



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.

Termín konania	Miesto konania
14.02.2023, 8:30 hod.	Farma Kamenica, Lipany okr. Sabinov
21.02.2023, 8:30 hod.	Koliba Papradno, Papradno č. 1507, okr. Považská Bystrica
28.02.2023, 8:30 hod.	Strená odborná škola, Pod Bánošom 80, Banská Bystrica
28.02.2023, 8:30 hod.	on-line prednáška, ukončená testom, osvedčenia budú zasielané poštou po vyplnení testu on-line

Účastnícky poplatok:

- pre člena ZCHOK, ktorý má HACCP a zaplatené členské za rok 2023 42 €
 - pre člena ZCHOK, ale nemá HACCP a má zaplatené členské za rok 2023 55 €
 - pre nečlena ZCHOK, ktorý má HACCP 55 €
 - ostatní účastníci školenia 83 €
- suma je uvedená za osobu, s DPH 20%.
 - 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 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. Účastníci on-line školenia dostanú osvedčenie poštou.

**Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku – družstvo, Skuteckého 19, 974 00
Banská Bystrica**

Odborný garant: Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky
Botanická 17, 842 13 Bratislava
prof. MVDr. Jozef Bireš, DrSc., ústredný riaditeľ ŠVPS SR

Garant a organizátor:	Zväz chovateľov oviec a kôz na Slovensku, družstvo Skuteckého 19, 974 00 Banská Bystrica
Spoluorganizátor:	Občianske združenie pri Zväze chovateľov oviec a kôz
Tel.:	048 – 413 50 27, 0905 406 283
E-mail:	zchok@zchok.sk
Prihlášky:	V prípade záujmu zašlite prosím vyplnenú prihlášku čo najskôr e-mailom zchok@zchok.sk.

Program školenia:

- 8:30 – 9:30 - Aktuálna zdravotná situácia v chove oviec a kôz na Slovensku,
lektor: prof. MVDr. Jozef Bireš, Dr Sc.
- 9:30 – 10:30 - Požiadavky na osobnú a prevádzkovú hygienu na salašoch,
lektorka: Ing. Eva Józeffiová, PhD.
- 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,
lektor: MVDr., Ing. Fridolín Pokorný
- 12:30 – 13:30 – obedňajšia prestávka,
- 13:30 – 14:00 – záverečný test,
- 14:00 – 15:00 - Certifikácia slovenských výrobkov z ovčieho/kozieho mlieka – Zlatá ovca/koza. Zlepšenie ich predaja na slovenskom trhu,
- Predstavenie akreditovaného vzdelávacieho programu „Výrobca mliečnych výrobkov“,
lektor: Ing. Slavomír Reľovský
- 15:00 – 15:15 – odovzdanie certifikátov, ukončenie.