



Občianske združenie
pri Zväze chovateľov oviec a kôz



POZVÁNKA

na školenie

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

Školenie je určené hlavne pre: vedúcich salašov; salašnícky personál; výrobcov mliečnych výrobkov; podnikateľov v spracovávaní mlieka a ostatných, ktorí sú účastní bezprostredne pri výrobe a spracovaní mlieka.

<u>Termín konania</u>	<u>Miesto konania</u>
<u>17.02.2026</u>	<u>Spojená škola, SNP 16, 083 01 Sabinov</u>
<u>24.02.2026</u>	<u>Strená odborná škola, Pod Bánošom 80, Banská Bystrica</u>
<u>03.03.2026</u>	<u>Koliba Papradno, Papradno č. 1507, okr. Považská Bystrica</u>

Účastnícky poplatok:

- pre člena ZCHOK, ktorý má príručku HACCP (zelená kniha A4, vydaná ZCHOK) a zaplatené členské za rok 2026 44 €
- pre člena ZCHOK, ale nemá príručku HACCP (zelená kniha A4, vydaná ZCHOK) a má zaplatené členské za rok 2026 57 €
- pre nečlena ZCHOK, ktorý má príručku HACCP (zelená kniha A4, vydaná ZCHOK) 57 €
- ostatní účastníci školenia 86 €
 - suma je uvedená za osobu, s DPH 23%.
 - v poplatku sú zahrnuté náklady na zabezpečenie priestoru školenia, odmena školiteľov a náklady na školiace materiály. Na základe záväznej prihlášky Vám bude vystavená faktúra na plnú sumu za školenie. Úhradou faktúry si zabezpečíte účasť na školení. Neuhradením faktúry je Vaša záväzná prihláška považovaná za bezpredmetnú.
 - poplatok je po dohode možné uhradiť aj v hotovosti na mieste školenia. V prípade, že je naplnený počet uchádzačov, to však nebude možné.

Zasielanie prihlášok:

e-mailom: zchok@zchok.sk

Cieľom školenia:

Účastníci školenia získajú spôsobilosť a odbornú kvalifikáciu pre výrobu a spracovanie mlieka smerom k zvládnutiu princípov a zásad správnej výrobnéj a hygienickej praxe vychádzajúcej z príslušných smerníc a riadení legislatívy EU a domácich usmernení.

Účastníkom školenia sa predstaví certifikačný systém „Zlatá ovca/koza“ na 100% výroby z ovčieho/kozieho mlieka a „Zlatá ovca/ koza A2A2“. A dá sa im do pozornosti príručka HACCP pre ovčie mlieko, kozie mlieko a mliečne výrobky.

Predstaví sa akreditovaný vzdelávací program „Výrobca mliečnych výrobkov“. Predmetné vzdelávanie je akreditované Ministerstvom školstva, vedy a výskumu SR. Program je určený pre osoby so záujmom vykonávať činnosti súvisiace s poľnohospodárskou prvovýrobou na báze získavania mlieka od dojných zvierat, spracovaním takto získaného mlieka s následnou výrobou z mlieka do podoby finálnych mliečnych produktov a ich umiestňovaním na trh spotrebiteľov (na základe certifikátu po ukončení programu je možnosť získať živnostenské oprávnenie).

Ukončenie školenia: Školenie sa ukončí záverečným testom. Úspešní absolventi obdržia osvedčenie priamo v deň školenia.

Organizátor a garant: Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku - družstvo
Skuteckého 19, 974 00 Banská Bystrica

Spoluorganizátor: Občianske združenie pri Zväze chovateľov oviec a kôz

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

Tel.: 0905 406 283

E-mail: zchok@zchok.sk

Prihlášky: V prípade záujmu zašlite prosím vyplnenú prihlášku čo najskôr e-mailom na: zchok@zchok.sk.

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

Program školenia:

7:30 – 8:30 Prezentácia účastníkov školenia.

8:30 – 9:30 **Aktuálna zdravotná situácia v chove oviec a kôz na Slovensku,**

MVDr.Martin Chudý, Ústredný riaditeľ, Štátna veterinárna a potravinová správa SR

9:30 – 10:30 **Požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu na salašoch,**

Ing.Eva Józseffiová, PhD., Úrad verejného zdravotníctva SR

10:30 – 12:30 **Získavanie surového ovčieho mlieka a výroba mliečnych výrobkov z ovčieho mlieka na salaši, dodržiavanie kritérií bezpečnosti a kvality ovčích mliečnych výrobkov,**

MVDr.Peter Štofko, Štátna veterinárna a potravinová správa SR

12:30 – 13:30 Obedňajšia prestávka.

13:30 – 14:30 **Možnosti podpôr a ich podmienky pre chovateľov oviec a kôz**

Ing.Daniel Hrežík, AgriBusiness s.r.o.

14:30 Záverečný test.

14:30 – 15:00 **Certifikácia slovenských výrobkov z ovčieho/kozieho mlieka – Zlatá ovca/koza A2A2. Zlepšenie ich predaja na slovenskom trhu,**

Ing. Slavomír Reľovský, Zväz chovateľov oviec a kôz

15:00 – 15:30 Odovzdanie certifikátov, ukončenie.