

SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOŚCI QAFP



ZESZYT BRANŻOWY

TUSZKI, ELEMENTY I MIĘSO Z KURCZAKA, INDYKA I MŁODEJ POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ

Wymagania produkcyjne i jakościowe

WARSZAWA
Wyd. z dnia 24.12.2013

Recenzenci:

Prof. dr hab. Andrzej Faruga

Prof. dr hab. Stefan Ziajka

Dr hab. inż. Ryszard Żywica, prof. nadzw.

Mgr inż. Marek Zakrzewski

Autor:

Mgr inż. Czesław Brzozowski

System powstał w oparciu o Rozporządzenia Unii Europejskiej z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności, Wymagania Wspólnej Polityki Rolnej i cross-compliance.

Spis treści

1. WPROWADZENIE	5
2. DEFINICJE WYROBU GOTOWEGO	6
2.1 KULINARNE MIĘSO Z PIERSI KURCZAKA	6
2.2 TUSZKI I ELEMENTY Z KURCZAKA	6
2.3 KULINARNE MIĘSO Z PIERSI INDYKA	7
2.4 TUSZKI I ELEMENTY Z INDYKA	7
2.5 TUSZKI I ELEMENTY MŁODEJ POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ	8
3.1 POCHODZENIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO	8
1. Pochodzenie kurcząt brojlerów :	8
2. Pochodzenie młodych indyków rzeźnych:	9
3. Pochodzenie „Młodej polskiej gęsi owsianej”:	9
3.2 ŻYWIENIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO	9
3.3 WARUNKI ODCHOWU MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO	10
3.4 DOBROSTAN ZWIERZĄT	12
3.5 SKUP MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO	12
3.6 PRZYGOTOWANIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO PRZED TRANSPORTEM DO RZEŹNI	13
4. TRANSPORT MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO	13
4.1 ZAŁADUNEK/ROZŁADUNEK MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO	13
4.2 ŚRODKI TRANSPORTU I WARUNKI TRANSPORTOWANIA	14
5. WARUNKI OGÓLNE UBOJU I OBRÓBKI POUBOJOWEJ W RZEŹNI	14
5.1 PRZETRZYMYWANIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO PRZED UBOJEM	15
5.2 ZAWIESZANIE MŁODEGO DROBIU NA PRZENOŚNIKU	15
5.3 OGŁUSZANIE MŁODEGO DROBIU	16
5.4 WYKRWAWIANIE MŁODEGO DROBIU	16
5.5 OPARZANIE MŁODEGO DROBIU	17
5.6 SKUBANIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO	18
5.7 PATROSZENIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO	19
5.8 OBRÓBKA POUBOJOWA TUSZEK MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO	19
5.9 BADANIA WETERYNARYJNE	19
5.10 WYCHŁADZANIE POUBOJOWE	20
5.11 KLASYFIKACJA TUSZEK	20

5.12 ROZBIÓR TUSZEK NA CZĘŚCI ANATOMICZNE.....	20
5.13 KONTROLA JAKOŚCI KULINARNEGO MIĘSA Z KURCZĄT I INDYKÓW ORAZ TUSZEK I ELEMENTÓW MŁODEJ POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ	21
5.14 WARUNKI KONFEKCJONOWANIA I PAKOWANIA KULINARNEGO MIĘSA, TUSZEK I ELEMENTÓW MŁODEJ POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ	21
5.15 MAGAZYNOWANIE.....	22
6. TRANSPORT MIĘSA.....	23
7. SPRZEDAŻ WYROBÓW GOTOWYCH	23

1. WPROWADZENIE

Przemysł mięsny jest jednym z najważniejszych segmentów gospodarki żywnościowej w Polsce.

Wielkość odchowu młodego drobiu rzeźnego ulokowała polskich producentów w gronie największych producentów drobiu w Europie obok Holandii, Francji i Niemiec.

Przychody gospodarstw rolnych ze sprzedaży żywca rzeźnego, w ostatnich czterech latach wyniosły średniorocznie około 36% produkcji towarowej rolnictwa, w tym udział produkcji drobiarskiej stanowił średniorocznie około 10%.

Analiza wydatków ludności na zakup mięsa i jego przetworów pokazała, że stanowią one 30% wydatków na żywność.

Zwiększenie eksportu i efektywna promocja polskiego drobiu wymaga funkcjonowania systemu określającego dobrą jakość i zapewniającego bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów w całej Unii Europejskiej.

Niniejszy dokument określa podstawowe wymagania systemu QAFP w następujących obszarach: odchów młodego drobiu rzeźnego, transport, ubój i obróbka poubojowa, dzielenie i konfekcjonowanie mięs, warunki sprzedaży i zasady promocji wyrobów oznakowanych etykietą QAFP.

System akcentuje następujące zagadnienia: zabezpieczenie produkcji wysokiej jakości żywca przy zabezpieczeniu stałej opieki weterynaryjnej, przestrzeganie zasad dobrostanu zwierząt, utrzymywanie w procesie produkcji wysokiej higieny pracy ludzi i urządzeń technicznych oraz pewność dla konsumentów w Unii Europejskiej, że wyroby oznakowane etykietą QAFP będą dobrej jakości i bezpieczne zdrowotnie.

