

GLOBALG.A.P.

ZINTEGROWANE ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI W GOSPODARSTWIE | MODUŁ BAZOWY DLA GOSPODARSTW

PUNKTY KONTROLI I KRYTERIA ZGODNOŚCI

WERSJA POLSKA 4.0 (W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską)
WYDANIE 4.0-1_LUTY2012

WAŻNA OD: 1 MARCA 2011
OBOWIĄZKOWA OD: 1 STYCZNIA 2012



WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

TREŚĆ

WPROWADZENIE

SEKCJA AF MODUŁ BAZOWY DLA GOSPODARSTW

- AF.1 HISTORIA I ZARZĄDZANIE MIEJSCEM PRODUKCJI
 - AF.2 PROWADZENIE ZAPISÓW I WEWNĘTRZNA SAMOOCENA / WEWNĘTRZNA INSPEKCJA
 - AF.3 ZDROWIE, BEZPIECZEŃSTWO I OPIEKA NAD PRACOWNIKAMI
 - AF.4 PODWYKONAWCY
 - AF.5 ZARZĄDZANIE ODPADAMI I ZANIECZYSZCZENIAMI, RECYKLING I PONOWNE WYKORZYSTANIE
 - AF.6 ŚRODOWISKO I OCHRONA
 - AF.7 REKLAMACJE
 - AF.8 PROCEDURA WYCOFANIA
 - AF.9 OCHRONA ŻYWNOŚCI PRZED CELOWYM DZIAŁANIEM NIEPOŻĄDANYM (nie stosuje się dla Kwiatów i Roślin Ozdobnych)
 - AF.10 STATUS GLOBALG.A.P.
 - AF.11 UŻYWANIE LOGO
 - AF.12 IDENTYFIKOWALNOŚĆ I SEGREGACJA obowiązkowa jeśli producent zarejestrował opcję Równoczesnej Produkcji / Równoczesnej Własności
- ZAŁĄCZNIK AF 1. WYTYCZNE DO OCENY RYZYKA – INFORMACJE OGÓLNE
- ZAŁĄCZNIK AF 2. WYTYCZNE DO OCENY RYZYKA – ZARZĄDZANIE MIEJSCEM PRODUKCJI

WERSJA POLSKA
W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF	MODUŁ BAZOWY DLA GOSPODARSTW		
	<i>Punkty kontroli zawarte w tym module stosują się do wszystkich producentów ubiegających o certyfikację i obejmują zagadnienia istotne dla każdego przedsiębiorstwa rolnego.</i>		
AF. 1	HISTORIA I ZARZĄDZANIE MIEJSCEM PRODUKCJI		
	<i>Jedną z kluczowych cech zrównoważonego rolnictwa jest ciągłe łączenie wiedzy na temat konkretnego miejsca z doświadczeniem praktycznym i wykorzystanie tego do przyszłego planowania procesu zarządzania oraz działań w praktyce. Niniejsza sekcja powstała w celu zapewnienia, że gleba, budynki i inne obiekty, które składają się na strukturę gospodarstwa, są właściwie zarządzane, zapewniając bezpieczną produkcję żywności oraz ochronę środowiska.</i>		
AF. 1.1	Historia pola		
AF. 1.1.1	Czy ustalono system odniesienia dla każdego pola, sadu, szklarni, ogrodu, działki, budynków inwentarskich / zagród i / lub innych obszarów/lokalizacji wykorzystywanych w produkcji oraz czy ma to odzwierciedlenie na planach lub mapach gospodarstwa?	Zgodność musi obejmować identyfikację wizualną w postaci znaków fizycznych przy każdym polu/sadzie, szklarni/ogrodzie/działce/budynku inwentarskim/zagrodzie lub innym obszarze/lokalizacji lub na planach czy mapach gospodarstwa, które muszą być powiązane z systemem identyfikacji. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne
AF. 1.1.2	Czy ustalono system zapisów dla każdej jednostki produkcyjnej lub innego obszaru / lokalizacji w celu dostarczenia zapisu działań związanych z produkcją żywego inwentarza / hodowli organizmów wodnych i / lub zabiegów agronomicznych realizowanych w tych lokalizacjach?	Bieżące zapisy muszą odzwierciedlać historię produkcji GLOBALG.A.P. we wszystkich miejscach produkcyjnych. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe

WERSJA POLSKA
W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 1.2	Zarządzanie miejscem produkcji		
AF. 1.2.1	Czy w trakcie wstępnej inspekcji dostępna jest ocena ryzyka dla wszystkich miejsc zarejestrowanych do certyfikacji? Podczas kolejnych inspekcji dostępna jest ocena ryzyka dla nowych lub już użytkowanych miejsc produkcji rolniczej, gdzie zmieniły się zagrożenia (dotyczy to również obszarów dzierżawionych). Czy ocena ryzyka wskazuje, że dane miejsce jest odpowiednie do produkcji żywności, przy uwzględnieniu stosownych aspektów bezpieczeństwa żywności, ochrony środowiska oraz dobrostanu zwierząt, tam, gdzie są one stosowane?	Ocena ryzyka wymagana jest w trakcie pierwszej inspekcji w celu określenia czy miejsce jest odpowiednie [do produkcji żywności]. Ocena ryzyka podlega corocznemu przeglądowi i powinna uwzględniać zagrożenia, które uległy zmianie lub przypadki wykorzystania nowego miejsca. Ocena ryzyka musi uwzględniać historię miejsca produkcji oraz wpływ proponowanego przedsięwzięcia na sąsiednie zapasy / uprawy / środowisko (patrz AF Załącznik 1 Ocena ryzyka w celu uzyskania informacji ogólnych oraz AF Załącznik 2 dla uzyskania szczegółowych informacji, które muszą być ujęte w ocenie ryzyka).	Wymaganie podstawowe
AF.1.2.2	Czy opracowano plan zarządzania, wyznaczający strategię prowadzące do minimalizacji zagrożeń zidentyfikowanych w ocenie ryzyka (AF 1.2.1)?	Plan zarządzania odnosi się do zagrożeń zidentyfikowanych w AF.1.2.1 i opisuje strategię, które uzasadniają, że miejsce o którym mowa, jest odpowiednie do produkcji [żywności].	Wymaganie drugorzędne
AF. 2	PROWADZENIE ZAPISÓW I WEWNĘTRZNA SAMOKONTROLA / WEWNĘTRZNA INSPEKCJA		
	<i>Ważne dane dotyczące praktyki rolniczej powinny być zapisane, a zapisy przechowywane.</i>		
AF. 2.1	Czy wszystkie zapisy żądane w trakcie inspekcji zewnętrznej są dostępne i są przechowywane przez okres minimum 2 lat, chyba że określone punkty kontroli wymagają dłuższego okresu przechowywania?	Producenci muszą przechowywać aktualizowane zapisy przez minimum 2 lata. Co najmniej 3 miesiące przed datą zewnętrznej inspekcji lub datą rejestracji, nowi producenci ubiegający się o certyfikację muszą posiadać pełne zapisy, które odnoszą się do każdego obszaru objętego rejestracją, ze wszystkimi działaniami agronomicznymi związanymi z dokumentacją GLOBALG.A.P. wymaganą dla tego obszaru. W przypadku wstępnej inspekcji Żywego Inwentarza wyżej wymienione zapisy muszą sięgać co najmniej do jednego pokolenia wstecz. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 2.2	Czy producent lub grupa producentów bierze na siebie odpowiedzialność za przeprowadzenie minimum jednej w ciągu roku, odpowiednio wewnętrznej samokontroli lub inspekcji wewnętrznej w grupie producentów, na zgodność z wymaganiami standardu GLOBALG.A.P.?	Istnieje udokumentowane potwierdzenie, że w przypadku: Opcji 1: została przeprowadzona wewnętrzna samokontrola zgodnie z odpowiedzialnością producenta; Opcji 2: została przeprowadzona wewnętrzna inspekcja u każdego członka grupy oraz wewnętrzny audit SZJ zgodnie z odpowiedzialnością grupy producentów. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe
AF. 2.3	Czy podjęto efektywne działania korygujące w odniesieniu do niezgodności wykrytych w trakcie wewnętrznej samokontroli lub wewnętrznej inspekcji w grupie producentów?	Efektywne działania korygujące są udokumentowane i zostały wdrożone. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe
AF. 3	ZDROWIE, BEZPIECZEŃSTWO I OPIEKA NAD PRACOWNIKAMI		
	<i>Ludzie to klucz do bezpieczeństwa i wydajności w funkcjonowaniu każdego gospodarstwa. Pracownicy w gospodarstwie i usługodawcy, jak również sami producenci decydują o jakości produktu oraz ochronie środowiska. Wykształcenie i szkolenia będą pomocne w drodze do zrównoważonego rolnictwa i przy budowaniu w oparciu o kapitał społeczny. Niniejsza sekcja powstała w celu zapewnienia bezpiecznych warunków w miejscu pracy oraz po to, aby pracownicy, posiadali zarówno odpowiednie zrozumienie, jak i kompetencje do pełnienia swoich obowiązków, a także dysponowali odpowiednim wyposażeniem umożliwiającym im bezpieczną pracę oraz wiedzieli, że w razie wypadku mogą w odpowiednim czasie otrzymać właściwą pomoc.</i>		
AF. 3.1	Zdrowie i bezpieczeństwo		
AF. 3.1.1	Czy producent posiada na piśmie ocenę ryzyka dla zagrożeń związanych ze zdrowiem i bezpieczeństwem pracowników?	Pisemna ocena ryzyka może być ogólna (standardowa), ale musi być właściwa dla warunków występujących w gospodarstwie. Ocena ryzyka musi być przeglądana i aktualizowana w przypadku wystąpienia zmian (np. nowe urządzenia, nowe budynki, nowe środki ochrony roślin, zmodyfikowane metody uprawy itp.). Przykłady zagrożeń obejmują między innymi takie jak: ruchome części maszyn, brak energii, prąd elektryczny, nadmierny hałas, kurz, drgania, ekstremalne temperatury, drabiny, magazynowanie paliwa, zbiorniki na gnojowicę itp. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 3.1.2	Czy gospodarstwo posiada pisemne procedury dotyczące zdrowia i bezpieczeństwa, uwzględniające zagrożenia zidentyfikowane w ocenie ryzyka AF 3.1.1?	Procedury dotyczące zdrowia i bezpieczeństwa muszą obejmować te punkty, które wyszczególniono w ocenie ryzyka (AF.3.1.1) i muszą być właściwe dla działań prowadzonych w gospodarstwie. Można włączać procedury postępowania w razie wypadku, plany awaryjne, postępowanie z określonym ryzykiem w warunkach pracy itp. Procedury muszą być przeglądane i aktualizowane w przypadku zmian w ocenie ryzyka.	Wymaganie drugorzędne
AF. 3.1.3	Czy wszyscy pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie zdrowia i bezpieczeństwa w pracy?	Pracownicy mogą wykazać kompetencje w zakresie odpowiedzialności i wypełnianych zadań w trakcie oceny wizualnej. Musi istnieć dowód w postaci instrukcji i zapisów ze szkolenia. Producent może sam przeprowadzić szkolenie w zakresie zdrowia i bezpieczeństwa jeśli dostępne są zapisy ze szkolenia i / lub materiały szkoleniowe (tzn. szkolenie nie musi być prowadzone przez osobę z zewnątrz). Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne
AF. 3.2	Higiena		
AF. 3.2.1	Czy gospodarstwo posiada pisemną ocenę ryzyka odnośnie warunków higienicznych?	Pisemna ocena ryzyka dla kwestii higienicznych obejmuje środowisko produkcji. Zagrożenia są uzależnione od wytwarzanych i / lub dostarczanych produktów. Ocena ryzyka może być ogólna (standardowa) ale musi być właściwa dla warunków występujących w gospodarstwie i musi być raz w roku przeglądana oraz aktualizowana w przypadku wystąpienia zmian (np. inne działania). Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne

