

## Katalog sankcji w Systemie QMP - analiza spełnienia wymagań

W zależności od stwierdzonej niezgodności Jednostka nakłada na producenta określone sankcje, adekwatne do stwierdzonego wykroczenia. Stosowany katalog sankcji obejmuje upomnienie, ostrzeżenie, zawieszenie certyfikatu w części lub całości zakresu, ograniczenie (cofnięcie w części), cofnięcie certyfikatu lub odmowę jego wydania. Przy ustalaniu stopnia sankcji Jednostka Certyfikująca bierze pod uwagę rodzaj wykroczenia ale również jego powtarzalność. Oznacza to, że określona niezgodność skutkująca upomnieniem, może skutkować wyższym stopniem sankcji w przypadku gdy się powtarza, a producent nie podejmuje działań zmierzających do jej wyeliminowania. Jednostka Certyfikująca ma prawo również złagodzić sankcje wynikające z określonej niezgodności w przypadku, gdy istnieją ku temu określone przestanki.

1. **Upomnienie** ma charakter zwrócenia uwagi na małą nieprawidłowość i dotyczy wyłącznie nieprawidłowości, które nie mają wpływu na status produktu. Jednostka certyfikująca informuje Uczestnika Systemu QMP, że ma on obowiązek usunięcia nieprawidłowości we wskazanym terminie, jeśli nieprawidłowości te można usunąć lub wdrożyć działania zapobiegawcze- określenie przyczyn i odpowiednich działań korygujących, które uniemożliwiają powtórzenie się tej nieprawidłowości. Jednostka Certyfikująca weryfikuje skuteczność działań korygujących lub zapobiegawczych w trakcie kolejnej kontroli lub poprzez weryfikację dokumentów. Nie usunięcie nieprawidłowości malej, we wskazanym terminie, powoduje zastosowanie wyższej sankcji – ostrzeżenia.
2. **Ostrzeżenie** ma charakter zwrócenia uwagi na dużą nieprawidłowość i dotyczy nieprawidłowości, które nie mają wpływu na wynik certyfikacji pod warunkiem, że zostaną one usunięte we wskazanym terminie, jeśli nieprawidłowości te można usunąć. Jednostka Certyfikująca informuje Uczestnika Systemu QMP, że ma on obowiązek usunięcia nieprawidłowości we wskazanym terminie i zawiadomienia o tym jednostki certyfikującej. Termin ten jest wyznaczany, bądź uzgadniany pomiędzy jednostką certyfikującą a Uczestnikiem Systemu QMP i jest uzależniony od rodzaju nieprawidłowości i możliwości usunięcia tej nieprawidłowości. Jednostka Certyfikująca informuje Uczestnika Systemu QMP, że ma on obowiązek wdrożyć działania zapobiegawcze – określenie przyczyn i odpowiednich działań korygujących, które uniemożliwiają powtórzenie się tej nieprawidłowości. Jednostka Certyfikująca weryfikuje skuteczność działań korygujących lub zapobiegawczych w trakcie kolejnej kontroli lub poprzez weryfikację dokumentów. Pozytywna decyzja w sprawie certyfikacji może być wydana pod warunkiem usunięcia nieprawidłowości dużej we wskazanym terminie, powoduje zastosowanie wyższej sankcji – zawieszenia zakresu certyfikatu w części lub całości, jeśli certyfikat jest wydany.
