

SYSTEM GWARANTOWANEJ JAKOŚCI ŻYWNOŚCI QAFP



ZESZYT BRANŻOWY

TUSZKI, ELEMENTY I MIĘSO Z KURCZAKA I INDYKA

Wymagania produkcyjne i jakościowe

WARSZAWA
Wyd. 4 z dnia 02.09.2019

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 (TUSZKI BEZ PODROBÓW) I ELEMENTY (KAWAŁKI) Z KURCZAKA	6
2.3 KULINARNE MIĘSO Z PIERSI INDYKA.....	7
2.4 TUSZKI (TUSZKI BEZ PODROBÓW) I ELEMENTY (KAWAŁKI) Z INDYKA.....	7
3.1 POCHODZENIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO	8
1. Pochodzenie kurcząt brojlerów :	8
2. Pochodzenie młodych indyków rzeźnych:.....	8
3.2 ŻYWIENIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO.....	8
3.3 WARUNKI ODCHOWU MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO	9
3.4 DOBROSTAN ZWIERZĄT	9
3.5 SKUP MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO	10
3.6 PRZYGOTOWANIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO PRZED TRANSPORTEM DO RZEŻNI	11
4. TRANSPORT MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO	11
4.1 ZAŁADUNEK/ROZŁADUNEK MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO	11
4.2 ŚRODKI TRANSPORTU I WARUNKI TRANSPORTOWANIA	11
5. WARUNKI OGÓLNE UBOJU I OBRÓBKI POUBOJOWEJ W RZEŻNI	12
5.1 PRZETRZYMYWANIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO PRZED UBOJEM ...	13
5.2 ZAWIESZANIE MŁODEGO DROBIU NA PRZENOŚNIKU.....	13
5.3 OGŁUSZANIE MŁODEGO DROBIU.....	13
5.4 WYKRWAWIANIE MŁODEGO DROBIU.....	14
5.5 OPARZANIE MŁODEGO DROBIU	14
5.6 SKUBANIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO	14
5.7 PATROSZENIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO.....	15
5.8 OBRÓBKA POUBOJOWA TUSZEK MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO	15
5.9 WYCHŁADZANIE POUBOJOWE	16
5.10 KLASYFIKACJA TUSZEK.....	16
5.11 ROZBIÓR TUSZEK NA CZĘŚCI ANATOMICZNE.....	17

5.12 KONTROLA JAKOŚCI KULINARNEGO MIĘSA Z KURCZĄT I INDIKÓW ORAZ TUSZEK (TUSZEK BEZ PODROBÓW)	17
5.13 WARUNKI KONFEKCJONOWANIA I PAKOWANIA KULINARNEGO MIĘSA, TUSZEK (TUSZEK BEZ PODROBÓW)	17
5.15 MAGAZYNOWANIE	18
6. TRANSPORT MIĘSA.....	19
7. SPRZEDAŻ WYROBÓW GOTOWYCH.....	19

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.

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 ze skórą i bez skóry, cała pierś, połowa piersi lub pierś dzielona na małe porcje kulinarne, filet z piersi ze skórą i bez skóry, filet z piersi z obojczykiem.
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 świeże, 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 (TUSZKI BEZ PODROBÓW) I ELEMENTY (KAWAŁKI) KURCZAKA

1. Do tej grupy wyrobów są zaliczane: tuszka (tuszka bez podrobów), piersi całe lub dzielone ze skórą lub bez skóry, ćwiartka, noga, udo, podudzie, skrzydło i skrzydło niedzielone, mięso z kawałków tusz bez kości.
2. Tuszki (tuszki bez podrobów) i elementy (kawałki) 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 świeże, 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 ze skórą i bez skóry, cała pierś, połowa piersi lub pierś dzielona na małe porcje kulinarne, filet z piersi ze skórą i bez skóry, filet z piersi z obojczykiem.
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 świeże, 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 (TUSZKI BEZ PODROBÓW) I ELEMENTY (KAWAŁKI) Z INDYKA

1. Do tej grupy wyrobów zaliczane są: tuszka (tuszka bez podrobów), piersi całe lub dzielone ze skórą lub bez skóry, noga, udo podudzie, skrzydło i skrzydło niedzielone, mięso z nogi indyka bez kości, mięso z kawałków tusz bez kości.
2. Tuszki (tuszki bez podrobów), elementy (kawałki) 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 świeże, 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.

