

# Dodatkowa certyfikacja - dobra praktyka

KAROLINA NAUMOWICZ, ANNA WIŚNIEWSKA  
producentcka  
XLIII SZKOLENIE – KONFERENCJA HODOWCÓW RYB ŁOSOSIOWATYCH

11 – 12 PAŹDZIERNIKA 2018 R.

 Stowarzyszenie Producentów Ryb Łososiowatych

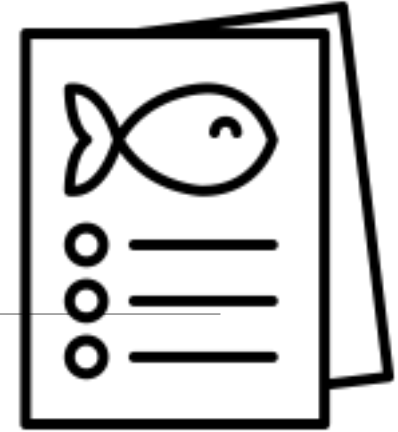


UNIWERSYTET  
WARMIŃSKO-MAZURSKI  
W OLSZTYNIE



# Certyfikacja

---

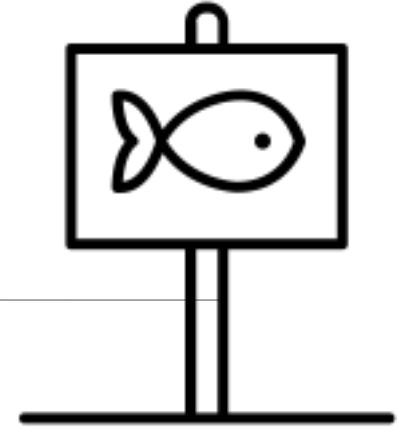


**Certyfikacja** – ściśle określone postępowanie, w którym strona trzecia (organizacja), przyznaje pisemne zaświadczenie w formie certyfikatu o tym, że produkt (usługa), proces lub osoba spełnia określone wymagania. Certyfikacja jest częścią procesu oceny zgodności.

Certyfikaty są często ograniczone w czasie, są wydawane przez niezależne jednostki certyfikujące, wyznaczające standardy kontroli w zakresie zastrzeżonym przez daną jednostkę.

# Dobra Praktyka wg FAO

---



Dobra praktyka jest nie tylko praktyką dobrą, ale także praktyką, w przypadku której udowodniono prawidłowe działanie i dobre wyniki, dlatego też zalecana jest jako model.

Jest to udane doświadczenie, które zostało przetestowane i zwalidowane w szerokim tego słowa znaczeniu, które jest powtarzalne i zasługuje na upowszechnienie, aby większa liczba osób mogła z niego korzystać.

# Kryteria Dobrych Praktyk wg FAO

## SKUTECZNA I EFEKTYWNA

- dowiodła swojej strategicznej przydatności jako najbardziej skutecznego sposobu osiągnięcia określonego celu; została pomyślnie zaadoptowana i ma pozytywny wpływ na jednostki i/lub społeczności

## ZRÓWNOWAŻONA ŚRODOWISKOWO, EKONOMICZNIE I SPOŁECZNIE

- zaspokaja bieżące potrzeby, w szczególności podstawowe potrzeby najuboższych ludzi na świecie, bez uszczerbku dla możliwości zaspokojenia przyszłych potrzeb

## GENDER SENSITIVE

- opis praktyki musi pokazać, w jaki sposób mężczyźni i kobiety zaangażowani w proces, byli w stanie poprawić swoje warunki do życia

## WYKONALNA TECHNICZNIE

- techniczna wykonalność jest podstawą "dobrej praktyki", łatwo się jej nauczyć i wdrożyć

## ZAWSZE PARTYCYPACYJNA

- podejście współdziałania jest niezbędne, ponieważ wspiera zbiorowe poczucie odpowiedzialności za decyzje i działania

## POWTARZALNA I DOSTOSOWYWALNA

- powinna mieć potencjał do powielania i dlatego powinna być dostosowywalna do osiągania podobnych celów w różnych warunkach

