

Ministerstvo zemědělství
Odbor živočišných komodit
Č.j.: 55570/2018-MZE-17213
V Praze dne 20. 11. 2018

VYHLÁŠENÍ PRAVIDEL CERTIFIKACE PRODUKTŮ V REŽIMU JAKOSTI Q CZ U PRODUCENTŮ DRŮBEŽE A ZPRACOVATELŮ DRŮBEŽÍCH PRODUKTŮ

Dne 20. 11. 2018 byl na 44. Poradě vedení schválen záměr dotačního programu „Podpora na účast producentů a zpracovatelů drůbeže a drůbežích produktů v režimu jakosti Q CZ“ a materiál „Pravidla udělování certifikace produktů v režimu jakosti Q CZ u producentů drůbeže a zpracovatelů drůbeže“. Na základě usnesení Porada vedení č. 44 ze dne 20. 11. 2018 uložila vyhlášení pravidel certifikace produktů v režimu jakosti Q CZ u producentů drůbeže a zpracovatelů drůbežích produktů ve Věstniku Ministerstva zemědělství.

PRAVIDLA CERTIFIKACE PRODUKTŮ V REŽIMU JAKOSTI Q CZ U PRODUCENTŮ DRŮBEŽE A ZPRACOVATELŮ DRŮBEŽÍCH PRODUKTŮ

I. Předmět a cíl certifikace produktů v režimu jakosti Q CZ

1) Předmět certifikace produktů provozovaných v režimu jakosti Q CZ:

Produkt:	Kategorie:
D1	Násadová vejce drůbeže v režimu jakosti - Q CZ
D2	Jednodenní mláďata drůbeže v režimu jakosti - Q CZ
D3	Konzumní vejce drůbeže v režimu jakosti - Q CZ
D4	Výkrm drůbeže v režimu jakosti - Q CZ
D5	Výkrm krůt v režimu jakosti - Q CZ
D6	Výrobky z vajec drůbeže v režimu jakosti - Q CZ
D7	JUT* a dělené drůbeží maso v režimu jakosti - Q CZ
D8	Výrobky z drůbežího masa – Q CZ

2) Cíl certifikace produktů vyráběných v režimu jakosti Q CZ

Cílem certifikace je potvrzení shody sledovaných parametrů produktů D1 až D8 s nastavenými parametry (dále jen „shoda“), které odpovídají režimu jakosti Q CZ, s následným vydáním certifikátů produktů D1 až D8.

Certifikované zemědělské produkty mají zároveň poskytovat spotřebitelům záruky kvality.

Sledované parametry svědčí také o vyšší úrovni pohody zvířat a hospodaření zajišťující bezpečnost potravin. Tato garance zlepšuje tržní příležitosti pro vybrané zemědělské produkty.

II. Subjekt posuzování shody

1) Subjekt posuzování shody – certifikační orgán

Subjektem posuzování shody (dále jen „certifikační orgán“) se pro tyto účely rozumí subjekt, který získal akreditaci u Českého institutu pro akreditaci, o.p.s. podle ČSN EN ISO/IEC 17065, který provádí certifikaci produktů D1 až D8 dle tohoto schématu, a který byl před podáním žádosti o akreditaci k této činnosti pověřen Ministerstvem zemědělství. Součástí žádosti o toto pověření je i předložení Systémové dokumentace, jejíž obsah je vymezen dále. Pověření předchází uzavření smlouvy s příslušným útvarem Ministerstva zemědělství. Požadavkem je odbornost příslušných pracovníků – vysokoškolské veterinární vzdělání vedoucího certifikačního orgánu, odborní pracovníci certifikačního orgánu mají VŠ vzdělání veterinárního či přírodovědeckého směru.

