



## **ГАРАНТІЯ ЯКОСТІ. ПАТ «ППР БРОВАРСЬКИЙ» ОТРИМАВ МІЖНАРОДНИЙ СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ.**

Для забезпечення належного контролю якості та безпечності продукції а також з метою задоволення потреб споживачів ПАТ «ППР Броварський», м'ясопродукція якого відома під ТМ «Інделіка», впровадив систему контролю за принципами НАССР.

Завдяки сумлінній праці колективу підприємства, підрозділ по забою та переробки м'яса птиці приведений у відповідність вимогам ветеринарно-санітарних норм та правил, які відповідають нормативам міжнародних стандартів.

За результатами проведених аудитів міжнародний орган сертифікації – Компанія БЮРО ВЕРІТАС визнала рівень виробництва з «Первинної переробки та виробництва напівфабрикатів з м'яса та субпродуктів індика» як такий, що відповідає вимогам системи управління безпечністю продукції та 15 травня 2014 року надала ПАТ «ППР Броварський» міжнародний сертифікат на виробництво за схемою стандарту FSSC – 22000.

Племптахорадгосп «Броварський» – є повністю інтегрованим та сучасним підприємством. До складу виробничого циклу птахофабрики входять: 16 пташників ; цех забою та переробки м'яса птиці , який обладнаний сучасним високотехнологічним обладнанням для забою птиці та посічених напівфабрикатів, нарізки та пакування продукції; власний парк автомобілів, для доставки продукції споживачу, які обладнані термофургонами. Перспективою розвитку фабрики є будівництво ковбасного цеху, який буде оснащений сучасним обладнанням іноземного виробництва та виготовлятиме варені та сирокочені ковбаси. Для відгодівлі птиці власними кормами проводиться будівництво комбікормового цеху, направлено на виготовлення повноцінного корму, що безпосередньо впливає на підвищення якості продукції.

Як відомо, Європейський Союз має одні з найвищих стандартів якості та безпечності продуктів харчування у світі, тому продукція, що відповідає вимогам європейської якості, автоматично стає цікавою і для інших ринків.

Таким чином, впровадження системи управління якістю та безпечністю позитивно впливає на забезпечення покупців якісною м'ясопродукцією і є першочерговим завданням підприємства, оскільки повноцінне харчування – перший ключ до здоров'я і гарного самопочуття людини.