



F.E.D.I.A.F.

PRZEWODNIK DOBRYCH PRAKTYK PRODUKCYJNYCH I HIGIENICZNYCH DLA PRZEMYSŁU KARMY DLA ZWIERZĄT DOMOWYCH

GRUDZIEŃ 2001

(WERYFIKACJA 1 – PAŹDZIERNIK 2003)

(WERYFIKACJA 2 – LUTY 2004)

(WERYFIKACJA 3 – GRUDZIEŃ 2004)

(WERYFIKACJA 4 – MAJ 2005)

(WERYFIKACJA 5 – CZERWIEC 2005)

(WERYFIKACJA 6 – WRZESIEŃ 2005)

(WERYFIKACJA 7 – WRZESIEŃ 2006)

(WERYFIKACJA 8 – LISTOPAD 2006)

(WERYFIKACJA 9 – WRZESIEŃ 2007)

(WERYFIKACJA 10 – MAJ 2009)

(WERYFIKACJA 12 – MARZEC 2010)

FEDIAF – Europejskie Stowarzyszenie Producentów Karmy dla Zwierząt Domowych
/ Av. Louise 89 / B-1050 Bruxelles / Tel.: + 32 2.536.05.20 / www.fediaf.org

FEDIAF PRZEWODNIK dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych dla przemysłu karmy dla zwierząt domowych

Spis treści

Rozdział	Tematy	Strona
Słowniczek terminów	Definicje	4-11
Wprowadzenie	Zakres, Podziękowania	12-13
Personel	Szkolenia, Higiena Osobista, Odzież Ochronna	14-15
System Zarządzania Jakością	Polityka Jakości, Księga Jakości, Organizacja, Przeglądy Dokonywane przez Zarząd, Procedury, Kontrola Dokumentacji, Dokumenty Dotyczące Jakości, Powiadamianie właściwych organów, Specyfikacje, Zadowolenie Klienta, Audyt Wewnętrzny, Działania korygujące i prewencyjne, Obsługa Reklamacji, Ciągłe Doskonalenie	16-22
HACCP	Ogólne wymagania	23-24
Śledzenie pochodzenia surowców i produktów	Rejestracja i Uzyskanie Zgody, Kluczowe Wymagania, Identyfikacja Produktu, Wycofanie Produktu z Rynku	24-26
Projekt Fabryki i Obsługa konserwatorska	Lokalizacja, Bezpośrednie Otoczenie, Układ funkcjonalny, Materiał konstrukcyjny, Wyposażenie, Obsługa konserwatorska, Udogodnienia dla Personelu, Ryzyko Fizycznego i Chemicznego Zanieczyszczenia, Administracja i Higiena, Odpady, Zwalczanie szkodników/deratyzacja	27-33
Projekt i Formuła Produktu Karmy dla Zwierząt Domowych	Projekt Produktu i Opakowania, Formuła Produktu	34
Zakupy i Dostawa	Monitorowanie Działań Dostawców, Dostawy	35-36
Produkcja	Ogólne wymagania, Produkty Żywnościowe pochodzenia zwierzęcego, Ważenie, Mieszanie, Kontrola jakości i analiza produktu, Kontrola temperatury i czasu, Wykrywanie ciał obcych, Zwolnienie Produktu, Kontrola produktów niespełniających wymaganych standardów, Kontrola Ilościowa, Wyposażenie i Ocena Techniczna Procesu Technologicznego, Kalibracja, Szczególne wymagania dotyczące obsługi, Pakowanie	37-43
Przechowywanie i Transport	Transport i Magazynowanie, Segregowanie, Obrót Zapasami	44-45
Adnotacje i Dokumenty dotyczące omawianych zagadnień		46-47
Załącznik I Skrót Przepisów Europejskich dotyczących Karmy dla Zwierząt Domowych		48-52
Załącznik II HACCP	Sekcja I 7 Zasad systemu HACCP Sekcja II Uwagi dotyczące wdrażania HACCP Sekcja III Typowe przykłady HACCP dla produkcji karmy dla zwierząt domowych	53-67

	<p>Sekcja IV Typowe przykłady programów wstępnych</p> <p>Sekcja V Typowe przykłady CCP i OPRP</p> <p>Tabela 1 Przykłady CCP- mokra karma dla zwierząt domowych</p> <p>Tabela 2 Przykłady CCP- karma półwilgotna</p> <p>Tabela 3 Przykłady CCP i OPRP- karma sucha</p> <p>Tabela 4 Przykłady CCP i OPRP- przekąski</p> <p>Tabela 5 Przykłady CCP i OPRP- mrożonki</p> <p>Tabela 6 Przykłady CCP i OPRP- karma chłodzona i świeża</p> <p>Tabela 7 Typowe CCP dla produktów przeznaczonych dla małych zwierząt domowych</p> <p>Sekcja VI Przykładowe „drzewo decyzyjne” dla identyfikacji Krytycznych Punktów Kontroli</p> <p>Sekcja VII Przykłady arkuszy roboczych HACCP</p>	
<p>Załącznik III System monitoringu substancji niepożądanych i skażeń</p>	<p>Sekcja I Ocena dostawców ze szczególnym uwzględnieniem substancji niepożądanych i skażeń</p> <p>Sekcja II Monitorowanie substancji niepożądanych według przepisów i wskazówek FEDIAF</p>	<p>68-70</p>

Słownik terminów

Słownik terminów zawiera kluczowe słowa używane w tym Przewodniku, łącznie ze źródłem definicji. Źródłami użytych definicji są, w kolejności według ważności: (i) legislacja UE, (ii) Codex Alimentarius, (iii) ISO i (iv) inne. Tam, gdzie to konieczne, definicje są dostosowane do karmy dla zwierząt domowych.

Dodatki paszowe	Substancje, drobnoustroje lub preparaty, inne niż materiał paszowy i premiksi, celowo dodawane do paszy lub wody w celu pełnienia, w szczególności, jednej lub więcej funkcji wymienionych w art. 5 ust. 3: - korzystny wpływ na cechy paszy, - korzystny wpływ na cechy środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, - korzystny wpływ na ubarwienie ozdobnych ryb lub ptaków, - zaspokajanie potrzeb żywieniowych zwierząt, - korzystne skutki dla środowiska w wyniku produkcji zwierzęcej, - korzystny wpływ na hodowlę, cechy użytkowe lub dobrostan zwierząt, szczególnie wskutek wpływu na florę żołądkowo-jelitową lub na strawność paszy, - działanie kokcydiostatyczne lub histomonostatyczne.	Rozporządzenie 1831/2003 w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt (art. 2(2)(a))
Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego	Całe tusze, części zwierząt lub produkty pochodzenia zwierzęcego określone w art. 4, 5 i 6 Rozporządzenia 1774/2002 nie przeznaczone do spożycia przez ludzi, obejmujące komórki jajowe, zarodki i nasienie.	Rozporządzenie 1774/ 2002 w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego (art. 2(1)(a))
Audyty	Systematyczny, niezależny i udokumentowany proces zapewniający uzyskanie dowodu oraz jego oceny w sposób obiektywny, decydujący o zakresie w jakim kryteria audytu zostają spełnione. Pierwsze wewnętrzne audyty są przeprowadzane przez lub w imieniu organizacji na cele przeglądu zarządzania oraz inne cele wewnętrzne. Audyty zewnętrzne dzielą się na audyt u dostawcy (second-party audit) oraz audyt certyfikujący (third-party audit). Audyty u dostawcy są prowadzone przez podmioty mające interes w organizacji np. klient, albo przez inne osoby w ich imieniu Audyty certyfikujące są prowadzone przez niezależne zewnętrzne instytucje certyfikujące.	EN ISO 9000:2005 (E)
Partia	Jednostka produkcyjna wytworzona w jednym zakładzie z wykorzystaniem jednolitych parametrów produkcyjnych- lub pewną ilość jednostek, jeżeli są przechowywane razem- które mogą być identyfikowane w celu wycofania i ponownego przetworzenia lub usuwania, jeżeli badania wykażą taką konieczność. Możliwa do zidentyfikowania ilość paszy mająca wspólne cechy, takie jak pochodzenie, odmiana, rodzaj opakowania, pakujący, wysyłający lub etykietowanie, a w przypadku procesu produkcyjnego – jednostka produkcyjna wytworzona w jednym zakładzie z wykorzystaniem jednolitych parametrów produkcyjnych, lub pewna ilość takich jednostek, w przypadku gdy są one produkowane w sposób ciągły i przechowywane razem.	Rozporządzenie 1774/ 2002 w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego (Załącznik I, 2) Rozporządzenie 767/2009/WE w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz (art. 3 (2) r)
Kalibracja	Działania wymagane w celu zapewnienia, że sprzęt przeznaczony do mierzenia spełnia wymagania określające jego przeznaczenie.	EN ISO 9000:2005 (E)
Karma dla zwierząt domowych w puszkach	Karma dla zwierząt poddana obróbce termicznej zapakowana w pojemnik hermetycznie zamknięty.	Rozporządzenie 1774/ 2002 w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego (Załącznik I, 7)

Czysta woda	<p>Czysta woda morska - naturalna, sztuczna lub oczyszczona woda morska lub słonawa, która nie zawiera drobnoustrojów, substancji szkodliwych lub toksycznego planktonu morskiego w ilościach zdolnych do bezpośredniego lub pośredniego zagrożenia zdrowotnej jakości żywności, lub słodka o podobnej jakości.</p> <p>Woda wykorzystywana w procesie wytwarzania pasz powinna posiadać jakość odpowiednią dla zwierząt; kanały instalacji wodnej powinny mieć charakter inercyjny.</p>	<p>Rozporządzenie nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych</p> <p>Rozporządzenie 183/2005/WE ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz (załącznik II (6))</p>
Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius)	Uznane na poziomie międzynarodowym standardy dotyczące produkcji żywności i standardy higieniczne, z których jednym jest HACCP. Te niewiążące (dobrowolne) światowe referencje oraz standardy stają się egzekwowalne, gdy zostają zatwierdzone jako standardy krajowe przez kraje członkowskie. Odbywa się to pod patronatem FAO/WHO.	„Codex Alimentarius Edycja Trzecia”, WHO, FAO, Rzym 2006, ISBN 978-92-5-205614-1
Właściwe władze	Organ centralny Państwa Członkowskiego właściwy do organizowania kontroli urzędowych lub jakiegokolwiek inny organ któremu przyznano taką kompetencję; pojęcie to obejmuje również, tam gdzie jest to stosowne, odpowiedni organ państwa trzeciego;	Rozporządzenie 882/2004 w sprawie urzędowych kontroli (art. 2(4))
	Organ centralny Państwa Członkowskiego właściwy do zapewnienia zgodności z wymaganiami niniejszego rozporządzenia lub każdy inny organ, któremu organ centralny przekazał swoje kompetencje, w szczególności dotyczące kontroli pasz; definicja może również obejmować, gdzie sytuacja tego wymaga, odpowiedni organ państwa trzeciego.	<p>Rozporządzenie 999/2001 w sprawie przenośnych gąbczastych encefalopatii (art. 3(1)(e))</p> <p>Rozporządzenie 1774/2002 w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego (art. 2(1)(i))</p>
	Organ Państwa Członkowskiego lub kraju trzeciego wyznaczony do przeprowadzania kontroli urzędowych.	Rozporządzenie 183/2005 w sprawie higieny pasz (art. 3(e))
Mieszanka paszowa pełnoporcjowa (karma pełnoporcjowa)	Mieszanka paszowa, która z uwagi na swój skład jest wystarczająca do zaspokojenia dawki dziennej.	Rozporządzenie 767/2009/WE (art 3 (2) (i))
Mieszanka paszowa uzupełniająca (karma uzupełniająca)	Mieszanka paszowa o wysokiej zawartości pewnych substancji, która jednak, z uwagi na swój skład, jest wystarczająca do zaspokojenia dawki dziennej jedynie w połączeniu z innymi paszami.	Rozporządzenie 767/2009/WE (art 3 (2) (j))
Sprawdzanie	Proces, w którym urządzenia, maszyny, linia produkcyjna, budynki lub fabryka (które są kompletne lub bliskie ukończenia) są testowane zgodnie z przeznaczeniem lub specyfikacją.	Wewnętrzna definicja FEDIAF
Zanieczyszczenie	<p>Istnienie lub powstanie jakiegokolwiek zagrożenia.</p> <p>Zagrożenie może być spowodowane przez zanieczyszczenie (np. biologiczny lub chemiczny czynnik, obcą substancję, lub inną substancję niecelowo dodaną do żywności, która może zagrozić bezpieczeństwu żywności lub jej przydatności).</p>	Rozporządzenie nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Komisja Kodeksu Żywnościowego, Rekomendowany Międzynarodowy Kodeks Praktyk, CAC/RCP 1-1969, rew. 4-2003
Działanie kontrolne	Działanie lub kroki podejmowane w celu zapobieżenia bądź wyeliminowania zagrożenia bezpieczeństwa żywności (karmy) bądź ograniczenia zagrożenia do akceptowalnego poziomu.	Komisja Codex Alimentarius, Rekomendowany międzynarodowy kodeks praktyk, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 (wytyczne dla HACCP)
Korekta	Działanie zmierzające do usunięcia wykrytej niezgodności	EN ISO 9000:2005
Działanie korygujące	Działanie mające na celu usunięcie przyczyny wykrytej niezgodności lub innej niepożądanego sytuacji.	EN ISO 9000:2005
Krytyczny Punkt Kontroli	Miejsce lub proces, w którym należy podjąć właściwe środki kontrolne w celu	Komisja Codex Alimentarius,

(CCP)	zapobieżenia bądź wyeliminowania zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności (karmy) lub zminimalizowania ryzyka do akceptowalnego poziomu.	Rekomendowany międzynarodowy kodeks praktyk dla ogólnych zasad higieny żywności, CAC/RCP 1-1969, rew. 4-2003 i ISO 22000:2005(E)																												
Limit Krytyczny	Kryterium, które stanowi o granicy pomiędzy akceptowalnością, a nieakceptowalnością.	Komisja Codex Alimentarius, Rekomendowany międzynarodowy kodeks praktyk dla ogólnych zasad higieny żywności, CAC/RCP 1-1969, rew. 4-2003 i ISO 22000:2005(E)																												
Zanieczyszczenie krzyżowe	Przechodzenie mikroorganizmów, substancji chemicznych lub innych szkodliwych substancji pośrednio z jednego materiału na drugi poprzez niewłaściwy projekt lub wygląd zakładu, niedostatecznie wysterylizowany sprzęt, powietrze, procedury lub produkty.	Komisja Codex Alimentarius, Rekomendowany międzynarodowy kodeks praktyk dla ogólnych zasad higieny żywności, CAC/RCP 1-1969, rew. 4-2003																												
Gryzaki dla psów	Produkty dla zwierząt domowych służące do żucia, wykonane z niegarbowanych skór i skórek kopytnych lub innego surowca zwierzęcego.	Rozporządzenie 1774/2002 w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego (Załącznik I, 22)																												
Sucha karma dla zwierząt domowych	Karma dla zwierząt domowych o wilgotności nie przekraczającej 14%.	Wewnętrzna definicja FEDIAF																												
Ocena wystawienia na działanie	Ocena wystawienia organizmu, układu lub (pod) populacji na działania czynnika (i jego pochodnych).	OECD Publikacje dotyczące Środowiska, Zdrowia i Bezpieczeństwa- Seria dotycząca oceny i testowania nr 44																												
Fc o wartości 3	Fc3 stanowi standard przetwórstwa, który charakteryzuje się tym, że temperatura docelowa produktu osiąga 121 stopni C przez czas 3 minut. Ekwiwalentne skutki przetwarzania jak Fc3 dają również poniższe minimalne temperatury: <table border="1" data-bbox="446 1136 1242 1522"> <tr> <td>110 ° C przez 40 minut lub</td> <td>123 ° C przez 3 minuty lub</td> </tr> <tr> <td>111 ° C przez 32 minuty lub</td> <td>124 ° C przez 3 minuty lub</td> </tr> <tr> <td>112 ° C przez 25 minut lub</td> <td>125 ° C przez 2 minuty lub</td> </tr> <tr> <td>113 ° C przez 20 minut lub</td> <td>126 ° C przez 1 minutę lub</td> </tr> <tr> <td>114 ° C przez 16 minut lub</td> <td>127 ° C przez 46 sekund lub</td> </tr> <tr> <td>115 ° C przez 13 minut lub</td> <td>128 ° C przez 37 sekund lub</td> </tr> <tr> <td>116 ° C przez 11 minut lub</td> <td>129 ° C przez 29 sekund lub</td> </tr> <tr> <td>117 ° C przez 9 minut lub</td> <td>130 ° C przez 23 sekundy lub</td> </tr> <tr> <td>118 ° C przez 7 minut lub</td> <td>131 ° C przez 18 sekund lub</td> </tr> <tr> <td>119 ° C przez 6 minut lub</td> <td>132 ° C przez 15 sekund lub</td> </tr> <tr> <td>120 ° C przez 5 minut lub</td> <td>133 ° C przez 12 sekund lub</td> </tr> <tr> <td>121 ° C przez 3 minuty lub</td> <td>134 ° C przez 9 sekund lub</td> </tr> <tr> <td>122 ° C przez 3 minuty lub</td> <td>135 ° C przez 7 sekund lub</td> </tr> <tr> <td></td> <td>136 ° C przez 6 sekund.</td> </tr> </table>	110 ° C przez 40 minut lub	123 ° C przez 3 minuty lub	111 ° C przez 32 minuty lub	124 ° C przez 3 minuty lub	112 ° C przez 25 minut lub	125 ° C przez 2 minuty lub	113 ° C przez 20 minut lub	126 ° C przez 1 minutę lub	114 ° C przez 16 minut lub	127 ° C przez 46 sekund lub	115 ° C przez 13 minut lub	128 ° C przez 37 sekund lub	116 ° C przez 11 minut lub	129 ° C przez 29 sekund lub	117 ° C przez 9 minut lub	130 ° C przez 23 sekundy lub	118 ° C przez 7 minut lub	131 ° C przez 18 sekund lub	119 ° C przez 6 minut lub	132 ° C przez 15 sekund lub	120 ° C przez 5 minut lub	133 ° C przez 12 sekund lub	121 ° C przez 3 minuty lub	134 ° C przez 9 sekund lub	122 ° C przez 3 minuty lub	135 ° C przez 7 sekund lub		136 ° C przez 6 sekund.	Wewnętrzna definicja FEDIAF
110 ° C przez 40 minut lub	123 ° C przez 3 minuty lub																													
111 ° C przez 32 minuty lub	124 ° C przez 3 minuty lub																													
112 ° C przez 25 minut lub	125 ° C przez 2 minuty lub																													
113 ° C przez 20 minut lub	126 ° C przez 1 minutę lub																													
114 ° C przez 16 minut lub	127 ° C przez 46 sekund lub																													
115 ° C przez 13 minut lub	128 ° C przez 37 sekund lub																													
116 ° C przez 11 minut lub	129 ° C przez 29 sekund lub																													
117 ° C przez 9 minut lub	130 ° C przez 23 sekundy lub																													
118 ° C przez 7 minut lub	131 ° C przez 18 sekund lub																													
119 ° C przez 6 minut lub	132 ° C przez 15 sekund lub																													
120 ° C przez 5 minut lub	133 ° C przez 12 sekund lub																													
121 ° C przez 3 minuty lub	134 ° C przez 9 sekund lub																													
122 ° C przez 3 minuty lub	135 ° C przez 7 sekund lub																													
	136 ° C przez 6 sekund.																													
Higiena pasz	Środki i warunki niezbędne do kontroli zagrożeń oraz zapewnienia przydatności paszy do żywienia zwierząt, z uwzględnieniem jej przeznaczenia.	Rozporządzenie 183/2005 w sprawie higieny pasz (art. 3(a))																												
Materiały paszowe	Produkty pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, których zasadniczym celem jest zaspokajanie potrzeb żywieniowych zwierząt, w stanie naturalnym, świeże lub konserwowane, oraz produkty pozyskane z ich przetwórstwa przemysłowego, a także substancje organiczne i nieorganiczne zawierające dodatki paszowe lub ich niezawierające, przeznaczone do doustnego karmienia zwierząt jako takie albo po przetworzeniu, albo stosowane do przygotowywania mieszanek paszowych lub jako nośniki w premiksach.	Rozporządzenie 767/2009/WE w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz (art. 3 (2)g)																												

Materiały paszowe pochodzenia zwierzęcego	Składniki paszowe, jak określono w dyrektywie 96/25/WE, pochodzenia zwierzęcego, obejmujące przetworzone białka zwierzęce, produkty z krwi, tłuszcze wytopione, olej rybi, pochodne tłuszczów, żelatynę i hydrolizowane białka, fosforan dwuwapniowy, mleko, przetwory mleczne i siarę.	Rozporządzenie 1774/2002 w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego (Załącznik I, 23)
Pasze lub (środki żywienia zwierząt)	Substancje lub produkty, w tym dodatki, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do karmienia zwierząt.	Rozporządzenie 178/2002/WE ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
Środki żywienia zwierząt (pasze)	Produkty pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego w ich stanie naturalnym, świeże lub konserwowane, oraz wyroby otrzymywane w wyniku poddania tych produktów procesom przetwórstwa przemysłowego, jak również substancje organiczne i nieorganiczne, proste lub w mieszkach, zawierające lub niezawierające dodatków paszowych, przeznaczone do bezpośredniego żywienia zwierząt.	Dyrektywa 2002/32 w sprawie substancji niepożądanych (art. 2(a))
Produkt gotowy	Produkt, który nie będzie przechodził dalszej obróbki lub przetwarzania przez zakład.	EN ISO 22000:2005(E)
Schemat technologiczny	Schematyczna lub systematyczna prezentacja kolejności i wzajemnego oddziaływania poszczególnych etapów.	EN ISO 22000:2005(E)
Program zarządzania bezpieczeństwem żywności	Program definiujący/ określający politykę dotyczącą bezpieczeństwa żywności, związane z nią cele, udokumentowane procedury, zapisy i odpowiedzialność, tak aby zapewnić, że żaden produkt nie będzie stanowił zagrożenia dla konsumentów w trakcie jego przygotowywania i/lub spożywania zgodnie z przeznaczeniem.	EN ISO 22000:2005(E)
Polityka bezpieczeństwa żywności	Wszystkie zamiary i kierunki działania organizacji związane z bezpieczeństwem żywności (3.1), formalnie zatwierdzone przez Zarząd Główny. W szczególności zobowiązanie dotyczące implementacji i ciągłego utrzymywania Programu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.	EN ISO 22000:2005(E)
GMO (organizm genetycznie modyfikowany)	Organizm z wyjątkiem istoty ludzkiej, w którym materiał genetyczny został zmieniony w sposób, nie zachodzący w warunkach naturalnych w skutek krzyżowania i/lub naturalnej rekombinacji. Organizmy uzyskane w wyniku technik genetycznych modyfikacji wymienione w załączniku I B dyrektywy 2001/18/WE są wyłączone z zakresu tej definicji.	Dyrektywa 2001/18/WE, artykuł 2(2) rozporządzenia nr 1829/2003 w sprawie zmodyfikowanej genetycznie żywności i pasz
Pasza genetycznie modyfikowana (karma dla zwierząt domowych)	Pasza zawierająca, składająca się lub wyprodukowana z GMO. Dla karmy dla zwierząt domowych, która nie podlega wymogom etykietowania jako „zawierająca lub składająca się z GMO” lub „wyprodukowana z lub zawierająca składniki wyprodukowane z GMO”, producent ma obowiązek zapewnienia, że produkt zawiera lub jest wyprodukowany z GMO w części nie większej niż 0,9 procent składników z zastrzeżeniem, że ich występowanie jest przypadkowe lub technicznie nieuniknione.	Rozporządzenie nr 1829/2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy
HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli)	System, który identyfikuje, ocenia i kontroluje zagrożenia, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności.	Codex Alimentarius Rekomendowany międzynarodowy kodeks praktyk dla ogólnych zasad higieny żywności CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003
Plan HACCP	Dokument przygotowany zgodnie z zasadami systemu HACCP, w celu zapewnienia kontroli zagrożeń, które są znaczące dla bezpieczeństwa żywności w zakresie analizowanego łańcucha żywnościowego.	Codex Alimentarius Rekomendowany międzynarodowy kodeks praktyk dla ogólnych zasad higieny żywności CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003
Przegląd HACCP	Regularna czynność analizy wszystkich aspektów planu HACCP, w celu zapewnienia: (i) że dokładnie odzwierciedla on rzeczywisty proces na poziomie fabryki; (ii) ciągłej identyfikacji nowych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności i wykonywania ocen ryzyka wszystkich stosowanych w fabryce praktyk; oraz (iii) że wszelkie tendencje danych z weryfikacji są konsultowane i na ich podstawie podejmowane są właściwe działania. Częstotliwość powinna być ustalana	Wewnętrzna definicja opracowana przez FEDIAF

	przynajmniej raz w roku oraz w reakcji na wszelkie zmiany produktu, procesu, procedur lub praktyk, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności. W zasadzie należy przyjąć, że każda zmiana ma wpływ i dlatego powinna być oceniana pod kątem ryzyka. Przegląd ma być przeprowadzany przez interdyscyplinarny zespół.	
Zagrożenie	Czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub paszy, bądź stan żywności lub paszy, mogący powodować negatywne skutki dla zdrowia.	Rozporządzenie 178/2002 w sprawie ogólnych zasad prawa żywnościowego (art. 3(14))
Analiza Zagrożeń	Proces stworzony w celu oszacowania możliwości wystąpienia niepożądanych skutków oddziaływania czynnika, z którym organizm, system lub (pod)populacja może mieć styczność lub sytuacji, w której organizm, system lub (pod) populacja mogą się znaleźć. Proces obejmuje identyfikację zagrożenia oraz jego charakterystykę.	OECD Publikacje dotyczące Środowiska, Zdrowia I Bezpieczeństwa- Seria dotycząca oceny I testowania nr 44
Charakterystyka zagrożenia	Jakościowy i, w miarę możliwości, ilościowy opis właściwych czynnikowi lub sytuacji cech mogących potencjalnie wywołać negatywne skutki. W miarę możliwości powinna obejmować ocenę reakcji na dawkę i związane z nią niewiadome.	OECD Publikacje dotyczące Środowiska, Zdrowia I Bezpieczeństwa- Seria dotycząca oceny I testowania nr 44
Identyfikacja zagrożenia	Identyfikacja typu lub charakteru negatywnych skutków, jakie czynnik ma swoistą zdolność wywołania w organizmie, układzie lub (pod) populacji.	OECD Publikacje dotyczące Środowiska, Zdrowia I Bezpieczeństwa- Seria dotycząca oceny I testowania nr 44
Hermetycznie zamknięty pojemnik	Pojemnik, opracowany i przeznaczony do zabezpieczania zawartości przed wtargnięciem mikroorganizmów.	Rozporządzenie 1774/2002 w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego (Załącznik I, 28)
Wilgotna/ mokra karma dla zwierząt domowych	Karma dla zwierząt domowych o wilgotności 60% lub wyższej.	Wewnętrzna definicja FEDIAF
Monitoring	Proces planowanego i systematycznego prowadzenia obserwacji lub pomiarów parametrów kontroli mający na celu stwierdzenie, czy metody kontroli są efektywne.	EN ISO 22000:2005(E)
Niezgodność	Niewypełnienie wymogów.	EN ISO 22000:2005(E)
Operacyjny program wspierający (OPRP)	Program wspierający analizę identyfikującą zagrożenia w celu wykrycia prawdopodobieństwa narażenia karmy dla zwierząt domowych lub procesów środowiskowych na zanieczyszczenie lub zagrożenie rozprzestrzenienia się. Nie eliminuje on zagrożenia samego w sobie.	EN ISO 22000:2005(E)
Pozostałości pestycydów	Pozostałości, włącznie z substancjami czynnymi, ich metabolitami i/lub produktami powstałymi wskutek rozkładu lub reakcji substancji czynnych, obecnie lub w przeszłości wykorzystywanymi w środkach ochrony roślin wymienionych w art. 2 pkt 1 dyrektywy 91/414/EWG, które znajdują się w lub na powierzchni produktów wymienionych w załączniku I niniejszego rozporządzenia, zwłaszcza włącznie z tymi, które mogą powstać w wyniku ich stosowania w ochronie roślin, w weterynarii lub jako środek biobójczy.	Rozporządzenie 369/2005/WE w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego
Zwierzę domowe	Zwierzę niewykorzystywane do produkcji żywności, karmione, hodowane lub utrzymywane, ale zazwyczaj niespożywane przez ludzi we Wspólnocie.	Rozporządzenie 767/2009/WE w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz art. 3 (2)f
Karma dla zwierząt domowych	Każdy produkt wytwarzany przez producenta karmy dla zwierząt domowych, zarówno przetworzony, częściowo przetworzony, jak i nieprzetworzony, przeznaczony do spożywania przez zwierzęta domowe po wprowadzeniu go na rynek. Ustawodawca używa również zamiennie terminów „pasza” oraz „środki żywienia zwierząt”.	Rozporządzenie 178/2002/WE ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
Łańcuch karmy dla zwierząt domowych	Kolejność etapów lub operacji związanych z obróbką, dystrybucją, i obchodzeniem się z karmą dla zwierząt domowych i jej materiałami paszowymi/ dodatkami od produkcji do konsumpcji.	EN ISO 22000:2005(E)