## OGRANICZAJĄCA RYZYKO KATASTROFY/KRYZYSU, JEŚLI TO MOŻLIWE

- przyczynia się do zmniejszenia ryzyka katastrofy/kryzysu w celu zapewnienia odporności

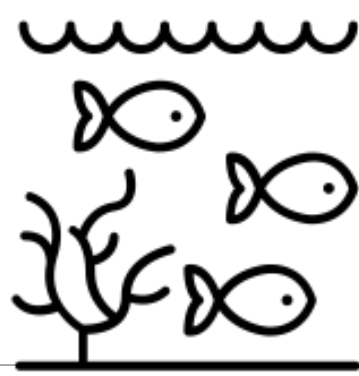
# Pakiety istniejących „Dobrych Praktyk”



- ❖ Good Agricultural Practice (GAP) – Dobra Praktyka Rolnicza (DPR)
- ❖ Good Hygienic Practice (GHP) – Dobra Praktyka Higieniczna (DPH)
- ❖ Good Manufacturing Practice (GMP) – Dobra Praktyka Produkcyjna (DPP)
- ❖ Good Clinical Practice (GCP) – Dobra Praktyka Kliniczna (DPK)
- ❖ Good Distribution Practice (GDP) – Dobra Praktyka Dystrybucyjna (DPD)
- ❖ Good Laboratory Practice (GLP) – Dobra Praktyka Laboratoryjna (DPL)
- ❖ Good Pharmacovigilance Practice (GVP) – Dobra Praktyka Farmakoterapeutyczna (DPF)
- ❖ Good Regulatory Practice (GRP) – Dobra Praktyka Regulacji (DPR)

# Dobra Praktyka Rolnicza

---



- zbiór praktyk pozwalających wyprodukować bezpieczną żywność przy użyciu wszelkich dostępnych metod i środków
- została wprowadzona obowiązkowo dla rolników ubiegających się o wsparcie finansowe jako „zwykła dobra praktyka rolnicza” (w skrócie ZDPR)
- międzynarodowy **standard Global GAP**, który zawiera ścieżkę certyfikacji dla akwakultury
- system GAP to ważny, niezależny, dobrowolny system służący zapewnieniu bezpieczeństwa żywności na etapie produkcji podstawowej
- zintegrowane zapewnienie bezpieczeństwa i jakości w gospodarstwie oraz jego roli w kształtowaniu zrównoważonej produkcji rolniczej

# Dobra Praktyka Rolnicza

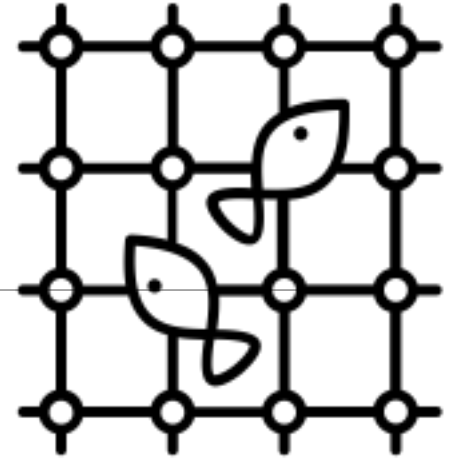
---

- zobowiązanie do przestrzegania okresów karencji po zastosowaniu nawozów, środków ochrony roślin lub leków, aby pozostałości użytego środka nie dostały się do żywności
- ściśle określenie czym i w jaki sposób należy karmić zwierzęta hodowlane
- ustalenie warunków i możliwości wykorzystania nawozów
- celem jest zapewnienie bezpieczeństwa konsumentowi poprzez produkcję pierwotną podstawową (tzw. produkcję pierwotną).