2) Systémová dokumentace

Součástí systémové dokumentace předkládané k žádosti o Pověření Ministerstvem zemědělství je:

- Vzor Potvrzení o vstupu do režimu jakosti Q CZ
- Vzor Certifikátu produktů D1 až D8
- Certifikační postup produktů D1 až D8 realizovaný podle certifikačního schématu uvedeného v kap. IV tohoto dokumentu (vycházející ze schématu typ 2 podle ČSN EN ISO/IEC 17067).
- Složení a odborná kvalifikace týmu pracovníků, kteří budou zajišťovat certifikaci v následující struktuře: pregraduální vzdělání, postgraduální vzdělání a délka praxe minimálně 2 roky v požadovaném oboru (kvalita a zdravotní nezávadnost masa a masných výrobků, zdraví a pohoda hospodářských zvířat, systém kvality).

III. Požadavky na produkty D1 až D8

Normativním dokumentem pro posuzování shody je Věstník Ministerstva zemědělství s uvedenými Pravidly certifikace produktů v režimu jakosti Q CZ (dále jen „Pravidla“). Systém posuzování shody s těmito Pravidly je založen na splnění požadavků nastavených parametrů na produkty D1 až D8 ve sledovaném období. Sledovaným obdobím se pro vydání certifikátu rozumí období 12 kalendářních měsíců začínající prvním dnem následujícího měsíce po vydání Potvrzení o vstupu do režimu jakosti Q CZ.

Posuzování shody je poté periodicky opakováno v rámci pravidelného dozoru, kdy sledovaným obdobím je opakované období 12 kalendářních měsíců, začínající prvním dnem následujícího měsíce po vydání certifikátu.

Nastavené parametry se stávají závazné pro subjekty, které dobrovolně vstoupí do režimu jakosti. Parametry produktů D1 až D8 jsou uvedeny v následujících tabulkách. Podmínkou účasti producenta je jeho souhlas s užitím výsledků jeho parametrů.

Za odběr vzorků odpovídá certifikační orgán.

1) Parametry pro násadová vejce drůbeže v režimu jakosti Q CZ - produkt D1:

- Parametry jsou stanoveny pro násadová vejce všech druhů a kategorií drůbeže.

Tab. č. 1

Parametry násadových vajec drůbeže pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D1

Ukazatel	Hodnota	Stanovení
Přítomnost bakterií <i>Salmonella Spp.</i> v prostředí chovu drůbeže	Negativní	Kultivace vzorků z prostředí chovu kura domácího se provádí nejméně 1 x před zahájením snášky a nejméně 1 x v průběhu snáškového období v každém hospodářství.
Přítomnost bakterií v <i>téle</i> drůbeže - <i>Mycoplasma synoviae</i> (MS) - <i>Mycoplasma gallisepticum</i> (MG)	Negativní	Nejméně 1 x serologické vyšetření krve kura domácího před zahájením snášky a nejméně 3 x serologické vyšetření v průběhu snáškového období v každém hospodářství.
RIL*	negativní	Základní vyšetření RIL nejméně 2 x ročně minimálně z 10 ks násadových vajec z každého hospodářství.
Krmení drůbeže krmnou směsí od producenta, který dodržuje Pravidla nadstandardu bezpečnosti krmiv	u 100 % použitých krmiv	1 x ročně Potvrzení ÚKZÚZ o dodržování Pravidel nadstandardu bezpečnosti krmiv **

*RIL – rezidua inhibičních látek (přítomnost)

**Pravidla nadstandardu bezpečnosti krmiv obsahují Zásady systému společného řízení bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti krmiv a Zásady bodového hodnocení provozovatelů krmivářských podniků a jsou zveřejněny na stránkách MZe.

Propojenost: - produkt D1 musí pocházet z rozmnožovacích chovů drůbeže (RCHD), které nejsou vakcinovány na MS a MG.

Jednotlivé parametry produktu D1 musí být doloženy:

- Laboratorními analýzami sledovaných parametrů – analýzy musí být prováděny ve zkušební laboratoři akreditované dle ČSN EN ISO/IEC 17025 (laboratoř akreditovaná akreditačním orgánem, který je signatářem dohody ILAC MRA).

– *Potvrzením, že násadová vejce pocházejí z chovů, které nejsou vakcinovány na MS a MG – vystavuje před začátkem produkce násadových vajec kura domácího ošetřující veterinární lékař předmětného odchovu RCHD.

