

Szczegółowy program kształcenia lekarsko-weterynaryjnej specjalizacji zawodowej „Higiena Zwierząt Rzeźnych i Żywności Zwierzęcego Pochodzenia” oraz:

- Wykaz najważniejszych przepisów prawnych
- Wykaz najważniejszych norm
- Wykaz najważniejszych pozycji piśmiennictwa fachowego
- Katalog umiejętności

1. Źródła prawa żywnościowego. Ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności i ogólne procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

a) Źródła prawa żywnościowego

- Kodeks Prawa Żywnościowego
- Rozporządzenia, decyzje, dyrektywy i zalecenia WE
- Ustawy, rozporządzenia, obwieszczenia wydawane w ramach prawa krajowego.
- Normy PN, EN, ISO obowiązujące w urzędowej kontroli

Inne przepisy: Instrukcje, pisma, zalecenia, programy kontroli GLW wynikające z prawa żywnościowego

b) Ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego

- Zakres i definicje prawa żywnościowego (WE i krajowe)
- Przepisy ogólne i szczegółowe w zakresie prawa żywnościowego
- Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (struktura, rola, zadania, funkcjonowanie, działalność)
- RASFF
- Zarządzanie kryzysami w obszarze bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym.
- Aktualna polityka WE i krajowa w zakresie prawa żywnościowego. Obserwowane tendencje i zachodzące zmiany w tym zakresie.

2. Etap produkcji pierwotnej. Higieniczno-sanitarne wymagania w hodowli zwierząt rzeźnych i bydła mlecznego. Zdrowie zwierząt, bezpieczeństwo pasz i żywienia zwierząt oraz ochrona środowiska

a) Higieniczno-sanitarne wymagania w hodowli zwierząt rzeźnych i bydła mlecznego oraz ryb.

- Wymagania higieniczno-sanitarne dotyczące środowiska bydła mlecznego, świń rzeźnych, drobiu, ryb i innych zwierząt żywnościowych w różnych systemach chowu.

b) Zdrowie zwierząt, bezpieczeństwo pasz i żywienia zwierząt oraz ochrona środowiska.

- Problemy związane z zapewnieniem bezpieczeństwa w produkcji świń jako głównego gatunku zwierząt rzeźnych.
- Bioasekuracja.
- Metafilaktyka.
- Bezpieczeństwo pasz w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego.
- Substancje niepożądane w paszach.
- Pasze lecznicze i weterynaryjne produkty lecznicze w produkcji zwierzęcej.
- Organizmy genetycznie zmodyfikowane w żywieniu zwierząt i człowieka.
- Krajowy plan kontroli urzędowej pasz: urzędowa kontrola, pobieranie próbek, badania laboratoryjne.
- Krajowy plan zwalczania Salmonella w produkcji zwierzęcej (drób, świnie) - urzędowa kontrola, pobieranie próbek, badania laboratoryjne.

- Programy zwalczania zoonoz w hodowli zwierząt rzeźnych jako element zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego.
- Charakterystyka zwierząt rzeźnych.
- Wymagania krajowe i Wspólnoty Europejskiej dotyczące identyfikacji i rejestracji zwierząt rzeźnych i mięsa.
- Ochrona środowiska w produkcji zwierzęcej.

3. Dobrostan zwierząt w chowie i hodowli z uwzględnieniem transportu zwierząt rzeźnych

a) Dobrostan w chowie i hodowli zwierząt gospodarskich

- Pojęcia i zasady zapewnienia dobrostanu zwierząt:
- Dobrostan – kryteria oceny
- Dobrostan a zapewnienie bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego
- Aspekty prawne UE i krajowe w zakresie dobrostanu zwierząt
- Szczegółowe przepisy w zakresie utrzymywania poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich
- Zasady kontroli dobrostanu zwierząt gospodarskich

b) Dobrostan w transporcie zwierząt rzeźnych (gospodarskich)

- Ochrona zwierząt rzeźnych podczas transportu samochodowego, drogowego, wodnego i powietrznego
- Wpływ warunków transportu na organizm zwierząt rzeźnych
- Zasady postępowania ze zwierzętami podczas wyładunku, magazynowania i odpoczynku przedubojowego
- Badanie i postępowanie lekarsko-weterynaryjne w czasie transportu i obrotu zwierząt rzeźnych

