakończeniu wykrwawiania, nie później niż w ciągu 1 minuty, jednak jedynie po potwierdzeniu, że zwierzę nie wykazuje żadnych oznak życia.
2. Do oparzania powierzchni skóry można wykorzystywać oparzelniki pionowe, z natryskiem wody lub kondensacyjne.
3. Dopuszczalne jest oparzenie zanurzeniowe, należy wówczas utrzymać następujące parametry
 - temperatura wody 58-62°C,
 - wymiana wody w oparzalniku co 4 godziny.
4. Parametry wody/pary wykorzystywanej w oparzaniu należy dostosować do okresu roku i rasy ubijanych zwierząt. Zwykle poprawne warunki oparzania uzyskuje się przy temperaturze medium 58-62°C, w czasie 5-7 minut. Parametry procesu oparzania powinny być monitorowane i dokumentowane.

6.6. ODSZCZECINIANIE, OPALANIE I ZESKROBYWANIE NASKÓRKA

1. Parametry procesu odszczeciniania (szybkość i siła uderzeń bijaków, czas trwania zabiegu) powinny być tak dobrane, aby umożliwić efektywne usunięcie szczeciny wraz z warstwą naskórka skóry właściwej, lecz nie prowadzić do uszkodzenia mechanicznego powierzchni tuszy. Parametry pracy urządzeń funkcjonujących w rzeźni muszą być sformalizowane, a poprawność ich stosowania kontrolowana. Konieczne jest również kontrolowanie stanu technicznego urządzeń do odszczeciniania.
2. W trakcie odszczeciniania i zeskrobywania naskórka należy stosować natrysk wody o temperaturze nieprzekraczającej 36 °C.

3. Po odszczecinianiu tusza musi zostać skierowana do opalania w piecach tunelowych (800°C, 15 sekund). Dopuszcza się opalanie ręczne.
4. Po zakończeniu opalania tusze powinny być niezwłocznie skierowane pod natrysk zimnej wody celem schłodzenia, a następnie do zestawów urządzeń zeskrobujących spaloną warstwę skóry.

6.7. WYTRZEWIANIE

1. Wytrzewianie powinno być rozpoczęte niezwłocznie po zakończeniu czynności przy powłokach zewnętrznych w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie mięsa.
2. Wytrzewianie powinno być przeprowadzone w sposób zabezpieczający przed uszkodzeniem poszczególnych narządów wewnętrznych. W przypadku uszkodzenia ciągłości układu pokarmowego i wylania się jego zawartości do jam ciała, ciało zwierzęcia powinno być przekazane do utylizacji.
3. Pomiędzy poszczególnymi wytrzewianymi tuszami i każdorazowo, gdy jest to konieczne do spełnienia wymogów dotyczących higieny mięsa należy prowadzić dezynfekcję wykorzystywanych narzędzi wodą o temperaturze nie niższej niż 82°C lub w alternatywnym systemie o równoważnym skutku.

6.8. PODZIAŁ TUSZY NA PÓŁTUSZE

1. Tusze świń muszą być dzielone na półtusze tak, aby przepołowić kręgi i odsłonić kanał rdzeniowy. Rdzeń nerwowy musi zostać usunięty z kanału kręgosłupa. Poprawność wykonania zabiegu podziału tuszy na półtusze musi być kontrolowana.

6.9. TOALETA KOŃCOWA

1. Obróbka poubojowa tusz musi być zakończona toaletą końcową, polegającą na usunięciu z powierzchni tusz wolnych strzępów tkanki łącznej właściwej, tłuszczowej oraz skrzepów krwi i spłukaniu powierzchni tuszy wodą o temperaturze do 20 °C. Prawidłowość przeprowadzenia toalety końcowej tusz wieprzowych musi być monitorowana.

6.10. KLASYFIKACJA TUSZ

1. Tusze wieprzowe muszą zostać sklasyfikowane pod względem mięsności według dopuszczonej w UE metody klasyfikacji EUROP.

2. Mięśności tusz może być oceniana wyłącznie aparatami dopuszczonymi do stosowania zgodnie z wymaganiami UE. Pomiar dokonywać będzie personel posiadający kwalifikacje oraz kompetencje w zakresie klasyfikacji EUROP. Poprawność prowadzenia klasyfikacji poubojowej tusz musi być monitorowana.
3. Przedmiotowym znakiem jakości może być objęte wyłącznie kulinarne mięso wieprzowe wykrawane z tusz o klasie mięsności S, E, U.

