FSDS – Arkusz Bezpieczeństwa Paszy (Feed Safety Data Sheet)

FSDS –(Feed safety data sheet) Arkusz bezpieczeństwa paszy ma na celu dostarczanie w sposób uporządkowany informacji o produkcie, procesie produkcyjnym oraz zastosowanych środkach bezpieczeństwa. Model takiego dokumentu jest przedstawiony poniżej.

**Uwaga:**

* Przedstawiony model jest jedynie przykładem. Podstawową sprawą jest rejestrowanie informacji w sposób usystematyzowany.
* Można korzystać z innych arkuszy lub zbiorów danych, o ile zawierają wszystkie właściwe elementy.
* Możliwe jest, że nie wszystkie informacje są dostarczane przez wytwórcę w komplecie, z pewnością wówczas, gdy pasza jest dostarczana poprzez kanał handlowy. W takim przypadku każde ogniwo może dodać informacje uzupełniające (na przykład szczegóły odnośnie transportu, przejściowego przechowywania, itp.).
* Ten arkusz może być wykorzystywany do raportowania wyników audytu.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FEED SAFETY SHEET** | | | | | 0.1. Produkt | | |  | | |
| 0.2 Status | | |  | | |
| 0.3. 0.3 Wersja | | |  | | |
| 0.4 0.4 Data wersji | | |  | | |
| 1. Odpowiedzialny za Feed Safety Data Sheet | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Nazwa firmy kupującej (GMP+) | Nazwa | | |  | | | | | |
|  | Kontakt | Adres: | | |  | | | | | |
| Miejscowość: | | |  | | | | | |
| Telefon | | |  | | | | | |
| Fax | | |  | | | | | |
| E-mail | | |  | | | | | |
| Strona internetowa | | |  | | | | | |
| 1.2 | Zatwierdzone przez  (właściwa firma oficjalna) |  | | | | | | | | |
| 1.3 | Nazwa firmy dostarczającej (nie certyfikowanej GMP+ lub ekwiwalentnym) | Nazwa | | |  | | | | | |
|  | Kontakt | Adres: | | |  | | | | | |
| Miejscowość: | | |  | | | | | |
| Telefon | | |  | | | | | |
| Fax | | |  | | | | | |
| E-mail | | |  | | | | | |
| Strona internetowa | | |  | | | | | |
| 1.4 | Zatwierdzona przez  (właściwa firma oficjalna) |  | | | | | | | | |
| 2. Identyfikacja produktu | | | | | | | | | | |
| 2.1. | Nazwa produktu | |  | | | | | | | |
| 2.2. | Nazwa handlowa | |  | | | | | | | |
| 2.3. | Kod artykułu firmyArticle code of the company | |  | | | | | | | |
| 2.4. | Numer pozwolenia (jeśli dotyczy) | |  | | | | | | | |
| 2.5. | Opis produktu | |  | | | | | | | |
| 2.6. | Pochodzenie (Wyprodukowany przez) | |  | | | | | | | |
| 2.7. | Dostarczony przez (jeśli inny niż 1.3) | |  | | | | | | | |
| 3. Opis produktu | | | | | | | | | | |
| 3.1. | Proces produkcji | |  | | | | | | | |
| 3.2. | Używane składniki i wszelkie substancje pomocnicze (w tym dodatki paszowe i substancje pomocnicze w produkcji) | |  | | | | | | | |
| 3.3. | Proces logistyczny (transport, składowanie (czasowe), pakowanie) | |  | | | | | | | |
| 3.4. | Termin przechowywania (ważności) | |  | | | | | | | |
| 3.5. | Wstępna analiza | | Parametr | | | Jednostka | Średnia | | Min. | Max. |
|  | | |  |  | |  |  |
| 4. Standardy/wymogi | | | | | | | | | | |
| 4.1. | Właściwe przepisy i inne wymogi | |  | | | | | | | |
| 4.2. | Właściwe standardy dla produktu (chemiczne, fizyczne, mikrobiologiczne) | | Parametr | | | Jednostka | Przepis prawny | | Kontraktowy | Wewnętrzny |
|  | | |  |  | |  |  |
| 4.3. | Przewidziane użycie + przyczyny przeznaczenia na pasze | | |  | | | | | | |
| 4.4. | Przetwarzanie produktu podać czy (dawny) produkt żywnościowy wymaga dalszego przetworzenia czy został już przetworzony na materiał paszowy) | | |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.5. | Etapy przetworzenia i instrukcje do przetworzenia | | |  | | | | |
| 4.6. | Składowanie i wymogi przetrzymywania | | |  | | | | |
| 4.7. | Wymogi dla transportu | | |  | | | | |
| 5. Oznakowanie | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| 6. HACCP | | | | | | | | | |
| 6.1. Zagrożenie | 6.2. Ocena ryzyka | | | | | | 6.3. Środki kontroli | 6.4. Przyczyna | |
| Kategoria (C, M, P) | Prawdopodo­bieństwo wystąpienia | Szkodliwość | | | Ryzyko |
|  |  |  |  | | |  |  |  | |
|  |  |  |  | | |  |  |  | |
| 7. Monitoring | | | | | | | | | |
| 7.1.  Parametr | 7.2. Moment/miejsce pobrania prób | | | | | | 7.3. Częstotliwość analizy | | |
|  |  | | | | | |  | | |
|  |  | | | | | |  | | |
| 8. Zawiadamianie w razie niezgodności | | | | | | | | | |
| W razie niezgodności partii z FSDS lub podejrzenia zagrożenia dla zdrowia zwierząt lub bezpieczeństwa żywności/pasz należy niezwłocznie powiadomić klienta. | | | | | | | | | |
| 9. Uwagi | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| 10. Podpisy | | | | | | | | | |
| …………………………………..  Dzień / Miesiąc / Rok  Firma GMP+ (Kupujący) | | | | | …………………………………..  Dzień/ Miesiąc / Rok  Firma nie certyfikowana GMP+ (lub ekwiwalentym) (Dostawca) | | | | |