2. DEFINICJE WYROBU GOTOWEGO

2.1 KULINARNE MIĘSO Z PIERSI KURCZAKA

1. Do tej grupy wyrobów są zaliczane: pierś kurczaka bez skóry i bez kości, cała pierś, połowa piersi, polędwiczka, sznyce lub pierś dzielona na małe porcje kulinarne.
2. Kulinarne mięso z kurczaka objęte znakiem QAFP musi:
 - a) cechować się barwą od jasno-różowej do różowej i nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku,
 - b) być schłodzone, ale nie zamrożone,
 - c) być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych,
 - d) być pozbawione zewnętrznych wybroczyn krwistych,
 - e) cechować się wartością pH w zakresie 5,8-6,0, która powinna być osiągnięta do 10 godzin od uboju w mięśniu piersiowym.

2.2 TUSZKI I ELEMENTY Z KURCZAKA

1. Do tej grupy wyrobów są zaliczane: tuszka, piersi całe lub dzielone ze skórą z kością oraz piersi ze skórą i bez kości, ćwiartka, noga, udo, podudzie, skrzydło całe i dzielone, mięso z piersi, nogi, uda, podudzia i skrzydeł.
2. Tuszki i elementy z kurczaka objęte znakiem QAFP muszą:
 - a) cechować się barwą jasną, jasno-różową lub różową dla mięs i nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku,
 - b) być schłodzone, ale nie zamrożone,
 - c) być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych,
 - d) być pozbawione zewnętrznych wybroczyn krwistych,
 - e) cechować się wartością pH w zakresie 5,8-6,0, która powinna być osiągnięta do 10 godzin od uboju w mięśniu piersiowym,
 - f) być pozbawione piór,
 - g) być pozbawione uszkodzeń skóry,
 - h) być wolne od złamań kostnych.

2.3 KULINARNE MIĘSO Z PIERSI INDYKA

1. Do tej grupy wyrobów są zaliczane: pierś indyka bez skóry i bez kości, cała pierś, połowa piersi, polędwiczka, sznycle lub pierś dzielona na małe porcje kulinarne.
2. Kulinarne mięso z indyka objęte znakiem QAFP musi:
 - a) cechować się barwą od różowej do ciemno-różowej i nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku,
 - b) być schłodzone, ale nie zamrożone,
 - c) być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych,
 - d) być pozbawione zewnętrznych wybroczyn krwistych,
 - e) cechować się wartością pH w zakresie 5,8-6,0, która powinna być osiągnięta do 10 godzin od uboju w mięśni piersiowym.

2.4 TUSZKI I ELEMENTY Z INDYKA

1. Do tej grupy wyrobów zaliczane są: tuszka, piersi całe lub dzielone ze skórą z kością oraz piersi ze skórą i bez kości, polędwiczka, noga, udo, podudzie, skrzydło całe i dzielone, mięso z piersi, nogi, uda, podudzia i skrzydeł.
2. Tuszki, elementy i mięso z indyka objęte znakiem QAFP musi:
 - a) cechować się barwą od różowej do ciemno-różowej i nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku,
 - b) być schłodzone, ale nie zamrożone,
 - c) być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do nich wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych,
 - d) być pozbawione zewnętrznych wybroczyn krwistych,
 - e) cechować się wartością pH w zakresie 5,8-6,0, która powinna być osiągnięta do 10 godzin od uboju w mięśni piersiowym,
 - f) być pozbawione piór,
 - g) być pozbawione uszkodzeń skóry,
 - h) być wolne od złamań kostnych.

2.5 TUSZKI I ELEMENTY MŁODEJ POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ

1. Do tej grupy wyrobów są zaliczane: tuszka cała ze skórą i kośćmi, elementy gęsie ze skórą i kośćmi, elementy gęsie ze skórą bez kości, mięso gęsie bez kości i bez skóry.
2. Tuszki gęsie, elementy gęsie i mięso gęsie objęte znakiem jakości QAFP muszą:
 - a) posiadać barwę skóry jasną, charakterystyczną dla tuczu owsianego, natomiast mięso ma mieć barwę od czerwonej do ciemno-czerwonej,
 - b) nie wykazywać nadmiernej ilości wycieku,
 - c) być schłodzone lub zamrożone,
 - d) być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do nich wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych,
 - e) być pozbawione zewnętrznych wybroczyn krwistych
 - f) cechować się wartością pH zakresie 5,8-6,0, która powinna być osiągnięta do 10 godzin od uboju w mięśniu piersiowym,
 - g) być pozbawione uszkodzeń skóry,
 - h) być wolne od złamań kostnych.

Tuszki gęsie, elementy z gęsi i mięso z gęsi może być objęte znakiem jakości QAFP wyłącznie, jeżeli jest wyprodukowane z surowca gęsiego uzyskanego zgodnie z wymogami Regulaminu znaku wspólnego towarowego „Młoda polska gęś owsiana”, którego właścicielem jest KRAJOWA RADA DROBIARSTWA – IZBA GOSPODARCZA w Warszawie (regulamin stanowi załącznik do Systemu).

3. ODCHÓW MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO

3.1 POCHODZENIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO

1. Pochodzenie_kurcząt brojlerów :
 - a) Pisklęta przyjmowane do tuczu fermowego powinny pochodzić z krzyżowania towarowego dwurasowego kurek i kogutów mieszańców dwurodowych (linii ojcowskiej męskiej i linii ojcowskiej żeńskiej).

