

Český svaz zpracovatelů masa ve spolupráci s Ústavem konzervace potravin a technologie masa, FPBT VŠCHT Praha
si Vás dovoluje pozvat na

ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU

5. až 6. října 2010 - Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

V jednotlivých sekcích jsou pro Vás připraveny přednášky těchto odborníků:

František Sládek, Ministerstvo zemědělství ČR ● *Hynek Brom*, Úřad pro ochranu hospodářské soutěže

Petr Baudiš, TESCO ● *Zdeněk Císař*, KVS Středočeský kraj ● *Jarmila Štolcová*, Foodservis

Markéta Chýlková, Potravinářská komora ČR ● *Petr Koten*, Česká společnost pro jakost

Antonín Kozák, MěVS Praha ● *Marie Jechová*, KHS Středočeského kraje

Michal Bílý, GS1 Czech Republic ● *Miroslav Koberna*, Potravinářská komora ČR

Vysokou školu chemicko-technologickou reprezentují:

Miroslav Čerovský ● *Jaroslav Dobíáš* ● *Iveta Horsáková* ● *Petr Pipek* ● *Jan Pivoňka* ● *Bo-Anne Rohlík*

Rudolf Ševčík ● *Michal Voldřich*

Program dvoudenního školení je první den rozdělen do tří samostatných sekcí, které probíhají souběžně.

Vaše přihláška Vám umožňuje účast v libovolné sekci.

Kapacita školení je omezena, proto s přihláškou neotálejte!



**Český svaz
zpracovatelů masa**



VŠCHT PRAHA

5. října 2010

dopoledne

KONGRESOVÝ SÁL		MODRÝ SALONEK (sekte pro malé podniky, prodejny a provozní techniky)	ŽLUTÝ SALONEK (sekte pro střední management)
09:00 – 09:30	zahájení Školení pracovníků masného průmyslu (Jaromír Kloud, ČSZM)		
09:30 – 12:00	Novinky v technologii masné výroby a v potravinářské legislativě · Aktivitty MZe ČR ve vztahu k potravinářskému průmyslu (František Sládek, Ministerstvo zemědělství ČR) · Optimalizace obsahu aditivních látek v masných výrobcích (Michal Voldřich, VŠCHT Praha) · Správné postupy pro odběr vzorků při hodnocení kontaminací výrobky: <i>Listeria monocytogenes</i> (Miroslav Čerovský, VŠCHT Praha)	Legislativní a technologické požadavky na konstrukční řešení a technické vybavení provozů · Legislativní požadavky na konstrukci provozů (Zdeněk Císař, KVS Středočeský kraj) · Požadavky norem GFSI na konstrukční a technické vybavení provozů (Jan Pivoňka, VŠCHT Praha) · Novinky v potravinářské legislativě (Markéta Chýlková, Potravinářská komora ČR)	Základní školení středního managementu v masné výrobě – 1. část · Premortální a postmortální změny v mase, technologické důsledky (Petr Pipek, VŠCHT Praha) · Principy úchovy potravin (Rudolf Ševčík, VŠCHT Praha) · Optimalizace a validace tepelného ošetření masných výrobků (Rudolf Ševčík, VŠCHT Praha)
12:00 – 13:00 přestávka, oběd			



ESSA Vám přináší
koření a technologie firmy

















prodej vozidel KIA a VOLKSWAGEN






... closer to your business











FOOD, s.r.o.