4. Wymagania sanitarno-techniczne dla rzeźni i zakładów produkujących i przechowujących żywność zwierzęcego pochodzenia oraz innych zakładów przemysłu spożywczego. Rejestracja i zatwierdzanie zakładów

a) Ustawodawstwo Wspólnoty Europejskiej w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych dla zakładów wytwarzających środki spożywcze

- Ogólne zasady i wymagania higieniczno-sanitarne i techniczne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych.
- Szczegółowe przepisy i wymagania sanitarno-higieniczne dla rzeźni i zakładów produkujących i przechowujących żywność zwierzęcego pochodzenia (wszystkie rodzaje produkcji).
- Wymagania weterynaryjne przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej
- Zasady rejestracji i zatwierdzania zakładów wytwarzających środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego.

5. Urzędowa kontrola w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Zasady badania zwierząt rzeźnych i mięsa

a) Szczegółowe przepisy dotyczące organizacji urzędowej kontroli produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi

b) Urzędowe kontrole w odniesieniu do zakładów wspólnotowych oraz procedury dotyczące przywozu.

c) Zadania urzędowego lekarza weterynarii w badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa (informacje z łańcucha żywnościowego, badanie przed i poubojowe).

d) Badanie zwierząt rzeźnych i mięsa

- Obowiązujące przepisy dotyczące badania zwierząt rzeźnych, badania, oceny i znakowania mięsa,
- Poubojowe badania uzupełniające (wykrywanie włośni, badania mikrobiologiczne, badania chemiczne i inne badania uzupełniające
- Badanie mięsa wprowadzanego (importowanego) do kraju

6. Podstawy technologii żywności zwierzęcego pochodzenia. Przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi

Podstawowe procesy stosowane w technologii żywności zwierzęcego pochodzenia

- Technologia obróbki mechanicznej, peklowania i wędzenia
- Technologia procesów obróbki cieplnej żywności
- Technologia konserw pasteryzowanych i sterylizowanych
- Technologia chłodnictwa i przechowywania żywności
- Technologia mleka
- Technologia ryb
- Technologia mięsa drobiowego
- Technologia żelatyny
- Inne procesy technologiczne

Inne aspekty procesów technologicznych powiązane z zapewnieniem bezpieczeństwa i jakości

- Stosowanie substancji dodatkowych dozwolonych w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego
- Poubojowa ocena użytkowa surowców rzeźnych
- Endogenne przemiany mięsa i innych jadalnych surowców pochodzenia
- Przemiany rozkładcze mięsa i innych surowców pochodzenia zwierzęcego
- Tłuszcze zwierzęce – technologia i higiena produkcji
- Ocena organoleptyczna surowców i przetworów pochodzenia zwierzęcego
- Pobieranie próbek do badań laboratoryjnych – kontrola wewnętrzna, jakość i bezpieczeństwo
- Chemiczne badanie żywności i interpretacja wyników badań - kontrola wewnętrzna, jakość i bezpieczeństwo
- Mikrobiologiczne badanie żywności i interpretacja wyników badań – kontrola wewnętrzna, jakość i bezpieczeństwo

Wymagania sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi w zakresie:

- gromadzenia, transportu, przechowywania, przeładunku, przetwarzanie oraz wykorzystywania lub usuwania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, w celu uniknięcia ryzyka, jakie stwarzają one dla zdrowia ludzi lub zwierząt;
- wprowadzania na rynek oraz, w pewnych szczególnych przypadkach, wywozu i tranzytu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz produktów z nich otrzymywanych.

