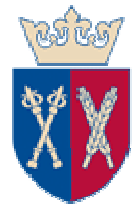


Produkujemy zgodnie z przepisami – funkcjonowanie  
gospodarstw w systemach bezpieczeństwa produkcji  
żywności w zakresie produktów pochodzenia  
zwierzęcego i roślinnego

Dr hab. inż. Piotr Gębczyński  
Uniwersytet Rolniczy w Krakowie  
Wydział Technologii Żywności  
Katedra Surowców i Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego



Konferencja - Przetwórstwo na poziomie gospodarstwa, systemy produkcji surowców i  
mała przedsiębiorczość. CDR w Brwinowie O/Radom, 27-28 września 2012 r

# Plan prezentacji:

- systemy bezpieczeństwa żywności
- system GLOBALGAP w gospodarstwie
  - zasady i wymogi systemu
  - proces certyfikacji
  - cel wdrożenia systemu
- systemy QAFP i PQS

# Produkcja surowców a łańcuch żywnościowy

**Łańcuch żywnościowy** – jest sekwencją etapów i procesów mających miejsce w produkcji, przetwórstwie, dystrybucji, magazynowaniu i postępowaniu z żywnością oraz jej składnikami, począwszy od *produkcji pierwotnej* aż do **konsumpcji**.

*(Norma ISO 22000)*

# POLE



## Systemy bezpieczeństwa żywności

### Produkcja pierwotna

- Rolnictwo ekologiczne
- DPR
- IP
- GLOBALGAP

### Przetwórstwo

- HACCP
- ISO 9001
- ISO 22000
- BRC (GFS)
- IFS

### Handel hurtowy i detaliczny

- HACCP
- ISO 22000
- FSSC 22000



# STÓŁ

# Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) a produkcja pierwotna

- Produkcja pierwotna (PP) powinna być prowadzona w sposób zapewniający, że **żywność jest bezpieczna** i odpowiednia do zamierzonego wykorzystania

*Codex Alimentarius. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-20031, Part III – Primary production*

- **Sposób prowadzenia PP ma obejmować:**
  - unikanie wykorzystania obszarów gdzie środowisko stwarza zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności,
  - kontrolowanie zanieczyszczeń, szkodników, chorób zwierząt i roślin w taki sposób, aby nie stwarzać zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności,
  - przyjęcie praktyk i środków zapewniających, że żywność produkowana jest w odpowiednich warunkach higienicznych.

# Obszary wymagań i przykładowe zalecenia

- **Higiena środowiska**
  - rozważyć potencjalne źródła zanieczyszczeń pochodzące ze środowiska
- **Higieniczna produkcja w miejscu pochodzenia**
  - chronić źródła żywności przed zanieczyszczeniami
- **Postępowanie z surowcem**
  - sortować produkty w celu oddzielenia materiałów, które nie nadają się do konsumpcji przez ludzi,
- **Czyszczenie, konserwacja i higiena personelu**
  - zapewnić właściwą higienę osobistą personelu



# Dobra Praktyka Rolnicza

Dyrektywa (91/676/EEC) „W sprawie ochrony wód przed zanieczyszczeniami wywołanymi azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych”,  
tzw. **Dyrektywa azotanowa**

**Zapobieganie** powstawaniu zanieczyszczeń wód jest łatwiejsze i tańsze niż późniejsza likwidacja skażeń, czyli uzdatnianie wody





# Dyrektywa azotanowa

Zobowiązuje kraje członkowskie, między innymi, do:

- monitorowania zawartości azotanów w wodach gruntowych i otwartych
- wyznaczenia stref szczególnej wrażliwości na skażenie wód azotanami
- określenia obligatoryjnych zabiegów agrotechnicznych w strefach szczególnej wrażliwości i monitorowania uzyskanych dzięki temu efektów
- opracowania i wdrożenia do praktyki rolniczej kodeksów dobrej praktyki rolniczej

# **Dobra Praktyka Rolnicza wg Dyrektywy azotanowej**

system organizacji i technologii produkcji stosowany w gospodarstwie, który:

- zredukuje do minimum ujemne oddziaływanie rolnictwa na środowisko przyrodnicze,
- zapewni odpowiednią efektywność ekonomiczną produkcji.

