

Český svaz zpracovatelů masa ve spolupráci
s Ústavem konzervace potravin a technologie masa,
Fakulty potravinářské a biochemické technologie **Vysoké školy chemicko-technologické** v Praze
a Fakulty veterinární hygieny a ekologie **Veterinární a farmaceutické univerzity** v Brně
si Vás dovoluje pozvat na

ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU

4. až 5. října 2011 - Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

V jednotlivých sekcích jsou pro Vás připraveny přednášky těchto odborníků:

Pavel Bohatec (Ministerstvo zemědělství ČR) ● **Jan Váňa** (Státní veterinární správa ČR)
Josef Brychta (Státní veterinární ústav Jihlava) ● **Štefan Vodný** (Eurofins CZ) ● **Jan Pivoňka** (Eurofins CZ)
Markéta Chýlková (Potravinářská komora ČR) ● **Michaela Petrová** (Makro) ● **Jarmila Štolcová** (Foodservis)
Marie Jechová (Krajská hygienická stanice Středočeského kraje) ● **Pavel Mikoška** (Ahold)
Miloš Kavka (Státní zemědělská a potravinářská inspekce) ● **Antonín Kozák** (Městská veterinární správa Praha)
František Kšána ml. (Řeznictví - uzenářství Kšána a syn) ● **Jan Katina** (Český svaz zpracovatelů masa)

Za vedení společnosti Tesco Stores ČR a.s. vystoupí
Petr Baudyš ● **Zsolt Patros** ● **Radek Mlich** ● **Jesper Lauridsen**

Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze reprezentují
Petr Pipek ● **Michal Voldřich** ● **Jaroslav Dobiáš** ● **Rudolf Ševčík**

Veterinární a farmaceutickou univerzitu Brno zastupují:
Josef Kameník ● **Alena Saláková** ● **Matěj Pospiech** ● **Pavla Steinhauserová**
Jana Tománková ● **Zdeněk Pavlík**



Český svaz
zpracovatelů masa



VŠCHT PRAHA

Program dvoudenního školení je první den rozdělen do čtyř samostatných sekcí, které probíhají souběžně. Druhý den školení je rozdělen na odbornou sekci a nákupní den Tesco. Vaše přihláška Vám umožňuje účast v libovolné sekci, účast na nákupním dni Tescoje ovšem podmíněna registrací zájmu na ČSZM.

Kapacita akce je omezena, proto s přihláškou neotálejte!

ZLATÝ PARTNER



Český svaz
zpracovatelů masa

Český svaz zpracovatelů masa, Libušská 319, 142 00 Praha 4 - Písnice
tel: +420 244 092 405 / mobil: +420 724 258 003 / fax: +420 244 092 405
e-mail: sekretariat@cszm.cz

4/10

KONGRESOVÝ SÁL

09:00 – 09:30	zahájení Školení pracovníků masného průmyslu <i>Jaromír Kloud, Český svaz zpracovatelů masa</i>
09:30 – 12:30	Novinky v technologii masné výroby a v potravinářské legislativě - Aktivity MZe ČR ve vztahu k potravinářskému průmyslu <i>Pavel Bohatec, Ministerstvo zemědělství ČR</i> - Novinky ve veterinárně-hygienické legislativě <i>Jan Váňa, Státní veterinární správa ČR</i> - Výsledky kontrol kvality masných výrobků <i>Josef Brychta, Státní veterinární ústav Jihlava</i> - Systém kontroly a certifikace masných výrobků <i>Štefan Vodný, Jan Pivoňka, Eurofins CZ</i>
12:30 – 13:30 přestávka, oběd	
13:30 – 16:30	Novinky v technologii masné výroby a v potravinářské legislativě - Materiály určené pro styk s potravinami - novinky <i>Jaroslav Dobiáš, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i> - Novinky v potravinářské legislativě <i>Markéta Chýlková, Potravinářská komora ČR</i> - Požadavky společnosti Makro Cash&Carry ČR na kvalitu masa <i>Michaela Petrová, Makro</i> - Dotace pro zpracovatele masa <i>Jarmila Štolcová, Foodservis</i>
16:30 – 18:30 volný program	
18:30 – 19:30	Společný přípitek (foyer hotelu) Raut (hotelová restaurace)
19:30 – 20:30	SLAVNOSTNÍ VEČER S UDÍLENÍM OCENĚNÍ
20:30 – 02:00	Hudební produkce (foyer hotelu) Raut (hotelová restaurace)