2) Parametry pro jednodenní mláďata drůbeže v režimu jakosti Q CZ - produkt D2:

Parametry jsou stanoveny pro jednodenní mláďata všech druhů drůbeže na výkrm a mláďata kura domácího na snášení konzumních vajec

Tab. č. 2

Parametry jednodenních mláďat drůbeže pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D2

Ukazatel	Hodnota	Stanovení
Přítomnost bakterií <i>Salmonella Spp.</i> v prostředí lůžně	Negativní	Kultivace vzorků ze stěrů odebraných z povrchu expedičních přepravek na jednodenní mláďata v lůžni v expediční místnosti (před nakládkou na rozvoz). Četnost - 1 x za měsíc.
RIL	Negativní	Základní vyšetření RIL nejméně 2 x ročně v lůžni minimálně z 10 ks jednodenních mláďat.

Propojenost: - jednodenní mláďata musí pocházet z produktu D1

Jednotlivé parametry produktu D2 musí být doloženy:

- Laboratorními analýzami sledovaných parametrů – analýzy musí být prováděny ve zkušební laboratoři akreditované dle ČSN EN ISO/IEC 17025 (laboratoř akreditovaná akreditačním orgánem, který je signatářem dohody ILAC MRA).

3) Parametry pro konzumní vejce drůbeže v režimu jakosti Q CZ - produkt D3:

Parametry jsou stanoveny pro konzumní vejce od kura domácího tj. nosnic a od slepic kura domácího z rozmnožovacích chovů

Tab. č. 3

Parametry konzumních vajec drůbeže pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D3

Ukazatel	Hodnota	Stanovení
Přítomnost bakterií <i>Salmonella Spp.</i> v prostředí chovu nosnic	Negativní	Kultivace vzorků z prostředí chovu kura domácího. Provádí se nejméně 1 x před zahájením snášky a nejméně 1 x v průběhu snáškového období na každém hospodářství.
RIL	negativní	Základní vyšetření RIL nejméně 2 x ročně minimálně z 10 vajec z každého hospodářství.

Krmení nosnic krmnou směsí od producenta, který dodržuje Pravidla nadstandardu bezpečnosti krmiv	u 100 % použitých krmiv	1 x ročně Potvrzení ÚKZÚZ o dodržování Pravidel nadstandardu bezpečnosti krmiv *
--	-------------------------	---

Propojenost: – nosnice a slepice produkující konzumní vejce musí pocházet z produktu D2 a navazovat na D1.

*Pravidla nadstandardu bezpečnosti krmiv obsahují Zásady systému společného řízení bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti krmiv a Zásady bodového hodnocení provozovatelů krmivářských podniků a jsou zveřejněny na stránkách MZe.

Jednotlivé parametry produktu D3 musí být doloženy:

- Laboratorními analýzami sledovaných parametrů – analýzy musí být prováděny ve zkušební laboratoři akreditované dle ČSN EN ISO/IEC 17025 (laboratoř akreditovaná akreditačním orgánem, který je signatářem dohody ILAC MRA).

4) Parametry pro vykrmovanou drůbež v režimu jakosti Q CZ - produkt D4:

Parametry jsou stanoveny pro výkrm všech druhů drůbeže na maso mimo krůty.

Tab. č. 4

Parametry vykrmované drůbeže pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D4

Ukazatel	Hodnota	Stanovení
Přítomnost bakterií <i>Salmonely Spp.</i> v prostředí chovu vykrmované drůbeže	Negativní	Kultivace vzorků z prostředí chovu kura domácího vykrmovaného na maso. Provádí se nejméně 1 x za 6 měsíců z každého hospodářství.
RIL	Negativní	Základní vyšetření RIL na konci výkrmu kuřat na maso. 1 x za 3 měsíce z každého hospodářství. U kachen 2 x ročně, u hus 1 x ročně, na konci výkrmu z každého hospodářství.
Krmení vykrmované drůbeže krmnou směsí od producenta, který dodržuje Pravidla nadstandardu bezpečnosti krmiv	u 100 % použitých krmiv	1 x ročně Potvrzení ÚKZÚZ o dodržování Pravidel nadstandardu bezpečnosti krmiv *

Propojenost: – vykrmovaná drůbež musí pocházet z produktů D2 a navazovat na D1.