3. ODCHÓW MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

3.1 POCHODZENIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

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.

3.2 ŻYWIENIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

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 gatunku, wieku, masy ciała i stanu fizjologicznego.
- c) Stosowane w żywieniu pasze muszą spełniać wszelkie wymogi wynikające z mających zastosowanie przepisów prawa.
- d) 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.).
- e) Długość tuczu uzależniona jest od rodzaju drobiu:

- kurczęta - do 9 tygodni,
- indyczki - do 17 tygodnia,
- indory - do 23 tygodnia.

3.3 WARUNKI ODCHOWU MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

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 informacje na temat zakupu pasz i produktów leczniczych weterynaryjnych używanych w procesie tuczu i odchowu oraz źródeł zakupu piskląt.
- f) Dokumentacja prowadzona na fermie (niezależnie od dokumentacji utrzymywanej w celu wykonania wymogów wynikających z przepisów prawa) 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.

3.4 DOBROSTAN ZWIERZĄT

1. Warunkiem koniecznym uczestnictwa w systemie QAFP jest przestrzeganie w zakresie dobrostanu zwierząt stosownych przepisów

prawa krajowego i prawa UE. Dotyczy to w szczególności takich obszarów objętych systemem QAFP jak: chów, transport do rzeźni oraz ubój.

2. W pomieszczeniach odchowu musi być zainstalowany skuteczny, zgodny z przewidzianymi prawem wymogami, system:
 - a. oświetleniowy, pozwalający na dogłębne oglądanie 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 zwierząt przez kierownictwo fermy lub kompetentne osoby z zewnątrz. Obsługa musi posiadać wiedzę i kompetencje niezbędne do prawidłowej opieki nad zwierzętami. Wymagane jest posiadanie aktualizowanej raz na rok instrukcji odchowu dostosowanej do wymogów dobrostanu i potrzeb weterynaryjnych.
3. Personel zajmujący się chowem drobiu, jego załadunkiem, transportem, rozładunkiem w rzeźni i ubojem powinien posiadać odpowiednie wykształcenie i kompetencje.
4. W procesie ogłuszania drobiu należy stosować metodę profesjonalnego, całkowitego wyłączenia świadomości zwierzęcia trwającego aż do jego śmierci.

3.5 SKUP MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

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 związane z transportem są prowadzone z zachowaniem zasad dobrostanu zwierząt, uwzględnieniem naturalnego ich zachowania i przy minimalizacji ich pobudzenia. Sposób transportu nie może powodować okaleczenia zwierząt lub przyczyniać się do zadawania im cierpienia.

4.2 ŚRODKI TRANSPORTU I WARUNKI TRANSPORTOWANIA

1. Przewóz drobiu z fermy do rzeźni jest prowadzony sprawnymi technicznie, przeznaczonymi do tego pojazdami, 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. Konstrukcja i wyposażenie pojazdów chronią zwierzęta przed ciężkimi warunkami meteorologicznymi, ekstremalnymi temperaturami oraz zmiennymi warunkami klimatycznymi. W rzeźni powinna być instrukcja

postępowania w przypadkach awaryjnych (np.: długotrwałe uszkodzenie pojazdu w czasie przewozu drobiu) określająca sposób ochrony dobrostanu zwierząt.