Bezpieczeństwo karmy dla zwierząt domowych	Zapewnienie, że karma dla zwierząt domowych nie będzie szkodliwa dla zdrowia zwierząt, ludzi oraz dla środowiska, w trakcie jej przygotowania i/lub spożywania zgodnie z przeznaczeniem.	EN ISO 22000:2005(E)
Zagrożenie bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych	Biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik, bądź stan karmy dla zwierząt domowych, który potencjalnie może spowodować negatywny dla zdrowia skutek.	EN ISO 22000:2005(E)
Woda pitna	Woda spełniająca minimalne wymagania ustanowione w dyrektywie Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.	Rozporządzenie 852/2004/WE w sprawie higieny środków spożywczych
Torebka/ saszetka	Zgrzane plastikowe, foliowe lub złożone hermetycznie zamknięte opakowanie używane w pakowaniu karmy dla zwierząt domowych.	Wewnętrzna definicja FEDIAF
Premiksy	Mieszanki dodatków paszowych lub mieszanki jednego lub więcej dodatków paszowych z materiałami paszowymi lub wodą stosowanymi jako nośniki, nieprzeznaczone do bezpośredniego żywienia zwierząt.	Rozporządzenie 1831/2003 w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt (art. 2(2)(e))
Programy Wstępne (PRP)	Podstawowe warunki i działania w zakresie "bezpieczeństwa żywności (karmy dla zwierząt domowych), które są niezbędne do utrzymania higienicznego otoczenia w całym łańcuchu żywności (karmy dla zwierząt domowych) odpowiednie dla produkcji, przetwarzania i zaopatrzenia w bezpieczny produkt gotowy i bezpieczną karmę dla zwierząt domowych. PRP jest połączeniem wielu zasad dobrej praktyki: GMP, GHP, GLP;	EN ISO 22000:2005(E)
Działanie prewencyjne	Działanie w celu wyeliminowania potencjalnej niezgodności lub innej niepożądanego potencjalnej sytuacji.	EN ISO 9000:2005
Pomoce przetwórcze	Substancje, które nie są same konsumowane jako pasze, celowo wykorzystywane w przetwarzaniu pasz lub materiałów paszowych do celów technologicznych podczas obróbki lub przetwarzania, co może spowodować niezamierzoną ale technologicznie nieuniknioną obecność pozostałości substancji lub jej pochodnych w produkcie finalnym, pod warunkiem, że pozostałości te nie mają szkodliwego skutku dla zdrowia zwierząt, zdrowia ludzi lub dla środowiska i nie mają żadnych technologicznych skutków dla gotowej paszy.	Rozporządzenie 1831/2003/WE w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt
Wyprodukowane z GMO	Uzyskane w całości lub w części z GMO, ale niezawierające lub nieskładające się z GMO. (np. rafinowane oleje pozyskane bezpośrednio z soi genetycznie modyfikowanej są „wyprodukowane z GMO” nawet jeśli nie zawierają GMO; Witaminy wykorzystujące pomoce przetwórcze jak mikroorganizmy genetycznie modyfikowane nie są „wyprodukowane z GMO”, a pośrednio wyprodukowane z GMO).	Rozporządzenie 1829/2003/WE w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy oraz pasze FEDIAF Przewodnik Dobrych Praktyk Komunikacyjnych 2007
Wycofanie produktu z rynku (recall)	Wszelkie działania zmierzające do wycofania produktów niespełniających wymogów od klientów i finalnych użytkowników (konsumentów).	Wewnętrzna definicja FEDIAF
Wycofanie produktu z obrotu (withdrawal)	Wszelkie działania zmierzające do wycofania produktów niespełniających wymogów od klientów, ale nie finalnych użytkowników (konsumentów).	Wewnętrzna definicja FEDIAF
Kontrola jakości	Część zarządzania jakością, skupiająca się na spełnieniu wymagań jakościowych.	EN ISO 9000:2005
Plan kontroli jakości	Dokument opisujący, które procedury i związane z nimi środki powinny być zastosowane przez kogo i kiedy do specyficznego projektu, produktu, procesu lub kontraktu w celu kontroli jakości.	EN ISO 9000:2005
Polityka jakościowa	Ogólne zamierzenia i kierunek działania organizacji związane z jakością i bezpieczeństwem karmy dla zwierząt formalnie wyrażone przez ścisłe kierownictwo.	EN ISO 9000:2005 (E)
RASFF	System wczesnego ostrzegania RASFF (Rapid Alert System of Food and Feed) jest to system ustanowiony jako sieć pomiędzy Komisją i Krajami Członkowskimi w celu powiadamiania o bezpośrednim lub pośrednim ryzyku dla zdrowia ludzi lub	Rozporządzenie 178/2002/WE ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa

	zwierząt lub środowiska, pochodzącym z żywności lub paszy. System ten to efektywne narzędzie dla organów kontrolujących do wymiany informacji o środkach zaradczych zastosowanych w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności i pasz. Zakres oraz procedury RASFF są zdefiniowane w art. 50, 51 i 52 rozporządzenia 178/2002 oraz art. 29 rozporządzenia 183/2005.	żywnościowego oraz Rozporządzenie 183/2005/WE ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz.
Surowa karma dla zwierząt domowych	Pokarm dla zwierząt domowych, którego nie poddano żadnemu innemu procesowi konserwującemu niż schłodzenie, zamrożenie lub szybkie zamrożenie w celu utrzymania właściwego stanu.	Rozporządzenie 1774/2003 w sprawie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego (Załącznik I, 48)
Ryzyko	Niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwość takich skutków w następstwie zagrożenia	Rozporządzenie 178/2002 w sprawie ogólnych zasad prawa żywnościowego (art. 3(9))
Analiza ryzyka	Proces składający się z trzech powiązanych elementów: oceny ryzyka, zarządzania ryzykiem i informowania o ryzyku	Rozporządzenie 178/2002 w sprawie ogólnych zasad prawa żywnościowego (art. 3(10))
Ocena ryzyka (assessment)	Proces wsparty naukowo, składający się z czterech etapów: identyfikacji zagrożenia, charakterystyki niebezpieczeństwa, oceny ekspozycji i charakterystyki ryzyka	Rozporządzenie 178/2002 w sprawie ogólnych zasad prawa żywnościowego (art. 3(11))
Charakterystyka ryzyka	Jakościowe i, w miarę możliwości, ilościowe określenie, łącznie z towarzyszącymi niewiadomymi, prawdopodobieństwa wystąpienia znanych i potencjalnych negatywnych skutków czynnika w danym organizmie, układzie lub (pod) populacji, w określonych warunkach wystawienia na działanie czynnika.	OECD Publikacje dotyczące Środowiska, Zdrowia I Bezpieczeństwa- Seria dotycząca oceny I testowania nr 44
Informowanie o ryzyku	Interaktywna wymiana informacji i opinii podczas procesu analizy ryzyka, dotycząca zagrożeń i ryzyka, czynników związanych z ryzykiem i postrzeganiem ryzyka, między oceniającymi ryzyko, zarządzającymi ryzykiem, konsumentami, przedsiębiorstwami żywnościowymi i paszowymi, środowiskiem naukowym i innymi zainteresowanymi stronami, z uwzględnieniem wyjaśnienia wniosków z oceny ryzyka i powodów decyzji w zakresie zarządzania ryzykiem.	Rozporządzenie 178/2002 w sprawie ogólnych zasad prawa żywnościowego (art. 3(13))
Ocena ryzyka (evaluation)	Określenie ilościowego związku pomiędzy ryzykami a korzyściami wystawienia na działanie czynnika, łączące się z kompleksowym procesem określenia znaczenia zidentyfikowanych zagrożeń i oszacowanych ryzyk dla układu na nie narażonego lub dotkniętego, a także znaczenie korzyści powodowanych przez dany czynnik.	OECD Publikacje dotyczące Środowiska, Zdrowia I Bezpieczeństwa- Seria dotycząca oceny I testowania nr 44
Zarządzanie ryzykiem	Proces, różniący się od oceny ryzyka, polegający na zbadaniu alternatywy polityki w porozumieniu z zainteresowanymi stronami, wzięciu pod uwagę oceny ryzyka i innych prawnie uzasadnionych czynników, i w razie potrzeby - na wybraniu stosownych sposobów zapobiegania i kontroli.	Rozporządzenie 178/2002 w sprawie ogólnych zasad prawa żywnościowego (art. 3(12))
Monitorowanie ryzyka	Proces dalszych decyzji i działań w ramach zarządzania ryzykiem, w celu ustalenia, że powstrzymanie lub obniżenie ryzyka związanego z określonym zagrożeniem zostało zapewnione.	OECD Publikacje dotyczące Środowiska, Zdrowia I Bezpieczeństwa- Seria dotycząca oceny I testowania nr 44
Próbka (próbka reprezentacyjna)	Zestaw składający się z jednej lub kilku jednostek (lub porcji materiału) wybranych różnymi metodami z populacji (lub z istotnej ilości materiału). Jest on przeznaczony do dostarczania informacji w zakresie danej charakterystyki badanej populacji (lub materiału) i formowania podstaw dla podejmowania decyzji dotyczących populacji lub materiału lub procesu, w którym został wytworzony. Próbka reprezentacyjna jest to próbka, w której są zachowane cechy partii, z której została pobrana. W szczególności chodzi o prostą próbkę losową, w której wszystkim elementom lub przyrostom partii nadano takie samo prawdopodobieństwo dostania się do próbki.	Codex Alimentarius Ogólne Wskazówki dla Pobierania Próbek CAC/GL 50-2004
Półwilgotna karma dla zwierząt domowych	Karma dla zwierząt domowych o wilgotności przekraczającej 14% i nie przekraczającej 60%.	Wewnętrzna definicja FEDIAF
Zarząd główny	Osoba lub grupa osób znajdująca się na najwyższym poziomie w organizacji	Wewnętrzna definicja FEDIAF

Okres przechowywania/ okres trwałości	Okres, podczas którego produkt zachowuje bezpieczeństwo mikrobiologiczne, właściwości żywieniowe i jakość sensoryczną w specyficznych warunkach przechowywania. Jest oparty na zidentyfikowanych zagrożeniach dla produktu, temperaturze lub innych zabiegach konserwujących, metodach pakowania i innych przeszkodach lub innych czynnikach hamujących, które mogą być użyte.	
Dostawca	Organizacja lub osoba dostarczająca produkt jak producent, dystrybutor, detalista, sprzedawca, przedsiębiorca. Dostawca może znajdować się wewnątrz lub poza strukturą organizacji.	EN ISO 9000:2005
Śledzenie pochodzenia surowców i produktów (Traceability)	Możliwość kontrolowania przemieszczania się żywności, paszy, zwierzęcia hodowlanego lub substancji przeznaczonej do dodania, lub która może być dodana do żywności lub paszy na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.	Rozporządzenie 178/2002 w sprawie ogólnych zasad prawa żywnościowego (art. 3(15))
	Możliwość śledzenia GMO i produktów wyprodukowanych z GMO na wszystkich etapach wprowadzania ich do obrotu w łańcuchach produkcji i dystrybucji.	Rozporządzenie 1830/2003 dotyczące możliwości śledzenia i znakowania GMO
Handlowiec	Operator zaangażowany w wymianę towarów na pieniądze, nie będący producentem towaru.	Wewnętrzna definicja FEDIAF
Substancja niepożądana	Jakakolwiek substancja lub produkt, z wyjątkiem czynników patogennych, która jest obecna na zewnątrz lub wewnątrz produktu przeznaczonego do żywienia zwierząt oraz która stanowi potencjalne niebezpieczeństwo dla zdrowia zwierząt lub ludzi bądź dla środowiska lub może niekorzystnie wpływać na produkcję zwierzęcą.	Dyrektywa 2002/32 w sprawie substancji niepożądanych (art. 2(l))
Aktualizacja	Natychmiastowe i/lub zaplanowane działanie, w celu zapewnienia zastosowania się do najświeższych informacji.	EN ISO 22000:2005(E)
Walidacja (stwierdzenie zgodności z normą)	Potwierdzenie, poprzez dostarczenie obiektywnych dowodów, że wymagania odnośnie konkretnego przeznaczenia lub zastosowania zostały spełnione. Na przykład uzyskanie dowodów (jeszcze przed wdrożeniem), że kroki ustalone w planie HACCP są skuteczne. Powinno być przeglądane przez niezależny zespół odpowiednio wykwalifikowanych pracowników.	EN ISO 9000:2005 (E)
Weryfikacja	Uzyskanie dowodów na to, że środki kontrolne zarządzanie przez plan HACCP i operacyjne Programy Wstępne (PRP) mogą być efektywne.	EN ISO 9000:2005 (E)

WPROWADZENIE

FEDIAF – Europejskie Stowarzyszenie Producentów Karmy dla Zwierząt Domowych reprezentuje krajowe stowarzyszenia z obszaru Unii Europejskiej oraz Norwegii, Szwajcarii i Rosji, reprezentując 450 firm na terenie Europy.

Żywnienie zwierząt domowych bezpieczną karmą zapewniającą im długie i zdrowe życie to cel nadrzędny Europejskiego Przemysłu Karmy dla Zwierząt Domowych. Ma to odniesienie do całego procesu produkcyjnego począwszy od wyboru surowców, a skończywszy na gotowym produkcie.

„Przewodnik Dobrych Praktyk Stowarzyszenia FEDIAF dla Producentów Karmy dla Zwierząt Domowych” zawiera podstawy/narzędzia dla producentów karmy dla zwierząt domowych w celu spełnienia wymagań prawnych niezbędnych do rozwoju indywidualnych procedur i zapewnienia bezpiecznej produkcji. Przewodnik odnosi się do produkcji, przechowywania i dystrybucji karmy dla zwierząt domowych w puszkach, karmy innej niż karma w puszkach (np. sucha, półwilgotna), gryzaków dla psów i surowej karmy, wytwarzanych w Europie, jak również produktów importowanych do Unii Europejskiej z krajów trzecich.

Przewodnik nie zastępuje krajowych wymagań legislacyjnych i opiera się na poczuciu odpowiedzialności każdego indywidualnego producenta karmy dla zwierząt domowych, stosującego się do poniższych zasad:

- Aktualna najlepsza praktyka w przemyśle żywnościowym i karmy dla zwierząt domowych,
- *Istniejące ustawodawstwo europejskie, w tym* Rozporządzenie (WE) numer 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz, w tym karmy dla zwierząt domowych,
- wymagania systemu HACCP (Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych), rekomendowanego przez Kodeks Żywnościowy WHO/FAO, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003,
- ISO 9000:2005 (E),
- ISO 22000:2005 (E).

Wymagania standardów określonych przez innych interesariuszy np. pokrewne sektory biznesu, sprzedawców detalicznych.

Zasady przewodnie niniejszego dokumentu są następujące:

- Określenie celów bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych, bez opisywania konkretnych sposobów, pozostawiając w ten sposób przedsiębiorstwom swobodę w wyborze metod osiągnięcia tych celów bezpieczeństwa
- Skupienie się na aspektach bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych, nie na standardach dotyczących składu produktu
- Włączenie aspektu śledzenia pochodzenia surowców i produktów w całym łańcuchu dostaw, zarówno jeśli chodzi o śledzenie „w górę”, jak i „w dół”
- Znalezienie złotego środka pomiędzy ogólnymi zasadami, a zasadami odnoszącymi się do karmy dla zwierząt domowych

Głównym celem tego dokumentu jest zapewnienie, aby karma dla zwierząt domowych była bezpieczna i odpowiednia dla celów żywienia zwierząt domowych, a jednocześnie spełniała właściwe wymogi europejskiego ustawodawstwa. Dodatkowo, podczas korzystania z niniejszego dokumentu firmy muszą odnosić się do wymagań ustawodawstwa krajowego.

Dokument ten jest rewidowany i aktualizowany przynajmniej raz na rok podczas Walnego Zebrania FEDIAF. Jeśli są nowe istotne powody (osiągnięcia) technologiczne, naukowe lub prawne dla produkcji karmy dla zwierząt domowych dokument może być rewidowany i aktualizowany częściowo. Komisja Europejska może z własnej inicjatywy lub na wniosek państw członkowskich, wewnątrz struktury Komitetu Stałego ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt (SCFCAH) wnioskować do FEDIAF o rewizję i aktualizację Przewodnika. FEDIAF jest zobowiązany poinformować Komisję Europejską i przemysł karmy dla zwierząt domowych o aktualizacji Przewodnika.

Podziękowania

FEDIAF jest wdzięczny za wszelkie komentarze oraz wsparcie udzielone przez strony zainteresowane podczas fazy projektowej i konsultacyjnej.

Dokument "Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Retailer Branded Food Products" wydany przez British Retail Consortium, stanowił podstawowe źródło, stąd FEDIAF zastosował częściowo strukturę BRC i słownictwo.

Ponadto konsultacji i wsparcia udzielały nam liczne, zainteresowane strony trzecie, w tym Władze Państwowe, Organizacje Konsumentckie, Organizacje Weterynaryjne i inne. Szczegółowe informacje można uzyskać w Sekretariacie FEDIAF.

1. PERSONEL

OGÓLNE WYMAGANIA	PRZEPISY PRAWNE I INNE PRZYDATNE DOKUMENTY
------------------	--

1.1 Szkolenia

Producent karmy dla zwierząt domowych powinien zapewnić, aby wszyscy pracownicy zostali właściwie przeszkoleni, otrzymali instruktaż i byli nadzorowani, odpowiednio w zależności od wykonywanych czynności.

<p>a) Zasady dobrej praktyki produkcyjnej wymagają, aby każdy pracownik biorący udział w produkcji karmy dla zwierząt domowych, w tym pracownicy odpowiedzialni za magazynowanie i transport, byli świadomi tego, że mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo gotowych produktów (np. byli wyraźnie poinformowani na piśmie o swoich obowiązkach, zakresie odpowiedzialności i uprawnieniach).</p> <p>b) Przedsiębiorstwo musi dysponować dostateczną liczbą pracowników, w tym pracowników tymczasowych i kontraktowych, posiadających umiejętności i kwalifikacje niezbędne dla danego procesu produkcyjnego, odpowiednio przeszkolonych przed przystąpieniem do pracy oraz właściwie nadzorowanych w czasie wykonywania pracy.</p> <p>c) Personel musi zostać odpowiednio przeszkolony w dziedzinie zarządzania jakością. Osoba odpowiedzialna za nadzór nad kontrolą jakości i bezpieczeństwem karmy dla zwierząt domowych musi dodatkowo mieć możliwość wykonywania swoich zadań niezależnie i podejmowania stosownych decyzji.</p> <p>d) Producent karmy dla zwierząt domowych musi posiadać pełne portfolio programów szkoleniowych oraz prowadzić archiwum szkoleń (np. program, nazwisko trenera, finalna ocena osób szkolonych i założenia dla wymagań dla kolejnych szkoleń)</p> <p>e) Przedsiębiorstwo musi zapewnić, że w szczególności personel odpowiedzialny za monitoring bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych, korekty, działania korygujące i działania prewencyjne jest przeszkolony i powinno rutynowo robić przegląd kompetencji personelu oraz zapewniać odpowiednie szkolenia. Może się to odbywać w formie szkoleń, szkoleń przypominających, coaching'u, monitoringu oraz doświadczenia pracowniczego.</p>	<p>- Rozporządzenie (WE) 183/2005 Załącznik II, (Personel) (XIX) EN-ISO 22000:2005, par. 6.2.2 (Kompetencje, Świadomość i Szkolenia) (XXII) ISO 22000:2005</p>
---	--

1.2. Higiena Osobista – obsługa surowców, przygotowanie, przetwarzanie, pakowanie oraz powierzchnie magazynowe

Standardy personelu Producenta Karmy dla Zwierząt Domowych muszą być udokumentowane oraz stosowane przez wszystkich pracowników, w tym pracowników kontraktowych i gości fabryk. Standardy te należy sformułować ze szczególnym uwzględnieniem ryzyka zanieczyszczenia produktu.

<p>a) Wymagania higieniczne dla personelu powinny być udokumentowane i zakomunikowane wszystkim pracownikom. Zgodność z wymaganiami powinna być regularnie sprawdzana. W oparciu o ocenę ryzyka, przedsiębiorstwo powinno udokumentować swoją politykę odnośnie biżuterii, włączając w to zasady dla zegarków i kolczyków noszonych w wyeksponowanych, widocznych częściach ciała (np. nosie, języku, brwiach). Wyjątkiem może być gładka obrączka ślubna, chyba że została zidentyfikowana jako zagrożenie bezpieczeństwa karmy lub ryzyko bezpieczeństwa zawodowego w indywidualnych przypadkach.</p> <p>b) Wszelkie skaleczenia i zadrapania na odkrytej skórze należy przykryć (np. za</p>	<p>Najlepsze aktualnie dostępne praktyki</p>
--	--

<p>pomocą kolorowego bandaża lub wykrywalnego niebieskiego plastra z wtopionym opiłkiem metalu, w kolorze innym niż produkt). Jeśli jest wdrożona detekcja metali, próbka bandażu powinna być przetestowana na wykrywaczu metali, a wyniki tych prób powinny zostać zapisane.</p> <p>c) Palenie papierosów, jedzenie oraz picie powinno być dozwolone tylko w określonych miejscach.</p> <p>d) Ręce należy myć w odpowiedni sposób i odpowiednio często.</p> <p>e) Pracownikom (oraz gościom) chorym lub podejrzanym o bycie chorymi na chorobę, która może zostać przeniesiona na karmę dla zwierząt domowych, nie powinno zezwalać się na wchodzenie do jakichkolwiek rejonów, w których pracuje się z karmą dla zwierząt domowych, w których istnieje prawdopodobieństwo zakażenia karmy dla zwierząt domowych i w których choroba stanowi zagrożenie dla bezpieczeństwa produktu, docelowego zwierzęcia oraz ludzi mających kontakt z karmą dla zwierząt domowych.</p>	
--	--

1.3. Odzież Ochronna – osoby zajmujące się karmą dla zwierząt domowych oraz pozostałe osoby wykonujące pracę lub odwiedzające rejon, w którym jest kontakt z karmą dla zwierząt domowych

Osoby zajmujące się karmą dla zwierząt domowych, goście i pracownicy kontraktowi wykonujący pracę w rejonach, w których jest kontakt z karmą dla zwierząt domowych, lub wkraczający w te rejon, muszą nosić odpowiednią odzież ochronną, którą zapewni Producent Karmy dla Zwierząt Domowych.

<p>a) Tam, gdzie to konieczne, włosy należy dokładnie przykryć, aby zapobiec zanieczyszczeniu produktu.</p> <p>b) W rejonie fabryki należy nosić odpowiednie obuwie ochronne.</p> <p>c) Odzież ochronną należy prać skutecznie i regularnie.</p> <p>d) Rękawice, jeśli używane, powinny podlegać adekwatnej kontroli celem zapobiegania zanieczyszczeniu produktu.</p> <p>e) W oparciu o ocenę ryzyka, przedsiębiorstwo powinno dokumentować i komunikować wszystkim pracownikom, pracownikom kontraktowym oraz gościom zasady dotyczące noszenia i zmieniania odzieży ochronnej w obszarach, w których pracują. Odzież ochronna powinna być dostępna w odpowiedniej ilości dla każdego pracownika i odpowiednio zaprojektowana tak, aby chronić przed zanieczyszczeniem produktu (np. bez zewnętrznych kieszeni lub szwów).</p>	
--	--

2. SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM KARMY DLA ZWIERZĄT DOMOWYCH - WYMOGI SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWA KARMY DLA ZWIERZĄT DOMOWYCH OPARTE SĄ NA STANDARDACH UZNAWANYCH NA FORUM MIĘDZYNARODOWYM, NP. NORMY ISO SERII 9000:2005 I 22000:2005

OGÓLNE WYMAGANIA	PRZEPISY PRAWNE I INNE PRZYDATNE DOKUMENTY
-------------------------	---

2.1. Polityka oraz Cele Jakości i Bezpieczeństwa Karmy dla Zwierząt Domowych

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych musi posiadać jasno zdefiniowaną i udokumentowaną Deklarację polityki jakości i bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych i związanych z nią celów.

