WSTĘP

Przedmiot kryteriów

Przedmiotem kryteriów są wymagania i badania dotyczące systemu jakości wieprzowiny PQS w ubojniach i przetwórniach mięsa.

Dokumenty związane

- Decyzja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2009 roku uznająca System Jakości Wieprzowiny PQS za krajowy system jakości żywności,
- Regulamin używania Wspólnego Znaku Towarowego Gwarancyjnego,
- Uznanie przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS" oraz Związek „Polskie Mięso" Jednostki Certyfikującej COBICO Sp. z o.o. w zakresie kontroli i certyfikacji Systemu Jakości Wieprzowiny –Pork Quality System (PQS) – Warszawa dnia 27 listopada 2009 roku.

Zakres stosowania kryteriów

Niniejsze kryteria stosowane są do oceny systemu jakości wieprzowiny PQS, dla których producent występuje w ramach certyfikacji dobrowolnej o przyznanie certyfikatu na wyrób.
Producent zobowiązany jest zapewnić jakość produkowanych wyrobów na poziomie spełniającym wymagania niniejszych kryteriów.

WYMAGANIA

TRANSPORT ZWIERZĄT

Pojazdy używane do transportu zwierząt objętych Systemem PQS muszą posiadać wyposażenie pozwalające na załadunek i wyładunek zwierząt (rampy załadowcze/wyładowcze). Konieczne jest występowanie przegród umożliwiających rozdzielanie zwierząt na platformach. Zwierzęta powinny mieć stały dostęp do wody, a konstrukcja pojazdu powinna chronić je przed niekorzystnym wpływem warunków atmosferycznych. Samochody transportowe muszą charakteryzować się wysoką czystością oraz mu musi być zapewniona odpowiednia temperatura i wilgotność.
Zalecane jest zapewnienie oddzielnego transportu zwierząt objętych Systemem PQS i zwierząt nie objętych Systemem. Jednakże zwierzęta objęte i nie objęte Systemem mogą być transportowane jednym samochodem, ale muszą być wyraźnie oddzielone - przewożone na oddzielnych platformach lub przy zastosowaniu przegród umożliwiających rozdzielenie grup trzody chlewnej. Każdy uczestnik, który nie transportuje samodzielnie swoich zwierząt, powinien korzystać z usług uczestnika systemu transportu PQS lub równoważnego systemu, np. systemu transportu trzody chlewnej będącego w posiadaniu zakładów uboju, członków systemu PQS.

Dobrostan zwierząt podczas transportu

Transport nie może powodować u zwierząt okaleczenia lub przyczyniać się do zadawania im cierpienia. Wszystko musi odbywać się z poszanowaniem dobrostanu i zdrowia zwierząt.
Transport powinien być możliwie jak najkrótszy, dopuszczalny maksymalny czas przejazdu zwierząt to 8 godzin.

ŁAŃCUCH ŻYWNOŚCIOWY

Przetwórca ma obowiązek przechowywać informacje na temat łańcucha żywnościowego trzody chlewnej (zakres informacji w sekcji III załącznika II do Rozporządzenia WE 853/2004).

WYŁADUNEK ZWIERZĄT

Wyładunek zwierząt ze środków transportu powinien następować niezwłocznie po ich dostarczeniu do rzeźni i odbywać się spokojnie, bez pośpiechu z ograniczeniem czynników stresogennych. W przypadku przewozu jednym samochodem zwierząt/półtusz objętych i nie objętych Systemem PQS konieczne jest wykluczenia mieszania się zwierząt/półtusz w trakcie wyładunku. Wyładunek należy rozpoczynać od zwierząt/półtusz objętych Systemem PQS.

TRANSPORT PÓŁTUSZ PQS

Zalecane jest zapewnienie oddzielnego transportu półtusz objętych i nie objętych Systemem. Jednakże półtusze te mogą być transportowane jednym samochodem, ale muszą być wyraźnie rozdzielone - półtusze objęte i nie objęte Systemem muszą być transportowane na oddzielnych platformach. Z półtuszami należy obchodzić się delikatnie - nie powodować uszkodzeń, naderwań i dbać o ich czystość.

Załadunek, transport i wyładunek zwierząt/półtusz powinny odbywać się z maksymalnym ograniczeniem kontaktu z obcymi ludźmi i zwierzętami. Konieczne jest posiadanie dokumentacji na temat czasu trwania transportu (uwzględniającą godzinę wyjazdu od hodowcy/zakładu ubojowego oraz godzinę przyjazdu do zakładu ubojowego/zakładu rozbioru).