3. **Zawieszenie certyfikatu w części lub całości zakresu** ma miejsce w przypadku uzasadnionego podejrzenia lub stwierdzenia naruszenia mającego wpływ na status produktu lub w przypadku stwierdzenia, że producent utracił możliwość prowadzenia produkcji w Systemie QMP, w części lub całości zakresu uzyskanego certyfikatu i może dotyczyć: jednej lub kilku sztuk lub partii produktów, jednej lub kilku jednostek produkcyjnych lub metod przetwórstwa, jak również poszczególnych partii produkcyjnych lub produktów. Jednostka Certyfikująca informuje Producenta, że zawieszenie pozostanie utrzymane do czasu dostarczenia dowodu potwierdzającego, że podejrzenie było niezasadne lub naruszenie, z powodu którego wyniknęło zawieszenie certyfikatu w części zostało skutecznie usunięte. Jednostka Certyfikująca weryfikuje skuteczność podjętych działań korygujących w trakcie kolejnej kontroli lub na podstawie dostarczonych przez Producenta dokumentów. Okres zawieszenia certyfikatu w części zakresu jest wyznaczany przez Jednostkę Certyfikującą na czas nie dłuższy niż okres ważności wydanego certyfikatu. W przypadku, gdy Producent nie dostarczy dowodów umożliwiających Jednostce Certyfikującej cofnięcie decyzji o zawieszeniu certyfikatu w części lub całości zakresu we wskazanym przez jednostkę terminie, stosowana jest wyższa sankcja: cofnięcie certyfikatu w zakresie, w którym był on zawieszony.
4. **Odmowa wydania certyfikatu w części lub w całości** ma miejsce w przypadku wnioskowania o umieszczenie danego produktu na certyfikacie po raz pierwszy i stwierdzenia dużej nieprawidłowości, której nie da się usunąć i która ma wpływ na wynik certyfikacji.
5. **Cofnięcie certyfikatu w całości lub ograniczenie certyfikatu (cofnięcie certyfikatu w części zakresu)** ma miejsce w przypadku stwierdzenia dużego naruszenia lub naruszenia przepisów dotyczących Systemu QMP o długotrwałym skutku lub których nie da się usunąć, a odnoszących się do produktów wpisanych na certyfikacie. Ograniczenie lub cofnięcie certyfikatu powoduje zakaz używania oznaczeń odnoszących się do Systemu QMP, w zakresie ograniczonego lub cofniętego certyfikatu. Cofnięcie certyfikatu nie jest jednoznaczne z wyłączeniem Producenta z systemu kontroli.
6. **Zakończenie certyfikacji**, czyli wyłączenie z systemu kontroli następuje w przypadku:
  - na wniosek Producenta ( rezygnacja z certyfikacji),
  - nieodesłania wniosku o certyfikację,
  - braku uregulowania wymaganych opłat za certyfikację,
  - braku kontaktu z Producentem, czyli braku możliwości sprawowania skutecznego nadzoru,
  - wystąpienia nieprawidłowości, których nie da się usunąć i które mają wpływ na wynik certyfikacji.

