

# **KATEDRA HIGIENY ŻYWNOSCI ZWIERZĘCEGO POCHODZENIA WYDZIAŁU MEDYCYNY WETERYNARYJNEJ UNIWERSYTETU PRZYRODNICZEGO W LUBLINIE**

ul. AKADEMICKA 12, 20-033 LUBLIN tel: kierownik 081/445-69-56, tel.: sekretariat 081/ 445-68-08  
e-mail: sekretariat.higiena@up.lublin.pl

---

## **Zakres merytoryczny praktyki w Inspekcji Weterynaryjnej dla studentów V roku Wydziału Medycyny Weterynaryjnej UP w Lublinie – wytyczne dla urzędowych lekarzy weterynarii sprawujących nadzór nad podmiotami pozyskującymi i produkującymi żywność zwierzęcego pochodzenia**

Podstawowym kryterium oceny środka spożywczego jest jego prawidłowa jakość zdrowotna, co oznacza, że spożycie tego środka nie może stwarzać ryzyka zachorowania konsumenta. Jakość zdrowotna jest więc wypadkową zastosowanych surowców, procesów technologicznych oraz sposobów magazynowania i dystrybucji. Wykonywany przez Inspekcję Weterynaryjną urzędowy nadzór nad przetwórstwem mięsa ma na celu ocenę prawidłowości działania systemów kontroli jakości i bezpieczeństwa stosowanych w zakładach mięsnych. Praktyka dotycząca tego zakresu działalności lekarzy weterynarii stanowi istotny element w przygotowaniu studentów wydziału medycyny weterynaryjnej do wykonywania przyszłych obowiązków zawodowych.

### **Program praktyki w zakładach przetwórstwa mięsa**

1. Struktura organizacyjna zakładu przetwórstwa mięsa **(1 dzień)**
  - a) plan zakładu
  - b) schematy linii technologicznych i główne procesy technologiczne
  - c) rola i miejsce urzędowego lekarza weterynarii w strukturze organizacyjnej zakładu.
2. Rozbiór poubojowy tusz zwierząt rzeźnych i wykrawanie mięsa **(1 dzień)**
  - a) części zasadnicze i mięso drobne (klasy jakościowe)
  - b) jadalne, uboczne surowce rzeźne.
3. Produkcja wędlin **(1 dzień)**
4. Produkcja konserw **(1 dzień)**
5. Produkcja tłuszczów zwierzęcych topionych **(1 dzień)**
6. Produkcja karmy dla zwierząt oraz kategoryzacja odpadów **(1 dzień)**
7. Systemy chłodzenia mięsa zwierząt rzeźnych oraz przechowywania produktów mięsnych **(1 dzień)**
8. Procesy czyszczenia, mycia i dezynfekcji w zakładach mięsnych **(1 dzień)**
9. System HACCP w zakładach mięsnych i kontrola prawidłowości jego działania **(1 dzień)**
10. Obowiązki i zadania lekarza weterynarii nadzorującego zakład przetwórstwa mięsa **(codziennie)**
  - a) zasady i harmonogram pobierania próbek do badań laboratoryjnych.
11. Dokumentacja prowadzona przez lekarza weterynarii w związku z wykonywanym nadzorem **(1 dzień)**

W przypadku braku możliwości odbycia praktyki w dużym zakładzie przetwórstwa mięsa student może odbyć ją w powiatowym inspektoracie weterynarii, po uzyskaniu zgody powiatowego lekarza weterynarii. W ramach praktyki student powinien pozostawać pod opieką urzędowego lekarza weterynarii, pracownika inspektoratu i towarzyszyć mu w trakcie wykonywania urzędowych kontroli podmiotów pozyskujących i produkujących żywność zwierzęcego pochodzenia.

Studenci powinni odbyć praktykę w miesiącach wakacyjnych (lipiec-wrzesień) w wymiarze 80 h, czyli 10 lub 8 (w zależności od rytmu pracy zakładu/inspektoratu) dni roboczych. Pozostałe warunki i zasady odbywania praktyki regulują odpowiednie rozporządzenia Rady Ministrów oraz Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, a także „Regulaminu krajowych studenckich praktyk programowych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie”.

Praktyka w IW jako nieodłączna część realizowanego w Katedrze Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia programu dydaktycznego podlega zaliczeniu. Zaliczenie to odbywa się na podstawie oceny pracy studentów w trakcie praktyki poprzez:

- a) analizę zapisów dokonywanych przez studentów w dziennikach praktyk
- b) sprawdzenie wiadomości zdobytych i utrwalonych w czasie trwania praktyki
- c) ewentualną kontrolę praktyk w czasie ich trwania.