



**POLSKIE
FORUM
ISO 9000**

Sekcja Przemysłu Spożywczego

Zaprasza

do udziału w seminarium:

**DOSKONALENIE
SYSTEMU ZARZĄDZANIA
BEZPIECZEŃSTWEM
ŻYWNOŚCI**

Seminarium odbędzie się:

**16-18.11.2008r.
w hotelu MSWiA „DAFNE”
w Zakopanem**

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

„DOSKONALENIE SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI”

PROGRAM

16.11.2008 – niedziela

16.00 Przyjazd uczestników
20.00 *Kolacja powitalna*

17.11.2008 – poniedziałek

8.00 – 9.00 *Śniadanie*
9.00 – 9.15 Rozpoczęcie seminarium

9.15 – 11.00 Sesja I

1. „Przegląd norm i przepisów regulujących system zarządzania bezpieczeństwem żywności”

mgr inż. Jolanta Kochańska, v-ce Prezes PKN

2. „System zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości w łańcuchu żywnościowym”

*prof. dr hab. Tadeusz Sikora, Uniwersytet Ekonomiczny,
Kraków*

11.00 – 11.30 *Kawa, herbata*

11.30 – 13.00 Sesja II

1. „Dokumentowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w przemyśle mięsny i drobiarskim”

lek weterynarii, Adam Cieślak, DQS Polska

2. „Zintegrowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności w oparciu o wymagania PNEN/ISO 22000 V wersję IFS i V wersję BRC” –

*dr inż. Janusz Berdowski, ekspert ONZ - UNIDO,
Przewodniczący Sekcji Przemysłu Spożywczego Klubu
PF ISO 9000*

13.00 – 15.00 *Przerwa obiadowa*

15.00 – 16.30 Sesja III

1. „Różnice między IV i V wersją normy BRC w aspekcie dokumentowania systemu bezpieczeństwa żywności” –

inż. Maciej Marcinkowski, BJM System

2. „Zagrożenia mikrobiologiczne żywności – w aspekcie wymagań norm związanych z jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym”

mgr inż. Barbara Sokołowska, Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego

16.30 – 17.00 *Kawa, herbata*

17.00 – 18.30 Sesja IV

1. „Bezpieczeństwo zdrowotne żywności a ocena zgodności wyrobów przeznaczonych na potrzeby obronności i bezpieczeństwa państwa”

*mgr inż. Alicja Kosińska-Kaźmierczyk,
Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej*

2. „Doskonalenie systemu auditowania – wiedza auditora”

prof. dr hab. Elżbieta Skrzypek, UMCS, Lublin

19.30 *Wyjazd na kolację w Dolinie Chochołowskiej*

18.11.2008r. – wtorek

8.00 – 9.00 *Śniadanie*

9.00 – 10.30 Sesja V

1. „Audit w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego”

*dr inż. Janusz Berdowski, ekspert ONZ – UNIDO
Przewodniczący Sekcji Przemysłu Spożywczego Klubu
PF ISO 9000*

2. „Audit systemu identyfikowalności w branży spożywczej”

mgr inż. Jolanta Hillar, Morski Instytut Rybacki

10.30 – 11.00 *Kawa, herbata*

11.00 – 12.30 Sesja VI

Forum dyskusyjne: „Auditowanie w przemyśle spożywczym”

Branże: mięsna, drobiarska, mleczarska, owocowo-warzywna, winiarska, spirytusowa, wyrobów zbożowych i makaronowych oraz inne branże spożywcze z udziałem odbiorców hurtowych i detalicznych

12.30 *Zakończenie seminarium*

Obiad

Wyjazd uczestników

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

Pierwszy przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000	420
Kolejny przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000 Członek Klubu POLLAB Członek wspierający Klubu PF ISO 9000	600,-
Uczestnicy spoza Klubów	750,-

Uwaga:

Zniżki dla członków Klubów obowiązują tylko przy opłaconych składkach członkowskich za 2008r.

Informacji udziela i zgłoszenia przyjmuje

Organizator techniczny:



**Biuro Zarządzania Jakością,
Środowiskiem i BHP
ul. Kasprzaka 25
01-224 Warszawa
tel: (0-22) 691-81-91; 691-81-92
fax: (0-22) 632-28-20
e-mail: biuro@bjz.pl
www.bjz.pl**