# DPR a bezpieczeństwo żywności

- GAP (Good Agricultural Practice)
  - zbiór praktyk pozwalających wyprodukować bezpieczną żywność przy użyciu wszelkich dostępnych metod i środków,

# Dobra Praktyka Rolnicza

- W Polsce funkcjonuje Zwyczajna Dobra Praktyka Rolnicza
- Standardy ZDPR są zgodne z krajowymi przepisami prawa w zakresie prawa ochrony środowiska, prawa wodnego, prawa rolnego (nawozy, ochrona roślin, ochrona gruntów), prawa administracyjnego, itp.

# ZDPR – zakres funkcjonowania

- Rolnicze wykorzystanie ścieków (odpadów ściekowych, komunalnych osadów ściekowych) w gospodarstwie
- Stosowanie nawozów naturalnych i mineralnych
- Stosowanie środków ochrony roślin
- Gospodarowanie na użytkach zielonych
- Ochrona siedlisk przyrodniczych
- Utrzymanie czystości i porządku w gospodarstwie
- Ochrona gleby przed erozją
- Ochrona wód przed zanieczyszczeniami bytowymi

# Zarządzanie Jakością – pojęcia podstawowe

**Bezpieczeństwo żywności** - ogół warunków, które muszą być spełniane, dotyczących w szczególności:

- a) stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,
- b) poziomów substancji zanieczyszczających,
- c) pozostałości pestycydów,
- d) warunków napromieniania żywności,
- e) cech organoleptycznych,

i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością

- w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka;

# Zarządzanie jakością – wybrane pojęcia

**Audit** - Systematyczny i udokumentowany proces uzyskiwania dowodów oraz ich obiektywnej oceny w celu określenia stopnia spełnienia kryteriów

- Przeprowadzany jest w celu:
  - sprawdzenia prawdziwości i rzetelności informacji
  - wyrażenia opinii

Systematyczne i funkcjonalnie niezależne badanie w celu określenia

- czy działania związane z bezpieczeństwem i jakością oraz ich rezultaty są zgodne z zaplanowanymi procedurami
- czy te procedury są wdrożone w sposób skuteczny i odpowiedni pod kątem uzyskania określonych celów

# Zarządzanie Jakością – wybrane pojęcia

**Zapis** – dokument zawierający obiektywny materiał dowodowy, odzwierciedlający sposób prowadzenia działań lub osiągnięte wyniki

- dokument, w którym przedstawiono uzyskane wyniki lub dowody wykonanych działań



# Zarządzanie jakością – wybrane pojęcia

**Identyfikowalność** – zdolność do prześledzenia historii, stosowania lub lokalizacji produktu za pomocą zapisanej identyfikacji dotyczącej:

- pochodzenia materiałów i części
- stosowanego procesu
- dystrybucji produktu

# Zarządzanie jakością a system HACCP

- HACCP – Hazard analysis and critical control point
- 7 zasad systemu:
  1. Przeprowadzenie analizy ryzyka
  2. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli (KPK/CCP)
  3. Określenie wartości krytycznych
  4. Ustalenie systemu monitorowania KPK
  5. Ustalenie działań korygujących (działania podejmowane gdy monitorowanie wykaże, że KPK nie jest kontrolowany)
  6. Ustalenie procedur weryfikacji (potwierdzenie, że system działa skutecznie)
  7. Stworzenie dokumentacji dotyczącej wszystkich procedur i rejestrów odpowiednich dla w/w zasad i ich stosowania

# GLOBALG.A.P

- Jeden z najpowszechniejszych systemów funkcjonujących w obszarze produkcji pierwotnej
- System oparty na kodeksie Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) i założeniach systemu HACCP
- Ogóln światowy program integracji standardów produkcji surowców roślinnych, surowców zwierzęcych, ryb, roślin ozdobnych.

