

[XML](#)

Zalecenia Podkarpackiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii dla kupujących żywność pochodzenia zwierzęcego wyprodukowaną przez podmioty nadzorowane przez Inspekcję Weterynaryjną

Zalecenia Podkarpackiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii dla kupujących żywność pochodzenia zwierzęcego wyprodukowaną przez podmioty nadzorowane przez Inspekcję Weterynaryjną

1. Zakupy mięsa i wędlin tylko z legalnych źródeł.

Wybór produktów i wyrobów mięsnych pochodzących od legalnych dostawców lub hodowców, którzy przestrzegają standardów higieny i zasad bezpieczeństwa produkcji żywności.

Kupujący powinni być świadomi możliwych zagrożeń i weryfikować pochodzenie i bezpieczeństwo oferowanych produktów.

1. Zakupy mięsa, wędlin i wyrobów garmazeryjnych z wiarygodnego źródła - rolniczy handel detaliczny (RHD).

W przypadku RHD wymagane jest oznakowanie miejsca zbywania żywności, w tym:

- 1) być czytelne i widoczne dla konsumenta;
- 2) zawierać napis „rolniczy handel detaliczny”;
- 3) wskazywać dane:

- imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny;
- adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności;
- weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny – świadczący o objęciu działalności związanej z produkcją żywności nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Przy nieoznakowaniu miejsca sprzedaży należy żądać w/w danych od sprzedawcy, a w przypadku braku ich uzyskania powinno odstąpić się od zakupu.

1. Mięso, wędliny i przetwory oferowane do sprzedaży powinny być przechowywane w odpowiednich warunkach.

Kupujący powinni zwrócić uwagę na:

- czystość stanowiska sprzedaży i sposób przechowywania produktu;
- spełnienie warunków chłodniczych, produktów o krótkim terminie przydatności do spożycia i szybko psujących się, które wymagają przechowywania w odpowiedniej temperaturze.

1. Unikanie zakupu i spożywania żywności niewiadomego pochodzenia.

Należy zachować szczególną ostrożność przy zakupie mięsa/wędlin/przetworów poza legalnymi targami, bazarami, w tym oferowanych na ulicach (bezpośrednio ze środków transportu) lub w innych miejscach, gdzie pochodzenie i warunki przechowywania mogą stwarzać zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

1. Przestrzeganie zasad higieny

Skuteczne mycie rąk, a także mycie i dezynfekcja powierzchni i narzędzi mających kontakt z żywnością to kluczowy warunek bezpieczeństwa produkowanej żywności.

Za bezpieczeństwo oferowanej żywności odpowiada zgodnie z prawodawstwem Unii Europejskiej jej producent, a od momentu zakupu żywności, ta odpowiedzialność spada na konsumenta, w tym niezwykle ważne jest dalsze przestrzeganie zasad higieny oraz zachowanie łańcucha chłodniczego w czasie jej przechowywania.

dr n. wet. Mirosław Welz
Podkarpacki Wojewódzki Lekarz Weterynarii

Podmiot publikujący Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Kolbuszowej

| | | |
|--------------------|--|------------------|
| Wytworzył | Marek Olszowy - Powiatowy Lekarz Weterynarii w Kolbuszowej | 2024-02-23 |
| Publikujący | Administrator BIP - Redaktor BIP | 2024-02-23 11:01 |
| Modyfikacja | Administrator BIP - Redaktor BIP | 2024-02-23 11:08 |