

X Konferencja Naukowo - Techniczna Bezpieczny Produkt Spożywczy

Środa, 01 marca 2023

08:30 11:00	Rejestracja uczestników Zagospodarowanie stoisk
11:00	Otwarcie konferencji Mateusz Grzeszczuk , Dyrektor Operacyjny, BMP Sp. z o.o. Sp.K. Czesław Cieślak , Prezes, OSM Koło
11:30	<i>Nowoczesna mleczarnia – najwyższa jakość produktów. Prawie 100 lat na rynku Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Kole</i> Czesław Cieślak , OSM Koło
11:55	WYKŁAD WPROWADZAJĄCY <i>Czy branżę spożywczą czeka kosztowna rewolucja w zakresie opakowań? Rozszerzona odpowiedzialność producenta, system kaucyjny i dyrektywa SUP z punktu widzenia aktualnych i projektowanych regulacji prawnych.</i> Mikołaj Maśliński , MAŚLIŃSKI LAW & CONSULTING SP. Z O.O.
12:40 13:10	Przerwa
13:10	PANEL I – Standardy bezpieczeństwa w produkcji żywności Prowadzący Mikołaj Maśliński , Prawnik, właściciel w MM Doradztwo Prawne, MAŚLIŃSKI LAW & CONSULTING SP. Z O.O.
13:10	<i>Smart Quality Control Route – od kontroli produktu do kontroli procesu</i> Patryk Cieślak , Grupa Żywiec SA Browar w Elblągu
13:30	<i>Krytyczne punkty zagrożeń w zakładach produkcyjnych</i> Paweł Krop , ACO Sp. z o.o.
13:45	<i>Pomiar poziomu i ciśnienia w procesach o wysokich wymaganiach higienicznych</i> Mateusz Galonska , VEGA Polska sp. z o.o.
14:00	<i>Bezpieczeństwo produkcji w wymiennikach ciepła Danfoss</i> Krzysztof Stankiewicz , Danfoss Poland Sp. z o.o.
14:15	<i>Czarne Dziury w produkcji spożywczej</i> Karol Krowiak , Mitsubishi Electric Europe B.V.

14:30 15:30	Obiad
15:30	PANEL II – Czysty produkt, czyli higieniczna produkcja i nowoczesne laboratorium Prowadzący Joanna Rembecka , Ekspert ds. Prawa Żywnościowego, Tak, czytam etykiety
15:30	<i>Zasady bioasekuracji na fermie drobiu jako podstawa bezpiecznej produkcji</i> Katarzyna Grygo - Małuj , SuperDrob S.A.
15:50	<i>Bioprotekcja – współczesne wyzwanie dla przemysłu spożywczego</i> Michał Wojciechowski , ŚSM ŚRODA WLKP. Barbara Stachowiak , Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
16:10	<i>Higiena Produkcji – jej zapewnienie wymaga gry na wielu boiskach</i> Elżbieta Żyrek , Grupa Żywiec SA Arcyksiążęcy Browar w Żywcu
16:30 17:00	Przerwa
17:00	PANEL III – Jakość zamknięta w opakowaniu Prowadzący Liliana Mamczur , Redaktor, BMP Sp. z o.o. Sp.K.
17:00	<i>Wyróżnij się albo zgiń – komunikacja na opakowaniu na przykładzie Mieszanki Lubelskiej Agram</i> Piotr Mazurek , AGRAM S.A.
17:20	<i>Termin przydatności do spożycia a data minimalnej trwałości – czy można wyróżnić produkty „bardziej bezpieczne”?</i> Joanna Rembecka , Tak, czytam etykiety
17:55	Zakończenie pierwszego dnia wykładów
19:00 23:00	KOLACJA, SPOTKANIE INTEGRACYJNE

Czwartek, 02 marca 2023

07:30 08:30	Śniadanie w miejscu zakwaterowania
08:30	Szkolenie cz. I <i>Wymagania standardu BRC GS Food v. 9J.S.Hamilton Poland S.A.</i> Prowadzący Małgorzata Krzepakowska , Ekspert ds. Bezpieczeństwa i Jakości Produktów, J.S. Hamilton Poland S.A. Tematyka: 1. Podstawowe wymagania prawne Polsce i UE w zakresie bezpieczeństwa żywności

	<p>2. Zmiany w protokole auditu wg BRC Food w.9:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Audyty niezapowiedziane i mieszane <p>3. Zmiany w wymaganiach wg BRC Food w.9:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zaangażowanie najwyższego kierownictwa • Plan bezpieczeństwa żywności HACCP • System zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności • Standardy dotyczące zakładu • Kontrola produktu • Kontrola procesu • Personel, • Strefy produkcyjne – wysokiego ryzyka, wysokiej ostrożności i niechłodzone, wymagające wysokiej ostrożności • Produkty będące przedmiotem handlu
10:30 11:00	Przerwa, wykwaterowanie
11:00	<p>Szkolenie cz. II <i>Wymagania standardu BRC GS Food v. 9</i>J.S.Hamilton Poland S.A.</p> <p>Prowadzący Małgorzata Krzepakowska, Ekspert ds. Bezpieczeństwa i Jakości Produktów, J.S. Hamilton Poland S.A.</p> <p>Tematyka:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe wymagania prawne Polsce i UE w zakresie bezpieczeństwa żywności 2. Zmiany w protokole auditu wg BRC Food w.9: <ul style="list-style-type: none"> • Audyty niezapowiedziane i mieszane 3. Zmiany w wymaganiach wg BRC Food w.9: <ul style="list-style-type: none"> • Zaangażowanie najwyższego kierownictwa • Plan bezpieczeństwa żywności HACCP • System zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności • Standardy dotyczące zakładu • Kontrola produktu • Kontrola procesu • Personel, • Strefy produkcyjne – wysokiego ryzyka, wysokiej ostrożności i niechłodzone, wymagające wysokiej ostrożności • Produkty będące przedmiotem handlu
13:00	Zakończenie konferencji, demontaż stoisk.
13:00 13:45	Obiad
13:45	Przejazd na wycieczkę techniczną (we własnym zakresie)
14:15	Wycieczka Techniczna Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole, ul. Towarowa 6, 62-600 Koło dla osób które zapisały się i otrzymały potwierdzenie od organizatora.

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie