



ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ФРАНЦУЗСКОГО ПРОИЗВОДСТВА МЯСА ПТИЦЫ

Методы производства и нормативные требования во Франции обеспечивают потребителю очень высокий уровень безопасности и качества продукции. Покупая национальную продукцию, например птицу, потребитель получает мясо курицы, родившейся, выросшей и переработанной во Франции. При этом потребителю гарантируется строгий санитарный контроль, начиная от фермы и заканчивая розничной торговлей.



Условия разведения: приоритет гигиене и здоровью птицы

Прежде чем принять новую группу цыплят, все здания и оборудование фермы тщательно вычищаются и дезинфицируются.

В помещениях поддерживается температурный режим, необходимый для определенного возраста птицы. Так, например, птица, как и другие животные, при появлении на свет особенно нуждается в тепле (30–35°C).

В птичниках также обеспечивается освещение, продолжительность и интенсивность которого соответствуют возрасту птицы.

Здания оборудованы системами вентиляции и отопления, дающими возможность обновления воздуха и поддерживающими необходимый уровень его относительной влажности и температуры.

Полы птичников покрыты слоем соломы или опилок, что обеспечивает сухость и комфорт в любое время. Благодаря этому достигаются здоровые условия разведения, которые соответствуют нормам гигиены.

Установленные для прохода в здание требования гигиены очень строгие. Они разрабатываются в соответствии с санитарными нормами, которые, в свою очередь, устанавливаются компетентными организациями и государственными структурами. Строгость требований можно проследить на примере с инкубаторами: полный душ и смена одежды персонала при каждом входе и выходе обязательны.

Проведение многочисленных проверок в соответствии с санитарными требованиями

Все действия фермера, количество и происхождение продукции фиксируются в карточке разведения птицы, которая позволяет отслеживать рост и развитие поголовья. В ту же карточку вносятся изменения в рационе питания, а также любые вмешательства и предписания ветеринара. Каждый год ветеринар, наблюдающий за вверенным ему хозяйством, составляет отчет и вносит рекомендации, направленные на улучшение условий разведения птицы.

В дополнение к ветеринарному контролю, который отражается в карточке разведения птицы, впоследствии передающейся на убой, сектор птицеводства имеет много других инструментов для контроля сырья и готовой продукции: бактериологический контроль, отслеживание качества на всех этапах производства, самопроверка

внутри компании в рамках проводимой политики обеспечения высокого качества производимой продукции.

Проверки, производимые самим предприятием, касаются как его готовой продукции, так и оборудования и помещений.

Ветеринарные службы

Европейское законодательство, касающееся разведения птицы и производства ее мяса, весьма продвинутое и требовательное. Это позволяет гарантировать французскому потребителю высокое качество, санитарную безопасность и натуральный вкус произведенной продукции. Контроль выполнения требований европейского и французского законодательства осуществляют ветеринарные службы.

Деятельность ветеринарных служб

Французские ветеринарные службы выполняют 4 функции:

- 1) оберегают здоровье населения;
- 2) заботятся о здоровье животных;
- 3) обеспечивают защиту животных;
- 4) осуществляют охрану окружающей среды и вымирающих видов животных.

Кроме того, ветеринарные инспекторы принимают участие во всех этапах производственного процесса и поддерживают предприятия и хозяйства в их стремлении контролировать качество продукции. С этой целью осуществляются следующие действия:

- контроль сырья, используемого в производстве кормов для птицы;
- контроль состава корма (в том числе на отсутствие муки животного происхождения);
- контроль за применением антибиотиков (исключение их употребления в целях профилактики);
- обеспечение благополучия животных — использование вентиляции и подстилочного материала при выращивании и содержании птицы;
- контроль вывоза и переработки отходов птицеводства с целью сохранения окружающей среды;
- ограничение расстояний по перевозке птицы и обеспечение приемлемых условий ее транспортировки;
- полное отслеживание, регистрация и контроль качества продукции на всех этапах производства. □

Статью предоставила Национальная Федерация Птицеводов (член AFRAA).