



# Mezinárodní testování drůbeže, státní podnik

Vedený Krajským soudem v Českých Budějovicích oddíl A, vložka 1934  
IČ 43833560 DIČ CZ 43833560

Ústřašice 63, 39002 Tábor, Česká republika

## Pozvánka

**na 1. školení v rámci programu režimu jakosti Q CZ u producentů drůbeže a  
zpracovatelů drůbežích produktů**

**Školení proběhne dne 15. 9. 2021 od 9<sup>00</sup> do 14<sup>00</sup> hodin v konferenčním**

**sále SVÚ Jihlava na adrese Rantířovská 93/20, Horní Kosov, 586 01 Jihlava**

### **Program školení:**

9<sup>00</sup> – 9<sup>30</sup> Biosekurita a prevence šíření chorob v chovech drůbeže  
lektor Doc. MVDr. Pavel Novák, CSc.

9<sup>30</sup> – 10<sup>15</sup> Užívání antibiotických látek v rámci režimu jakosti Q CZ,  
lektorka Mgr. Lucie Pokludová, Ph.D.

10<sup>15</sup> – 10<sup>45</sup> Zdravotní rizika ve výkrmu brojlerů v rámci režimu jakosti Q CZ,  
lektor MVDr. Petr Stolář

10<sup>45</sup> – 11<sup>15</sup> Úloha biopreparátů a vakcín v rámci režimu Q CZ,  
MVDr. David Šenk

11<sup>15</sup> – 12<sup>00</sup> Přestávka

12<sup>00</sup> – 12<sup>30</sup> Odběr vzorků pro mikrobiologické vyšetření z prostředí chovu a líhně  
lektor MVDr. Šimon Friedrich

12<sup>30</sup> – 13<sup>00</sup> Odběr vzorků pro stanovení RIL, obsahu tuku a volných mastných kyselin  
lektorka Ing. Helena Čurdová

13<sup>00</sup> – 13<sup>30</sup> Odběr vzorků pro sérologické vyšetření krve a mikrobiologické vyšetření masa a  
potravin, lektorka MVDr. Marcela Kostková

13<sup>30</sup> – 14<sup>00</sup> Diskuse, závěr školení

**Z kapacitních důvodů svou účast prosím potvrďte předem na e-mail:  
jan.tyl@mtd-ustrasice.cz**

**Po ukončení akce získá každý účastník osvědčení o absolvování školení.**