2. Pochodzenie młodych indyków rzeźnych:

- a) Pisklęta przyjmowane do tuczu fermowego powinny pochodzić z krzyżowania rodów indyków białych szerokopierśnych.

3. Pochodzenie „Młodej polskiej gęsi owsianej”:

- a) Pisklęta przeznaczone na tucz powinny pochodzić z ferm gęsi białych kołudzkich, lęzonych w Zakładach Wylęgu Drobiu, uznanych przez weterynarię (**Regulamin znaku wspólnego towarowego „Młoda polska gęś owsiana” stanowiący załącznik do Systemu**).

3.2 ŻYWIENIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO

1. Żywienie kurcząt brojlerów i młodych indyków rzeźnych:

- a) Tucz młodych kurcząt i indyków powinien być prowadzony na fermach znajdujących się pod nadzorem lekarza weterynarii.
- b) Żywienie kurcząt i indyków powinno być prowadzone przy pomocy pasz, których ilość i wartość odżywcza musi być dostosowana do ich wieku oraz potrzeb pokarmowych.
- c) Organy Inspekcji Weterynaryjnej sprawują nadzór nad wytwarzaniem, obrotem i stosowaniem pasz oraz pasz leczniczych
- d) Stosowane w żywieniu pasze oprócz witamin i soli mineralnych mogą zawierać inne, dozwolone prawem substancje.
- e) Zabronione jest dodawanie dodatków paszowych nie wpisanych do Rejestru Dodatków Paszowych Unii Europejskiej oraz materiałów wymienionych w załączniku III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 767/2009 w sprawie wprowadzenia na rynek i stosowania pasz, zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady i uchylającego dyrektywę Rady 79/373 EWG, dyrektywę Komisji 80/511/EWG, dyrektywy Rady 82/471 EWG, 83/228/EWG, 93/74/EWG, 93/113/WE i 96/25/WE oraz decyzję Komisji 2004/217/WE (Dz. Urz. UE L 229 z 01.09.2009, str. 1, z późn. zm.).
- f) Długość tuczu uzależniona jest od rodzaju drobiu:
 - kurczęta - do 9 tygodni,

- indyczki - do 17 tygodnia,
- indory - do 23 tygodnia.

2. Żywienie młodej polskiej gęsi owsianej:

- a) W okresie odchowu ptaki powinny być żywione komponentami mieszanek treściwych zawierającymi:
 - śruty zbożowe wzbogacone śrutami z nasion roślin wysokobiałkowych,
 - dodatki mineralno-witaminowe,
 - pociętą zielonkę.

Dodatki mineralne powinny być podawane w oddzielnych karmidłach.

- b) Okres tuczu gęsi trwa 21 - 24 dni w zależności od kondycji i stanu upierzenia ptaków. W tym okresie gęsi otrzymują ziarno owsa bez dodatku innych zbóż i zielonek do woli.
- c) Podczas końcowego trzytygodniowego tuczu ptaki powinny dostawać dziennie co najmniej 500 g ziarna owsa.
- d) W okresie odchowu nie dokonuje się przyżyciowego podskubu młodych gęsi owsianych.
- e) W okresie tuczu owsianego należy podawać w oddzielnych karmidłach mieszankę mineralną.

3.3 WARUNKI ODCHOWU MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO

1. Odchów kurcząt brojlerów i młodych indyków rzeźnych:

- a) Fermy, na których odbywa się odchów kurcząt brojlerów znajdują się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.
- b) Budynki fermowe, magazynowe i socjalne powinny być objęte systemem ochrony przed gryzoniami, ptakami i innymi szkodnikami.
- c) Odchów i tucz kurcząt i indyków powinien odbywać się w zamkniętych pomieszczeniach odpowiednio wentylowanych.
- d) Osoby obsługujące odchów i tucz powinny posiadać udokumentowaną wiedzę w zakresie odchowu drobiu.

- e) Ferma musi posiadać podstawowe informacje na temat zakupu pasz i produktów leczniczych weterynaryjnych używanych w procesie tuczu i odchowu oraz źródeł zakupu piskląt.

Dokumentacja prowadzona na fermie powinna umożliwiać:

- prześledzenie historii stada (m.in. ilość sztuk padłych, jednostki chorobowe obecne na fermie, rodzaje produktów leczniczych weterynaryjnych stosowanych w leczeniu i uwagi nadzoru uprawnionych organów kontrolnych,
- sprawdzenie używanych środków ochrony przed szkodnikami,
- identyfikację środków do mycia i dezynfekcji obiektów i urządzeń technologicznych.

