

# Bezpieczeństwo żywności na co dzień

## Teoria i praktyka

Warszawa, Hotel Novotel  
5 – 6 października 2006



**Pierwsza konferencja poświęcona merytoryce kontroli  
Inspekcji Weterynaryjnej w zakładach, z aktywnym udziałem  
uczestników!**

**Każdy z Państwa otrzyma odpowiedzi na postawione pytania!**

**Żadne pytanie nie pozostanie bez odpowiedzi!**

---

Wiedza przekazana przez specjalistów – najnowsze wcześniej nie publikowane informacje.  
Doskonała okazja do wymiany doświadczeń.  
Możliwość zadawania szczegółowych pytań.  
Omówienie wyników kontroli zakładów, przeprowadzonej przez inspektorów unijnych  
we wrześniu 2006 r.

**Spotkanie przedstawicieli  
zakładów ze służbami  
weterynaryjnymi**

**Zapisy prawne  
i interpretacja przepisów**

**Praktyczne rozwiązania**

---

Mamy nadzieję spotkać Państwa na konferencji!  
Zespół TopConsulting i redakcja AgroTrendy



### Główne tematy:

- Warunki dotyczące zatwierdzania zakładu oraz procedury
- Instrukcje i najnowsze listy kontrolne SPIWET Głównego Lekarza Weterynarii
- Problemy przy interpretacji rozporządzeń higienicznych
- Zagadnienia związane z łańcuchem pokarmowym
- Rozporządzenie Komisji Europejskiej 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii dotycząca kryteriów mikrobiologicznych
- Praktyczne aspekty Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i rady Nr 1774/2002 ustanawiające przepisy zdrowotne w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego
- Odpowiedzi na pytania zgłoszone przez uczestników – przedstawiciele zakładów

### Informacje, odpowiedzi, praktyczne wskazówki przekażą Państwu:

- Dr Iwona Zawinowska, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego
- Dr Paweł Meyer, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego
- Dr Krzysztof Bednarczyk, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Środków Żywnienia Zwierząt, Farmacji i Utylizacji
- Dr Jakub Kubacki, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego
- Dr Stanisław Tomaszewski, Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Białymstoku, Wojewódzki Inspektor ds. Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego.

Prowadzone przez Inspekcję Weterynaryjną kontrole w zakładach (rzeźniach, zakładach rozbioru, mleczarniach, zakładach przetwórczych) pokazują, że interpretacja części przepisów bywa dla kierownictwa zakładów trudna, co skutkuje niewłaściwym postępowaniem. Pojawiają się problemy z podjęciem decyzji, jak postępować, by nie złamać przepisów, spełnić wymagania. Od prawidłowej interpretacji przepisów zależy przyszłość firmy. Taka wiedza jest niezbędna, by utrzymać się na rynku.

Podczas dwóch dni konferencji spotkają się Państwo z przedstawicielami służb weterynaryjnych, którzy nie tylko uczestniczą w tworzeniu przepisów weterynaryjnych, lecz także znają ich stronę praktyczną. Przedstawią właściwą interpretację obowiązującego prawa, odpowiedzą na wszelkie pytania, jakie nasuwają się Państwu na co dzień, w pracy, gdy musicie tych przepisów przestrzegać. Nie ma pytań, na które odpowiedzi nie będzie. Prelekcje i prezentacje wzmocnione będą krótkimi filmami i pokazami slajdów, dokładnie pokazującymi obowiązujące procedury i wymagania.



## PIERWSZY DZIEŃ KONFERENCJI

5 X 2006,  
WARSZAWA

Spotkanie przedstawicieli  
zakładów ze służbami  
weterynaryjnymi

Zapisy prawne  
i interpretacja przepisów

Praktyczne rozwiązania

### 10.00 – Uroczyste otwarcie konferencji

Dr Krzysztof Jażdżewski, Główny Lekarz Weterynarii

Dr Cezary Bogusz, zastępca Głównego Lekarza Weterynarii

### 10.30-12.00 Warunki i procedury zatwierdzania zakładu

Zakład musi spełnić określone wymogi, by zostać zatwierdzonym. Bywa, że nie wszystko w tym zakresie jest jasne, szczególnie w świetle obowiązujących w tej chwili przepisów. Szczególne znaczenie mają oprócz wymagań strukturalnych, technicznych czy technologicznych również kwestie związane z kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach systemu HACCP (z odmiennymi wymogami stawianymi przez różne kraje w tym UE lub USA). Ogromną rolę przy nadzorze nad przedsiębiorstwami sektora spożywczego odgrywają organy Inspekcji Weterynaryjnej.

PRELEGENT: dr Paweł Meyer, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego

- wymogi dotyczące zakładu
- a/ struktura
- b/ wyposażenie
- GMP, GHP, HACCP
- a/ omówienie procedur wymaganych w prawie UE,
- b/ omówienie procedur wymaganych w prawie FSIS (USA),
- kwestie podnoszone przez inspektorów FVO podczas kontroli we wrześniu 2006 r.
- rola Inspekcji Weterynaryjnej przy nadzorze nad przedsiębiorstwami sektora spożywczego

### 12.00 Przerwa na kawę

### 12.15-13.30 Instrukcje i SPIWET-y Głównego Lekarza Weterynarii

Kwestie przepisów weterynaryjnych znalazły odzwierciedlenie w nowych instrukcjach Głównego Lekarza Weterynarii. Przedstawiają one złożone procedury dotyczące zatwierdzania zakładów oraz obrazują postępowanie służb weterynaryjnych RP, uwzględniając stanowisko prezentowane przez organy weterynaryjne UE. Przedstawienie tematu w formie praktycznej (z przykładami) zaprezentuje problemy, przed którymi staje Powiatowy Lekarz Weterynarii oraz wskaże możliwości ich rozwiązania.