W przypadku, gdy Producent złoży rezygnację z dalszej certyfikacji swojej jednostki produkcyjnej jest wyłączany z systemu kontroli i certyfikacji, a tym samym cofa się mu wydany certyfikat.

Informacje o cofnięciu certyfikatu w części lub całości Jednostka Certyfikująca przekazuje Administratorowi Systemu QMP i organom wskazanym przez Administratora w terminie określonym w umowie współpracy pomiędzy Administratorem Systemu a Jednostką Certyfikującą.

Możliwe jest stosowanie kombinacji sankcji i nakładanie więcej niż jednej sankcji.

*Il. Naithe  
J. Panytkowska*

## Standardy QMP Bydło z dnia 08.03.2017r.

LP	Podstawa weryfikacji: Standardy QMP- Bydło	Opis wymagań Systemu	Możliwa sankcja (w przypadku zaznaczonej odpowiedzi „Nie”)				
			U p o m n i e n i e	O s t r z e z e n i e	Zaw iesz enie cert yfik atu w czę ści	Zaw iesz enie cert yfik atu w ca ło ści zakr esu	Odmow a wydania lub cofnięci e certyfik atu
1	Sekcja 1 pkt 1.1.	Istnieje możliwość identyfikacji zwierząt QMP pod kątem genotypu oraz bydło kwalifikowane do systemu przebywa w gospodarstwie przez określony czas.				x	x
2	Sekcja 1 pkt 1.2.	Zwierzęta są oznakowane zgodnie z obowiązującym prawem				x	x
3	Sekcja 1 pkt 2.1	Osoby zajmujące się zwierzętami posiadają umiejętności w obchodzeniu się z bydłem		x	x	x	x
4	Sekcja 1 pkt 2.2.	Krowy są traktowane zgodnie z wymogami dobrostanu zwierząt		x	x	x	x
5	Sekcja 1 pkt 2.3	Kastracja odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie z zachowaniem dobrostanu zwierząt		x	x	x	x
6	Sekcja 1 pkt 2.4	Dekomizacja wykonywana jest w możliwie wczesnym wieku zwierząt przy użyciu środków znieczulających		x	x	x	x
7	Sekcja 1 pkt 2.5	Jałówki i buhajki są utrzymywane w oddzielnych grupach od momentu odsadzenia od matek		x	x	x	x
8	Sekcja 1 pkt 2.6	Budynki w których jest utrzymywane bydło są czyszczone i dezynfekowane	x	x	x	x	x
9	Sekcja 1 pkt 2.7	Cieleta są utrzymywane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi dobrostanu		x	x	x	x
10	Sekcja 1 pkt 2.8	Gospodarstwo współpracuje z lekarzem weterynarii		x	x	x	
11	Sekcja 1 pkt 2.9	W gospodarstwie znajduje się plan kontroli zdrowia bydła	x	x	x	x	
12	Sekcja 1 pkt 2.10	Producent podejmuje działania w zakresie przeciwdziałania możliwości wystąpienia zachorowań zwierząt	x	x	x	x	
13	Sekcja 1 pkt 2.11	Zwierzęta w przypadku wystąpienia kontuzji lub choroby są niezwłocznie badane lub jeśli jest to konieczne ubijane		x	x	x	
14	Sekcja 1 pkt 2.12	Leki dla zwierząt oraz wykonywane zabiegi weterynaryjne są zgodne z obowiązującym prawem, przestrzegane są terminy karencji oraz prowadzone są stosowne rejestry		x	x	x	
15	Sekcja 1 pkt 2.13	W przypadku , gdy w trakcie szczepienia w ciele zwierzęcia pozostanie igła lub jej część, producent posiada odnotowany w dokumentacji numer kolczyka tego zwierzęcia	x	x	x		
16	Sekcja 1 pkt 2.14	Żywnienie jest zgodne z zaleceniami opasania Systemu QMP		x	x	x	x
17	Sekcja 1 pkt 2.15	W gospodarstwie prowadzony jest rejestr oprysków stosowanych w uprawach paszowych oraz przestrzegana jest odpowiedzialna obsada zwierząt na pastwiskach	x	x	x	x	
18	Sekcja 1 pkt 2.16	Przestrzegany jest zakaz stosowania w żywieniu zwierząt stymulatorów wzrostu oraz nielicencjonowanych środków weterynaryjnych			x	x	x
19	Sekcja 1 pkt 2.17	Zwierzęta mają dostęp do wody		x	x	x	x
20	Sekcja 1 pkt 2.18	Pasza z zakupu pochodzi od Uczestników Systemu QMP lub innego systemu zapewniania jakości zgodnego z normą europejską PN-EN ISO/IEC 17065:2013-03			x	x	x
21	Sekcja 1 pkt 2.19	Samodzielne wytwarzanie pasz odbywa się zgodnie z obowiązującym prawem oraz wytwórca pasz jest zarejestrowany w urzędzie Powiatowego Inspektora Weterynarii		x	x	x	x
22	Sekcja 1 pkt 2.21	Pasze dla zwierząt są przechowywane w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie oraz prowadzony jest rejestr występowania gryzoni	x	x	x	x	
23	Sekcja 1 pkt 2.24	Automaty do zadawania pasz są utrzymywane w należytnym stanie higienicznym		x	x	x	
24	Sekcja 1 pkt 2.25	Podczas załadunku i rozładunku zwierząt minimalizuje się czynniki stresogenne oraz czynniki mogące przyczynić się do zadawania cierpienia zwierzętom	x	x	x	x	

