

Proces pakowania i dystrybucji

Podziału elementów na mniejsze części – jedno i wieloporcyjne – dokonuje się według ściśle określonej specyfikacji wyrobów gotowych. Określa ona takie szczegóły, jak rodzaje cięć, formy i gramatury porcji, a także ich barwne fotografie. Warto zauważyć, że produkcja masowa musi być zgodna z jednostkowymi wzorcami i potwierdzona przez systematyczne kontrole. Dotyczy to także procesu pakowania. Jeśli mięso i elementy z kurcząt są na tackach MAP, powinny być pakowane w atmosferze gazów obojętnych (MAP), których koncentracja ilościowa i jakościowa jest odpowiednio kontrolowana i dokumentowana. Wyrzykowa inspekcja dotyczy w tym wypadku szczelności, a czynności te muszą być odnotowane oraz właściwie zarejestrowane.

Rodzaje opakowań i proces konfekcjonowania

Dopuszcza się stosowanie opakowań typu stretch, próżniowych, termokurczliwych oraz innych opakowań zamkniętych, uniemożliwiających bezpośredni kontakt wyrobu z czynnikami zewnętrznymi. Aby zapewnić odpowiednie warunki podczas konfekcjonowania i pakowania, pomieszczenia przeznaczone do tych procesów są schładzane w cyklu produkcyjnym do 12°C, a temperatura rejestrowana jest w systemie ciągłym.

Magazynowanie

W komorach składowych dla towaru świeżo schłodzonego temperatura jest utrzymywana na poziomie nie wyższym niż + 4°C. W komorach składowych dla towaru mrożonego temperatura składowania powinna być natomiast utrzymywana na poziomie nie wyższym niż – 18°C. Proces ten jest za każdym razem ściśle monitorowany, a wydawanie produktów do dystrybucji odbywa się na zasadzie „pierwsze weszło – pierwsze wyszło”.

Transport mięsa do sklepu i sprzedaż gotowych wyrobów

Środki transportowe do przewozu mięsa muszą być pojazdami specjalistycznymi wyposażonymi w odpowiednie ładownię, instalację chłodniczą do monitorowania warunków termicznych i konstrukcje umożliwiające utrzymanie czystości. Ich kierowca powinien być z kolei przeszkolony w zakresie zasad higieny i umiejętności monitorowania warunków termicznych w ładowni na postojach, a także w czasie transportu. W przypadku przerwania łańcucha chłodniczego w trakcie transportu, wyrób nie może być wprowadzony do sprzedaży detalicznej, a sytuacja ta musi zostać odpowiednio zarejestrowana. Oznacza to, że w zakładzie powinna być opracowana instrukcja awaryjna dla sytuacji nadzwyczajnych w czasie transportu mięsa, a kierujący pojazdem muszą być przeszkoleni w tym zakresie.

Dystrybucja gotowych wyrobów

Przed przyjęciem wyrobów 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.

Mięso drobiowe nie może być wprowadzone do sprzedaży detalicznej w następujących przypadkach:

- stwierdzenia przerwania łańcucha chłodniczego w ładowni w czasie transportu,
- stwierdzenia temperatury mięsa przy przyjęciu wyższej niż 4°C.

W magazynach dystrybucyjno – handlowych i w ladach wystawienniczych warunki termiczne powinny być monitorowane i dokumentowane. Temperatura mięsa w ladach chłodniczych nie powinna przekraczać 4°C i dla zapewnienia tego stanu musi być systematycznie kontrolowana.

Bez względu na dochowanie powyższych procedur, podczas sprzedaży wyrobów mięsnych należy:

- wizualnie kontrolować jakość produktów na ekspozycji,
- systematycznie eliminować uszkodzone przez klientów opakowania,
- nie dopuszczać do ekspozycji i sprzedaży produktów o wizualnie obniżonym standardzie.

Co istotne, na wypadek wystąpienia sytuacji wyjątkowej, producent jest zobowiązany posiadać udokumentowaną procedurę wycofania z rynku wyrobów, które nie spełniają norm bezpieczeństwa dla konsumenta.