

# TOWARZYSTWO PROMOCJI RYB „PAN KARP” „KARP W KRÓTKIM ŁAŃCUCHU DOSTAW” WIRTUALNE SZKOLENIE



LEK. WET. IZABELA HANDWERKER  
WYMAGANIA WETERYNARYJNE  
DLA PRODUKTÓW  
POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO



## SKRYPT

Produkty pochodzenia zwierzęcego to ogólna nazwa dla produktów które pozyskujemy od zwierząt (mleko, jaja itp.) lub ze zwierząt (mięso itp.) w ramach prowadzonego chowu/hodowli tych zwierząt. Rodzaje produktów pochodzenia oraz formy działalności związanej z ich wytwarzaniem określono w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 roku o produktach pochodzenia zwierzęcego. W dokumencie tym znajdują się również szczegółowe odwołania prawne wskazujące na wymagania weterynaryjne w poszczególnych zakresach produkcji oraz zasady rejestracji/zatwierdzania działalności. Zaczniemy jednak od podstawowych definicji:

**Produkcja** - co najmniej jedna z następujących czynności: pozyskiwanie, chów, wytwarzanie, oczyszczanie, rozbiór, przetwarzanie, pakowanie, przepakowywanie, przechowywanie lub transport.

**Produkty rybołówstwa** - wszystkie zwierzęta morskie i słodkowodne dzikie lub pochodzące z chowu i hodowli, oraz wszystkie ich jadalne formy, części i pochodzące z nich produkty.

**Świeże produkty rybołówstwa** - oznaczają wszystkie produkty rybołówstwa w całości lub wstępnie przetworzone, łącznie z produktami pakowanymi próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, które nie zostały poddane żadnemu działaniu konserwującemu poza schłodzeniem.

**Wstępnie przetworzone produkty rybołówstwa** - oznaczają nieprzetworzone produkty rybołówstwa, poddane czynnościom naruszającym ich pierwotną budowę anatomiczną, takim jak patroszenie, odgławianie, porcjowanie, filetowanie, siekanie.

W zależności od planowanej formy produkcji można rozpatrywać : **sprzedaż bezpośrednią** oraz **rolniczy handel detaliczny** prowadzone w ramach działalności rolniczej czyli odnoszące się do własnej produkcji i na niej bazujące. W ramach działalności gospodarczej – **działalność marginalna, lokalna i ograniczona** (MLO) jak również **zakład zatwierdzony**. Bez względu na przyjętą formę produkcji, każda z nich podlega zgłoszeniu do powiatowego lekarza weterynarii właściwego dla miejsca prowadzenia zakładu. W przypadku zakładu zatwierdzonego, czynności należy rozpocząć od złożenia w celu zatwierdzenia do powiatowego lekarza weterynarii projektu technologicznego składającego się z części opisowej i części graficznej.

Bez względu na wybraną formę działalności, do wytwarzania produktów mogą być wykorzystywane tylko



MINISTERSTWO  
ROLNICTWA  
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego w ramach Programu Operacyjnego „Rybnactwo i Morze”.

# TOWARZYSTWO PROMOCJI RYB „PAN KARP” „KARP W KRÓTKIM ŁAŃCUCHU DOSTAW” WIRTUALNE SZKOLENIE



**LEK. WET. IZABELA HANDWERKER**  
**WYMAGANIA WETERYNARYJNE**  
**DLA PRODUKTÓW**  
**POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO**



## SKRYPT

ryby, które nie wykazują objawów klinicznych chorób, również w przypadku wystąpienia choroby zakaźnej w obiekcie można za zezwoleniem powiatowego lekarza weterynarii ryby bez objawów choroby przeznaczyć do konsumpcji.

Należy pamiętać że miejsca przeznaczone do produkcji produktów rybołówstwa muszą spełniać wymagania strukturalno-higieniczne, albowiem producent żywności odpowiada za zdrowie i życie konsumenta. Wymagania strukturalne obejmują pomieszczenia i powierzchnie używane do produkcji, które muszą być łatwe do mycia i dezynfekcji oraz usytuowane w taki sposób aby nie dochodziło do wprowadzania z zewnątrz zanieczyszczeń mogących wpłynąć negatywnie na przydatność do spożycia i jakość produktu finalnego.

Podstawowe środki higieny, które należy spełnić rozpoczynając wytwarzanie produktów pochodzenia zwierzęcego to:

- zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;
- zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;
- utrzymywanie łańcucha chłodniczego;
- pobieranie próbek i analiza (właścicielskich oraz urzędowych);
- przygotowanie personelu;
- prowadzenie dokumentacji.

Dla działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej konieczne jest wdrożenie dobrej praktyki higienicznej w zakładzie. Zakład zatwierdzony natomiast musi wdrożyć procedury oparte na zasadach HACCP, czyli w pełnym wymiarze określenie zagrożeń i ich punktów krytycznych, wytypowanie punktów kontroli tych zagrożeń, a także sposób ich monitorowania.

Obowiązkiem podmiotów jest również stała współpraca z powiatowym lekarzem weterynarii oraz regularne poddawanie się kontrolom urzędowym, które mają na celu wprowadzanie na rynek bezpiecznej żywności.



MINISTERSTWO  
ROLNICTWA  
I ROZWOJU WSI

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego w ramach Programu Operacyjnego „Rybnactwo i Morze”.