

Pasze dla pstrągów – okiem ekspertów 2019/2020
Materiał informacyjny SPRŁ – na potrzeby serwisu www.naszpstrag.pl

Zespół ekspertów	
imię nazwisko	instytucja
1. dr hab. inż. Agata Kowalska	IRŚ/PAN Olsztyn
2. dr inż. Joanna Grudniewska	IRŚ ZHRŁ Rutki
3. mgr inż. Dorota Pasquier	Przedstawiciel Zarządu SPRŁ
4. mgr inż. Mirosław Pólgęsek	ZUT Szczecin

Dobra praktyka w produkcji pasz dla ryb

Wszystkie przedsi biorstwa paszowe, w tym tak e przedsi biorstwa zajmuj ce si akwakultur , powinny dziać zgodnie ze zharmonizowanymi wymogami w zakresie bezpiecze stwa ywno ci w celu zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i zwierz t oraz ochrony rodowiska.

Głównym celem prowadzonej certyfikacji NASZ PSTR G jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumentów w zakresie bezpiecze stwa ywno ci. Warunkiem uzyskania takiego certyfikatu przez firmy paszowe b dzie spe enie okre lonych wymogów. S to wymagania prawne i ustawowe, programy wst pne i wymagania HACCP.

Obowi zkiem producenta pasz jest zapewnienie, by wytwarzane produkty były bezpieczne i zgodne z obowi zuj cymi przepisami, rozporz dzeniami oraz firmowymi wymaganiami w zakresie bezpiecze stwa, jako ci i zgodnie ci z przepisami dotycz cymi ywno ci

Podmioty dziające na rynku pasz w zakresie produkcji, przetwarzania, przechowywania, obrotu, transportu lub dystrybucji rodków ywienia zwierz t zgodnie z Rozporz dzeniem (WE) 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 stycznia 2005 r. ustanawiaj cym wymagania dotycz ce higieny pasz (Dz. Urz. WE Nr L 35 z 8.2.2005 r.) powinny zapewnia , by wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji pasz przebiegały w sposób zgodny z prawem Wspólnoty, zgodnymi z nim przepisami prawa krajowego oraz dobr praktyk .

Szczegółowe wymagania w stosunku do firm paszowych:

- **Odpowiedzialno za bezpiecze stwo pasz.**

Dotyczy Umowy o Dofinansowanie nr 00008-6524.1-OR1100003/19 z dnia 5.12.2019
Tytuł operacji: „Wdrożenie Planu Produkcji i Obrótu w 2019 roku”

Zasadnicza odpowiedzialność za bezpieczeństwo pasz powinna spoczywać na przedsiębiorstwie paszowym. Obowiązkiem firmy paszowej jest zapewnienie bezpieczeństwa pasz na całym łańcuchu żywieniowym, począwszy od pierwotnej produkcji pasz, aż dożywienia zwierząt przeznaczonych do produkcji żywności wędliniarskiej.

- **Rejestracja i zatwierdzenie**

System rejestracji i zatwierdzania wszystkich przedsiębiorstw paszowych przez właściwy organ Państwa Członkowskiego jest odpowiednim rodzajem umocowienia skutecznego nadzoru nad łańcuchem dostaw surowców, aż do odbiorcy końcowego, a także umożliwiając przeprowadzanie skutecznych kontroli urzędowych. W celu uzyskania zatwierdzenia lub rejestracji, przedsiębiorstwa paszowe powinny spełnić liczne warunki związane z ich działalnością dotyczącej planowanej produkcji, kontroli jakości, zakupu surowca, przechowywania, pomieszczeń, wyposażenia, personelu i dokumentacji, w celu zapewnienia zarówno bezpieczeństwa pasz, jak i możliwości nadzoru nad łańcuchem dostaw.

Podmiot produkujący pasze powinien być zarejestrowany i zatwierdzony zgodnie z obowiązującymi przepisami i wpisany do rejestru zakładów produkujących pasze prowadzonego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii, otrzymując numer identyfikacyjny zakładu oraz odpowiedni/e kod/y w zależności od rodzaju prowadzonej działalności. Rozporządzenie to stosuje się do działalności podmiotów działających na rynku pasz, na wszystkich etapach, począwszy od produkcji pierwotnej pasz, aż do wprowadzenia paszy do obrotu wędliniarskiej, żywienia zwierząt przeznaczonych do produkcji żywności, przywozu paszy z krajów trzecich oraz jej wywozu do krajów trzecich.