*Pravidla nadstandardu bezpečnosti krmiv obsahují Zásady systému společného řízení bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti krmiv a Zásady bodového hodnocení provozovatelů krmivářských podniků a jsou zveřejněny na stránkách MZe.

Jednotlivé parametry produktu D4 musí být doloženy:

- Laboratorními analýzami sledovaných parametrů – analýzy musí být prováděny ve zkušební laboratoři akreditované dle ČSN EN ISO/IEC 17025 (laboratoř akreditovaná akreditačním orgánem, který je signatářem dohody ILAC MRA).

5) Parametry pro výkrm krůt v režimu jakosti Q CZ - produkt D5:

Parametry jsou stanoveny pro výkrm krůt - pro obě pohlaví.

Tab. č. 5 - Parametry vykrmovaných krůt pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D5

Ukazatel	Hodnota	Stanovení
Přítomnost bakterií <i>Salmonely Spp.</i> v prostředí chovu vykrmované drůbeže	Negativní	Kultivace vzorků z prostředí chovu vykrmovaných krůt. Provádí se nejméně 1 x za výkrm z každého hospodářství.
RIL	Negativní	Základní vyšetření RIL na konci výkrmu krůt. 1 x z každého hospodářství.
Krmení vykrmované drůbeže - krmnou směsí od producenta, který dodržuje Pravidla nadstandardu bezpečnosti krmiv	u 100 % použitého krmiva	1 x ročně Potvrzení ÚKZÚZ o dodržování Pravidel nadstandardu bezpečnosti krmiv *

*Pravidla nadstandardu bezpečnosti krmiv obsahují Zásady systému společného řízení bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti krmiv a Zásady bodového hodnocení provozovatelů krmivářských podniků a jsou zveřejněny na stránkách MZe.

Jednotlivé parametry produktu D5 musí být doloženy:

- Laboratorními analýzami sledovaných parametrů – analýzy musí být prováděny ve zkušební laboratoři akreditované dle ČSN EN ISO/IEC 17025 (laboratoř akreditovaná akreditačním orgánem, který je signatářem dohody ILAC MRA).

6) Parametry pro výrobky z vajec drůbeže v režimu jakosti Q CZ - produkt D6:

Výrobek z vajec drůbeže pro splnění režimu Q CZ musí ze 100 % pocházet z produktu D3.

- Podmínkou účasti zpracovatele v režimu jakosti Q CZ je jeho závazek poskytnutí provozních podkladů, účetních dokladů a původní dokumentace dokládající nákup a užití produktu D3 a celkový nákup následně zpracovaných vajec, včetně zpětné dohledatelnosti certifikačnímu orgánu.

Tab. č. 6 - Parametry výrobků z vajec drůbeže pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D6

Ukazatel	Hodnota	Stanovení
Celkový počet mikroorganismů (CPM)	Max. 5×10^5 KTJ/g u tekutých a sušených vaječných hmot.	Provádí se nejméně 2 x měsíčně, u sušených vaječných hmot po výrobě, u tekutých vaječných hmot po 16-ti dnech od výroby. Vyjadřuje se jako klouzavý geometrický průměr za poslední 2 měsíce.
Přítomnost <i>Enterobacteriaceae</i>	Max. 1×10^2 KTJ/g u tekutých a sušených vaječných hmot.	Provádí se nejméně 2 x měsíčně, u sušených vaječných hmot po výrobě, u tekutých vaječných hmot po 16-ti dnech od výroby. Vyjadřuje se jako klouzavý geometrický průměr za poslední 2 měsíce.