2. Odchów – „Młoda polska gęś owsiana”:

- a) Pierwszy etap odchowu odbywa się w odchowni, w której gąsięta przebywają od 1 do 6 tygodnia życia. To pomieszczenie musi być wentylowane, posiadać system oświetlenia, ogrzewania, żywienia oraz instalację wodną do pojenia gąsiąt.
- b) Drugi etap odchowu odbywa się w wiatach częściowo osłoniętych i zadaszonych z przeznaczeniem dla ptaków powyżej 6 tygodnia życia. Towarzyszące wiatom wybiegi mogą być zielone lub utwardzone.
- c) Minimalne warunki utrzymywania gęsi regulują wymogi obowiązującego prawa.
- d) Ściółka stosowana w odchowu i tuczu młodych gęsi musi być sucha, wolna od pleśni i grzybów. Najlepszą ściółką jest słoma żytnia, pszenna lub jęczmienna.
- e) Fermy odchowu gęsi muszą być pod opieką lekarza weterynarii.
- f) Na fermach gęsich musi być prowadzona dokumentacja, która umożliwia prześledzenie historii stada, stosowane systemy żywienia i środki do mycia i dezynfekcji obiektów i urządzeń technologicznych oraz dane do identyfikacji stad.
- g) Osoby obsługujące odchów i tucz młodej polskiej gęsi owsianej powinny posiadać udokumentowaną wiedzę w zakresie odchowu drobiu.

3.4 DOBROSTAN ZWIERZĄT

1. Warunkiem koniecznym systemu QAFP jest przestrzeganie w zakresie dobrostanu zwierząt stosownych ustaw i rozporządzeń prawa polskiego oraz odpowiednich aktów prawnych Unii Europejskiej.
2. Dotyczy to w szczególności takich obszarów objętych systemem QAFP jak: chów, transport do rzeźni oraz ubój.
3. W pomieszczeniach odchowu musi być zainstalowany skuteczny system:
 - a) oświetleniowy, pozwalający na dogłądanie zwierząt o każdej porze,
 - b) wentylacyjny wraz z zabezpieczeniami awaryjnymi,
 - c) zagęszczenia drobiu uregulowany wymogami obowiązującego prawa.
4. Obsługa powinna być przeszkolona z zakresu dobrostanu ptactwa przez kierownictwo fermy lub kompetentne osoby z zewnątrz.
4. Wymagane jest posiadanie aktualizowanej raz na rok instrukcji odchowu dostosowanej do wymogów dobrostanu i potrzeb weterynaryjnych.
5. Transport drobiu do rzeźni powinien być prowadzony w sposób nie powodujący jego okaleczenia i zadawania cierpienia.
6. Środki transportu powinny być skonstruowane, utrzymywane i eksploatowane z uwzględnieniem ekstremalnych warunków pogodowych w sposób zapewniający bezpieczeństwo zwierząt.
7. Personel zajmujący się chowem drobiu, jego załadunkiem, transportem, rozładunkiem w rzeźni i ubojem powinien posiadać odpowiednie wykszolenie lub kompetencje.
8. W procesie głuszenia drobiu należy stosować metodę profesjonalnego, całkowitego wyłączenia świadomości zwierzęcia trwającego aż do jego śmierci.

3.5 SKUP MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO

1. Do produkcji w zakładzie drobiarskim wyrobów gotowych oznaczonych znakiem QAFP można dokonywać zakupu wyłącznie ptaków odchowanych zgodnie z wymogami QAFP.

2. Skupiony młody drób rzeźny powinien posiadać niezbędną dokumentację weterynaryjną i informacyjną służącą do identyfikacji stad pod kątem pochodzenia piskląt oraz warunków środowiskowych i żywieniowych w trakcie odchowu.
3. Organizacja skupu młodego drobiu rzeźnego musi być prowadzona jako wyłącznie jednorazowy załadunek (na fermie dostawcy) i rozładunek (w rzeźni).

3.6 PRZYGOTOWANIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO PRZED TRANSPORTEM DO RZEŻNI

1. W okresie co najmniej 3 tygodni przed terminem przekazania do uboju młodego drobiu rzeźnego, nie można dodawać do mieszanek paszowych komponentów, które wpływają na wartość sensoryczną lub technologiczną.
2. W okresie 3 tygodni przed terminem przekazania do uboju młodego drobiu rzeźnego konieczne jest przebadanie stada w kierunku występowania Salmonelli. Uzyskanie z tego badania wyniku negatywnego, udokumentowanego odpowiednim świadectwem lekarza weterynarii, jest warunkiem koniecznym przed przekazaniem stada do uboju jako pełnowartościowego surowca.
3. Młody drób rzeźny musi zostać poddany głodówce 8 – 12 godzin przed ubojem. Głodówka przedubojowa ma polegać na uniemożliwieniu spożywania mieszanek paszowych za wyjątkiem pozostawionego, otwartego dostępu do wody w poidłach.

4. TRANSPORT MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

4.1 ZAŁADUNEK/ROZŁADUNEK MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

Wszystkie czynności załadunkowe na fermie powinny być prowadzone z zachowaniem zasad dobrostanu drobiu, uwzględniających naturalne zachowanie zwierząt i minimalizujących ich pobudzenie. Należy dążyć do minimalizacji sytuacji stresowych, które mogą powodować powstawanie wybroczyn krwistych lub złamań niektórych części anatomicznych ptaka.

