



Asociace soukromého zemědělství ČR vás zve na praktický seminář

Zpracování hovězího a vepřového masa

Termín: 22.2.2026

Čas konání semináře: 10:00 - 16:30

Místo konání: Farma Moulisových, Milínov 99, 332 04 Nezvěstice (okr. Plzeň)

Seminář je určen především pro zemědělce a potravináře, kteří již zpracovávají a odbytují maso z farmy a chtějí zákazníkům nabídnout či rozšířit svůj sortiment masných výrobků. Zúčastnit se samozřejmě mohou i ti, kteří o zpracování vlastní produkce teprve uvažují, pracují v gastronomii, nebo jsou nadšenci do zpracování masa v domácích podmínkách.

Co se na semináři dozvíte?

- legislativní rámec zpracování masa: prodej ze dvora, registrace potravinářského podniku, schválení a registrace potravinářského podniku
- veterinární zákon č. 166/1999 Sb., vyhláška č. 289/2007 Sb., vyhláška č. 128/2009 Sb. apod.
- zásady plánování a provozování potravinářského podniku, provozní dokumenty, požadavky na hygienu
- zásady a postupy výroby čerstvých a sušených masných výrobků italského typu

Přijďte se poradit, zeptat se, sdílet zkušenosti a podívat se, jak to funguje jinde. Po semináři následuje návštěva potravinářského provozu a ochutnávka masných výrobků.

Organizační pokyny:

- kapacita každého semináře je omezena, občerstvení pro účastníky bude zajištěno
- registrace jsou **závazné**
- účast lze je stornovat pouze písemně, a to nejpozději **4 pracovní dny** před konáním semináře
- zúčastnit se mohou jak osoby podnikající (FO, PO), tak nepodnikající

Lektor: Ing. Milan Kouřil

Bližší informace, registrace: Veronika Jenikovská, tel. 728 311 581

Osobní údaje budou v souladu s nařízením EP a Rady (EU) č. 2016/679 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES platném znění zpřístupněny také Státnímu zemědělskému intervenčnímu fondu a Ministerstvu zemědělství pro účely administrace, kontroly a evaluace SP SZP.