Packaging that cares

5. října 2010

odpoledne

KONGRESOVÝ SÁL		MODRÝ SALONEK (sekte pro malé podniky, prodejny a provozní techniky)	ŽLUTÝ SALONEK (sekte pro střední management)
13:00 – 16:00	Standardy obchodních řetězců · Aplikace zákona o významné tržní síle (Hynek Brom, Úřad pro ochranu hospodářské soutěže) · Požadavky standardů IFS a BRC verze 5 a nejčastější neshody během certifikace těchto standardů (Michal Voldřich, Jan Pivoňka, VŠCHT Praha) · Požadavky standardu TESCO (Petr Baudiš, TESCO)	Hygiena a technologie masné výroby ve výrobnách s malou kapacitou · Požadavky nové verze národního standardu pro certifikaci HACCP: Všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci (Petr Koten, Česká společnost pro jakost) Legislativní a technologické požadavky na prodejny masa a masných výrobků · Veterinární dozor nad distribucí masa a masných výrobků (Antonín Kozák, MěVS Praha) · Potravinářská legislativa pro maloobchod a veřejné stravování (Marie Jechová, KHS Středočeského kraje) · Technologické požadavky na prodejny (Marie Jechová, KHS Středočeského kraje)	Základní školení středního managementu v masné výrobě – 2. část · Operace v masné výrobě, chyby a vliv na kvalitu produktů, technologické defekty masných výrobků (Petr Pipek, VŠCHT Praha) · Provozní metody vyšetřování masa a masných výrobků, interpretace výsledků, vyhodnocování trendů (Bo-Anne Rohlík, VŠCHT Praha) · Mikrobiologické defekty masa a masných výrobků (Iveta Horskáková, VŠCHT Praha) · Chladírenské a mrazírenské skladování masa a masných výrobků - základní principy, nejčastější chyby (Rudolf Ševčík, VŠCHT Praha)
16:00 – 18:30 volný program			
18:30 – 19:30	Společný přípitek (foyer hotelu) Raut (hotelová restaurace)	 EGLAL <i>Profesionální vystoupení orientální tanečnice v originálních kostýmech plné svůdnosti a rafinovanosti.</i>	 ABBA STARS
19:30 – 20:30	SLAVNOSTNÍ VEČER S UDÍLENÍM OCENĚNÍ		
20:30 – 02:00	Hudební produkce (foyer hotelu) Raut (hotelová restaurace) <i>V průběhu večera jsou Vás čekají atraktivní vystoupení bríšní tanečnice a skupiny ABBA STARS.</i>		

6. října 2010

KONGRESOVÝ SÁL

	Nejčastější chyby, optimalizované postupy a novinky v technologii masné výroby - Novinky v technologii balení masa a masných výrobků (Jaroslav Dobiáš, VŠCHT Praha) - Autenticita masných výrobků (Michal Voldřich, VŠCHT Praha)
09:00 – 13:00	- Vysledovatelnost a automatická identifikace v masozpracovatelském průmyslu (Michal Bílý, GS1 Czech Republic) - Nejčastější hlášení v systému RASFF týkající se masa a masných výrobků (Rudolf Ševčík, Jan Pivoňka, VŠCHT Praha) - Česká technologická platforma pro potraviny (Miroslav Koberna, Potravinářská komora ČR) - Možnosti čerpání dotačních titulů v roce 2011 (Jarmila Štolcová, Foodservis)
13:00	závěr Školení pracovníků masného průmyslu

STŘÍBRNÝ PARTNER



Kalle CZ

weber®
The High Tech Company

KERRY

media
REPRESENTATIONS, spol. s r.o.

Viscofan

dera

SaltPeter
www.saltpeter.eu



Julius Bauer
International K.s.

DOPRAVA DO BEROUNA

Pro příjezd od Prahy použijte dálnici D5 směrem na Plzeň, použijte exit 18 Beroun-Centrum, odbočte vpravo, na první a třetí světelné křižovatce odbočte vpravo, poté už se před vámi objeví hotel Grand Beroun. Pro příjezd z od Plzně použijte dálnici D5 směrem na Prahu.



Sjedzte z ní na exitu 18, Beroun-Centrum. Zabočte doleva, projedte pod dálnicí. Na první a třetí světelné křižovatce zabočte vpravo. Pak se již před vámi objeví hotel Grand Beroun.

Parkování je zajištěno na parkovišti hotelu Grand. Vaše parkovací místo spolu s kartou na parkování obdržíte po přihlášení poštou.



BEROUN
Historické město roku
2009

www.cszm.cz