<p>a) Polityka jakości powinna określać intencje Producenta Karmy dla Zwierząt Domowych mającą na celu spełnienie zobowiązania produkowania bezpiecznych i zgodnych z prawem produktów, oraz jego odpowiedzialność wobec klientów. Polityka musi również zawierać zobowiązanie ciągłego podwyższania skuteczności systemu zarządzania jakością.</p> <p>b) Cele jakościowe i bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych muszą być określone, wdrażane i przeglądane. Należy ustalić główne cele i monitorować wskaźniki jakości, aby śledzić skuteczność systemu jakości oraz trendy. Regularna ocena danych to bardzo istotne narzędzie w procesie ciągłego doskonalenia produktów i usług dostarczanych klientom.</p> <p>c) Kierownictwo najwyższego szczebla Przedsiębiorstwa Karmy dla Zwierząt Domowych powinno demonstrować zobowiązanie wdrażania Polityki Jakości i Bezpieczeństwa Karmy dla Zwierząt Domowych.</p> <p>d) Polityka oraz cele, jak również aktualny stan jakości/trendy powinny być komunikowane w całym przedsiębiorstwie karmy dla zwierząt oraz powinny być regularnie dokonywane ich przeglądy.</p>	<p>- Mające zastosowanie i aktualnie obowiązujące przepisy (ustawodawstwo Unii Europejskiej i krajowe)</p> <p>- ISO 9000:2005 (XX)</p> <p>- EN-ISO 22000:2005, par. 5.1. (Zaangażowanie Najwyższego Kierownictwa), 5.2 (Polityka bezpieczeństwa żywności) 5.3. (Planowanie Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności), 6.1. (Zepewnienie zasobów) (XXI)</p>
---	--

2.2. Księga Jakości i Bezpieczeństwa Karmy dla Zwierząt Domowych

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych musi prowadzić Księgę, która stwierdzać będzie zobowiązanie utrzymywania jakości i bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych i która obejmuje wymagania niniejszego Przewodnika.

<p>a) Księga Jakości powinna zawierać skrótowy opis stosowanych metod i praktyk, zgodnych z wymaganiami wyszczególnionymi w niniejszym dokumencie.</p> <p>b) Wymagania zawarte w Księdze Jakości będą w pełni wdrożone.</p>	<p>- ISO 9000:2000 (XX)</p> <p>- Rozporządzenie (WE) 183/2005 Załącznik II (XVIII)</p>
---	--

2.3. Struktura Organizacyjna, Zakres Odpowiedzialności oraz Zarząd

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien posiadać jasno określoną i udokumentowaną strukturę organizacyjną, odzwierciedlającą skuteczność wszystkich potrzebnych funkcji oraz zapewniającą osobistą odpowiedzialność oraz właściwy system raportowania personelu włączonego w proces produkcyjny, a w szczególności w aktywności mające wpływ na bezpieczeństwo produktu, zgodność z prawem i jakość.

- | | |
|---|--|
| <p>a) Zarząd firmy produkującej karmę dla zwierząt domowych powinien być odpowiedzialny za politykę i cele firmy oraz zorganizuje odpowiednie środki i poczyni konieczne inwestycje celem zapewnienia bezpieczeństwa produktu, zgodności produktu z prawem oraz jakości. Wyznaczona zostanie wykwalifikowana osoba odpowiedzialna za jakość i bezpieczeństwo żywności.</p> <p>b) Zarząd firmy produkującej karmę dla zwierząt domowych powinien zapewnić, by wszyscy pracownicy byli świadomi swoich obowiązków oraz wprowadzi mechanizmy monitorujące skuteczność działania pracowników i/lub uruchamiające działania korygujące.</p> <p>c) Producent karmy dla zwierząt domowych musi zapewnić, by wszystkie poziomy odpowiedzialności zostały jasno przedstawione kluczowym pracownikom biorącym udział w procesie produkcyjnym, mającym wpływ na bezpieczeństwo produktu, kwestie zgodności z prawem oraz systemy jakości. Należy sporządzić opisy stanowisk i schemat organizacyjny zawierający informacje na temat kwalifikacji oraz zakresu obowiązków kadry kierowniczej oraz udostępnić je właściwym organom odpowiedzialnym za kontrolę. Należy wyznaczyć wykwalifikowaną osobę odpowiedzialną za produkcję. Należy wprowadzić odpowiednie zasady dotyczące organizacji zastępstwa w przypadku nieobecności kluczowych pracowników.</p> <p>d) Producent karmy dla zwierząt domowych powinien posiadać system, który zapewni mu bycie na bieżąco informowanym o wszystkich dotyczących go przepisach prawnych, kwestiach dotyczących bezpieczeństwa żywności, a także zmianach ustawodawczych oraz osiągnięciach naukowych i technicznych.</p> <p>e) Producent karmy dla zwierząt domowych powinien zapewnić by środki konieczne do przeszkolenia wszystkich pracowników, a w szczególności nowych pracowników, były dostępne.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Rozporządzenie (WE) 1831/2003 (XII), - Rozporządzenie (WE) 767/2009 (XXIX) - ISO 9000:2005 (XX) - Rozporządzenie (WE) 183/2005 Załącznik II (Personel oraz Kontrola Jakości) (XXVIII) - ISO 22000:2005. par. 5.4. (Odpowiedzialność i uprawnienia) i 5.5. (Przewodniczący zespołu bezpieczeństwa żywności) (XXI) |
|---|--|

2.4. Przeglądy dokonywane przez Zarząd

Zarząd firmy powinien regularnie dokonywać przeglądów systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem karmy dla zwierząt domowych.

- | | |
|--|---|
| <p>a) Kierownictwo wyższego szczebla powinno dokonywać przeglądów systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem karmy dla zwierząt domowych organizacji w ustalonych odstępach czasowych, celem zapewnienia jego ciągłej stosowności i skuteczności. Przeglądy te obejmowały będą ocenę wszelkich możliwości poprawy, jak również ocenę potrzeby zmiany systemu zarządzania, w tym polityki jakości i bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych i związanych z nimi celów.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ISO 9000:2005 (XXI) - Rozporządzenie (WE) 183/2005/EC Załącznik II (XVIII) - ISO 22000:2005, par 5.8. (Przegląd zarządzania) (XXI) - ISO 22000:2005, par. 8.5.2. (Aktualizacja systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności) (XXI) |
|--|---|

2.5. Procedury jakości i bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien posiadać spisane procedury, instrukcje i inne mające odniesienie dokumenty, omawiające wszelkie stosowne kwestie dotyczące bezpieczeństwa produktu, zgodności z prawem i jakości, oraz powinien się do nich stosować.

- | | |
|---|--|
| <p>a) Dokumenty te powinny być czytelne, o niedwuznacznej treści oraz wystarczająco szczegółowe, aby umożliwić efektywne wykorzystanie ich przez personel. Powinny być zawsze łatwo dostępne.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ISO 9000:2005 (XX) - Rozporządzenie (WE) 183/2005 Załącznik II (XVIII) - ISO 22000:2005(E) (XXI) |
|---|--|

2.6. Kontrola Dokumentacji

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien zapewnić aby wszelka dokumentacja, rejestr danych oraz dane krytyczne dla zarządzania bezpieczeństwem produktu, zgodnością z prawem oraz jakością, były przechowywane i efektywnie przeglądane. Dokumenty powinny być czytelne, jasno sformułowane i łatwo dostępne dla właściwego personelu

<p>a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych musi prowadzić rejestr zawierający odpowiednie dane dotyczące zakupu, transportu, produkcji i sprzedaży, umożliwiający śledzenie produktów od ich odbioru do dostawy.</p> <p>b) Dokumentacja dotycząca się do procesu produkcji, powinna być tak zaprojektowana, aby umożliwić określanie i kontrolę krytycznych punktów procesu wytwarzania oraz przygotowanie i wdrożenie planu kontroli jakości.</p> <p>c) Dokumenty handlowe oraz świadectwa zdrowia muszą być przechowywane przez okres przynajmniej 2 lat celem przedłożenia kompetentnym organom.</p> <p>d) Wszystkie wykorzystywane dokumenty powinny być właściwie autoryzowane i stanowić aktualne wersje, wydane przez Producenta Karmy dla Zwierząt Domowych. Należy ustanowić procedurę zapewniającą usuwanie dokumentów nieaktualnych, kiedy jest to konieczne, i zastępowanie ich skorygowanymi wersjami.</p>	<p>- Rozporządzenie (WE) 183/2005 Załącznik II (Kontrola Jakości) (XVIII), - ISO 9000:2005 (XX) - Rozporządzenie (WE) 1774/2002(Art.9 Załącznik II Rozdział V) (IX) - ISO 22000:2005, par. 4.2.2. (Nadzór nad zapisami) (XXI)</p>
--	---

2.7. Dokumenty Dotyczące Jakości i Bezpieczeństwa Karmy dla Zwierząt Domowych

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien prowadzić archiwum danych celem poświadczenia skuteczności kontroli bezpieczeństwa produktu, zgodności z prawem i jakości. Archiwum to powinno zawierać odpowiednie próbki produktów.

<p>a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych musi posiadać dostęp do laboratorium dysponującego odpowiednim personelem i wyposażeniem.</p> <p>b) Plan kontroli jakości musi być sporządzony na piśmie oraz wdrożony z uwzględnieniem w szczególności weryfikacji punktów krytycznych procesu wytwórczego, procedur i częstotliwości pobierania próbek, metod i częstotliwości analiz oraz zgodności ze specyfikacją.</p> <p>Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien wprowadzić procedury dotyczące prowadzenia zestawień, przeglądów, zarządzania, przechowywania, i odzyskiwania wszelkich danych odnoszących się do bezpieczeństwa produktu, zgodności z prawem i jakości.</p> <p>c) Archiwum danych powinno być czytelne, oryginalne, odpowiednio autoryzowane, utrzymywane w dobrym stanie, przez właściwy ustalony czas, równy okresowi przydatności do spożycia, ale nie krócej niż przez dwa lata w przypadku karmy dla zwierząt zawierającej produkty pochodzenia zwierzęcego, celem umożliwienia ich przeglądania.</p> <p>d) Próbkę produktów gotowych muszą być przechowywane przez odpowiedni czas w trakcie którego karma znajduje się na rynku. Zaleca się rozważenie odpowiednio 6 miesięcy od daty produkcji. Jednakże okres 6 miesięcy może zostać wydłużony dla produktów nisko rotujących do okresu zdefiniowanego w planie HACCP lub do końca okresu przydatności do spożycia na podstawie realistycznie oczekiwanego wyprzedzenia i zużycia produktu zgodnie z zarządzaniem just-in-time.</p>	<p>- ISO 9000:2005 (XX) - Rozporządzenie (WE) 183/2005 Załącznik II (Kontrola Jakości) (XVIII) - Rozporządzenie (WE) 1774/2002 (IX) - ISO 22000:2005, par. 4.2.3. (Nadzór nad zapisami) (XXI)</p>
---	---

2.8. Specyfikacje i wymagania klienta/przegląd kontraktów

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien zapewnić by istniały właściwe specyfikacje dotyczące:

- ◆ **Surowców**
- ◆ **Materiałów opakowaniowych**
- ◆ **Przetwarzania**
- ◆ **Produktów gotowych**
- ◆ **Produktów pośrednich/pół-przetworzonych (stosownie)**
- ◆ **Transportu i Magazynowania**

- | | |
|---|--|
| <p>a) Specyfikacje będą kompletne, dokładne i zgodne z właściwymi wymogami bezpieczeństwa i przepisami.</p> <p>b) Specyfikacje będą formalnie ustalone z właściwymi stronami. Przedsiębiorstwo powinno być w stanie udowodnić, że podjęło kroki dla zapewnienia formalnego uzgodnienia</p> <p>c) Należy ustanowić udokumentowaną procedurę dotyczącą wprowadzania zmian i zatwierdzania specyfikacji przez wszystkie strony procesu</p> | <p>- Mające zastosowanie i aktualnie obowiązujące przepisy (ustawodawstwo Unii Europejskiej i krajowe)</p> <p>- Rozporządzenie (WE) 1774/2002 (IX)</p> <p>- ISO 9000:2005 (XX)</p> |
|---|--|

2.9. Zadowolenie Klienta

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien monitorować informacje dotyczące opinii klienta, m.in. dotyczące kwestii spełnienia jego wymagań i oczekiwań w kwestii bezpieczeństwa i jakości produktu.

- | | |
|---|----------------------------|
| <p>a) Należy ustalić metodę uzyskiwania informacji dotyczących zadowolenia klienta oraz sposobu wykorzystywania tych informacji.</p> <p>b) Kluczowe Wskaźniki Efektywności/Wydajności (Key performance indicators - KPI) wykorzystywane do pomiaru satysfakcji klienta to ważne narzędzie pozwalające na ciągłe doskonalenie dostarczanych produktów oraz usług. Kluczowe Wskaźniki Efektywności powinny być rozwijane w odniesieniu do klienta zawsze kiedy jest to możliwe.</p> | <p>ISO 9000:2005 (XXI)</p> |
|---|----------------------------|

2.10. Audyt Wewnętrzny i inne metody weryfikacji systemu jakości i bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien przeprowadzać audyty tych systemów i procedur, które są kluczowe dla bezpieczeństwa produktu, legalności i jakości, celem zapewnienia ich skuteczności, właściwości i zgodności.

<p>Audyt wewnętrzny:</p> <p>a) Należy zaplanować plan audytów, biorąc pod uwagę wszystkie aspekty systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, jak również aktualizacje działań z poprzednich audytów.</p> <p>Audyty wewnętrzne powinny być przeprowadzane przez kompetentnych audytorów, niezależnych i niezwiązanych bezpośrednio z kontrolowanym obszarem.</p> <p>b) Wyniki audytu wewnętrznego przedstawione w pisemnym sprawozdaniu powinny zostać przekazane pracownikom odpowiedzialnym za audytowany proces. Powinny zostać ustalone działania korygujące oraz ramy czasowe ich przeprowadzenia.</p> <p>Inne działania weryfikacyjne mają za zadanie potwierdzić, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> - programy wstępne (PRP), zawierające zagadnienia higieniczne i procedury czyszczenia zostały wprowadzone - dane do analizy zagrożeń są w sposób ciągły uaktualniane - operacyjne programy wstępne (PRP) są elementem planu HACCP, są wdrożone i skuteczne - poziomy zagrożeń znajdują się wewnątrz zidentyfikowanego akceptowalnego poziomu - inne procedury wymagane przez organizację są wdrożone i skuteczne <p>Audyty wewnętrzne i działania weryfikujące mogą prowadzić do uaktualniania i ulepszania systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności i powinny być stosowane do wyznaczania trendów wskazujących zwiększoną ilość incydentów lub wyprodukowanie potencjalnie niebezpiecznych produktów</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kodeks Żywnościowy WHO/FAO (Codex Alimentarius), CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 - ISO 9000:2005 (E) - ISO 22000:2005, par. 7.8 (Planowanie weryfikacji) (XXI) - ISO 22000:2005, par. 8.4.1 (Audyty wewnętrzne) (XXI)
---	--

2.11. Działania korygujące i działania prewencyjne

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien wprowadzić tam gdzie jest to konieczne, procesy kontrolne mające na celu ustalanie przyczyn znacznych niezgodności ze standardami, specyfikacjami i procedurami, które nawiązują do bezpieczeństwa produktu (zgodnie z zasadami i procedurami HACCP), legalności i jakości.

<p>a) Wyraźnie stwierdzona przyczyna problemu powinna stanowić punkt odniesienia w procesie usprawniania/reinżynieringu procesów/lub procedur, co pomoże uniknąć ponownego pojawienia się niezgodności. Informacje dotyczące przyczyny problemu powinny być również w miarę możliwości wykorzystywane przy przewidywaniu potencjalnych problemów oraz doskonaleniu metod i technik pracy, co pomoże zapobiegać ponownemu pojawianiu się problemów.</p> <p>b) Działania korygujące powinny być podejmowane odpowiednio wcześniej celem zapobiegania ponownemu pojawianiu się niezgodności.</p> <p>c) W sytuacji podejmowania działań prewencyjnych zaleca się wykorzystanie systemu HACCP. Uważna i szczegółowa analiza zagrożeń od fazy rozwojowej produktu do fazy konsumpcji musi być przeprowadzana w przypadku wszystkich produktów.</p> <p>d) Zmiany w istniejących liniach produkcyjnych lub nowe linie produkcyjne, wyposażenie bądź produkty, muszą być oparte na analizie/przeanalizie systemu HACCP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ISO 9000:2005 (E) - Rozporządzenie 183/2005/EC (XVIII) - EN-ISO 22000:2005, par. 7.10.2 (działanie korygujące) (XXI) - Kodeks Żywnościowy WHO/FAO (Codex Alimentarius), CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003
--	--

2.12. Obsługa reklamacji

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych zobowiązany jest posiadać system do rejestrowania reklamacji i zarządzania reklamacjami dotyczącymi produktów.

<p>a) Producent karmy dla zwierząt domowych powinien wdrożyć system rejestracji rozpatrywania reklamacji oraz system natychmiastowego wycofywania dostarczanych produktów. Wycofane produkty mogą być ponownie wprowadzone do obrotu tylko po poddaniu ich ponownej ocenie w zakresie jakości.</p> <p>b) Działania stosowne do wagi i częstotliwości zidentyfikowanych problemów powinny być podejmowane natychmiastowo i efektywnie przez wykwalifikowany personel.</p> <p>c) Dane znajdujące się w rejestrze rozpatrywanych reklamacji powinny być analizowane i stosownie wykorzystywane w celu poprawy bezpieczeństwa produktu, zgodności z prawem i jakości oraz w celu zapobiegania powtórzeniom podobnych problemów. Analiza powinna być dostępna dla odpowiedniego personelu.</p> <p>d) Reklamacje w zakresie bezpieczeństwa produktów karmy dla zwierząt domowych należy oceniać w świetle aktualnego planu HACCP oraz określonych Krytycznych Punktów Kontrolnych. Ocena może prowadzić do przeglądu planu HACCP lub Krytycznych Punktów Kontrolnych.</p>	<p>- ISO 9000:2005 (XX) - Rozporządzenie (WE) 183/2005 Załącznik II (Reklamacje i wycofanie produktu) (XVIII)</p>
---	---

2.13. Ciągłe doskonalenie

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien ciągle pracować nad poprawą skuteczności systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem karmy dla zwierząt domowych.

<p>a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien ciągle pracować nad poprawą skuteczności systemu zarządzania wykorzystując w tym procesie politykę jakości i bezpieczeństwa produktu, cele jakościowe, wyniki audytów, analizy danych, działania korygujące i prewencyjne oraz przeglądy dokonywane przez zarząd.</p>	<p>- ISO 9000:2005 (XX) - ISO 22000:2005, par. 8.5.1. (Ciągłe doskonalenie) (XXI)</p>
--	---

2.14. Komunikacja wewnętrzna

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien ustanowić, wdrożyć i utrzymywać efektywny plan komunikacji z personelem w problemach mających wpływ na jakość i bezpieczeństwo karmy dla zwierząt domowych

<p>a) Aby system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności był efektywny, producent karmy dla zwierząt domowych powinien zapewnić, że zespół ds. Bezpieczeństwa karmy dla zwierząt jest informowany o zmianach na bieżąco o, m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none">- produktach lub nowych produktach;- surowcach, składnikach lub usługach;- systemów produkcyjnych i wyposażenia;- miejsca wytwarzania, lokalizacji sprzętu, otoczenia, środowiska;- programach czyszczenia i dezynfekcji;- opakowaniach, przechowywaniu i programach dystrybucyjnych;- poziomie kwalifikacji personelu i/lub przydzielonej odpowiedzialności i zatwierdzania;- wymagań obowiązkowych i prawnych;- wiedzy odnoszącej się do zagrożeń bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych i działań kontrolnych;- klienta, sektora i innych wymagań, które obserwowane są przez producenta karmy dla zwierząt domowych;	<p>ISO 9000:2005 (XX) ISO 22000:2005, par. 5.6.2 (Komunikacja Wewnętrzna) (XXI)</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> - odpowiednich zapytań od zainteresowanych stron z zewnątrz; - reklamacjach wskazujących na zagrożenia bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych związanych z produktem; - inne warunki mające wpływ na bezpieczeństwo karmy dla zwierząt domowych. <p>b) Zespół ds. Bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych powinien zapewnić, że powyższe informacje są zawarte w uaktualnianym systemie zarządzania jakością i bezpieczeństwem karmy dla zwierząt domowych.</p> <p>c) c) najwyższe kierownictwo powinno zapewnić, że odpowiednie informacje są zawarte jako element do przeglądu dokonywanego przez kierownictwo.</p>	
--	--

2.15. Komunikacja zewnętrzna w przypadku poważnych zagrożeń zdrowia zwierząt lub ludzi

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien posiadać procedurę dotyczącą informowania zainteresowanych stron łańcucha żywniowego, klientów i kompetentnych organów w sytuacji pojawienia się zagrożenia związanego z produktem

<p>a) W celu zapewnienia odpowiedniego przepływu informacji o problemach dotyczących bezpieczeństwa żywności w ciągu całego łańcucha żywniowego, producent karmy dla zwierząt domowych powinien ustanowić, wdrożyć i utrzymywać efektywne ustalenia dotyczące komunikacji zgodne z wymaganiami prawa i przewodnika FEDIAF dotyczącego dobrej praktyki komunikacyjnej na karmie dla zwierząt domowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dostawcami i kontraktorami - klientami i konsumentami w szczególności w relacji do informacji o produkcie (włączając instrukcje dotyczące zamierzonego użycia, szczególnych wymagań dotyczących przechowywania i, jeżeli to właściwe, okresu przydatności do spożycia), zapytań, kontraktów lub postępowania z zamówieniami (włączając poprawki) i informację zwrotną od klienta (włączając reklamacje konsumentów) - władzami ustawowymi i nadzorującymi - innymi organizacjami mającymi wpływ na, lub objętymi, efektywność lub aktualność systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności <p>b) taka komunikacja powinna dostarczać informacje dotyczące aspektów bezpieczeństwa żywności produktów organizacji, mogących mieć znaczenie dla innych organizacji w łańcuchu żywniowym. Dotyczy to w szczególności wiedzy o zagrożeniach bezpieczeństwa żywności, które powinny być kontrolowane przez inne organizacje w łańcuchu żywniowym. Zapisy z komunikacji powinny być utrzymywane.</p> <p>c) w każdym przypadku, kiedy badania laboratoryjne jakiegokolwiek próbki, lub inne dostępne informacje, ujawniają występowanie poważnego zagrożenia dla zdrowia zwierząt lub ludzi, producent karmy dla zwierząt domowych, który przetwarza zwierzęce pół-produkty powinien poinformować kompetentne władze.</p>	<p>Rozporządzenie (WE) 1774/2002 (art. 18 (2) (a) (v)) (IX) Rozporządzenie 183/2005 (XVIII) Rozporządzenie 178/2002 (VIII) ISO 22000:2005, par. 5.6.1 (Komunikacja Zewnętrzna) XXI FEDIAF przewodnik dobrych praktyk komunikacyjnych karmy dla zwierząt (XXVII)</p>
---	--

3. HACCP (ANALIZA ZAGROZEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLNE)

OGÓLNE WYMOGI	PRZEPISY PRAWNE I INNE PRZYDATNE DOKUMENTY
---------------	--

3.1. Stworzenie planu HACCP

Podstawę systemu bezpieczeństwa żywności obowiązującego u producenta karmy dla zwierząt domowych powinien stanowić Plan HACCP, systematyczny, wyczerpujący i dokładny oraz przygotowany w oparciu o zasady HACCP zawarte w Kodeksie Żywnościowym (Rozdział II) oraz odniesienia do odpowiednich przepisów, kodeksów lub przewodników.

<p>a) Producent karmy dla zwierząt domowych powinien stosować się do 7 zasad zawartych w Kodeksie HACCP w celu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przeprowadzenia analizy zagrożenia, • Identyfikacji Kontrolnych Punktów Krytycznych (CCP) i operacyjnych programów wstępnych (OPRP) • Wyznaczenia Krytycznych Wartości Granicznych, • Ustalenia systemu monitorowania Kontrolnych Punktów Krytycznych (CCP) i operacyjnych programów wstępnych (OPRP), • Określenia działań korygujących w sytuacji gdy proces monitorowania wykaże, że poszczególne Krytyczny Punkt Kontrolny (CCP) nie znajduje się pod kontrolą, • Ustalenia procedur weryfikacji mających na celu potwierdzenie, że System HACCP działa efektywnie, • Prowadzenia dokumentacji dotyczącej wszystkich procedur i danych właściwych dla tych zasad i ich zastosowań <p>b) Analiza HACCP powinna opierać się na ocenie ryzyka i określać zagrożenia, których eliminacja lub redukcja do akceptowalnego poziomu jest niezbędna dla właściwej produkcji karmy dla zwierząt domowych. W procesie przeprowadzania analizy zagrożeń, tam gdzie jest to możliwe, powinno się wziąć pod uwagę następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maksymalnie limity, cele dla końcowego produktu i/lub kryteria dla szczególnej kombinacji zagrożeń/produktu, ustalonych przez przepisy prawa i władze kontrolne • Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożeń i ich potencjalnego stopnia szkodliwości dla zdrowia. • Jakościowa i/lub ilościowa analiza obecności zagrożeń. • Przetrawianie lub namnożenie mikroorganizmów stanowiących zagrożenie dla zdrowia. • Nagromadzenie i utrzymywanie się toksyn, środków chemicznych lub fizycznych w produktach karmy dla zwierząt domowych. • Czynniki/warunki wywołujące powyższe. <p>c) System HACCP powinien być wdrażany za zgodą Kierownictwa Wyższego Szczebla i za pośrednictwem systemu zarządzania jakością rozwiniętego przez Producenta Karmy dla Zwierząt Domowych.</p> <p>d) Lider zespołu HACCP lub nominowany przedstawiciel zespołu powinien posiadać kompetencję polegającą na rozumieniu zasad systemu HACCP i ich zastosowania.</p> <p>e) Kluczowi pracownicy powinni być członkami Zespołu HACCP i odbyć odpowiednie szkolenia oraz powinni posiadać odpowiednie doświadczenie.</p> <p>f) System HACCP powinien być właściwy dla danego procesu, możliwy do wdrożenia oraz skuteczny w kwestii kontroli zagrożeń związanych z procesem.</p> <p>g) Wszystkie istniejące i nowe produkty powinny być objęte systemem HACCP, który powinien być regularnie przeglądany (przynajmniej raz w roku) i którego ważność będzie weryfikowana.</p> <p>h) Zarządzanie zmianami powinno być wdrożone w celu zapewnienia, że wszystkie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kodeks Żywnościowy WHO/FAO (Codex Alimentarius), 1997 (IV) - Podręcznik HACCP dla małych i średnich przedsiębiorstw (III/5087/96) (III) - Rozporządzenie 1774/2002 (IX) - Rozporządzenie (WE) 183/2005, Artykuł 6 (XVIII) - ISO 22000:2005, par 7.3 (Etapy wstępne umożliwiające analizę zagrożeń), 7.4 (Analiza zagrożeń), 7.6 (Ustanowienie planu HACCP), 7.7 (Aktualizacji informacji wstępnych oraz dokumentów określających programy PRP i plan HACCP), 7.8 (Planowanie weryfikacji) (XXI)
---	---

<p>zagrożenia zostały wzięte pod uwagę przed wdrożeniem zmiany.</p> <p>i) Krytyczne Punkty Kontroli, wyznaczone dla danego procesu, powinny być monitorowane i znajdować się pod stałym nadzorem w odniesieniu do wcześniej przyjętych Granic Krytycznych. Należy prowadzić rejestr wszystkich zgodności oraz skutecznych działań korygujących przeprowadzonych jako wynik stwierdzenia niezgodności.</p> <p>j) Operacyjny program wstępny (OPRP) powinien być udokumentowany w celu kontrolowania istotnych zagrożeń w tych procesach, które nie są CCP</p> <p>k) System zarządzania bezpieczeństwem żywności powinien obejmować zarówno ważny (zgodny z normami) i zweryfikowany program warunków wstępnych, jak i system HACCP. Za ich pośrednictwem, Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien być w stanie wykazać skuteczną kontrolę wszystkich podjętych działań.</p> <p>l) Analiza systemu HACCP powinna być przeprowadzana przez zespół multidyscyplinarny.</p>	
---	--

4. ŚLEDZENIE POCHODZENIA SUROWCÓW I PRODUKTÓW

OGÓLNE WYMOGI	PRZEPISY PRAWNE I INNE PRZYDATNE DOKUMENTY
----------------------	---

4.1. Rejestracja i Uzyskanie zgody

<i>Wymaga się aby Producent Karmy dla Zwierząt Domowych był zarejestrowany i/lub uzyskał zgodę właściwego organu.</i>	
<p>a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien powiadomić właściwy organ o wszystkich kontrolowanych przez siebie zakładach prowadzących działalność na jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania, przechowywania oraz dystrybucji karmy dla zwierząt domowych, w formie wymaganej przez ten organ, w celu rejestracji i/lub uzyskania zgody.</p> <p>b) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien dostarczyć właściwemu organowi aktualne informacje na temat wszystkich znajdujących się pod jego kontrolą zakładów, w tym również powiadomić właściwy organ o wszelkich istotnych zmianach w zakresie ich działalności, a także o każdym przypadku zamknięcia zakładu.</p>	<p>- Rozporządzenie (WE) 183/2005 Artykuł 9 (XVIII)</p> <p>- Rozporządzenie 1774/2002 (IX)</p>

4.2. Śledzenie pochodzenia surowców i produktów – Kluczowe wymagania

Śledzenie pochodzenia surowców i produktów powinno być utrzymywane i być odpowiedzialnością każdego operatora odpowiadającego za cały łańcuch produkcji karmy dla zwierząt domowych ("od farmy po miskę z karmą").

