



**Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo s odbornou garanciou
Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR,
organizuje školenie s nasledovnými témami:**

Hygienická príručka na zásadách HACCP pre výrobu a predaj výrobkov z ovčieho mlieka v salašnických podmienkach – ovčí hrudkový syr na priamu spotrebu, ovčí údený syr, žinčica, bačovská bryndza, parenice, korbáčiky (Číslo potvrdenia o akreditácii: 2546/2007/426/2, 10 hodín).

Predstavenie certifikačného systému „Zlatá ovca/koza“ na 100% výrobky z ovčieho/kozieho mlieka.

Predstavenie aktualizovaných príručiek HACCP pre ovčie mlieko, kozie mlieko a mliečne výrobky.

Cieľom tejto vzdelávacej aktivity je výchova vedúcich salašov a salašného personálu bezprostredne účastného pri výrobe a spracovaní mlieka smerom k zvládnutiu princípov a zásad správnej výrobnéj a hygienickej praxe vychádzajúcej z príslušných smerníc a riadení legislatívy EU a domácich usmernení. Prispieť tak v konečnom dôsledku k tomu, aby salašnicke ovčie mliekarstvo bolo súčasťou výroby zdravotne bezpečných mliečnych výrobkov.

Témy školenia:

1. Aktuálna zdravotná situácia v chove oviec a kôz na Slovensku (prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc.)
2. Požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu na salašoch (MUDr. Iveta Trusková, PhD.)
3. Získavanie surového ovčieho mlieka a výroba mliečnych výrobkov z ovčieho mlieka na salaši, dodržiavanie kritérií bezpečnosti a kvality ovčích mliečnych výrobkov (MVDr. Ing. Fridolín Pokorný)
4. Certifikácia slovenských výrobkov z ovčieho/kozieho mlieka – Zlatá ovca/koza. Zlepšenie ich predaja na slovenskom trhu (Ing. Slavomír Reľovský; MVDr. Ing. Fridolín Pokorný)
5. Aktualizácia príručky na zásadách HACCP pre výrobu a predaj výrobkov z ovčieho mlieka, kozieho mlieka v salašnických podmienkach (Ing. Peter Zajac)

Úspešný účastník školenia získa osvedčenie akreditované Ministerstvom školstva Slovenskej republiky. (Číslo potvrdenia o akreditácii: 2546/2007/426/2)

Školenia sa budú konať v priestoroch:

20.02.2018 – Banská Bystrica, Stredná odborná škola, Pod Bánošom 80

27.02.2018 – Šabinov, Združená stredná škola, SNP 16

06.03.2018 – Žilina, Stredné odborné učilište stavebné, Tulipánová 2

Učebný plán - Hygienická príručka na zásadách HACCP pre výrobu a predaj výrobkov z ovčieho mlieka v salašnických podmienkach – ovčí hrudkový syr na priamu spotrebu, ovčí údený syr, žinčica, bačovská bryndza, parenice, korbáčiky:

Zoohygienické a zooveterinárne aspekty chovu oviec, organizačné aspekty chovu oviec a šľachtiteľská práca, zásady správnej výrobnéj praxe pri získaní a ošetrovaní ovčieho mlieka, zásady správnej praxe pre výrobu a predaj výrobkov z ovčieho mlieka v salašnických podmienkach, ovčí hrudkový syr na priamu spotrebu, ovčí údený syr, žinčica, bačovská bryndza, parenice, korbáčik, osobná hygiena salašného personálu a hygiena prostredia, legislatíva (hygienický balíček...) pre výrobu a spracovanie ovčieho mlieka a ovčích mliečnych výrobkov, systém kontroly kvality ovčieho mlieka a ovčích mliečnych výrobkov.

Odborný garant:

Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky
Botanická 17, 842 13 Bratislava

Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc.
ústredný riaditeľ ŠVPS SR

Organizačný garant:

Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku – družstvo
Skuteckého 19, 974 01 Banská Bystrica

Lektori:

Prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc. – Štátna veterinárna a potravinová správa SR
MUDr. Iveta Trusková, PhD. – Úrad verejného zdravotníctva Slovenskej republiky
MVDr. Ing. Fridolín Pokorný – Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Ing. Slavomír Reľovský – ZCHOK na Slovensku – družstvo

Informácie pre záujemcov a organizačné pokyny:

1. Registrácia účastníkov je **v deň školenia do 8:00 hod.**
2. Na školenie sa môžete prihlásiť prostredníctvom priloženej **Návratky.**

Ing. Slavomír Reľovský v.r.
riaditeľ ZCHOK