

Znaczenie i weryfikacja systemu HACCP w łańcuchu przetwórstwa mięsnego

Rynek mięsa i jego przetworów jest jednym z większych segmentów rynku produktów żywnościowych. Głównym kierunkiem zagospodarowania technologicznego mięsa wieprzowego jest produkcja wędlin. Aby zapewnić wysoką jakość zdrowotną żywności wszystkie elementy łańcucha żywnościowego tj. produkcji i pozyskiwania surowców, skupu surowców, ich przetwarzania i obrotu towarowego, wytwarzania i obrotu środkami spożywczymi, muszą być objęte ścisłym nadzorem mającym na celu wyszukiwanie czynników obniżających jakość zdrowotną żywności a także zapewniającym odpowiednie bezpieczeństwo żywności. Systematyczny monitoring na każdym etapie łańcucha procesu technologicznego zapewnia otrzymanie produktu wysokiej jakości. Wysoka jakość i bezpieczeństwo zdrowotne produktów żywnościowych jest jednym z głównych czynników decydujących o zakupie przez konsumenta. Efektywnym sposobem poprawy bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, kontrolą całego procesu technologicznego, a w rezultacie otrzymaniem wysokiej jakości produktu w zakładach mięsnych jest prawidłowo funkcjonujący system HACCP. Powodzenie tego systemu jest możliwe w przypadku systematycznego podnoszenia kwalifikacji pracowników poprzez szkolenia, udoskonalania i stosowania wewnętrznych procedur zakładowych, a także monitoring wewnętrzny i zewnętrzny. Celem niniejszego artykułu była weryfikacja systemu HACCP w łańcuchu przetwórstwa mięsa poprzez analizę zagrożeń na przykładzie procesu produkcji wyrobów mięsnych oraz szczegółowo dla produktu – „Kiełbasa wiejska”.

The importance and verification of HACCP system in a meat processing industry chain.

The meat and meat products market is one of the bigger segments of food products market. The main direction of technological managing of pork meat is cold meat production. In order to provide high health quality of food, all elements of food chain, that is production and acquiring resources, purchase of resources, their processing and goods traffic, manufacturing and trading of foodstuffs, have to be subject to the strict supervision, aiming to lookup agents which lower health quality of food and also ensuring relevant food safety. Systematic monitoring on every phase of technological process chain provides obtaining product of high quality. High quality and health safety of food products is one of the main factors determining client's purchase. An effective way of improving health security of food, whole technological process control and as a

result, obtaining product of high quality in meat establishments is correctly functioning HACCP system. Success of this system is possible in case of systematic upgrading workers' qualifications through training, perfecting and application of internal plant procedures and also internal and external monitoring. The objective of present article was a verification of HACCP system in a chain of meat processing by analyzing threats on an example of a process of production of meat preparations and, in particular, for the product "Countryside sausage".