Objaśnienia do arkusza bezpieczeństwa paszy

| **Field** | **Temat** | **Objaśnienie** |
| --- | --- | --- |
| **0.** | **Identyfikacja arkusza bezpieczeństwa paszy** | Pole 0 identyfikuje arkusz bezpieczeństwa paszy. Dla poprawnej identyfikacji pole to jest powtarzane na każdej stronie tego arkusza. |
| 0.1. | Produkt | Nazwa produktu |
| 0.2 | Status |  |
| 0.3. | Wersja numer | Numer wersji arkusza bezpieczeństwa paszy |
| 0.4. | Data wersji | Data przyjęcia wersji lub jej wprowadzenia do obiegu. |
| **1.** | **Firma kupująca i dostarczająca, odpowiedzialna za arkusz bezpieczeństwa paszy** | To pole identyfikuje autora arkusza bezpieczeństwa paszy. Zasadniczo będzie to wytwórca produktu. |
| 1.1 / 1.2 | Nazwa, adres itd. | Identyfikuje organizację odpowiedzialną za arkusz bezpieczeństwa paszy. Podaje pełen adres, numer telefonu itp. Wskazane jest podanie adresu mailowego oraz strony internetowej. |
| 1.3. /  1.4 | Zatwierdzone przez | Podaje osobę, która autoryzowała arkusz bezpieczeństwa paszy. |
| **2.** | **Identyfikacja produktu** | Pole 2 podaje dokładną identyfikację produktu. |
| 2.1. | Nazwa produktu | Identyfikuje produkt. Należy używać określenia przewidzianego przez przepisy prawa. |
| 2.2. | Nazwa handlowa | Podaje zwyczajową nazwę marki produktu. |
| 2.3. | Kod towaru | Wewnętrzny firmowy numer towaru. Należy wpisać “n/a” jeśli nie stosuje się wewnętrznego firmowego numeru towaru. |
| 2.4. | Numer pozwolenia | Ustawowy numer certyfikacji. Należy wpisać “n/a” jeśli przepisy prawa nie przewidują numeru pozwolenia. |
| 2.5. | Opis produktu | Opis produktu, możliwie zgodnie z opisem w Feed Safety Database. |
| 2.6. | Pochodzenie | Należy opisać pochodzenie najdokładniej jak to możliwe. Możliwości są następujące:   * Nazwa i dokładny adres producenta * Szczegółowy adres miejsca produkcji * Kraj pochodzenia |
| 2.7. | Dostarczony przez | Jeśli inny niż 2.6. |
| **3.** | **Opis produktu** | Pole 3 opisuje cechy charakterystyczne produktu |
| 3.1. | Proces produkcji | Krótki lecz możliwie dokładny opis procesu produkcji produktu łącznie ze schematem przepływów. |
| 3.2. | Używane surowce i substancje pomocnicze | Wszystkie używane surowce i substancje pomocnicze (łącznie z pomocami przetwórczymi) |
| 3.3. | Proces logistyczny | Opis procesu logistycznego, przez który przechodzi produkt od produkcji (podstawowej) aż do (łącznie z) dostawy do odbiorcy końcowego.  Należy podać metody transportu produktu, wszelkie (pośrednie) przechowywanie i metody pakowania na różnych etapach procesu logistycznego.  UWAGA: standardy i wymogi odnośnie składowania, przetrzymywania, pakowania i warunków transportu są opisane w polach 4.4 i 4.5. |
| 3.4. | Okres przechowywania | Wskazania odnośnie okresu przechowywania produktu (liczba dni, tygodni, miesięcy) (na przykład od wyprodukowania). |
| 3.5 | Orientacyjna analiza | Powinna zawierać szereg właściwych parametrów, które klasyfikują produkt. Zasadniczo będą to niewiążące parametry odżywcze (takie jak zawartość suchej masy, surowe białko, surowy tłuszcz, surowa celuloza, popiół) lub poziom substancji aktywnych (na przykład w dodatkach paszowych). |
| **4.** | **Standardy / wymogi** | Pole 4 opisuje normy i wymogi |
| 4.1. | Właściwe przepisy prawa i inne wymogi. | Podsumowanie odpowiednich działów prawa paszowego. Mogą to być obowiązujące dyrektywy i rozporządzenia europejskie.  ‘Inne wymogi’ mogą być szczegółowymi wymogami obowiązującymi w ramach jakiegoś specjalnego system bezpieczeństwa, w którym uczestniczy klient. Na przykład GMP+ FSA module |