- **Stosowanie procedur dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej**

Dobra praktyka higieniczna (GHP) to działania, które muszą być podjęte, i warunki higieniczne, które muszą być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności (Dz.U. 2006, nr 171, poz. 1225). Wymagania dobrej praktyki higienicznej obejmują: lokalizację i otoczenie zakładu produkcji, rozmieszczenie pomieszczeń i wyposażenia w zakładzie, dobór odpowiedniego wyposażenia technicznego, procedur mycia, dezynfekcji, konserwacji maszyn i urządzeń, zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego i odpowiedniej jakości wszystkich surowców, stosowanie odpowiednich procedur i operacji technologicznych, szkolenie i higienę osobistą pracowników. Wdrożenie i stosowanie zasad GHP jest obowiązkowe w produkcji pasz i przynosi wymierne korzyści.

Dotyczy Umowy o Dofinansowanie nr 00008-6524.1-OR1100003/19 z dnia 5.12.2019
Tytuł operacji: „Wdrożenie Planu Produkcji i Obrótu w 2019 roku”

Dobra praktyka produkcyjna (GMP) w odniesieniu do produkcji żywności to działania, które muszą być podjęte, i warunki, które muszą być spełnione, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający bezpieczeństwo żywności, zgodnie z jej przeznaczeniem (Dz.U. 2006, nr 171, poz. 1225).

- ***Stosowanie procedur na podstawie zasad analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)***

System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP) określa tok postępowania, który ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia jakości żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów procesu produkcyjnego oraz obrotu żywności. Zasady HACCP są pomocne podmiotowi działającemu na rynku pasz w osiągnięciu wyszego standardu bezpieczeństwa pasz. Zasad HACCP nie należy uznawać za sposób samoregulacji i nie zastępuje on kontroli urzędowych. Zasady HACCP stosowane przy produkcji pasz powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie żywnościowym.

- ***Standard GLOBALG.A.P.***

Global GAP jest to niezależny, dobrowolny system zapewnienia bezpieczeństwa żywności dla pierwotnej produkcji rolnej. Obecnie GLOBALG.A.P. stanowi światowym systemem certyfikacji składającym się z wzajemnych mechanizmów dobrych praktyk rolniczych i produkcyjnych w szczególności obejmujących zagadnienia właściwego stosowania środków ochrony roślin, nawożenia, technik upraw, nawadniania, postępowania z odpadami, bezpieczeństwem pracowników, bezpieczeństwem środowiska. Standard ten i jego pochodne, jak system FAMI-QS (Feed additives and Mixtures Ingredients Quality System) jest dedykowanym systemem dla producentów pasz oraz firm handlowych zajmujących dodatkami, mieszankami i prefiksami do pasz.

- ***Program określenia kryteriów mikrobiologicznych na podstawie kryteriów naukowej oceny ryzyka***

Zagrożenia mikrobiologiczne występują podczas produkcji pasz i mogą być wyeliminowane poprzez wdrożenie i przestrzeganie systemu HACCP. Celem szacowania ryzyka mikrobiologicznego jest dostarczenie fachowcom zajmującym się ryzykiem odpowiedzi na pytania, które mogą umożliwić im podejmowanie lepszych, uzasadnionych decyzji dotyczących bezpieczeństwa żywności. W przypadku wystąpienia jakieg

*Dotyczy Umowy o Dofinansowanie nr 00008-6524.1-OR1100003/19 z dnia 5.12.2019
Tytuł operacji: „Wdrożenie Planu Produkcji i Obrótu w 2019 roku”*

niezgodno ci osoby odpowiedzialne za ryzyko musz zna rozmiary tego problemu, eby zadczydowa o konieczno ci zastosowania rodków kontrolnych do zminimalizowania tej niezgodno ci.

- **Import paszy**

Pasze importowane powinny osi ga standardy co najmniej równowa ne standardom pasz produkowanych we Wspólnocie. Pasze przywo one na terytorium Wspólnoty musz spełnia wymagania ogólne okre lone w rozporz dzeniu (WE) nr 178/2002 oraz warunki importu okre lone w rozporz dzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie urz dowych kontroli w celu zapewnienia zgodno ci z regulacjami dotycz cymi pasz i ywno ci oraz przepisami w zakresie zdrowia i dobrostanu zwierz t.

*Dotyczy Umowy o Dofinansowanie nr 00008-6524.1-OR1100003/19 z dnia 5.12.2019
Tytuł operacji: „Wdrożenie Planu Produkcji i Obrotu w 2019 roku”*