7. Kontroli urzędowa żywności w produkcji i obrocie. Metodologia i procedury sprawdzania zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt

- Rozporządzenie 882/2004 jako podstawa prawna w zakresie metodologii urzędowej kontroli

- System zapewnienia jakości w funkcjonowaniu organu urzędowej kontroli (PN EN ISO 17020)
- Procedury i przepisy w urzędowej kontroli żywności w łańcuchu żywnościowym
- Wykorzystanie analizy ryzyka w planowaniu urzędowej kontroli
- Rozstrzyganie spraw w drodze decyzji administracyjnych przez powiatowego albo urzędowego lekarza weterynarii
- Procedury pobierania próbek do urzędowych badań laboratoryjnych
- Chemiczne badanie żywności i interpretacja wyników badań w zakresie parametrów bezpieczeństwa
- Mikrobiologiczne badanie żywności i interpretacja wyników badań w zakresie parametrów bezpieczeństwa

8. Analiza zagrożeń i analiza ryzyka w łańcuchu żywnościowym

- Czynniki zagrożeń w łańcuchu żywnościowym istotne z punktu widzenia analizy zagrożeń i analizy ryzyka.
- Czynniki zanieczyszczeń w żywności i substancje niepożądane w paszach. Ksenobiotyki – definicja.
- Czynniki chorób odzwierzęcych (zoonotyczne) powodujące zatrucia i zakażenia pokarmowe, przenoszone drogą pokarmową.
- Wirusy i czynniki pasożyty (pierwotniaki) w żywności
- Pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w żywności. Pozostałości dodatków paszowych w żywności pochodzenia zwierzęcego.
- Na czym polega proces analizy zagrożeń i analizy ryzyka w „nowym podejściu” WE.
- Wykorzystanie analizy ryzyka w urzędowej kontroli żywności i ochronie zdrowia publicznego.
- Weterynaryjne Zdrowie Publiczne jako ważny element Zdrowia Publicznego.
- Programy realizowane w ramach zarządzania ryzykiem. Program zwalczania nosicielstwa Salmonella w łańcuchu żywnościowym (produkcja drobiarska, trzody chlewnej).
- Zafałszowania surowców i produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

9. Badania laboratoryjne surowców i produktów żywnościowych w łańcuchu żywnościowym w ramach urzędowej kontroli i systemu kontroli wewnętrznej

- a) Rola i znaczenie badań laboratoryjnych w systemie urzędowej i wewnętrznej kontroli w procesie zapewnienia bezpieczeństwa żywności
- b) Rodzaje badań laboratoryjnych i stosowanych metod badania. Cechy charakterystyczne metod badawczych. Walidacja metod badania.
- c) Struktura i organizacja bazy laboratoryjnej w WE i Polsce
- d) Pobieranie i przekazywanie próbek do badań laboratoryjnych w kontroli urzędowej
- e) Interpretacja wyniku badania laboratoryjnego i jego wykorzystywanie w procesie decyzyjnym.
- f) Niepewność wyniku badania laboratoryjnego i jego wykorzystanie w interpretacji i procesie decyzyjnym.

10. Zasady monitoringu żywności i pasz oraz jego znaczenie w systemie zapewnienia bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym. System RASFF w łańcuchu żywnościowym

Zasady monitoringu żywności i jego znaczenie w procesie zapewnienia bezpieczeństwa i ochronie zdrowia publicznego (14 godz.).

- Cele i zasady monitoringu żywności w kierunku pozostałości biologicznych i chemicznych w tkankach zwierząt rzeźnych i żywności pochodzenia zwierzęcego

- Rodzaje i kierunki badań monitoringowych tkanek zwierząt i żywności pochodzenia zwierzęcego
- Organizacja badań monitoringowych tkanek zwierząt i żywności pochodzenia zwierzęcego w Polsce na przykładzie substancji chemicznych i biologicznych
- Monitoring mikrobiologiczny żywności
- Akty prawne z zakresu badań monitoringowych w WE i Polsce.

Zasady badań monitoringowych pasz w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego (3 godz.)

- Cele i zasady monitoringu pasz w kierunku czynników zagrożeń typu biologicznego, chemicznego i fizycznego,
- Rodzaje i kierunki badań monitoringowych pasz,
- Organizacja badań monitoringowych pasz w Polsce,
- Akty prawne z zakresu badań monitoringowych pasz w WE i Polsce.