Tusze w trakcie transportu do zakładu rozbioru powinny być zawieszone.

MAGAZYN ŻYWCA

Ogólne wymagania

Konstrukcja, urządzenia i posiadany przez rzeźnię sprzęt musi zapewniać warunki chroniące zwierzęta przed cierpieniami. Zasady ochrony zwierząt obejmują ich stan fizyczny i psychiczny, a więc uwzględniają zarówno stan zdrowotny, jak i samopoczucie zwierząt. W każdej rzeźni (z pewnymi wyjątkami) musi być odpowiednie miejsce, w którym zwierzęta mogą odpoczywać i schronić się przed wpływem czynników atmosferycznych a właściwe rozwiązania projektowe zakładu pozwalają na zredukowanie stresu. Objawy stresu łagodzi także dostęp do wody a w przypadku dłuższego przetrzymywania przed ubojem również paszy. W magazynie należy zapewnić wydajną wentylację wyciągową nie powodującą przeciągów. Magazyn żywca i jego wyposażenie powinny być utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym. Metalowe urządzenia i sprzęt powinny być stosowane w magazynach żywca, ponieważ są trwałe, odporne na wilgoć i stosunkowo łatwe do utrzymania w czystości. Jednakże ich obsługa może powodować nadmierny hałas, który powinien być redukowany przez stosowanie alternatywnych, higienicznie dopuszczalnych rozwiązań konstrukcyjnych (niemetalowych).

Kojce

Zwierzęta objęte Systemem PQS powinny posiadać oddzielne, opatrzone znakiem PQS kojce. Musza być one czyste, a kontrola czystości powinna być dokumentowana. Zaleca się by w jednym kojcu znajdowały się zwierzęta z jednego miotu.

Każde zwierzę w magazynie żywca musi mieć zapewnioną określoną przestrzeń, tak by miało miejsce do odpoczynku, stania i poruszania się. W kojcach powinny być przetrzymywane zwierzęta jednego gatunku, zwierzęta agresywne powinny być oddzielone. Jeśli ubój dostarczonych do rzeźni zwierząt

odbywa się następnego dnia, w kojcach należy zapewnić suche miejsce do odpoczynku. Dla jednego zwierzęcia należy zapewnić 0,54-0,72 m2. Przy projektowaniu magazynu żywca, wyliczoną powierzchnię należy zwiększyć o 25% na drogi przepędu, przejścia itp. Kojce powinny być poprzedzielane litymi ścianami, co przyczynia się do zredukowania stresu, hałasu i ochrony przed przeciągami. Dodatkowo lite ściany dają zwierzętom poczucie większego bezpieczeństwa. W przypadku pozostawania zwierząt na noc powinna być możliwość wyłączenia lub redukowania natężenia światła. Pojemniki na karmę powinny być umieszczone przy ścianach, a nie na środku kojców. Powinny być umocowane do ścian, lecz nigdy powyżej pojemników (koryt) z wodą. Zwierzęta powinny mieć stały dostęp do wody, odpowiadającej wymogom wody pitnej.

Izolacja zwierząt chorych

Zwierzęta chore, podejrzane lub niezdolne do ruchu muszą być odseparowane od innych zwierząt. Należy przewidzieć dla nich kojce w pobliżu stref wyładunku, z możliwie łatwym dostępem do stanowiska oszałamiania. Każdy z tych kojców powinien mieć lite zamykane na klucz drzwi, lite o odpowiedniej wysokości ściany uniemożliwiające kontakt z innymi zwierzętami oraz urządzenia do pojenia, karmienia a także kratkę ściekową.

Ściany i posadzki

Ściany i posadzki w rzeźni powinny być:

- Czyste;
- Lite;
- Nie śliskie;
- W dobrym stanie technicznym;
- Nienasiąkliwe;
- Łatwe do mycia i odkażania

Nie powinny natomiast posiadać ubytków, stanowiących przyczynę urazów kończyn; nie mogą być śliskie i powodować obrażeń. W magazynie żywca wszystkie powierzchnie powinny być łatwe do mycia i odkażania. Wszelkie wystające części konstrukcji lub urządzeń mogące powodować obrażenia muszą być eliminowane. Wysokość ścian działowych powinna uniemożliwić zwierzętom wspinanie się. Oświetlenie we wszystkich częściach magazynu powinno pozwalać na badanie zwierząt w każdym czasie. Kratki ściekowe (z wyjątkiem kojców dla zwierząt chorych lub podejrzanych) powinny znajdować się bezpośrednio poza kojcami. Ich konstrukcja i osadzenie nie mogą być przyczynami urazów zwierząt.

