



## Opis jednostki produkcyjnej (System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP)

DP-04-F01-Z01  
Wydanie 01  
Z dnia: 25.07.2022 r.  
Strona 1 / 8

Dokument obligatoryjny stanowiący integralną część Wniosku o certyfikację na zgodność z Systemem Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP (DP-04-F01) składany podczas pierwszego zgłoszenia, zaś w przypadku aktualizacji danych lub wznowienia procesu certyfikacji jego obligatoryjność wynika z konieczności udokumentowania zastosowanych zmian w procesie.

Sporządzenie i przechowywanie Opisu jednostki produkcyjnej oraz jego aktualizowanie w przypadku zaistnienia zmian jest wymagane dla każdego Producenta lub Grupy producentów (Uczestnika Systemu QAFP).

<b>W ZAKRESIE*</b>	<input type="checkbox"/> HODOWLA <input type="checkbox"/> UBÓJ I OBRÓBKA POUBOJOWA <input type="checkbox"/> PRZETWÓRSTWO	<input type="checkbox"/> MAGAZYNOWANIE <input type="checkbox"/> SPRZEDAŻ
<b>Forma działalności*</b>	<input type="checkbox"/> PRODUCENT	<input type="checkbox"/> GRUPA PRODUCENTÓW
<b>Numer Producenta lub Grupy producentów nadany przez KCBiC</b>		
<b>Cel złożenia dokumentu*</b>	1. <input type="checkbox"/> Pierwsze zgłoszenie 2. <input type="checkbox"/> Aktualizacja danych 3. <input type="checkbox"/> Wznowienie procesu certyfikacji	

\* właściwe zaznaczyć

<b>W przypadku aktualizacji danych / wznowienia procesu certyfikacji zmiany dotyczą punktów określonych we Wniosku o certyfikację*</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>

\* właściwe zaznaczyć

<b>I. PRODUCENT LUB GRUPA PRODUCENTÓW</b>			
<b>Imię i nazwisko / nazwa</b>			
<b>Forma prawna</b>	<input type="checkbox"/> osoba fizyczna	<input type="checkbox"/> osoba prawna	<input type="checkbox"/> jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej
<b>Adres siedziby / miejsca prowadzonej działalności</b> <small>(miejscowość, ulica, nr domu, nr lokalu, kod pocztowy i poczta)</small>			
<b>Telefon</b>			
<b>E-mail</b>			
<b>Adres strony internetowej</b>			
<b>Osoba odpowiedzialna</b>			
<b>Osoba kontaktowa</b>			
<b>Oddziały / zakłady Producenta lub Grupy producentów</b> Lista wszystkich oddziałów / zakładów jest załączona			
<input type="checkbox"/> dotyczy, załącznik nr .....		<input type="checkbox"/> nie dotyczy, tylko jedno miejsce prowadzenia działalności	
<b>Plan zakładu z zaznaczeniem drogi przejścia surowców i produktów QAFP oraz magazynów surowców i wyrobów gotowych</b>			
<input type="checkbox"/> załącznik nr .....		<input type="checkbox"/> nie dotyczy	
<b>Lista personelu odpowiedzialnego za działalność metodą QAFP wraz z pełnionymi funkcjami</b>			
<input type="checkbox"/> załącznik nr .....		<input type="checkbox"/> nie dotyczy (w przypadku jednoosobowej działalności gospodarczej)	

<b>II. DANE ZAKŁADU PRZETWÓRCZEGO / PODWYKONAWCY</b>	
<b>Nazwa firmy</b>	
<b>Forma prawna zakładu</b>	
<b>Miejscowość, ulica</b>	
<b>Kod pocztowy i poczta</b>	
<b>Telefon</b>	



## Opis jednostki produkcyjnej (System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP)

DP-04-F01-Z01

Wydanie 01

Z dnia: 25.07.2022 r.

Strona 2 / 8

E-mail	
Adres strony internetowej	
Osoba odpowiedzialna	
Osoba kontaktowa	
Dokument potwierdzający zezwolenie na prowadzenie działalności przez właściwe organy (WIS, SANEPID)*/**	
Struktura organizacyjna**	
Plan zakładu/obiektu**	

\* decyzja o dopuszczeniu do produkcji / magazynowania obiektów produkcyjnych / magazynowych lub opcjonalnie protokołów ostatniej pełnej kontroli właściwych organów; w przypadku braku wykorzystania obiektów w prowadzonej działalności kopia dokumentu potwierdzającego wpis do rejestru prowadzonego przez właściwe organy

\*\* załączyć w przypadku składania *Opisu jednostki produkcyjnej* po raz pierwszy oraz w przypadku zmian w tym zakresie (jeśli dotyczy)

III. OPIS ASORTYMENTU
1. Asortyment produktów, wyrobów QAFP stanowi załącznik <input type="checkbox"/> załącznik nr ....
2. Asortyment produktów, wyrobów nie objętych systemem QAFP stanowi załącznik <input type="checkbox"/> załącznik nr ....
3. Receptury produktów, wyrobów QAFP ( <i>dotyczy tylko produktów, wyrobów przetworzonych</i> ) <input type="checkbox"/> załącznik nr ....
4. Opis procesu przetwarzania, w tym pakowania, etykietowania <input type="checkbox"/> załącznik nr ....
5. Opis działań podejmowanych w celu zapewnienia oddzielenia produkcji zgodnej z wymogami QAFP od nie prowadzonej zgodnie z wymogami Systemu (przestrzennie i/lub czasowo) ( <i>dotyczy przedsiębiorstw prowadzących równoległe produkcję zgodną z wymogami QAFP i produkcję nie prowadzoną zgodnie z wymogami Systemu</i> ) <input type="checkbox"/> załącznik nr ....