611. WYCHŁADZANIE POUBOJOWE

1. Niezwłocznie po badaniu poubojowym mięso musi być schłodzone do temperatury nie wyższej niż 3 °C dla podrobów i 7 °C dla pozostałego mięsa, przy krzywej chłodzenia zapewniającej stały spadek temperatury. Parametry powietrza w komorach wychładzania, pozwalające na szybkie osiągnięcie zakładanych temperatur, muszą być sformalizowane, a przestrzeganie określonych zakresów musi być monitorowane. Rozpoczęcie wychładzania tusz musi nastąpić nie później niż 10 minut od zakończenia obróbki poubojowej. W trakcie chłodzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację aby zapobiec kondensacji na powierzchni mięsa.
2. Prawidłowość wychłodzenia mięsa musi być monitorowana poprzez pomiar temperatury w centrum geometrycznym szynki.
3. Tusze w komorach chłodniczych muszą być podwieszone w odstępach umożliwiających swobodny przepływ chłodzącego powietrza, czyli minimum 10 cm pomiędzy szynkami.
4. Dla zapewnienia wysokiej jakości pozyskiwanego mięsa kulinarnego zaleca się stosować wychładzanie poubojowe tusz metodą dwustopniową.
5. Dopuszcza się wychładzanie jednostopniowe metodą ciągłą.

6.12. ROZBIÓR TUSZ NA CZĘŚCI ZASADNICZE I ICH WYKRAWIANIE DO ELEMENTÓW KULINARNYCH

1. Przedmiotowym znakiem jakości może być objęte kulinarne mięso wieprzowe pochodzące z tusz, których rozbioru i wykrawania na elementy kulinarne dokonano zgodnie z Polską Normą.
2. Poprawność procesu rozbioru i wykrawania musi być kontrolowana.
3. Temperatura w hali rozbioru i wykrawania mięsa musi być utrzymywana na poziomie poniżej 12 °C, monitorowana i dokumentowana.
4. Temperatura mięsa w trakcie rozbioru, oddzielania kości od tuszy, trybowania, porcjowania i krojenia, pakowania jednostkowego lub zbiorczego, musi być

utrzymywana na poziomie nieprzekraczającym 3°C dla podrobów i 7°C dla pozostałego mięsa oraz kontrolowana. Przeprowadzenie kontroli musi być udokumentowane.

6.13. KONTROLA JAKOŚCI KULINARNEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO

1. Przedmiotowym znakiem jakości może być objęte wyłącznie kulinarne mięso wieprzowe poddane ocenie jakości i spełniające kryteria określone w Systemie.
2. Kontrola jakości może być przeprowadzana wyłącznie przez przeszkolonego w tym zakresie pracownika. Wyniki prowadzonych pomiarów muszą być dokumentowane i analizowane. Wyniki analiz należy wykorzystywać w doskonaleniu Systemu.
3. Kontrola jakości mięsa musi obejmować:
 - a) pomiar wartości pH mięśnia najdłuższego (*m. longissimus*) wykonywany w 45 minut po uboju świń (pH₁), poprzez wbicie wykalibrowanej elektrody pH-metrycznej w mięsień na wysokości ostatniego kręgu piersiowego. W przypadku, gdy organizacja uboju w danej rzeźni przewiduje rozpoczęcie wychładzania przed upływem 45 minut od uboju pomiar należy wykonać bezpośrednio przed wychładzaniem, jednak nie wcześniej jak po 35 minutach od uboju.
 - b) pomiar wartości pH mięśnia najdłuższego (*m. longissimus*) wykonywany w 24 godziny po uboju świń (pH₂), poprzez wbicie wykalibrowanej elektrody pH-metrycznej w mięsień na wysokości ostatniego kręgu piersiowego.
 - c) dla schabu i mięśni szynki³ klasyfikację jasności barwy wizualnie, metodą porównania z wzorcami⁴.
 - d) dla schabu klasyfikację jego marmurkowatości, wizualnie, metodą porównania z wzorcami⁵.
 - e) dla wszystkich elementów kulinarnych ocenę prawidłowości przygotowania porcji mięsa kulinarnego tj. prawidłowości wykrawania i porcjowania.
4. Kulinarne mięso wieprzowe może być oznaczone przedmiotowym znakiem jakości, gdy:
 - pochodzi z tusz, w których pH mięśnia najdłuższego (*m. longissimus*) wynosi pH₁ ≥ 6,1⁶

³ Celowe jest opracowanie krajowych wzorców jasności barwy i udziału poszczególnych tkanek, w tym łącznej tłuszczowej, dla wszystkich elementów kulinarnych i ich stosowanie.