# Dobra Praktyka Higieniczna

---

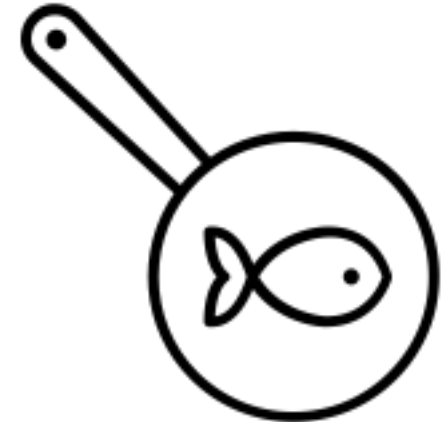


- działania, które należy podjąć, i warunki, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności, zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt. 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006

# Dobra Praktyka Higieniczna

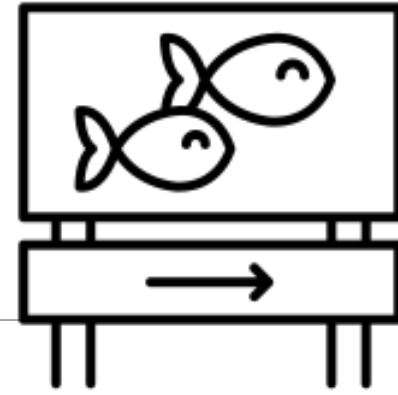
---

- lokalizacja i otoczenie zakładu produkcji żywności
- rozmieszczenie pomieszczeń i wyposażenia w zakładzie
- dobór odpowiedniego wyposażenia technicznego
- procedury mycia, dezynfekcji, konserwacji maszyn i urządzeń
- zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego i odpowiedniej jakości wszystkich surowców
- stosowanie odpowiednich procedur i operacji technologicznych
- szkolenia i higiena osobista pracowników



# Dobra Praktyka Producentcka

---

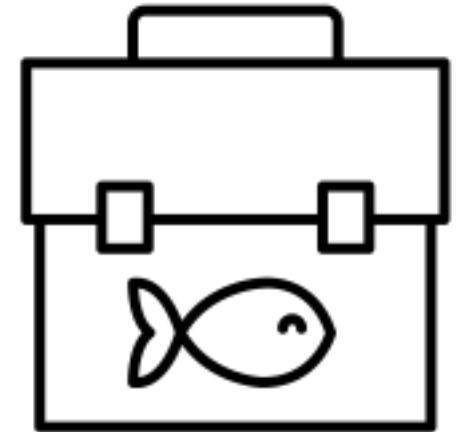


- zestaw działań zdefiniowanych w celu zapewnienia prawidłowego procesu wytwarzania produktu
- zapewnienie powtarzalności i jednorodności wyrobów poprzez ścisły nadzór nad całym procesem produkcji – od zaopatrzenia w surowce, poprzez magazynowanie, produkcję, pakowanie, znakowanie, aż do składowania i dystrybucji wyrobów gotowych
- zapewnienie odpowiedniego bezpieczeństwa użytkownikom końcowym wyrobu gotowego
- wykluczenie z procesów produkcyjnych wszelkich działań przypadkowych i zapewnienie, aby te procesy przebiegały zgodnie ze ściśle określonymi wymaganiami w formie np. instrukcji i procedur
- standardy dobrej praktyki produkcyjnej opracowano pierwotnie dla przemysłu farmaceutycznego
- zgodność z GMP jest wymagana prawem także w sektorach przemysłu spożywczego w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

# Dobra Praktyka Producentcka

---

- personel realizujący poszczególne działania
- pomieszczenia w których realizowane są procesy
- wyposażenie używane w ramach procesów
- materiały wyjściowe i opakowaniowe
- realizacja procesu produkcji zgodnie ze zdefiniowanymi jednoznacznie regulacjami
- postępowanie w przypadku reklamacji oraz postępowania w przypadku potrzeby wycofania wyrobu z rynku
- produkt gotowy
- laboratorium kontroli jakości
- odpady
- kooperacja (podwykonawstwa)
- audyt wewnętrzny
- dokumentacja GMP



# System „Hazard Analysis and Critical Control Points” – HACCP

---



- zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością
- przeprowadzenie **analizy zagrożeń** i wskazanie, które punkty procesu produkcji żywności są krytyczne, tzn. mogą w nich wystąpić zagrożenia (biologiczne, chemiczne, fizyczne) i powinny być objęte stałym nadzorem
- określenie metod ograniczania lub eliminacji zagrożeń
- wdrożenie systemu HACCP następuje w odniesieniu do przepisów, zasad dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i potrzeb klientów