2. Kierowca pojazdu oraz pracownicy obsługi i wyładunków drobiu muszą być przeszkoleni w wykonywaniu tych czynności, a w szczególności dbałości o dobrostan zwierząt. Muszą także posiadać wszelkie wymagane przez przepisy prawa uprawnienia do dokonywania transportu zwierząt.
3. Warunki dobrostanu zwierząt w trakcie transportu powinny być regularnie kontrolowane i utrzymywane na odpowiednim poziomie przez osoby posiadające stosowne uprawnienia. 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.
4. Pojazdy wraz z kontenerami lub klatkami po rozładunku muszą być poddane myciu i dezynfekcji, ten zabieg powinien być skontrolowany i udokumentowany.
5. 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. Przedmiotowym znakiem jakości może być objęty wyłącznie drób pochodzący od zwierząt, których ubój i obróbka poubojowa została przeprowadzona w zakładach zatwierdzonych zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami prawa UE i prawa krajowego.
2. Cały proces ubojowy powinien być zgodny z wymogami dobrostanu zwierząt, zwłaszcza ochrony ptaków przed wszelkim niepotrzebnym 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. Środek transportu z załadowanym na fermie ptactwem po przyjeździe do rzeźni powinien być rozładowany jak najszybciej po przybyciu. 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 oświetlone i wentylowane.

5.2 ZAWIESZANIE MŁODEGO DROBIU NA PRZENOŚNIKU

1. Rozładunek i zawieszanie ptactwa na linię ubojową odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu – odpowiednio oświetlonym 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 strzemionach 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. 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. Urządzenia te należy regularnie kontrolować i konserwować.
2. 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.

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,

5.6 SKUBANIE MŁODEGO DROBIU RZEŻNEGO

1. Mechaniczne skubanie ciągle kurcząt i indyków należy prowadzić natychmiast po zakończeniu ich oparzania. Zaleca się przy skubaniu

indyków i kurcząt jako pierwszą czynność skubania, usunięcie upierzenia twardego (piór długich skrzydłowych i ogonowych). Zakazane jest skubanie żywych ptaków.

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.

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 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 rozbiorowi w stanie ciepłym. Przy produkcjach specjalnych np.: 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.
3. Możliwe jest ręczne dokonywanie zapisów uzyskanych temperatur. W takim przypadku zakład musi posiadać dodatkową procedurę sposobu prowadzenia pomiarów temperatur. W procedurze należy opisać:
 - sposób i częstotliwość zapisów w rejestrze
 - funkcję osoby prowadzącej zapis
 - sposób postępowania z tuszkami w przypadkach awarii systemu schładzania

5.10 KLASYFIKACJA TUSZEK

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

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

5.11 ROZBIÓR TUSZEK NA CZĘŚCI ANATOMICZNE

1. Rzeźnia lub zakład rozbioru musi posiadać instrukcję rozbioru na elementy (kawałki), która określa:
 - sposób dokonywania podziału,
 - modele produkowanych elementów (kawałków) ze znakiem QAFP,
 - sposób formowania w opakowaniach jednostkowych,
 - wymogi wagowe,
 - wymogi jakościowe: budowę elementów (kawałków), proporcje tkanki mięśniowej do tłuszczowej, barwę skóry, dopuszczalne odchylenia.

5.12 KONTROLA JAKOŚCI KULINARNEGO MIĘSA Z KURCZĄT I INDYKÓW ORAZ TUSZEK (TUSZEK BEZ PODROBÓW)

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 (tuszek bez podrobów) 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
 - 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 (tuszek bez podrobów) spełniających wymogi jakościowe systemu QAFP powinna być dokonana przed zapakowaniem do opakowań jednostkowych lub zbiorczych.

5.13 WARUNKI KONFEKCJONOWANIA I PAKOWANIA KULINARNEGO MIĘSA, TUSZEK (TUSZEK BEZ PODROBÓW)

1. Dopuszcza się podział elementów (kawałków) 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. Pomieszczenia konfekcjonowania i pakowania powinny być schładzane w cyklu produkcyjnym do 12°C, a temperatura rejestrowana w systemie ciągłym.
4. Mięso konfekcjonowane i pakowane należy transportować w możliwie krótkim czasie do docelowych magazynów wyrobów gotowych.
5. 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 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 nie może 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.