4.2 ŚRODKI TRANSPORTU I WARUNKI TRANSPORTOWANIA

1. Przewóz drobiu z fermy do rzeźni powinien być prowadzony pojazdami specjalistycznymi wyposażonymi w kontenery lub klatki do przewozu drobiu. Ich jednostkowe gabaryty, ilość i gęstość załadunku, rodzaj materiałów i sposób konstrukcji segmentów musi być opisany w instrukcji.
2. W przypadkach pogodowo - ekstremalnych pojazd musi być wyposażony w ochronne plandeki i maty osłonowe zabezpieczające przewożony drób przed oddziaływaniem niekorzystnych warunków. W rzeźni powinna być instrukcja postępowania w przypadkach awaryjnych (np.: długotrwałe uszkodzenie pojazdu w czasie przewozu drobiu) określająca sposób ochrony dobrostanu zwierząt.
3. Kierowca pojazdu oraz pracownicy obsługi za- i wyładunków drobiu muszą być przeszkoleni w wykonywaniu tych czynności, a w szczególności dbałości o dobrostan zwierząt.
4. W czasie przewozu drobiu na trasie ferma – rzeźnia kierowca jest zobowiązany do systematycznej kontroli warunków dobrostanu. Pojazd przewożący drób na trasie ferma – rzeźnia powinien przemieszczać się przez śluzy lub maty dezynfekcyjne lub być dezynfekowany przy użyciu urządzeń mechanicznych na bramach wjazdowo – wyjazdowych.
5. Pojazdy wraz z kontenerami lub klatkami po rozładunku muszą być poddane myciu i dezynfekcji, ten zabieg powinien być skontrolowany i udokumentowany.
6. Wszystkie pojazdy przewożące drób powinny mieć zaplanowane i udokumentowane trasy przejazdu, czas załadunku i rozładunku oraz ilość przewożonego drobiu.

5. WARUNKI OGÓLNE UBOJU I OBRÓBKI POUBOJOWEJ W RZEŹNI

1. Rzeźnia prowadząca produkcję wyrobów wg systemu QAFP musi być zatwierdzona przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej i być pod jego nadzorem.

2. Cały proces ubojowy powinien być zgodny z wymogami dobrostanu zwierząt, zwłaszcza ochrony ptaków przed nadmiernym pobudzeniem, stresem, bólem i cierpieniem.
3. Rzeźnia musi przeszkolić w zakresie systemu QAFP całą załogę bezpośrednio produkcyjną niezależnie od posiadania innych systemów jakości.
4. Stosowany system rozliczania ilościowego ubijanego drobiu powinien umożliwiać identyfikację wyrobów ze znakiem QAFP.

5.1 PRZETRZYMYWANIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO PRZED UBOJEM

1. Samochód wraz z załadowanym na fermie ptactwem po przyjeździe do rzeźni powinien być rozładowany w miarę możliwości szybko. W przypadku zaistnienia awarii technicznej lub zaistnienia ekstremalnych warunków pogodowych, samochód wraz z nierozładowanym ptactwem powinien być skierowany do zadaszonego miejsca z możliwością odpowiedniej wentylacji.
2. Pomieszczenie rozładunku drobiu powinno być odpowiednio zaciemnione i dobrze wentylowane.

5.2 ZAWIESZANIE MŁODEGO DROBIU NA PRZENOŚNIKU

1. Rozładunek i zawieszanie ptactwa na linię ubojową odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu – zaciemnionym i dobrze wentylowanym.
2. Pracownicy zawieszający drób muszą być przeszkoleni z zakresu dobrostanu zwierząt.
3. Zakwestionowana przez urzędowego lekarza weterynarii podczas badania przedubojowego partia drobiu, powinna być poddana ubojowi po zakończeniu normalnego procesu ubojowego.
4. Drób żywy zawieszany jest na strzemiona za nogi, z głową opuszczoną w dół. Strzemiona na przenośniku muszą być dopasowane do rodzaju ubijanego drobiu i jego poziomu wagowego.

5.3 OGŁUSZANIE MŁODEGO DROBIU

1. Ogłuszanie jest niezbędnym i obowiązkowym procesem w krajach Unii Europejskiej, stosowanym w celu zapewnienia humanitarnych warunków uboju drobiu. Dopuszcza się stosowanie dwóch metod ogłuszania prądem elektrycznym w kąpeli wodnej lub w atmosferze mieszaniny gazów. W Polsce stosowana jest metoda elektryczna w kąpeli wodnej. Polega ona na poddaniu centralnego systemu nerwowego ptaków (mózgu) działaniu prądu elektrycznego, w wyniku czego następuje całkowite i natychmiastowe wyeliminowanie wrażliwości ich na stres, ból i cierpienie, bez zaburzenia pracy serca i płuc.
2. Parametry stosowanych metod ogłuszania są uregulowane odpowiednimi przepisami prawa krajowego oraz Unii Europejskiej i muszą być możliwe do odczytu (kontroli) na przeznaczonych do ogłuszania urządzeniach.
3. Objawami prawidłowego ogłuszania drobiu, związanego z nieodwracalną utratą świadomości aż do zakończenia procesu wykrwawienia (całkowitego wykrwawienia) i śmierci ptaka, są: gwałtowne złożenie skrzydeł, drżenie ciała, bezruch i nastroszenie pokrywy pierza tuszki.
4. Urządzenie do ogłuszania elektrycznego składa się z dwóch elektrod - pierwszej wodnej, wyposażonej w zbiornik wypełniony wodą lub 1% solanką oraz drugiej uziemionej. W celu uzyskania prawidłowego ogłuszania (ptaków, wysokość napełnienia zbiornika wodą i punkt przelewowy muszą być na bieżąco kontrolowane. Ponadto w celu zmniejszenia rezystancji styku, między elementami strzemiączko - elektroda uziemiona, zaleca się stosowanie zraszania elektrody uziemionej.