Drogi przepędu

Stosowanie zastawów (przesuwanych ścianek) na drogach przepędu świń jest prostym rozwiązaniem pozwalającym na spokojne przejście zwierząt do strefy oszałamiania. Drzwi w rogach kojców zapobiegają ścieśnianiu się zwierząt i ułatwiają im spokojne wyjście. W czasie przepędu zwierząt z magazynu żywca do uboju należy stworzyć warunki spokojnego przejścia, bez pośpiechu. Z wyjątkiem sytuacji, w których trzeba chronić człowieka lub inne zwierzę, zwierzęta te nie mogą być bite, popychane lub traktowane w sposób przysparzający im bólu lub innych cierpień. Elektryczne poganiacze mogą być używane wyłącznie do przykładania do tylnych części tułowia zwierząt (dorosłe świnie) i jedynie wtedy, gdy jest miejsce pozwalające na ich przemieszczenie.

Zwierzęta nie mogą być podnoszone lub wleczone za głowę, nogi, ogon lub jakąkolwiek część ciała w sposób powodujący ból. Nie można przepędzać zwierząt, kiedy podłoże wskutek, np. deszczu, mrozu, lub innej przyczyny jest śliskie, ponieważ może to powodować ich upadki i urazy. Stosowanie

rozpylaczy wody na przejściach, wpływa dobrze na obniżenie agresji u świń. Na drogach przepędu nie może być żadnych wystających elementów, o które mogą zranić się zwierzęta. Drogi przepędu, o ile to możliwe, powinny mieć raczej kształt krzywizny niż linii prostej.

Tunele przepędowe

Tunele przepędowe powinny być zaprojektowane i zbudowane w sposób uniemożliwiający ucieczkę zwierząt. W rzeźniach świń tunele przepędowe powinny być na tyle szerokie, aby zwierzęta szły obok siebie parami jak najdłużej. W miejscu, gdzie szerokość tunelu ma ulec ograniczeniu, zwężanie musi być równomierne, aby zapobiec ścieśnianiu się zwierząt. Bardzo istotny jest kąt nachylenia tunelu przepędowego - świnie chętniej idą "pod górę". Jeśli następują jakiekolwiek opóźnienia na linii ubojowej, przerwy itp., zwierzęta nie mogą być przetrzymywane w tunelu lub podajniku. Tunel powinien być zaopatrzony w boczne wyjścia, przez które zwierzęta mogą być zawracane do magazynu żywca. W czasie zaplanowanych przerw w uboju, przetrzymywanie zwierząt w tunelach jest niedopuszczalne. Należy zapewnić odrębne miejsca oraz oddzielenie w czasie takich czynności jak:

- ogłuszanie i wykrwawianie;
- sparzanie, odszczecinianie, oparzanie i opalania;
- wytrzewianie i dalsze czyszczenie.

UBÓJ

Ogólne wymagania dla strefy oszałamiania i wykrwawiania zwierząt

Strefa ta powinna być zaprojektowana w taki sposób, aby maksymalnie ograniczyć czas pomiędzy wprowadzeniem zwierzęcia, a oszołomieniem, podwieszeniem i wykrwawieniem. Zwierzęta oczekujące na oszałamianie nie mogą widzieć zwierząt podwieszonych lub wykrwawianych. Urządzenia strefy oszałamiania powinny uniemożliwiać ucieczkę zwierząt, szczególnie w kierunku strefy wykrwawiania lub dalszych pomieszczeń rzeźni.

Zwierzęta przeznaczone do uboju muszą być czyste. Jeśli zwierzęta dostarczone do uboju są bardzo brudne mogą być myte pod warunkiem, że zapewni się wystarczający czas na ich osuszenie przed ubojem.

Kwalifikacje osób przy uboju

Osoby wykonujące ubój muszą posiadać odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia do zawodowego uboju.