WERSJA POLSKA
W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 3.2.2	Czy gospodarstwo posiada udokumentowane instrukcje higieniczne dla wszystkich pracowników?	Instrukcje higieniczne są umieszczone w widoczny sposób: za pomocą klarownych znaków (obrazków) i / lub w języku(-ach) dominującym(-ych) wśród pracowników. Jako minimum instrukcje muszą zawierać: - Potrzebę mycia rąk - Opatrywanie skaleczeń na skórze - Palenie, jedzenie posiłków i picie napojów w przeznaczonych do tego miejscach - Zgłaszanie każdej mającej znaczenie infekcji lub stanu zdrowia, łącznie z objawami chorobowymi (np. wymioty, żółtaczka, biegunka) tak, aby pracownicy ci mogli być odsunięci od bezpośredniego kontaktu z produktem oraz powierzchniami wchodzącymi w kontakt z produktem - Stosowanie odpowiednich ubrań ochronnych. Nie można wstawić "Nie dotyczy"	Wymaganie drugorzędne
AF. 3.2.3	Czy wszystkie osoby pracujące w gospodarstwie są raz w roku szkolone z podstaw higieny, zgodnie z instrukcjami higienicznymi wymienionymi w punkcie AF 3.2.2?	W trakcie wstępnego szkolenia w zakresie higieny przekazano instrukcje zarówno pisemne, jak i ustne. Wszyscy nowi pracownicy muszą uczestniczyć w szkoleniu i potwierdzać podpisem swój udział. Szkolenie musi dotyczyć wszystkich instrukcji, o których mowa w punkcie AF.3.2.2. Wszyscy pracownicy, łącznie z właścicielami i kierownictwem muszą raz do roku uczestniczyć w szkoleniu w zakresie podstaw higieny w gospodarstwie.	Wymaganie drugorzędne
AF. 3.2.4	Czy w gospodarstwie wdrożono procedury higieniczne?	Pracownicy, których zadania wskazano w procedurach higienicznych muszą wykazać swoje kompetencje w trakcie inspekcji oraz istnieje wizualny dowód, że wdrożono procedury higieniczne. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe
AF. 3.3	Szkolenia		
AF. 3.3.1	Czy przechowywane są zapisy dotyczące uczestnictwa pracowników w szkoleniach ?	Przechowywane są zapisy działań szkoleniowych, zawierające informacje nt. programu szkolenia, wykładowcy, daty oraz uczestników. Wymagany jest dowód uczestnictwa.	Wymaganie drugorzędne

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 3.3.2	Czy wszyscy pracownicy mający kontakt i / lub dysponujący lekami weterynaryjnymi, środkami chemicznymi, środkami dezynfekującymi, środkami ochrony roślin, środkami biobójczymi lub innymi niebezpiecznymi substancjami oraz wszyscy pracownicy wykonujący prace niebezpieczne lub posługujący się skomplikowanymi urządzeniami, tak jak określono to w ocenie ryzyka zawodowego (AF.3.1.1) posiadają uprawnienia i / lub podano szczegółowe dane dotyczące wszelkich innych kwalifikacji?	W zapisach należy wskazać pracowników, którzy wykonują takie zadania oraz podawać dowód kompetencji, świadectwa ze szkoleń i / lub zapisy ze szkoleń stanowiące dowód uczestnictwa. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe
AF. 3.4	Zagrożenia i pierwsza pomoc		
AF. 3.4.1	Czy istnieją procedury postępowania w razie wypadku, czy są wyraźnie przedstawione oraz przekazane wszystkim osobom związanym z działalnością gospodarstwa?	Trwałe procedury postępowania w razie wypadku muszą być wyraźnie przedstawione w dostępnych i widocznych miejscach. Instrukcje te są dostępne w języku(-ach) dominującym(-ych) wśród pracowników i / lub w formie piktogramów. Procedury muszą określać następujące zagadnienia: - Odesłanie do mapy gospodarstwa lub adres gospodarstwa - Osobę (osoby) do kontaktu - Aktualizowany wykaz ważnych numerów telefonów (policja, pogotowie ratunkowe, szpital, straż pożarna, dostęp do doraźnej pomocy lekarskiej na miejscu lub przy pomocy środka transportu, adres dostawcy prądu, wody i gazu) Przykłady innych procedur, które mogą być tu włączone: - Lokalizacja najbliższego środka komunikacji (telefon, radio) - Jak i gdzie skontaktować się z lokalną przychodnią, szpitalem i innymi służbami pomocy kryzysowej GDZIE się stało? CO się stało? ILE OSÓB jest zranionych? JAKIEGO RODZAJU są to rany? KTO dzwoni?) - Lokalizacja gaśnicy; - Wyjścia awaryjne; - Pogotowie elektryczne, gazowe i wodne oraz - Sposób meldowania o wypadkach i niebezpiecznych sytuacjach.	Wymaganie drugorzędne

