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

DZIEŃ 1 / WTOREK, 1 GRUDNIA

Piła • sala wykładowa • sesje I i II

ONE HEALTH • 2026

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** — 15 min

Przywitanie uczestników
Agnieszka Świątalska, Agnieszka Pękala-Safińska, Wojciech Jóźwiak
PTNW Gdańsk PTNW o Wlkp Nadnotecka Grupa Rybacka

I.2 **10:15–10:45** — 30 min

Dobrostan w produkcji ryb - non fiction
Radosław Kowalski
IRZiBŻ PAN Olsztyn

I.3 **10:45–11:15** — 30 min

Zrównoważona produkcja ryb i jej wpływ na zdrowotność
Krzysztof Kazuń
IRS-PIB

I.4 **11:15–11:45** — 30 min

Produkcja ryb a bezpieczeństwo żywności - identyfikacja punktów krytycznych
Marek Kubica
Inspekcja Weterynaryjna

I.5 **11:45–12:15** — 30 min

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

12:15–12:30	Przerwa kawowa

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

I.6 **12:30–13:00** — 30 min

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

I.7 **13:00–13:30** — 30 min

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

I.8 **13:30–14:00** — 30 min

Pasożyty ryb jako źródło zoonoz
Agnieszka Świątalska
ZHW Gdańsk

I.9 **14:00–14:30** — 30 min

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

14:30–16:00	Przerwa obiadowa

Fundusze Europejskie dla Rybactwa
Rzeczpospolita Polska
Dofinansowane przez Unię Europejską

DZIEŃ 1 / CIĄG DALSZY

Piła • sesja III i wydarzenie wieczorne

SESJA III Akwakultura - jakość żywności moderator - Agnieszka Pękala-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-Staniszewska 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

PROGRAM KONFERENCJI

DZIEŃ 2 / ŚRODA, 2 GRUDNIA

Akwakultura Rybajka • Tarnowo • wizyta i warsztaty

ONE HEALTH • 2026

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** — 30 min

Prezentacja nowoczesnego przedsiębiorstwa akwakultury, specjalistycznych środków transportu ryb, wdrażania OZE i magazynów energii w akwakulturze

Wojciech Jóźwiak, Ziemowit Pirtań
Akwakultura Rybajka Nadnotecka Grupa Rybacka
dwie grupy oprowadzane przez dwóch prezentujących

II.2 **11:30–11:50** — 20 min

Pokazy / warsztaty - implementacja elementów technologii telemedycyny w diagnostyce ryb

Agnieszka Pękala-Safińska, Agnieszka Świątalska
UPP Poznań PTNW
warsztaty laboratoryjne z transmisją na salę konferencyjną

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** — 20 min

Pstrąg Wielkopolski i Pstrąg Wielkopolski+ jako przykład współpracy B+R i idei One Health

Agnieszka Pękala-Safińska, Ziemowit Pirtań
UPP Poznań Akwakultura Rybajka

II.4 **12:20–12:40** — 20 min

Delikatesy Rybajka, restauracja Rybi Puzon - praktyczne wdrożenie "Farm to Fork" w rodzinnym przedsiębiorstwie akwakultury

Ziemowit Pirtań
Akwakultura Rybajka Nadnotecka Grupa Rybacka

II.5 **12:40–13:00** — 20 min

Innowacyjne produkty akwakultury - spójrzmy na wschód, "tam musi być jakaś cywilizacja"

Vladas Vickūnas
Akvapona UAB - Litwa

II.6 **13:00–13:30** — 30 min

Pokazy i warsztaty - filetowanie i porcjowanie ryb z akwakultury - pstrąg wielkopolski, sum afrykański, karp

Zespół restauracji Rybi Puzon i przetwórni Rybajka
Akwakultura Rybajka
pokazy / warsztaty - z transmisją na ekranie głównym sali konferencyjnej

II.7 **13:30–14:45** — 75 min

Pokazy i warsztaty przygotowywania dań nieoczywistych z ryb - sushi, ceviche i sashimi z pstrąga i suma

Radosław Kowalski, Zespół restauracji Rybi Puzon i przetwórni Rybajka
IRZiBŻ PAN Olsztyn Akwakultura Rybajka
pokazy / warsztaty - z transmisją na ekranie głównym sali konferencyjnej

II.8 **14:45–15:00** — 15 min

Podsumowanie konferencji - szkolenia dla wszystkich uczestników

Agnieszka Świątalska, Agnieszka Pękala-Safińska, Wojciech Jóźwiak
PTNW Gdańsk UP w Poznaniu Nadnotecka Grupa Rybacka

15:00–16:00	Obiad rybny restauracja Rybi Puzon
16:00–16:45	Przejazd autokarami pod hotel
	Zakończenie konferencji

Fundusze Europejskie dla Rybactwa
Rzeczpospolita Polska
Dofinansowane przez Unię Europejską