Oszałamianie, kłucie i wykrwawianie

Oszałamianie, kłucie i wykrwawianie zwierząt powinno następować po sobie, tak aby tusze mogły być przekazywane bez zbędnej zwłoki do dalszej obróbki poubojowej. Pomiędzy oszałamianiem a wykrwawianiem żadna inna czynność nie może być wykonywana na zwierzęciu. Do oszałamiania musi być stosowany specjalny sprzęt, który jest poddawany systematycznym kontrolom. Zwierzęta po oszałamianiu powinny wypadać na platformę, która powinna być czysta i sucha. Konieczne jest zapewnienie jak najkrótszego czasu pomiędzy oszałamianiem a kłuciem. Miejsce kłucia powinno być oczyszczone i odkażone. Wykrwawianie bezpośrednie polega na jednoczesnym przecinaniu skóry i naczyń krwionośnych. Za najlepszą metodę wykrwawiania uznaje się metodę w pozycji leżącej. Jednakże dopuszczalne jest także wykrwawianie w pozycji wiszącej. Należy unikać kontaktu pomiędzy tuszą a zewnętrzną powłoką skórną, a osoby mające kontakt z zewnętrzną powłoką skórną i szczeciną

nie mogą dotykać mięsa. Z nieoskórowanych świń należy usunąć szczecinę. Tusze mogą stykać się ze sobą w czasie wykrwawiania, oparzania i w szczeciniarce.

Wytrzewianie

Wymagane jest by czas od oszałamiania do wytrzewiania nie przekraczał 15 minut.
W czasie wytrzewiania należy unikać zanieczyszczania mięsa treścią jelit. Należy unikać zanieczyszczenia mięsa wodą, mlekiem, żółcią czy moczem. Materiał z linii ubojowej nie przeznaczony do konsumpcji nie może być usuwany w poprzek lub w pobliżu linii ubojowej. Jeżeli tusze lub kawałki mięsa są zanieczyszczone to zanieczyszczenie może być usunięte na drodze wycięcia, a nie na drodze mycia. Tusze mogą być myte przed wprowadzeniem do chłodni, pod warunkiem, że nie powstają rozpryski. Tusze świńskie nie mogą stykać się ze sobą po wykonaniu pierwszego cięcia, w celu zawieszenia ich na rozpinaczach. Doczyszczanie tusz świńskich przez skrobanie możliwe jest tylko wtedy, gdy tusze nie są jeszcze otwarte. Do czasu przeprowadzenia badania poubojowego, części zwierząt poddanych ubojowi muszą być rozpoznawalne jako należące do danej tuszy i nie mogą mieć styczności z żadną inną tuszą, podrobami czy wnętrznościami. Ciało zwierzęcia należy poddać utylizacji w przypadku wylania się zawartości układu pokarmowego do jam ciała. Narzędzia stosowane do wytrzewiania należy dezynfekować pomiędzy każdym kolejnym wytrzewianiem.

MAGAZYNOWANIE POUBOJOWE TUSZ PQS

Po przeprowadzeniu badania poubojowego mięsa PQS należy je niezwłocznie poddać chłodzeniu do temperatury 7°C. Prawidłowość wychłodzenia mięsa musi być kontrolowana i dokumentowana. Wychładzanie tusz należy rozpocząć jak najszybciej po przeprowadzeniu badania poubojowego.
Tusze objęte Systemem PQS muszą być w magazynie wyraźnie oddzielone od tusz nie objętych Systemem. Konieczna jest rejestracja komputerowa lub zapis w zeszycie dotyczący daty uboju. Musi istnieć możliwość wykazania, że dana tusza PQS nie przebywa w magazynie poubojowym dłużej niż 5 dni.

UTRATA STATUSU PQS W PRZYPADKU ZWIERZĄT I PÓŁTUSZ

- wymieszanie zwierząt/półtusz objętych i nie objętych Systemem PQS bez możliwości ustalenia czy dane zwierzę/ półtusza były objęte Systemem czy też nie;
- rozbiór po upływie 5 dni od uboju.