# Norma ISO 22000:2018

---



- skierowana do wszystkich organizacji, które w ramach swoich działalności zajmują się produkcją, przetwarzaniem, magazynowaniem, transportowaniem i obrotem żywności oraz pasz dla zwierząt
- określa wymagania dotyczące systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (FSMS)
- swoim zakresem rozszerza wymagania systemu HACCP i w bardziej istotny sposób demonstruje powiązanie z *Codex Alimentarius*

# Norma ISO 22000:2018

---

- planowanie, wdrażanie, obsługa, utrzymywanie i aktualizowanie FSMS, zapewniając dostarczenie produktów i usług, które są bezpieczne, zgodnie z ich przeznaczeniem
- wykazanie zgodności z obowiązującymi ustawowymi i regulacyjnymi wymogami bezpieczeństwa żywności
- ocena uzgodnionych zgodnie z zapotrzebowaniami klienta wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności i wykazanie zgodności z nimi
- skuteczne komunikowanie kwestii bezpieczeństwa żywności z zainteresowanymi stronami w łańcuchu żywnościowym
- zapewnienie, że organizacja jest zgodna z określoną polityką bezpieczeństwa żywności; wykazanie zgodności z odpowiednimi zainteresowanymi stronami
- ubieganie się o certyfikację lub rejestrację FSMS przez zewnętrzną organizację lub samoocenę lub deklarację zgodności z tym dokumentem



Standaryzacja  
akwakultury  
– wyzwanie,  
konieczność czy  
zbędny wysiłek?

# Dodatkowa certyfikacja

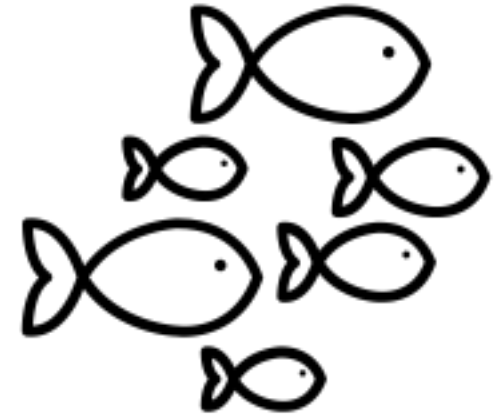
---



# Akwakultura w Unii Europejskiej

---

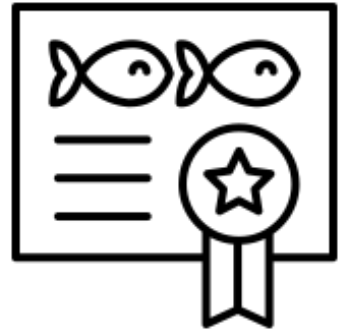
- ❖ hodowla w stawach ziemnych – gospodarka karpkowa
- ❖ hodowla w systemach przepływowych – gospodarka pstrągowa
- ❖ hodowla w systemach recyrkulacyjnych – chów basenowy
- ❖ hodowla w sadzach – chów sadzowy
- ❖ wylęgarnictwo i larwikultura



# Standardy produkcyjne w akwakulturze

---

- GLOBALG.A.P. Quality Assurance and Certification System for Agriculture: GLOBALG.A.P. Aquaculture Standard, certyfikat GGN Certified Aquaculture
- Global Aquaculture Alliance: Best Aquaculture Practices (BAP) certification standards
- Aquaculture Stewardship Council (ASC): Freshwater trout standard v1.0.
- Scottish Salmon Producers' Organisation: Code of Good Practice for Scottish Finfish Aquaculture (CoGP)
- Quality Trout UK Ltd: Combined Farm & Hatchery Certification Standards
- European Food Safety Authority EFSA: Recommendation Concerning Farmed Fish (2005)
- Irish Farmers' Association (IFA) Aquaculture: The Farmed Salmonid Health Handbook (2011)
- Irish Farmers' Association (IFA) Aquaculture: A Fish Health Code of Practice for Salmonid Aquaculture in Ireland (2014)
- Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals (RSPCA): welfare standards for farmed rainbow trout (2018)