W przypadku podjęcia decyzji o odbyciu zajęcia z zakresu monitoringu żywności i pasz w PIWet.- PIB w Puławach należy zwrócić się w tej sprawie do koordynatora tych zajęć tj., Kierownika Krajowego specjalizacji Nr 15 celem ustalenia dalszych szczegółów organizacyjnych. Zajęcia zjazdowe, dwudniowe prowadzone będą przez Zakład Farmakologii i Toksykologii, Zakład Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego i Zakład Higieny Pasz PIWet.-PIB w Puławach.

11. Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności /ISO EN, HACCP i inne/ oraz ich zastosowanie w urzędowej kontroli. Technika auditowania. Metody weryfikacji i doskonalenia systemu

- Systemowe podejście w prawie żywnościowym w Unii Europejskiej w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym
- Wymagania prawne i polityka w zakresie bezpieczeństwa żywności Wspólnoty Europejskiej,
- Zasad Dobrych Praktyk (GMP/GHP) jako warunek wstępny dla systemu HACCP
- Co to jest certyfikacja i akredytacja
- Polityka Polski w zakresie certyfikacji i akredytacji systemów jakości/zarządzania
- Kodeks Prawa Żywnościowego w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem ,
- Normy i normalizacja, normy PN, ISO i CEN, regulacje prawne krajowe w tym zakresie
- Systemy zapewnienia jakości, ze szczególnym uwzględnieniem jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności
- System HACCP jako podstawowe narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa w produkcji i obrocie
- System HACCP – zasady i etapy realizacyjne
- System zarządzania bezpieczeństwem żywności w łańcuchu żywnościowym wg serii norm 22000.
- System HACCP jako narzędzie w sprawowaniu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego przez Inspekcje Weterynaryjną
- Auditowanie systemu HACCP – technika, rodzaje auditów, cechy auditów i dokumentacja auditu
- Zapewnienie identyfikowalności w łańcuchu żywnościowym (pasz i żywności).

12. Znakowanie żywności, w tym oznakowanie datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością

- Zasady oznakowania środków spożywczych

- Zasady oznakowania datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia i wynikające stąd implikacje prawne
- Regulacje prawne dotyczące znakowania i terminów przydatności do spożycia
- Procedury określania terminów przydatności do spożycia i ich weryfikacja
- Implikacje ekonomiczne i zdrowotne związane z wydłużaniem terminów przydatności do spożycia
- Zafałszowania środków spożywczych

13. Zasady postępowania administracyjnego w powiązaniu z procesem wydawania decyzji administracyjnych w odniesieniu do warunków i żywności nie spełniających określonych wymagań. Odpowiedzialność za szkodę, przepisy karne i kary pieniężne

- Definicja środka spożywczego szkodliwego dla zdrowia i życia człowieka w świetle prawa żywnościowego
- Definicja środka spożywczego zepsutego w świetle prawa żywnościowego
- Definicja środka spożywczego bezpiecznego i niebezpiecznego w świetle prawa żywnościowego
- Właściwość organów oraz współpraca w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Przepisy karne i administracyjne w zakresie dotyczącym postępowania decyzyjnego
- Przepisy określające sposób postępowania organów PIW w przypadku stwierdzenia lub podejrzenia niewłaściwej jakości środków spożywczych w produkcji i obrocie
- Schemat postępowania ze spożywczymi środkami o niewłaściwej jakości, wydawanie decyzji i postanowień
- Procedury badań laboratoryjnych w przypadku żywności nie spełniających określonych wymagań, kwestionowania parametrów bezpieczeństwa i jakości
- RASFF – System szybkiego ostrzeżenia o niebezpiecznych paszach i żywności.

14. Systemy informatyczne i inne elektroniczne systemy dokumentowania oraz sprawozdawczości

- Teoretyczne i praktyczne przygotowanie do korzystania z programów pozwalających na dokumentację danych oraz korzystanie z baz danych
- System RASFF
- System CELAB
- System Eurostat
- System zbierania wyników urzędowej kontroli pasz
- Inne systemy informatyczne wykorzystywane w urzędowej kontroli w łańcuchu żywnościowym

15. Zajęcia studyjne w zakładach/jednostkach:

- graniczny punkt kontroli weterynaryjnej
- zakład uboju i przetwórstwa (m. czerwone)
- zakład uboju drobiu i przetwórstwa mięsa drobiowego
- zakład przetwórstwa ryb lub skup/przetwórstwo dziczyzny
- zakład mleczarski lub produkcja powiązana)

Zajęcia studyjne w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego organizują Kierownicy poszczególnych studiów specjalizacyjnych. Każdy uczestnik zobowiązany jest do zaliczenia obecności w 80% zgodnie z listą obecności. Jest to jeden z warunków zaliczenia studiów specjalizacyjnych i dopuszczenia do egzaminu państwowego.

