



**POLSKIE  
FORUM  
ISO 9000**

Sekcja Przemysłu Spożywczego

**Zapraszają**

*do udziału w międzynarodowej konferencji:*

## **ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM I JAKOŚCIĄ ŻYWNOCICI - 13**

*”Nowelizacja standardów jakości i bezpieczeństwa  
żywności – rewolucja czy ewolucja”*

*Patronat nad konferencją objął:*

*Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi*



*Patronat prasowy:*

**Problemy  
jakości**  
PROBLEMS OF QUALITY

**Konferencja odbędzie się w dniach:  
8 - 10 października 2023 r.**

**w Zakopanem**

**Komunikat nr 1**

## ***Szanowni Państwo!***

Podczas tegorocznej konferencji – obok tradycyjnie omawianych najnowszych trendów rozwoju branży – postanowiliśmy omówić niezmiernie istotny i dotyczący wszystkich branż przemysłu spożywczego temat nowelizacji podstawowych norm regulujących jakość i bezpieczeństwo żywności; również tej tematyce będzie poświęcony tradycyjny, na naszej konferencji, „Okrągły Stół”.

Mam nadzieję, że wyeksponowana w poszczególnych referatach tematyka pozwoli na sprecyzowanie konstruktywnych wniosków, które będą miały wpływ na doskonalenie jakości i bezpieczeństwa żywności.

*Serdecznie zapraszamy!*

*Z poważaniem i wyrazami szacunku  
Manager konferencji*



**EUROPEJSKA UCZELNIA  
W WARSZAWIE**

***Prof. dr inż. Janusz B. Berdowski***  
***przewodniczący***  
***Sekcji Przemysłu Spożywczego***  
***Klubu Polskie Forum ISO 9000***

### **Komitet naukowy konferencji: Przewodniczący komitetu naukowego**

Prof. dr inż. Janusz Berdowski

### **Członkowie**

Prof. dr hab. Jacek Bardowski

Dr hab. inż., prof. PG, Piotr Grudowski

Dr hab. inż., prof. PŚ, Marek Roszak

Prof. dr hab. Elżbieta Skrzypek

### **Komitet organizacyjny konferencji:**

Agnieszka Dębowska

Andrzej Kiszczak

## **Ramowy program konferencji**

### **08.10.2023r. – niedziela**

od 15.00 Przyjazd uczestników

20.00 *Kolacja powitalna*

### **09.10.2023r. – poniedziałek**

8.00 – 9.00 *Śniadanie*

**9.00 – 18.00 obrady konferencji**

11.00 – 11.30 *Kawa, herbata*

13.00 – 15.00 *Przerwa obiadowa*

16.30 – 17.00 *Kawa, herbata*

19.30 *Kolacja plenerowa – Dolina Chochołowska*

### **10.10.2023r. – wtorek**

8.00 – 9.00 *Śniadanie*

**9.00-12.00 obrady konferencji**

10.30 – 11.00 *Kawa, herbata*

12.30 *Zakończenie konferencji*

*Obiad*

*Wyjazd uczestników*

**Konferencja „Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności - 13”  
08 - 10 października 2023 r., Zakopane**

*Proponowany wykaz referatów:*

„Kilka refleksji dotyczących problematyki jakości wyeksponowanych w encyklikach Jana Pawła II”.

*prof. dr Janusz B. Berdowski  
Przewodniczący Sekcji Przemysłu Spożywczego Klubu PF ISO 9000*

„BRCGS Food Safety - Wydanie 9 – zmiany. Rewolucja czy ewolucja? ”.

*mgr inż. Magdalena Ledwoń, Lemco Partner*

„Aktualne problemy związane ze stanem aktualnym i rozwojem IFS”.

*mgr inż. Marek Marzec, biznes Konsultant IFS  
Przewodniczący SITSpoż*

„Przepisy i fakty dotyczące informacji związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności”.

*Janusz Olejnik MBA, Przewodniczący KT 310 ds. bezpieczeństwa żywności w PKN*

„Wiodąca rola IQNET w światowym rozwoju systemów zarządzania”.

*mgr inż. Danuta Orleańska PCBC*

„FSSC 22000 – doskonalenie procesu certyfikacji”.

*mgr inż. Agnieszka Podlewska, Auditor Jakości*

„Zasady instytucjonalnej kontroli żywności”.

*mgr inż. Tadeusz Wojciechowski, Prezes Fundacji  
Polskiego Forum Bezpieczeństwa Żywności*

„Żywność okiem mikrobiologa – bezpieczeństwo czy zagrożenie?”.

*prof. dr hab. Jacek Bardowski, Instytut Biochemii i Biofizyki PAN*

„Produkcja, kontrola i certyfikacja żywności ekologicznej w legislacji Unii Europejskiej”.

*dr inż. Urszula Sołtysiak, Ekspert ds. Produkcji i Przetwórstwa w Rolnictwie Ekologicznym*

„Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym 4.0”.

*prof. dr hab. Elżbieta Skrzypek, UMCS Lublin*

„Kultura bezpieczeństwa i jakości żywności”.

*prof. dr hab. Artur Wysocki, UKSW*

„Zmiany zawarte w nowej wersji Kodeksu Alimentarius w odniesieniu do wersji z 2003r.”

*mgr inż. Piotr Polatowski, DQS*

„Systemowy i metodyczny monitoring środowiska produkcyjnego”

*prof. dr hab. Jolanta Kowalska, prof. dr hab. Małgorzata Ziarno, SGGW*

„Kultura bezpieczeństwa, jakości żywności. Jak zapewnić zaangażowanie w działania continuous improvement na każdym szczeblu organizacji?”