ROZBIÓR

Do rozbioru musi dojść do 5 dni po uboju.
Obróbkę mięsa należy prowadzić w sposób zapobiegających lub minimalizujący zanieczyszczenia. Temperatura mięsa podczas rozbioru, oddzielania mięsa od kości, trybowania, porcjowania, krojenia oraz pakowania do opakowań jednostkowych i zbiorowych musi wynosić dla mięsa maksymalnie 7°C. Temperatura otoczenia (w hali rozbioru) nie może przekraczać 12°C. Mięso opakowane nie może być składowane w tym samym pomieszczeniu z mięsem wyeksponowanym lub znajdującym się w opakowaniu bezpośrednim. Mięso musi być wprowadzone do pomieszczenia rozbioru progresywnego i bez zwłoki, a następnie przekazane do pomieszczenia składowania. Nie można dopuścić do przebywania mięsa w pomieszczeniu rozbioru dłużej niż potrzeba i musi być ono przekazane do magazynu na tyle szybko by nie została przekroczona wymagana temperatura. Mięso, które spadło na posadzkę lub zostało zanieczyszczone w inny sposób na powierzchni powinno zostać skonfiskowane, o ile nie może zostać odpowiednio oczyszczone przez wykrawanie.

Higiena rozbioru i odłączania tuszy od kości

Tusze hodowlane można dzielić na:

• półtusze,

Półtusze dzieli się na nie więcej niż 3 części, a odłączenie tuszy od kości dozwolone jest w zakładzie rozbioru mięsa.

• ćwierćtusze,

PAKOWANIE I MAGAZYNOWANIE MIĘSA PQS

Mięso musi zostać zapakowane skutecznie, w taki sposób by zabezpieczyć przed dostępem powietrza podczas magazynowania. Dopuszczalne jest pakowanie mięsa kulinarnego PQS w atmosferze gazów obojętnych (MAP – pakowanie w atmosferze modyfikowanej). Dobór i zawartość gazów w mieszaninie pakującej musi być dokumentowany, a proces pakowania muszą przeprowadzać osoby odpowiednio przeszkolone w tym zakresie. Temperatura otoczenia w miejscu pakowania produktów mięsnych PQS nie powinna przekraczać 12°C, a temperatura mięsa podczas pakowania nie może przekraczać 7°C. Obie te wartości temperaturowe muszą być monitorowane i dokumentowane. Data pakowania musi być umieszczona na każdym produkcie/partii produktu. Mięso przeznaczone do zamrożenia winno być zamrożone bez zbędnej zwłoki.

Podział mięsa kulinarnego PQS na mniejsze części jest dopuszczalny, jednakże wielkość opakowań musi być funkcjonalna i odpowiadająca zapotrzebowaniom na rynku żywności.

Mięso pakowane i niepakowne winno być składowane oddzielnie i tak, by nie stanowiło źródła zanieczyszczenia mięsa. Opakowaniami nie mogą operować pracownicy, którzy mają kontakt ze świeżym mięsem. Opakowania muszą zabezpieczać produkt w trakcie transportu i magazynowania.

Temperatura mięsa PQS w magazynie nie może przekraczać 7°C, a zalecana temperatura otoczenia to do 4°C. Obie te wartości muszą być monitorowane i dokumentowane.

Konieczne jest stosowanie w magazynie zasady FIFO („first in, first out") czyli „pierwsze weszło, pierwsze wyszło".

TRANSPORT MIĘSA KULINARNEGO PQS

Transport zapakowanych produktów mięsnych PQS może być prowadzony wyłącznie samochodami chłodniczymi, o wysokiej czystości, a temperatura wewnątrz pojazdu musi być monitorowana i dokumentowana. Konieczne jest zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego mięsa kulinarnego PQS. Wymagane jest przeprowadzenie kontroli czystości pojazdu przed załadunkiem mięsa PQS oraz posiadanie dokumentacji dotyczącej tej kontroli.

Mięso musi być wychłodzone do wymaganej temperatury (poniżej 7°C) przed załadunkiem na środek transportu i temperatura ta musi być utrzymywana w czasie przewozu (Zalecane jest stosowanie w samochodach transportowych termografów do kontroli temperatury. W innym przypadku kierowcy powinni kontrolować temperaturę i zapisywać wyniki). Porcjowane mięso powinno być przewożone w czystych pojemnikach.

Mięso pakowane i niepakowne winno być transportowane oddzielnie i tak, by nie stanowiło źródła zanieczyszczenia mięsa. Opakowaniami nie mogą operować pracownicy, którzy mają kontakt ze świeżym mięsem. Opakowania muszą zabezpieczać produkt w trakcie transportu i magazynowania.