5.4 WYKRWAWIANIE MŁODEGO DROBIU

1. W przypadku drobiu grzebiącego przy wielkoprzemysłowym uboju stosuje się cięcie zewnętrzne, które polega na otwarciu układu krwionośnego, żylnego i tętniczego znajdującego się pod skórą szyi, u nasady głowy ptaka. Czas całkowitego wykrwawienia w zależności od rodzaju ptaka powinien trwać od 2 do 3 minut. Cięcie zewnętrzne może być dokonywane

przez urządzenie do automatycznego przecinania naczyń krwionośnych szyi lub systemem ręcznym.

2. Urządzenie do automatycznego przecinania naczyń krwionośnych szyi powinno być codziennie kontrolowane bądź regulowane w ciągu procesu ubojowego ptactwa. Ustawienie w tym urządzeniu noża powinno być dopasowane do wielkości anatomicznej ptaków.
3. W przypadku uboju drobiu wodnego stosowane jest cięcie wewnętrzne naczyń krwionośnych, wykonywane ręcznie nożem ruchem krzyżowym. Miejsce cięcia znajduje się w tylnej części podniebienia i układu tętniczego głowy ptaka. Dopuszczalne jest również stosowanie cięcia zewnętrznego.

5.5 OPARZANIE MŁODEGO DROBIU

1. Parametry oparzania drobiu powinny być uregulowane instrukcją, która określi czas oparzania i wysokość jego temperatury. Dotyczy to wszystkich rodzajów drobiu.
2. Urządzenie do oparzania drobiu powinno być zaopatrzone w system bezpośredniego przelewu wody.
3. Urządzenie do oparzania powinno być zaopatrzone w automatyczny zapis uzyskiwanych temperatur oraz termometr kontrolny do wizualnej, bieżącej kontroli temperatur oparzania.
4. Wysokość temperatur oparzania dla systemu wodnego wynosi:
 - kurczęta do 56°C,
 - indyki do 57°C,
 - gęsi do 68°C.
5. Przy oparzaniu gęsi stosować można również system oparzania parą wodną z temperaturą oparzania dochodzącą do 98°C. Temperaturę oparzania należy monitorować i rejestrować.
6. Przy oparzaniu parą wodną indyków i kurcząt wysokość stosowanej temperatury pary oraz jej czas oddziaływania musi zostać ustalona przez zakład w instrukcji zakładowej drogą doświadczeń. Instrukcja powinna być dostosowana parametrycznie do konkretnych warunków ubojowych takich

jak np.: wielkość i stopień zróżnicowania wagowego ptaków, wydajność linii ubojowej oraz stwierdzenie braku przeparzeń, skóry i mięsa przy realizowanych parametrach ubojowych.

5.6 SKUBANIE MŁODEGO DROBIU RZEŹNEGO

1. Mechaniczne skubanie ciągłe kurcząt i indyków należy prowadzić natychmiast po zakończeniu ich oparzania. Zaleca się przy skubaniu gęsi, indyków i kurcząt jako pierwszą czynność skubania, usunięcie upierzenia twardego (piór długich skrzydłowych i ogonowych).
2. Stosowane mechaniczne skubarki powinny posiadać konstrukcję umożliwiającą codzienne mycie i dezynfekcję. W czasie mechanicznego skubania drób musi być splukiwany ciepłą wodą, co umożliwia bieżące usuwanie pierza z powierzchni tuszki. Zastosowane w skubarkach gumowe palce muszą być odpowiednio giętkie, a ich karbowana powierzchnia nie powinna uszkadzać powierzchni tuszki.
3. Skubanie młodej polskiej gęsi owsianej może być prowadzone sposobem ręcznym i mechanicznym. Pracownicy skubiący ręcznie muszą być przeszkoleni w celu poprawnego i higienicznego wykonywania tych czynności.
4. W celu doczyszczania gęsi z resztek upierzenia, szczególnie tzw. pałek, należy przeprowadzić proces woskowania tuszek za pomocą roztopionej masy woskowej. Wymogi procesu woskowania powinny być opracowane w instrukcji zakładowej, gdzie powinny być podane następujące parametry:
 - temperatura ciekłego wosku,
 - temperatura wody chłodzącej pokrywę woskową na tuszkach gęsi,
 - czas woskowania,
 - sposób regeneracji masy użytej do woskowania,
 - wytyczne do zużycia masy zregenerowanej.

5.7 PATROSZENIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

1. Patroszenie polega na przecięciu skóry i powłok brzusznych oraz opróżnieniu jamy ciała i powinno być prowadzone niezwłocznie po zakończeniu procesu skubania.
2. Patroszenie może być ręczne i przy użyciu specjalistycznych maszyn do patroszenia wykonanych ze stali nierdzewnej w sposób łatwy do mycia i dezynfekcji.
3. Kolejność poszczególnych faz patroszenia oraz sposób ich wykonania powinna określać instrukcja.
4. Na linii patroszenia powinno znajdować się wyodrębnione miejsce do przeprowadzania badania poubojowego tuszek i narządów wewnętrznych drobiu.
5. Narzędzia i noże używane do patroszenia powinny być sterylizowane w temperaturze powyżej 82°C lub innymi metodami opisanymi w instrukcji.
6. Obowiązkowym wyposażeniem linii patroszenia na jej końcu jest myjka końcowa wewnętrzna i zewnętrzna.

