

# POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI



## AKREDYTACJA JEDNOSTEK CERTYFIKUJĄCYCH W ZAKRESIE SYSTEMU QAFP

**DAC-20**

*Wydanie 2  
Warszawa, 10.09.2015 r.*

**Spis treści**

1	Wprowadzenie .....	3
2	Definicje .....	3
3	Wymagania akredytacyjne .....	3
4	Specyficzne wymagania programu .....	3
4.1	Wprowadzenie.....	3
4.2	Wymagania dotyczące zasobów.....	3
4.3	Wymagania dotyczące procesu .....	4
4.4	Wymagania dotyczące systemu zarządzania .....	4
5	Zakres akredytacji .....	4
6	Szczegółowe zasady oceny .....	5
7	Postanowienia końcowe .....	5
8	Dokumenty związane .....	5

## 1 Wprowadzenie

Niniejszy dokument został opracowany w celu harmonizacji podejścia do akredytacji jednostek certyfikujących w zakresie Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP.

Akredytacja jednostek prowadzących działalność w tym obszarze ma charakter dobrowolny. Jednostki certyfikujące w zakresie systemu QAFP wnoszące o akredytację i akredytowane w obszarze systemu QAFP powinny spełniać wymagania akredytacyjne określone w niniejszym dokumencie.

Tekst niniejszego dokumentu został opracowany przez Polskie Centrum Akredytacji w uzgodnieniu z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI) oraz we współpracy z Komitetem Technicznym Specjalistycznym ds. Rolnictwa i Żywności.

## 2 Definicje

Dla potrzeb niniejszego dokumentu stosuje się definicje zawarte w dokumentach przywołanych w punkcie 3 niniejszego dokumentu.

## 3 Wymagania akredytacyjne

Jednostka certyfikująca w zakresie systemu QAFP, aby mogła być uznana za kompetentną i wiarygodną powinna spełniać:

- ogólne wymagania akredytacyjne podane w normie **PN-EN ISO/IEC 17065 Ocena zgodności. Wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi**;
- specyficzne wymagania akredytacyjne podane w:
  - dokumencie System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP – Wymagania dla systemu QAFP – Część ogólna (aktualne wydanie);
  - niniejszym dokumencie DAC-20, przy czym słów „powinien; należy” użyto do wskazania tych postanowień, które odzwierciedlając wymagania właściwej normy, są obowiązkowe. Słów „zaleca się” użyto w niniejszym dokumencie do wskazania uznanych sposobów spełniania wymagań normy. Jednostka może spełniać te wymagania w inny, równoważny sposób, jeżeli potrafi to wykazać w ramach procesu akredytacji/nadzoru przeprowadzanego przez Polskie Centrum Akredytacji.

Ponadto, mają zastosowanie warunki akredytacji jednostek certyfikujących wyroby, w tym polityki PCA i obowiązkowe dokumenty EA i/lub IAF, w szczególności wymienione w dokumencie DACW-01.

## 4 Specyficzne wymagania programu

Poniżej zamieszczono wytyczne do wymagań wybranych punktów normy PN-EN ISO/IEC 17065. Dla ułatwienia zastosowano następujący system identyfikacji wytycznych:

W.X.Y.Z, gdzie: X.Y.Z oznacza numer punktu normy PN-EN ISO/IEC 17065.

### 4.1 Wprowadzenie

**W. Wprowadzenie** Program certyfikacji dla producentów działających w Systemie Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP powinien obejmować określenie właściwości poprzez inspekcję a następnie przegląd, decyzję, wydanie certyfikatu.

### 4.2 Wymagania dotyczące zasobów

**W.6.1.1.2 a)** Inspektorzy prowadzący inspekcje powinni spełniać wymagania Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP oraz ukończyć szkolenie na temat prowadzenia inspekcji w zakresie Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP.

Jednostka certyfikująca, jeśli to ma zastosowanie, powinna posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz procedurę przeprowadzania ocen metodami

organoleptycznymi przez jej pracowników, zapewniającą ich jednakowe i powtarzalne przeprowadzanie.

#### 4.3 Wymagania dotyczące procesu

**W.7.4.1** W przypadku oceny organizacji wielooddziałowych plan oceny powinien obejmować wszystkie lokalizacje wybrane na zasadzie próbkowania.

W przypadku certyfikowania organizacji wielooddziałowej jednostka certyfikująca powinna określić zasady próbkowania z wykorzystaniem dokumentu IAF MD1.

Każdy plan kontroli powinien uwzględnić planowanie działań w oparciu o ocenę ryzyka zgodnie z przyjętą i udokumentowaną przez jednostkę procedurą.

**W.7.4.3** W przypadku pobierania próbek w procesie certyfikacji, jednostka certyfikująca powinna posiadać procedury zapewniające jednakowe postępowanie podczas pobierania próbek (łącznie z planami pobierania), identyfikowania oraz postępowania z próbkami. Jednostka certyfikująca powinna posiadać wykazy kompetentnych próbkobiorców.