| 4.2. | Właściwe standardy / wymogi dla produktu | Chodzi o szczegółowe dane a nie odwołania do przepisów prawa lub GMP+ FSA module. Obejmuje to wiążące parametry odżywcze oraz parametry uważane za istotne w ocenie ryzyka (takie jak metale ciężkie w minerałach, mykotoksyny w zbożach, PCB w tłuszczach). |
| 4.3. | Zamierzone użycie | Opis zamierzonego użycia produktu. Na przykład:   * przetworzenie w mieszanki paszowe * do bezpośredniego karmienia zwierząt * tylko do przetworzenia w premiksach * możliwie gatunek zwierząt, jeśli to istotne. * itd. |
| 4.4. | Instrukcje przetwarzania | Podaje się tutaj środki jakie należy zastosować, aby użyć produktu w sposób prawidłowy i bezpieczny. Na przykład:   * należy zużyć w ciągu x dni od dostawy * maksymalny procent w przetwarzaniu * minimalna lub maksymalna temperatura przetwarzania |
| 4.6. | Warunki składowania i przetrzymywania | Wiążące wymogi dla składowania i przetrzymywania. Na przykład:   * składowanie w określonej temperaturze * wentylacja w trakcie składowania * zakwaszanie przed składowaniem * hermetyczne zamknięcie |
| 4.7. | Wymogi transportowe | Wiążące wymogi dla transportu. |
| **5.** | **Labelling** | Określenie w jaki sposób jest tworzona informacja o produkcie. Może to być wzór etykiety, opis wymaganych prawem specyfikacji lub dokładne i szczegółowe odwołanie do właściwych przepisów prawa i regulacji (ogólne odwołanie do przepisów prawa i regulacji jest niewystarczające). |
| **6.** | **HACCP** | Pole to zawiera podsumowanie analizy zagrożeń dla produktu. Podane są przynajmniej CCP (Krytyczne Punkty Kontroli) oraz ogólne środki kontroli. . |
| 6.1. | Zagrożenia | Dokładny opis zagrożeń. |
| 6.2. | Ocena Ryzyka | W ocenie ryzyka wskazane jest użycie systemu przewidzianego w GMP+ FSA module.  UWAGA: Jeśli używany jest inny system, należy to wyraźnie zaznaczyć (w polu 8). |
| 6.3. | Srodki kontroli | Opis (specyficznych) środków kontroli ustalonych poprzez HACCP dla produktu. |
| 6.4. | Przyczyna | Uzasadnienie i argumentacja dla oceny ryzyka szczególnie w odniesieniu do takich elementów jak “szansa” oraz “ powaga”. |
| **7.** | **Monitoring** | To pole zawiera szczegółowy opis monitoringu stosowanego w firmie (kontrole, analizy) we wskazanych punktach krytycznych jak również ogólne środki kontroli. |
| 7.1. | Parametr | Opis cechy charakterystycznej podlegającej sprawdzeniu (na przykład aflatoksyna B1, salmonella, ołów, kwas pruski). |
| 7.2. | Czas / miejsce pobierania prób | Opis punktu w procesie produkcyjnym gdzie pobierana jest próba lub przeprowadzana kontrola (na przykład na przyjęciu wagonu, kontrola przed dostawą). |
| 7.3. | Częstotliwość analiz | Opis częstotliwości z jaką prowadzony jest monitoring (na przykład każda partia, 4 razy na rok, każda co 10 partia). |
| **8.** | **Komunikacja w razie niezgodności** |  |
| **9.** | **Uwagi** |  |
| 9. | Uwagi | W tym polu można umieszczać inne komentarze istotne dla tego arkusza bezpieczeństwa paszy.  Jeśli używany jest inny system HACCP od opisanego w GMP+ FSA module, może to być opisane w tym polu. |

© GMP+ International B.V.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Informacje zawarte w tej publikacji mogą być przeglądane na ekranie, kopiowane oraz drukowane wyłącznie na użytek własny, niekomercyjny. Wszelkie inne użycie wymaga wcześniejszej pisemnej zgody GMP+ International B.V.

Klauzula odpowiedzialności

Niniejsza publikacja została opracowana celem dostarczenia stronom zainteresowanym informacji o standardach GMP+. Publikacja będzie regularnie aktualizowana. GMP+ International B.V. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne nieścisłości w publikacji.