Opakowania transportowe powinny posiadać następującą identyfikację:

• nazwę zakładu pakującego
• nazwę produktu
• wagę
• numer identyfikujący ubojnię

- kod identyfikujący produkcję
- termin przydatności do spożycia

WYZNACZANIE TERMINU PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA MIĘSA KULINARNEGO PQS

Termin przydatności do spożycia mięsa kulinarnego PQS deklaruje producent. Producent musi mieć dokument według którego wyznaczał termin przydatności do spożycia (m.in. ogólną liczbę drobnoustrojów z niezależnego akredytowanego laboratorium).
W przypadku zmian w zakładzie takich jak zmiana sposobu produkcji, drastyczna zmiana pracowników, wymiana maszyn itp. należy ponownie przeprowadzić badania i wyznaczyć termin przydatności do spożycia.
Wyznaczony, na podstawie badań, termin przydatności do spożycia należy pomniejszyć o 25-30% na nieprzewidziane przerwanie ciągu chłodniczego.

HIGIENA PERSONELU, POMIESZCZEŃ I URZĄDZEŃ

Odzież ochronna

W pomieszczeniach produkcyjnych, w których operuje się mięsem pracownicy muszą być ubrani z odzież obronną. Odzież robocza powinna być łatwa do zidentyfikowania i zunifikowana oraz powinna być starannie czyszczona w zakładzie lub w profesjonalnych zakładach. W celu uniknięcia zanieczyszczenia mięsa pracownicy techniczni, odwiedzający, kierownictwo oraz inne osoby wchodzące do zakładu winny nosić odzież ochronną (łącznie z butami). Przed wejściem do toalet należy zdejmować fartuchy i rękawice. Nakrycie głowy powinno być albo jednorazowe albo łatwe do czyszczenia i musi przykrywać włosy. Surowo zabronione powinno być umieszczeni kieszeni zewnętrznych, przypinanie jakichkolwiek identyfikatorów oraz wydawanie pracownikom do prania w domu odzieży roboczej.

Pomieszczenia produkcyjne

Należy podjąć odpowiednie środki zapobiegające wchodzeniu na teren rzeźni zwierząt innych niż te przeznaczone do uboju. Urządzenia i sprzęt powinny być oczyszczone przed odkażaniem, a przed zakończeniem badania poubojowego powinny być objęte dodatkowymi procedurami czyszczenia. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych powinny być gładkie, łatwo zmywalne do wysokości 2-3m w zależności od przeznaczenia. Styki między ścianami oraz ścian z posadzkami powinny być zaokrąglone, łatwo dostępne i łatwo zmywalne. Ściany w partiach wyższych oraz sufity powinny mieć gładką powierzchnią, bez łuszczącej się farby. Niedopuszczalna jest obecność pleśni. W pomieszczeniach o dużej wilgotności względnej następuje osadzanie się pary wodnej na sufitach, konstrukcjach i ścianach, a skropliny mogą spadać na urządzenia, z którymi styka się produkt lub wprost do niego.

Czystość powietrza

Czystość powietrza w zakładzie zależy od zanieczyszczenia na zewnątrz zakładu dlatego wymagane są urządzenia samozamykające drzwi zewnętrzne, którymi przechodzą pracownicy. Stopień zanieczyszczenia powietrza w zakładzie zależy od przeciągów, ruchu pracowników, a także do konstrukcji i funkcjonowania urządzeń wentylacyjnych. W kanałach wentylacyjnych bez filtrów lub z uszkodzonymi filtrami gromadzi się brud oraz drobnoustroje, nawet te, które wytwarzają toksyny i stanowi to realne zagrożenie dla jakości mięsa produkowanego w zakładzie. Zaleca się działanie klimatyzatorów, zapewniających właściwą wymianę powietrza i utrzymanie stałej temperatury. Dla obniżenia ryzyka, jakie mogą stanowić drobnoustroje z powietrza wymaga się, aby przepływało ono z

części czystej w kierunku części brudnej zakładu. Dezynfekcję powietrza w pomieszczeniach przeprowadza się za pomocą związków chemicznych lub metod fizycznych (promienie ultrafioletowe, jonizacja).

Mycie

Mycie powierzchni produkcyjnych, ścian i posadzek części stałych może być wykonywane po usunięciu surowców i produktów z pomieszczeń. Przy właściwym stosowaniu środka myjącego ważne jest użycie odpowiedniego stężenia roztworu, czasu jego kontaktu z mytymi powierzchniami oraz jego temperatura. Niezależnie od stosowanego środka myjącego po każdym myciu wszystkie powierzchnie muszą być spłukane wodą zdatną do picia. Jeden środek dezynfekujący nie powinien być stosowany dłużej niż 7-10 dni, po czym powinien być zastąpiony przez inny, należący do innej grupy chemicznej. Skuteczność środka dezynfekcji zależy od rodzaju drobnoustroju, na który ma działać oraz składu chemicznego tego środka.