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien móc właściwie zidentyfikować wszystkie materiały zastosowane do produkcji karmy dla zwierząt domowych (surowce, dodatki paszowe, opakowania, materiały opakowaniowe), w tym produkty gotowe, oraz powinien móc ustalić (w obie strony) w odpowiednim czasie co miało miejsce we wszystkich fazach produkcji, a także w procesie dystrybucji do klienta.

<p>a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych musi posiadać system dokumentacji, mający na celu zapewnienie odpowiedniego poziomu śledzenia historii procesu wytwarzania. Śledzenie historii procesu wytwarzania oznacza umiejętność identyfikacji każdej osoby, od której otrzymano materiały paszowe, dodatki paszowe, materiały opakowaniowe lub wszelkie substancje, które zamierza się lub planuje zastosować w procesie produkcji karmy dla zwierząt domowych oraz w drugą stronę: od gotowej karmy aż do składników, które zostały użyte do jej produkcji oraz ich dostawców.</p> <p>b) Odpowiednie założenia śledzenia, w tym przewidziane wymogi, powinny zostać zdefiniowane dla każdego etapu produkcji, przetworzenia i dystrybucji odpowiadającemu szczeblowi produktu.</p> <p>c) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych musi prowadzić rejestr obejmujący poniższe informacje i przechowywać go przez minimum dwa lata lub 5 lat jeśli produkt zawiera GMO, aby zapewnić skuteczne śledzenie produktów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nazwy i adresy dostawców (np. materiałów paszowych, dodatków paszowych/premiksov, opakowań/gotowych produktów) oraz źródła pochodzenia tych surowców/opakowań/dóbr gotowych, w tym numery partii, ilości i daty dostaw. • Zezwolenie lub numery rejestracyjne dostawców surowców/dodatków ujęte w zezwoleniu lub objęte procedurą rejestracyjną zgodnie z ustawodawstwem w zakresie żywności w Unii Europejskiej. • Rodzaje, formułacja i ilości wytworzonych produktów gotowych, daty ich wytworzenia i numery partii. Próbkę z każdej partii i dane dotyczące każdej partii muszą być przechowywane zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym higieny żywności. • Nazwy i adresy odbiorców, do których dostarczono partie pół-produktów lub produktów gotowych karmy dla zwierząt domowych. <p>d) Śledzenie historii procesu wytwarzania powinno być utrzymane w sytuacji ponownego przetwarzania produktów lub jakiegokolwiek procesu związanego z ponownym przetwarzaniem produktu.</p> <p>e) Powinno zagwarantować się możliwość śledzenia historii procesu w zakresie produktów przepakowywanych</p> <p>f) Wprowadzony system śledzenia historii procesu może być regularnie testowany i przeglądany (w obie strony) w celu sprawdzenia, czy zdefiniowane cele zostały osiągnięte. Przegląd systemu powinien doprowadzić do zapewnienia równowagi pomiędzy wprowadzonymi materiałami oraz produktami końcowymi. Przegląd ma zapewnić ustanowienie działań korygujących.</p>	<p>- Rozporządzenie (WE) 183/2005 Załącznik II (Kontrola jakości, Prowadzenie dokumentacji 1, 2 (b) (iv)) (XVIII)</p> <p>- Rozporządzenie (WE) 1774/2002 (IX)</p> <p>- Rozporządzenie 1830/2003 art. 4 i 5 (XI)</p> <p>EN-ISO 22000:2005, par. 7.9 (system identyfikowalności - śledzenia pochodzenia surowców i produktów) (XXI)</p> <p>ISO 22005:2007 (XXIV)</p> <p>FEDIAF Przewodnik dobrych praktyk komunikacyjnych dla karmy dla zwierząt domowych (XXVII)</p> <p>Rozporządzenie 178/2002/WE, art. 18 (VIII)</p> <p>Wytyczne Komisji w zakresie identyfikowalności – śledzenia pochodzenia surowców i produkcji (XVII)</p> <p>Rozporządzenie (WE) 767/2009 (XXIX)</p>
--	--

4.3. Identyfikacja Produktu i Znakowanie Narzędzi Śledzenia

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien być w stanie zidentyfikować każdą indywidualną jednostkę sprzedaży.

a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien ustalić i sporządzić w formie dokumentu procedury identyfikacji materiałów od momentu ich odbioru, poprzez produkcję, po produkty gotowe. Końcowy produkt powinien być znakowany, tak aby zapewnić możliwość śledzenia partii.	- Rozporządzenie 767/2009/WE (XXIX) - Rozporządzenie 1774/2002/WE (IX) - Rozporządzenie 183/2005/WE (XVIII)
--	---

4.4. Wycofanie Produktu (Recall lub Withdrawal)

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych zobowiązany jest posiadać efektywną procedurę wycofania produktu (Recall lub Withdrawal), mającą zastosowanie do wszystkich produktów znajdujących się w sieci dystrybucyjnej.

a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien wdrożyć system (procedury, obowiązki, narzędzia, itd.) natychmiastowego wycofywania produktów z sieci dystrybucyjnej.	Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Reklamacje i Wycofanie Produktu) (XVIII) Rozporządzenie 183/2005/WE Art. 29 (RASFF) (XVIII) Rozporządzenie 178/2002/WE, Rozdział IV dot. wczesnego systemu ostrzegania (RASFF), zarządzania kryzysowego oraz nagłym wypadkom (VIII) EN-ISO 22000:2005, par. 5.7 (gotowość podjęcia i zachowania w nagłych wypadkach), 7.10.4 (wycofywanie) (XXI) Rozporządzenie 767/2009/WE (XXIX)
b) W przypadku, gdy Producent Karmy dla Zwierząt Domowych zauważy lub ma powody sądzić, że produkt, który został importowany, wyprodukowany, przetworzony lub znajduje się w dystrybucji nie spełnia wymogów bezpieczeństwa pasz, powinien niezwłocznie rozpocząć procedurę wycofania produktu na wniosek z rynku.	
c) Producent powinien zadbać o to, aby produkty, które nie zostały poddane analizie zagrożenia lub, jeśli konieczne, poddane odpowiedniemu przetworzeniu, nie zostały ponownie wprowadzone do obrotu. Z tego względu producent powinien posiadać wdrożoną procedurę wycofywania produktów.	
d) Producent ma obowiązek powiadamiać oraz współpracować z odpowiednimi władzami w przypadku poważnego zagrożenia dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska naturalnego, stosując system wczesnego ostrzegania (RASFF) (porównaj punkt 2.15 Przewodnika w zakresie Zewnętrznej komunikacji). Procedura powinna być regularnie testowana w sposób pozwalający na zapewnienie efektywności jej działania. Testy powinny być zarejestrowane.	

5. PROJEKT FABRYKI I OBSŁUGA (MAINTENANCE)

OGÓLNE WYMAGANIA	PRZEPISY PRAWNE I INNE PRZYDATNE DOKUMENTY
-------------------------	---

5.1. Lokalizacja

Zakład powinien posiadać taką lokalizację i być utrzymywany w taki sposób, aby był chroniony przed zanieczyszczeniami i pozwalał na produkcję bezpiecznej i zgodnej z przepisami prawnymi karmy dla zwierząt domowych.

a) Środki konieczne do ochrony zakładu przed potencjalnymi niepożądanymi substancjami zanieczyszczającymi powinny być zapewnione i przeglądane okresowo celem zapewnienia ich ciągłej skuteczności.	Rozporządzenie (WE) 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
b) Granice firmy powinny być jasno wytyczone.	

5.2. Bezpośrednie otoczenie i teren

Wszystkie tereny znajdujące się w otoczeniu zakładu powinny być utrzymywane na odpowiednim poziomie czystości.

a) Tam gdzie naturalny system odwadniający jest niewystarczający, powinien zostać zastosowany drenaż zewnętrzny, celem zapobiegania ryzyku zanieczyszczenia pasz.	Rozporządzenie (WE) 183/2005/WE (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
b) Tam, gdzie konieczne jest przechowywanie na zewnątrz, produkty powinny być chronione przed zanieczyszczeniami i obniżeniem jakości.	
c) W miarę możliwości wokół wszystkich budynków powinna być otwarta przestrzeń. Bezpośrednie otoczenie powinno być utrzymywane w czystości; jak również powinny być wdrażane efektywne programy zwalczania szkodników.	
d) Zbieranie odpadów powinno odbywać się w dobrze oznaczonym miejscu.	

5.3. Układ funkcjonalny/Przepływ produktu

Zakład powinien posiadać układ i konstrukcję umożliwiającą kontrolę ryzyka zanieczyszczenia produktu.

Proces produkcji od momentu odbioru po wysyłkę, powinien być zaplanowany w sposób pozwalający na odpowiednie oczyszczenie i/lub dezynfekcję pomieszczeń w celu ochrony personelu, produktów, pomieszczeń i wyposażenia przed zanieczyszczeniem lub zanieczyszczeniem krzyżowym.	Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
a) Zakład powinien posiadać układ funkcjonalny, który zapewni wystarczająco dużą przestrzeń do pracy oraz magazynowania i umożliwi prawidłowy przebieg wszystkich procesów w bezpiecznych i higienicznych warunkach.	Rozporządzenie (WE) 1774/2002 Załącznik VIII, Rozdział I (IX) Rozporządzenie 183/2005/WE Wymagania dla zatwierdzania zakładów karmy dla zwierząt (XVIII)
b) Proces technologiczny powinien być realizowany, tam gdzie ma to zastosowanie, w sposób pozwalający na zmniejszenie jakiegokolwiek potencjalnego ryzyka zanieczyszczenia fizycznego, chemicznego lub mikrobiologicznego.	
c) Odpowiedni system segregacji surowców i produktów gotowych powinien być stosowany celem zmniejszenia ryzyka zanieczyszczenia krzyżowego produktu.	
d) Segregacja powinna być przeprowadzana z uwzględnieniem przepływu produktu, rodzaju materiałów, wyposażenia, personelu, zarządzania odpadami, systemu wentylacji i jakości powietrza oraz dostarczenia usług.	
e) Zakłady Karmy dla Zwierząt Domowych muszą posiadać wyznaczone miejsce na składowanie niezużytych produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, pozostałych po zakończeniu procesu produkcji produktu, lub materiał ten musi być wysłany do zakładu przetwórczego bądź do spalarni.	

5.4. FABRYKA – Przeladunek, przygotowanie, przetwarzanie, pakowanie i przechowywanie surowców

Materiał konstrukcyjny zakładu, budynków i pomieszczeń powinny być przystosowane do celów jakie zakłady te, budynki i pomieszczenia mają spełniać. Powinno unikać się stosowania szkła.

5.4.1 Ściany

<p>a) Ściany powinny być zaprojektowane, skonstruowane, wykończone i utrzymywane w sposób zapobiegający gromadzeniu się zanieczyszczeń, ograniczający skraplanie wody i rozrost pleśni oraz ułatwiający czyszczenie.</p> <p>b) Połączenia ścian/podłóg i kąty powinny być zaokrąglone, aby ułatwić czyszczenie i dezynfekcję. Powinno się unikać zagłębień/szczelin na powierzchni ścian, tam gdzie to konieczne, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i gnieźdzeniu szkodników.</p>	Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
--	---

5.4.2 Podłogi

<p>a) Instalacje odprowadzające wodę nie mogą stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa produktu i powinny być poprowadzone z daleka od rejonów podwyższonego ryzyka.</p> <p>b) Instalacje odprowadzające wodę muszą być przystosowane do celów, do jakich są przeznaczone i muszą być zaprojektowane i obsługiwane w sposób umożliwiający unikanie ryzyka zanieczyszczenia produktu.</p> <p>c) Podłogi powinny być zaprojektowane w sposób umożliwiający spełnienie wymagań procesu i powinny być odporne na środki czyszczące i sprzątanie. Powinny być również nieprzepuszczalne i utrzymywane w dobrym stanie.</p> <p>d) Podłogi powinny być tak wykonane, aby umożliwiać odpowiedni spływ wody lub ścieków z ich powierzchni do odpowiednich instalacji kanalizacyjnych.</p> <p>e) Szczególną uwagę należy zwrócić na umiejscowienie maszyn. Należy zapewnić właściwą instalację kanalizacyjną, tak, aby jakiegokolwiek ścieki lub nadmiar wody pochodzący z procesu odpływały bezpośrednio do instalacji kanalizacyjnej, a nie na podłogę.</p>	Rozporządzenie 183/200/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
---	--

5.4.3 Sufity/Zamocowane w górze elementy

<p>a) W przypadku zastosowania sufitów podwieszanych, zapewniony będzie odpowiedni dostęp do przestrzeni międzysufitowej, umożliwiający czyszczenie, wykonywanie konserwacji oraz kontrolę aktywności szkodników.</p> <p>b) Tam gdzie jest to konieczne, sufity i zamocowane na górze elementy muszą być zaprojektowane, skonstruowane, zamontowane i utrzymywane w sposób pozwalający na zapobieganie gromadzeniu się brudu, ograniczanie kondensacji pary, zmniejszanie do minimum wzrostu pleśni oraz zapobieganiu gromadzeniu się kurzu, które mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo i jakość karmy dla zwierząt domowych.</p>	Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
--	---

5.4.4 Okna i szkło

<p>a) Należy unikać stosowania szkła blisko otwartych maszyn w rejonie produkcji, a jeśli zastosowanie jest konieczne, szkło należy zabezpieczyć przed potłuczeniem.</p> <p>b) Jeśli zaprojektowano okna w celach wentylacji, muszą one w przypadkach, gdy jest to konieczne, posiadać zabezpieczenia wykluczające dostęp szkodników do pomieszczeń.</p>	Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
--	---

5.4.5 Drzwi

<ul style="list-style-type: none">a) Drzwi powinny być zamknięte zawsze wtedy, gdy nie są używane.b) Drzwi muszą się szczelnie zamykać oraz posiadać zabezpieczenia wykluczające dostęp szkodników do pomieszczeń, gdy są one zamknięte.c) Jeśli pomieszczenia, w których surowce są przeladowywane, przetwarzane, pakowane oraz magazynowane, posiadają drzwi, podjęte będą szczególne środki ostrożności mające na celu zapobieganie dostępowi szkodników.	Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
--	---

5.4.6 Oświetlenie

<ul style="list-style-type: none">a) Pomieszczenia muszą posiadać odpowiednie oświetlenie naturalne i/lub sztuczne.b) Wszystkie punkty świetlne (żarówki i lampy jarzeniowe, w tym lampy owadobójcze) muszą być zabezpieczone przed rozpryskiem szkła nietłukącymi plastikowymi osłonami lub kloszami, wszędzie tam, gdzie stanowią zagrożenie dla produktu. W przypadku lamp wysokotemperaturowych, gdzie plastikowe osłony nie mogą być stosowane, montowane będą kratki osłonowe z czystego metalu. Jeśli nie można zapewnić pełnej ochrony, system zarządzania szkłem powinien uwzględnić tą kwestię.	Rozporządzenie (WE) 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
--	--

5.4.7 Powietrze, Klimatyzacja, Wentylacja

<ul style="list-style-type: none">a) Odpowiednia wentylacja i przepływ powietrza powinien być zapewniony w rejonie przetwarzania i przechowywania produktu w celu zapobiegania kondensacji i nadmiernemu zapyleniu.b) Tam, gdzie proces wymaga badania i filtrowania powietrza, wykorzystywany do tych celów sprzęt powinien być właściwie utrzymywany/konserwowany.c) W rejonach, w których przeladowuje się / przetwarza pudry, należy zainstalować urządzenia służące do ekstrakcji pyłu.d) Powietrze sprężone pozostające w kontakcie z produktem powinno być filtrowane.e) System wentylacyjny powinien być zaprojektowany i zainstalowany w sposób efektywny w celu zapobieżenia przepływowi powietrza z obszarów zwiększonego ryzyka do obszarów o małym ryzyku	
--	--

5.4.8 Woda, lód i para wodna

<ul style="list-style-type: none">a) Woda przeznaczona do celów sanitarnych (mycie /czyszczenie) powinna być, jeśli to konieczne, zdatna do picia - dostarczana za pośrednictwem głównej instalacji wodociągowej lub odpowiednio uzdatniona w zależności od źródła pochodzenia.b) Woda wykorzystywana w procesie wytwarzania karmy dla zwierząt domowych powinna posiadać jakość odpowiednią dla zwierząt. Wszystkie rurociągi instalacji wodnej powinny mieć charakter inercyjny.c) Jakość wody, pary wodnej i lodu dodawanych bezpośrednio do karmy dla zwierząt domowych, powinna być regularnie monitorowana i nie będzie stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa produktu.d) Systemy zaopatrujące w wodę powinny być właściwie oznaczone i podzielone na systemy przenośne i nieprzenośne.	- Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
---	---

5.5. Wyposażenie / Narzędzia

Wyposażenie powinno być odpowiednio zaprojektowane do celów, do jakich jest przeznaczone i powinno być wykorzystywane z zamiarem ograniczenia do minimum ryzyka zanieczyszczenia produktu.	
<p>a) Wyposażenie powinno być zaprojektowane w sposób pozwalający na ograniczenie do minimum popełnienia błędu i eliminowaniu zanieczyszczenia, zanieczyszczenia krzyżowego lub, w ujęciu ogólnym, jakiegokolwiek niekorzystnego wpływu na bezpieczeństwo i jakość produktów. Tam, gdzie to konieczne, maszyny posiadające kontakt z paszą/materiałem paszowym będą osuszane po każdym czyszczeniu na mokro.</p> <p>b) Wyposażenie powinno być ustawione /rozplanowane w sposób pozwalający na łatwy dostęp do niego w celu oczyszczenia i/lub dezynfekcji, inspekcji obsługi. W przypadku zainstalowania na stałe, wyposażenie powinno być prawidłowo zabezpieczone i przymocowane do podłogi.</p> <p>c) Całe wyposażenie powinno być odpowiednio sprawdzone przed przekazaniem do eksploatacji, oraz powinno być właściwie konserwowane i obsługiwane w sposób umożliwiający produkcję bezpiecznej karmy dla zwierząt domowych, o wysokiej jakości i zgodnej z prawem.</p> <p>d) Wszystkie powierzchnie wyposażenia będące w kontakcie z produktem, powinny być nieprzepuszczalne i o właściwościach zapobiegających wchodzeniu w reakcje.</p> <p>e) Wyposażenie musi być wykonane w taki sposób, aby nie stanowiło zagrożenia zanieczyszczenia produktu z powodu nieszczelnych uszczeltek, poprzez kontakt ze środkami smarującymi lub poprzez późniejsze modyfikacje.</p> <p>f) Wszystkie środki smarujące posiadające kontakt z żywnością powinny posiadać jakość produktów "Food-Grade" czyli o składnikach dopuszczających je do kontaktu z żywnością.</p>	<p>- Dyrektywa 76/211/EEC (I) - Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII) - Dyrektywa 2002/72/WE (VII)</p>

5.6. Obsługa konserwatorska

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien posiadać system planowanej konserwacji obejmujący wszystkie elementy wyposażenia, które są krytyczne dla zapewnienia bezpieczeństwa, zgodności z prawem i jakości produktu.	
<p>a) Urządzenia wykorzystywane do wytwarzania pasz powinny być poddawane regularnym kontrolom, konserwacji zgodnie z pisemnymi procedurami wcześniej opracowanymi przez ich producenta, tak aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.</p> <p>b) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych zapewni, aby bezpieczeństwo, jakość i zgodność z prawem produktu nie były zagrożone podczas wykonywania prac konserwacyjnych oraz po ich zakończeniu. Szczególną uwagę powinno się zwracać na ryzyko zanieczyszczenia ciałem obcym.</p> <p>c) Pracownicy kontraktowi i wszyscy inżynierowie muszą być świadomi standardów higieny pracy określonych przez Producenta Karmy dla Zwierząt Domowych, szczególnie standardów odnoszących się do obszarów wysokiego i niskiego ryzyka oraz muszą te standardy realizować.</p> <p>d) Czyszczenie lub wymiana lekkich elementów instalacji oraz szkła powinno być wykonywane w sposób pozwalający na ograniczenie do minimum potencjalnego ryzyka zanieczyszczenia produktu.</p>	<p>- Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)</p>

5.7. Pomieszczenia sanitarno-higieniczne dla personelu

<i>Pomieszczenia przeznaczone dla personelu powinny być zaprojektowane i wykorzystywane w sposób pozwalający na ograniczenie do minimum ryzyka zanieczyszczenia produktu.</i>	
<p>a) Tam, gdzie wymagany jest szczególny rodzaj odzieży roboczej, przedsiębiorca zapewni szatnie do użytku przez wszystkich pracowników, gości oraz pracowników kontraktowych, ulokowane przed wejściem do pomieszczeń produkcji i pakowania, i jeśli konieczne, przed wejściem do pomieszczenia magazynowania (składowania).</p> <p>b) Producent zapewni wystarczającą liczbę odpowiednich sanitariatów oraz instrukcje jak z nich korzystać.</p> <p>c) Drzwi toalet nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia produkcji, pakowania i magazynowania.</p> <p>d) Palenie tytoniu może być dozwolone wyłącznie w odpowiednio przystosowanych pomieszczeniach.</p> <p>e) W przypadku udostępniania pomieszczeń do spożywania posiłków, powinna być zapewniona odpowiednia kontrola tych pomieszczeń mająca na celu zapobieganie zanieczyszczeniom produktu.</p> <p>f) Tam gdzie ma to zastosowanie, szatnie powinny być urządzone w miejscach umożliwiających pracownikom bezpośredni dostęp do pomieszczeń pakowania i magazynowania, bez konieczności wychodzenia na zewnątrz fabryki.</p> <p>g) Odpowiednie przepisy będą regulowały kwestię przechowywania żywności przyniesionej do zakładowych pomieszczeń przez personel.</p> <p>h) Pomieszczenia przeznaczone do spożywania posiłków powinny być tak zaprojektowane, aby zapobiegać zanieczyszczeniu produktu oraz muszą zapewnić odpowiednie rozmieszczenie i kontrolę odpadów oraz zbiorników na odpady.</p> <p>i) Odzież własna pracowników oraz inne przedmioty osobiste powinny być przechowywane w oddzielnym pomieszczeniu, osobno od odzieży.</p> <p>j) Noszenie odzieży roboczej powinno być zastrzeżone do miejsca pracy.</p>	<p>- Zgodnie z ustawodawstwem krajowym</p>

5.8. Ryzyko Fizycznego, Chemicznego i Biologicznego Zanieczyszczenia Produktu

<i>Producent powinien zapewnić właściwe pomieszczenia i procedury mające na celu kontrolę ryzyka fizycznego, chemicznego i biologicznego zanieczyszczenia produktu.</i>	
<p>a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych podejmie wszelkie możliwe kroki mające na celu stosowanie się do maksymalnych dozwolonych poziomów pozostałości fizykochemicznych (włącznie z lekami weterynaryjnymi) ustanowionych przez ustawodawstwo Wspólnoty Europejskiej i określone w sekcji III, załącznik II niniejszego przewodnika.</p> <p>b) Producent powinien zapewnić odpowiednie pomieszczenia do przechowywania, umożliwiające kontrolę i przechowanie wszelkich niebezpiecznych substancji chemicznych.</p> <p>c) Wdrożone będą pisemne procedury dotyczące obchodzenia się ze szkłem i twardymi przezroczystymi tworzywami tłukącymi się w pomieszczeniach przeładunku, przygotowywania, przetwarzania, pakowania i przechowywania surowców, mające na celu zapewnienie podejmowania odpowiednich środków ostrożności. Procedury te powinny stanowić część formalnych przepisów dotyczących kontroli obchodzenia się ze szkłem.</p> <p>d) Stosowanie drewna w pomieszczeniach przeładunku, przygotowywania, przetwarzania, pakowania i przechowywania surowców powinno być, tam gdzie jest to konieczne, ograniczone do minimum.</p>	<p>- Rozporządzenie 1774/2002/WE (art. 25(1cii)) (IX)</p> <p>- Dyrektywa 2002/32 (VI)</p> <p>- Rekomendacja 2006/576/WE (XXIII)</p> <p>- Decyzja 2004/217 (XVI)</p> <p>- Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius), CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003</p> <p>- EN ISO 22000:2005 (E) (XXI)</p>

5.9. Czynności porządkowe i Higiena

<i>Powinny być zawsze utrzymywane odpowiednie standardy higieny i czynności porządkowych.</i>	
a) Powinny być wdrożone skuteczne systemy/programy czyszczenia i/lub dezynfekcji, mające na celuj ograniczenie do minimum ryzyka zanieczyszczenia produktu. Programy te muszą być udokumentowane.	- Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
b) Powinny być stosowane wyłącznie środki czyszczące posiadające dopuszczenie do kontaktu z żywnością (atesty).	
c) Obsługa sprzątająca powinna być przeszkolona według przewodników określonych w 1.1. niniejszego przewodnika i posiadać odpowiedni poziom kompetencji pozwalający na wykonywanie wymaganych obowiązków.	