Přítomnost bakterií <i>Salmonella spp.</i>	0/25 g u tekutých a sušených vaječných hmot. (nepřítomnost ve 25 g vaječných hmot – viz nařízení EK 2073/2005)	Provádí se nejméně 2 x měsíčně, u sušených vaječných hmot po výrobě, u tekutých vaječných hmot po 16-ti dnech od výroby. Vyjadřuje se jako klouzavý geometrický průměr za poslední 2 měsíce, odběr vzorků Q CZ.
Obsah tuku	Min. 47 % u sušeného vaječného žloutku Min. 22 % u sušené vaječné směsi	Provádí se nejméně 2 x měsíčně po výrobě a vyjadřuje se jako klouzavý geometrický průměr za poslední 2 měsíce.
Volné mastné kyseliny	Max. 5 % u sušeného vaječného žloutku Max. 5 % u sušené vaječné směsi	Provádí se nejméně 2 x měsíčně po výrobě a vyjadřuje se jako klouzavý geometrický průměr za poslední 2 měsíce.

Propojenost: – vaječný výrobek musí pocházet z produktů D3.

Jednotlivé parametry produktu D6 musí být doloženy:

- Laboratorními analýzami sledovaných parametrů – analýzy musí být prováděny ve zkušební laboratoři akreditované dle ČSN EN ISO/IEC 17025 (laboratoř akreditovaná akreditačním orgánem, který je signatářem dohody ILAC MRA).

7) Parametry pro jatečně upravená těla (JUT) a dělené drůbeží maso pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D7

Parametry jsou určeny pro JUT a dělené drůbeží maso (viz. NK (ES) č. 543/2008, obchodní normy pro drůbeží maso)

Tab. č. 7

Parametry pro JUT a dělené drůbeží maso pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D7

Ukazatel	Hodnota	Stanovení
Přítomnost bakterií <i>Salmonella Spp.</i> z JUT*	Negativní	Vzorky 1 x za měsíc na porážce u kuřat chovaných na maso.
RIL	Negativní	Základní vyšetření RIL nejméně 1 x za 3 měsíce z JUT na porážce drůbeže.

Propojenost: - drůbeží maso musí pocházet z produktů D4.

– krůtí maso musí pocházet z produktu D5.

- *Jatečně upravená těla (JUT) drůbeže a dělené drůbeží maso pro Q CZ musí ze 100 % pocházet z poražené drůbeže z produktu D4 nebo D5.

- JUT a dělené drůbeží maso, které bylo nakoupeno z produktu D4 a D5 v režimu jakosti Q CZ, a chlazeno při vyloučení metody chlazení ve vodní lázni.

- Podmínkou účasti zpracovatele je jeho závazek poskytnutí provozních podkladů, účetních dokladů a průvodní dokumentace dokládající nákup a užití produktu D4 nebo D5 a celkový nákup následně zpracovaného drůbežího masa, včetně zpětné dohledatelnosti certifikačnímu orgánu.

- Potvrzení místně příslušného kompetentního úřadu o vyloučení používání metody chlazení JUT ponořením ve vodní lázni - 1 x ročně.

8) Parametry pro výrobek z drůbežního masa pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D8

Tab. č. 8.

Parametry pro výrobky z drůbežního masa pro splnění režimu jakosti Q CZ - produkt D8

Ukazatel	Hodnota	Stanovení
Přítomnost bakterií <i>Salmonella Spp.</i> z JUT	Negativní	Vzorky 1 x za měsíc na porážce u kuřat chovaných na maso.
RIL	Negativní	Základní vyšetření RIL nejméně 1 x za 3 měsíce z JUT na porážce drůbeže.

Propojenost: - drůbeží maso musí pocházet z produktů D4,
– krůti maso musí pocházet z produktu D5.

Výrobek z drůbežního masa pro splnění režimu Q CZ musí ze 100 % pocházet z poražené drůbeže z produktu D4 nebo D5.

V případě zapojení do produktu D7 i D8 provede zpracovatel rozborů pouze jednou.

