

KONFERENCJA NAUKOWO-PRAKTYCZNA

ZDROWIE RYB, A ZDROWIE CZŁOWIEKA

Koncepcja One Health
w akwakulturze śródlądowej

1–2 grudnia 2026 r.

PIŁA • TARNOWO



PROGRAM • DWA DNI WYKŁADÓW, PREZENTACJI I WARSZTATÓW

01 / WTOREK, 1 GRUDNIA

PIŁA • SALA WYKŁADOWA

Perspektywy akwakultury, bezpieczeństwo żywności, jakość produktów i panel dyskusyjny.

02 / ŚRODA, 2 GRUDNIA

TARNOWO • AKWAKULTURA RYBAJKA

Wizyta studyjna, nowe technologie, pokazy i warsztaty praktyczne.

Organizatorzy: Nadnotecka Grupa Rybacka oraz Polskie Towarzystwo Nauk Weterynaryjnych.

Zgłoszenia: forms.gle/GFLDKnKZw6jJCXaBA · **Dostępność:** ngr.pila.pl/dostepnosc2.pdf



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



8:00–10:00

Śniadanie dla uczestników przyjeżdżających w przeddzień

8:30–10:00

Rejestracja uczestników

SESJA I Perspektywy i stan obecny moderator - Ziemowit Pirtań

I.1

10:00–10:15

Przywitanie uczestnikówAgnieszka Świątalska, Agnieszka Pękala-Safińska, Wojciech Józwiak
PTNW Gdańsk PTNW o Wlkp Nadnotecka Grupa Rybacka

15 min

I.2

10:15–10:45

Dobrostan w produkcji ryb - non fictionRadosław Kowalski
IRZiBŻ PAN Olsztyn

30 min

I.3

10:45–11:15

Zrównoważona produkcja ryb i jej wpływ na zdrowotnośćKrzysztof Kazuń
IRS-PIB

30 min

I.4

11:15–11:45

Produkcja ryb a bezpieczeństwo żywności - identyfikacja punktów krytycznychMarek Kubica
Inspekcja Weterynaryjna

30 min

I.5

11:45–12:15

Wdrażanie nowych przepisów weterynaryjnych w innych krajach UE - przykład duńskiBrian Thomsen - online
Dansk Akvakultur Producentorganisation

30 min

12:15–12:30

Przerwa kawowa

SESJA II Akwakultura a bezpieczeństwo żywności - zagrożenia moderator - Radosław Kowalski

I.6

12:30–13:00

Diagnostyka, patologie i ochrona filtra biologicznego w codziennej praktyce weterynaryjnejPiotr Gomułka
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski

30 min

I.7

13:00–13:30

Pozostałości antybiotyków w środowisku wodnym i lekooporność bakterii jako zagrożenia dla akwakulturyAgnieszka Pękala-Safińska
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

30 min

I.8

13:30–14:00

Pasożyty ryb jako źródło zoonozAgnieszka Świątalska
ZHW Gdańsk

30 min

I.9

14:00–14:30

Mykotoksyny w rybach - od zdrowia ryb do bezpieczeństwa żywności. Stan wiedzy i naukowe niewiadomePiotr Jedziniak
PIWet-PIB, Puławy

30 min

14:30–16:00

Przerwa obiadowa

Fundusze Europejskie
dla RybactwaRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

SESJA III Akwakultura - jakość żywności moderator - Agnieszka Pękała-Safińska

I.10 16:00–16:30	Genetyka ryb a jakość mięsa Konrad Ocalewicz Uniwersytet Gdański	30 min
I.11 16:30–17:00	Przetwórstwo ryb - formy i zakres przetwórstwa - zwłaszcza lokalnego - w przedsiębiorstwach akwakultury Julia Lech-Staniszevska Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Pile	30 min
I.12 17:00–17:20	Ryby i przetwory rybne - co oferujemy konsumentom, czego potrzebuje konsument Joanna Szlinder-Richert Morski Instytut Rybacki-Państwowy Instytut Badawczy w Gdyni	20 min
I.13 17:20–17:40	Konsument ryb w szklanej kuli - kto kupuje ryby w Polsce i UE, trendy i prognozy na przyszłość Tomasz Kulikowski Morski Instytut Rybacki-Państwowy Instytut Badawczy w Gdyni	20 min
I.14 17:40–18:00	Dlaczego ryba powinna mieć flagę? Oznaczanie pochodzenia produktów rybnych. Anna Swacha-Polańska Dyrektor Stowarzyszenia Producentów Ryb Łososiowatych	20 min
I.15 18:00–18:30	Akwakultura - branża przyszłości? Jak znaleźć wspólny język z konsumentem w kontekście idei One Health i podejścia WIN-WIN Ziemowit Pirtań Akwakultura Rybajka / Nadnotecka Grupa Rybacka	30 min
I.16 18:30–19:00	Panel dyskusyjny Wszyscy prelegenci	30 min
20:30	Uroczysta kolacja - gala dinner	

