



Główny Inspektorat Weterynarii

<https://www.wetgiw.gov.pl/main/komunikaty/nadzor-weterynaryjny/materialy-pomocnicze-dla-hodowcow-swin/main/komunikaty/Komunikat-Glownego-Lekarza-Weterynarii-ws.-smiertelnego-zatrucia-na-Podkarpaciu/idn:2445>

Komunikat Głównego Lekarza Weterynarii ws. śmiertelnego zatrucia na Podkarpaciu

Komunikat Głównego Lekarza Weterynarii ws. śmiertelnego zatrucia na Podkarpaciu

2024-02-20

W związku z licznymi zapytaniem odnoszącymi się do ostatniego szeroko komentowanego zatrucia na Podkarpaciu Główny Lekarz Weterynarii informuje, że:

Gospodarstwo, w którym odbywała się nielegalna produkcja żywności, zlokalizowane jest w województwie podkarpackim. Osoby prowadzące gospodarstwo nie widnieją w żadnym rejestrze prowadzonym przez Inspekcję Weterynaryjną w zakresie produkcji czy pośrednictwa w obrocie żywnością pochodzenia zwierzęcego. Działalność, która doprowadziła do zatrucia, była prowadzona nielegalnie. Osoby prowadzące tę działalność nie zgłosiły jej do właściwego powiatowego lekarza weterynarii, przez co prowadziły ją poza nadzorem organów Inspekcji Weterynaryjnej. W chwili obecnej sprawa jest prowadzona przez organy ścigania.

Należy podkreślić, że podmioty produkujące żywność pochodzenia zwierzęcego powinny dokonać zgłoszenia do odpowiednich organów w celu poddania swojej działalności nadzorowi weterynaryjnemu. Kluczowe jest przestrzeganie obowiązującego prawa przez wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym, aby zapewnić bezpieczeństwo dla konsumentów.

W celu uniknięcia podobnych incydentów w przyszłości zaleca się:

1. Zakupy mięsa tylko w zaufanych źródłach:
 - Preferowanie mięsa pochodzącego od sprawdzonych dostawców lub hodowców, którzy przestrzegają standardów higieny i bezpieczeństwa żywności.
2. Weryfikacja oznaczeń:
 - Upewnienie się, że mięso posiada odpowiednie oznaczenia i certyfikaty, takie jak numer weterynaryjny świadczący o objęciu działalności związanej z produkcją żywności nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.
3. Unikanie spożywania mięsa niewiadomego pochodzenia:
 - Unikanie nabywania mięsa o wątpliwym pochodzeniu, które może być oferowane na nielegalnym rynku lub przez nieuczciwych handlarzy.
 - Zachowanie ostrożności przy zakupie mięsa na ulicy lub na rynkach, gdzie pochodzenie i warunki przechowywania mogą być nieznane.
4. Bezpieczne przechowywanie i przygotowanie mięsa:
 - Przechowywanie mięsa w odpowiedniej temperaturze, zgodnie z zaleceniami producenta lub

przepisami sanitarnymi.

- Unikanie krzyżowego zanieczyszczenia poprzez zachowanie separacji między surowym mięsem a gotowymi produktami spożywczymi.
- Staranne mycie rąk, narzędzi kuchennych i powierzchni roboczych po kontakcie z surowym mięsem, aby zapobiec przeniesieniu bakterii na inne produkty spożywcze.