9) Společné parametry pro produkty D1 až D5 pro splnění režimu jakosti Q CZ

Ukazatel	Hodnota	Stanovení
„U drůbeže nejsou používána žádná antimikrobní léčiva za účelem prevence.“	Po celou dobu chovu zvířat	Potvrzení proškolený ošetřující veterinární lékař 1x za rok..
Fluorované chinolony a makrolidová antibiotika jsou používány výjimečně a fluorochinolony zároveň v souladu podmínkami indikačního omezení a to i v chovech, ze kterých je drůbež nakupována nebo přemísťována	Po celou dobu chovu zvířat	Pro nakupovaná/do chovu přemísťovaná zvířata zvířat si chovatel vyžádá potvrzení od ošetřujícího veterinárního lékaře dodavatele. Pro vlastní chov potvrzení provede proškolený ošetřující veterinární lékař 1x za rok..
„U drůbeže nejsou používána antimikrobiika ze skupiny polymyxinů (kolistin) a to ani v chovech, ze kterých je drůbež nakupována nebo přemísťována.“	Po celou dobu chovu zvířat	Pro nakupovaná/do chovu přemísťovaná zvířata zvířat si chovatel vyžádá potvrzení od ošetřujícího veterinárního lékaře dodavatele. Pro vlastní chov potvrzení provede proškolený ošetřující veterinární lékař 1x za rok..
„U drůbeže nejsou používány cefalosporiny 3. a 4. generace a to ani v chovech, ze kterých je drůbež nakupována nebo přemísťována.“	Po celou dobu chovu zvířat	Pro nakupovaná/do chovu přemísťovaná zvířata zvířat si chovatel vyžádá potvrzení od ošetřujícího veterinárního lékaře dodavatele. Pro vlastní chov potvrzení provede proškolený

		ošetřující veterinární lékař 1x za rok.
--	--	--

IV. Postup při certifikaci

1) Certifikace

Základním předpokladem pro zahájení a provedení certifikace je podání vyplněné žádosti o certifikaci certifikačnímu orgánu.

Žádost je možno podat kdykoliv v průběhu kalendářního roku. Podaná žádost je zaregistrovaná, certifikační orgán provede posouzení úplnosti a správnosti podané žádosti. Pokud obsah žádosti neodpovídá požadavkům certifikačního orgánu, je s žadatelem projednáno její potřebné doplnění. Jestliže žadatel není schopen doplnit žádost požadovaným způsobem, je mu žádost vrácena a proces ukončen.

Po prostudování žádosti a podkladů poskytnutých žadatelem vypracuje certifikační orgán návrh smlouvy o provedení certifikace včetně ceny za certifikaci. Ve smlouvě je v případě, že se jedná o produkt D1, D2, D3, D4 a D5, zejména zakotven způsob předávání dokladů o plnění jednotlivých parametrů v rozsahu a četnosti podle Pravidel a způsob identifikace původu produktu.

V případě produktu D6, D7 a D8 je ve smlouvě zakotvena povinnost dokládání údajů o celkovém objemu nákupu produktů k vlastnímu zpracování a o podílu zpracovaného produktu D3, D4 a D5. Po podepsání smlouvy o provedení certifikace oběma smluvními stranami je vydáno Potvrzení žádosti o vstupu do režimu jakosti Q CZ s platností 15 měsíců.

Pro posouzení shody parametrů produktu D1 až D8 použije certifikační orgán doložené doklady o plnění jednotlivých parametrů, jejichž doložení zajistí příslušný producent. Na základě doložených dokladů v rozsahu a četnosti, který je stanoven Pravidly, provede určený pracovník certifikačního orgánu posouzení shody. Určený pracovník certifikačního orgánu vypočítá průměry dosažených hodnot u jednotlivých ukazatelů režimu jakosti Q CZ produktů D1 až D8, včetně celkových průměrů ve sledovaném 12- ti měsíčním období. Na základě těchto výpočtů provede posouzení shody s hodnotami uvedenými v kapitole Požadavky na produkty D1 až D8 a zpracuje zprávu o hodnocení.

Ve zprávě o hodnocení je zaznamenána shoda či neshoda s požadovanými parametry produktu D1 až D8. Každý závěr hodnocení musí být jednoznačně kladný nebo záporný. Zpráva o hodnocení je postoupena žadateli.

