

System jakości QAFP

Coraz więcej konsumentów poszukuje bezpiecznego, wysokiej jakości oraz smacznego mięsa drobiowego. Z myślą o nich w 2009 r. został opracowany **System Gwarantowanej Jakości Żywności – QAFP** (Quality Assurance for Food Products).

W zakresie drobiu, system obejmuje trzy grupy wyrobów:

- kulinarne mięso z piersi kurczaka i indyka,
- tuszki i elementy młodej polskiej gęsi owsianej,
- wędliny drobiowe.

Jednym z podstawowych motywów stworzenia Systemu było wprowadzenie nowej jakości w proces produkcji mięsa drobiowego. Obejmuje on swoim zasięgiem wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego, a produkty opatrzone znakiem QAFP są identyfikowalne na każdym etapie produkcji.

Założenia Systemu QAFP stworzyli naukowcy z wiodących ośrodków akademickich w Polsce. Zyskał on ponadto uznanie najlepszych ekspertów i naukowców na polskim rynku oraz wsparcie organizacji konsumenckich.

QAFP to system otwarty – każdy producent, który spełni określone normy może do niego przystąpić. Jednak certyfikat otrzymują tylko ci, którzy potrafią je spełniać. Wszelkie, nawet najmniejsze odstępstwa, dyskwalifikują finalny produkt i pozbawiają go znaku QAFP. To dlatego w programie QAFP biorą udział jedynie ambitni producenci. Oprócz przestrzegania przepisów krajowych i unijnych, dobrowolnie podejmują dodatkowy wysiłek związany z wdrożeniem systemu. Każdy musi natomiast przejść proces certyfikacji i kontroli.

Drób oznaczony certyfikatem QAFP produkowany jest z należytą starannością i kontrolowany w całym cyklu produkcyjnym w myśl zasady, że każda czynność może wpłynąć na końcową jakość.

Szczegółowe wytyczne, określające sposób żywienia ptactwa, dbałość o higienę i bezpieczeństwo, a także troska o dobrostan zwierząt oraz środowisko naturalne stanowią główne zasady systemu QAFP. Ich przestrzeganie jest systematycznie monitorowane na każdym etapie produkcji. Wyroby dostarczane do sklepów przez producentów certyfikowanych w programie charakteryzuje się więc wysoką i powtarzalną jakością. W systemie ważne jest, aby karma stosowana w produkcji drobiu była przygotowana z wysokiej jakości składników i odpowiednio zbilansowana.

Rygorystyczne zasady certyfikacji w ramach systemu gwarantują, że produkty oznaczone znakiem QAFP mają wysoką jakość i wyjątkowe walory kulinarne. Mięso QAFP powstaje bez nastrzykiwania, czy wprowadzania jakichkolwiek dodatkowych substancji. Wysoka jakość mięsa QAFP zamknięta jest w nowoczesnym opakowaniu typu MAP (Modified Atmosphere Packaging), gwarantującym zachowanie pełnego bezpieczeństwa oraz dłuższej świeżości. Każdy produkt posiada też opis na opakowaniu, pozwalający na jego pełną identyfikację – możemy sprawdzić z jakiego stada pochodzi kurczak, indyk, bądź gęś.

Wiarygodność produktów potwierdza kontrola przez niezależnych audytorów na każdym etapie produkcji, począwszy od fermy. Dzięki ciągłemu podnoszeniu standardów oraz przekazywaniu konsumentom sprawdzonej wiedzy na temat produkcji mięsa, drób z certyfikatem QAFP jest coraz bardziej rozpoznawalny i dzięki coraz większej świadomości odbiorców, również coraz częściej wybierany.