**W.7.10.1** Jednostka certyfikująca jest zobowiązana do weryfikowania swojego systemu zarządzania programem certyfikacji na zgodność z aktualnymi przepisami prawnymi i wymaganiami akredytacyjnymi. Jednostka certyfikująca powinna informować o zmianach w programie certyfikacji Administratora Systemu, jednostkę akredytującą oraz swoich klientów.

#### 4.4 Wymagania dotyczące systemu zarządzania

**W.8.6.3** Jednostka certyfikująca powinna objąć auditami wewnętrznymi również procedury związane z procesami certyfikacji wg Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP. Dopuszcza się łączenie tych auditów z auditami wewnętrznymi w innych obszarach, pod warunkiem wyraźnego wyróżnienia w planach auditów i w sporządzanych raportach zagadnień związanych z certyfikacją wg Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP.

Jednostka certyfikująca powinna objąć auditami wewnętrznymi również działania inspektorów realizujących procedury jednostki certyfikującej u jej klientów.

### 5 Zakres akredytacji

Zakres akredytacji jednostki certyfikującej podmioty w zakresie Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP określa się w następujący sposób:

Rodzaj działalności:	Dokument odniesienia:
<b>CERTYFIKACJA SYSTEMU QAFP</b>	System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP (wydanie X)

Grupy działalności	Zeszyty branżowe QAFP
Wędliny	Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe. (wyd. Y z dnia DD.MM.RRRR r.)
Kulinarne mięso wieprzowe	Kulinarne Mięso Wieprzowe. Wymagania produkcyjne i jakościowe (wyd. Y z dnia DD.MM.RRRR r.)
Kulinarne mięso z piersi kurczaka	Tuszki, elementy i mięso z kurczaka i indyka. <b>Wymagania produkcyjne i jakościowe.<sup>1</sup></b> (wyd. Y z dnia DD.MM.RRRR r.)
Tuszki i elementy z kurczaka	
Kulinarne mięso z piersi indyka	
Tuszki i elementy z indyka	

<sup>1</sup> Korekta z dnia 13.01.2020 r.

## 6 Szczegółowe zasady oceny

PCA, podczas prowadzenia ocen jednostek certyfikujących w zakresie systemu QAFP postępuje zgodnie z ogólnymi zasadami podanymi w dokumentach DA-01 i DACW-01.

Obserwacje działalności Jednostki u jej klienta prowadzone są nie rzadziej niż raz na dwa lata.

## 7 Postanowienia końcowe

Jednostka certyfikująca jest zobowiązana do powiadomienia PCA w ciągu 7 dni o cofnięciu upoważnienia przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego.

W przypadku prawomocnej decyzji Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego o cofnięciu jednostce certyfikującej upoważnienia (w całości lub w części) Polskie Centrum Akredytacji zawiesza udzieloną akredytację na okres 6 miesięcy.

Niniejsze wydanie dokumentu DAC-20 zastępuje wydanie 1 z dnia 30.11.2012 r. Dokument został wprowadzony Komunikatem nr 169 z dnia 10.09.2015 r. i obowiązuje od dnia 10.11.2015 r. Istotne zmiany w odniesieniu do wydania poprzedniego zostały oznaczone kolorem czerwonym.

## 8 Dokumenty związane

Dokumentami związanymi z niniejszym dokumentem są te wymienione w punkcie 3 oraz:

Zeszyty branżowe Systemu QAFP (aktualne wydania dostępne na stronie internetowej: [www.qafp.pl](http://www.qafp.pl)):

- Kulinarne Mięso Wieprzowe, Wymagania Produkcyjne i Jakościowe;
- Tuszki, elementy i mięso z kurczaka i indyka, Wymagania Produkcyjne i Jakościowe;<sup>2</sup>
- Wędliny, Wymagania Produkcyjne i Jakościowe.

IAF MD1 Dokument obowiązkowy IAF dotyczący zasad próbkowania w procesach certyfikacji organizacji wielooddziałowych;

DA-01 Opis systemu akredytacji;

DACW-01 Akredytacja jednostek certyfikujących wyroby;

Polskie Normy dostępne są w Polskim Komitecie Normalizacyjnym ([www.pkn.pl](http://www.pkn.pl)).

Dokumenty EA, IAF w wersji oryginalnej dostępne są na stronach internetowych: EA: [www.european-accreditation.org](http://www.european-accreditation.org), IAF: [www.iaf.nu](http://www.iaf.nu).

Dokumenty PCA oraz tłumaczenia wybranych dokumentów EA, IAF dostępne są na stronie internetowej PCA [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl). Dostęp do tych dokumentów jest bezpłatny.

---

<sup>2</sup> Korekta z dnia 13.01.2020 r.