⁴ Wzorzec: Pork Quality Standards, National Pork Board 1999.

⁵ Wzorzec: Pork Quality Standards, National Pork Board 1999.

⁶ W przypadku wcześniejszego pomiaru wartości krytyczne prawdopodobnie będzie należało zweryfikować.

- Pomiar przewodności *elektrycznej* mierzonej po 180 minutach (EC_{180}) mieści się w zakresie PE1 4,5-8 (mS/cm).
- Zaleca się dokonanie pomiaru pH_{24} , wartość rekomendowana 5,5 – 5,7
- a) schab może być objęty przedmiotowym znakiem jakości, gdy jego jasność oceniona wizualnie na podstawie porównania z wzorcem zawarta jest w zakresie 3.0-4.0.
- b) szynka może być objęta przedmiotowym znakiem jakości, gdy jej jasność oceniana wizualnie na podstawie porównania z wzorcem nie wskazuje na wystąpienie wad jakości mięsa typu PSE i DFD.
- c) schab może być objęty przedmiotowym znakiem jakości, gdy jego marmurkowatość oceniana wizualnie na podstawie porównania z wzorcem zawarta jest w zakresie 2.0-3.0.

6.14. DOJRZEWANIE MIĘSA KULINARNEGO

1. Zaleca się prowadzenie dojrzewania mięsa kulinarnego w postaci elementów z kością, przez 3 dni od momentu zakończenia procesu wychładzania poubojowego tusz, w temperaturze około 0 °C.

6.15. KONFEKCJONOWANIE I PAKOWANIE MIĘSA KULINARNEGO

1. Dopuszcza się podział elementów kulinarnych na mniejsze części (jedno, wieloporcyjne), pod warunkiem przygotowania specyfikacji tworzonych produktów, zawierającej precyzyjne określenie rodzajów cięć, formy i gramatury porcji oraz barwne ich fotografie. Przygotowana specyfikacja musi być zatwierdzona a po zatwierdzeniu poprawność jej stosowania musi być kontrolowana przez Jednostkę Certyfikującą.
2. Przedmiotowym znakiem jakości może być objęte kulinarne mięso wieprzowe pakowane w atmosferze gazów obojętnych (MAP). Dopuszcza się pakowanie metodą vacuum.
3. Koncentracja poszczególnych gazów w mieszaninie wykorzystywanej do pakowania musi być kontrolowana i dokumentowana.
4. Pakowanie mięsa kulinarnego mogą przeprowadzać wyłącznie pracownicy przeszkoleni w zakresie wykonywanych czynności, posiadający czyste ubranie ochronne, w tym czepki szczelnie zakrywające włosy i maseczki.
5. Temperatura w hali konfekcjonowania i pakowania mięsa musi być utrzymywana na poziomie poniżej 12 °C, monitorowana i dokumentowana.

6. Temperatura mięsa w trakcie konfekcjonowania i pakowania musi być utrzymywana na poziomie nieprzekraczającym 7°C i kontrolowana. Przeprowadzenie kontroli musi być udokumentowane.
7. Przy pakowaniu mięsa kulinarnego objętego przedmiotowym znakiem jakości musi być zachowana pełna identyfikowalność. W szczególności opakowania muszą być oznaczone w sposób umożliwiający zidentyfikowanie numeru zwierzęcia, a tym samym jego genotypu, hodowcy, warunków żywienia.