# GLOBALG.A.P

- jednostka sektora prywatnego, która ustala dobrowolne normy certyfikacji produktów rolnych
- system zintegrowanego zapewnienia bezpieczeństwa i jakości w gospodarstwie
- Instrument występujący w kontaktach między podmiotami gospodarczymi
- Funkcjonuje od 1997 r., początkowo jako EUREPGAP (*EUREP-Euro-Retailer Produce Working Group*),



# GLOBALGAP – obszary funkcjonowania

Poziomy funkcjonowania wymagań systemu:

## ❖ Moduł bazowy dla gospodarstw

- Moduł bazowy dla roślin uprawnych
- Moduł bazowy dla zwierząt hodowlanych
- Moduł dla hodowli organizmów wodnych
  - Moduły branżowe (np. Owoce i warzywa)

# Zintegrowany standard bezpieczeństwa gospodarstwa wg GLOBALG.A.P.

<b>Moduł bazowy dla każdego typu gospodarstwa (AF)</b>	<b>Produkcja roślinna (CB)</b>	Owoce i warzywa (FV)
		Kwiaty i rośliny ozdobne
		Kawa
		Herbata
		Zboża, rośliny oleiste, paszowe i przemysłowe
	<b>Produkcja zwierzęca (LB)</b>	Bydło mięsne i owce
		Młode bydło rzeźne
		Produkcja mleka
		Świnie
		Kurczęta
		Indyki
	<b>Akwakultura (AB)</b>	

# Obszary wymagań (punkty kontroli i kryteria zgodności CPCC) w module bazowym (AF)

1. Historia i zarządzanie miejscem produkcji
2. Prowadzenie zapisów i wewnętrzna samoocena
3. Zdrowie, bezpieczeństwo i opieka nad pracownikami
4. Podwykonawcy
5. Zarządzanie odpadami i zanieczyszczeniami, recykling i ponowne wykorzystanie
6. Środowisko i ochrona
7. Reklamacje
8. Procedura wycofania
9. Ochrona żywności przed celowym działaniem niepożądanym
10. Status GLOBALG.A.P.
11. Logo
12. Identyfikowalność i segregacja (produkty certyfikowane i niecertyfikowane)



# Wymagania w obszarze produkcji roślinnej (CB)

- 1. Identyfikowalność**
- 2. Materiał rozmnożeniowy**
- 3. Historia zarządzania miejscem produkcji**
- 4. Zarządzanie glebą**
- 5. Stosowanie nawozów**
- 6. Nawadnianie / fertygacja**
- 7. Integrowana ochrona roślin**
- 8. Środki ochrony roślin**
- 9. Wyposażenie**

# Specyficzne CPCC w zakresie produkcji owoców i warzyw

- 1. Zarządzanie glebą (w przypadku stosowania fumigacji)**
- 2. Podłoża**
- 3. Działania przed zbiorem**
- 4. Zbiór**
- 5. Postępowanie po zbiorze**

## AF 9. Celowe działanie niepożądane

- Należy ocenić i zidentyfikować potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa żywności
- Identyfikacja ryzyka powinna zapewnić, że wszystkie materiały wejściowe pochodzą z bezpiecznych źródeł
- Muszą być dostępne informacje nt. wszystkich pracowników i podwykonawców
- Muszą istnieć procedury działań korygujących w przypadku umyślnie spowodowanego zagrożenia

# **Identyfikowalność**

**to zdolność do śledzenia  
przemieszczania żywności na  
poszczególnych etapach produkcji,  
przetwarzania i dystrybucji**

*27. Sesja Komisji Światowego Kodeksu Żywnościowego (CAC) FAO/WHO  
(2004 r.)*

# Identyfikowalność w module bazowym produkcji roślinnej (CB 1.)

**Możliwość prześledzenia drogi produktu**

**krok w tył**

**do zarejestrowanego gospodarstwa, w którym był  
wytworzony i przygotowany do sprzedaży**

**i krok w przód**

**od gospodarstwa do klienta**

# Struktura wymagań w produkcji owoców i warzyw

Liczba wszystkich wymagań	– 234
w tym:	
– bezpieczeństwo żywności	– 117
– środowisko	– 50
– identyfikowalność	– 46
– zabezpieczenie pracowników	– 21

# GLOBALGAP - certyfikacja

- Rejestracja w wybranej Jednostce Certyfikującej
- Ocena
  - Ocena wstępna w 1. roku:
    - Samoocena przez producenta
    - Zapowiedziana inspekcje zewnętrzna przez JC
  - Oceny w kolejnych latach:
    - Samoocena przez producenta
    - Zapowiedziana inspekcja
    - Niezapowiedziana inspekcja min. 10% posiadaczy certyfikatów
- Certyfikacja
  - Termin ważności certyfikatu: 12 mies. (ew. + 4 mies.)