5.10. Odpady / Utylizacja Odpadów

<i>Powinny być ustalone odpowiednie systemy zbierania, gromadzenia i utylizacji odpadów.</i>	
a) Ścieki, odpady i deszczówka powinny być odprowadzane w sposób nie wywierający niekorzystnego wpływu na bezpieczeństwo oraz jakość materiałów paszowych i pasz. Odpady i pozostałości produktów powinny być kontrolowane w celu zapobieżenia pojawieniu się szkodników.	- Rozporządzenie 1774/2002/WE (IX), - Dyrektywa 94/62/WE (II) - Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie oraz Produkcja) (XVIII) - Dyrektywa 2002/32/WE (VI) - Rozporządzenie 767/2009/WE, Załącznik III (XXIX) - Rekomendacja 2006/576/WE (XXIV) - Rozporządzenie 767/2009/WE, Załącznik III (XXIX)
b) Odpady oraz materiały nie nadające się wykorzystania jako pasza (z powodu np. skażenia krzyżowego) powinny zostać wyodrębnione i zidentyfikowane. Wszelkie materiały zawierające niebezpieczne ilości środków weterynaryjnych, zanieczyszczeń lub innych substancji niebezpiecznych usuwane są w stosowny sposób i nie mogą być wykorzystane jako pasza.	
c) Powinny być wdrożone systemy mające na celu ograniczenie do minimum akumulacji odpadów w pomieszczeniach produkcyjnych, oraz powinny zapobiegać użyciu nie nadających się materiałów. Powinny być wyodrębnione odpowiednie pomieszczenia do składowania odpadów.	
d) Utylizacja odpadów przeprowadzana będzie zgodnie z wymogami ustawodawstwa i, tam gdzie to konieczne, przez licencjonowanych pracowników kontraktowych.	
e) Wszystkie zewnętrzne kontenery służące do zbiórki odpadów oraz ubijarki powinny być zamykane i/lub przykrywane.	
f) Wszystkie zewnętrzne kontenery służące do zbiórki odpadów oraz ubijarki powinny być wyraźnie oznaczone i przeznaczone wyłącznie do tych celów.	

5.11. Zwalczanie Szkodników

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien być odpowiedzialny za ograniczanie do minimum ryzyka zakażenia spowodowanego przez szkodniki.

<p>a) Powinny być wdrażane programy zwalczania szkodników. Efektywność programów powinna być regularnie przeglądana.</p> <p>b) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien przekazać odpowiedzialność wykonywania usług kompetentnej i, tam gdzie to konieczne, licencjonowanej organizacji zajmującej się kontrolą szkodników, lub będzie posiadał wyszkolony personel zajmujący się regularną inspekcją i oczyszczaniem pomieszczeń i odpowiedzialny za zatrzymanie i usunięcie zanieczyszczenia spowodowanego przez szkodniki. W przypadku zatrudnienia pracownika kontraktowego odpowiedzialnego za kontrolę szkodników, zakres usług będzie jasno zdefiniowany i będzie odzwierciedlał aktywności przedsiębiorstwa.</p> <p>c) Należy sporządzić szczegółowe raporty zawierające wyniki inspekcji z zakresu kontroli obecności szkodników oraz opisujące zalecenia i działania konieczne do podjęcia.</p> <p>d) Tam, gdzie jest to konieczne, producent powinien zainstalować we właściwych miejscach stale funkcjonujące lampy owadobójcze, które będą zapobiegać zanieczyszczeniu produktu.</p> <p>e) Przewody kanalizacyjne powinny posiadać wmontowane ekrany i siatki pułapkowe zapobiegające wkroczeniu szkodników.</p> <p>f) Przyjmowane do zakładu surowce powinny być, tam, gdzie jest to konieczne, w chwili ich przyjazdu dokładnie zbadane na obecność szkodników.</p> <p>g) Surowce, opakowania i produkty gotowe powinny być przechowywane w sposób pozwalający na ograniczenie do minimum ryzyka zanieczyszczenia spowodowanego przez szkodniki. W miejscach przechowywania, w których produkt może przyciągać szkodniki, program kontroli szkodników obejmował będzie odpowiednie środki bezpieczeństwa.</p> <p>h) Dokumentacja powinna zawierać szczegółowe informacje dotyczące bezpiecznego wykorzystywania i stosowania zatrutej przynęty.</p> <p>Miejsca wszystkich działań w zakresie zwalczania szkodników powinny być zaznaczone na planie/schemacie zakładu.</p>	<p>- Kodeks Żywnościowy WHO/FAO (Codex Alimentarius), 2003 (XIV)</p> <p>- Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)</p>
--	---

6. ROZWÓJ I TWORZENIE /PROJEKTOWANIE/ PRODUKTU

OGÓLNE WYMAGANIA	PRZEPISY PRAWNE I INNE PRZYDATNE DOKUMENTY
------------------	--

6.1. Produkt, Pakowanie i Opracowanie Schematu Procesu

W fazie projektowej / rozwoju produktu, opakowań i procesu powinno się przeprowadzić analizę zagrożeń (HACCP) mającą na celu identyfikację i ocenę wszystkich potencjalnych zagrożeń bezpieczeństwa (Kodeks Żywniowy (Codex Alimentarius), 2003 (IV)).

<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Karma dla zwierząt domowych musi być zaprojektowana w sposób pozwalający na produkcję bezpiecznego produktu oraz spełnienie wymogów żywieniowych zwierząt domowych. ⇒ Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien, tam, gdzie to konieczne, przeprowadzać próby produkcyjne i testy celem weryfikacji, czy tworzony (projektowany) produkt i procesy wytwarzania zapewniają produkcję prawidłowo skomponowanej, bezpiecznej i zgodnej z prawem karmy. ⇒ Termin przydatności do spożycia powinien być ustalony na podstawie oceny produktu, procesu produkcyjnego, procesu pakowania i materiału opakowaniowego oraz późniejszych warunków przechowywania. Zapisy odnośnie oceny terminu przydatności do spożycia powinny być zachowane. Termin przydatności do spożycia powinien być uzasadniony w oparciu o analizy mikrobiologiczne, chemiczne, żywieniowe i sensoryczne. ⇒ Pakowanie, proces i zastosowane surowce(materiały) muszą zapewniać bezpieczeństwo karmy dla zwierząt domowych. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dyrektywa 2002/72/WE (VII) - FEDIAF "Nutritional Guideline 2008 for Complete and Complementary Pet Food for Dogs and Cats".(XXVI) - FEDIAF "Nutritional knowledge - Small pets" (XIII) - EN-ISO 22000:2005, par. 7.3.3 (Charakterystyka produktu) (XXI)
--	--

6.2. Tworzenie (projektowanie)

Materiały paszowe muszą być odpowiednio mieszane/lączone, aby zagwarantować produkcję bezpiecznej karmy dla zwierząt domowych.

<ul style="list-style-type: none"> a) Obecność zakazanych surowców, substancji niepożądanych (włączając pozostałości po produktach weterynaryjnych) lub innych czynników chorobotwórczych szkodliwych dla zdrowia zwierząt lub ludzi należy monitorować oraz poddawać kontroli w celu zminimalizowania ryzyka w miejscu, w którym może powstać. Powinny być wprowadzone systemy pozwalające zminimalizować ryzyko stosowania dozwolonych dodatków powyżej zatwierdzonego poziomu. Powinny być wprowadzone systemy pozwalające zdefiniować poziom ryzyka dostawców i surowców, jak również częstotliwość monitoringu substancji niepożądanych. Przykład takiego narzędzia jest wspomniany w Załączniku 3. b) Ustawodawstwo Unii Europejskiej określa listę produktów, których stosowanie jako materiałów paszowych jest zabronione. Producent musi upewnić się czy nie są wykorzystywane produkty znajdujące się na liście zabronionych produktów. Stosowanie pewnych materiałów paszowych i dodatków paszowych jest niedozwolone w odniesieniu do niektórych gatunków zwierząt. Producent musi upewnić się, że materiały te są właściwie stosowane oraz że ryzyko incydentalnego zakażenia jest kontrolowane/wyeliminowane. c) Wyłącznie dozwolone dodatki paszowe mogą być stosowane i mieszane w odpowiednich ilościach i w sposób pozwalający na uzyskanie jednorodnej mieszanki z materiałami paszowymi, aby zapewnić że są obecne w ilościach nietoksycznych dla zwierząt domowych. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rozporządzenie 1831/2003/WE (XII); - Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Produkcja) (XVIII) - Rozporządzenie 1774/2002 (IX) - Rozporządzenie 1829/2003/WE (X) - Dyrektywa 2002/32/WE (VI) - Zalecenia 2006/576/WE (XXIII) -Rozporządzenie 767/2009, Załącznik III (XXIX) - Decyzja 91/516/EEC (XVI) - FEDIAF "Nutritional Guideline for Complete and Complementary Pet Food for Dogs and Cats"(XXVI) - FEDIAF "Nutritional knowledge- Small pets"(XIII) -Rejestr dodatków paszowych (XXX)
---	--

7. ZAKUPY I DOSTAWA

WYMAGANIA OGÓLNE	PRZEPISY PRAWNE I INNE PRZYDATNE DOKUMENTY
------------------	--

7.1. Monitorowanie Działań Dostawców

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien ustalić procedury odnośnie zatwierdzania i monitorowania działań swoich dostawców, w tym produktów gotowych i półproduktów wytwarzanych przez strony trzecie.

<p>a) Konieczne jest istnienie programu monitorowania dostawców, mającego na celu kontrolę surowców oraz dodatków paszowych, materiałów opakowaniowych, produktów gotowych i półproduktów od zaakceptowanych dostawców. Program ten musi obejmować prowadzenie dokumentacji wszystkich standardów i procedur monitorowania odnoszących się do wstępnej produkcji, przyjmowanych z zewnątrz surowców oraz opakowań i transportu.</p> <p>b) Oparte na ocenie ryzyka specyfikacje dla surowców, półproduktów (w przypadku dostaw do innych fabryk) oraz materiałów opakowaniowych muszą być dokumentowane oraz wdrażane. Dana specyfikacja może zawierać szczegóły dotyczące wymogów analitycznych, żywieniowych, jak również wymogów dotyczących bezpieczeństwa i higieny żywności. Powinna być prowadzona lista zatwierdzonych dostawców.</p> <p>c) Powinny być przeprowadzane właściwe metody oceny/inspekcji i monitoringu dostawców z określoną częstotliwością oraz audyty określone na podstawie oceny ryzyka, jak to jest opisane w Załączniku III niniejszego Przewodnika. Ocena może przebiegać w formie monitorowania działań poprzez kontrole wewnątrzzakładowe, świadectwa analiz lub inspekcje u dostawców, stosownie do potrzeb. Na przykład na jakość oraz bezpieczeństwo karmy dla zwierząt domowych lub premiksu mogą mieć wpływ błędy w dodawaniu mikroskładników lub weterynaryjnych substancji medycznych. Nieostrożne lub niewłaściwe stosowanie dodatków lub substancji medycznych może być przyczyną poważnych niekorzystnych skutków dla zwierząt domowych.</p> <p>d) Ocena dostawcy musi obejmować śledzenie pochodzenia produktu do jego źródła, ocenę systemów HACCP, weryfikację informacji dotyczących bezpieczeństwa produktu oraz wymagań ustawodawczych. Metodyka i częstotliwość oceny powinna być oparta na formalnej ocenie ryzyka.</p> <p>e) Procedury powinny określać sposób obchodzenia się z materiałami/dostawcami nie uwzględnionymi w powyższych punktach (a do d). Dodatkowo procedury powinny wyjaśniać postępowanie w sytuacjach wyjątkowych np. użycie produktów lub usług, które nie zostały poddane procedurze audytu lub monitoringu.</p>	<p>- Rozporządzenie 183/2005/WE (XVIII)</p> <p>- Rozporządzenie 1829/2003/WE (X)</p> <p>- Rozporządzenie 1830/2003/WE (XI)</p>
---	--

7.2 Dostawy

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien wdrożyć procedury monitorowania jakości i bezpieczeństwa surowców/dodatków w chwili dostawy.

<p>a) Każdy materiał paszowy, dodatek paszowy i materiał opakowaniowy musi posiadać pisemną specyfikację regularnie uaktualnianą. Poza informacjami o wartości odżywczej i charakterystyką analityczną materiału paszowego, sporządzona w formie pisemnej specyfikacja powinna zawierać listę zatwierdzonych pochodzeń i źródeł, szczegóły jakichkolwiek procesów przetwarzania, jakim podlegał materiał, rodzaje pasz, w przypadku których zastosowanie takich procesów jest dopuszczalne, uwagi dotyczące zagrożeń związanych z wykorzystywaniem i ograniczeń dotyczących wykorzystywania oraz jakiegokolwiek inne szczególne informacje dotyczące materiału paszowego.</p> <p>b) Monitorowanie surowców w momencie ich dostawy musi zapewnić możliwość</p> <ul style="list-style-type: none"> - śledzenia pochodzenia materiałów paszowych, dodatków paszowych, opakowań - ich zgodność ze specyfikacjami dotyczącymi jakości i bezpieczeństwa - sprawdzenia, że są dostarczone przez zatwierzonego lub zarejestrowanego dostawcę, jeśli produkty objęte są postępowaniem zatwierdzającym lub rejestrującym - Prowadzenia dokumentacji zawierającej pomiary temperatury dla łatwo psujących się towarów w punktach otrzymania. - Prowadzenia dokumentacji w przypadku odrzucenia przesyłki, która zawierałaby specyfikację defektu i przyczyny odrzucenia - archiwizowania dokumentów stwierdzających pochodzenie każdego dostarczonego materiału paszowego i dodatku paszowego. <p>c) Dostawcy dostarczający produkty pochodzenia zwierzęcego muszą spełniać określone wymogi rejestracyjne, analityczne oraz związane z procesem produkcyjnym.</p> <p>d) Musi funkcjonować procedura akceptacji surowców / opakowań i każdy materiał musi być sprawdzony (w oparciu o specyfikację) po uprzednim procesie kontroli, który uwzględnić będzie określone w czasie oceny ryzyka znaczenie krytyczne dla produktu końcowego, na przykład wykorzystywanie certyfikatów analiz lub pobieranie próbek z materiału w momencie jego dostawy.</p> <p>e) Uszkodzone, zakażone, brudne transporty/ładunki są odrzucane. Surowce transportowane w uszkodzonych, zainfekowanych, brudnych pojazdach są odrzucane.</p> <p>f) Łatwo psujące się lub zamrożone materiały są objęte wymaganiami minimalnych temperatur w punktach załadunku, transportu i odbioru. Zaleca się monitorowanie temperatury -12°C, jaka zalecana jest żywności dla ludzi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rozporządzenie (WE) 183/2005/WE (XVIII) - Rozporządzenie 1829/2003/WE (XI) - Rozporządzenie 1830/2003/WE (XI) - Rozporządzenie 1774/2002/WE (XII) - Rozporządzenie 1831/2003/WE (XII) - Rozporządzenie 767/2009, Załącznik III - Dyrektywa 2002/32/EC (XXIII) - Zalecenia 2006/576/EC (XXIII) - EN-ISO 22000:2005, par.7.3.3.1 (Surowe materiały, dodatki, i materiały kontaktujące się z produktem) (XXI)
--	--

8. PRODUKCJA

WYMGAGANIA OGÓLNE	PRZEPISY PRAWNE I INNE PRZYDATNE DOKUMENTY
--------------------------	---

8.1. Ogólne wymagania

Należy jasno sprecyzować obszary odpowiedzialności oraz wdrożyć procedury dotyczące procesu produkcji.

<p>a) Należy wyznaczyć wykwalifikowaną osobę, która będzie odpowiedzialna za proces produkcji.</p> <p>b) Producent musi zapewnić, by poszczególne etapy procesu produkcji pasz przebiegały zgodnie z ustalonymi na piśmie procedurami i instrukcjami. Aby uzyskać oczekiwaną jakość karmy dla zwierząt domowych, procedury te muszą definiować punkty krytyczne procesu wytwórczego.</p> <p>c) Aby utrzymać standardy higieny i bezpieczeństwa, należy podjąć stosowne działania w celu uniknięcia ryzyka zanieczyszczenia, zanieczyszczenia krzyżowego i popełnienia błędu.</p>	<p>- Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Produkcja) (XVIII)</p>
--	--

8.2. Przypadkowa i nieunikniona obecność genetycznie modyfikowanych organizmów

Materiały paszowe zaaprobowane w Unii Europejskiej pochodzące z Organizmów Modyfikowanych Genetycznie nie stanowią zagrożenia dla bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych. Podlegają odrębnym przepisom i muszą być opisane na etykiecie. Jeżeli producent karmy dla zwierząt domowych wykorzystuje takie materiały do produkcji powinien posiadać efektywne procedury, w celu kontroli ich obecności w karmie dla zwierząt domowych, składającej się z takich materiałów.

<p>a) Producent powinien zapewnić, że karma dla zwierząt domowych, która nie jest oznakowana: „zawiera GMO” lub „wyprodukowano z użyciem GMO” nie zawiera, ani nie składa się lub nie została wyprodukowana z GMO.</p> <p>b) Obecność GMO do 0,9% w zawartym składniku nie wymaga znakowania, ale jednocześnie jest udowodnione, że ta ilość jest przypadkowa i technicznie nieunikniona. Należy unikać przypadkowej i technicznie nieuniknionej obecności GMO poprzez:</p> <ul style="list-style-type: none">• Odrębne kontrole i/lub odpowiednie certyfikaty• Oświadczenia dostawców lub dystrybutorów o nieobecności GMO w dostarczonym surowcu (patrz również rozdział 7.1 Zapewnienie od dostawców)• I/lub efektywną segregację <p>c) Przedsiębiorstwo używające i przechowujące zarówno materiały GMO jak i nie-GMO powinno być zabezpieczone w celu zapobieżenia skażeniu krzyżowemu pomiędzy materiałem GMO i nie-GMO.</p> <p>d) W przypadku skażenia krzyżowego czyszczenie linii produkcyjnych i sprzętu jest obowiązkowe. W przypadku dalszych akcji patrz rozdział 4.2 (Śledzenie).</p>	<p>- Rozporządzenie (WE) 1829/2003 genetycznie modyfikowana żywność i pasza (X)</p> <p>- Rozporządzenie 1830/2003 śledzenie i znakowanie genetycznie modyfikowanej żywności i paszy (XI)</p> <p>- Przewodnik FEDIAF dobra praktyka komunikacyjna na karmach dla zwierząt, wersja , paragraf 3.2.1.13 i Załącznik 3 (XXVII)</p>
---	--

8.3. Materiały paszowe pochodzenia zwierzęcego.

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien wykorzystywać do produkcji środków żywienia zwierząt materiały spełniające wymagania ustawodawstwa Unii Europejskiej.

- a) Jedyne produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego, które mogą być wykorzystywane do produkcji karmy dla zwierząt domowych oraz gryzaków dla psów wymieniono w artykule 6 paragraf (1) (a)-(j) Rozporządzenia 1774/2002/WE. Aczkolwiek surowa karma dla zwierząt domowych może być wytwarzana wyłącznie z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego wyszczególnionych w artykule 6 paragraf (1) (a) i (b) Rozporządzenia 1774/2002/WE.
- b) Surowa karma dla zwierząt domowych musi być dostarczona w opakowaniu zabezpieczającym przed przeciekaniem. Należy podjąć stosowne środki mające na celu zapobieżenie zanieczyszczenia produktu w trakcie procesu produkcji i aż do punktu sprzedaży. Oznaczenie "produkt wyłącznie dla zwierząt" musi wyraźnie i zgodnie z prawem być umieszczone na opakowaniu.

Rozporządzenie 1774/2002/WE
Załącznik VIII, Rozdział II (IX)

8.4. Ważenie

Dokładność wag i urządzeń pomiarowych, zarówno w przypadku automatycznie jak i ręcznie dodawanych składników, jest istotna dla zapewnienia produkcji bezpiecznej karmy dla zwierząt domowych.

- a) Wszystkie wagi i urządzenia pomiarowe wykorzystywane podczas wytwarzania karmy dla zwierząt domowych powinny być dostosowane do zakresu mierzonej masy lub objętości oraz podlegać będąc programom kontroli i testów. Należy wykorzystać wskazówki od producentów wyposażenia, w procesie opracowania pisemnych procedur kalibracji oraz testowania. Należy utrzymywać zapisy kalibracji w weryfikacji.
- b) Powinien być również wdrożony program regularnej konserwacji, aby zapewnić utrzymanie wag w czystości oraz wymianę zużytych części jeśli pojawi się taka konieczność. Tam, gdzie ilość produktu nie jest określona w przepisach produkt powinien spełniać wymagania klienta.
- c) Jeżeli sprzęt pomiarowy nie spełnia wymagań organizacja powinna podjąć właściwe akcje odnoszące się do sprzętu. Produkt wytworzony wcześniej powinien podlegać inspekcji.

- Rozporządzenie 183/2005/WE
Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)
- ISO 22000:2005 par 8.3
Nadzorowanie monitorowania i pomiarów (XXI)

8.5. Mieszanie

Jednorodna mieszanka jest ważna dla osiągnięcia balansu żywieniowego oraz zapewnienia bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych. Dokładność miksowania musi być zapewniona i weryfikowana.

- a) Wszystkie miksery wykorzystywane do wytwarzania karmy powinny być dostosowane do zakresu masy lub objętości mieszanych składników i powinny być przystosowane do produkcji jednorodnych mieszanek i jednorodnych roztworów.
- b) Czystość miksera jest istotna w kontekście skuteczności i bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych.
- c) Harmonogramy prac konserwacyjnych powinny być prowadzone w formie pisemnej, celem bieżącej kontroli miksera i zapewnienia, że zużyte części urządzenia nie będą przyczyną gromadzenia się pozostałości w czasie gdy mikser jest opróżniony.
- d) Miksery muszą pracować przez wcześniej ustalony czas, ustalony w procesie prób poprzedzających produkcję właściwą, aby zapewnić uzyskanie mieszanek jednorodnych i/lub roztworów.
- e) Skuteczność procesu mieszania musi być regularnie kontrolowana celem zapewnienia równomiernego rozprowadzenia dodatków w mieszance.

- Rozporządzenie 183/2005/WE
Załącznik II (Pomieszczenia i Wyposażenie) (XVIII)

<p>f) Należy zapobiegać przenoszeniu niedopuszczalnych dodatków, medycznych środków weterynaryjnych lub jakichkolwiek innych niepożądanych substancji, zarówno na terenie zakładu, jak i poprzez dostawców.</p> <p>g) Operatorzy powinni wykazać skuteczność mikserów w produkcji mieszanek jednorodnych.</p>	
---	--

8.6. Kontrola Jakości i Bezpieczeństwa Karmy dla Zwierząt Domowych oraz Analiza Produktu

Należy sporządzić i wdrożyć Plan Kontroli Jakości i bezpieczeństwa karmy dla zwierząt domowych w odniesieniu do surowców, premiksów oraz produktów gotowych. Producent Karmy dla Zwierząt Domowych podejmie we własnym zakresie lub podzleci przeprowadzenie analizy, kluczowej dla bezpieczeństwa, legalności i jakości produktu, z wykorzystaniem stosownych procedur i pomieszczeń.

<p>a) Plan Kontroli Jakości i Bezpieczeństwa Karmy dla Zwierząt Domowych musi być wdrożony z uwzględnieniem w szczególności weryfikacji punktów krytycznych procesu wytwórczego, procedur pobierania próbek, jak również powinien określać częstotliwość tych kontroli oraz procedur pobierania próbek. Plan musi także definiować metody oraz częstotliwość analiz. Plan kontroli jakości musi precyzować działania, jakie należy podjąć w sytuacji niezgodności ze specyfikacjami. Wyniki powinny być zapisywane i regularnie przeglądane.</p> <p>b) Należy podjąć natychmiastowe działania, aby zaadresować wyniki związane z przekroczeniem specyfikacji.</p> <p>c) System ciągłej oceny okresu przydatności do spożycia jest wdrożony. Powinien być oparty o analizę ryzyka i powinien zawierać analizę mikrobiologiczną, sensoryczną jak również odpowiednie chemiczne wskaźniki</p> <p>d) W przypadku karmy dla zwierząt domowych oraz gryzaków dla psów produkowanych z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, należy losowo pobierać próbki podczas procesu produkcji i/lub wśród produktów gotowych (przed wysyłką) celem sprawdzenia obecności Salmonella; i pałeczki z rodziny Enterobacteriaceae. Jednakże, w przypadku karmy w puszkach oraz w innych hermetycznie zamkniętych opakowaniach, które zostały poddane obróbce termicznej opisanej w sekcji Produkcja (Temperatura), pobieranie próbek i testowanie na obecność Salmonelli i Enterobacteriaceae nie jest konieczne.</p> <p>e) Powinny być wdrożone procedury zapewniające niezawodność wyników testów.</p> <p>f) Pracownicy przeprowadzający analizy powinni być odpowiednio wykwalifikowani i/lub przeszkoleni oraz będą posiadać odpowiednie kompetencje pozwalające na wykonywanie koniecznych analiz.</p> <p>g) Jeśli Producent Karmy dla Zwierząt Domowych podejmuje we własnym zakresie lub podzleca przeprowadzenie analiz krytycznych dla bezpieczeństwa produktu lub weryfikacji legalności jego składników, właściwy organ niezależnie powinien akredytować laboratorium.</p>	<p>- Rozporządzenie 1774/2002/WE (IX);</p> <p>- Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Kontrola Jakości) (XVIII)</p> <p>- Dyrektywa 2002/32/WE (VI);</p> <p>- Zalecenia 2006/576/WE (XXIX)</p> <p>- Rozporządzenie 767/2009, Załącznik III (XXIX)</p> <p>EN-ISO 22000: 2005, par. 8.4.2 (Ocena pojedynczych wyników weryfikacji) i 8.2 (Sprawdzanie skuteczności kombinacji pomiarów kontrolnych) (XXI)</p>
---	---

8.7. Temperatura/ Pomiar czasu

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien móc zademonstrować skuteczną kontrolę wszystkich podjętych działań. Tam, gdzie kontrola temperatury surowców, półproduktów, produktów gotowych oraz procesu i/lub otoczenia jest kluczowa dla bezpieczeństwa, legalności i jakości, temperatura powinna być odpowiednio kontrolowana, monitorowana i rejestrowana zgodnie z zaleceniami systemu HACCP.