16. Staż w zakresie badania zwierząt rzeźnych i mięsa – szkolenie indywidualne (nie wchodzi w zakres godzin Studium, wynika z katalogu umiejętności)

Słuchacz studiów przedstawia zaświadczenie podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii o odbyciu stażu lub wykonywaniu takiego badania w ramach urzędowej kontroli. Posiadanie tej umiejętności/odbycie stażu jest warunkiem dopuszczenia do egzaminu państwowego.

Wykaz najważniejszych przepisów prawnych

1. Dyrektywa Rady 96/23/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości u żywych zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego oraz uchylająca dyrektywy 85/358/EWG i 86/469/EWG oraz decyzje 89/187/EWG i 91/664/EWG (Dz.U. UE L 125 z 23.5.1996, str. 10—32).
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 lipca 2006 r. w sprawie sposobu postępowania z substancjami niedozwolonymi, pozostałościami chemicznymi, biologicznymi, produktami leczniczymi i skażeniami promieniotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2006 nr 147 poz. 1067).
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 sierpnia 2006 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie sposobu postępowania z substancjami niedozwolonymi, pozostałościami chemicznymi, biologicznymi, produktami leczniczymi i skażeniami promieniotwórczymi u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2006 nr 155 poz. 1113).
4. Dyrektywa 2003/99/EC Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie monitorowania chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych, zmieniająca decyzję Rady 90/424/EWG i uchylająca dyrektywę Rady 92/117/EWG (Official Journal L 325/31-40. 2003-12-12.).
5. Rozporządzenie 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z 1.02.2002).
6. Rozporządzenie 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004 z późn. zm.).
7. Rozporządzenie 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004 z późn. zm.).
8. Rozporządzenie 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004 z późn. zm.).
9. Rozporządzenie 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych prowadzonych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004 z późn. zm.).
10. Rozporządzenie 2160/2003 Parlamentu Europejskiego oraz Rady Unii Europejskiej z 17 listopada 2003 w sprawie zwalczania pałeczek Salmonella oraz innych określonych odzwierzęcych czynników chorobotwórczych przenoszonych przez żywność (Dz. U. UE L 325 z 12.12.2003).
11. Rozporządzenie 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z 12 stycznia 2005 r. ustanawiające wymagania dotyczące higieny pasz (Dz. U. UE L 35 z 8.2.2005).

12. Rozporządzenie 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z 15 listopada 2005 r. W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 338 z 22.12.2005).
13. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 332/12 z 7.12.2007).
14. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z 19.12.2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. UE L 364 z 20.12.2006, str. 5—24).
15. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 10 października 2007 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie dopuszczalnych zawartości substancji niepożądanych w paszach (Dz. U. Nr 191, poz. 1376).
16. Rozporządzenie WE nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Dz.U. UE L 268 z 18.10.2003, str. 1—23).
17. Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE (Dz.U. UE L 268 z 18.10.2003, str. 24—28).
18. Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące dodatków paszowych wykorzystywanych w żywieniu zwierząt (Dz.U. UE L 268 z 18.10.2003, str. 29—43).
19. Rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi. (Dz.U. UE L 273 z 10.10.2002, str. 1—95 z późn. zm.).
20. Rozporządzenie (we) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Official Journal L 070 , 16/03/2005 P. 0001 – 0016).
21. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).
22. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2004 r. Nr 33, poz. 287, z późn. zm.)
23. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zm).
24. Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. z 2004 r. Nr 69, poz. 625, z późn. zm.).
25. Ustawa z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach (Dz. U. Nr 144, poz. 1045 z późn. zm.).
26. Ustawa z dnia 12 września 2002 r. o normalizacji. (Dz.U. z 2002 r. Nr 169, poz. 1386).
27. Ustawa z dnia 22 czerwca 2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (Dz.U. z 2001 r. Nr 76, poz. 811 z późn. zm.).
28. Ustawa z dnia 6 września 2001 r. prawo farmaceutyczne (Dz. U. z 2001 r. Nr 126, poz. 1381 z późn. zm.).
29. Ustawa z dnia 16 lutego 2007 r. o zmianie ustawy o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt oraz ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 52, poz. 345)