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 3.4.2	Czy potencjalne zagrożenia są wyraźnie oznaczone za pomocą znaków ostrzegawczych?	Trwale i czytelne znaki muszą wskazywać potencjalne zagrożenia (np. składowisko odpadów, zbiorniki paliwa, warsztaty, drzewi prowadzące do miejsc magazynowania środków ochrony roślin / nawozów / innych środków chemicznych jak również przerwy przed ponownym wejściem itp.) Muszą być obecne znaki ostrzegawcze w języku(-ach) dominującym(-ych) wśród pracowników i / lub w postaci piktogramów. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie drugorzędne
AF. 3.4.3	Czy pracownicy mają dostęp do informacji na temat bezpieczeństwa dotyczącego substancji niebezpiecznych dla swojego zdrowia?	Jeśli istnieje potrzeba zapewnienia właściwego postępowania, dostępne są informacje (np. strony internetowe, numery telefonów, karty charakterystyki itp.).	Wymaganie drugorzędne
AF. 3.4.4	Czy we wszystkich stałych miejscach pracy oraz w pobliżu pola znajdują się apteczki pierwszej pomocy?	Kompletnie wyposażone apteczki pierwszej pomocy np. zgodnie z krajowymi zaleceniami muszą być dostępne we wszystkich stałych miejscach pracy oraz podczas transportu (traktor, samochód itp.) w pobliżu miejsca pracy.	Wymaganie drugorzędne
AF. 3.4.5	Czy zawsze wtedy, gdy w gospodarstwie prowadzona jest działalność produkcyjna, obecna jest właściwa liczba osób (co najmniej jedna osoba) przeszkolonych w zakresie udzielania pierwszej pomocy?	Zawsze wtedy, gdy w gospodarstwie prowadzona jest działalność produkcyjna, jest obecna co najmniej jedna osoba przeszkolona w zakresie udzielania pierwszej pomocy (w ciągu ostatnich pięciu lat). Wskazówka: jedna przeszkolona osoba na 50 pracowników. Działalność produkcyjna obejmuje wszystkie działania wymienione w mających zastosowanie modułach niniejszej normy.	Wymaganie drugorzędne
AF. 3.5	Odzież / wyposażenie ochronne		
AF. 3.5.1	Czy pracownicy, goście i podwykonawcy są zaopatrzeni w odpowiednie ubrania ochronne, zgodnie z wymaganiami prawnymi i / lub wskazówkami na etykiecie i / lub zatwierdzeniem przez kompetentny urząd?	Dostępne, stosowane i w dobrym stanie są kompletne zestawy ubrań ochronnych, zgodnie z instrukcją na etykiecie i / lub wymaganiami prawnymi i / lub wymaganiami zatwierdzonymi przez kompetentny urząd. W celu spełnienia wymagań podanych na etykiecie lub dostosowania do działań prowadzonych w gospodarstwie obejmuje to: gumowe buty lub inne odpowiednie obuwie, wodoodporne ubranie, ochronne kombinezony, gumowe rękawice, maski na twarz, odpowiednie urządzenia do oddychania (łącznie z wymiennymi filtrami), środki do ochrony oczu i uszu, kamizelki ratunkowe itp.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA
W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 3.5.2	Czy odzież ochronna jest czyszczona po użyciu oraz czy jest przechowywana w sposób chroniący przed zanieczyszczeniem ubrania lub sprzętu?	Odzież ochronna jest czyszczona i istnieje harmonogram czyszczenia przystosowany do rodzaju użycia oraz stopnia potencjalnego zanieczyszczenia. Czyszczenie odzieży ochronnej i sprzętu obejmuje pranie jej osobno od odzieży prywatnej oraz mycie rękawic przed zdjęciem. Brudna, porwana czy zniszczona odzież ochronna i sprzęt oraz przeterminowane wkłady filtracyjne powinny być we właściwy sposób zlikwidowane. Odzież jednorazowego użytku (np. rękawice, kombinezony itp.) muszą być zlikwidowane po jednokrotnym użyciu. Wszystkie ubrania ochronne i sprzęt, łącznie z wymiennymi filtrami itp. muszą być przechowywane oddzielnie od środków ochrony roślin / obiektów magazynowych i fizycznie oddzielone od wszelkich innych środków chemicznych, mogących spowodować zanieczyszczenie ubrania czy sprzętu. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe
AF. 3.6	Ochrona pracowników		
AF 3.6.1	Czy jasno wskazano członka kierownictwa odpowiedzialnego za zdrowie, bezpieczeństwo i ochronę pracowników?	Dostępna jest dokumentacja wykazująca, że wyraźnie wskazani, wymienieni z nazwiska, członkowie kierownictwa są odpowiedzialni za zapewnienie zgodności z obowiązującymi aktualnymi i odpowiednimi krajowymi i lokalnymi przepisami dotyczącymi zdrowia, bezpieczeństwa i ochrony pracowników, a także odpowiadają za ich wdrożenie.	Wymaganie podstawowe
AF 3.6.2	Czy regularnie odbywają się spotkania informacyjne między kierownictwem i pracownikami? Czy są zapisy z tych spotkań?	Zapisy wskazują, że obawy pracowników dotyczące zdrowia, bezpieczeństwa i ochrony są zapisywane na odbywających się przynajmniej raz w roku, planowanych spotkaniach członków kierownictwa z pracownikami, na których mogą być otwarcie omawiane (bez obaw lub zastraszania lub kar) tematy związane ze stanem zdrowia, bezpieczeństwem i ochroną pracowników. Nie jest wymagane, aby auditor oceniał treść, dokładność czy rezultaty tych spotkań.	Zalecenie

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF 3.6.3	Czy pracownicy mają dostęp do czystych pomieszczeń przeznaczonych do przechowywania żywności, miejsc wyznaczonych do odpoczynku, urządzeń do mycia rąk oraz wody pitnej?	Pracownicy muszą mieć dostęp do urządzeń do mycia rąk, wody pitnej, miejsc do przechowywania żywności i spożywania posiłków.	Wymaganie drugorzędne
AF 3.6.4	Czy na miejscu, w gospodarstwie są pomieszczenia mieszkalne i czy mają one podstawowe wyposażenie?	Pomieszczenia mieszkalne dla pracowników nadają się do zamieszkania, są zadaszone, posiadają okna i drzwi, dostęp do bieżącej wody, toalety i odprowadzenie ścieków (kanalizację). W przypadku braku kanalizacji dopuszcza się szambo, po sprawdzeniu, że jest zgodne z lokalnymi przepisami.	Wymaganie drugorzędne
AF. 4	PODWYKONAWCY		
AF. 4.1	Czy w przypadku korzystania z usług podwykonawców w gospodarstwie są dostępne wszystkie istotne informacje?	Podwykonawcy (lub producent w ich imieniu) muszą przeprowadzić ocenę zgodności z punktami kontroli GLOBALG.A.P. odpowiednimi do świadczonych w gospodarstwie usług. Dowód zgodności z mającymi zastosowanie punktami kontroli musi być dostępny w gospodarstwie podczas zewnętrznej inspekcji, a podwykonawca musi zaakceptować fakt, że w przypadku wątpliwości zatwierdzony przez GLOBALG.A.P. auditor certyfikujący ma prawo do weryfikacji tej oceny poprzez fizyczną inspekcję u podwykonawcy. Producent jest odpowiedzialny za przestrzeganie tych punktów kontroli, które mają zastosowanie do zadań wykonywanych przez podwykonawcę, poprzez skontrolowanie i podpisanie oceny podwykonawcy, pod kątem każdego zakontraktowanego zadania i w każdym sezonie. Jeśli podwykonawca został poddany auditowi trzeciej strony przez jednostkę certyfikującą zatwierdzoną przez GLOBALG.A.P., producent musi uzyskać od podwykonawcy raport zawierający następujące informacje: 1) data oceny, 2) nazwa jednostki certyfikującej, 3) nazwisko inspektora, 4) szczegółowe dane nt. podwykonawcy, 5) raport, który wskazuje odpowiedzi na odpowiednie Punkty Kontroli i Kryteria Zgodności. W przypadku zakontraktowania u podwykonawcy postępowania z produktem po zbiorze, jednostka certyfikująca, która dokonuje oceny u producenta musi skontrolować mające zastosowanie punkty kontroli (w odniesieniu do specyfikacji właściwego zakresu)	Wymaganie drugorzędne