UTRATA STATUSU PQS PRZEZ MIĘSO KULINARNE

- uszkodzenie/otwarcie opakowania w którym znajduje się mięso PQS;
- przerwanie łańcucha chłodniczego w trakcie magazynowania lub transportu produktów;
- wizualnie pogorszona jakość produktów.

IDENTYFIKOWALNOŚĆ

Jeśli w zakładzie ubojowym prowadzony jest ubój zwierząt objętych systemem PQS i nieobjętych tym systemem to musi istnieć możliwość rozdzielenia takich zwierząt. Półtusze objęte Systemem muszą być przechowywane w wyznaczonym miejscu w magazynie chłodniczym i oznaczone w sposób umożliwiający ich identyfikację w stosunku do półtusz nieobjętych systemem PQS. Istnieje możliwość oznakowania indywidualnego półtusz za pomocą czipu elektronicznego. Po rozbiorze elementy kulinarne półtusz objętych Systemem PQS należy pakować, a na opakowaniu umieszczać kod, który zawiera m. in. nr partii lub nr ubojowy nadany podczas dostarczenia zwierząt do zakładu ubojowego. Dodatkowo należy umieścić logo Systemu Jakości Wieprzowiny PQS.

Wymagania dla zakładów przetwórstwa dotyczące identyfikowalności

Ubojnie, zakłady rozbioru oraz przetwórstwa mięsa muszą wdrożyć system identyfikowalności zapewniający:

- prześledzenie drogi od źródła surowca do wyrobu gotowego oraz od wyrobu gotowego do surowca dla wszystkich zgodnych i niezgodnych produktów;
- wszystkie ubojnie powinny mieć listy zatwierdzonych dostawców żywca i posiadać kopię/skan certyfikatu PQS hodowcy;
- hurtownie/centra dystrybucji muszą posiadać kopię/skan certyfikatu PQS producenta mięsa kulinarnego;
- zakłady rozbioru powinny posiadać kopię/skan certyfikatu PQS z zakładu ubojowego.

Dostarczane do hurtowni/sklepów produkty muszą posiadać czytelną identyfikację w postaci nadanych numerów. Wdrożone w ubojniach, zakładach rozbioru oraz zakładach przetwórstwa mięsa systemy identyfikowalności powinny być regularnie sprawdzane w celu potwierdzenia ich skuteczności.

Weryfikacja prawidłowości funkcjonowania systemu identyfikowalności powinna być dokonywana przez wykwalifikowany personel. Osoby dokonujące weryfikacji powinny być niezależne. Należy

zachowywać zapisy z procesu weryfikacji systemu identyfikowalności. Wyniki weryfikacji należy poddawać analizie, a zapisy musza być przetrzymywane przez 12 miesięcy i dostępne.

Samokontrola organizacji
Wymagane jest wykonanie przez organizacje w ciągu roku badania mięsa pochodzącego od co najmniej jednej trzeciej dostawców żywca/półtusz w systemie PQS. (Nie mniej niż jedno badanie w ciągu roku). Próby do badań w kolejnych latach należy pobierać w pierwszej kolejności z produktów pochodzących od dostawców, którzy w poprzednich latach nie zostali poddani takiej weryfikacji. Kopię wyników badań należy przesłać do hodowcy od którego zakupiony został żywiec i do jednostki certyfikującej.
Organizacja zobowiązana jest do przeprowadzenia co najmniej raz w roku samokontroli na zgodność z wymaganiami systemu PQS wg kryteriów zamieszczonych w Karcie KT/BC/03/01

BADANIA PRODUKTÓW
1. Barwa - L* 43- 56
Parametr określany 24h po uboju na przekroju mięśnia longissimus dorsi prawej półtuszy za ostatnim żebrem przy użyciu aparatu typu Minolta.

2. Wodochłonność (WHC) – drip loss 2-5%
Parametr określany jest na podstawie wielkości swobodnego wycieku soku mięśniowego, tzw. drip loss, metodą Honikela na przekroju mięśnia longissimus dorsi prawej półtuszy za ostatnim żebrem.

