

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 istnieje ku temu określone przesłanki.

- 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 małej, 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 sankcji¹.

¹ Zapis ten daje możliwość nałożenia na podmiot więcej niż jednej sankcji. Możliwość ta dotyczy jedynie zidentyfikowania różnych uchybień. Wobec powyższego kombinacja sankcji to nałożenie na podmiot więcej niż jednej sankcji za min. dwa różne uchybienia.

Standardy QMP Bydło z dnia 01.09.2020 r.

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 ż e n i e	Zaw i e s z e n i e c e r t y f i k a t u w c z ę s c i	Zaw i e s z e n i e c e r t y f i k a t u w c a ł o s c i z a k r e s u	Odmow a w y d a n i a l u b c o f n i ę c i e c e r t y f i k a t u
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 obowiązującym prawem, , zabieg ten powinien być wykonany w możliwie wczesnym wieku (pierwszy miesiąc życia zwierzęcia).		x	x	x	x
6	Sekcja 1 pkt 2.4	Dekornizacja 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 nie później niż od 6 miesiąca życia.		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	Cielęta są utrzymywane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi dobrostanu. Wszystkie cielęta od 6 tygodnia życia powinny być utrzymywane grupowo.		x	x	x	x
10	Sekcja 1 pkt 2.8	Bydło znajdujące się w gospodarstwie musi znajdować się pod opieką lekarza weterynarii. Gospodarstwo współpracuje z lekarzem weterynarii w celu zapewnienia odpowiedniego stanu i dobrostanu zwierząt.		x	x	x	x
11	Sekcja 1 pkt 2.9	W gospodarstwie znajduje się plan kontroli zdrowia bydła corocznie aktualizowany i przechowywany przez 3 lata	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 przechowywane przez 5 lat		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 odpowiednia obsada zwierząt na pastwiskach	x	x	x	x	
18	Sekcja 1 pkt 2.16	Przestrzegany jest zakaz stosowania antybiotyków i hormonów wzrostu jako dodatków paszowych			x	x	x
19	Sekcja 1 pkt 2.17	Cielęta do ukończenia 6 miesiąca życia mają stały dostęp do wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Pozostałe bydło ma zapewniony stały dostęp do wody,		x	x	x	x
20	Sekcja 1 pkt 2.18	Zakup materiałów paszowych od podmiotów działających na rynku pasz posiadających numer nadany przez Powiatowego Lekarza Weterynarii, musi być dokonany od handlowca/producenta, który jest uczestnikiem Systemu QMP.			x	x	x
21	Sekcja 1 pkt 2.19	W gospodarstwie prowadzona jest ewidencja zakupionych pasz gospodarskich obejmująca wymagane informacje. W przypadku		x	x	x	x

		stosowania ubocznych produktów rolno-spożywczych zaopatrzone są one w deklarację dostawcy (deklaracje wraz z dowodami przechowywane są w gospodarstwie przez 2 lata)					
22	Sekcja 1 pkt 2.21	Pasze dla zwierząt są przechowywane w stanie wolnym od skażenia, w pomieszczeniach czystych i zabezpieczonych przed dostępem innych zwierząt oraz przed czynnikami zewnętrznymi, które mogłyby spowodować zanieczyszczenie pasz zgodnie z załącznikiem 5	x	x	x	x	
23	Sekcja 1 pkt. 2.22	Niedojadły są usuwane w częstotliwości, która zapobiega się psuciu zadanej paszy	x	x	x	x	
24	Sekcja 1 pkt. 2.23	Sprzęt do zadawania pasz i pojenia nie powoduje niepotrzebnego cierpienia zwierząt lub zranienia oraz nie powoduje skażenia pasz i wody		x	x	x	
25	Sekcja 1 pkt 2.24	Automaty do zadawania pasz są utrzymywane w należyтым stanie higienicznym.		x	x	x	
26	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	
27	Sekcja 1 pkt 2.26	W przypadku transportu bydła odbywa się on przez zatwierdzonego w Systemie przewoźnika.		x	x	x	x
28	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
29	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
30	Sekcja 1 pkt 2.29	Pojazdy przed transportem zwierząt są odpowiednio myte i dezynfekowane oraz zaopatrzone są w odpowiednią wentylację.	x	x	x	x	
31	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	
32	Sekcja 1 pkt 3.2	Obsada zwierząt dostosowana jest do powierzchni pomieszczeń i warunków zoohigienicznych oraz przestrzegany jest zakaz trzymania bydła na uwięzi		x	x	x	x
33	Sekcja 1 pkt 3.3	Bydło utrzymywane przez cały rok na pastwisku ma zapewnione miejsce na schronienie oraz dostęp na wypoczynek z dostępem do wody.		x	x	x	x
34	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	
35	Sekcja 1 pkt 3.5	Gospodarstwo odpowiednio postępuje z wytworzonymi nawozami naturalnymi oraz padłymi zwierzętami		x	x	x	x
36	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	
37	Sekcja 1 pkt 3.7	Przestrzegane są odpowiednie dawki stosowanych nawozów naturalnych na pastwiskach.		x	x	x	

Standardy QMP Mięso z dnia 01.09.2020 r.

LP	Podstawa weryfikacji: Standardy QMP- Mięso	Opis wymagań Systemu	Możliwa sankcja (w przypadku zaznaczonej odpowiedzi „Nie”)				
			Up o m nie nie	O s t r z e ż e n ie	Zaw iesz enie cert yfik atu w częś ci	Zawi esze nie cert yfi kat u w całość ci zakr esu	Odmo wa wydani a lub cofnię cie certyfik atu
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			x	x	x

		numerów zwierząt na kolczykach					
4	pkt.1.4	Ubój zwierząt danej partii zatwierdzonych w Systemie QMP jest oddzielony od uboju zwierząt niezatwierdzonych w Systemie QMP oraz po uboju tusze są oznakowane, 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 Standardu QMP Mięso		X	X	X	
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 i wymaganiami Standardu QMP Mięso. 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 uwzględnione 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 01.09.2020 r.

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 zakresu	Odmowa wydania lub cofnięcie certyfikatu
SYSTEM ZAPEWNIANIA JAKOŚCI PASZ							
1		Uczestnik systemu QMP Pasze jest zatwierdzony w systemie GMP+ lub innym, równoważnym systemie zapewnienia jakości pasz					x
2		Wszystkie produkty wytworzone w ramach standardów QMP Pasze pochodzą od producentów objętych Systemem QMP.			x	x	x
3		Uczestnik Systemu QMP posiada dowody, że dostarczona pasza spełnia wymogi określone w pkt. 4 Standardów Systemu QMP Pasze			x	x	x
4		Uczestnik Systemu QMP Pasz jest zatwierdzony w Systemie GMP+ lub uznanym, równoważnym systemie zapewnienia jakości pasz, dla którego może być udzielna akredytacja jednostkom certyfikującym wyroby i mającego te same standardy dla pasz co System GMP+ oraz procedury zatwierdzania oraz częstość kontroli jak te określone w Systemie GMP+ lub wyższe.			x	x	x
5		Wszystkie obiekty produkcyjne obsługiwane przez uczestników systemu muszą być zatwierdzone w systemie GMP+ lub równoważnym.			x	x	x
6		Uczestnik systemu QMP Pasze ma dostępne procedury gwarantujące personelowi znajomość produktu z uwzględnieniem przydatności oraz tworzone są pisemne zapisy wszelkich szkoleń.	x	x	x		

Standardy QMP Transport z dnia 01.09.2020 r.

LP	Podstawa weryfikacji: Standardy QMP- Transport	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	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 zwierząt.		x	x	x	
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	