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 4.2	Czy wszyscy podwykonawcy i goście są świadomi istotnych procedur dotyczących bezpieczeństwa i higieny osobistej?	Istnieje dowód, że istotne procedury dotyczące zdrowia, bezpieczeństwa i higieny osobistej zostały formalnie przekazane gościom i podwykonawcom (np. odpowiednie instrukcje znajdują się w widocznym miejscu, w którym goście lub podwykonawcy mogą je przeczytać).	Wymaganie drugorzędne
AF. 5	ZARZĄDZANIE ODPADAMI I ZANIECZYSZCZENIAMI, RECYKLING I PONOWNE WYKORZYSTANIE		
	<i>Minimalizacja odpadów powinna obejmować: przegląd stosowanych praktyk, unikanie odpadów, redukcję odpadów, wykorzystanie odpadów i recykling.</i>		
AF. 5.1	Identyfikacja odpadów i zanieczyszczeń		
AF. 5.1.1	Czy zidentyfikowano potencjalne produkty odpadowe i źródła zanieczyszczeń we wszystkich obszarach przedsiębiorstwa?	Sporządzono wykaz potencjalnych produktów odpadowych (np. papier, tektura, plastik, olej itp.) oraz źródeł zanieczyszczeń (np. nadmiar nawozów, spaliny, olej, paliwo, hałas, ścieki, substancje chemiczne, roztwory do dezynfekcji owiec, odpady paszowe, algi wytwarzane podczas czyszczenia sieci itp.) powstających w trakcie procesów w gospodarstwie.	Wymaganie drugorzędne
AF. 5.2	Plan działania w zakresie odpadów i zanieczyszczeń		
AF. 5.2.1	Czy udokumentowano plan zarządzania odpadami w gospodarstwie, zakładający unikanie lub zmniejszenie ilości odpadów i zanieczyszczeń i czy plan zarządzania odpadami włącza zapewnienie odpowiednich miejsc do usuwania odpadów?	Istnieje ogólny, aktualny, udokumentowany plan, uwzględniający zmniejszenie ilości odpadów oraz recykling zanieczyszczeń i odpadów. Dla wszystkich zidentyfikowanych w planie odpadów oraz ich źródeł należy uwzględnić zanieczyszczenie powietrza, gleby, wody, hałas i światło.	Zalecenie
AF. 5.2.2	Czy usuwa się wszystkie śmieci / odpady?	Wizualna ocena wskazuje, że nie ma odpadów / śmieci znajdujących się w bezpośrednim otoczeniu budynków produkcyjnych i magazynowych. Dopuszczalne są przypadkowe, nieznaczne ilości śmieci i odpadów w przeznaczonych do tego miejscach, jak również odpady z bieżącej dziennej produkcji. Wszystkie pozostałe śmieci i odpady muszą być uprzątnięte, łącznie z wyciekami paliwa.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 5.2.3	Czy odpady organiczne są kompostowane w gospodarstwie i wykorzystywane do poprawiania właściwości gleby, pod warunkiem, że nie ma ryzyka przenoszenia chorób?	Organiczne materiały odpadowe są kompostowane i wykorzystywane do poprawy właściwości gleby. Metoda kompostowania zapewnia, że nie ma ryzyka przenoszenia chorób.	Zalecenie
AF. 6	ŚRODOWISKO I OCHRONA		
	<i>Rolnictwo i środowisko są ze sobą nierozdzielnie związane. Zarządzanie organizmami naturalnie występującymi i krajobrazem ma ogromne znaczenie; znaczna ilość i różnorodność flory i fauny będzie korzystnie wpływać na zwiększenie gatunków, jak również strukturalną różnorodność terenów i krajobrazów.</i>		
AF. 6.1	Wpływ rolnictwa na środowisko i różnorodność biologiczną (odniesienie do AB.10 Moduł dla Akwakultury)		
AF. 6.1.1	Czy każdy producent posiada dla swojego gospodarstwa plan ochrony przyrody oraz zarządzania organizmami naturalnie występującymi, który uwzględni wpływ działalności rolniczej na środowisko?	Musi istnieć pisemny plan działania, którego celem jest poprawa środowiska bytowania oraz utrzymanie różnorodności biologicznej w gospodarstwie. Może to być zarówno indywidualny plan jak i działalność regionalna, jeśli gospodarstwo w niej uczestniczy lub jest nią objęte. Działanie będzie obejmować wiedzę nt. Integrowanej Ochrony Roślin (IPM), wykorzystania składników odżywczych uprawianych roślin, miejsc podlegających ochronie, zaopatrzenia w wodę, wpływu na innych użytkowników itp.	Wymaganie drugorzędne
AF. 6.1.2	Czy producent rozważył sposób poprawy stanu środowiska z korzyścią dla lokalnej społeczności oraz miejscowej flory i fauny, i czy ta polityka jest zgodna ze zrównoważoną towarową produkcją rolniczą i dąży do zminimalizowania jej wpływu na środowisko?	Podjęto konkretne działania i inicjatywy, które mogą być przedstawione 1) przez producenta w miejscu produkcji lub 2) przez uczestnictwo w grupach zaangażowanych w projekty ochrony środowiska, uwzględniające jakość środowiska bytowania i jego elementy. Plan ochrony przyrody zawiera zobowiązanie do przeprowadzenia auditu stanu wyjściowego w celu określenia aktualnego poziomu, lokalizacji, warunków itp. dotyczących flory i fauny w gospodarstwie, co umożliwi zaplanowanie odpowiednich działań. W planie ochrony przyrody znajduje się wykaz priorytetów i działań zmierzających do poprawy środowiska bytowania dla flory i fauny, gdy jest to wykonalne i zwiększenia różnorodności biologicznej w gospodarstwie.	Zalecenie

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 6.2	Miejsca nieprodukcyjne		
AF. 6.2.1	Czy rozważono możliwość zamiany miejsc nieprodukcyjnych (np. nisko położone tereny podmokłe, tereny leśne, przyłądki lub obszary o zubożałej glebie itp.) na tereny podlegające ochronie, w celu zachęty dla naturalnej flory i fauny?	Istnieje plan zamiany miejsc nieprodukcyjnych oraz obszarów, dla których określono priorytet ekologiczny, na tereny podlegające ochronie, w przypadku, gdy jest to wykonalne.	Zalecenie
AF. 6.3	Wydajność energii		
AF. 6.3.1	Czy producent może przedstawić monitoring zużycia energii w gospodarstwie?	Istnieją zapisy zużycia energii. Producent ma świadomość gdzie i w jaki sposób energia jest zużywana w gospodarstwie i produkcji rolniczej. Maszyny rolnicze muszą być odpowiednio dobrane i utrzymywane w celu optymalizacji zużycia energii. Stosowanie nieodnawialnych źródeł energii powinno być utrzymywane na poziomie minimalnym.	Zalecenie
AF 7	REKLAMACJE		
	<i>Zarządzanie reklamacjami będzie prowadziło do ogólnej poprawy systemu produkcji.</i>		
AF. 7.1	Czy jest dostępna procedura załatwiania reklamacji dotyczących zagadnień objętych standardem GLOBALG.A.P. i czy procedura zapewnia, że reklamacje są odpowiednio zapisywane i analizowane, a w ich wyniku podejmowane są działania, z których utrzymuje się zapisy?	Dostępna jest udokumentowana procedura załatwiania reklamacji zapewniająca, że wszystkie otrzymane reklamacje związane z zagadnieniami objętymi standardem GLOBALG.A.P. są zapisywane i rozpatrywane. Działania podjęte w wyniku rozpatrzenia reklamacji są dokumentowane. Nie można wstawić "Nie dotyczy".	Wymaganie podstawowe

