



**POLSKIE
FORUM
ISO 9000**

Sekcja Przemysłu Spożywczego

Zaprasza

do udziału w seminarium:

**DOSKONALENIE
SYSTEMU ZARZĄDZANIA
BEZPIECZEŃSTWEM
ŻYWNOŚCI-3**

Seminarium odbędzie się:

**15 – 17 maja 2011r.
w hotelu Continental
w Krynicy Morskiej**

Zarząd Klubu POLSKIE FORUM ISO 9000
wraz z Sekcją Przemysłu Spożywczego
zapraszają do udziału w seminarium:

„DOSKONALENIE SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI - 3”

Ramowy program

15.05.2011r. – niedziela

16.00 Przyjazd uczestników
20.00 *Kolacja powitalna*

16.05.2011r. – poniedziałek

8.00 – 9.00 *Śniadanie*
9.00 – 18.00 obrady seminarium
 11.00 – 11.30 *Kawa, herbata*
 13.00 – 15.00 *Przerwa obiadowa*
 16.30 – 17.00 *Kawa, herbata*

19.30 *Kolacja grilowa*

17.05.2011r. – wtorek

8.00 – 9.00 *Śniadanie*
9.00-12.00 obrady seminarium
 10.30 – 11.00 *Kawa, herbata*
12.30 Zakończenie seminarium
 Obiad
 Wyjazd uczestników

W programie seminarium zaplanowano prezentację 10 referatów oraz panel dyskusyjny o przedstawionej tematyce oraz szerokie dyskusje ogólne i kuluarowe nad poruszonymi tematami.

Tematyka referatów

1. „Norma ISO 22000 oraz PAS 220”
*dr inż. Janusz B. Berdowski, Ekspert ONZ – UNIDO,
Przewodniczący Sekcji Przemysłu Spożywczego Klubu PF ISO 9000*
 2. „Etyka w biznesie”
prof. dr hab. Elżbieta Skrzypek, UMCS, Lublin
 3. „Ochrona przed szkodnikami i niezgodności systemu PEST CONTROL”
mgr Tadeusz Wojciechowski, Polska Federacja PEST CONTROL
 4. „Biologia molekularna w jakości i bezpieczeństwie żywności”
prof. dr hab. Jacek Bardowski, Instytut Biochemii i Biofizyki PAN
 5. „V wersja BRC”
mgr inż. Agnieszka Zagroba, Lantmannen Unibake
 6. „Obszary koniecznych usprawnień systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności”
mgr inż. Anna Pożoga, PIHZ Certyfikacja
 7. „Bezpieczeństwo zdrowotne surowców roślinnych przeznaczonych do przetwórstwa rolno-spożywczego”
*dr hab. inż. Eugenia Czernyszewicz, Uniwersytet Przyrodniczy,
Lublin*
 8. „Modernizacja prawa żywnościowego Unii Europejskiej w zakresie dodatków do żywności, enzymów oraz aromatów i jej znaczenie dla bezpieczeństwa żywności w warunkach globalizacji rynku żywności”
dr inż. Elżbieta Nitecka, Blanika Consulting
 9. „Nowe inicjatywy i rozwiązania w normalizacji. Zagadnienia żywności i aspekty funkcjonowania firmy na rynku”
mgr inż. Jolanta Kochońska V-ce Prezes PKN
 10. „Wymagania jakościowe sieci Makro dla dostawców produktów żywnościowych”
*Marianna Janicka , Menedżer Zarządzania Jakością,
Makro Cash and Carry Polska*
- „Doświadczenia z wdrażania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Potencjały, niezgodności, spostrzeżenia”.
Panel dyskusyjny z udziałem praktyków reprezentujących zakłady przemysłu spożywczego (4-5 firm)

Koszt uczestnictwa obejmuje:

- zakwaterowanie i wyżywienie (od kolacji w niedzielę do obiadu we wtorek).
- udział w obradach,
- materiały seminaryjne,
- przerwy kawowe,
- udział w kolacji koleżeńskiej (niedziela) i imprezie plenerowej (poniedziałek),
- koszty organizacyjne.

TABELA OPŁAT (ceny netto)

Pierwszy przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000	740.-+ VAT
Kolejny przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000 Członek Klubu POLLAB Członek wspierający Klubu PF ISO 9000	870.-+ VAT
Uczestnicy spoza Klubów	980.-+ VAT

Uwaga:

Zniżki dla członków Klubów obowiązują tylko przy opłaconych składkach członkowskich za 2011r.

Informacji udziela i zgłoszenia przyjmuje

Organizator techniczny:



**Biuro Zarządzania Jakością,
Środowiskiem i BHP
ul. Kasprzaka 25
01-224 Warszawa
tel: 22 691 81 91; 691 81 92
fax: 22 632 28 20
e-mail: biuro@bjz.pl
www.bjz.pl**