<p>a) W sytuacji gdy temperatura i/lub kontrola czasu są kluczowe dla bezpieczeństwa produktu, jakości i legalności (np. obróbka cieplna, mrożenie lub chłodzenie), urządzenia służące do pomiaru temperatury i/lub czasu, połączone z odpowiednim systemem rejestrująco – ostrzegawczym, powinny być stosowane w celu monitorowania z właściwą częstotliwością statusu procesu.</p> <p>b) Karma w puszkach oraz w innych hermetycznie zamykanych opakowaniach musi być poddawana obróbce termicznej w warunkach minimalnej wartości Fc wynoszącej 3.0.</p> <p>c) Przetworzona karma dla zwierząt domowych inna niż w puszkach lub innych hermetycznie zamykanych opakowaniach, musi być poddawana obróbce termicznej w temperaturze przynajmniej 90°C w całej swojej objętości. Po fazie obróbki termicznej, należy podjąć wszelkie możliwe środki ostrożności mające na celu zapewnienie zapobieżenia zanieczyszczenia produktu. Produkt musi być opakowany w nowy materiał opakowaniowy.</p> <p>d) Gryzaki dla psów muszą być poddawane obróbce termicznej podczas procesu przetwarzania pozwalającego na zniszczenie organizmów patogennych (w tym <i>Salmonella</i>). Po fazie obróbki termicznej, należy podjąć wszelkie możliwe środki ostrożności mające na celu zapewnienie zapobieżenia zanieczyszczenia produktu. Produkt musi być opakowany w nowy materiał opakowaniowy.</p>	<p>- Rozporządzenie 1774/2002/WE (IX);</p> <p>- Rozporządzenie 1774/2002/WE Załącznik VIII Rozdział II (IX)</p> <p>- Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius), CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003</p>
---	---

8.8. Wykrywanie Ciał Obcych / Wykrywanie Metalu

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien zapewnić, że podejmowane będą wszelkie konieczne kroki mające na celu identyfikowanie, unikanie, eliminowanie lub redukcję do minimum ryzyka zanieczyszczenia spowodowanego obecnością metalu lub innego ciała obcego.

<p>a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien przeprowadzać analizy zagrożeń i określać krytyczne punkty kontroli celem zapobiegania zanieczyszczeniom spowodowanym przez ciała obce. Tam, gdzie jest to konieczne, producent powinien zainstalować urządzenia wykrywające metal lub inne obce ciała. Urządzenia wykrywające powinny być tak usytuowane, aby zwiększyć do maksimum wykrywalność ciał obcych w gotowym produkcie.</p> <p>b) Jeśli wymagane jest urządzenie wykrywające metal lub ciała obce, Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien ustalić i wdrożyć praktycznie najlepsze krytyczne wartości graniczne dla wykrywania ciał obcych, z należytym uwzględnieniem rodzaju karmy dla zwierząt domowych, lokalizacji detektora i pozostałych czynników mających wpływ na skuteczność działania detektora.</p> <p>c) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien ustalić i wdrożyć procedury dotyczące funkcjonowania, rutynowego monitorowania i testowania detektorów metalu i innych ciał obcych.</p> <p>d) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien ustalić i wdrożyć działania korygujące i procedury raportowania, w sytuacji gdy procedura monitorowania i testowania wykaże jakiegokolwiek uszkodzenie detektora metalu lub ciał obcych. Działania te obejmowały będą odizolowanie, poddanie kwarantannie i ponownej inspekcji wszystkich produktów od ostatniego testu odbiorczego detektora metalu lub innych ciał obcych.</p>	<p>- Kodeks Żywnościowy WHO/FAO (Codex Alimentarius), 1997 (IV)</p> <p>- HACCP handbook for SMEs (III/5087/96) (III)</p> <p>- Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius), CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003</p>
--	--

8.9. Zwolnienie Produktu

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien zapewnić, aby produkt nie został zwolniony zanim nie zostaną zachowane wszystkie procedury.

a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien zapewnić, aby produkt dostosowany do specyfikacji, był zwalniany do obrotu wyłącznie przez upoważniony personel i zgodnie z procedurami zwolnienia produktu zapewniającymi bezpieczeństwo produktu.	- Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Kontrola Jakości) (XVIII)
---	--

8.10. Kontrola produktów nie spełniających wymaganych standardów

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien zapewnić, aby wszystkie surowce, półprodukty i produkty gotowe nie objęte specyfikacją zostały wyraźnie określone, oznakowane i poddane kwarantannie.

a) Klarowne procedury w zakresie kontroli materiałów nie spełniających wymaganych standardów, w tym odrzucenia, przyjęcia na zasadzie ustępstwa lub zgody na alternatywne użycie, powinny być wdrożone i zrozumiałe przez wszystkich upoważnionych członków personelu.	- Rozporządzenie 1774/2002/WE (IX), - Rozporządzenie 999/2001/WE (V) - Dyrektywa 2002/32/WE (VI), - Zalecenia 2006/576/EC (XXIII) - ISO 22000 :2005, par. 7.10 (Nadzór nad niezgodnością) (XXII) - Rozporządzenie 767/2009/WE art.20 (XXIX)
b) Decyzje powinny być zatwierdzane przez autoryzowany personel.	
c) Powinny być wdrożone działania korygujące mające na celu zapobieganie powtórzeniu się niezgodności i prowadzona będzie właściwa dokumentacja podejmowanych działań.	
d) Wszystkie produkty nie spełniające wymaganych standardów powinny być wykorzystywane lub eliminowane w zależności od rodzaju problemu i/lub określonych wymagań. W przypadku niezgodności produktu z bezpieczeństwem karmy dla zwierząt domowych podejmowane są działania korygujące.	
e) Procedury kontroli materiału niezgodnego w wszystkie działania korygujące powinny być zapisywane i przechowywane	

8.11. Kontrola Ilościowa

Powinny być przeprowadzane kontrole celem wykazania, że towar paczkowany spełnia prawne wymogi Unii Europejskiej oraz wszelkie inne uznawane przepisy w sektorze przemysłowym.

a) Częstotliwość oraz metodologia przeprowadzania kontroli ilościowych powinny odpowiadać minimalnym wymaganiom ustawodawstwa w zakresie weryfikacji ilościowej, niezależnie od rodzaju produktu paczkowanego (np. średnia ilość, masa/objętość).	- Dyrektywa 76/211/EEC (I)
b) Wszystkie urządzenia wykorzystywane do celów pomiaru ilościowego powinny być prawnie zatwierdzone i regularnie poddawane kalibracji.	

8.12. Wyposażenie i Walidacja Procesu Technologicznego

Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien posiadać procedury weryfikujące czy procesy i wykorzystywane wyposażenie, są zdolne do wytwarzania zgodnych ze standardami, bezpiecznych i legalnych produktów posiadających oczekiwane cechy

<p>a) W sytuacji modyfikacji formuły produktu, metod wytwarzania, wyposażenia lub opakowań, Producent Karmy dla Zwierząt Domowych, tam, gdzie jest to konieczne, powinien ponownie ustalić charakterystykę procesu i zwalidować parametry produktu, tak, aby zapewnić bezpieczeństwo, legalność i jakość produktu.</p>	<p>- Rozporządzenie 1831/2003 (XII) - Rozporządzenie 767/2009/WE (XXIX) - Rozporządzenie 183/2005/WE, Załącznik II (XVIII)</p>
<p>b) W przypadku awarii urządzenia lub pojawienia się błędów w procesie, powinny być zastosowane procedury pozwalające na potwierdzenie bezpieczeństwa produktu przed zwolnieniem go do obrotu.</p>	<p>- Dyrektywa 76/211/EEC (I) - ISO 22000:2005, par. 8.2 (Walidacja kombinacji środków nadzoru) (XXI)</p>

8.13. Kalibracja

Urządzenia wykorzystywane do monitorowania krytycznych punktów kontroli oraz zgodności produktu z prawem powinny być poddawane kalibracji i będą możliwe do zidentyfikowania.

<p>a) Powinien być wdrożony system, który zapewni, że urządzenia powinny być:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poddawane kalibracji oraz sprawdzane w określonych odstępach czasu lub przed ich użyciem, przy czym uzasadnienie kalibracji lub sprawdzenia będzie zapisane; • Poddane regulacji lub ponownie wyregulowane w zależności od sytuacji; • Opisane celem umożliwienia określenia statusu kalibracji; • Zabezpieczone przed rozregulowaniem, które mogłoby unieważnić wyniki pomiarów; • Chronione przed uszkodzeniem i zepsuciem. 	<p>- Dyrektywa 76/211/EEC, Załącznik 1.4 (I) - EN-ISO 22000:2005, par. 8.3 (Nadzorowanie monitorowania i pomiarów) (XXI)</p>
<p>b) Powinien być prowadzony rejestr wyników kalibracji oraz sprawdzania urządzeń.</p>	
<p>c) Celem kontroli opakowań indywidualnych (pre-packages) umieszczonych na rynku, wdrażane procedury muszą być zaaprobowane przez kompetentne władze Kraju Członkowskiego.</p>	

8.14. Szczególne Wymagania Dotyczące Obsługi

Jeśli materiały wymagają szczególnych procedur dotyczących ich obsługi, producent powinien wdrożyć takie procedury, aby zapewnić bezpieczeństwo produktu, legalność i jakość produktu.

<p>a) Tam, gdzie materiały opakowaniowe (np. szklane pojemniki) stwarzają zagrożenie dla bezpieczeństwa produktu, powinny obowiązywać specjalne procedury obsługi, mające na celu zapobieganie zanieczyszczeniu produktu lub jego zepsuciu. Prowadzone będą raporty błędów i podejmowanych działań korygujących.</p>	
<p>b) Jeśli stosowana jest ponowna obróbka lub ponowne przetwarzanie produktu, powinny obowiązywać procedury zapewniające bezpieczeństwo, legalność i jakość gotowego produktu.</p>	

8.15. Opakowanie Produktu

Opakowanie produktu powinno być odpowiednie dla jego przeznaczenia i przechowywane w odpowiednich warunkach pozwalających na ograniczenie do minimum ryzyka zanieczyszczenia lub zepsucia się produktu.

<p>a) Powinny być stosowane odpowiednie materiały opakowaniowe.</p> <p>b) Powinny być wdrożone procedury umożliwiające potwierdzenie zgodności opakowania produktu ze specyfikacją.</p> <p>c) Tam gdzie stosuje się klamry lub inne przedmioty stwarzające prawdopodobieństwo uszkodzenia lub zanieczyszczenia opakowania, podejmie się odpowiednie środki ostrożności celem ograniczenia do minimum ryzyka zanieczyszczenia produktu.</p> <p>d) Materiał opakowaniowy niezużyty w procesie produkcji powinien być zabezpieczony zanim zostanie z powrotem przeniesiony do rejonu przechowywania.</p> <p>e) Materiał opakowaniowy powinien być przechowywany oddzielnie od surowców po to, aby zapobiegać zanieczyszczeniom krzyżowym.</p>	<p>-- Rozporządzenie 1774/2002 (IX)</p> <p>- Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (XVIII)</p> <p>-Rozporządzenie 767/2009/WE (XXIX)</p> <p>- Dyrektywa 94/62/WE (artykuł 11 i Załącznik II) (II)</p> <p>- ISO 22000:2005, par. 7.3.3.1 (Surowce, składniki i materiały kontaktujące się z wyrobem) (XXI)</p>
--	---

9. PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

WYMAGANIA OGÓLNE	PRZEPISY PRAWNE I INNE PRZYDATNE DOKUMENTY
------------------	--

9.1. Transport i Przechowywanie

Wszystkie pojazdy lub pomieszczenia magazynowe wykorzystywane w celach transportu i przechowywania surowców (w tym opakowań), półproduktów i produktów gotowych, powinny być odpowiednie do osiągnięcia zamierzonego celu, oraz będą utrzymywane w dobrym stanie i w warunkach higienicznych.

<p>a) Producent Karmy dla Zwierząt Domowych powinien zapewnić, aby towar zamówiony był zgodny z dostarczonym, aby karma dla zwierząt domowych była odpowiednio oznakowana zgodnie z wymogami prawnymi oraz aby podjęto wszelkie możliwe środki mające na celu zapewnienie jakości i bezpieczeństwa dostarczonej karmy dla zwierząt domowych.</p> <p>b) Wszystkie pojemniki wykorzystywane podczas transportu lub magazyny wykorzystywane w celach przechowywania surowców i produktów gotowych powinny być wolne od potencjalnych zanieczyszczeń, zarówno chemicznych, jak i zapachów obcych, szkodników/plag (np. mikroorganizmów, gryzoni, owadów, ptaków) oraz zwierząt domowych.</p> <p>c) Jedynie osoby upoważnione przez Producenta Karmy dla Zwierząt Domowych powinny mieć dostęp do pomieszczeń magazynowych.</p> <p>d) Nazwa i adres przewoźnika powinny być wprowadzone do rejestru.</p> <p>e) Surowce/dodatki, materiały opakowaniowe oraz produkty gotowe muszą być przechowywane i transportowane w sposób umożliwiający ich łatwą identyfikację (nazwa produktu, numer, data i godzina produkcji) w celu zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym oraz popsuciu.</p> <p>f) Chłodnie transportowe lub magazynowe powinny być przystosowane do utrzymania temperatury produktu/surowca/dodatku zgodnej ze specyfikacją, przy maksymalnym obciążeniu, podczas przechowywania produktu/surowca w pojeździe lub w magazynie.</p> <p>g) Tam gdzie jest to konieczne, powinny być wdrożone procedury dotyczące działań w przypadku awarii urządzenia (np. chłodnie). Procedury te zapewnią bezpieczeństwo, legalność i jakość produktu.</p> <p>h) Jeśli transportowany surowiec/dodatek, materiał opakowaniowy lub produkt gotowy jest podatny na uszkodzenia spowodowane działaniem warunków atmosferycznych, pojazdy powinny być zabezpieczone przed działaniem warunków atmosferycznych i załadowywane oraz rozładowywane na zadaszonych stanowiskach załadunkowych celem zabezpieczenia materiału.</p> <p>Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego</p> <p>i) Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego oraz produkty przetworzone muszą być gromadzone i transportowane w szczelnie zamkniętych nowych opakowaniach lub w przykrytych odpornych na przeciekanie kontenerach lub pojazdach.</p> <p>j) Pojazdy oraz nadające się do wielokrotnego użycia elementy wyposażenia lub urządzenia, które nadają się do wielokrotnego użycia elementy wyposażenia lub urządzenia, które mają styczność z produktem ubocznym pochodzenia zwierzęcego lub przetworzonym produktem, muszą być: czyszczone, myte i dezynfekowane po każdym użyciu; utrzymywane w czystości; oraz czyste i suche przed każdym następnym użyciem.</p> <p>k) Kontenery nadające się do wielokrotnego użycia muszą być przeznaczone do przewożenia określonego produktu celem zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym.</p> <p>l) Materiały nieprzetworzone Kategorii 3 przeznaczone do produkcji materiałów paszowych lub karmy dla zwierząt domowych muszą być transportowane w warunkach chłodzenia lub mrożenia, z wyjątkiem materiałów, które będą przetworzone w ciągu 24 godzin od ich wytworzenia.</p> <p>m) Materiał opakowaniowy musi być spalany lub eliminowany w sposób zgodny z instrukcjami otrzymanymi od upoważnionego organu.</p>	<p>- Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Przechowywanie i transport) (XVIII)</p> <p>- Rozporządzenie 1774/2002/EC (IX) Załącznik II: Rozdział IV, - krajowa legislacja</p> <p>- Rozporządzenie 767/2009/WE (XXIX)</p> <p>- EN-ISO 22000:2005, par. 7.3.3 (Charakterystyka produktu) (XXI)</p>
---	--

9.2. Segregacja

Procedury segregacji przechowywanych produktów powinny być należycie przestrzegane w celu uniknięcia zanieczyszczeń krzyżowych pomiędzy produktami gotowymi, opakowaniami i surowcami.

a) Karma przetworzona i materiał opakowaniowy powinny być oddzielane od nieprzetworzonych materiałów paszowych oraz dodatków w celu uniknięcia zanieczyszczenia krzyżowego przetworzonej karmy i/lub materiału opakowaniowego.	- Rozporządzenie 1774/2002/WE (IX) - Rozporządzenie 999/2001/WE (V) - Rozporządzenie 183/2005/WE Załącznik II (Przechowywanie i transport) (XVIII) - Dyrektywa 2002/32/WE (VI)
--	---

9.3. Obrót Zapasami

Przedsiębiorca powinien posiadać procedury zapewniające właściwą kolejność wykorzystywania materiałów i produktów oraz zużycie ich w ustalonym dopuszczalnym okresie magazynowania.

a) Dokumenty kwitujące i/lub etykiety produktów powinny służyć ułatwieniu prawidłowego obrotu zapasami (pierwszy na wejściu, pierwszy na wyjściu – (F.I.F.O. -first in first out).	
--	--

10. Odnośniki i dokumenty związane

I.	Dyrektywa w sprawie zbliżania ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do paczkowania według masy lub objętości niektórych produktów w opakowaniach jednostkowych (76/211/EWG)
II.	Dyrektywa w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych (94/62/WE)
III.	Poradnik wdrażania systemu HACCP w zakresie higieny artykułów spożywczych w małych i średnich zakładach produkujących żywność (HACCP Handbook) III/5087/96-5087EN1.doc
IV.	Kodeks – Ogólne Zasady Higieny Żywności. Załącznik dotyczący Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP) . Wskazówki dotyczące wdrożenia. Opublikowane w dokumencie dotyczącym higieny żywności stanowiącym część Kodeksu Żywnościowego; Rzym, 1997; ISBN 92-5-104021-4
V.	Rozporządzenie ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych encefalopatii gąbczastych (999/2001/WE)
VI.	Dyrektywa dotycząca niepożądanych substancji w paszach zwierzęcych (2002/32/WE)
VII.	Dyrektywa w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi (2002/72/WE)
VIII.	Rozporządzenie (WE) 178/2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
IX.	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi (1774/2002/WE) .
X.	Rozporządzenie 1829/2003/WE w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy
XI.	Rozporządzenie 1830/2003/WE dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie
XII.	Rozporządzenie w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt (1831/2003/EWG)
XIII.	FEDIAF “Nutritional knowledge – Small pets” 2003.
XIV.	Komisja ds. Codex Alimentarius, Rekomendowany Międzynarodowy Kodeks Praktyki, CAC/RCP1-1969, REV. 4-2003
XV.	Dyrektywa w sprawie harmonizacji przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych odnoszących się do stosowania zasad dobrej praktyki laboratoryjnej i weryfikacji jej stosowania na potrzeby badań substancji chemicznych (2004/10/WE)
XVI.	Rozporządzenie w sprawie higieny środków spożywczych (852/2004/WE)
XVII.	http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_en.pdf Wytyczne w sprawie wdrożenia art. 11,12,16,17,18,19 oraz 20 rozporządzenia 178/2002 ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego – konkluzje Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, rewizja 7, grudzień 2004 rok.
XVIII.	Rozporządzenie ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz (183/2005/WE)
XIX.	Rozporządzenie w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (396/2005/WE)
XX.	Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna (ISO) – seria ISO 9000:2005 , Systemy Zarządzania Jakością
XXI.	Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna (ISO) – seria ISO 22000:2005 , System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywnościowym
XXII.	Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Retailer Branded Food Products”. British Retail

Consortium, 2000 (BRC)	
XXIII.	Zalecenia Komisji 2006/576/EC w sprawie obecności deoksyniwalenolu, zearalenonu, ochratoksyny A, T-2 i HT-2 i fumonizyn w produktach przeznaczonych do żywienia zwierząt.
XXIV.	Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna (ISO) – seria 22005:2007 , Śledzenie w łańcuchu Żywnościowym i Paszowym
XXV.	Rozporządzenie w sprawie szczegółowych zasad wykonania rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w zakresie sporządzania i przedstawiania wniosków oraz oceny dodatków paszowych i udzielania zezwoleń na dodatki paszowe (429/2008/WE)
XXVI.	FEDIAF " Nutritional Guideline 2008 for Complete and Complementary Pet Food for Dogs and Cats".
XXVII.	FEDIAF "Code for Good Communication on Pet Food 2009", version 26 październik 2009 r.
XXVIII.	Rozporządzenie ustanawiające metody pobierania próbek i dokonywania analiz do celów urzędowej kontroli pasz (152/2009/WE)
XXIX.	Rozporządzenie w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz (767/2009/WE)
XXX.	Wspólnotowy Rejestr Dodatków Paszowych (http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm)

Załącznik I: Wykaz przepisów UE z zakresu karmy dla zwierząt domowych

Poniższa lista przepisów prawnych Wspólnoty jest wyborem głównych przepisów i nie zawiera wszystkich przepisów prawnych dotyczących sektora karmy dla zwierząt domowych.

76/211/EWG: Dyrektywa w sprawie zbliżania ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do paczkowania według masy lub objętości niektórych produktów w opakowaniach jednostkowych

- Produkty w opakowaniach jednostkowych mogą być opatrzone „znakiem e” oznaczającym gwarancję, że spełniają one wymagania w zakresie wagi i wielkości określone w tej Dyrektywie, również w zakresie tolerancji dla opakowań o wadze przekraczającej 10 kg (załącznik I):
- Metoda referencyjna dotycząca statystycznej kontroli partii towaru paczkowanego, aby spełnić wymagania dla znaku „e”
- Znak „e” może być używany zgodnie z zasadami opisanymi w sekcji 3 Załącznika II Dyrektywy 71/316/EEC

94/62/WE: Dyrektywa w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych

- Zapobieganie wpływowi opakowań i odpadów opakowaniowych na środowisko
- Redukcja odpadów opakowaniowych
- Maksymalna zawartość metali ciężkich w materiałach opakowaniowych

999/2001/WE: Rozporządzenie ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych encefalopatii gąbczastych (rozporządzenie dotyczące chorób TSE),

- Zasady w zakresie zapobiegania, kontroli oraz zwalczania przenośnych encefalopatii gąbczastych (chorób TSE) wśród zwierząt.
- Określenie statusu epidemiologicznego w odniesieniu do BSE – Klasyfikacja krajów lub regionów na 5 kategorii.
- Program Monitorujący choroby TSE
- Żywnienie zwierząt
- Materiały Szczególnego Ryzyka (SRM)
- Wprowadzanie do obrotu oraz eksport produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym karmy dla zwierząt domowych.
- Import produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym surowców i karmy dla zwierząt domowych.

2002/32/WE: Dyrektywa dotycząca niepożądanych substancji w mieszankach paszowych

- Materiały paszowe mogą być dopuszczone do obrotu w obszarze Unii Europejskiej, jeśli są naturalne i posiadają odpowiednią jakość handlową.
- Wykaz substancji niepożądanych i ich dopuszczalne poziomy zawartości w materiałach paszowych i paszach.
- Rozcieńczanie i mieszanie z innymi partiami materiałów paszowych lub pasz jest zabronione.

2002/72/WE: Dyrektywa w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.

- Surowce dopuszczone do produkcji materiałów opakowaniowych.
- Limity migracji składników z materiałów opakowaniowych do środków spożywczych.

178/2002/WE: Rozporządzenie ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

- Rozporządzenie stosuje się na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności i pasz.
- Odnosi się do wszelkich pasz produkowanych dla lub przeznaczonych dla celów żywienia zwierząt służących do produkcji żywności, nie tylko do karmy dla zwierząt domowych. Zasady rozporządzenia dotyczące bezpieczeństwa, identyfikowalności, odpowiedzialności i definicje muszą być przestrzegane przez producentów karmy dla zwierząt domowych.
- W myśl Rozporządzenia (WE) 1831/2005 ustanawiającego wymagania dotyczące higieny pasz, system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt (system RASFF - the Rapid Alert System for Food and Feed) stosuje się do karmy dla zwierząt domowych.
- Przedsiębiorca karmy dla zwierząt domowych powinien kierować się podstawowymi zasadami określonymi w Rozporządzeniu, takimi jak:
- Wymagania w zakresie bezpieczeństwa pasz – Pasza musi być bezpieczna
- Zasady śledzenia pochodzenia produktu (pełny system śledzenia surowców paszowych i produktów gotowych)

1774/2002/WE: Rozporządzenie ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi

- Ustanawia zasady dla ochrony zdrowia ludzi i zwierząt w odniesieniu do gromadzenia, transportu, przechowywania, przetwarzania oraz wykorzystywania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, w celu uniknięcia ryzyka, jakie stwarzają one dla zdrowia ludzi lub zwierząt;
- Zezwolenia dla zakładów wytwarzających karmę dla zwierząt domowych, w tym wymagania, które muszą spełniać zakłady;
- Specyficzne wymagania w odniesieniu do surowców, przetworzonych białek zwierzęcych oraz karmy dla zwierząt domowych uwzględniając pochodzenie surowców stosowanych w produkcji karmy (surowce kategorii 3), obróbki termicznej, zapobiegania zanieczyszczeniom wtórnym, opakowań oraz testów mikrobiologicznych.
- Wymagania w zakresie ochrony zdrowia oraz świadectwa weterynaryjne konieczne do importu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, w tym surowców, przetworzonych białek zwierzęcych oraz karmy dla zwierząt domowych z krajów trzecich.

1829/2003/WE: Rozporządzenie w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy

- Określa procedury Wspólnoty Europejskiej w zakresie autoryzacji i kontroli genetycznie zmodyfikowanej żywności i pasz (w tym karmy dla zwierząt domowych).
- Określa zasady znakowania genetycznie zmodyfikowanej żywności i pasz.
- Dotyczy wszystkich produktów pochodzących z GMO, łącznie z tymi, które nie zawierają śladowych ilości DNA lub zmodyfikowanego białka.
- Stosuje się do trzech typów produktów: GMO służącego do produkcji żywności i pasz; żywności i pasz zawierających GMO, pasz i żywności produkowanych bądź też zawierających materiały paszowe produkowane z GMO.
- Z zakresu rozporządzenia wyłączone są produkty otrzymane z użyciem genetycznie modyfikowanych pomocy przetwórczych
- Zapewnia, ażeby wymagania dotyczące znakowania nie odnosiły się do pasz zawierających materiał, który zawiera, składa się z, lub jest produkowany z GMO w ilości nie większej niż 0.9% paszy lub każdej paszy z której jest złożony, co świadczy o tym, że obecność GMO jest przypadkowa i technicznie nieunikniona.
- Paragraf 3 zastrzega, że o przypadkowej i technicznie nieuniknionej obecności tego materiału powinien zaświadczać dokument do przedstawienia odpowiednim instytucjom, który jednocześnie świadczyłby o tym że odpowiednie kroki zostały podjęte, aby uniknąć obecności tego materiału.

