UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE
WYDZIAŁ MEDYCYNY WETERYNARYJNEJ
Katedra Weterynaryjnej Ochrony Zdrowia Publicznego
ul. M. Oczapowskiego 14, 10-719 OLSZTYN
tel./ fax 089/ 523 33 31

W Y T Y C Z N E

DO PRAKTYKI W INSPEKCJI WETERYNARYJNEJ PO V ROKU STUDIÓW

z zakresu nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad przetwórstwem żywności zwierzęcego pochodzenia

dla studentów V roku Wydziału Medycyny Weterynaryjnej UWM w Olsztynie

Praktyka w Inspekcji Weterynaryjnej z zakresu nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad przetwórstwem żywności zwierzęcego pochodzenia stanowi istotny składnik przygotowania studentów Wydziału Medycyny Weterynaryjnej do pracy zawodowej w Inspekcji Weterynaryjnej. Zgodnie z planem studiów praktykę odbywa się w turnusach 2-tygodniowych w okresie przerwy wakacyjnej po V roku studiów. Studenci odbywają ją na warunkach uregulowanych przepisami rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 29 września 2011 r. w sprawie standardów kształcenia dla kierunków studiów weterynarii i architektury oraz na podstawie umowy o praktykę studencką.

Program praktyki

1. Zasady nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad produkcją żywności zwierzęcego pochodzenia – zadania i obowiązki lekarza IW.
2. Zapoznanie się z dokumentacją związaną z pełnionym nadzorem sanitarnym nad przetwórstwem (student zobowiązany jest przywieźć z sobą do UWM wszystkie dostępne blankiety druków wypełnianych przez IW i umieć je wypełniać).
3. Sposób wykonywania zadań Inspekcji Weterynaryjnej nad produkcją pierwotną żywności zwierzęcego pochodzenia.
4. Sposób wykonywania zadań Inspekcji Weterynaryjnej nad technologią w zakładach przetwórczych (w zależności od typu zakładu):
   a) Warunki przyjęcia surowców do zakładów przetwórczych,
   b) Zapoznanie się z profilami produkcji,
   c) Zapoznanie się z technologią produkcji,
   d) Zapoznanie się z technologią i higieną ubocznych artykułów pochodzenia zwierzęcego oraz materiałem szczególnego ryzyka (SRM).
5. Sposób wykonywania zadań Inspekcji Weterynaryjnej nad higieną w zakładach przetwórczych:
   a) Myciem i dezynfekcją: pomieszczeń, linii technologicznych, maszyn i urządzeń, narzędzi,
   b) Zabezpieczeniem zakładów przed dostępem szkodników,
   c) Metodami oceny stanu sanitarnego zakładów.
6. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym: HACCP, ISO 9000, ISO 22000.

Harmonogram praktyki

1. Zapoznanie się z przepisami BHP i strukturą Zakładu/ Inspektoratu (1 dzień).
2. Zapoznanie się ze sposobem wykonywania zadań Inspekcji Weterynaryjnej nad produkcją pierwotną (1- 2 dni).
3. Zapoznanie się z profilem i technologią produkcji, w zależności od typu zakładu (2 - 3 dni).
4. Zapoznanie się ze stosowanymi metodami mycia i dezynfekcji pomieszczeń, maszyn i narzędzi w zakładzie oraz kontrolą skuteczności tych procesów (1- 2 dni).
5. Zapoznanie się z obowiązującym w zakładach przetwórczych systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności (1-2 dni).

6. Czynności inspektora IW sprawującego nadzór nad przetwórstwem żywności zwierzęcego pochodzenia i dokumentacja (codziennie).

Praktyka studencka stanowi nieodłączną część procesu dydaktyczno - wychowawczego i podlega zaliczeniu równorzędnie z innymi zajęciami w ramach przedmiotu „Higiena Produktów Pochodzenia Zwierzęcego". W związku z tym student zobowiązany jest do szczegółowego prowadzenia dziennika praktyk. Zaliczenie praktyki odbywa się na podstawie całokształtu pracy studenta w trakcie praktyki oraz sprawdzenia zdobytych wiadomości po praktyce na Uczelni.