



ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА. ПАО «ППС БРОВАРСЬКИЙ» ПОЛУЧИЛ МЕЖДУНАРОДНЫЙ СЕРТИФИКАТ КАЧЕСТВА.

Для обеспечения надлежащего контроля качества и безопасности продукции, а также с целью удовлетворения потребностей потребителей ПАО «ППС Броварской», мясопродукции которого известна под ТМ «Инделіка», внедрил систему контроля за принципами НАССР.

Благодаря добросовестному труду коллектива предприятия, подразделение по убою и переработке мяса птицы приведен в соответствие требованиям ветеринарно-санитарных норм и правил, соответствующих нормативам международных стандартов.

По результатам проведенных аудитов международный орган сертификации - Компания БЮРО ВЕРИТАС признала уровень производства с «Первичной переработки и производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов индейки» как отвечающий требованиям системы управления безопасностью продукции и 15 мая 2014 предоставила ПАО «ППС Броварской» международный сертификат на производство по схеме стандарта FSSC - 22000.

Племптицесовхоз «Броварской» - полностью интегрированным и современным предприятием. В состав производственного цикла птицефабрики входят: 16 птичников; цех убои и переработки мяса птицы, который оснащен современным высокотехнологичным оборудованием для убои птицы и секущихся полуфабрикатов, нарезки и упаковки продукции; собственный парк автомобилей для доставки продукции потребителю, оборудованных термофургонами. Перспективой развития фабрики является строительство колбасного цеха, который будет оснащен современным оборудованием иностранного производства и производить вареные и сырокопченые колбасы. Для откорма птицы собственными кормами проводится строительство комбикормового цеха, направленного на изготовление полноценного корма, непосредственно влияет на повышение качества продукции.

Как известно, Европейский Союз имеет одни из самых высоких стандартов качества и безопасности продуктов питания в мире, поэтому продукция, соответствующая требованиям европейского качества, автоматически становится интересной и для других рынков.

Таким образом, внедрение системы управления качеством и безопасностью положительно влияет на обеспечение покупателей качественной мясопродукции и является первоочередной задачей предприятия, поскольку полноценное питание - первый ключ к здоровью и хорошему самочувствию человека.