Wspólnie dla **zdrowej ryby, zdrowego człowieka i czystego środowiska.**

Organizatorzy

Nadnotecka Grupa Rybacka
Polskie Towarzystwo Nauk Weterynaryjnych



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



8:00–9:45	śniadanie
9:45–10:15	wymeldowanie z hotelu
10:15–11:00	zbiórka przed hotelem, przejazd autokarami do obiektu Akwakultura Rybajka

WIZYTA STUDYJNA

II.1 11:00–11:30	Prezentacja nowoczesnego przedsiębiorstwa akwakultury, specjalistycznych środków transportu ryb, wdrażania OZE i magazynów energii w akwakulturze Wojciech Józwiak, Ziemowit Pirtań Akwakultura Rybajka Nadnotecka Grupa Rybacka <i>dwie grupy oprowadzane przez dwóch prezentujących</i>	30 min
II.2 11:30–11:50	Pokazy / warsztaty - implementacja elementów technologii telemedycyny w diagnostyce ryb Agnieszka Pękala-Safińska, Agnieszka Świątalska UPP Poznań PTNW <i>warsztaty laboratoryjne z transmisją na salę konferencyjną</i>	20 min

SESJA IV Nowe idee w akwakulturze, "One Health", "Zero Waste", "Farm to Fork" moderator: Agnieszka Świątalska

11:30–14:00	serwis kawowy, degustacja produktów Rybajka dostępne przez cały czas trwania sesji	
II.3 12:00–12:20	Pstrąg Wielkopolski i Pstrąg Wielkopolski+ jako przykład współpracy B+R i idei One Health Agnieszka Pękala-Safińska, Ziemowit Pirtań UPP Poznań Akwakultura Rybajka	20 min
II.4 12:20–12:40	Delikatesy Rybajka, restauracja Rybi Puzon - praktyczne wdrożenie "Farm to Fork" w rodzinnym przedsiębiorstwie akwakultury Ziemowit Pirtań Akwakultura Rybajka Nadnotecka Grupa Rybacka	20 min
II.5 12:40–13:00	Innowacyjne produkty akwakultury - spójrzmy na wschód, "tam musi być jakaś cywilizacja" Vladas Vickūnas Akvapona UAB - Litwa	20 min
II.6 13:00–13:30	Pokazy i warsztaty - filetowanie i porcjowanie ryb z akwakultury - pstrąg wielkopolski, sum afrykański, karp Zespół restauracji Rybi Puzon i przetwórci Rybajka Akwakultura Rybajka <i>pokazy / warsztaty - z transmisją na ekranie głównym sali konferencyjnej</i>	30 min
II.7 13:30–14:45	Pokazy i warsztaty przygotowywania dań nieostrych z ryb - sushi, ceviche i sashimi z pstrąga i suma Radosław Kowalski, Zespół restauracji Rybi Puzon i przetwórci Rybajka IRZiB PAN Olsztyn Akwakultura Rybajka <i>pokazy / warsztaty - z transmisją na ekranie głównym sali konferencyjnej</i>	75 min
II.8 14:45–15:00	Podsumowanie konferencji - szkolenia dla wszystkich uczestników Agnieszka Świątalska, Agnieszka Pękala-Safińska, Wojciech Józwiak PTNW Gdańsk UP w Poznaniu Nadnotecka Grupa Rybacka	15 min
15:00–16:00	Obiad rybny restauracja Rybi Puzon	
16:00–16:45	Przejazd autokarami pod hotel	
	Zakończenie konferencji	