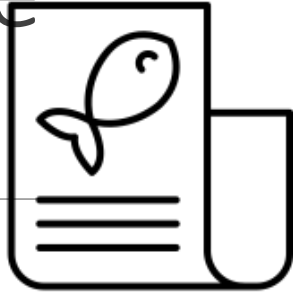
# Produkcja ekologiczna



Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 p.85

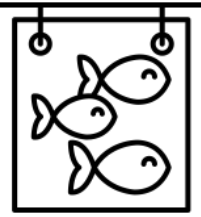
„Małe gospodarstwa i podmioty zajmujące się indywidualnie produkcją alg lub zwierząt akwakultury w Unii borykają się ze stosunkowo wysokimi kosztami kontroli i znacznymi obciążeniami administracyjnymi w związku z certyfikacją ekologiczną. Należy zezwolić na **system certyfikacji grupowej** celem ograniczenia kosztów kontroli i certyfikacji oraz powiązanych obciążeń administracyjnych, wzmocnienia lokalnych powiązań, przyczynienia się do wzmocnienia rynków zbytu oraz zapewnienia równych szans w stosunku do podmiotów z państw trzecich. Z tej przyczyny należy wprowadzić i zdefiniować pojęcie „**grupy podmiotów**” i ustanowić przepisy odzwierciedlające potrzeby małych gospodarstw i podmiotów i ich możliwości pod względem zasobów.”

# Główne przepisy i zalecenia w oparciu o które tworzone są certyfikaty dla akwakultury



- FAO & WHO „Codex Alimentarius” Code of practice for fish and fishery products (2012)
- Aquatic Animal Health Code – World Organisation for Animal Health OIE (wersja z 16/07/2018)
- Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals – World Organisation for Animal Health OIE (wersja z 22/06/2018)
- Zasady systemu HACCP określone w art. 5 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Dyrektywa Rady 2006/88/WE z dnia 24 października 2006 r. w sprawie wymogów w zakresie zdrowia zwierząt akwakultury i produktów akwakultury oraz zapobiegania niektórym chorobom zwierząt wodnych i zwalczania tych chorób (Dz.U.UE.L.2006.328.14 z dnia 2006.11.24 Status: Akt obowiązujący Wersja od: 6 marca 2014 r.)
- Wdrożenie dyrektywy Rady 2006/88/WE w zakresie warunków oraz wymagań certyfikacji w odniesieniu do wprowadzania do obrotu i przywożenia do Wspólnoty zwierząt akwakultury i produktów akwakultury oraz ustanawiające wykaz gatunków-vektorów (Dz.U.UE.L.2008.337.41 z dnia 2008.12.16, Status: Akt obowiązujący, Wersja od: 1 października 2016 r.)

# Główne przepisy i zalecenia w oparciu o które tworzone są certyfikaty dla akwakultury



- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 lutego 2009 r. w sprawie zwalczania chorób zakaźnych zwierząt akwakultury Dz.U.2015.781 t.j. z dnia 2015.06.11 (Wersja od: 11 czerwca 2015 r., tekst jednolity, Status: Akt obowiązujący w dn. 16 września 2018 r.)
- Szczegółowe wymagania weterynaryjne dla prowadzenia działalności w zakresie sektora akwakultury. Dz.U.2008.190.1167 z dnia 2008.10.24 Status: Akt obowiązujący Wersja od: 24 października 2008 r.
- Szczegółowe wymagania weterynaryjne dla prowadzenia miejsc kwarantanny, stacji kwarantanny, miejsc odpoczynku zwierząt, miejsc przeładunku zwierząt oraz miejsc wymiany wody przy transporcie zwierząt akwakultury. Dz.U.2009.27.167 z dnia 2009.02.19 Status: Akt obowiązujący Wersja od: 19 lutego 2009 r.
- Norma ISO 22000:2018 - „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego”



DZIĘKUJĘ ZA  
UWAGĘ

---