1830/2003/WE: Rozporządzenie dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie

- Określa podstawy śledzenia żywności i pasz wytworzonych z organizmów genetycznie zmodyfikowanych.
- Celem jest ułatwienie odpowiedniego znakowania pasz oraz monitorowanie implementacji właściwego systemu zarządzania ryzykiem.

1831/2003/EWG: Rozporządzenie w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt.

- Lista dodatków dopuszczonych w produkcji karmy dla zwierząt domowych.
- Wartości maksymalne oraz inne wymagania dotyczące stosowania dodatków paszowych.

2004/10/WE: Dyrektywa w sprawie harmonizacji przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych odnoszących się do stosowania zasad dobrej praktyki laboratoryjnej i weryfikacji jej stosowania na potrzeby badań substancji chemicznych.

- Określa laboratoria powołane do prowadzenia testów substancji chemicznych zgodnie z dyrektywą 67/548/EWG odpowiadających zasadom dobrej praktyki laboratoryjnej (GLP) OECD określoną w Załączniku I.
- Kraje członkowskie powinny prowadzić inspekcje i badania zgodnie z zasadami GLP określonych przez OECD zawartych w załączniku I.
- Standardy OECD, opisane w sekcji I, odnoszą się do nieklinicznych testów bezpieczeństwa w odniesieniu do jego zawartości np. przy lekach weterynaryjnych paszy o żywności czy zanieczyszczeniach chemicznych.
- zasady GLP odnoszą się do wszystkich nieklinicznych badań w zakresie bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska, wymaganych przez dyrektywę dla celów rejestracji dodatków do żywności i pasz oraz produktów podobnych, oraz rozporządzenia dotyczącego zanieczyszczeń chemicznych, o ile nie są uregulowane w krajowych aktach prawnych.

852/2004/WE: rozporządzenie w sprawie higieny środków spożywczych

- Rozporządzenie to nie odnosi się do karmy dla zwierząt domowych, która podlega zakresowi rozporządzenia 183/2005 (higiena pasz).
- rozporządzenie zostało wymienione w wykazie z uwagi na listę definicji w słowniczku.

183/2005/WE: Rozporządzenie ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz

- określa podstawową odpowiedzialność operatora rynku pasz w zakresie bezpieczeństwa pasz.
- Rejestracja wszystkich zakładów produkujących karmę dla zwierząt domowych.
- Zatwierdzanie zakładów (jedynie producenci działający na rynku pasz produkujący konkretne dodatki)
- Podstawowe warunki dotyczące pomieszczeń, wyposażenia, personelu, produkcji, kontroli jakości, przechowywania i dokumentacji, które producent karmy dla zwierząt domowych ma obowiązek spełnić.
- Obowiązkowe wdrożenie systemu HACCP; stałe spisane procedury powinny być opracowane w oparciu o zasady HACCP jak wskazane w art. 6.
- Warunki i ustalenia zapewniające identyfikowalność materiałów paszowych oraz mieszanek paszowych.
- Przewodniki branżowe stosowane na zasadzie dobrowolności powinny uwzględniać odpowiednie przewodniki dobrych praktyk Codex Alimentarius; powinny podlegać ocenie Wspólnoty oraz okresowej rewizji; publikowane w Oficjalnym Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej serii C.
- Zapewnienie, że system wczesnego ostrzegania RASFF ma zastosowanie do paszy dla zwierząt nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, w tym również karmy dla zwierząt domowych

2006/576/EC: Zalecenia Komisji w sprawie obecności deoksynivalenolu, zearalenonu, ochratoksyny A, T-2 i HT-2 i fumonizyn w produktach przeznaczonych do żywienia zwierząt.

- nasilenie monitoringu obecności deoksynivalenolu, zearalenonu, ochratoksyny A i fumonizyn B1 + B2, T-2 i HT-2 toksyn w zbożach i produktach zbożowych przeznaczonych do żywienia zwierząt i jako składniki pasz
- lista określonych wytyczonych poziomów obecności ww. mykotoksyn w materiałach paszowych, uzupełniającej i pełnoporcjowej paszy
- Producenci karmy dla zwierząt domowych powinni używać wytyczonych poziomów jak również zaleceń przemysłu, w ich systemie HACCP do określenia limitów krytycznych oddzielających akceptowalność od nieakceptowalności.

429/2008/WE: Rozporządzenie w sprawie szczegółowych zasad wykonania rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w zakresie sporządzania i przedstawiania wniosków oraz oceny dodatków paszowych i udzielania zezwoleń na dodatki paszowe

- określa bardzo szczegółowe dane w zakresie przygotowania wniosku w sprawie ponownej autoryzacji dodatków paszowych; zakres i format wniosku, jawne streszczenie oraz naukowy opis dossier.
- określa szczegółowe wymagania w zakresie badań nad bezpieczeństwem, udowodnieniem naukowym, identycznością, charakterystyką, warunkami stosowania dodatku oraz planu monitoringu po wprowadzaniu na rynek.
- określa wymogi opracowania dossier np. dla dodatków wykorzystywanych do produkcji karmy dla zwierząt domowych oraz odpowiednio już autoryzowanych przez dyrektywę 70/524/EWG.

Przewodniki EFSA, opracowane przez Panel ds. dodatków i produktów lub substancji wykorzystywanych w paszach, 2008

- pomoc w przygotowaniu dossier przy reautoryzacji dodatków.
- szczegółowe wymogi określone są w następujących dokumentach:
- Wytyczne w zakresie przygotowania dossier dla oceny dodatków zarejestrowanych zgodnie z dyrektywą 70/524/EWG.
- Wytyczne w zakresie przygotowania dossier dla dodatków odpowiednio zarejestrowanych jako dodatki wykorzystywanych w produkcji żywności.
- Wytyczne w zakresie przygotowania dossier dla dodatków technologicznych, sensorycznych, dietetycznych oraz zootechnicznych.

152/2009/WE: Rozporządzenie ustanawiające metody pobierania próbek i dokonywania analiz do celów urzędowej kontroli pasz

- określa metody pobierania próbek oraz analizy dokonywanych podczas oficjalnych kontroli pasz
- określa metody pobierania próbek celem ustalenia składników, dodatków oraz substancji niepożądanych w Załączniku I
- włącza zapisy odnoszące się do przygotowania próbek, odczynników oraz aparatury wykorzystywanej w metodycie postępowania analitycznego w załączniku II
- określa metody analizy składu materiałów i mieszanek paszowych w załączniku III
- określa wymogi jakościowe, wymogi laboratoryjne oraz metody analizy do celów kontroli niepożądanych substancji w paszach, włączając w to określenie składu wolnego gossypolu, całkowitego gossypolu, dioksyn (PCDD/PCDF) i dioksynopodobnych PCB w Załączniku V
- określa informacje interpretujących rezultaty dla PCDD oraz PCB: Badaną partię uznaje się za spełniającą wymagania, jeżeli wynik pojedynczej analizy nie przekracza dopuszczalnej zawartości określonej w dyrektywie 2002/32/WE, z uwzględnieniem niepewności pomiaru.
- Badaną partię uznaje się za niespełniającą wymagań w zakresie dopuszczalnych zawartości określonych w dyrektywie 2002/32/WE, jeżeli górny wynik analizy potwierdzony drugą analizą ponad wszelką wątpliwość przekracza dopuszczalną zawartość, z uwzględnieniem przy tym niepewności pomiaru.
- określa metody analizy do celów kontroli nielegalnej obecności w paszach dodatków, które już nie są dopuszczone w załączniku VIII.

767/2009/WE: rozporządzenie w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz

- zastępuje m.in. dyrektywy 79/373/EWG oraz 96/25/WE
- karma dla zwierząt domowych może być wprowadzana na rynek wyłącznie wtedy, jeśli jest bezpieczna
- określa zasady etykietowania oraz komunikację dotyczącą produktu
- reguluje kwestie oświadczeń (claims)
- Wspólnotowy Katalog Materiałów Paszowych
- **komentarz:** rejestr znajduje się w trakcie procedury publikacji, docelowo ma on zawierać wszystkie materiały określone w części B załącznika do dyrektywy 96/25/WE oraz kolumny 2 i 4 załącznika do dyrektywy 82/471/EWG.

Punkt IV części A załącznika do dyrektywy 96/25/WE powinna stanowić część słowniczka. W celach uzyskania pełnej wersji Katalogu kontakt z FEDIAF.

- materiały paszowe nie mogą powodować zagrożenia dla zdrowia zwierząt i ludzi czy środowiska naturalnego
- materiały paszowe mogą być jedynie wprowadzane do obrotu, jeśli spełniają jakościowe wymogi w zakresie brzmienia, pochodzenia oraz handlowe.
- wymogi w zakresie etykietowania materiałów paszowych.
- nie wyczerpująca lista materiałów paszowych z wyszczególnioną nazwą, opisem oraz deklaracją obowiązkową.

Większość Dyrektyw i Rozporządzeń, w tym późniejsze ich uaktualnienia, są zawarte w Kompendium Ustawodawstwa Europejskiego dotyczącego Karmy dla Zwierząt Domowych, wydanym przez FEDIAF. Wszystkie Rozporządzenia, Dyrektywy i Decyzje są dostępne w Sekretariacie FEDIAF. W celu uzyskania aktualnych zastosowań wyżej wymienionych dyrektyw i rozporządzeń, odsyłamy do ustawodawstwa krajowego w ramach właściwego Państwa Członkowskiego.

Wspólnotowy Rejestr Dodatków Paszowych

- Stanowi zbiór wszystkich autoryzowanych dodatków stosowanych w paszach dla zwierząt.
- Dostępny „on-line” i stale aktualizowany.
- http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm
- Aktualna wersja rejestru nie ma wartości prawnej ale powinna być sprawdzana, czy stosowany dodatek jest zatwierdzony w akcie prawnym.

Załącznik II Zasady systemu HACCP

Sekcja I 7 zasad systemu HACCP

<p>System HACCP jest wdrażany w 12 krokach, które wynikają z 7 zasad opisanych w Kodeksie Żywnościowym i obejmuje wdrożenie programów wstępnych* przed 7 zasadami.</p>			<p>ISO 22000 par. 7.2</p>
<p>Zasada 1</p>	<p>Przeprowadzenie analizy ryzyka</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utworzenie zespołu ds. HACCP • Opis produktu • Zidentyfikowanie zamierzonego sposobu użycia produktu • Skonstruowanie schematu technologicznego procesu • Potwierdzenie schematu technologicznego w zakładzie • Sporządzenie listy wszystkich Potencjalnych Zagrożeń • Przeprowadzenie Analizy Zagrożeń • Określenie metod kontrolnych 	<p>7.3.2 7.3.3/7.3.5.2 7.3.4 7.3.5.1 7.3.5.1 7.4.2 7.4.3 7.4.4</p>
<p>Zasada 2</p>	<p>Określenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCPs) i Operacyjnych Programów Wspierających (OPRPs)</p>	<p>Zastosowanie metody drzewa decyzyjnego w celu ustalenia krytycznych punktów kontroli i operacyjnych programów wspierających</p>	<p>7.6.2</p>
<p>Zasada 3</p>	<p>Ustalenie limitów krytycznych</p>	<p>Ustalenie działań i ustalenie wartości granicznych dla każdego krytycznego</p>	<p>7.6.3/7.5</p>

		punktu kontroli i operacyjnych programów wspierających	
Zasada 4	Ustanowienie systemu monitorowania dla każdego Krytycznego Punktu Kontrolnego	Ustanowienie Systemu Monitorowania dla każdego krytycznego punktu kontroli i operacyjnych programów wspierających	7.6.4/7.5
Zasada 5	Ustalenie planów działań korygujących	Ustanowienie działań korygujących, które będą podejmowane w przypadku wykazania przez urządzenie monitorujące, że poszczególny krytyczny punkt kontroli lub operacyjny program wspierający nie jest pod kontrola	7.6.5/7.5
Zasada 6	Ustalenie procedur weryfikacji	Ustalenie procedur weryfikacji, mających na celu potwierdzenie, że system HACCP działa efektywnie	7.8
Zasada 7	Udokumentowanie systemu poprzez powołanie procedur i zapisów	Ustanowienie dokumentacji oraz prowadzenie zapisów zgodnie z ustalonymi zasadami	4.2/7.7
	Ustanowienie systemu walidacji	Sprawdzanie pomiarów kontrolnych	8.2

* Program działań wstępnych nie figuruje w Kodeksie Alimentarius, ale jako część ISO systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności

Sekcja II Uwagi dotyczące wdrażania HACCP

Wdrażanie programów warunków wstępnych

Przed rozpoczęciem wdrożenia systemu HACCP producent powinien wprowadzić programy warunków wstępnych. Warunki wstępne są szeroko opisane w niniejszym Przewodniku w części "Ogólne Wymagania" i należy tutaj podkreślić, że ich implementacja musi być dobrze przygotowana, aby pomyślnie przeprowadzić proces wdrożenia i aplikacji systemu HACCP. W przeciwnym razie oraz w przypadku braku takich programów warunków, stale zmieniająca się natura i prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożeń nie pozwolą na ich systematyczną kontrolę.

Podobnie jak w przypadku jakiegokolwiek innego systemu zarządzania, świadomość i zaangażowanie zarządu są niezbędne do efektywnego wdrożenia systemu HACCP. Skuteczność jakiegokolwiek systemu HACCP opierać się jednak będzie na posiadanych przez zarówno zarząd oraz współpracowników wiedzy odnośnie systemu HACCP oraz umiejętnościach, dlatego konieczne jest właściwe i ciągłe doskonalenie/szkolenie na wszystkich poziomach współpracowników i menedżerów.

Prowadzenie analizy zagrożeń- punkty a do f (zasada 1)

a) Utworzenie zespołu ds. HACCP

Przedsiębiorstwo produkujące karmę dla zwierząt domowych powinno udostępnić właściwą, specyficzną dla produktu wiedzę, w celu opracowania skutecznego planu HACCP. Optymalnym sposobem osiągnięcia tego jest stworzenie interdyscyplinarnego zespołu. Tam, gdzie taka wiedza fachowa nie jest w zakładzie dostępna, należy uzyskać poradę specjalistyczną z innych źródeł. Należy ustalić zakres planu HACCP. Zakres powinien określać, którego segmentu łańcucha karmy dla zwierząt domowych dotyczy (np. czy określa wszystkie klasy zagrożeń czy tylko niektóre zagadnienia).

b) Określenie produktu

Należy sporządzić pełny opis produktu, łącznie z istotnymi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa, takimi jak: skład, budowa fizyczna/chemiczna (w tym A_w , pH itp.), obróbka bakteriobójcza/statyczna (obróbka cieplna, zamrażanie, solenie, wędzenie itp.), pakowanie, trwałość i warunki przechowywania oraz metody dystrybucji.

c) Zidentyfikowanie przeznaczenia produktu

Przeznaczenie produktu powinno opierać się na przewidywanych sposobach wykorzystania produktu przez użytkownika końcowego lub konsumenta. W szczególnych przypadkach może zachodzić potrzeba wzięcia pod uwagę grup ludności szczególnie narażonych na ryzyko, np. zbiorowe żywienie.

d) Skonstruowanie schematu technologicznego

Zespół ds. HACCP powinien skonstruować schemat technologiczny. Schemat technologiczny powinien obejmować wszystkie etapy operacji. Stosując HACCP do danej operacji, należy zwrócić uwagę na etapy poprzedzające i następujące po konkretnej operacji:

-mapa instalacji, zawierająca miejsce produkcji, urządzenia itp.

- materiały paszowe włączając w to wprowadzanie mediów użytkowych i innych materiałów kontaktujących się z produktem (np. woda, opakowania);

- sekwencja i interakcje pomiędzy wszystkimi etapami produkcyjnymi;
- procesy zlecone firmom zewnętrznym i kontraktorom;
- parametry procesowe;
- potencjalne możliwe opóźnienia w procesie;
- materiały do powtórnego przerobu i odzysku w obszarach o niskim/wysokim ryzyku i miejsca czyste/brudne;
- produkty gotowe, pośrednie / półprodukty, produkty uboczne i odpady.

e) Zatwierdzenie schematu technologicznego w zakładzie

Zespół ds. HACCP powinien zatwierdzić operację technologiczną w stosunku do schematu technologicznego podczas wszystkich etapów oraz czas operacji wprowadzając w stosownych wypadkach poprawki do schematu technologicznego.

f) Określenie wszystkich potencjalnych zagrożeń związanych z poszczególnymi etapami, przeprowadzenie analizy zagrożeń, rozważenie metod kontroli zidentyfikowanych zagrożeń (*patrz zasada 1*)

Zespół ds. HACCP powinien sporządzić listę wszelkich zagrożeń, których wystąpienia można się zasadnie spodziewać na poszczególnych etapach, od produkcji podstawowej począwszy, poprzez proces technologiczny, wytwarzanie i dystrybucję, po miejsce konsumpcji.

Zespół ds. HACCP powinien następnie przeprowadzić analizę zagrożeń celem określenia w planie HACCP tych zagrożeń, których eliminacja bądź zredukowanie do dopuszczalnego poziomu jest istotna dla produkcji bezpiecznej karmy dla zwierząt domowych.

W podsumowaniu analizy zagrożeń gdzie to możliwe należy zawrzeć co następuje:

- przewidywaną częstość występowania zagrożeń oraz dotkliwość ich negatywnych dla zdrowia skutków;
- jakościową i/lub ilościową ocenę istnienia zagrożeń;
- wagę zagrożenia dla bezpieczeństwa konsumenta;
- podatność na zagrożenia;
- przeżycie lub rozmnażanie się mikroorganizmów, o których mowa;
- wytwarzanie lub trwałość w karmie toksyn, środków chemicznych lub fizycznych; oraz
- warunki prowadzące do powyższego.

Zespół ds. HACCP musi następnie rozważyć, jakie istnieją środki kontroli, jeśli w ogóle, które można zastosować w przypadku każdego zagrożenia. Więcej niż jeden środek kontroli może być wymagany, by kontrolować określone zagrożenie(-a) i więcej niż jedno zagrożenie może być kontrolowane przez konkretny środek kontroli. Powinno się ustalić i prowadzić dokumentację zawierającą uzasadnienie każdego zagrożenia na zaakceptowanych poziomach w gotowych produktach.

g) Ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli (*patrz zasada 2*)

Może być więcej niż jeden CCP, w którym stosuje się kontrolę, dotyczącą tego samego zagrożenia. Określenie CCP w systemie HACCP ułatwia stosowanie drzewa decyzyjnego (np. Diagram w punkcie 3.2.2), które wskazuje podejście oparte na logicznym rozumowaniu. Drzewo decyzyjne należy stosować w sposób elastyczny, uwzględniając to, czy operacja dotyczy produkcji, uboju, procesu technologicznego, przechowywania, dystrybucji czy czegoś

innego. Należy je wykorzystywać jako wskazówkę przy rozważaniu CCP. Ten przykład drzewa decyzyjnego może nie mieć zastosowania we wszystkich sytuacjach. Można także stosować inne podejścia. Zaleca się szkolenie w zakresie drzewa decyzyjnego. Jeśli zostało zidentyfikowane zagrożenie na etapie, gdzie kontrola jest niezbędna ze względów bezpieczeństwa, a na tym etapie nie istnieją żadne środki kontroli, ani żadne inne, wówczas produkt lub proces powinien być tak zmodyfikowany, na tym lub na którymś z wcześniejszych lub późniejszych etapów, by obejmował środki kontroli.

h) Ustalenie limitów krytycznych dla każdego CCP (*patrz zasada 3*)

Limity krytyczne muszą być określone i zatwierdzone jeśli to możliwe dla każdego Krytycznego Punktu Kontroli (CCP) lub Operacyjnych Programów Wspierających (OPP). W niektórych przypadkach na każdym etapie zostanie wypracowany więcej niż jeden limit krytyczny. Do często stosowanych kryteriów zalicza się pomiar temperatury, czasu, poziomu wilgotności, pH, Aw, wolnego chloru, oraz parametrów sensorycznych takich jak wygląd zewnętrzny, zapach i tekstura. Limity krytyczne powinny być mierzone jak często jest to możliwe (np. czas, temperatura, pH) i w zależności założenia racjonalnie, jasno archiwizowane. Zespół ds. HACCP powinien brać pod uwagę rządowe ustawodawstwo, wytyczne, i przemysłowe standardy. Wszelkim limitom krytycznym opartym na danych subiektywnych (takich jak ocena wizualna) powinny towarzyszyć pisane protokoły poparte jasnymi przykładami. Zespół ds. HACCP powinien sprawdzać każdy z Krytycznych Punktów Kontroli (CCP). Dowody, że wybrane środki kontroli pozwalają na stałą kontrolę zagrożeń na poziomie limitu krytycznego, powinny znaleźć się w dokumentacji.

i) Ustanowienie systemu monitorowania dla każdego CCP (*patrz zasada 4*)

Monitorowanie jest zgodnym z harmonogramem pomiarem lub obserwacją CCP w stosunku do jego limitów krytycznych. Procedury monitorowania muszą być w stanie wykryć utratę kontroli w CCP lub OPRP. Ponadto, najlepiej by było, gdyby monitorowanie dostarczało tych informacji odpowiednio wcześniej. Umożliwia to zapewnienie kontroli nad procesem i nie dopuszczenie do przekroczenia krytycznych limitów. Tam gdzie to możliwe należy dokonywać regulacji procesu, gdy wyniki monitorowania wskazują na trend w kierunku utraty kontroli w CCP i OPRP. Regulacje należy podejmować zanim nastąpi odchylenie. Dane pochodzące z monitorowania muszą być oceniane przez wyznaczoną do tego osobę posiadającą wiedzę i prawo przeprowadzania działań korekcyjnych zgodnie ze wskazaniem. Jeśli monitorowanie nie jest ciągłe, wówczas zakres lub częstotliwość monitorowania muszą gwarantować utrzymanie CCP i OPRP pod kontrolą. Większość procedur monitorowania dla Krytycznych Punktów Kontroli musi być wykonana błyskawicznie, ponieważ wiążą się one z procesami przebiegającymi na bieżąco, gdzie nie ma czasu na długotrwałe badania analityczne. Często preferowane są fizyczne i chemiczne pomiary a nie testy mikrobiologiczne, ponieważ mogą zostać przeprowadzone błyskawicznie i często wskazują mikrobiologiczny stan produktu. Wszystkie zapisy i dokumenty związane z monitorowaniem CCP i OPRP muszą być podpisane przez osobę(-y) prowadzącą monitorowanie i przez odpowiedzialnego(-ych) za kontrolę przedstawiciela(-i) firmy.

j) Ustalenie działań korygujących (*patrz zasada 5*)

Dla każdego CCP i OPRP w systemie HACCP muszą zostać opracowane specyficzne działania korygujące, w celu radzenia sobie z pojawiającymi się odchyleniami. Działania te muszą gwarantować przywrócenie kontroli w CCP lub OPRP. Powzięte działania muszą także obejmować właściwe rozporządzenie produktem. Procedury dotyczące odchylenia i rozporządzenia produktem muszą być dokumentowane w ewidencji HACCP.

k) Ustalenie procedur weryfikacji (*patrz zasada 6*)

Ustalenie procedur weryfikacji. Można stosować metody weryfikacji i kontroli, procedury i

badania, w tym wrywkowe próbkowanie i analizy, w celu potwierdzenia że system HACCP funkcjonuje skutecznie. Częstotliwość weryfikacji powinna być wystarczająca dla potwierdzenia, że system HACCP działa skutecznie. Przykłady działań weryfikacyjnych obejmują następujące czynności:

- Analiza systemu HACCP i jego zapisów;
- Analiza odchyień i sposobów rozporządzenia produktem;
- Analiza skarg
- Przegląd wypadków wycofania produktu.

I) Opracowanie Dokumentacji i Archiwizacja (*patrz zasada 7*)

Sprawne i dokładne ewidencjonowanie ma zasadnicze znaczenie w stosowaniu systemu HACCP. Procedury HACCP powinny być dokumentowane. Dokumentacja i ewidencja powinny odpowiadać charakterowi i rozmiarom przedsiębiorstwa.

Przykłady dokumentacji to:

- Analiza zagrożeń;
- Określenie CCP i OPRP;
- Określenie krytycznego limitu

Przykłady ewidencjonowania to:

- Czynności związane z monitorowaniem CCP i OPRP;
- Odchylenia i związane z nimi działania korekcyjne;
- Modyfikacje w systemie HACCP,
- Potwierdzenie, że CCP są pod kontrolą.

W miarę możliwości, czynności zatwierdzające powinny obejmować działania potwierdzające skuteczność wszystkich elementów planu HACCP.

Sekcja III Typowe przykłady HACCP dla produkcji karmy dla zwierząt domowych

Przykłady przedstawione w tej sekcji mogą być traktowane jedynie jako generalne punkty krytyczne dla różnych technologii i produktów. **Producent karmy dla zwierząt domowych odpowiedzialny jest za wdrożenie, walidację, weryfikację oraz regularne przeglądy zarówno systemu HACCP (stworzonego na podstawie analizy ryzyka dla własnych linii technologicznych i produktów) jak i programu warunków wstępnych** oraz określenie CCPs w zależności od oceny ryzyka która określa warunki specyficzne (np. lokalizację, używane materiały paszowe, metody produkcji) każdej z jednostek produkcji. Przykłady nie powinny być odpowiednie dla wszystkich rodzajów i wielkości firm produkujących karmę dla zwierząt domowych i nie powinny być kopiowane bez wcześniejszej analizy.

Typowa lista zagrożeń zawiera:

Rodzaj zagrożenia	Przykłady
Chemiczne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ PCBs ▪ Dioksyne ▪ Metale ciężkie ▪ Biocydy (pestycydy, środki czyszczące) ▪ Leki weterynaryjne ▪ Mykotoksyny ▪ Toksyny ▪ Pozostałości dozwolonych substancji (włączając transformacje)
Biologiczne	Bakterie: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Aeromonas</i> ▪ <i>Clostridium perfringens</i> ▪ <i>Clostridium botulinum</i> ▪ <i>Campylobacter</i> ▪ <i>Enterobacteriaceae</i> ▪ <i>Pathogenic E.coli</i> ▪ <i>Listeria monocytogenes</i> ▪ <i>Salmonella</i> ▪ <i>Staphylococcus aureus</i>
	Pasożyty: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Trichinella spiralis</i> ▪ <i>Taenia</i> ▪ <i>Fasciola hepatica</i>
Fizyczne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metal ▪ Szkło ▪ Drewno

Sekcja IV Typowe przykłady programów wstępnych

Tak jak lista powyżej (sekcja III) przykłady przywołane w poniższej sekcji powinny być traktowane jako ogólne programy wstępne. Producent karmy dla zwierząt domowych jest odpowiedzialny za walidację, weryfikację i okresowy przegląd swoich programów wstępnych. Obecne przykłady nie mogą być traktowane jako reprezentatywne dla wszystkich rodzajów producentów karmy dla zwierząt.