Wykaz najważniejszych norm

1. PN EN ISO 22000: 2006 „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego”.
2. PKN ISO/TS 22004:2007. „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wytyczne stosowania normy ISO 22000:2005”.
3. PN EN ISO 22005: 2007. „Identyfikowalność w łańcuchu pasz i żywności. Ogólne zasady i podstawowe wymagania przy projektowaniu i rozwoju systemu”.
4. PKN-ISO/TS 22003:2007 „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla jednostek prowadzących audit i certyfikację systemów zarządzania Bezpieczeństwem żywności”.
5. PKN-ISO/TS 22003:2007 „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla jednostek prowadzących audit i certyfikację systemów zarządzania Bezpieczeństwem żywności”.
6. PN-ISO 17604:2005. „Mikrobiologia żywności i pasz – Pobieranie próbek do badań mikrobiologicznych z tusz zwierząt rzeźnych”.
7. PN-ISO 18593:2005 „Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalne metody pobierania próbek z powierzchni z użyciem płytek kontaktowych i wymazów”.

Wykaz najważniejszych pozycji piśmiennictwa fachowego

1. Burbianka M., Pliszka A., Burzyńska H: Mikrobiologia żywności. PZWL. Warszawa 1983.
2. Dzwolak W., Ziajka S., Kroll J.: Dobra Praktyka Produkcyjna GMP w produkcji żywności. Wydawca: Studio 108. Olsztyn 1999.
3. Gruda Z., Podstolski J.: Zamrażanie żywności. WN-T, Warszawa 1999.
4. Jan Tropiło, Leszek Kiszczak: „Badanie i ocena sanitarno-weterynaryjna zwierząt łownych i dziczyzny”, Wieś Jutra Sp. z o.o., Wyd. I. Warszawa 2007, Wyd. II Warszawa 2008.
5. Kołożyn - Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa, 2003. Wyd. SGGW-AR.
6. Olszewski A: Technologia przetwórstwa mięsa. WNT. Warszawa, 2002.
7. Praca zbiorowa pod red. T. Grabskiego: Technologia miesa drobiowego. WN-T, Warszawa 1993.
8. Praca zbiorowa. Kontrola zagrożeń żywności auditowanym i certyfikowanym systemem ISO22000/HACCP. Red. Kijowski J., Cegielska- Radziejewska R. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań 2008.
9. Praca zbiorowa.: Wybrane aspekty bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego. Główny Inspektorat Weterynarii, Warszawa 2008.
10. Prost E. K.: Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe. Lublin 2006.
11. Uradziński J., Wysok B., Gomółka-Pawlicka M: Badanie sanitarno-weterynaryjne ryb, skorupiaków i mięczaków. Olsztyn 2006. UWM.
12. Zaleski S.: Mikrobiologia żywności pochodzenia zwierzęcego. WNT. Warszawa, 1985.
13. Ziajka S. (red.): Mleczarstwo, zagadnienia wybrane. Tom I i II. Olsztyn 1997. Wyd. ART.
14. Ziajka S., Dzwolak W.: Zapewnienie jakości zdrowotnej produktów spożywczych w systemie HACCP. Olsztyn 1997.

Katalog umiejętności

Umiejętności obligatoryjne:

- znajomość przepisów prawa żywnościowego WE i krajowego wskazanych w wykazie przygotowanym przez Krajowego Kierownika Specjalizacji Nr 15 wg. pkt.10,
- odbycie indywidualnego stażu w zakresie badania zwierząt rzeźnych i mięsa

Umiejętności nieobligatoryjne:

- ukończona część praktyczna szkolenia w zakresie wykrywania włośni metoda wytrawiania.