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 8	PROCEDURA ZWROTU/ WYCOFANIA		
AF. 8.1	Czy producent posiada udokumentowane procedury opisujące zarządzanie / inicjowanie wycofania/ zwrotu certyfikowanych produktów z rynku i czy są one raz do roku testowane?	Producent musi mieć dostęp do udokumentowanych procedur, które określają rodzaj zdarzenia mogącego skutkować wycofaniem/ zwrotem, wskazuje osoby odpowiedzialne za podjęcie decyzji o możliwym wycofaniu/ zwrocie produktu, opisuje mechanizm powiadamiania klientów oraz jednostki certyfikującej GLOBALG.A.P. (jeśli to nie jednostka certyfikująca wydała sankcję, tylko producent lub grupa producentów dokonała wycofania/ zwrotu produktu z własnej woli) oraz metody potwierdzania stanu zapasów. Procedury muszą być raz w roku testowane celem zapewnienia ich skuteczności. Może to być symulacja wycofania. Test musi być udokumentowany.	Wymaganie podstawowe
AF. 9	OCHRONA ŻYWNOŚCI PRZED CELOWYM DZIAŁANIEM NIEPOŻĄDANYM (nie ma zastosowania dla kwiatów i roślin ozdobnych)		
AF. 9.1	Czy istnieje ocena ryzyka dla ochrony żywności przed celowym działaniem niepożądanym i procedury odnoszące się do zidentyfikowanego ryzyka dla ochrony żywności?	Należy zidentyfikować i ocenić potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa żywności na każdym etapie procesu produkcji. Identyfikacja ryzyka bezpieczeństwa żywności powinna zapewnić, że wszystkie materiały wejściowe pochodzą z bezpiecznych i zabezpieczonych źródeł. Muszą być dostępne informacje nt. wszystkich pracowników i podwykonawców. Muszą istnieć procedury działań korygujących w przypadku umyślnie spowodowanego zagrożenia.	Wymaganie podstawowe
AF. 10	STATUS GLOBALG.A.P.		
AF. 10.1	Czy dokumentacja dotycząca wszystkich transakcji zawiera odniesienie do statusu GLOBALG.A.P. (certyfikowany/ niecertyfikowany)?	Dokumenty dotyczące transakcji (np. faktury sprzedaży) oraz w stosownych przypadkach inne dokumenty zawierają określenie statusu GLOBALG.A.P. dla danego produktu. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 10.2	Czy wszyscy producenci posiadają umowy zapobiegające niewłaściwemu używaniu ich numeru GGN przez ich bezpośrednich klientów?	Producenci muszą mieć umowy ze swoimi bezpośrednimi klientami (firmy pakujące, eksporterzy, importerzy itp.) celem zapewnienia, że ich numer GGN nie będzie używany w niewłaściwy sposób oraz że klient będzie postępował zgodnie z najlepszymi praktykami w zakresie identyfikowalności i znakowania (np. nie będzie oznaczał numerem GGN producenta produktów pochodzących od innych producentów, ani nie będzie mieszał certyfikowanego produktu producenta z innym niecertyfikowanym produktem, który będzie później oznaczony numerem GGN producenta). Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie drugorzędne
AF. 11	UŻYWANIE LOGO		
AF. 11.1	Czy słowo GLOBALG.A.P. (EUROPEGAP), znak handlowy lub logo, a także numer GGN (numer GLOBALG.A.P.) używane są zgodnie z wymaganiami zawartymi w Przepisach Ogólnych GLOBALG.A.P. oraz zgodnie z Umową Podlicencji i Certyfikacji?	Producent / grupa producentów będą używać słowa GLOBALG.A.P. (EUROPEGAP), znaku handlowego lub logo, a także numeru GGN (numer GLOBALG.A.P.) zgodnie z wymaganiami zawartymi w Przepisach Ogólnych GLOBALG.A.P. Załącznik 1 oraz zgodnie z Umową Podlicencji i Certyfikacji. Słowo GLOBALG.A.P. (EUROPEGAP), znak handlowy lub logo nigdy nie mogą pojawić się na produkcie końcowym, na opakowaniu detalicznym, ani w punkcie sprzedaży detalicznej, natomiast posiadacz certyfikatu może używać któregoś z nich i / lub wszystkich w komunikacji biznesowej z innymi firmami.	Wymaganie podstawowe
AF. 12	IDENTYFIKOWALNOŚĆ I SEGREGACJA jest obowiązkowa jeśli producent jest zarejestrowany w opcji "Produkcja Równoczesna / Własność Równoczesna". Odniesienie do Przepisów Ogólnych GLOBALG.A.P. cz. I Załącznik I.3 Wytyczne GLOBALG.A.P. dotyczące Produkcji Równoczesnej i Własności Równoczesnej.		
AF. 12.1	Produkcja i / lub Własność Równoczesna (stosowane tylko wtedy, gdy zarówno certyfikowane jak i niecertyfikowane produkty są wytwarzane i / lub znajdują się w posiadaniu jednej osoby prawnej).		
AF. 12.1.1	Czy w gospodarstwie istnieje efektywny system identyfikowania i segregacji wszystkich produktów certyfikowanych na zgodność z GLOBALG.A.P. oraz produktów niecertyfikowanych?	Musi istnieć system zapobiegający mieszanemu produktom certyfikowanym z niecertyfikowanymi. Można to zrobić za pomocą fizycznej identyfikacji lub procedur postępowania z produktem, łącznie z odpowiednimi zapisami. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA
W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF. 12.1.2	Czy istnieje system zapewniający, że wszystkie produkty końcowe pochodzące z certyfikowanych procesów produkcyjnych są zidentyfikowane we właściwy sposób?	<p>Wszystkie produkty końcowe, gotowe do sprzedaży (czy to z poziomu gospodarstwa czy po procesach, którym produkt podlega po zbiorze) muszą być oznaczone numerem GLN, jeżeli produkt pochodzi z certyfikowanego procesu. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.</p> <p>Opcja 1 - producenci zarejestrowani w opcji równoczesnej produkcji (którzy nie kupują produktu z innych źródeł) powinni znakować produkt certyfikowany numerem GLN (sub-GLN) nadanym certyfikowanej jednostce produkcyjnej (PMU). Numer GLN (sub-GLN) nadany niecertyfikowanej jednostce produkcyjnej (PMU) może być używany do znakowania produktu niecertyfikowanego.</p> <p>Opcja 1 – producenci, którzy kupują niecertyfikowany produkt (w ramach równoczesnej własności) powinni przydzielić dwa numery GLN (sub-GLN) jednostce, w której następuje przygotowanie produktu do sprzedaży (PHU): jeden numer powinien być używany do znakowania certyfikowanego produktu końcowego, a drugi może być użyty do znakowania niecertyfikowanego produktu końcowego.</p> <p>Opcja 2 – certyfikowany produkt powinien być znakowany numerem GGN przyznanym dla grupy.</p>	Wymaganie podstawowe
AF. 12.1.3	Czy istnieje końcowa kontrola zapewniająca, prawidłową wysyłkę produktów certyfikowanych i niecertyfikowanych?	Należy udokumentować końcową kontrolę w celu wykazania, że produkty certyfikowane i niecertyfikowane zostały prawidłowo wysłane. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie podstawowe
AF. 12.1.4	Czy na wszystkich dokumentach dotyczących transakcji znajduje się numer GLN (sub-GLN) posiadacza certyfikatu oraz odniesienie do statusu certyfikacji GLOBALG.A.P.?	Dokumenty związane z transakcją (faktury sprzedaży, inne dokumenty związane ze sprzedażą, dokumenty towarzyszące wysyłce itp.) odnoszące się do sprzedaży certyfikowanego produktu muszą zawierać numer GLN (sub-GLN) posiadacza certyfikatu oraz odniesienie do statusu certyfikacji GLOBALG.A.P. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie podstawowe

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nr	Punkt Kontroli	Kryteria Zgodności	Poziom
AF.12.1.5	Czy istnieją odpowiednie procedury identyfikacji oraz zapisy identyfikujące produkty zakupione z różnych źródeł?	Należy ustanowić, udokumentować i utrzymywać procedury, właściwe do skali danego przedsiębiorstwa, umożliwiające identyfikację produktów certyfikowanych i niecertyfikowanych pochodzących z różnych źródeł (np. od innych producentów lub handlowców). Zapisy powinny obejmować: - Opis produktu - Status certyfikacji GLOBALG.A.P. - Ilości zakupionych produktów - Szczegółowe dane dostawcy - Kopie certyfikatów GLOBALG.A.P., w stosownych przypadkach - Dane / kody identyfikowalności związane z zakupionymi produktami - Zamówienia zakupu / faktury przyjmowane przez organizację podlegającą ocenie - Wykaz zatwierdzonych dostawców. Nie można wstawić „Nie dotyczy” gdy nie występuje zakup produktów.	Wymaganie podstawowe
AF. 12.1.6	Czy zapisuje się szczegóły dotyczące każdej sprzedaży produktów certyfikowanych i niecertyfikowanych?	Szczegóły sprzedaży produktów certyfikowanych i niecertyfikowanych muszą być zapisane, ze szczególnym zwróceniem uwagi na ilości sprzedanych produktów i dostarczone opisy. Dokumenty te muszą wykazywać spójny bilans między wejściem i wyjściem produktów certyfikowanych i niecertyfikowanych. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie podstawowe
AF.12.1.7	Czy są zapisane i podsumowane wszystkie szczegóły dotyczące ilości produktów certyfikowanych i niecertyfikowanych?	Ilości (łącznie z danymi odnośnie objętości lub wagi) produktów certyfikowanych i niecertyfikowanych, na wejściu, na wyjściu i w magazynie muszą być zapisywane i podsumowywane w celu ułatwienia procesu weryfikacji bilansu masy. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie podstawowe
AF.12.1.8	Czy podczas postępowania z produktem oblicza się i kontroluje współczynniki konwersji i / lub straty (kalkulacja weszło – wyszło dla danego procesu produkcyjnego)?	Należy obliczyć współczynnik konwersji dla każdego mającego znaczenie procesu produkcji. Należy zapisywać ilości wszystkich odpadów produkcyjnych. Nie można wstawić „Nie dotyczy”.	Wymaganie podstawowe

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA
W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

ZAŁĄCZNIK AF. 1 WYTYCZNE GLOBALG.A.P. / OCENA RYZYKA – INFORMACJE OGÓLNE

Wprowadzenie do oceny ryzyka

W kilku punktach standardu GLOBALG.A.P. wymagane jest przeprowadzenie oceny ryzyka, która ma ułatwić producentom zapewnienie bezpieczeństwa żywności, zdrowych i bezpiecznych warunków dla pracowników oraz ochrony środowiska. Niniejszy przewodnik stanowi pomoc dla producentów w tym zakresie.

