

System HACCP:

klucz do bezpieczeństwa i jakości w sektorze drobiarskim

W obliczu rosnących oczekiwań konsumentów dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności, branża drobiarska zwraca szczególną uwagę na systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Jednym z najważniejszych narzędzi w tym obszarze jest system HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), który stanowi fundament dla zapewnienia wysokiej jakości produktów drobiowych.

Co to jest system HACCP?

System HACCP to metodologia prewencyjna, mająca na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności na każdym etapie produkcji – od hodowli, przez przetwórstwo, aż po dystrybucję. Kluczowym elementem jest identyfikacja potencjalnych zagrożeń zdrowotnych i określenie krytycznych punktów kontroli (CCP), w których te zagrożenia mogą być eliminowane lub zminimalizowane.

Dlaczego HACCP jest ważny dla branży drobiarskiej?

Implementacja HACCP w hodowli i przetwórstwie drobiu jest niezbędna nie tylko ze względów prawnych, ale przede wszystkim z powodu gwarancji, którą daje konsumentom. System ten pozwala na systematyczne monitorowanie i kontrolę procesów, co przekłada się na wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów drobiowych.

7 Zasad systemu HACCP:

1. Identyfikacja zagrożeń: Analiza potencjalnych zagrożeń zdrowotnych w procesie produkcji.
2. Krytyczne punkty kontroli (CCP): Określenie etapów, w których kontrola jest krytyczna dla zapobiegania zagrożeniom.
3. Limity krytyczne: Ustalenie maksymalnych i minimalnych wartości, które muszą być przestrzegane w CCP.



4. System monitorowania: Regularne śledzenie i kontrolowanie każdego CCP.
5. Działania korygujące: Określenie procedur w przypadku wykrycia niezgodności.
6. Procedury zapisów: Dokumentowanie wszystkich działań i obserwacji.
7. Procedury weryfikacji: Regularne sprawdzanie efektywności systemu HACCP.

Rola HACCP w zapewnianiu jakości

Wdrożenie HACCP pozwala na skuteczną identyfikację i kontrolę zagrożeń mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych. W polskim sektorze drobiarskim, gdzie mięso drobiowe cieszy się dużą popularnością ze względu na swoje wartości odżywcze i smakowe, system ten odgrywa kluczową rolę w zapewnieniu, że produkty są bezpieczne dla konsumenta.

Zastosowanie HACCP nie ogranicza się jedynie do spełniania wymogów prawnych. Jest to również wyraz odpowiedzialności producentów drobiu wobec konsumentów, stanowiąc istotny element strategii mającej na celu zapewnienie najwyższej jakości i bezpieczeństwa żywności, co jest podstawą sukcesu w branży drobiarskiej.