25	Sekcja 1 pkt 2.26	W przypadku transportu bydła odbywa się on przez zatwierdzonego w Systemie przewoźnika		x	x	x	x
26	Sekcja 1 pkt 2.27	Transport zwierząt odbywa się w pojazdach odpowiednio do tego przystosowanych z zachowaniem wszystkich wymogów obowiązujących podczas transportu zwierząt		x	x	x	x
27	Sekcja 1 pkt 2.28	Podczas transportu bydło podzielone jest w zależności od płci i wielkości oraz na grupy o odpowiedniej liczebności		x	x	x	x
28	Sekcja 1 pkt 2.29	Pojazdy przed transportem zwierząt są odpowiednio myte i dezynfekowane oraz zaopatrzone są w odpowiednią wentylację	x	x	x	x	
29	Sekcja 1 pkt 3.1	W gospodarstwie bydło przebywa z dala od niebezpiecznych materiałów oraz ogrodzenia są wykonane w sposób uniemożliwiający ich sforsowanie		x	x	x	
30	Sekcja 1 pkt 3.2	Obsada zwierząt dostosowana jest do powierzchni pomieszczeń oraz przestrzegany jest zakaz trzymania bydła na uwięzi		x	x	x	x
31	Sekcja 1 pkt 3.3	Bydło utrzymywane przez cały rok na pastwisku ma zapewnione miejsce na schronienie oraz dostęp do wody		x	x	x	x
32	Sekcja 1 pkt 3.4	Gospodarstwo wyposażone jest w urządzenia takie jak np. przepędy, poskromy umożliwiające bezpieczną kontrolę bydła i jego leczenie.		x	x	x	
33	Sekcja 1 pkt 3.5	Gospodarstwo odpowiednio postępuje z wytworzonymi nawozami naturalnymi oraz padłymi zwierzętami		x	x	x	x
34	Sekcja 1 pkt 3.6	Istnieje pisemny plan postępowania z odpadami, w przypadku ustnych wyjaśnień możliwe jest poparcie tych wyjaśnień dowodami	x	x	x	x	
35	Sekcja 1 pkt 3.7	Przestrzegane są odpowiednie dawki stosowanych nawozów naturalnych na pastwiskach.		x	x	x	

## Standardy QMP Mięso z dnia 08.03.2017r.

LP	Podstawa weryfikacji: Standardy QMP- Mięso	Opis wymagań Systemu	Możliwa sankcja (w przypadku zaznaczonej odpowiedzi „Nie”)				
			Upomnienie	Ostrzeżenie	Zawieszenie certyfikatu w części	Zawieszenie certyfikatu w całości zakresu	Odmowa wydania lub cofnięcie certyfikatu
1	pkt 1.1	W zakładzie istnieje możliwość pełnej identyfikowalności produktów wytwarzanych w Systemie QMP.			x	x	x
2	pkt 1.2	Wszystkie produkty wytworzone w ramach Systemu QMP są identyfikowalne na każdym etapie produkcji i pozwalają na określenie partii produkcyjnej.			x	x	x
3	pkt. 1.3	Prowadzona identyfikacja zwierząt jest udokumentowana i polega na porównaniu danych z paszportu i bazy danych oraz sprawdzeniu numerów zwierząt na kolczykach			x	x	x
4	pkt.1.4	Ubój zwierząt danej partii zatwierdzonych w Systemie QMP jest oddzielony od uboju zwierząt nie zatwierdzonych w Systemie QMP oraz po uboju tusze są oznakowane i opisane i pozwalają na pełną identyfikację produktu.			x	x	x
5	pkt. 1.5	Każdy wytworzony produkt spełniający wymogi Standardów opatrzony jest etykietą ze znakiem/logo QMP oraz dla wszystkich produktów są opracowane i wdrożone odpowiednie specyfikacje.			x	x	x
6	pkt 2.1	Uczestnik Systemu dopuszczony jest do prowadzenia działalności zgodnie z wymogami obowiązującego prawa (dokumentacja do wglądu podczas kontroli).			x	x	x
7	pkt 2.2.1	Zakład posiada własne środki transportowe do przewozu zwierząt lub korzysta z usług transportowych przewoźników zatwierdzonych w Systemie QMP.			x	x	x
8	pkt. 2.2.2	Magazyny żywca służące do przetrzymywania zwierząt przed ubojem są wyposażone w odpowiednie rampy wyładunkowe. Zwierzęta są wyładowywane niezwłocznie po dotarciu na miejsce uboju.		x	x	x	
9	pkt. 2.2.3	Pojazdy transportowe są myte i dezynfekowane		x	x	x	
10	pkt. 2.2	Podczas przebywania zwierząt na magazynie przedubojowym zapewnione są odpowiednie warunki zgodne z obowiązującymi przepisami i wymaganiami		x	x	x	