Pięć etapów oceny ryzyka

Ocena ryzyka jest ważnym krokiem w procesie ochrony produktów, pracowników i firmy, a także spełnienia wymagań GLOBALG.A.P. oraz wymogów prawnych. Pomaga producentom skupić się na tych rodzajach ryzyka, które rzeczywiście mają duże znaczenie w miejscu pracy – na tym, co może stanowić potencjalnie przyczynę prawdziwych szkód czy strat. W wielu przypadkach ryzyko można kontrolować efektywnie i niewielkim kosztem za pomocą prostych środków, np. zapewnienia, że każdy wyciek czy plama będą natychmiast uprzątnięte, aby uniknąć zanieczyszczenia produktu.

Od producenta nie oczekuje się wyeliminowania wszystkich zagrożeń ale wymaga się, aby chronił swoje produkty i pracowników w takim zakresie, jak to praktycznie możliwe.

Nie jest to jedyny sposób oceny ryzyka, są też inne, równie dobre metody, szczególnie w przypadku wielu skomplikowanych zagrożeń i okoliczności. Jednak wierzymy, że dla wielu producentów niniejsza metoda jest najprostsza. Pracownicy i inne osoby mają prawo do ochrony przed wszelkiego rodzaju urazami, na skutek braku podjęcia uzasadnionych środków zapobiegawczych. Wypadki i utrata zdrowia mogą zniszczyć ludziom życie, a także wpływać na stan firmy, jeśli trzeba iść do sądu. Producenci mają prawny obowiązek wykonywania oceny ryzyka w swoim zakładzie, w celu realizacji planu ograniczenia jego występowania.

Co to jest ocena ryzyka?

Ocena ryzyka to po prostu dokładne zbadanie, co w twojej pracy może stanowić zagrożenie dla produktu, środowiska i / lub pracowników, dzięki czemu możesz ocenić czy podjąłeś wystarczające środki ostrożności, czy może powinieneś zrobić coś jeszcze, aby zapobiec zagrożeniom.

Nie komplikuj zbytnio tego procesu. W wielu przedsiębiorstwach rodzaje ryzyka są dobrze znane, a zastosowanie niezbędnych środków kontrolowania ryzyka jest łatwe. Upewnij się, czy podjąłeś uzasadnione środki ostrożności, aby uniknąć skażeń i/lub obrażeń.

Kiedy myślisz o swojej ocenie ryzyka pamiętaj:

- **zagrożeniem** jest wszystko, co może spowodować obrażenia lub straty, np. substancje chemiczne, urządzenia elektryczne, praca na drabinie itp.
- **ryzyko** to możliwość, duża lub mała, że dane lub inne zagrożenie może komuś zaszkodzić, łącznie ze wskazaniem jak poważna może być ta szkoda.

Jak ocenić ryzyko w twoim przedsiębiorstwie

Etap 1 Zidentyfikuj zagrożenie

Etap 2 Zdecyduj kto / co może doznać szkody i w jaki sposób

Etap 3 Oceń ryzyko i zdecyduj jakie podjąć środki ostrożności

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.

Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Etap 4 Zapisz plan pracy / ustalenia i wdrażaj je

Etap 5 Wykonaj przegląd oceny ryzyka, a w koniecznych przypadkach przeprowadź jej aktualizację

Etap 1 Zidentyfikuj zagrożenie

Po pierwsze musisz określić w jaki sposób produkty, środowisko lub pracownicy mogą doznać uszkodzenia. Poniżej podano kilka porad, które pomogą zidentyfikować co jest istotne:

- Przejdź po firmie i rozejrzyj się co może być rzeczywistą przyczyną uszkodzenia (np. sytuacje, wyposażenie, produkty, nawyki itp.).
- Zapytaj pracowników (tam gdzie stosowne) lub ich przedstawicieli co o tym myślą. Mogą zauważyć rzeczy, które dla ciebie nie są oczywiste.
- Sprawdź instrukcje robocze lub karty charakterystyki dla substancji chemicznych i wyposażenia, ponieważ mogą być bardzo pomocne w zidentyfikowaniu zagrożeń i umieszczeniu ich we właściwej perspektywie.
- Przejrzyj zapisy dotyczące wcześniejszych wypadków i incydentów – są one często pomocne w identyfikacji mniej oczywistych zagrożeń. Pamiętaj o zagrożeniach, które mogą spowodować problemy zdrowotne dopiero po dłuższym czasie (np. wysoki poziom hałasu lub narażenie na niebezpieczne substancje), a także o zagrożeniach dla bezpieczeństwa żywności.

Etap 2 Zdecyduj kto / co może doznać szkody i w jaki sposób

Dla każdego zagrożenia musisz wyraźnie określić kto lub co może doznać szkody; pomoże ci to określić najlepszy sposób zarządzania ryzykiem.

Pamiętaj:

- Niektóre działania mają szczególne wymagania (np. zbiór).
- W przypadku pewnych zagrożeń wymagane będzie dodatkowe rozważanie, szczególnie w sytuacjach, gdy niektóre osoby (np. sprzętaczkę, goście, podwykonawcy, pracownicy techniczni itp.) mogą nie przebywać w miejscu pracy przez cały czas.

Etap 3 Oceń ryzyko i zdecyduj jakie podjąć środki ostrożności

Jeśli już zidentyfikujesz zagrożenia musisz zdecydować co z nimi zrobić. Przepisy prawne wymagają, abyś zrobił wszystko co jest „praktycznie możliwe”, by ochronić ludzi przed niebezpieczeństwem. Możesz to opracować samodzielnie, ale prościej jest porównać to, co jest do zrobienia z tym co zostało już zdefiniowane jako dobra praktyka.

Po pierwsze, sprawdź co już robisz, pomyśl jakie środki kontroli już działają i jak zorganizowana jest praca. Następnie porównaj je z wymaganiami dobrej praktyki i sprawdź, czy jest coś jeszcze co powinieneś zrobić, aby dostosować się do wymagań standardu. Podczas procesu oceny weź pod uwagę następujące kwestie:

- czy mogę całkowicie wyeliminować to zagrożenie?
- jeśli nie, w jaki sposób mogę kontrolować ryzyko związane z tym zagrożeniem, tak aby wystąpienie szkody było mało prawdopodobne?

Aby kontrolować ryzyko zastosuj poniższe zasady w następującym porządku, jeśli to możliwe:

- Spróbuj ograniczyć możliwość wystąpienia ryzyka (np. stosuj mniej niebezpieczne środki chemiczne)
- Zapobiegaj dostępowi do zagrożenia (np. przez dozorców)
- Zorganizuj pracę / zadania w sposób zmniejszający stopień narażenia na zagrożenie

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.

Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

- Zapewnij środki ochrony osobistej (np. ubrania ochronne, obuwie, okulary itp.) oraz
- Zapewnij środki do ochrony zdrowia (np. apteczki pierwszej pomocy i warunki do mycia, tak aby usunąć zanieczyszczenia)

Poprawa zdrowia i bezpieczeństwa nie musi dużo kosztować. Na przykład umieszczenie lustra na zakrętach z ograniczoną widocznością w celu zapobiegania wypadkom jest działaniem niezbyt kosztownym w porównaniu z ryzykiem. Jeśli zdarzy się wypadek, brak podjęcia takich prostych środków ostrożności może kosztować cię o wiele więcej.

Włącz pracowników w te działania (tam gdzie stosowne), tak aby mieć pewność, że twoje propozycje będą funkcjonowały w praktyce i nie spowodują żadnych nowych zagrożeń.

Etap 4 Zapisz ustalenia i wdrażaj je

Wdrażanie wyników oceny ryzyka do praktyki ma naprawdę istotne znaczenie w przypadku troski o bezpieczeństwo żywności, troski o bezpieczeństwo i zdrowie pracowników czy twoją firmę.

Zapisanie i przekazanie pracownikom wyników oceny ryzyka mobilizuje do pełnego wdrożenia.

Zapisując wyniki oceny ryzyka staraj się to robić w prosty sposób (np. „zanieczyszczenie przy zbiorze: urządzenia do mycia rąk na polu“).

Nie oczekuj się, że ocena ryzyka będzie perfekcyjna ale musi być stosowna i wystarczająca. Trzeba, abyś był w stanie wykazać, że:

- Właściwie wszystko skontrolowałeś
- Postawiłeś pytanie na kogo lub na co dane zagrożenie może oddziaływać
- Odpowiednio zająłeś się wszystkimi istotnymi zagrożeniami
- Środki zapobiegawcze są uzasadnione, a istniejące mimo to ryzyko jest na niskim poziomie, oraz
- Włączyłeś w cały proces swoich pracowników lub ich przedstawicieli (tam, gdzie stosowne)

Dobry plan działania stanowi często połączenie różnych środków, takich jak:

- Rozwiązania tymczasowe, zanim możliwe będzie zastosowanie bardziej rzetelnych środków kontroli
- Długoterminowe rozwiązania dla zagrożeń, które najbardziej prawdopodobnie mogą być przyczyną wypadków lub chorób
- Długoterminowe rozwiązania dla tych zagrożeń, które potencjalnie mogą spowodować najpoważniejsze następstwa
- Zorganizowanie szkolenia dla pracowników na temat głównych zagrożeń, których nie da się wyeliminować oraz sposobu ich kontrolowania
- Regularne kontrole w celu upewnienia się, że dane środki kontroli nadal funkcjonują
- Jasne wyznaczenie zakresu odpowiedzialności – kto i kiedy będzie przeprowadził określonym działaniom

Pamiętaj, że należy ustalić priorytety i najpierw zająć się najważniejszymi sprawami. Po wykonaniu każdego działania, odznacz je w swoim planie.

