



prof. dr hab. Jacek Bania
Katedra Higieny Żywności i Ochrony Zdrowia Konsumenta
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Wrocław, 2 stycznia 2019 r.

OCENA osiągnięć naukowo-badawczych, dydaktyczno-organizacyjnych oraz rozprawy habilitacyjnej dr n. wet. Waldemara Paszkiewicza, adiunkta w Katedrze Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia, Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, ubiegającego się o nadanie stopnia doktora habilitowanego nauk weterynaryjnych. Recenzję wykonano zgodnie z decyzją Centralnej Komisji do Spraw Stopni i Tytułów z dnia 5 listopada 2018 r. na podstawie art. 18a ust. 5 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz.U. z 2017 r. poz. 1789).

I. Informacje o kandydacie

Dr Waldemar Paszkiewicz w roku 1987 ukończył studia na kierunku weterynaria na Akademii Rolniczej w Lublinie uzyskując stopień lekarza weterynarii. W roku 1990 Habilitant został zatrudniony w Instytucie Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia, Wydziału Weterynaryjnego Akademii Rolniczej w Lublinie jako stażysta asystent, zaś rok później na stanowisku asystenta. W roku 1999 Habilitant uzyskał stopień doktora nauk weterynaryjnych w zakresie higieny żywności zwierzęcego pochodzenia, nadany uchwałą Rady Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Akademii Rolniczej w Lublinie. Tytułem rozprawy doktorskiej było Obciążenie odpływów z rzeźni substancjami biologicznymi i chemicznymi oraz próba ich ograniczenia. W roku 2000 dr Waldemar Paszkiewicz został zatrudniony na stanowisku adiunkta w Katedrze Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia, Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, a od roku 2018 pracuje w macierzystej Katedrze jako starszy wykładowca.

Kandydat odbył staże krótkoterminowe w 3 ośrodkach zagranicznych w latach 1993-1995 oraz 5 staży w ośrodkach krajowych w latach 2009 -2015.

II. Ocena dorobku badawczego

Dorobek naukowy dr Waldemara Paszkiewicza stanowi 45 publikacji oraz 5 prac stanowiących osiągnięcie naukowe, z których aż 31 to artykuły w czasopismach z bazy JCR.



14 artykułów stanowią prace, w których Habilitant jest jedynym autorem, a w 11 publikacjach jestem pierwszym autorem. Łączny *Impact factor* publikacji wynosi 17,891, a ich sumaryczna punktacja MNiSW 589 pkt. Prace Habilitanta były cytowane 31 razy, zaś indeks H wynosi 3.

dr Waldemar Paszkiewicz jest autorem prac w takich czasopismach jak *Parasitol. Res.*, *Food Control*, *J. Dairy Sci.* oraz *Food Anal. Meth.* osiągających wartości *Impact factor* w zakresie od 2,098 do 3,496, co świadczy o dobrym warsztacie badawczym Kandydata.

dr Waldemar Paszkiewicz jest również autorem 32 doniesień zaprezentowanych na krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych.

Tematyka badawcza Habilitanta związana jest z higieną żywności zwierzęcego pochodzenia. Obejmuje ona min. analizę procesu uboju zwierząt rzeźnych i odchyłeń jakościowych mięsa z uwzględnieniem przypadków miopatii stresowych, analizę wpływu ścieków z zakładów mięsnych na środowisko, badania jakości mleka surowego. Kandydat prowadzi też analizy aktualnych przepisów weterynaryjnych dotyczących prawa żywnościowego. Jednak najważniejszym obszarem działalności wydaje się ocena wartości odżywczej i statusu mikrobiologicznego mięsa ryb i mięczaków.

Dr Waldemar Paszkiewicz był głównym wykonawcą projektu promotorskiego KBN oraz projektu NCN.

Dokumentacja dorobku naukowego dr Waldemara Paszkiewicza zawierająca artykuły opublikowane w dobrych czasopismach o zasięgu międzynarodowym, co świadczy o opanowaniu nowoczesnego warsztatu badawczego przez habilitanta. Warto podkreślić, iż zainteresowania naukowe Habilitanta obejmują ważne zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa żywności jak ocena stopnia zanieczyszczenia mikrobiologicznego oraz pasożytniczego mięsa różnych gatunków zwierząt oraz ocena stanu mikrobiologicznego mleka.