		Standardu QMP Mięso					
11	pkt. 2.3	Ubój, wytrzewianie, klasyfikacja, schładzanie ogólne odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami Standardu QMP Mięso-ogólnie		x	x	x	
12	pkt. 2.4	Ubój, wytrzewianie, klasyfikacja, schładzanie poubojowe odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami Standardu QMP Mięso		x	x	x	
13	pkt. 2.5	Rozbiór mięsa odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami Standardu QMP Mięso		x	x	x	x
14	pkt. 2.6	Pakowanie odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami Standardu QMP Mięso		x	x	x	x
15	pkt. 2.7	Produkty spełniające wymogi Standardu QMP Mięso są odpowiednio oznakowane, w tym znakiem/logo QMP i są zgodne z obowiązującymi przepisami oraz wymaganiami Standardu QMP Mięso oraz stosowane etykiety są zgodne z obowiązującymi przepisami.		x	x	x	x
16	pkt. 2.8	Przechowywanie i dystrybucja odbywa się zgodnie z wymaganiami Standardu QMP Mięso i obowiązującymi przepisami		x	x	x	x
17	pkt. 3	Zlecenia dotyczące higieny i mycia są zgodne z wymaganiami Standardu QMP Mięso i obowiązującymi przepisami oraz są odpowiednio rejestrowane	x	x	x	x	
18	pkt. 4.1	W zakładzie opracowane są i wdrożone procedury postępowania z produktem niezgodnym opisana w procedurze reklamacji (dokumentacja do wglądu podczas kontroli).	x	x	x	x	
19	pkt. 4.2.	W zakładzie istnieje procedura reklamacji (dokumentacja do wglądu podczas kontroli).		x	x	x	
20	pkt. 4.3	Uczestnik Systemu posiada dokładne i aktualne rejestry określone w Standardach QMP Mięso w zależności od charakteru prowadzonej produkcji (dokumentacja do wglądu podczas kontroli).	x	x	x	x	
21	pkt. 4.4.	Pracownicy zakładu posiadają szkolenie z zakresu wytwarzania produktów QMP zgodnie z wymaganiami Systemu QMP (dokumentacja do wglądu podczas kontroli).	x	x	x	x	
22	pkt. 4.5	W zakładzie są opracowane, wdrożone i dostępne procedury potwierdzające zgodność z wymaganiami Standardu QMP Mięso		x	x	x	
23	pkt. 4.6	W zakładzie przeprowadzane są co najmniej dwa audyty wewnętrzne w ciągu roku dotyczące systemów i procedur operacyjnych w zakładzie		x	x	x	
24	pkt. 4.7.	Zakład posiada wdrożony i w pełni udokumentowany system HACCP		x	x	x	x
25	pkt. 4.8.	W zakładzie realizowane jest monitorowanie kruchości mięsa produkowanego w Systemie QMP po wcześniejszym powiadomieniu przez Administratora Systemu		x	x	x	
26	pkt. 5	Produkty wytworzone w zakładzie są zgodne ze specyfikacjami określonymi w Standardzie QMP Mięso			x	x	x