IV. Obiekty			
Proszę wymienić wszystkie budynki (własne i dzierżawione), w których hodowane są zwierzęta lub przetwarzane / przechowywane są produkty QAFP. Proszę dołączyć szkic lub mapkę z naniesionymi wszystkimi budynkami (załącznik nr ....)			
Lp.	Nazwa	Adres	Powierzchnia (m <sup>2</sup> )

## V. Dokumentacja przedsiębiorstwa

*W przedsiębiorstwie należy przechowywać ewidencję towarową i finansową, w tym oryginalne faktury (rachunki), etykiety z opakowań zakupionych surowców / produktów. Dokumenty te będą sprawdzane podczas kontroli.*

### 1. Rodzaje prowadzonych rejestrów

- rejestr sprzedaży i zakupu
- rejestr rodzaju i ilości zakupów paszy
- rejestr odbiorców / nabywców produktów wprowadzanych na rynek
- rejestr składowania produktów QAFP
- rejestr odczytów temperatur budynków
- rejestr odczytów temperatur pomieszczeń chłodzonych
- rejestr odczytów temperatur produktów
- rejestr wszystkich działań i przetworzonych ilości
- ewidencja czyszczenia i monitorowania jego skuteczności
- rejestr czyszczenia magazynów i sprawdzania jego skuteczności
- rejestr sprawności instalacji chłodzących
- ewidencja działań transportowych
- inne: ...



**Opis jednostki produkcyjnej**  
**(System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP)**

DP-04-F01-Z01

Wydanie 01

Z dnia: 25.07.2022 r.

Strona 4 / 8

**VI. ETAPY PRZEŁYWU PRODUKTU PRZEZ PODMIOT PRODUKCYJNY**

<b>Etapy przepływu produktu</b>	<b>Opis czynności realizowanych na danym etapie, w tym polegających na oddzieleniu produkcji QAFP od innej oraz zabezpieczeniu przed zanieczyszczeniem substancjami niedozwolonymi do stosowania w produkcji QAFP (jeśli dotyczy)</b>	<b>Rodzaj dokumentów potwierdzających przepływ na danym etapie produkcji / przetwórstwa (jeśli dotyczy)</b>	<b>Informacje zawarte na etykiecie produktu na danym etapie produkcji / przetwórstwa (jeśli dotyczy)</b>
<b>Zakup surowca / produktu / młodych zwierząt do odchowu</b>			
<b>Organizacja transportu</b>			
<b>Ubój</b>			
<b>Przetworzenie</b>			
<b>Konfekcjonowanie / Pakowanie</b>			
<b>Magazynowanie</b>			
<b>Sprzedaż/wydanie produktu</b>			



**Opis jednostki produkcyjnej**  
**(System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP)**

DP-04-F01-Z01

Wydanie 01

Z dnia: 25.07.2022 r.

Strona 5 / 8

**VII. IDENTYFIKOWALNOŚĆ**

W jaki sposób prowadzone jest kodowanie produktów, identyfikacja surowca użytego do produkcji, pochodzenia surowca, terminu dostawy i oznakowania partii itd.?

### VIII. BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTÓW QAFP

VIII.1. Zarządzanie jakością	Tak	Nie	Skrócony opis, ewentualnie uwagi
Czy w danym podmiocie funkcjonuje system zarządzania jakością produktów?			
Czy w danym podmiocie funkcjonuje system zarządzania bezpieczeństwem produktów?			
Czy w procedurach lub instrukcjach funkcjonujących w danym podmiocie zawarta jest informacja o produkcji zgodnej z Systemem QAFP?			
Czy i kiedy zostali przeszkoleni pracownicy danego podmiotu z elementarnych zasad hodowli i/lub produkcji QAFP?			
Czy dany podmiot posiada procedurę postępowania z produktem niezgodnym?			
Czy dany podmiot posiada procedurę odwołań i reklamacji?			