# GLOBALGAP – opcje certyfikacji

- Opcja 1. – dla producenta indywidualnego
  - wewnętrzna inspekcja (samosprawdzenie),
  - inspekcja prowadzona przez Jednostkę Certyfikującą
  - niezapowiedziana inspekcja – 10% gospodarstw



# GLOBALGAP – opcje certyfikacji

- Opcja 2. – dla grup producenckich
  - audyty wewnętrzne SZJ,
  - minimum jedna wewnętrzna inspekcja u każdego producenta,
  - audit przeprowadzony przez JC = audit SZJ oraz wybranych losowo gospodarstw
  - niezapowiedziane wizyty (10% grup, 50% gospodarstw)

# GLOBALGAP - certyfikacja

- Określenie poziomów zgodności
    - Wymagania podstawowe (Major Musts) – 100%
    - Wymagania drugorzędne (Minor Musts) – 95%
    - Zalecenia (nie określono minimum)
- Brak zgodności z normą – producent nie dotrzymuje w/wym. wymagań

# GLOBALGAP - certyfikacja

- Weryfikacja zgodności
  - ‘Tak’ – wymóg zgodny ze stanem zastanym
  - ‘Nie’ – wymóg niezgodny
  - ‘Nie dotyczy’ – wymóg nie rozpatrywany

# GLOBALGAP – znak handlowy

- Znak handlowy GLOBALGAP – słowo GLOBALGAP w dowolnym kształcie lub formie
- Producent może stosować znak GLOBALGAP na opakowaniach, które:
  - zawierają wyłącznie produkty certyfikowane,
  - nie będą pojawiały się w punkcie sprzedaży
- Producenci mogą używać znaku GLOBALGAP:
  - w kontaktach między firmami,
  - w celach identyfikowalności

# Cele GLOBALGAP

- Minimalizacja oddziaływania produkcji rolnej na środowisko
- Minimalizacja stosowania środków chemicznych
- Właściwe wykorzystanie pracy ludzkiej – zabezpieczenie zdrowia i bezpieczeństwa pracowników
- Właściwa produkcja hodowlana przy zabezpieczeniu dobrostanu zwierząt

# Przykładowe certyfikaty GLOBALG.A.P.

## Certificate

(certyfikat)



European Certification  
Body for the  
Agricultural Sector

Numer: ECAS 2004-2132-1

Data certyfikacji:  
10-6-2004

ECAS B.V. poświadcza, że:

**Produkcja i postępowanie z produktem – ziemniaki  
w miejscu Bobrowniki 19**

jest zgodne z wymaganiami stawianymi przez:

**GLOBALG.A.P. (EUREPGAP<sup>1</sup>) dla świeżych owoców i warzyw,  
wersja IFA March-07, Opcja 1**

Certyfikat ma zastosowanie w firmie:

**Farm Frites Poland Dwa  
Bobrowniki 19  
76-231 Damnica (Poland)**

Ten certyfikat jest wydany zgodnie z wytycznymi ECAS dla certyfikacji produktów. Rozpowszechnianie tego certyfikatu jest dozwolone. Ten certyfikat jest własnością ECAS B.V. i jest ważny przez okres jednego roku.

Data auditu \*: 5-7-2008

Ważny do \*: 5-7-2009

\* (d-m-r)

Zatwierdzone przez

R. A. J. Bleijswijk  
dyrektor ECAS B.V.

European Certification Body  
for the Agricultural Sector B.V.  
P.O. Box 533  
2675 ZT Heteren/Dijk, The Netherlands  
E-mail: info@ecas.nl  
Website: www.ecas.nl







www.jas-anz.org/register  
Z2830103AS

GGN: 4049928651310  
SGS Registration No: SGS IT09 0221

### GLOBALG.A.P.

#### CERTIFICATE

According to GLOBALG.A.P. (EUREPGAP<sup>®</sup>)  
General Regulations Integrated Farm Assurance Version 3.1\_Nov 09

#### Option 1

Issued to  
Gospodarstwo Rolne Agata Czyżewska  
Ul. Żymierskiego 40K, 64-915 Jastrowie  
Poland

The Certification Body (SGS) declares that the production of the products mentioned on this certificate has been found to be compliant in accordance with the standard.

