



**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 EÚ 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)

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

Školenia sa budú konať v priestoroch:

**18.02.2020 – Žilina, Stredné odborné učilište stavebné, Tulipánová 2**

**25.02.2020 – Banská Bystrica, Stredná odborná škola, Pod Bánošom 80**

**03.03.2020 – Sabinov, Združená stredná škola, SNP 16**

***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 prihláste prostredníctvom priloženej **Návratky**.

*Ing. Slavomír Reľovský v.r.*  
riaditeľ ZCHOK