



STOWARZYSZENIE RZEŹNIKÓW I WĘDLINIARZY RP

Zaprasza na warsztaty szkoleniowe on-line pt.

Zasady obrotu mięsem i jego produktami wobec występowania ASF na terenie Polski

Panel dr Jacka Kucharskiego

Zagadnienia poruszane na szkoleniu:

- historia i przebieg epidemii ASF w Polsce i na świecie
- aktualny stan ASF w Polsce
- interpretacja mapy i kolorowych stref ASF
- możliwości obrotu mięsem pomiędzy strefami
- znakowanie mięsa i produktów pozyskanych ze stref I, II i III.

Szkolenie skierowane jest dla Kadry Zarządzającej oraz Działu Handlowego.

Warsztaty poprowadzi specjalista z zakresu weterynarii

Dr Jacek Kucharski

Warsztaty odbędą się w dn.

15.03.2022

W godz. 10.00- 12.00 Poprzez

platformę ZOOM

Koszty warsztatów:

Koszt warsztatów: dla członków SRW RP – 280 netto + 23% vat (od osoby) Dla pozostałych uczestników – 380 netto + 23% vat (od osoby)

Ilość miejsc ograniczona, decyduje kolejność zgłoszeń.

Zgłoszenia prosimy kierować na adres: biuro@srw.org.pl lub na fax 22 635

03 94 do **14 marca 2022**

Wpłaty (do 14 marca 2022) 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.