5.8 OBRÓBKA POUBOJOWA TUSZEK MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

1. Obróbka poubojowa zakończona na wydziale patroszenia powinna dać wypatroszoną tuszkę bez:
 - zanieczyszczeń zewnętrznych.
2. Tuszki podejrzane o wystąpienie choroby powinny być natychmiast oddzielone od zdrowych.

5.9 BADANIA WETERYNARYJNE

1. Organa Inspekcji Weterynaryjnej sprawują nadzór nad bezpieczeństwem żywności w zakładach zatwierdzonych.
2. Zadania Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie nadzoru nad zakładami są szczegółowo określone w przepisach Unii Europejskiej oraz przepisach krajowych.

5.10 WYCHŁADZANIE POUBOJOWE

1. Niezwłocznie po zakończeniu obróbki poubojowej, tuszki powinny być umyte, a następnie jak najszybciej schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4°C, o ile mięso nie jest poddawane rozbirowi w stanie ciepłym. Przy produkcjach specjalnych np.: produkcja sznycli drobiowych, wysyłki drobiu świeżo bitego na eksport dopuszcza się stosowanie tzw. głębokiego schładzania do temperatury -2°C. W takich przypadkach zakład powinien posiadać instrukcję zakładową, w której winny być opisane stosowane parametry temperaturowe i czasowe.
2. Do schładzania tuszek należy stosować metodę schładzania powietrznego lub wodno – powietrznego. Powinno odbywać się ono w wydzielonych komorach lub tunelach. Techniczne systemy schładzania muszą zapewnić szybkie schładzanie tuszek, co powinno być automatycznie monitorowane i rejestrowane przez elektroniczne systemy pomiaru temperatur powietrza w pomieszczeniach. Dodatkowo na zewnątrz powinien być wizualny wskaźnik pomiaru temperatur, odczytywany kontrolnie przez obsługę.

5.11 KLASYFIKACJA TUSZEK

Rzeźnia powinna posiadać specyfikacje klasyfikacyjne z określonymi parametrami jakościowymi, takimi jak:

- budowa tuszek,
- umięśnienie,
- otłuszczenie,
- barwa skóry,
- oskubanie,
- obrażenia mechaniczne.

5.12 ROZBIÓR TUSZEK NA CZĘŚCI ANATOMICZNE

Rzeźnia lub zakład rozbioru musi posiadać instrukcję rozbioru na elementy, która określa:

- sposób dokonywania podziału,
- modele produkowanych elementów ze znakiem QAFP,

- sposób formowania w opakowaniach jednostkowych,
- wymogi wagowe,
- wymogi jakościowe: budowę elementów, proporcje tkanki mięśniowej do tłuszczowej, barwę skóry, dopuszczalne odchylenia.

5.13 KONTROLA JAKOŚCI KULINARNEGO MIĘSA Z KURCZĄT I INDYKÓW ORAZ TUSZEK I ELEMENTÓW MŁODEJ POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ

1. Kulinarne mięso z kurcząt i indyków musi być pozyskiwane z rozbioru tuszek pochodzących z młodego drobiu rzeźnego, odchowanego w fermach spełniających wymogi systemu QAFP.
2. Kontrola jakości kulinarnego mięsa z kurcząt i indyków oraz tuszek i elementów młodej polskiej gęsi owsianej zakwalifikowanych do wyprodukowania wyrobu gotowego ze znakiem QAFP może być przeprowadzona wyłącznie przez pracownika przeszkolonego w systemie.
3. Kontrola mięsa powinna obejmować:
 - barwę mięsa indyków, kurcząt i gęsi,
 - obecność wybroczyn krwistych na powierzchni skóry i mięśni.
4. Wyniki kontroli jakości powinny być dokumentowane i analizowane.
5. Selekcja piersi kurcząt i indyków oraz tuszek i elementów młodej polskiej gęsi owsianej spełniających wymogi jakościowe systemu QAFP powinna być dokonana przed zapakowaniem do opakowań jednostkowych lub zbiorczych.
6. Tuszki i elementy gęsie ze skórą powinny być oceniane powierzchniowo na jasność barwy, która wynika z tzw. tuczu owsianego.

5.14 WARUNKI KONFEKCJONOWANIA I PAKOWANIA KULINARNEGO MIĘSA, TUSZEK I ELEMENTÓW MŁODEJ POLSKIEJ GĘSI OWSIANEJ

1. Dopuszcza się podział elementów na mniejsze części (jedno, wieloporcyjne) pod warunkiem przygotowania specyfikacji wyrobów gotowych określającej: rodzaje cięć, formy i gramatury porcji oraz ich barwne fotografie. Produkcja masowa powinna być zgodna z jednostkowymi wzorcami i potwierdzona przez systematyczne kontrole.