6.16. MAGAZYNOWANIE

1. Zarządzanie zasobami magazynowymi musi odbywać się według zasady „pierwsze weszło pierwsze wyszło”.
2. Temperatura w magazynach gotowych wyrobów musi być utrzymywana na poziomie do 4 °C, monitorowana i dokumentowana.
3. Temperatura mięsa w magazynach musi być utrzymywana na poziomie nieprzekraczającym 3°C dla podrobów i 7°C dla pozostałego mięsa, oraz kontrolowana. Przeprowadzenie kontroli musi być udokumentowane.

7. TRANSPORT MIĘSA

1. Transport mięsa może odbywać się wyłącznie specjalistycznymi pojazdami, umożliwiającymi zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego w trakcie transportu. Załadunek mięsa może być dokonywany wyłącznie do wychłodzonych ładowni. Warunki termiczne panujące w trakcie transportu muszą być monitorowane i dokumentowane.
2. Transport mięsa może odbywać się wyłącznie czystymi środkami transportu. Kontrola czystości musi być przeprowadzona przed załadunkiem. Przeprowadzenie kontroli musi być udokumentowane.
3. Mięso w przypadku którego nie dochowano ciągłości łańcucha chłodniczego w trakcie transportu nie może być wprowadzane do obrotu handlowego.

8. SPRZEDAŻ

1. Przed przyjęciem kulinarnego mięsa wieprzowego do magazynów punktów sprzedaży niezbędne jest: skontrolowanie czystości środka transportu, historii zmian warunków termicznych panujących w ładowni pojazdu w trakcie transportu, temperatury mięsa. Wyniki kontroli muszą być dokumentowane.
2. Kulinarne mięso wieprzowe nie może być wprowadzone do obrotu handlowego gdy:

- a. na podstawie kontroli zapisów historii warunków termicznych panujących w ładowni pojazdów transportowych stwierdzono przerwanie łańcucha chłodniczego,
 - b. skontrolowana przy przyjęciu towaru temperatura mięsa jest wyższa niż 3°C dla podrobów i 7°C dla pozostałego mięsa.
3. Warunki termiczne w magazynach punktów handlowych oraz ladach wystawienniczych muszą być monitorowane i dokumentowane.
4. Temperatura mięsa w trakcie magazynowania w punktach handlowych i w trakcie ekspozycji musi być utrzymywana na poziomie nieprzekraczającym 3°C dla podrobów i 7°C dla pozostałego mięsa i kontrolowana. Przeprowadzenie kontroli musi być udokumentowane.
5. Mięso, w przypadku, którego nie dochowano ciągłości łańcucha chłodniczego w trakcie magazynowania lub sprzedaży nie może być wprowadzone do obrotu handlowego.
6. Przy sprzedaży kulinarnego mięsa wieprzowego objętego przedmiotowym znakiem jakości należy:
 - a. systematycznie wizualnie kontrolować jakość produktów na ekspozycji,
 - b. systematycznie usuwać z ekspozycji opakowania uszkodzone przez klientów,
 - c. nie dopuszczać do ekspozycji i sprzedaży produktów o wizualnie pogorszonej jakości.
7. O wszelkich nieprawidłowościach związanych z mięsem objętym przedmiotowym znakiem jakości należy niezwłocznie poinformować producenta lub wskazaną osobę nadzorującą funkcjonowanie Systemu.
8. Producent powinien posiadać udokumentowaną procedurę wycofania wyrobów ze znakiem QAFP z rynku.
9. W każdym sklepie detalicznym sprzedającym mięso kulinarne objęte przedmiotowym znakiem jakości, w łatwo dostępnym miejscu, muszą być zawieszone barwne plakaty (postery) przedstawiające części zasadnicze tuszy oraz elementy kulinarne z nich wykrojone.
10. W każdym punkcie sprzedaży kulinarnego mięsa wieprzowego objętego przedmiotowym znakiem jakości, w łatwo dostępnym miejscu, musi być zawieszony plakat z wzorcami barwy i marmurkowatości kotletów schabowych i informacją o optymalnym zakresie tych parametrów.
11. W każdym punkcie sprzedaży kulinarnego mięsa wieprzowego objętego przedmiotowym znakiem jakości, przy elemencie kulinarnym powinna być podana informacja o zalecanym sposobie obróbki termicznej i przygotowania

potraw (smażenie, gotowanie, duszenie itp.) i warunkach obróbki cieplnej gwarantującej uzyskanie optymalnej jakości sensorycznej potraw.

UPREMI