*mgr inż. Łukasz Chmiel, Dyrektor ds. Jakości i Doskonalenia Operacyjnego*

„Rewolucyjne i ewolucyjne systemowe podejście do doskonalenia jakości procesów produkcyjnych”

*dr hab. inż. Prof. PŚ, Marek Roszak, PŚ  
Prezes Klubu Polskie Forum ISO 9000*

### **Koszt uczestnictwa obejmuje:**

- udział w obradach,
- materiały konferencyjne, z numerem ISBN;
- autorzy dwóch wybranych publikacji przez Komitet naukowy konferencji zostaną zaproszeni do skorzystania z oferty ich publikacji w Problemach Jakości, 40 pkt MNiSZ, po spełnieniu wymagań edytorskich i weryfikacji w procesie recenzowania zgodnie z wymaganiami redakcji,
- zakwaterowanie i wyżywienie od kolacji w niedzielę do obiadu we wtorek; zgodnie z wybraną opcją z tabeli opłat (poniżej),
- stosowne zaświadczenia,
- przerwy kawowe,
- udział w kolacji powitalnej (niedziela) i imprezie plenerowej wraz z transportem (poniedziałek),
- wejście do hotelowej sauny oraz 2 godzinny wstęp do AQAPARKU ZAKOPANE,
- koszty organizacyjne.

**TABELA OPŁAT (ceny netto)**

	<b>Pobyty w pokoju 1 os. w pensjonacie TELIMENA</b>	<b>Pobyty w pokoju 2 os. w pensjonacie TELIMENA</b>	<b>Pobyty w 1 os. apartamencie pensjonatu BIAŁY POTOK</b>	<b>Pobyty w 2 os. apartamencie pensjonatu BIAŁY POTOK</b>
<b>Pierwszy przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000</b>	<b>1960 + VAT</b>	<b>1790 + VAT</b>	<b>2090 + VAT</b>	<b>1960 + VAT</b>
<b>Kolejny przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000</b>	<b>10% zniżki od ceny netto dla pierwszego przedstawiciela Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000</b>			
<b>Członek Klubu POLLAB</b>	<b>2060 + VAT</b>	<b>1890 + VAT</b>	<b>2190 + VAT</b>	<b>2060 + VAT</b>
<b>Członek wspierający Klubu PF ISO 9000</b>				
<b>Uczestnicy spoza Klubów</b>	<b>2260 + VAT</b>	<b>2090 + VAT</b>	<b>2390 + VAT</b>	<b>2260 + VAT</b>

**Uwaga:**

*Zniżki dla członków Klubów obowiązują tylko przy opłaconych składkach członkowskich za 2023 r.*

*W przypadku opłacania udziału w szkoleniu ze środków budżetowych istnieje możliwość wystawienia faktury bez podatku VAT. W tym przypadku należy podpisać oraz przelać razem z kartą zgłoszenia oświadczenie o finansowaniu szkolenia ze środków budżetowych.*

**Informacji udzielają i zgłoszenia przyjmują:**



**Biuro Zarządzania Jakością,  
Środowiskiem i BHP**  
tel.: 663 020 353  
e-mail: [biuro@bjz.pl](mailto:biuro@bjz.pl)  
[www.bjz.pl](http://www.bjz.pl)



**Klub Polskie Forum ISO 9000**  
tel.: 451 145 888  
e-mail: [pfiso@pfiso9000.pl](mailto:pfiso@pfiso9000.pl)  
[www.pfiso9000.pl](http://www.pfiso9000.pl)

Pieczęć firmowa



**KARTA UCZESTNICTWA**  
w konferencji

**„ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM  
I JAKOŚCIĄ ŻYWNOŚCI - 13”**  
**Zakopane 08-10 października 2023**

1. Pierwsza osoba Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000 z uregulowanymi składkami  
.....- **zł** + obowiązujący VAT

Nazwa firmy, adres:

Nr członkowski

Imię i nazwisko:

Telefon :

Fax :

E-mail :

2. Kolejna osoba Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000 / Członek wspierający / Członek  
rzeczywisty Klubu POLLAB (z uregulowanymi składkami członkowskimi)  
.....- **zł** + obowiązujący VAT

Nazwa firmy, adres:

Nr członkowski

Imię i nazwisko:

Telefon :

Fax :

E-mail :

3. Uczestnicy spoza Klubów oraz Członkowie Klubów z nie uregulowanymi składkami  
członkowskimi – .....- **zł** + obowiązujący VAT

Nazwa firmy, adres:

Imię i nazwisko:

Telefon :

Fax :

E-mail :

Dodatkowo rezerwuję miejsce  
w pokoju 1 osobowym;

TAK	NIE
-----	-----

Rezerwuję miejsce w Pensjonacie: .....

Zobowiązujemy się do pokrycia kosztów udziału po otrzymaniu faktury w kwocie .....

Nasz NIP : .....

.....  
Podpis uczestnika

**W przypadku rezygnacji z udziału w konferencji po 15 września 2023r. będziemy zmuszeni obciążyć  
Państwa kosztami rezerwacji w wysokości 50%**

Kartę uczestnictwa proszę przesłać e-mailem: [pfiso@pfiso9000.pl](mailto:pfiso@pfiso9000.pl) lub [biuro@bjz.pl](mailto:biuro@bjz.pl)

\* właściwe zakreślić (ilość miejsc ograniczona)