2. Kulinarne mięso z kurcząt i indyków powinno być pakowane w atmosferze gazów obojętnych (MAP), których koncentracja ilościowa i jakościowa musi być kontrolowana i dokumentowana. Opakowania (MAP) wraz z wyrobem wewnątrz powinny być poddawane wrywkowej kontroli szczelności, a czynności te muszą być udokumentowane. Dopuszcza się stosowanie opakowań próżniowych, termokurczliwych oraz innych opakowań zamkniętych, uniemożliwiających bezpośredni kontakt wyrobu z czynnikami zewnętrznymi.
3. Tuszki, elementy i mięsa pochodzące z młodej polskiej gęsi owsianej powinny być pakowane w opakowania z folii termokurczliwej.
4. Wyroby gotowe z młodej polskiej gęsi owsianej mogą występować w sprzedaży w stanie świeżo schłodzonym lub mrożonym. W przypadku produkcji wyrobów gotowych z młodej polskiej gęsi owsianej w stanie zamrożonym, po zapakowaniu w opakowania jednostkowe powinno się je w czasie jak najkrótszym, przeznaczyć do zamrożenia do temperatury minimum - 18°C.
5. Pomieszczenia konfekcjonowania i pakowania powinny być schładzane w cyklu produkcyjnym do 12°C, a temperatura rejestrowana w systemie ciągłym.
6. Mięso konfekcjonowane i pakowane należy transportować w możliwie krótkim czasie do docelowych magazynów wyrobów gotowych.
7. Oznakowanie opakowań wyrobów w systemie QAFP powinno być zgodne z aktualnymi przepisami unijnymi i krajowymi i określać założoną identyfikację partii.

5.15 MAGAZYNOWANIE

1. Wyroby oznaczone znakiem QAFP powinny być w miarę możliwości składowane w wydzielonych częściach pomieszczenia magazynowego.
2. W komorach składowych dla towaru świeżo schłodzonego temperatura powinna być utrzymywana na poziomie nie wyższym niż + 4°C. Obowiązuje monitorowanie i dokumentowanie. W komorach składowych dla towaru mrożonego temperatura składowania powinna być utrzymywana

na poziomie nie wyższym niż - 18°C. Obowiązuje monitorowanie i dokumentowanie temperatury składowania.

3. Wydawanie wyrobów gotowych z magazynu powinno opierać się na zasadzie „pierwsze weszło – pierwsze wyszło”.

6. TRANSPORT MIĘSA

1. Środki transportowe do przewozu mięsa muszą być pojazdami specjalistycznymi wyposażonymi w odpowiednie ładownie, instalację chłodniczą do monitorowania warunków termicznych i konstrukcje umożliwiające utrzymanie czystości.
2. Kierowca pojazdu specjalistycznego powinien być przeszkolony w zakresie zasad higieny i umiejętności monitorowania warunków termicznych w ładowni. Kierowca powinien monitorować warunki termiczne na postojach, w czasie transportu i prowadzić stosowną w tym zakresie dokumentację.
3. Środki transportowe powinny być utrzymane w czystości, a przed załadunkiem powinny zostać schłodzone i skontrolowane. Efekt kontroli powinien być udokumentowany.
4. W przypadku przerwania łańcucha chłodniczego w trakcie transportu, wyrób ze znakiem QAFP nie może być wprowadzony do sprzedaży detalicznej.
5. W zakładzie powinna być opracowana instrukcja awaryjna dla sytuacji nadzwyczajnych w czasie transportu mięsa. Kierujący pojazdem muszą być przeszkoleni w tym zakresie.

7. SPRZEDAŻ WYROBÓW GOTOWYCH

1. Przed przyjęciem wyrobów ze znakiem QAFP do magazynów dystrybucyjno – handlowych należy wykonać następujące czynności:
 - skontrolować czystość ładowni,
 - ocenić ewentualny stopień uszkodzeń opakowań jednostkowych i zbiorczych w transporcie,
 - skontrolować warunki termiczne w ładowni,

- skontrolować temperaturę wyrobu.
2. Mięso drobiowe ze znakiem QAFP nie powinno być wprowadzone do sprzedaży detalicznej w następujących przypadkach:
 - a) stwierdzenia przerwania łańcucha chłodniczego w ładowni w czasie transportu,
 - b) stwierdzenia temperatury mięsa przy przyjęciu wyrobu QAFP wyższej niż 4°C.
 3. W magazynach dystrybucyjno – handlowych i w ladach wystawienniczych warunki termiczne powinny być monitorowane i dokumentowane.
 4. Temperatura mięsa w ladach chłodniczych nie powinna przekraczać 4°C i być systematycznie kontrolowana.
 5. Podczas sprzedaży wyrobów ze znakiem QAFP należy:
 - a) wizualnie kontrolować jakość wyrobów na ekspozycji,
 - b) systematycznie eliminować uszkodzone przez klientów opakowania,
 - c) nie dopuszczać do ekspozycji i sprzedaży wyrobów o wizualnie obniżonym standardzie.
 6. Producent powinien posiadać udokumentowaną procedurę wycofania wyrobów ze znakiem QAFP z rynku.
 7. W każdym sklepie sprzedającym wyroby drobiowe ze znakiem QAFP, w miejscach widocznych dla klienta powinny znajdować się materiały reklamowo – informacyjne o wyrobach ze znakiem QAFP.
 8. Zalecane jest również podawanie informacji o sposobach obróbki termicznej i przygotowania potraw oraz warunkach obróbki cieplnej dającej uzyskanie optymalnej jakości sensorycznej potraw.