## Standardy QMP Pasze z dnia 08.03.2017r.

L.p.	Podstawa weryfikacji: Standardy QMP- Pasze	Opis wymagań Systemu	Możliwa sankcja (w przypadku zaznaczonej odpowiedzi „Nie”)				
			Upomnienie	Ostrzeżenie	Zawieszenie certyfikatu w części	Zawieszenie certyfikatu w całości zakreślu	Odmowa wydania lub cofnięcie certyfikatu
<b>Sekcja 1: STANDARDY GWARANTOWANEGO ŻYWIENIA BYDŁA SYSTEMU QMP</b>							
1	Sekcja 1	Wszyscy uczestnicy Systemu QMP są objęci kontrolą i certyfikacją przez Jednostkę Certyfikującą.					x
2	Sekcja 1	Uczestnicy Systemu QMP wykonujący usługę produkcji paszy z wykorzystaniem przewoźnych mieszalni są objęci kontrolą i certyfikacją przez Jednostkę Certyfikującą.					x

3	Sekcja 1	Wszystkie produkty wytworzone w ramach standardów QMP Pasze pochodzą od producentów objętych Systemem QMP.			x	x	x
4	Sekcja 1	Uczestnik Systemu QMP jest w stanie potwierdzić, że oferowane pasze są dopuszczone w żywieniu bydła.			x	x	x
5	Sekcja 1	Pasza QMP nie zawiera produktów zwierzęcych (wyjątek stanowią produkty mleczne w zamiennikach mleka). Stosowany olej rybi posiada certyfikat dostawcy oraz stosowany jest w odpowiednich ilościach.			x	x	x
<b>Sekcja 1: DODATKOWE STANDARDY DLA PRODUCENTÓW DODATKÓW PASZOWYCH I MIESZANEK PASZOWYCH DIETETYCZNYCH</b>							
1	Sekcja 1	Posiadanie przez daną lokalizację produkcyjną certyfikatu GMP+ bądź równoważnego uznanego standardu.			x	x	x

**Standardy QMP Transport z dnia 29.10.2010r.**

LP	Podstawa weryfikacji: Standardy QMP-Transport	Opis wymagań Systemu	Możliwa sankcja (w przypadku zaznaczonej odpowiedzi „Nie”)				
			U p o m n i e n i e	O s t r z e n i e	Zaw iesz enie cert yfik atu w częś ci	Zaw iesz nie cert yfik atu w cało ści zakr esu	Odmo wa wydani a lub cofnię cie certyfi katu
1	Pkt 1.1	Pracownicy obsługujący transport posiadają odpowiednie uprawnienia do transportu zwierząt.			x	x	x
2	Pkt 1.2	Przewoźnik posiada zezwolenia dotyczące przewozu zwierząt.			x	x	x
3	Pkt 1.3	Środki transportu posiadają aktualne ubezpieczenie oraz przewoźnik posiada dokumenty dotyczące transportowanych zwierząt.		x	x	x	
4	Pkt 1.4	Przed każdym transportem zwierząt sporządzany jest dokument przewozu, który dostępny jest w każdym momencie transportu.		x	x	x	
5	Pkt 1.5	Przewoźnik przeprowadza szkolenia kierowców pod kątem obowiązujących przepisów w transporcie zwierząt co potwierdzone jest odpowiednią dokumentacją.	x	x	x	x	
6	Pkt 1.6	Przewoźnik zapewnia miejsca do mycia, czyszczenia oraz dezynfekcji środków transportu zwierząt.		x	x	x	
7	Pkt 1.7	Przyznana karta członkostwa w Systemie Transportu QMP jest zamieszczana na przedniej szybie środka transportującego zwierzęta.	x	x	x	x	
8	Pkt 1.8	Przewoźnik informuje kierowców o zmianach w ustawodawstwie dotyczącym transportu zwierząt.		x	x	x	
9	Pkt 1.9	Przewoźnik zapewnia odpowiednie szkolenia dla kierowców dotyczące wymogów określonych w standardach QMP Transport		x	x	x	
10	Pkt 2.1	Szkolenia kierowców przeprowadzane są przez osoby posiadające odpowiednie kompetencje w tym zakresie.		x	x	x	
11	Pkt 2.2	Szkolenie obejmuje aktualne przepisy prawne w zakresie przewozu zwierząt, rozpoznawanie chorób, udzielanie pomocy zwierzętom oraz znajomość obowiązującej dokumentacji.		x	x	x	
12	Pkt 2.3	Szkolenia kierowców są dokumentowane przez przewoźnika.	x	x	x	x	
13	Pkt. 3.1	Kierowcy są świadomi, że podczas transportu odpowiadają za zwierzęta jak również mogą odmówić ich transportu.		x	x	x	
14	Pkt. 3.2	Kierowcy są świadomi, że od momentu załadunku odpowiadają za transportowane zwierzęta.		x	x	x	
15	Pkt. 3.3	W trakcie postoju zwierzęta mają zapewnione dodatkowe źródło wentylacji.		x	x	x	
16	Pkt. 3.4	Kierowcy sprawują ciągły nadzór nad transportowanymi zwierzętami.		x	x	x	
17	Pkt. 3.5	Środki transportu zwierząt są regularnie sprawdzane, a wszelkie usterki niezwłocznie usuwane.		x	x	x	
18	Pkt. 3.6.	Kierowcy są świadomi, że technika jazdy wpływa na dobrostan zwierząt podczas ich transportu.		x	x	x	
19	Pkt. 3.7	Kierowca dostaje wszelkie informacje jak również wskazówki mające wpływ na dobrostan transportowanych		x	x	x	