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Etap 5 Wykonaj przegląd oceny ryzyka, a w koniecznych przypadkach przeprowadź jej aktualizację

Tylko w niewielu przedsiębiorstwach nic się nie zmienia. Wcześniej czy później wprowadza się nowe wyposażenie, substancje i / lub procedury, które mogą nieść ze sobą nowe zagrożenia. Dlatego uzasadnione jest przeglądanie podejmowanych działań na bieżąco. Co roku należy dokonać formalnego przeglądu i oceny, w jakim stopniu w przedsiębiorstwie uwzględnia się dobre praktyki, aby upewnić się, że firma wciąż się doskonali, a przynajmniej, że się nie cofa.

Należy ponownie przyrzeć się ocenie ryzyka:

- Czy wprowadzono jakieś zmiany?
- Czy potrzeba coś jeszcze poprawić, wprowadzić udoskonalenia?
- Czy pracownicy spostrzegli jeszcze inne problemy?
- Czy zaistniałe incydenty lub ostatnie zdarzenia prawie wypadkowe czegoś nas nauczyły?
- **Upewnij się, że ocena ryzyka jest wciąż aktualna**

Zarządzając przedsiębiorstwem bardzo łatwo jest zapomnieć o dokonaniu przeglądu oceny ryzyka – aż do czasu kiedy coś pójdzie źle i jest już za późno. Dlaczego już teraz nie zaplanować daty przeglądu oceny ryzyka? Trzeba to zapisać i zaznaczyć w swoim terminarzu na następny rok.

Jeśli w ciągu roku wprowadza się istotne zmiany, nie można czekać. Trzeba sprawdzić ocenę ryzyka i poprawić, jeśli to konieczne. Jeśli można, najlepiej pomyśleć o ocenie ryzyka już wtedy, gdy planuje się jakieś zmiany – w ten sposób można zapewnić większą elastyczność.

Źródło: Pięć etapów oceny ryzyka, Zdrowie i Bezpieczeństwo; www.hse.gov.uk/pubns/indg163.pdf

WERSJA POLSKA
W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

ZAŁĄCZNIK AF.2 WYTYCZNE GLOBALG.A.P. | OCENA RYZYKA – ZARZĄDZANIE MIEJSCEM PRODUKCJI

Punkt kontroli AF 1.2.1

Czy w trakcie wstępnej inspekcji dostępna jest ocena ryzyka dla wszystkich miejsc zarejestrowanych do certyfikacji? Podczas kolejnych inspekcji dostępna jest ocena ryzyka dla nowych lub już użytkowanych miejsc produkcji rolniczej, gdzie zmieniły się zagrożenia (dotyczy to również obszarów dzierżawionych). Czy ocena ryzyka wskazuje, że dane miejsce jest odpowiednie do produkcji żywności, przy uwzględnieniu aspektów bezpieczeństwa żywności, ochrony środowiska oraz dobrostanu zwierząt, tam gdzie stosowne?

Kryteria zgodności AF 1.2.1

Ocena ryzyka wymagana jest w trakcie pierwszej inspekcji w celu określenia, czy miejsce jest odpowiednie [do produkcji żywności]. Ocena ryzyka musi być raz w roku przeglądana. Powinna ona uwzględniać zagrożenia, które uległy zmianie lub przypadki wykorzystania nowego miejsca. Ocena ryzyka musi uwzględniać historię miejsca produkcji oraz wpływ proponowanych przedsięwzięć na sąsiednie zapasy / uprawy / środowisko (patrz AF Załącznik 1 Ocena ryzyka w celu uzyskania informacji ogólnych oraz AF Załącznik 2 w celu uzyskania szczegółowych informacji, które muszą być ujęte w ocenie ryzyka).

Jeśli odpowiedź na jedno z 3 pytań umieszczonych w poniższym diagramie brzmi "tak", wymagana jest ocena ryzyka.

Czynniki, które należy wziąć pod uwagę (uwaga: nie jest to wyczerpujący wykaz czynników):

Przepisy prawne:

Przy weryfikacji zgodności z prawem należy odnieść się przede wszystkim do ustawodawstwa lokalnego.

Wcześniejsze wykorzystanie terenu:

- 1. Wcześniejsze uprawy:** np. produkcja bawełny powoduje zwykle występowanie dużych pozostałości herbicydów (w glebie), które mogą mieć długotrwały wpływ na późniejsze uprawy zbóż czy warzyw.
- 2. Wykorzystanie przemysłowe lub wojskowe:** np. wcześniejsze wykorzystanie miejsca na parking dla środków transportu może powodować znaczące zanieczyszczenie ropą.
- 3. Składowiska lub tereny górnicze:** w warstwie uprawnej mogą pozostać niedopuszczalne odpady, które mogą zanieczyszczać późniejsze uprawy lub miejsca te mogą nagle obsuwać się, narażając na niebezpieczeństwo pracujących tam ludzi.
- 4. Naturalna wegetacja:** możliwość występowania szkodników, chorób, chwastów.

Gleba:

Ocena ryzyka powinna uwzględniać przydatność struktury do zaplanowanego wykorzystania, strukturalną podatność na erozję oraz przydatność składu chemicznego dla planowanych upraw.

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

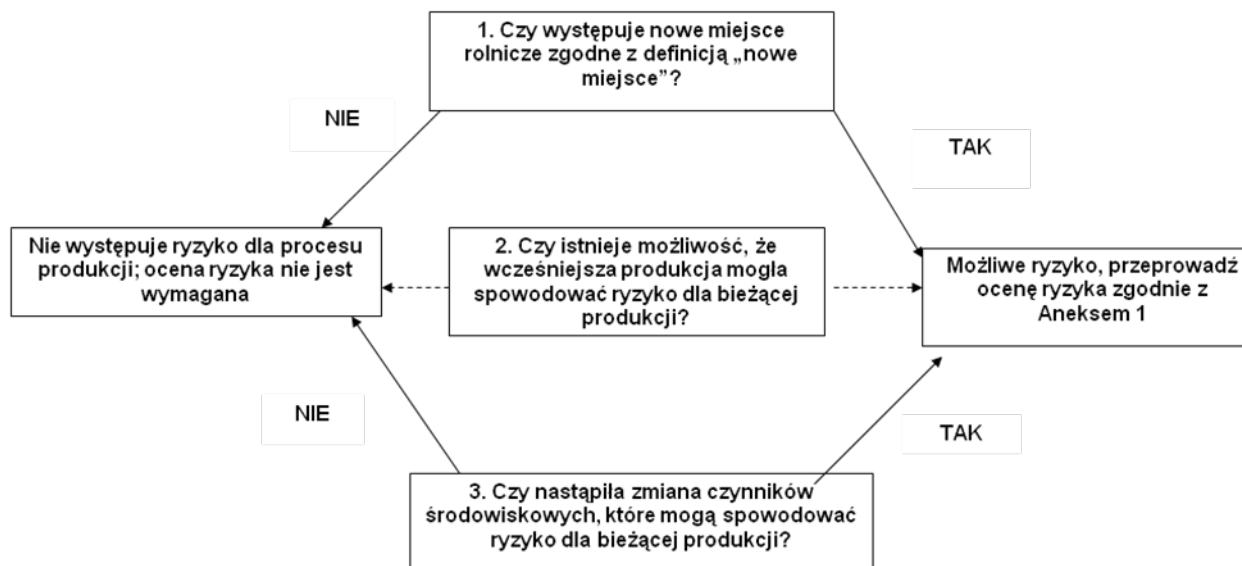
WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Erozja: Ocena ryzyka powinna określać czy występują lub mogą wystąpić straty górnej warstwy gleby z powodu wody / wiatru, które mogą wpływać na wydajność plonów oraz spływ gleby i wody.

