

**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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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