		zwierząt.					
20	Pkt 4.1	Załadunek zwierząt odbywa się przy zastosowaniu odpowiedniej rampy.	x	x	x	x	
21	Pkt 4.2	Podczas załadunku i rozładunku zwierząt nie zadaje się im bólu oraz ogranicza wywoływanie stresu.		x	x	x	
22	Pkt 4.3	Podczas załadunku bydła ogranicza się dostęp innych zwierząt.		x	x	x	
23	Pkt 4.4	Zwierzęta podczas załadunku są przemieszczane w taki sposób aby nie powodować u nich nadmiernego stresu oraz stosowane urządzenia elektryczne są stosowane krótkotrwale.		x	x	x	
24	Pkt 4.5	Bydło umieszczane jest w zagrodach o odpowiednich wielkościach	x	x	x	x	
25	Pkt 4.6	Podczas transportu bydło jest podzielone wg gatunku oraz płci.	x	x	x	x	x
26	Pkt 5.1	Środki transportu zwierząt powinny być myte, czyszczone oraz dezynfekowane.	x	x	x	x	
27	Pkt 5.2	Środki transportu zwierząt są poddawane regularnej konserwacji oraz naprawie.	x	x	x	x	
28	Pkt 5.3	Wykorzystywane podczas załadunku rampy są antypoślizgowe.	x	x	x	x	
29	Pkt 5.4	Wszystkie elementy które mają lub mogą mieć kontakt ze zwierzętami podczas załadunku muszą być odpowiedniej wytrzymałości.	x	x	x	x	
30	Pkt 5.5	Teren służący do załadunku zwierząt powinien być pozbawiony wszelkich zagrożeń mogących spowodować zranienie zwierząt.	x	x	x	x	
31	Pkt 5.6	Podczas zmiany poziomów pokładów zachowywana jest dodatkowa ostrożność.	x	x	x	x	
32	Pkt 5.7	Środki transportu zwierząt posiadają odpowiednią wentylację przestrzeni transportowej.	x	x	x	x	x
33	Pkt 5.8	Przegrody używane w środkach transportu powinny być sztywnej konstrukcji.	x	x	x	x	
34	Pkt 5.9	Przestrzeń ładunkowa jest przedzielana przegrodami oraz zachowana jest odpowiednia odległość pomiędzy przegrodami.	x	x	x	x	