PRELEGENT: dr Jakub Kubacki, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego

- instrukcja dotycząca zatwierdzania
- instrukcja dotycząca częstotliwości
- listy kontrolne SPIWET

### 13.30-14.30 Obiad

### 14.30-16.00 – Kwestie higieniczne – interpretacje, sprawy sporne

W związku z wejściem w życie od 1 stycznia 2006 roku nowego prawa żywnościowego, powstało wiele niejasności dotyczących obowiązującego prawa weterynaryjnego. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego w wielu przypadkach miały problemy z interpretacją zapisów z nowych rozporządzeń UE oraz zapisów obowiązujących w prawodawstwie polskim. W wielu przypadkach dochodziło do rozbieżności interpretacyjnych pomiędzy organami nadzoru a podmiotami kontrolowanymi. W oparciu o zapisy rozporządzeń i przewodników wydanych przez UE będzie możliwość wyjaśnienia tychże problemów.

PRELEGENT: dr Iwona Zawinowska, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego

- nr 852/2004
- nr 853/2004
- nr 854/2004
- przewodniki do pakietu higienicznego wydane przez Komisję Europejską

### 16.00 Przerwa na kawę

### 16.15-17.30 – Droga produktów od pola do stołu

Łańcuch pokarmowy, identyfikowalność, znakowanie i etykietowanie oraz śledzenie drogi produktu ma zasadnicze znaczenie przy wdrożeniu w życie pojęcia „OD POLA DO STOŁU”. Jest to wielowątkowy temat, w którym organy Inspekcji Weterynaryjnej odgrywają poważną rolę. Zostaną przedstawione kwestie, na które organy nadzoru (RP, UE) zwracają w tym zakresie szczególną uwagę.

PRELEGENT: dr Iwona Zawinowska, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego

- łańcuch pokarmowy
- identyfikowalność
- znakowanie
- śledzenie drogi produktów



## DRUGI DZIEŃ KONFERENCJI

6 X 2006,  
WARSZAWA

Spotkanie przedstawicieli  
zakładów ze służbami  
weterynaryjnymi

Zapisy prawne  
i interpretacja przepisów

Praktyczne rozwiązania

8.00 – 9.00 Śniadanie

### 9.00-10.30 – Kryteria mikrobiologiczne w prawie unijnym

Kwestie związane z badaniami mikrobiologicznymi budzą największe wątpliwości. Należy pamiętać, że ważną rolę odgrywają w tej dziedzinie: sposób przeprowadzania badań i ich częstotliwość, oraz metody badawcze i ich koszty. Przedstawienie sposobu przeprowadzania badań kryteriów mikrobiologicznych w praktyce w znaczący sposób ułatwi przedsiębiorstwom sektora spożywczego podejście do prezentowanej tematyki.

PRELEGENT: dr Stanisław Tomaszewski, Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Białymstoku, Wojewódzki Inspektor ds. Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego.

10.30 Przerwa na kawę

### 10.45-12.00 – Kryteria mikrobiologiczne – instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii

Procedury nadzoru weterynaryjnego przy ocenie kryteriów higieny procesu i bezpieczeństwa żywności mają zasadnicze znaczenie przy ocenie przedsiębiorstw produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego.

PRELEGENT: dr Stanisław Tomaszewski, Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Białymstoku, Wojewódzki Inspektor ds. Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego.

### 12.30-13.30 – Praktyczne aspekty i wymogi wdrażania przepisów zdrowotnych dotyczących ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego

Przedstawienie zasad praktycznego zastosowania przepisów rozporządzenia w odniesieniu do rzeźni i zakładów przetwórstwa mięsnego wyjaśni wiele wątpliwości, jakie zakłady zgłaszają. Temat jest na tyle złożony, że wymaga zaprezentowania szczegółowej interpretacji przepisów stosowanej przez Inspekcję Weterynaryjną oraz organy kontrolne UE. Ważne jest, by zakłady wytwarzające uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego, postępowały zgodnie z obowiązującymi przepisami, gdyż od tego zależy, czy żywność spełnia wymogi bezpieczeństwa.

PRELEGENT: dr Krzysztof Bednarczyk, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Środków Żywności Zwierząt, Farmacji i Utylizacji

13.30-14.30 Obiad

### 14.30-16.00 – Czas na pytania i odpowiedzi. Podsumowanie konferencji

Na formularzu zgłoszenia znajduje się rubryka, w której możecie Państwo umieścić wszelkie pytania, na które chcielibyście uzyskać odpowiedzi podczas konferencji. Mogą to być zarówno pytania ogólne jak i szczegółowe, dotyczące m.in. kryteriów mikrobiologicznych i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Zachęcamy do przysyłania jak największej liczby pytań, tak by można było odpowiedziami na nie rozwiązać wszelkie trapiące Państwa wątpliwości.

PROWADZĄCY: dr Krzysztof Bednarczyk, Główny Inspektorat Weterynarii, Biuro Środków Żywności Zwierząt, Farmacji i Utylizacji  
dr Stanisław Tomaszewski, Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Białymstoku, Wojewódzki Inspektor ds. Higieny Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego.

- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z 15 listopada 2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

- instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii dotycząca kryteriów mikrobiologicznych

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1774/2002 z 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy zdrowotne w odniesieniu do ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (omówienie)
- rola Inspekcji Weterynaryjnej przy nadzorze nad rzeźniami i zakładami przetwórstwa mięsnego
- wytwarzanie i praktyczna klasyfikacja
- sposoby zagospodarowania
- przechowywanie w praktyce
- wysyłka, transport, eksport
- główne elementy kontroli inspektorów FVO (UE, KE)