

Pozvánka na seminář (informační akci)

Trendy v autenticitě potravin a v přístupech k detekci falšování

Vstup bez vložného



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Potravinářská komora ČR pořádá cyklus informačních seminářů pro zemědělce, potravináře a pracovníky výzkumných a vzdělávacích institucí činných v zemědělské a potravinářské oblasti.

Informační akce je zaměřena na postupy detekce falšování potravin, které zahrnují dva přístupy v principu se prolínající a vycházející ze skutečnosti, že autentický produkt obsahuje charakteristické látky v určitém množství odpovídajícím použitým surovinám a technologii. Vzhledem k tomu, že vývoj metod hodnocení autenticity potravin a detekce falšování je nekonečný, budou účastníci semináře seznámeni s rozvíjející se možností nových zejm. instrumentálních postupů a rozšiřování možností provedení současných analýz.

Místa a termíny konání (čas vždy od 8:30 do 17:00 hod.):

- | | |
|---|------------------------|
| ▪ Praha , Hotel Olšanka, s.r.o., Táboritská 1000, 130 00 | 11. dubna 2017 |
| ▪ Plzeň , Hotel TREND, Kovářská 13a, 301 00 Plzeň | 12. dubna 2017 |
| ▪ Pardubice , Hotel EURO, Jiráskova 2781, 530 02 | 19. dubna 2017 |
| ▪ České Budějovice , Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14, 370 04 | 25. dubna 2017 |
| ▪ Ústí n. Labem , Hotel Vladimír, Masarykova 36, 400 01 | 26. dubna 2017 |
| ▪ Jihlava , Hotel Gustav Mahler, Křížová 4, 586 01 | 3. května 2017 |
| ▪ Liberec , CENTRUM BABYLON, Nitranská 1, 460 12 | 10. května 2017 |
| ▪ Ostrava , Clarion Congress Hotel, Zkrácená 2703/84, 700 30 | 16. května 2017 |
| ▪ Brno , Hotel Voroněž 1, Křížkovského 47, 603 73 | 17. května 2017 |
| ▪ Hradec Králové , Hotel Černigov, Riegrovo nám. 1494/4, | 23. května 2017 |

[Změna místa konání v konkrétním městě vyhrazena.](#)

Registrujte se na: ehlova@foodnet.cz

Pro více informací kontaktujte:

JUDr. Zdenka Ehlová
Potravinářská komora ČR
Počernická 96/272
108 03 Praha 10 – Malešice
tel.: +420 296 411 193
mobil: +420 724 218 765
ehlova@foodnet.cz
www.foodnet.cz

Lektoři:



Mgr. Markéta Chýlková vystudovala Právnickou fakultu Univerzity Karlovy v Praze. Profesní kariéru začala ve státní správě, nejprve na Ministerstvu vnitra ČR a poté se několik let věnovala problematice odpadů a obalů v legislativním odboru Ministerstva životního prostředí ČR. Od roku 2006 působí na PK ČR, kde se kromě environmentální legislativy věnuje především otázkám aplikace potravinového práva, ale také např. významné tržní síly. Zastupuje PK ČR v evropské konfederaci výrobců potravin a nápojů FoodDrinkEurope.



Doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. je absolventem Vysoké školy chemicko-technologické Praha. Doktorskou práci v oboru Technologie potravin obhájil na Ústavu konzervace potravin Vysoké školy chemické technologické. Docentem pro obor Technologie potravin byl jmenován od 1. 12. 2015 (habilitační práce na téma "Posuzování kvality rajčatových výrobků"). V současnosti působí na Vysoké škole chemicko-technologické jako univerzitní pedagog, věnuje se vědecké práci a spolupráci s průmyslem. Je autorem řady odborných i populárně-naučných publikací.



Doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D. od ukončení studia v roce 2001 pracuje na Vysoké škole chemicko-technologické na Ústavu konzervace potravin. Je garantkou předmětů Principy úchovy potravin a Autenticita potravin a detekce falšování, podílí se i na dalších pedagogických aktivitách v rámci studijního oboru Technologie potravin. Její vědecko-výzkumná činnost je zaměřena na využití pokročilých laboratorních metod pro kontrolu a řízení kvality potravin rostlinného původu a nápojů. Aktuálně se věnuje problematice identifikace příčin smyslových vad, postupům predikce trvanlivosti potravinářských výrobků a vývoji a ověřování metod hodnocení autenticity potravin.



Ing. Martin Klanica vystudoval Vysokou školu zemědělskou v Brně (dnešní Mendelova univerzita). Po 2 letech působení v zemědělském družstvu nastoupil ke Státní zemědělské a potravinářské inspekci, kde pracuje od roku 1994. Začínal jako specializovaný inspektor pro oblast ovoce a zeleniny. Postupně prošel přes nižší pozice na regionálním inspektorátu v Brně na inspektorát ústřední, kde byl zodpovědný za činnost kontrolního a laboratorního odboru a následně sekce kontrolní a právní. Od října roku 2013 je ústředním ředitelem Státní zemědělské a potravinářské inspekce.