Obiekty

- ⇒ Zewnętrzne, wewnętrzne
- ⇒ Obiekty sanitarne
- ⇒ Woda, para, lód

Transport/przechowywanie

- ⇒ Przyjęcie, przewozy morskie
- ⇒ Przechowywanie
- ⇒ Obrót niebezpiecznymi i toksycznymi materiałami

Czyszczenie i mycie

- ⇒ Procedury czyszczenia
- ⇒ Program kontroli szkodników
- ⇒ Kontrola substancji chemicznych
- ⇒ Kontrola szkła
- ⇒ Monitorowanie patogenów

Personel

- ⇒ Szkolenia
- ⇒ Higiena, zdrowie

Sprzęt

- ⇒ Projekt, instalacja
- ⇒ Utrzymanie
- ⇒ Kalibracja

Wycofanie produktu z rynku i jego śledzenie

Produkt/Surowce

- ⇒ Kontrola dostawców
- ⇒ Specyfikacje
- ⇒ Certyfikaty analiz
- ⇒ Kontrola temperatury żywności
- ⇒ Etykietowanie

Informacje o produkcie i świadomość konsumenta

Sekcja V Typowe przykłady CCP i OPRP

Poniższe przykłady CCP i OPRP nie są obowiązkowe, jakkolwiek zakwalifikowanie do CCP lub OPRP powinno być wynikiem analizy HACCP przeprowadzanej dla każdej linii produkcyjnej, produktu itp.

Producenci powinni używać tych materiałów jako wskazówki. Przykłady nie są w stanie zastąpić miejsca, procesu i analizy HACCP specyficznej dla każdego produktu dla każdej jednostki produkującej karmę dla zwierząt domowych.

1 Przykłady CCP – mokra karma dla zwierząt domowych

Poniższe przykłady CCP dotyczą mokrej karmy dla zwierząt domowych tj. karma w puszkach, saszetkach. Tabela zawiera przykłady, które nie mogą zastąpić lokalnej (dla każdego producenta) analizy ryzyka i wynikających z niej specyficznych CCP typowych dla produktu i technologii.

Krytyczny Punkt Kontroli (CCP)/OPRP wynikający z analizy HACCP	Zagrożenie	Metoda kontroli
Transport/przechowywanie	Skażenie/zepsucie (np. pracownik)	Specyfikacje transportu i przechowywanie/kontrola
Zgodność surowców ze specyfikacją	Niewłaściwy surowiec lub surowiec zanieczyszczony	Aprobata dostawcy + inspekcja dostaw
Proces	Wzrost mikroorganizmów w związku z niewłaściwym procesem	Kontrola czasu, temperatury, kontrola okresu przechowywania
Wykrywanie metali	Zanieczyszczenie metalem (e. g. śruba)	Mostkowe detektory metalu
Napełnianie	Wzrost mikroorganizmów w związku z nie wysterylizowanym produktem (zbyt dużo kawałków)	100% kontrola wysokości wypełnienia opakowania/Kontrola masy
Dodatek sosu	Wzrost mikroorganizmów w związku z nie wysterylizowanym produktem (zbyt dużo kawałków)	100% kontrola wysokości wypełnienia opakowania/Kontrola masy
Zamykanie / Zgrzewanie	Zakażenie wtórne bakteriami chorobotwórczymi	Kontrola zamka/zgrzewu
Sterylizacja	Rozwój mikroorganizmów po niewłaściwej sterylizacji (F0 < 3)	Pomiar czasu i temperatury sterylizacji
Chłodzenie	Wzrost mikroorganizmów w związku z niewłaściwą jakością wody chłodzącej	Kalibracje dozowników chemii do wody chłodzącej, kontrola jakości wody
Transport	Skażenie/zepsucie	Kontrola wizualna

2 Przykłady CCP – karma pół wilgotna

Poniższe przykłady CCP dotyczą karmy pół wilgotnej dla zwierząt domowych. Tabela zawiera przykłady, które nie mogą zastąpić lokalnej (dla każdego producenta) analizy ryzyka i wynikających z niej specyficznych CCP typowych dla produktu i technologii.

Krytyczny Punkt Kontroli (CCP)/OPRP wynikający z analizy HACCP	Zagrożenie	Metoda kontroli
--	------------	-----------------

Transport/przechowywanie	Skażenie/zepsucie	Specyfikacje transportu i przechowywanie/kontrola
Zgodność surowców ze specyfikacją	Niewłaściwy surowiec lub surowiec zanieczyszczony	Aprobata dostawcy + inspekcja dostaw
Dodatek substancji konserwujących	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych (wilgotność, Aw)	Monitoring / kontrola wilgotności i/lub Aw
Proces (ekstruzja)	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych (wilgotność, Aw)	Monitoring / kontrola wilgotności i/lub Aw
Napełnianie	Wzrost mikroorganizmów związany z kondensacją (delta T)	Monitoring / kontrola temp. produktu i otoczenia
Detekcja metalu	Skażenie produktu metalem	Mostkowy detektor metalu
Transport	Skażenie/zepsucie	Kontrola wizualna

3. Przykłady CCP i OPRP – karma sucha

Poniższe przykłady CCP dotyczą karmy suchej dla zwierząt domowych. Tabela zawiera przykłady, które nie mogą zastąpić lokalnej (dla każdego producenta) analizy ryzyka i wynikających z niej specyficznych CCP typowych dla produktu i technologii.

Krytyczny Punkt Kontroli (CCP)/OPRP wynikający z analizy HACCP	Zagrożenie	Metoda kontroli
Transport/przechowywanie	Skażenie/zepsucie	Specyfikacje transportu i przechowywanie/kontrola
Zgodność surowców ze specyfikacją	Niewłaściwy surowiec lub surowiec zanieczyszczony	Aprobata dostawcy + inspekcja dostaw
Proces -Ekstruzja	Wzrost mikroorganizmów	Kontrola temperatury, monitoring gęstości produktu jako wskaźnik stopnia ugotowania
Proces (suszenie)	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych (wilgotność, Aw)	Monitoring / kontrola wilgotności i/lub Aw
Napełnianie	Wzrost mikroorganizmów związany z kondensacją (delta T)	Monitoring / kontrola temp. produktu i otoczenia
Detekcja metalu	Skażenie produktu metalem	Mostkowy detektor metalu
Przechowywanie	Wzrost pleśni i mikroorganizmów	Program kontroli Aw/magazynu
Transport	Skażenie/zepsucie	Kontrola wizualna

4 Przykłady CCP i OPRP – przekąski

Poniższe przykłady CCP dotyczą przekąsek dla zwierząt domowych. Tabela zawiera przykłady, które nie mogą zastąpić lokalnej (dla każdego producenta) analizy ryzyka i wynikających z niej specyficznych CCP typowych dla produktu i technologii.

Krytyczny Punkt	Zagrożenie	Metoda kontroli
------------------------	-------------------	------------------------

Kontroli (CCP)/OPRP wynikający z analizy HACCP		
Transport/przechowywanie	Skażenie/zepsucie	Specyfikacje transportu i przechowywanie/kontrola
Zgodność surowców ze specyfikacją	Niewłaściwy surowiec lub surowiec zanieczyszczony	Aprobata dostawcy + inspekcja dostaw
Proces (wyznaczony etap)	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych (wilgotność, Aw, skażenie krzyżowe)	Monitoring / kontrola wilgotności i/lub Aw i/lub badania shelf life
Napełnianie	Wzrost mikroorganizmów związany z kondensacją (delta T)	Monitoring / kontrola temp. produktu i otoczenia
Detekcja metalu	Skażenie produktu metalem	Mostkowy detektor metalu
Transport	Skażenie/zepsucie	Kontrola wizualna

5 Przykłady CCP i OPRP– Mrożonki

Poniższe przykłady CCP dotyczą mrożonek dla zwierząt domowych. Tabela zawiera przykłady, które nie mogą zastąpić lokalnej (dla każdego producenta) analizy ryzyka i wynikających z niej specyficznych CCP typowych dla produktu i technologii.

Krytyczny Punkt Kontroli (CCP)/OPRP wynikający z analizy HACCP	Zagrożenie	Metoda kontroli
Transport/przechowywanie	Skażenie/zepsucie	Specyfikacje transportu i przechowywanie/kontrola
Zgodność surowców ze specyfikacją	Niewłaściwy surowiec lub surowiec zanieczyszczony	Aprobata dostawcy + inspekcja dostaw
Proces (wyznaczony etap)	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych (wilgotność, Aw, skażenie krzyżowe)	Monitoring / kontrola wilgotności i/lub Aw i/lub badania shelf life
Detekcja metalu	Skażenie produktu metalem	Mostkowy detektor metalu
Chłodzenie/mrożenie	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych podczas schładzania	Kontrola czasu i temperatury
Składowanie, transport, sprzedaż	Zakażenie lub pogorszenie jakości. Wzrost mikroorganizmów	Stały monitoring temperatury w ciągu logistycznym
Transport	Skażenie/zepsucie	Kontrola wizualna

6 Przykłady CCP i OPRP – karma chłodzona i świeża

Poniższe przykłady CCP dotyczą karmy dla zwierząt domowych chłodzonej i świeżej. Tabela zawiera przykłady, które nie mogą zastąpić lokalnej (dla każdego producenta) analizy ryzyka i wynikających z niej specyficznych CCP typowych dla produktu i technologii.

Krytyczny Punkt Kontroli (CCP)/OPRP wynikający z analizy HACCP	Zagrożenie	Metoda kontroli
Transport/przechowywanie	Skażenie/zepsucie	Specyfikacje transportu i

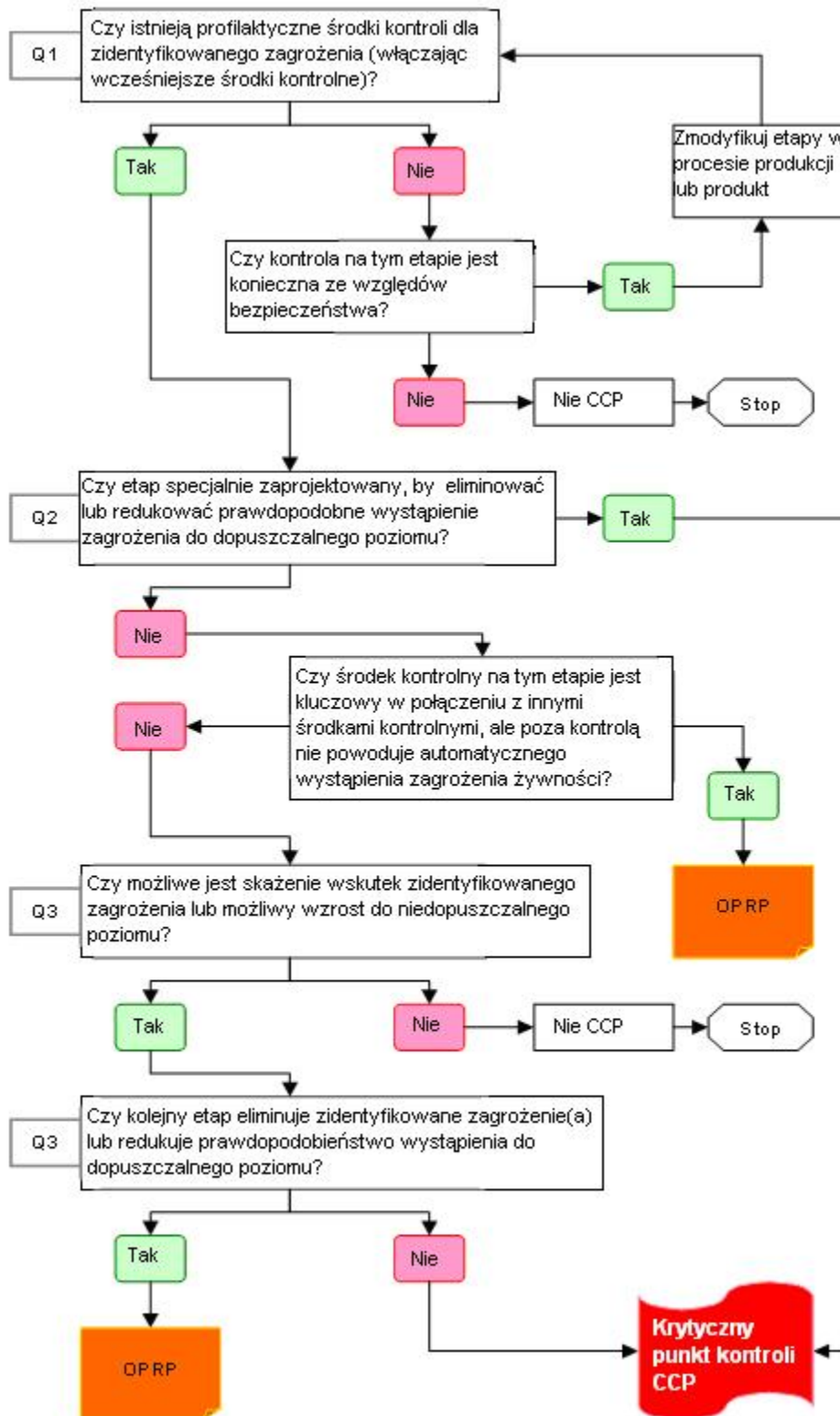
		przechowywanie/kontrola
Zgodność surowców ze specyfikacją	Niewłaściwy surowiec lub surowiec zanieczyszczony	Aprobata dostawcy + inspekcja dostaw
Proces (wyznaczony etap)	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych (wilgotność, Aw, skażenie krzyżowe)	Monitoring / kontrola wilgotności i/lub Aw i/lub badania shelf life
Napełnianie	Wzrost mikroorganizmów	Kontrola temperatury, badanie trwałości
Detekcja metalu	Skażenie produktu metalem	Mostkowy detektor metalu
Chłodzenie	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych podczas schładzania	Kontrola czasu i temperatury
Składowanie, transport, sprzedaż	Zakażenie lub pogorszenie jakości. Wzrost mikroorganizmów	Stały monitoring temperatury w ciągu logistycznym
Transport	Skażenie/zepsucie	Kontrola wizualna

7 Typowe CCP dla produktów przeznaczonych dla małych zwierząt domowych.

Producent karmy dla małych zwierząt domowych (ptaków, małych ssaków, ryb itp.) powinien przeprowadzić analizę ryzyka HACCP dla stosowanej technologii i wytwarzanych produktów, wdrożyć ten system oraz opracować odpowiednie procedury.

Krytyczny Punkt Kontroli (CCP)/OPRP wynikający z analizy HACCP	Zagrożenie	Metoda kontroli
Transport/przechowywanie	Skażenie/zepsucie	Specyfikacje transportu i przechowywanie/kontrola
Zgodność surowców ze specyfikacją	Niewłaściwy surowiec lub surowiec zanieczyszczony	Aprobata dostawcy + inspekcja dostaw
Chłodzenie	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych podczas schładzania	Kontrola czasu i temperatury
Proces -Extruzja	Wzrost mikroorganizmów	Kontrola temperatury, monitoring gęstości produktu jako wskaźnik stopnia ugotowania
Mieszanie	Jednorodność surowców	Oświadczenie producenta, szkolenia personelu, kontrola wizualna
Proces (wyznaczony etap)	Wzrost mikroorganizmów chorobotwórczych (wilgotność, Aw, skażenie krzyżowe)	Monitoring / kontrola wilgotności i/lub Aw i/lub badania shelf life
Detekcja metalu	Skażenie produktu metalem	Mostkowy detektor metalu
Przechowywanie	Wzrost pleśni i mikroorganizmów	Program kontroli Aw/magazynu
Transport	Skażenie/zepsucie	Kontrola wizualna

Sekcja VI Przykładowe "drzewo decyzyjne" dla identyfikacji Krytycznych Punktów Kontroli



Sekcja VII Przykłady arkuszy roboczych HACCP³

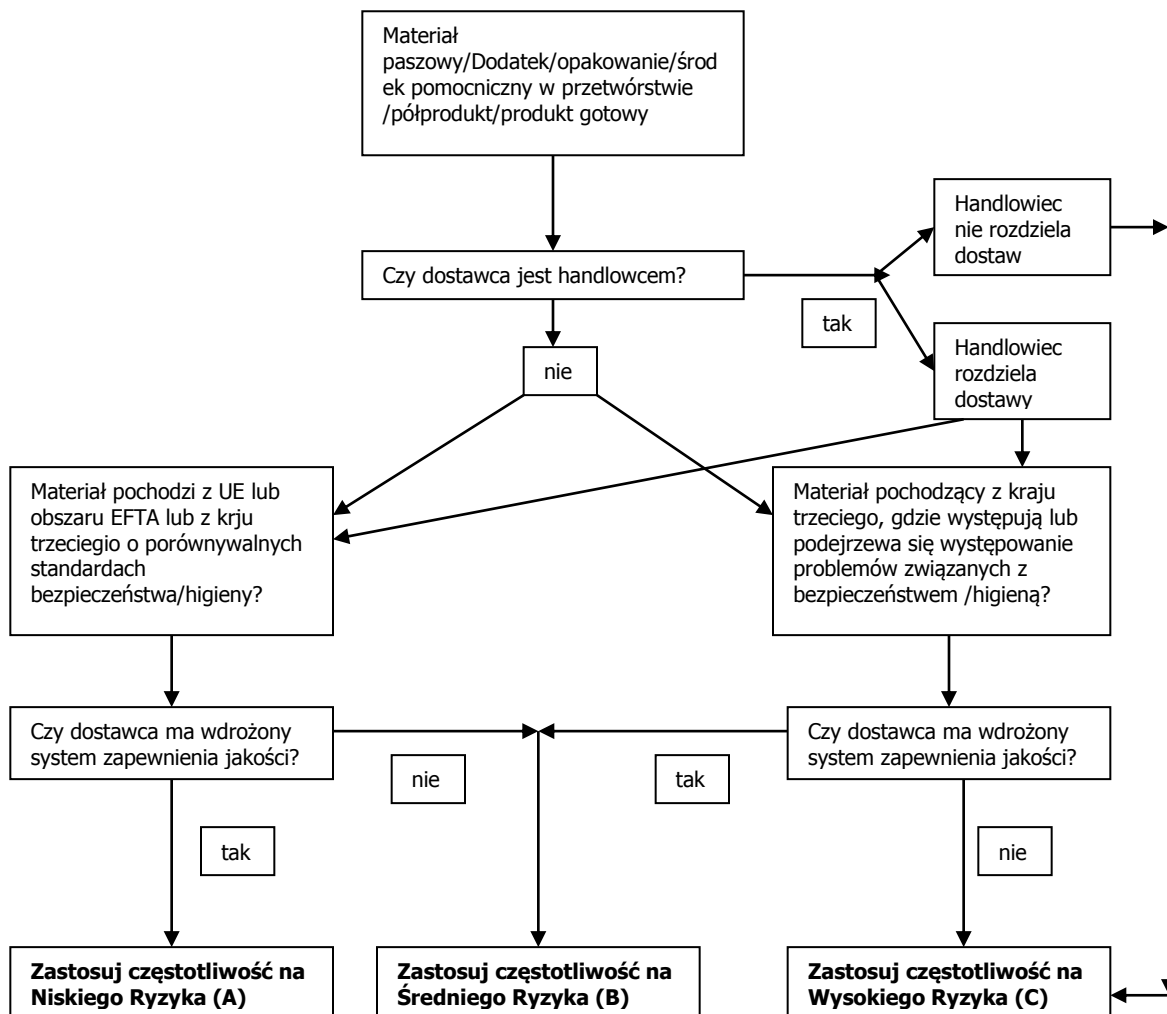
Przykład arkusza roboczego HACCP - CCPy							
Krok 1.1.	Zagrożenie	Środek kontrolny	CCPy	Limit krytyczny	Procedura monitorowania	Działania korygujące	Zapisy
...
3	<ul style="list-style-type: none"> • Skażenie mikrobiologiczne • Obecność insektów 	Temperatura produktu	Temperatura ekstruzji	>90 st. C	Pomiar ciągły automatyczny sprawdzany i rejestrowany co godzinę przez Operatora. Procedura PP 2.4	Kiedy poniżej limitu krytycznego limitu, 1. oddzielenie i wtrzymanie podejrzanego produktu, 2. zwiększenie ilości pary/ lub zwiększenie temperatury/ lub zmniejszenie przepustowości, według WI 2.15 Koordynator decyduje, czy produkt będzie ponownie przetwarzany, czy będzie czekał na zwolnienie po testach mikrobiologicznych WI 2.4	- extrusion records (WI 2.15 Zał 1) - zapisy analiz mikrobiologicznych
4	Wzrost pleśni	Wilgotność gotowego produktu	Wilgotność wyekstrudowanego i wysuszonego produktu	Wilgotność gotowego produktu < max limit w specyfikacji produktu	Wilgotność sprawdzana co 2 godziny przez Operatora PP 2.5	Kiedy powyżej limitu krytycznego, 1. oddziel i wstrzymaj produkt, 2. ustaw odpowiednią temperaturę suszenia. Koordynator decyduje, czy produkt będzie ponownie przetwarzany, czy będzie czekał na zmieszanie z partią bardziej suchą. Wyniki powinny być zwalidowane przez lab (WI 2.5)	- extrusion records (WI 2.15 Zał 1) - zapisy laboratoryjne z pomiarów w wilgotności
...
6	Obecność szkodliwych metalowych ciał obcych	Efektywność wykrywania i odrzutu systemu detekcji metalu	Detekcja metalu gotowego produktu	Brak obecności i opakowań zawierających metalowe ciała obce o średnicy większej niż 3,5	System sprawdzany na początku każdej zmiany w zakresie prawidłowego wykrywania i odrzutu kontrolowanego standardu. Detektor metalu zawsze włączony	Odrzucone opakowania są przeznaczone do zniszczenia. Jeżeli system wyrzutu detektora ulegnie awarii należy wstrzymać produkt od ostatniego dobrego wyniku kontroli. Powtórne sprawdzenie wstrzymanych	Zapisy z pakowania (WI2.15 zał. 2)

				mm kulka żelazna	podczas produkcji (WI 2.9)	opakowań (WI 2.9)	
...

3 Codex Alimentarius Commission, Recommended International Code of Practice, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

Załącznik III Ocena dostawców ze szczególnym uwzględnieniem substancji niepożądanych i skażeń

Sekcja 1. Drzewo decyzyjne do oceny częstotliwości monitorowania substancji niepożądanych/skażeń w materiałach paszowych/dodatkach opakowaniach//gotowym produkcie.



Sekcja 2. Monitorowanie substancji niepożądanych według przepisów i wskazówek FEDIAF.

Podane poniżej kompendium substancji niepożądanych i ich prawdopodobnego pochodzenia /źródłowego materiału opracowano na podstawie obecnych przepisów oraz doświadczenia FEDIFu w tym temacie.

Właściwy plan kontroli – i odpowiadającą ilość próbek do analiz – powinna być dostosowana do potrzeb konkretnego producenta karmy dla zwierząt lub nawet konkretnego oddziału, na podstawie:

- Rezultatów zastosowania drzewa decyzyjnego dla monitorowania substancji niepożądanych, jak podano w załączniku III, sekcji I, wprowadzonego systemu zapewniania dostawców (włączając istnienie szczegółowych uzgodnień z dostawcą dotyczących jakości)
- Charakterystykę produktów

Z zasady, materiały dostarczane z zewnątrz od dostawcy, sklasyfikowanego w grupie ryzyka A z wyżej wymienionego drzewa decyzyjnego powinny być poddawane rzadszemu próbkowaniu niż te sklasyfikowane jako B a nawet C.

Substancja niepożądana	Potencjalny materiał źródłowy	Odnosińnik
Sporysz	Środki paszowe zawierające niezmielone zboża	Dyrektywa 2002/32/WE w sprawie niepożądanych substancji w paszach zwierzęcych
As, Pb, Hg	Materiały paszowe Pełnoporcjowe/uzupełniające środki paszowe	
Cd	Materiały paszowe pochodzenia roślinnego Mineralne środki paszowe	
Fluor	Materiały paszowe Pełnoporcjowe środki paszowe	
Azotany	Mączka rybna	
Aldryna	Wszystkie środki paszowe	
Dieldryna	Wszystkie środki paszowe	
Kamfechlor	Wszystkie środki paszowe	
Chlordan	Wszystkie środki paszowe	
DDT	Wszystkie środki paszowe	
Endosulfan	Wszystkie środki paszowe	
Endryna	Wszystkie środki paszowe	
Heptachlor	Wszystkie środki paszowe	
Heksachlorobenzen	Wszystkie środki paszowe	
Heksachlorocykloheksan	Wszystkie środki paszowe	
Dioksyny i dioksynopodobne PCB	Materiały paszowe Pełnoporcjowa/uzupełniająca karma dla zwierząt	
Pozostałości kokcydiostatyków	Materiały paszowe Pełnoporcjowa/uzupełniająca karma dla zwierząt	
Teobromina	Pełnoporcjowe środki paszowe	
Aflatoksyna B1	Materiały paszowe, specjalnie przygotowywane zboża i ziarna Pełnoporcjowe/uzupełniające środki paszowe	
DON (Deoksyniwalenol)	Zboża Pełnoporcjowa/uzupełniająca karma dla zwierząt	Zalecenie komisji 2006/576/WE w sprawie obecności mykotoksyn w produktach przeznaczonych do żywienia zwierząt
Fuminizyna	Kukurydza i produkty pochodzenia kukurydzianego Pełnoporcjowa/uzupełniająca karma dla zwierząt	
Zearalenon	Zboża	

	Ziarna (jako materiały paszowe) dla ptaków i małych zwierząt Pełnoporcjowa/uzupełniająca karma dla zwierząt	
Ochratoksyna A	Zboża Wątroba Nerki Ziarna (jako materiały paszowe) dla ptaków i małych zwierząt Pełnoporcjowa/uzupełniająca karma dla zwierząt	
T2 / HT2 / Niwalenol	Zboża jako materiały paszowe Pełnoporcjowa/uzupełniająca karma dla zwierząt	
Pozostałości pestycydów (inne niż już wymienione)	Zboża Mączki rybne i mięsne Premiksy witaminowe Pełnoporcjowa/uzupełniająca karma dla zwierząt	
di-etyloglikol	Glicerol	
PCP (pentachlorophenol)	Guma guar	
Histamine	Mączki rybne i mięsne	
Antybiotyki	Mączki rybne i mięsne Krewetki (mrożone)	
Metabolity nitrofuranu	Ryby, owoce morza i mączki zwierzęce	
Nitrozaminy	Mączki rybne i mięsne	
Melamina	Źródła białkowe	
Profile PAH lub benzopireny	Zboża (jako materiał paszowy) Mączki rybne i zwierzęce Dodatki	
Bisfenol A, F i noge???? Trzeba skonsultować z tłumaczem	Opakowania, puszki (powłoka)	
Ftalany	Opakowania	
SEM (semikarbazydy)	Opakowania, uszczelnienie zamka puszki	
Furany	Mokra karma dla zwierząt	