VIII.2. Opis działań: czyszczenie, mycie, dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja					
Wyszczególnienie	Rodzaj czynności				
	Czyszczenie	Mycie	Dezynfekcja	Dezynsekcja	Deratyzacja
Podmiot odpowiedzialny / wykaz stosowanych środków (jeśli dotyczy)					
Środki ostrożności zastosowane w celu ograniczenia ryzyka zanieczyszczenia produktów QAFP na skutek stosowanych czynności (jeśli dotyczy)					
Dokument potwierdzający wykonanie czynności (jeśli dotyczy)					

### VIII.3. Sprzedaż i transport

Rodzaj sprzedaży:  sprzedaż hurtowa  sprzedaż detaliczna  sprzedaż internetowa

Transport certyfikowanych produktów:  transport własny  transport zlecany  transport odbiorcy

Transport certyfikowanych surowców:  transport własny  transport zlecany  transport odbiorcy

Czy transport surowców obejmuje wyłącznie produkty paczkowane?  tak  nie

Czy transport wyrobów obejmuje wyłącznie produkty paczkowane?  tak  nie

Szczegółowy opis działań transportowych wraz ze wskazaniem sposobów minimalizacji ryzyka zanieczyszczenia środkami niedozwolonymi, zmiany temperatury zalecanej dla danego produktu, zasad zamykania i zabezpieczania pojemników transportowych oraz osób odpowiedzialnych za te czynności powinien zawierać w składanych do Jednostki certyfikującej procedurach prowadzonej działalności.

#### VIII.4. Kontrola i badania

Pobór próbek:	Zakres prowadzonych badań (np. pozostałości leczniczych pasz weterynaryjnych, badania mikrobiologiczne, itp.)
- surowca	
- półproduktów	
- wyrobu gotowego	

Czy są prowadzone i archiwizowane zapisy z badań i kontroli? (np. protokół z pobierania próbek, raport z analiz itd.)

Proszę wskazać gdzie badania są wykonywane (np. laboratorium własne, zewnętrzne) i czy są to laboratoria akredytowane?

## IX. ZOBOWIĄZANIA PRODUCENTA LUB GRUPY PRODUCENTÓW

### Zobowiązują się do:

- podporządkowania swojej działalności systemowi kontroli zgodnie z:
  - [Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady \(UE\) 2017/625](#) z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenie Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z dnia 7.4.2017, s. 1),
  - [Zeszytami Branżowymi Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP](#), w tym:
    - Tuszki, elementy i mięso z kurczaka i indyka – wymagania produkcyjne i jakościowe,
    - Kulinarne mięso wieprzowe – wymagania produkcyjne i jakościowe,
    - Wędliny – wymagania produkcyjne i jakościowe,
    - Mięso mielone – wymagania produkcyjne i jakościowe,
    - Konserwy – wymagania produkcyjne i jakościowe,
    - Wyroby mięsne na grilla lub do pieczenia – wymagania produkcyjne i jakościowe;
  - [Wymaganiami dla Systemu QAFP – część ogólna](#);
  - [Programem certyfikacji](#) obowiązujący w Jednostce Certyfikującej (KCBiC) właściwym dla rodzaju działalności zgłaszanej do certyfikacji przez Producenta lub Grupę producentów.
- zaakceptowania zastosowanych środków sankcyjnych w przypadku stwierdzenia niezgodności odnoszących się do wymogów produkcji zgodnej z Systemem Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP;
- pisemnego powiadomienia kupujących w przypadku wprowadzenia do obrotu produktu niespełniającego wymogów Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP;
- zaakceptowania wymiany informacji między Administratorem Systemu QAFP a Jednostkami certyfikującymi w przypadku, gdy część prowadzonej przeze mnie działalności lub podwykonawcy zgłoszeni przeze mnie w zakresie produkcji zgodnej z wymogami Systemu QAFP są certyfikowani przez Jednostki certyfikujące inne niż KCBiC;
- zaakceptowania faktu przekazania przez Jednostkę certyfikującą pełnej dokumentacji odnoszącej się do kontroli i certyfikacji mojego podmiotu lub podwykonawców zgłoszonych przeze mnie do kontroli i certyfikacji innej jednostce certyfikującej w przypadku zmiany Jednostki certyfikującej;
- przechowywania dokumentacji odnoszącej się do kontroli i certyfikacji produkcji zgodnej z Systemem QAFP przez okres co najmniej pięciu lat w przypadku wycofania się z systemu kontroli;
- niezwłocznego poinformowania Administratora Systemu QAFP i Jednostki certyfikującej (KCBiC) o wszelkich niezgodnościach mających wpływ na status produktów, wyrobów zgodnych z Systemem QAFP otrzymanych od innych podmiotów lub podwykonawców;
- wniesienia opłat za kontrolę i certyfikację według aktualnego cennika obowiązującego w KCBiC;
- dopełnienia zobowiązań administracyjnych związanych z kontrolą;
- niezwłocznego powiadomienia o zmianach w ramach przedmiotu kontroli;
- przekazania wszelkich informacji koniecznych do przeprowadzenia kontroli.

**Potwierdzam, że wszystkie informacje zawarte w niniejszym formularzu są prawdziwe oraz zobowiązuję się niezwłocznie do poinformowania Jednostki certyfikującej (KCBiC) o wszelkich zaistniałych zmianach mających wpływ na proces certyfikacji.**

Miejscowość, data:	
Podpis osoby odpowiedzialnej:	