III. Ocena osiągnięcia naukowego określonego w art. 16 ust. 2, Ustawy z dnia 14 marca 2003 o stopniach naukowych i tytule naukowym

Osiągnięcie naukowe wskazane przez dr Waldemara Paszkiewicza stanowi cykl 5 prac z lat 2014-2018 pod tytułem Analiza mikrobiologicznego zanieczyszczenia jadalnych tkanek pozyskiwanych od ślimaków wolno żyjących i hodowlanych w Polsce. Łączna wartość punktowa cyklu publikacji stanowiącego osiągnięcie wynosi 115 pkt zgodnie z punktacją MNiSW, zaś łączny *Impact factor* według wykazu JCR wynosi 6,275.

Główną przesłanką uzasadniającą podjęcie przez Habilitanta prac nad statusem mikrobiologicznym mięsa ślimaków stało się stwierdzenie braku kryteriów higienicznych dla surowego mięsa tych zwierząt. Kryteria takie istniały tylko dla przetworzonego mięsa ślimaków oraz żywności wytworzonej z jego udziałem. Nie istniały więc wskaźnikowe wartości zanieczyszczenia, które pozwalałyby ocenić zagrożenia mikrobiologiczne w trakcie przetwarzania surowca.



Aby ocenić stan mikrobiologiczny surowego mięsa ślimaków Habilitant określił występowanie wybranych chorobotwórczych bakterii w surowcu pozyskanym od najczęściej używanych gatunków ślimaków wolno żyjących i hodowlanych w Polsce. Określona również została obecność patogenów w środowisku hodowli ślimaków. W przypadku ślimaków utrzymywanych w hodowlach Habilitant nie stwierdził obecności *Salmonella* spp. Potwierdzeniem wysokich norm bezpieczeństwa środowiska hodowli ślimaków było wykazanie braku zanieczyszczenia szczepami *E. coli*. Próbkę gleby z hodowli ślimaków okazały się jednak źródłem bakterii z rodzaju *Listeria*. Patogeny te stwierdzono również w surowym mięsie ślimaków, a stopień zanieczyszczenia sięgał 75% próbek. Habilitant wykazał, iż surowe mięso ślimaków było w wysokim stopniu zanieczyszczone gronkowcami koagulazoujemnymi.

Ilościowa ocena zanieczyszczeń mikrobiologicznych wykazała znaczne zróżnicowanie poziomu bakterii tlenowych, paciorkowców, gronkowców, bakterii z rodzajów *Enterobacteriaceae*, *Pseudomonas*, *Aeromonas* oraz psychrotrofów i bakterii proteolitycznych w zależności od miejsca pobrania prób do badań.

Bardzo interesującą częścią osiągnięcia habilitacyjnego dr Paszkiewicza jest zoptymalizowanie znanej wcześniej metody izolacji wirusowego RNA z tkanek ślimaków, co opracowano na modelu norowirusa myszy. W zakres modyfikacji weszły zmiany stężenia proteiny K oraz optymalizacja pH jej działania, a także zmiany sposobu prowadzenia homogenizacji tkanek, co umożliwiło zbadanie większych objętości próbek. Zwiększono też wydajność izolacji wirusowego RNA modyfikując procedurę na etapie wiązania RNA do złoża magnetycznego. Badania odzysku wirusa z eksperymentalnie zanieczyszczonych próbek wykazały wyższą skuteczność metody zmodyfikowanej w porównaniu z metodą stosowaną dotychczas. Metodę tę następnie zastosowano do oceny obecności wirusów zakaźnego zapalenia wątroby typu A i E oraz ludzkich adenowirusów oraz norowirusów genotypu I w mięsie ślimaków oraz w środowisku ich hodowli.

Za najważniejsze osiągnięcia wynikające z badań Habilitanta można uznać:

- przeprowadzenie pierwszej w Polsce oceny jakości mikrobiologicznej mięsa ślimaków,
- wskazanie *L. monocytogenes* jako najważniejszego zagrożenia mikrobiologicznego w surowym mięsie ślimaków,
- wykazanie, iż gatunek oraz miejsce pozyskania ślimaków mają wpływ na poziom zanieczyszczenia mięsa surowego,
- wskazanie ręcznego klasyfikowania i pakowania przetworzonego termicznie mięsa ślimaków jako punktu krytycznego w procesie produkcji skutkującego wzrostem poziomu gronkowców w produkcie,
- optymalizację metody detekcji wirusów przenoszonych drogą pokarmową i zastosowanie jej do oceny częstości występowania wybranych wirusów w mięsie ślimaków oraz w środowisku ich hodowli.



Należy stwierdzić, iż osiągnięcie naukowe Habilitanta posiada spójny i sprecyzowany charakter ukierunkowany na ocenę stanu mikrobiologicznego mięsa ślimaków oraz rozwój diagnostycznych metod oceny stanu bezpieczeństwa produktów uzyskiwanych z mięsa tych zwierząt. Badania te mają wartości aplikacyjne możliwe do wykorzystania w przetwórstwie ślimaków.

