

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

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU

9. až 10. října 2012

Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

V jednotlivých sekcích jsou pro Vás připraveny přednášky těchto odborníků:

Jaromír **KLOUD** (Český svaz zpracovatelů masa) ● Pavel **BOHATEC** (Ministerstvo zemědělství ČR) ● Jan **VÁŇA** (Státní veterinární správa ČR)  
Marie **JECHOVÁ** (Krajská hygienická stanice Středočeského kraje) ● Miloš **KAVKA** (Státní zemědělská a potravinářská inspekce)  
Václav **SUCHAN** (Foodservis) ● Libor **DUPAL** (Sdružení českých spotřebitelů) ● Antonín **KOZÁK** (Městská veterinární správa Praha)  
Markéta **CHÝLKOVÁ** (Potravinářská komora ČR) ● Jan **STIBAL** (Svaz chovatelů prasat v Čechách a na Moravě) ● Vladimíra **ŠEBKOVÁ** (GfK Czech)  
Michal **BÍLÝ** (GS1 ČR) ● Zdeněk **CÍSAŘ** (Krajská veterinární správa pro Středočeský kraj) ● Ladislav **LIPKA** (Carnibona Group)

Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze reprezentují:

Michal **VOLDŘICH** ● Petr **PIPEK** ● Jan **PIVOŇKA** ● Rudolf **ŠEVČÍK** ● Aleš **RAJCHL** ● Bo-Anne **ROHLÍK**

Veterinární a farmaceutickou univerzitu Brno zastupují:

Josef **KAMENÍK** ● Matěj **POSPIECH** ● Zdeněk **PAVLÍK** ● Alena **SALÁKOVÁ** ● Martina **ELIÁŠOVÁ**

Program dvoudenního školení je první den rozdělen do čtyř samostatných sekcí, které probíhají souběžně. Kapacita akce je omezena, proto s přihláškou neotálejte!

## ZLATÝ PARTNER



## STŘÍBRNÝ PARTNER





9/10

KONGRESOVÝ SÁL - sekce Označování a jakost masných výrobků

09:00 – 09:30	zahájení Školení pracovníků masného průmyslu <i>Jaromír Kloud, Český svaz zpracovatelů masa</i>	12:30 – 13:30 přestávka, oběd
09:30 – 12:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Aktivity MZE ČR ve vztahu k potravinářskému průmyslu</b> <i>Pavel Bohatec, Ministerstvo zemědělství ČR</i></li> <li>- <b>Výsledky úředních kontrol potravin živočišného původu</b> <i>Jan Váňa, Státní veterinární správa ČR</i></li> <li>- <b>Jsou masné výrobky opravdu tak špatné?</b> <b>Hodnocení kvality masných výrobků</b> <i>Michal Voldřich, Jan Pivoňka, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i></li> <li>- <b>Legislativní požadavky na výrobu a označování masných výrobků na Slovensku a v Maďarsku</b> <i>Ladislav Lipka, Carnibona Group</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Výsledky analýz vybraných masných výrobků z pohledu legislativy ČR</b> <i>Josef Kameník, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</i></li> <li>- <b>Srovnatelnost laboratorních rozborů masných výrobků</b> <i>Rudolf Ševčík, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i></li> <li>- <b>Detekce přídavku SOM v masných výrobcích</b> <i>Matěj Pospiech, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</i></li> <li>- <b>Komunikace mezi výrobcí a spotřebiteli</b> <i>Libor Dupal, Sdružení českých spotřebitelů</i></li> </ul>
16:30 – 18:30 volný program		

**ZELENÝ SALONEK** - sekce Školení středního managementu

**ŽLUTÝ SALONEK** - sekce Školení pro provozovatele malých podniků a prodejen

09:30 – 12:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Úvod do falšování masa. Co je maso?</b> <i>Petr Pipek, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i></li> <li>- <b>Detekce falšování masa a masných výrobků</b> <i>Petr Pipek, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i></li> <li>- <b>Analytické stanovení obsahu masa a dalších parametrů - jak si správně zadávat rozbor</b> <i>Rudolf Ševčík, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i></li> <li>- <b>Jak správně vytvořit etiketu masného výrobku - výpočet obsahu masa z receptury masného výrobku</b> <i>Rudolf Ševčík, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Označování masa a masných výrobků</b> <i>Miloš Kavka, Státní zemědělská a potravinářská inspekce</i></li> <li>- <b>Veterinární dozor nad distribucí masa a masných výrobků</b> <i>Antonín Kozák, Městská veterinární správa Praha</i></li> <li>- <b>Podmínky prodeje masa a masných výrobků</b> <i>Miloš Kavka, Státní zemědělská a potravinářská inspekce</i></li> <li>- <b>Úřední dozor nad prodejem potravin na farmářských trzích</b> <i>Antonín Kozák, Městská veterinární správa Praha</i></li> </ul>
12:30 – 13:30 přestávka, oběd		12:30 – 13:30 přestávka, oběd
13:30 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Potravinářské přídatné látky, enzymy a aroma dle legislativy EU</b> <i>Petr Pipek, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i></li> <li>- <b>Zkušenosti z použití enzymu transglutaminázy při zpracování masa</b> <i>Zdeněk Pavlík, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</i></li> <li>- <b>Hodnocení senzorických parametrů masných výrobků z tržní sítě</b> <i>Alena Saláková, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</i></li> <li>- <b>Struktura masných výrobků z pohledu elektronové mikroskopie</b> <i>Martina Eliášová, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Novinky v potravinářské legislativě</b> <i>Markéta Chýlková, Potravinářská komora ČR</i></li> <li>- <b>Legislativa k prodeji masa a masných výrobků</b> <i>Marie Jechová, Krajská hygienická stanice Středočeského kraje</i></li> <li>- <b>Optimalizace tepelného ošetření masných výrobků</b> <i>Aleš Rajchl, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i></li> <li>- <b>Skladování a údržnost masa a masných výrobků</b> <i>Bo-Anne Rohlík, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</i></li> </ul>
16:30 – 18:30 volný program		16:30 – 18:30 volný program

**MODRÝ SALONEK** - sekce Firemní prezentace

09:30 – 12:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pokladní systém na prodeju ANO či NE?</b> <i>Novum</i></li> <li>- <b>Laboratorní služby pro masný průmysl</b> <i>ALS ČR</i></li> <li>- <b>Inteligentní řešení pro masný průmysl - FoodScan, MeatScan a více</b> <i>MILCOM servis</i></li> <li>- <b>Nové směry v systémech řízení bezpečnosti potravin: FSSC 22000:2011</b> <i>TŮV SŮD ČR</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>UCRETE - oceněn Zlatou Salimou 2012. Certifikát Indoor Air Comfort BASF</b></li> <li>- <b>Novinky v technologických přípravcích firmy Almi a nabídka sterilované zeleniny pro uzenáře a lahůdkáře od firmy ESSA</b> <i>ESSA</i></li> <li>- <b>Moderní sanitační postupy</b> <i>Christeys</i></li> <li>- <b>Koncepce prodeje masných výrobků</b> <i>Enders CZ</i></li> </ul>
12:30 – 13:30 přestávka, oběd		16:30 – 18:30 volný program

9/10

**SPOLEČENSKÝ VEČER**

18:30	Společný přípitek (foyer hotelu) / Raut (hotelová restaurace)
19:30	SLAVNOSTNÍ VEČER S UDÍLENÍM OCENĚNÍ
20:30	Hudební produkce (foyer hotelu) / Raut (hotelová restaurace) Přehlídka premiových masných výrobků (hotelová restaurace)

MEDIÁLNÍ PARTNER



10/10

KONGRESOVÝ SÁL - sekce Křížem krájem potravinami

09:30 – 13:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Perspektiva českých chovů prasat</b> <i>Jan Stíbal, Svaz chovatelů prasat v Čechách a na Moravě</i></li> <li>- <b>Zkušenosti s domácími porážkami skotu do stáří 24 měsíců</b> <i>Zdeněk Císař, Krajská veterinární správa pro Středočeský kraj</i></li> <li>- <b>Trendy v prodeji masa a masných výrobků v ČR</b> <i>Vladimíra Šebková, GfK Czech</i></li> <li>- <b>Nová symbolika pro značení spotřebitelských jednotek</b> <i>Michal Bílý, GS1 ČR</i></li> <li>- <b>Dotační příležitosti pro zpracovatele masa v letech 2012 – 2013</b> <i>Václav Suchan, Foodservis</i></li> </ul>
13:00	závěr Školení pracovníků masného průmyslu