Odprowadzanie wody: Podatność (narażenie) na zalanie i / lub erozję

Ekspozycja na wiatr: Nadmierne prędkości wiatru mogą powodować straty w uprawach



Woda:

Jakość wody: 1. Określenie przez lokalne władze, że woda nadaje się do przewidzianych celów lub w przypadku braku lokalnych norm muszą być dostępne wyniki z odpowiedniego laboratorium, mającego możliwość wykonania badań chemicznych i / lub mikrobiologicznych zgodnie z normą ISO 17025 lub inną równoważną, w celu wykazania, że jakość wody do nawadniania spełnia kryteria wymienione w Tabeli 3 pkt 39 Wytycznych WHO dotyczących wykorzystania ścieków w rolnictwie i akwakulturze (Patrz WHO Technical Report Series 778, 1989 Tabela 3 na końcu dokumentu.). 2. Jakość wody pitnej: Wytyczne WHO w sprawie jakości wody pitnej; wyd. 3, łącznie z pierwszym i drugim załącznikiem, Vol. 1 2008 (patrz Tabela 7.7 Wartości wskazane do weryfikacji jakości mikrobiologicznej na końcu tego dokumentu)

Dostępność: przez cały rok lub co najmniej w trakcie sezonu.

Pozwolenie na pobór: Zapewnienie przewidywanych ilości wody wymaganych przez roślinę; prawa innych użytkowników; lokalne prawo lub prawo zwyczajowe może wyróżnić niektórych użytkowników, jako posiadających pierwszeństwo do rolniczego wykorzystania (wody) w określonym czasie; wpływ na środowisko; czasem szybkość (stopień) eksploatacji może niekorzystnie wpływać na florę i faunę związaną lub zależną od źródła wody.

Zalanie: przypadkowe zalanie – zanieczyszczenie mikrobiologiczne i chemiczne.

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.

Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Wpływ innych czynników:

1. Problemy z kurzem, dymem i hałasem wywoływane przez działanie maszyn rolniczych.
2. Zanieczyszczenie niżej położonych miejsc przez spływ wody obciążonej mułem lub związkami chemicznymi.
3. Dryfowanie oprysków
4. Owady przyciągane przez rośliny uprawne, ich odpady lub działanie obornika.
5. Straty spowodowane przez szkodniki naturalnie występujące na pobliskich terenach lub terenach chronionych.
6. Dymy, spaliny i pyły wytwarzane przez pobliskie zakłady przemysłowe lub transportowe, włączając drogi o dużym natężeniu ruchu.
7. Kradzież przez mieszkańców pobliskich aglomeracji.
8. Działalność przyległych gospodarstw.
9. Dostępność odpowiedniego transportu do rynków.
10. Dostępność odpowiedniej siły roboczej.
11. Dostępność nakładów (środków).

Raport Techniczny WHO (WHO Technical Report Series 778, 1989). Wytyczne do wykorzystywania ścieków w rolnictwie i akwakulturze.

Tabela 3. Zalecane wytyczne dotyczące czystości mikrobiologicznej ścieków wykorzystywanych w rolnictwie^a

Kategoria	Warunki ponownego wykorzystania	Narażone grupy ludności	Nicienie jelitowe ^d (średnia arytmetyczna liczby lub jaj na litr ^c)	Bakterie typu kałowego (średnia geometryczna liczby na 100ml ^c)	Przewidywana obróbka ścieków mająca na celu osiągnięcie wymaganej czystości mikrobiologicznej
A	Nawadnianie roślin, które mogą być spożywane na surowo, obiekty sportowe, parki publiczne ^d	Pracownicy, konsumenci, publiczność	≤ 1	≤ 1000 ^d	Szereg basenów stabilizujących w celu osiągnięcia wskazanej jakości mikrobiologicznej lub inne równoważne oczyszczanie.
B	Nawadnianie zbóż, roślin o znaczeniu przemysłowym, roślin przeznaczonych na paszę, pastwiska i drzewa	Pracownicy	≤ 1	Brak standardowych zaleceń	Retencja w basenach stabilizujących przez 8-10 dni lub równoważne metody usunięcia pasożytów jelitowych i bakterii kałowych.
C	Miejscowe nawadnianie roślin w kategorii B jeśli nie występuje narażenie pracowników i ludności	Brak	Nie ma zastosowania	Nie ma zastosowania	Wstępne oczyszczanie wymagane zgodnie z technologią nawadniania ale przynajmniej wstępna sedymentacja.

^a W specyficznych sytuacjach mogą być uwzględniane lokalne czynniki epidemiologiczne, socjokulturowe i środowiskowe oraz odpowiednio zmodyfikowane wytyczne

^b Gatunki *Ascaris* i *Trichuris* oraz robaki jelitowe

^c W trakcie nawadniania

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

^d Bardziej rygorystyczne wytyczne (≤ 200 bakterii fekalnych na 100ml) są właściwe dla trawników publicznych, takich jak trawniki hotelowe, z którymi ludzie mogą mieć bezpośredni kontakt.

^e W przypadku drzew owocowych nawadnianie powinno być przerwane na dwa tygodnie przed zbiorem owoców, żadne owoce NIE powinny być zbierane z ziemi. NIE wolno też stosować nawadniania przy pomocy deszczowni.

Wytyczne WHO dla jakości wody pitnej, 2008.

Tabela 7.7 przedstawia wytyczne do weryfikacji jakości mikrobiologicznej wody pitnej. Poszczególne wartości nie muszą być wykorzystywane dokładnie na podstawie danych w tej tabeli. Wskazane wartości powinny być stosowane i interpretowane w połączeniu z informacjami zawartymi w niniejszych wytycznych oraz innymi dokumentami pomocniczymi. W konsekwencji zróżnicowanej podatności na drobnoustroje patogenne jest fakt, że woda pitna o określonej jakości może wywierać zróżnicowany wpływ na określoną, wrażliwą grupę ludności. Władze krajowe lub lokalne mogą zdecydować o uwzględnieniu specyficznych cech swojej populacji w standardach krajowych.

Tabela 7.7 Wytyczne do weryfikacji jakości mikrobiologicznej wody^a (patrz również Tabela 5.2) (pp142-144)

Organizmy	Wartości stanowiące wytyczne
Każda woda przeznaczona bezpośrednio do picia <i>E.coli</i> lub bakterie z grupy coli odporne na temperaturę ^{bc}	Obecność niedozwolona w 100-ml próbce
Woda uzdatniona, w momencie wprowadzania do systemu dystrybucji <i>E.coli</i> lub bakterie z grupy coli odporne na temperaturę ^b	Obecność niedozwolona w 100-ml próbce
Woda uzdatniona znajdująca się w systemie dystrybucji <i>E.coli</i> lub bakterie z grupy coli odporne na temperaturę ^b	Obecność niedozwolona w 100-ml próbce

^a W przypadku wykrycia *E.coli* należy natychmiast podjąć dochodzenie.

^b Mimo, że *E.coli* są dokładniejszym wskaźnikiem zanieczyszczenia fekaliami, możliwą do zaakceptowania alternatywą jest liczba bakterii z grupy coli odpornych na temperaturę. Jeśli to konieczne, należy przeprowadzić odpowiednie testy potwierdzające. Ogólna liczba bakterii z grupy coli nie jest akceptowalnym wskaźnikiem jakości sanitarnej dla dostawców wody, szczególnie w krajach tropikalnych, gdzie ze względu na niedostateczną higienę, w prawie każdej dostawie nieuzdatnionej wody występuje duża liczba bakterii.

^c Uznaje się, że ogromna większość wody dostarczanej na terenach wiejskich, szczególnie w krajach rozwijających się, jest zanieczyszczona fekaliami, więc przy tym uwarunkowaniu należy określić cele średnioterminowe w procesie uzyskania stopniowej poprawy.

Tłumaczenie: Dorota Tomala, weryfikacja: Barbara Rzepecka.
Zatwierdzone przez Polską Techniczną Grupę Roboczą ds. GLOBALG.A.P.

WERSJA POLSKA

W przypadku wątpliwości proszę sprawdzić wersję angielską

Nowy dokument	Zastąpiony dokument	Data publikacji	Opis zmian
120321_gg_ifa_cpcc_af_pl_v4_0-1	110913_gg_ifa_cpcc_af_pl_final_v4	21 marca 2012	Zmiana słowa GLOBALG.A.P na GLOBALG.A.P.; AF 12 – dodano "Odniesienie do Przepisów Ogólnych Załącznika 1.3" AF 12.1.5 – usunięto "nie"

W sprawie szczegółowych informacji dotyczących modyfikacji niniejszego dokumentu proszę kontaktować się z Sekretariatem GLOBALG.A.P.

mailto:translation_support@globalgap.org.

Jeśli zmiany nie wpływają na zakres akredytacji normy, pozostaje w mocy oznakowanie jako wersja "4.0", a wydanie uaktualnione oznacza się za pomocą "-x". Jeśli zmiany wpływają na zakres akredytacji normy, nazwa wersji zmienia się na "4.x".