5/10

KONGRESOVÝ SÁL

09:30 – 13:00	Zdravotní aspekty a trendy spotřeby masa a masných výrobků - Maso a rakovina – rizikové faktory a prevence jejich vlivu <i>Josef Kameník, VFU</i> - Společenská odpovědnost obchodního řetězce <i>Pavel Mikoška, Ahold</i> - Čerstvé potraviny – maso, metody hodnocení čerstvosti u masa a masných výrobků <i>Michal Voldřich, VŠCHT</i> - Maso a kardiovaskulární onemocnění <i>Pavla Steinhäuserová, VFU</i> - Imunologická kastrace a její vliv na vepřové maso <i>Jana Tománková, VFU</i>
13:00	závěr Školení pracovníků masného průmyslu

STŘÍBRNÝ PARTNER



4/10

MODRÝ SALONEK

(školení středního managementu)

ŽLUTÝ SALONEK

(školení pro provozovatele malých podniků a prodejen)

ZELENÝ SALONEK

(TESCO)

09:30 – 12:30	- Vybrané vady masných výrobků <i>Petr Pipek, VŠCHT</i> - Oxidace tuku v mase a masných výrobcích – možnosti stanovení <i>Zdeněk Pavlík, VFU</i> - Principy úchovy potravin <i>Rudolf Ševčík, VŠCHT</i> - Detekce falšování masných výrobků <i>Petr Pipek, VŠCHT</i>	- Legislativa k prodeji masa a masných výrobků <i>Marie Jechová, KHS Středočeského kraje</i> - Úřední dozor nad prodejem masa a masných výrobků v maloobchodní síti <i>Miloš Kavka, SZPI</i> - Veterinární dozor nad distribucí masa a masných výrobků <i>Antonín Kozák, MěVS Praha</i> - Označování masa a masných výrobků <i>Miloš Kavka, SZPI</i>	- Základní požadavky pro výrobu a prodej masných výrobků – pohled maloobchodního řetězce <i>Petr Baudyš, Tesco Stores ČR</i> - Jak může uspět malý, lokální dodavatel na základě zkušenosti společnosti Tesco Stores ČR a.s. <i>Zsolt Patros, Tesco Stores ČR</i>
12:30 – 13:30 přestávka, oběd			
13:30 – 16:30	- Metody histochemického a imunohistochemického vyšetření masných výrobků <i>Matěj Pospiech, VFU</i> - Aditivní látky schválené pro výrobu masných výrobků <i>Petr Pipek, VŠCHT</i> - Optimalizace postupů při výrobě masných výrobků <i>Rudolf Ševčík, VŠCHT</i> - Vybrané instrumentální metody analýzy masa a masných výrobků – barva a textura <i>Alena Saláková, VFU</i>	- Úřední dozor nad prodejem potravin na farmářských trzích <i>Antonín Kozák, MěVS Praha</i> - Dělení výsekových mas v ČR a zahraničí <i>František Kšána ml., ŘU Kšána a syn</i> - Zaručené tradiční speciality <i>Jan Katina, ČSZM</i>	- Zkušenosti s prodejem regionálních potravin <i>Radek Mlich, Tesco Stores ČR</i> - Trendy maloobchodu v České republice a v zahraničí <i>Jesper Lauridsen, Tesco Stores ČR</i>
16:30 – 18:30 volný program			

5/10

MODRÝ SALONEK

(nákupní den TESCO)

ŽLUTÝ SALONEK

(nákupní den TESCO)

ZELENÝ SALONEK

(nákupní den TESCO)

09:30 – 13:00	Úvodní obchodní jednání nákupčích Tesco Stores ČR a.s. se zájemci o dodávání „regionálních“ masných výrobků do jednotlivých prodejen Tesco v příslušných regionech ČR. Tato individuální jednání zájemců s nákupčími o délce cca 15 minut na sebe budou navazovat – zájemci se proto musí v rámci přihlášky registrovat na sekretariátu ČSZM, odkud bude potvrzen konkrétní termín schůzky. Vítanou součástí jednání bude prezentace vzorků vybraných výrobků - v případě potřeby chladírenského uskladnění vzorků výrobků zájemci rovněž kontaktují sekretariát ČSZM. Mezi zájemci mohou být i malé a středně velké firmy!
---------------------	---