Ing. Jindřich Pokora vystudoval Vysokou školu zemědělskou v Brně (MZLU). První tři roky praxe získal v Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském. Dále pracoval u velkoobchodní firmy zabývající se prodejem čerstvého ovoce, zeleniny a mraženými výrobky. Od roku 1993 je zaměstnancem Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dříve České). Začínal jako metodik ústředního inspektorátu, dva roky působil jako vedoucí oddělení a následně jako ředitel Odboru kontroly laboratoří a certifikace. Kromě toho působil i jako auditor SMJ a bezpečnosti potravin a 6 let byl členem vědecké rady Výzkumného ústavu bramborářského.



Ing. Veronika Válková, Ph.D. vystudovala Fakultu chemickou VUT v Brně obor Potravinářská chemie a biotechnologie a doktorské vzdělání získala na VFU Brno v oboru Hygiena technologie potravin. Během doktorského studia vyučovala na VFU předmět Senzorická analýza potravin. V roce 2012 nastoupila na Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, kde působí jako vedoucí oddělení metodiky I a kde se mimo jiného věnuje projektu Potraviny na pranýři a systému AAC.



MVDr. Jan Váňa je ředitelem odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví, Státní veterinární správy v Praze. Absolvoval Veterinární a farmaceutickou univerzitu v Brně, fakultu Veterinární hygieny a ekologie.



MVDr. Lenka Sedláčková vystudovala Veterinární a farmaceutickou univerzitu v Brně, fakultu Veterinární hygieny a ekologie. Svou profesní kariéru začala jako inspektorka Okresní veterinární správy v Ústí nad Labem. V roce 2003 nastoupila na Ústřední veterinární správu v Praze, kde v současné době zastává pozici vedoucí odboru veterinární hygieny.



MVDr. Matěj Pospíech, Ph.D., je absolventem Veterinární a farmaceutické univerzity v Brně, fakulta Veterinární hygieny a ekologie, kde dosáhl doktorského vzdělání v oboru Hygiena a technologie potravin. V současné době je zaměstnán na Veterinární a farmaceutické univerzitě v Brně na pozici odborný asistent. Je garantem předmětů se zaměřením na složení a skladbu potravin od roku 2009. Dále působí jako vedoucí laboratoře pro vyšetřování potravin. Je aktivní v oblasti výzkumu metod detekce falšování potravin.

S případy falšování potravin se můžeme setkat od doby, kdy začaly být vyráběny za účelem prodeje. Zmínky o falšování a trestech pro nepoctivé výrobce a obchodníky se nacházejí v řadě historických textů. Současně s postupy klamání se vyvíjely také metody detekce falšování. V principu se postupy falšování zásadně nemění, příklady popsané v historických pramenech jsou podobné dnešním, objevují se však nové případy, které obvykle vycházejí ze změn legislativy a z dostupnosti a změn cen surovin a produktů na trhu. Čerstvým opakujícím se příkladem falšování je přidavek methanolu do lihovin nebo záměna ethanolu za methanol, přičemž poslední z případů měl dokonce rozsáhlé dopady na život a zdraví konzumentů s doživotními následky.

Cílem informační akce je seznámit účastníky z řad provozovatelů potravinářských podniků s postupy detekce falšování, které zahrnují dva přístupy, které se v principu prolínají a vycházejí ze skutečnosti, že autentický produkt obsahuje charakteristické látky v určitém množství odpovídajícím použitým surovinám a technologii. Vzhledem k tomu, že vývoj metod hodnocení autenticity potravin a detekce falšování je nekonečný, budou účastníci seznámeni s rozvíjející se možností nových zejm. instrumentálních postupů a rozšiřování možností provedení současných analýz.

PROGRAM

Čas		Téma	Hl. lektor/alternativní zástupce
Od	Do		
8:30	9:00	Registrace účastníků	
9:00	9:30	AKTUÁLNÍ STAV LEGISLATIVY	Mgr. Markéta Chýlková, vedoucí legislativního oddělení PK ČR
9:30	11:00	ZPŮSOBY FALŠOVÁNÍ POTRAVIN, VLIV NA VÝŽIVOVOU HODNOTU	Doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. Ústav konzervace potravin, VŠCHT
11:00	12:30	METODY DETEKCE FALŠOVÁNÍ	Doc. Ing. Helena Čížková, Ph.D. Ústav konzervace potravin, VŠCHT
12:30	13:00	Oběd	
13:00	14:30	MIKROSKOPICKÉ HODNOCENÍ AUTENTICITY POTRAVIN	MVDr. Matěj Pospiech, Ph.D., Ústav vegetabilních potravin a rostlinné produkce, VFU Brno;
14:30	15:30	KONTROLA KVALITY POTRAVIN NA ČESKÉM A EVROPSKÉM TRHU Z POHLEDU SZPI	Ing. Martin Klanica, ústřední ředitel, SZPI Brno; Ing. Jindřich Pokora, ředitel OKLC, SZPI Brno; Ing. Veronika Válková, Ph.D. vedoucí oddělení metodiky I, SZPI Brno
15:30	16:30	KONTROLA KVALITY POTRAVIN NA ČESKÉM A EVROPSKÉM TRHU Z POHLEDU SVS	MVDr. Jan Váňa, ředitel odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví, SVS Praha; MVDr. Lenka Sedláčková; vedoucí oddělení veterinární hygieny, SVS Praha.
16:30 - 17:00 - DISKUSE / ZÁVĚR SEMINÁŘE			