**Barbara Sałata**

**St. Specjalista Działu Systemów Produkcji Rolnej**

**Wykład pt. ”** **Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne wymagane do wdrożenia ze szczególnym uwzględnieniem możliwych do zidentyfikowania zagrożeń”** prezentowany jest dla uczestników trzydniowych szkoleń nt „Przetwórstwo na poziomie gospodarstwa, systemy produkcji surowców i mała przedsiębiorczość Podczas wykładu uczestnicy szkolenia zostają zapoznani najważniejszymi przepisami wspólnotowymi i krajowymi dotyczącymi wymagań w zakresie higieny i bezpieczeństwa produkcji środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego ze szczególnym podkreśleniem obowiązków producenta w zakresie spełnienia tych wymagań. Na wstępie zostaną przedstawione podstawowe obowiązki producenta w zakresie odpowiedzialności każdego podmiotu działającego na rynku spożywczym za: bezpieczeństwo i jakość wprowadzanej do obrotu żywności, zapewnienie jej zgodności z obowiązującymi przepisami, oraz zapewnienie jej identyfikowalności określone przepisami rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności.

Przedstawiono systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności Dobra Praktyka Higieniczna – GHP i Dobra Praktyka Produkcyjna – GMP wymagane obligatoryjne do wdrożenia w zakładach produkujących żywność na etapie ich zatwierdzania przez jednostki nadzorujące. Zaprezentowano zasady i modelowy przykład wdrożenia w zakładzie Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli –HACCP, który ukierunkowany jest na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń możliwych do zidentyfikowania w prowadzonym w zakładzie procesie technologicznym. Wykład prezentuje także przykładowe procesy technologiczne przemiału zboża, tłoczenia soku naturalnie mętnego i przetwórstwa mięsa w prowadzonym przez CDR O/Radom Centrum Praktycznego Szkolenia w zakresie Małego Przetwórstwa. W ramach wykładu dokonano przeglądu i omówienia podstawowych wymagań higieny dotyczących prowadzenia działalności w zakładach prowadzących przetwórstwo żywności określone w Rozporządzeniu WE 852/2004*.* Zaprezentowano wymagania obowiązujące sektor przetwórstwa spożywczego, które dokonują rozbioru mięsa  zwierząt gospodarskich i produkują mięso mielonewymagane Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Wykład trwa jedną godzinę zegarową.