V případě neshod musí žadatel přijmout nápravná opatření k odstranění zjištěných neshod a podat o tom zprávu certifikačnímu orgánu v dohodnutém termínu. Zpráva o nápravných opatřeních musí být podepsána žadatelem. Certifikační orgán pro produkty provede zhodnocení navržených nápravných opatření a v případě kladného hodnocení bude vydán

certifikát. Pokud nápravná opatření budou shledána jako neakceptovatelná, certifikát vydán nebude a Potvrzení o vstupu do režimu jakosti Q CZ bude odebráno.

V případě kladného výsledku Zprávy o hodnocení bude vydán Certifikát produktu D1 až D8 a certifikační orgán provede zapsání do veřejně dostupné databáze vydaných Certifikátů v systému certifikačního orgánu.

2) Odvolání proti výsledkům certifikace

Odvolání proti rozhodnutí o negativním výsledku certifikace nebo doзору, proti průběhu certifikace, dílčím výsledkům či hodnocení, případně proti obsahu certifikátu, podává žadatel u vedoucího certifikačního orgánu.

3) Výstup certifikačního procesu

Výstupem je vydání Certifikátů produktu D1 až D8. Pro každý jednotlivý produkt se vydává samostatné Potvrzení o vstupu do režimu jakosti Q CZ a samostatný Certifikát.

4) Databáze vydaných certifikátů produktů D1 až D8 a Potvrzení o vstupu do režimu jakosti Q CZ

Certifikační orgán zajistí zveřejnění databáze vydaných Certifikátů produktu D1 až D8 a Potvrzení o vstupu do režimu jakosti Q CZ způsobem umožňujícím dálkový přístup a jednoznačně identifikujícím produkt D1 až D8 a Potvrzení o účasti v režimu jakosti Q CZ.

V. Certifikát

1) Platnost certifikátu

Platnost certifikátu je uvedena na každém certifikátu – je časově omezená na dobu 5 let, podmíněná průběžným posuzováním shody parametrů v rámci periodického dozoru.

2) Nesprávné použití certifikátu

Certifikační orgán dohlíží na správné používání vydaných certifikátů a řeší jejich případné nesprávné použití. Nesprávné používání certifikátů je postižitelné ve smyslu platné právní úpravy České republiky.

3) Odnětí certifikátu

Po odnětí certifikátu certifikačním orgánem mohou producenti a zpracovatelé znovu žádat o účast v režimu jakosti Q CZ po uplynutí 1 roku od data odnětí.

VI. Dozor v průběhu platnosti certifikátu

Certifikační orgán provádí dozor s účelem zajistit, aby certifikované produkty D1 až D8 neustále splňovaly požadavky, na základě nichž byl vydán certifikát. V průběhu platnosti certifikátu produktu D1 až D8 certifikační orgán provádí periodicky ve sledovaném období posuzování shody. Od data vydání Certifikátu produktu D1 až D8 se sledovaným dozorovým obdobím rozumí periodický interval 12 kalendářních měsíců začínající prvním dnem následujícího měsíce po vydání certifikátu.

1) O provedeném posouzení shody bude vyhotovena „Zpráva o hodnocení dozoru k danému certifikátu“, která ve svém závěru musí jednoznačně konstatovat shodu či neshodu s požadovanými parametry.

2) V případě neshod musí žadatel přijmout nápravná opatření k odstranění zjištěných neshod a podat o tom zprávu certifikačnímu orgánu v dohodnutém termínu. Zpráva o nápravných opatřeních musí být podepsána žadatelem. Certifikační orgán pro produkty provede zhodnocení navržených nápravných opatření a v případě kladného hodnocení bude certifikát žadateli ponechán. Pokud nápravná opatření budou shledána jako neakceptovatelná, certifikát bude odebrán.

3) V případě odvolání proti negativním výsledkům „Zprávy o hodnocení dozoru k danému certifikátu“ bude platnost certifikátu pozastavena do doby ukončení odvolání.

4) Certifikační orgán při posuzování shody zvažuje uvádět nejistotu měření. Vyjádření shody se specifikací (nebo požadavkem) je založeno na pravděpodobnosti pokrytí 95 % pro rozšířenou nejistotu výsledků měření, na nichž je založeno rozhodnutí o shodě.

Ing. Jiří Hojer, v.r.
ředitel odboru živočišných komodit