IV. Ocena dorobku dydaktycznego oraz działalności organizacyjnej

Dr Waldemar Paszkiewicz uczestniczy w realizacji zajęć dydaktycznych dla studentów IV i V roku Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, prowadząc ćwiczenia z takich przedmiotów jak Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa, Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego oraz Higiena mleka. Od 2011 r. jest kierownikiem przedmiotu Higiena mleka. Habilitant opracował program przedmiotu Ochrona zdrowia publicznego w stanach zagrożeń realizowanego na Wydziale Medycyny Weterynaryjnej. Habilitant opracował też programy prowadzonych przez siebie kursów Mikrobiologia żywności oraz Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności na Wydziale Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki UP w Lublinie oraz kursu Higiena surowców i produktów spożywczych dla kierunku Towaroznawstwo na Wydziale Agrobioinżynierii UP w Lublinie. Dr Waldemar Paszkiewicz prowadził też zajęcia dla słuchaczy studiów podyplomowych organizowanych przez Centrum Kształcenia Ustawicznego AR w Lublinie. Pełnił także funkcję pełnomocnika do spraw praktyk studenckich Wydziału Medycyny Weterynaryjnej w zakresie zajęć w Inspekcji Weterynaryjnej. Habilitant jest współautorem podręcznika akademickiego poświęconego przepisom prawnym dotyczącym higieny obrotu, uboju oraz badania sanitarno-weterynaryjnego zwierząt rzeźnych i mięsa oraz współautorem filmów dydaktycznych poświęconych technologii uboju i badania sanitarno-weterynaryjnego królików oraz koni.

Aktywność organizacyjna Habilitanta na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie wyrażała się w członkostwie w Radzie Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, Komisji Oceniającej Wydziału Medycyny Weterynaryjnej oraz Zespole Wdrażającym System Zarządzania Jakością ISO 9001. Habilitant jest także członkiem zwyczajnym Polskiego Towarzystwa Nauk Weterynaryjnych od roku 1990, pełniąc także funkcję skarbnika Lubelskiego Oddziału PTNW. Dr Waldemar Paszkiewicz był członkiem komitetów organizacyjnych 6 konferencji naukowych oraz sekretarzem komitetu organizacyjnego 2 konferencji.

Przedstawione dane wskazują, iż dr Waldemar Paszkiewicz jest doświadczonym dydaktykiem i sprawnym organizatorem.

V. Wniosek końcowy

Dorobek naukowy dr Waldemara Paszkiewicza, został znacząco powiększony po uzyskaniu stopnia doktora nauk weterynaryjnych. Cechuje go sprecyzowany obszar zainteresowań naukowych ukierunkowany na ocenę stanu mikrobiologicznego mięsa ślimaków oraz rozwój



diagnostycznych metod oceny stanu bezpieczeństwa żywności. Wyniki badań Habilitanta posiadają wartości aplikacyjne możliwe do wykorzystania w przetwórstwie surowców zwierzęcych. Publikacje naukowe stanowiące osiągnięcie habilitacyjne spełniają wymagania stawiane tego typu rozprawom, a osiągnięcie naukowe Habilitanta stanowi istotny wkład w rozwój nauk związanych z bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego. Warto podkreślić, iż dr Waldemar Paszkiewicz posiada doświadczenie w pracy z zastosowaniem nowoczesnych technik laboratoryjnych, co owocuje publikacjami w dobrych czasopismach o zasięgu międzynarodowym. Biorąc pod uwagę dotychczasowe osiągnięcia naukowe stwierdzam, że dr Waldemar Paszkiewicz spełnia wymagania dla kandydatów ubiegających się o uzyskanie stopnia naukowego doktora habilitowanego zawarte w Ustawie z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule z zakresu sztuki (Dz.U. nr 65, poz. 695 z późn.zm.) oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 1 września 2011 r. w sprawie kryteriów oceny osiągnięć osoby ubiegającej się o nadanie stopnia doktora habilitowanego (Dz.U. nr 196, poz. 1165), dlatego też wnioskuję do Rady Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie o podjęcie dalszych czynności w postępowaniu o nadanie stopnia dr habilitowanego nauk weterynaryjnych dr Waldemarowi Paszkiewiczowi.

Kierownik Katedry
Higieny Żywności i Ochrony
Zdrowia Konsumenta
Bania
prof. dr hab. Jacek Bania