3. Zawartość tłuszczu śródmięśniowego IMF 0,8 - 2,5%
Określana metodą Soxhleta lub inną metodą referencyjną w mięśniu longissimus dorsi prawej półtuszy za ostatnim żebrem.

WYMAGANIA SYSTEMOWE
Ubojnie oraz zakłady rozbioru mięsa muszą posiadać wdrożony i funkcjonujący system HACCP. Dodatkowo powinny wprowadzić system auditów. Wszystkie działania korygujące konieczne do wprowadzenia po auditach wewnętrznych oraz wizytach Inspekcji powinny być skutecznie wdrożone. Zakłady rozbioru i przetwórstwa mięsa nie powinny kupować mięsa od ubojni i/lub zakładów rozbioru, które nie posiadają certyfikatu PQS. Koniczne jest posiadanie kopii/skanu certyfikatu PQS ubojni/zakładu rozbioru, z którego pochodzą półtusze lub elementy kulinarne PQS.

SZKOLENIE PRACOWNIKÓW
Ważnym elementem w Systemie PQS jest szkolenie pracowników dotyczące Systemu Jakości Mięsa Wieprzowego PQS - zarówno kierowców samochodów transportujących zwierzęta/tusze PQS, jak również pracowników w zakładach produkcyjnych i centrach dystrybucyjnych. Należy przekazać personelowi wszystkie istotne informacje dotyczące Systemu. Konieczne jest podkreślenie wpływu stresu na zwierzęta oraz na jakość końcową mięsa wieprzowego.

ZAŁĄCZNIKI
Karta KT/BC/03/01 – Formularz samokontroli organizacji

Formularz do samokontroli

Imię i nazwisko.....

Adres zakładu.....

.....

.....

Data.....

Lp.	Wymogi zgodności	Ocena stanu			UWAGI
		TAK	NIE	NIE DOTY-CZY	
I.	**Informacje ogólne**				
1.	Uczestnik Systemu PQS posiada podstawową wiedzę z zakresu produkcji mięsa w Systemie PQS				
2.	W zakładzie mięsnym znajduje się tablica informacyjna, baner itp. z logo Systemu				
3.	W zakładzie mięsnym znajdują się materiały informacyjne nt. Systemu PQS				
4.	W zakładzie mięsnym znajduje się Regulamin wspólnego znaku towarowego (logo Systemu)				
5.	Uczestnik Systemu spełnił wymogi formalne w zakresie: - zgłoszenia do Systemu - certyfikacji - prawa do posługiwania się logo Systemu				
6.	W zakładzie mięsnym przestrzegane są wymogi w zakresie obowiązującego prawa (dokumentacja do wglądu podczas kontroli i certyfikacji)				
7.	W zakładzie mięsnym istnieje wewnętrzna procedura dotycząca produkcji mięsa mielonego w systemie PQS zaakceptowana przez Związek Polskie Mięso				
8.	W zakładzie mięsnym przestrzegane są wymogi w zakresie obowiązującego prawa (dokumentacja do wglądu podczas kontroli i certyfikacji)				
II.	**Obrót przedubojowy**				

Lp.	Wymogi zgodności	Ocena stanu			UWAGI
		TAK	NIE	NIE DOTY-CZY	
1.	W zakładzie mięsnym prowadzony jest prawidłowo obrót przedubojowy w zakresie - przygotowania zwierząt do uboju - minimalizacji/eliminacji czynników stresogennych				
2.	Średnia masa ciała tuczników przeznaczonych do uboju jest zgodna z zaleceniami Systemu PQS				
3.	Transport jest możliwie jak najkrótszy i nie przekracza 8h				
III.	**Identyfikowalność**				
1.	Uczestnik Systemu PQS posiada skan lub kopię certyfikatu PQS producenta trzody chlewnej				
2.	W przypadku jednoczesnego kupna zwierząt objętych Systemem PQS i spoza Systemu, warunki transportu uniemożliwiają mieszanie się obu grup				
3.	W przypadku jednoczesnej produkcji w Systemie PQS i tradycyjnej kojce i budynki są odpowiednio oznakowane				
4.	Do produkcji mięsa PQS wykorzystywane są dopuszczalne dla Systemu PQS rasy świń				
5.	W magazynie poubojowym zakładu mięsnego istnieje możliwość rozdzielenia półtusz objętych PQS i spoza Systemu				
6.	Istnieje możliwość wykazania, że dana półtusza PQS nie przebywa w magazynie dłużej niż 5dni				