



STOWARZYSZENIE RZEŹNIKÓW I WĘDLINIARZY RP

Zaprasza na warsztaty szkoleniowe on-line pt.

„Salmonella - główny problem producentów żywności w Polsce”

Panel dr Jacka Kucharskiego

Celem szkolenia jest przedstawienie biologii bakterii Salmonella oraz sposobów zapobiegania jej występowaniu w całym łańcuchu produkcyjnym, od pola do stołu.

Salmonellozy jako choroby odzwierzęce tzw. zoonozy stanowią najczęstszą przyczynę zatruc pokarmowych w UE. Zwalczanie zakażeń Salmonellą i przeciwdziałanie skażeniom żywności tym patogenem jest priorytetem ochrony zdrowia publicznego i kluczową legislacją w prawie żywnościowym UE. Polska jako europejski lider w produkcji mięsa drobiowego i jaj jest szczególnie narażona na ryzyko występowania Salmonelli w surowcach i gotowych produktach.

Szkolenie skierowane jest dla Kadry Zarządzającej oraz Działu Jakości.

Warsztaty poprowadzi specjalista z zakresu weterynarii

Dr Jacek Kucharski

Warsztaty odbędą się w

dn. 24.03.2021

**W godz. 10.00- 12.00 Poprzez
platformę ZOOM**

Koszty warsztatów:

Koszt warsztatów: dla członków SRW RP – 390 netto + 23% vat (w cenie do 2 osób z zakładu, firmy)

Dla pozostałych uczestników – 420 netto + 23% vat (od osoby)

Ilość miejsc ograniczona, decyduje kolejność zgłoszeń.

Zgłoszenia prosimy kierować na adres: biuro@srw.org.pl lub na fax22

635 03 94 do **23 marca 2021**

Wpłaty (do 23 marca 2021) prosimy dokonywać na konto SRW RP: 02 1540 1157 2001 6612 0421 0001



JACEK KUCHARSKI – lekarz weterynarii. W swoim życiu zawodowym zajmował się profilaktyką i leczeniem zwierząt, inseminacją, badaniem mięsa zwierząt rzeźnych i mięsa, ale przede wszystkim nadzorem urzędowym nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności pochodzenia zwierzęcego.

W nadzorze urzędowym będąc inspektorem Inspekcji Weterynaryjnej, pracował na wszystkich szczeblach inspekcji, od poziomu Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Pruszczu Gdańskim, przez Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Gdańsku, do Głównego Inspektoratu Weterynarii w Warszawie, gdzie pełnił funkcję zastępcy Głównego Lekarza Weterynarii. Był także ekspertem Unii Europejskiej w zakresie przeprowadzania audytów żywnościowych w krajach członkowskich UE.

Obecnie prowadzi firmę doradczą i szkoleniową w zakresie produkcji i technologii bezpiecznej żywności, tworzenia i wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (w tym systemu HACCP), eksportu i importu produktów spożywczych w skali globalnej. Doradza także w zakresie produkcji i obrotu paszami i karmą dla zwierząt, a także utylizacji produktów ubocznych.