### GlobalG.A.P Fruit & Vegetables IFA CPCC Version V3.0\_Apr09

Product(s)	GlobalG.A.P. Certificate Number	Produce Handling
Mushrooms	00016-VNFTF-0002	Yes

Valid from: 26 January 2011

Valid to: 17 December 2011

Authorized by:  
**Giuseppe Natale**

*Giuseppe Natale*

Date of Certification Decision:  
26 January 2011



The actual status of this certificate is always displayed at <https://database.globalgap.org>  
SGS Australia Limited, 480 Phoenix Highway, Noble Park, VIC 3174, Australia  
Issue 13



# Certificate of Conformity

Registration Numbers:  
CMI 048/151/000/2/09  
GGN 4050373271893

Awarded to:  
Prima 2000 Sp. z o.o.  
ul. Gołniewska 46  
Warka  
05-660  
Poland

Valid From:  
9 December 2009

Valid To:  
8 December 2010

Certification Decision:  
9 December 2009

Standard:  
**GLOBALG.A.P. (EUREPGAP®)**  
IFA Crop, Fruit & Vegetables v3.0 Mar 07 (Option 2)  
(See appendix page 11)

Crop: Apples, Pears

Produce Handling: Yes

Export or retail as CMI Certification (if)

Managing Director



This certificate is the property of NSF-CMI Certification Ltd and should be returned immediately on request. For more information go to NSF-CMI Certification Ltd, Hawthorn East, Victoria, Australia, Suite 1020 (PO Box 1020) [www.certification.com.au](http://www.certification.com.au)



[www.jas-anz.org/register](http://www.jas-anz.org/register)  
Z2630103AS



GGN: 4049929966208  
SGS Registration No: SGS IT09 0067

**GLOBALG.A.P.**

**CERTIFICATE**  
According to GLOBALG.A.P. (EUREPGAP®)  
General Regulations Integrated Farm Assurance Version 3.1\_Nov 09

**Option 1**

Issued to  
Almakúti Bt.  
8353 Zalaszentő, Hrsz 0171/21

Hungary

The Certification Body (SGS) declares that the production of the products mentioned on this certificate has been found to be compliant in accordance with the standard:

**GlobalG.A.P Fruit & Vegetables**  
**IFA CPCC Version V3.0\_Apr09**

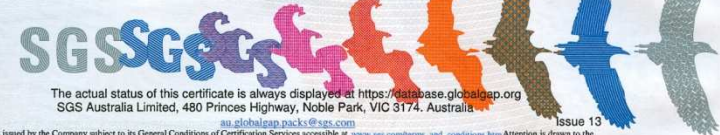
Product(s)	GlobalG.A.P. Certificate Number	Produce Handling
Apples	00016-LFCCX-0002	Yes

Valid from: 11 January 2011

Valid to: 18 November 2011

Authorised by:  
**Giuseppe Natale**

Date of Certification Decision:  
11 January 2011



GP4061

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Certification Services accessible at [www.sgs.com/terms\\_and\\_conditions.htm](http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm). Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. The authenticity of this document may be verified at [http://www.sgs.com/lists/certifed\\_clients.htm](http://www.sgs.com/lists/certifed_clients.htm). Any unauthorised alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

graphic design: shifler neyer phd printed by: well flath security printing ltd. waterbury



# **QAFP - System Gwarantowanej Jakości Żywności** – (*Quality Assurance for Food Products*)



# QAFP



- Krajowy system jakości żywności (uznany przez MRiRW od 2009 r.)
- Cele systemu:
  - Promocja polskiej żywności przez jakość
  - Wyróżnienie produkcji o wyższej jakości
  - Organizacja współpracy między uczestnikami łańcucha żywnościowego
  - Ochrona polskich producentów w sektorze spożywczym
- Zasięg systemu:
  - Mięso wieprzowe
  - Drób – kurczęta, indyki, gęś owsiana
  - Produkcja wędlin

# Ogólne założenia systemu QAFP



- obejmuje zasięgiem wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego
- ma uwiarygodnić uczestników łańcucha żywnościowego w oczach konsumenta
- ma gwarantować bezpieczeństwo i wyższą jakość żywności
- **system otwarty** – każdy kto spełni normy może do niego przystąpić.
- zakłada certyfikację wyrobów przez niezależną JC

# QAFP – bezpieczeństwo i jakość żywności



- wymaga dbałości o dobrostan zwierząt i ochronę środowiska
- stała opieka weterynaryjną,
- dbałość o wysoką higienę pracy ludzi i urządzeń technicznych
- wymóg identyfikowalności



## QAFP – organizacja wymagań

- Wymagania ogólne – wymagania dla wszystkich branż w ujęciu horyzontalnym
- Wymagania branżowe – zeszyty branżowe
  - <http://qafp.pl/pl/zeszyty-branzowe/kulinarne-mieso-wieprzowe.html>

# QAFP w łańcuchu żywnościowym



- Mięso kulinarne (wieprzowina i drób):
  - Chów zwierząt
  - Transport zwierząt
  - Ubój i rozbiór
  - Transport mięsa
  - Sprzedaż
- Wędliny (parzone, wyroby blokowe, podrobowe, kiełbasy surowe i surowe dojrzewające, wędzonki):
  - Surowce
  - Proces technologiczny
  - Wyrób gotowy – cechy organoleptyczne



# **PQS – System Jakości Wieprzowiny**

(Pork Quality System)



# PQS

- Krajowy system jakości żywności (uznany przez MRiRW od 2009 r.)
- Cele systemu - produkcja wysokiej jakości mięsa wieprzowego
  - Mięso chude, o zwiększonej trwałości, o przydatności kulinarnej i przetwórczej, o atrakcyjnych cechach sensorycznych
- Zasięg systemu:
  - Produkcja żywca wieprzowego i prosiąt
  - Ubój i przetwórstwo mięsa

# PQS – elementy systemu



- Hodowla i chów: genetyka, pochodzenie, żywienie, dobrostan
- Obrót i przetwórstwo: transport, identyfikacja
- Identyfikowalność: identyfikacja zwierząt w gospodarstwie i w zakładzie, identyfikacja półtuszy, identyfikacja mięsa
- Kontrola i certyfikacja: proces produkcji w gospodarstwie i w zakładzie, produkt końcowy



## Materiały źródłowe:

- Bakłaj D. Praktyczne problemy związane z wdrażaniem EUREPGAP. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, 2007, 11, 10.
- Blicharski T., Choiński W., Hammermeister A., Skrzymowska K., Gmyrek-Świdorska A. System Jakości Wieprzowiny PQS – Pork Quality System. [www.polsus.pl](http://www.polsus.pl) (dostęp – 10.09.2012).
- Brzozowski C.. System gwarantowanej jakości żywności QAFF. Zeszyt branżowy - Kulinarne mięso z piersi kurczaka i indyka oraz tuszki i elementy młodej polskiej gęsi owsianej - wymagania produkcyjne i jakościowe. Warszawa 2010.
- Dobra praktyka rolnicza i GLOBALGAP. Materiały szkoleniowe. TUV Akademia Polska sp. z o.o. Zabrze.2011.
- Duer I., Fotyma J., Madej A. (Red.) Kodeks Dobrej Praktyki Rolniczej. FAPA, Warszawa 2004.
- GLOBALG.A.P. Zintegrowane zapewnienie bezpieczeństwa i jakości w gospodarstwie. Wprowadzenie. Moduł bazowy dla gospodarstw. Moduł bazowy dla produkcji roślinnej. Owoce i warzywa. <http://globalgap.pl/dokumenty.html> (dostęp 12.09.2012)
- Dzwolak W. (Nie)bezpieczne warzywa i owoce. Przemysł Spożywczy. 2008, 7, 51-59.
- Obiedziński M. i in. System gwarantowanej jakości żywności QAFF. Wymagania systemowe. UPEMI, Warszawa 2009.
- Kuś J., Jończyk K.(red.) Dobra Praktyka Rolnicza w gospodarstwie rolnym. CDR w Brwinowie, Radom 2005.
- PN-EN ISO 22000:2006. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności – Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.
- PROW 2004-2006. ZAŁĄCZNIK K. Zwykła Dobra Praktyka Rolnicza <http://www.minrol.gov.pl/pol/Wsparcie-rolnictwa-i-rybolowstwa/Plan-Rozwoju-Obszarow-Wiejskich/Dokumenty-PROW> (dostęp 10.09.2012).
- Śliwczyński B. Gwarancja bezpieczeństwa w łańcuchy dostaw żywności. Przemysł Spożywczy. 2008, 7, 2-8.
- Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r.)