



**POLSKIE
FORUM
ISO 9000**

Sekcja Przemysłu Spożywczego

Zaprasza

do udziału w seminarium:

**DOSKONALENIE
SYSTEMU ZARZĄDZANIA
BEZPIECZEŃSTWEM
ŻYWNOŚCI-2**

Seminarium odbędzie się:

**11 - 13.04.2010r.
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 ŻYWNOŚCI - 2”

Ramowy program

11.04.2010r. – niedziela

16.00 Przyjazd uczestników
20.00 *Kolacja powitalna*

12.04.2010r. – 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 *Wyjazd na kolację w Dolinie Chochołowskiej*

13.04.2010r. – 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 11 referatów
o przedstawionej tematyce oraz szerokie dyskusje ogólne i kularowe
nad poruszonymi tematami.**

Tematyka referatów

1. „Zintegrowany system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w oparciu o wymagania normy ISO 22000 oraz standardy BRC i IFS”
*dr inż. Janusz B. Berdowski, Ekspert ONZ – UNIDO,
Przewodniczący Sekcji Przemysłu Spożywczego Klubu PF ISO 9000*
2. „Zasady interpretacji i liczenia kosztów jakości oraz ich wpływu na wyniki ekonomiczne przedsiębiorstwa”
prof. dr hab. Elżbieta Skrzypek, UMCS, Lublin
3. „Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym”
prof. dr hab. Tadeusz Sikora, Uniwersytet Ekonomiczny Kraków
4. „Za i przeciw GMO w wytwarzaniu bezpiecznej żywności wysokiej jakości”
prof. dr hab. Jacek Bardowski, Instytut Biochemii i Biofizyki PAN
5. „Audit narzędziem doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności”
mgr inż. Jolanta Hillar-Walczak, Morski Instytut Rybacki
6. „Standardy higieny opakowań w aspekcie bezpieczeństwa żywności”
inż. Maciej Marcinkowski, BJM System
7. „Bezpieczeństwo zdrowotne materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”
mgr Zofia Pogorzelska, Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Opakowań
8. „Co nowego w normach dotyczących bezpieczeństwa żywności?”
mgr inż. Jolanta Kochańska, v-ce Prezes Polskiego Komitetu Normalizacyjnego
9. „Znakowanie żywności na przykładzie wybranych przepisów UE oraz prawa polskiego”
mgr inż. Emilia Staniszevska, Ministerstwo Rolnictwa
10. „Praktyczne aspekty interpretacji wymagań fundamentalnych w świetle oceny: A, B, C, D major i KO na podstawie wyników auditu certyfikującego IFS, BRC”
dr Adam Cieślak, DQS Polska
11. „Doświadczenia związane z nowym podejściem do polityki bezpieczeństwa żywności – konsekwencje dla przedsiębiorstw”
dr inż. Elżbieta Nitecka, Biuro Techniczne „Elanika”

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	630,-
Kolejny przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000 Członek Klubu POLLAB Członek wspierający Klubu PF ISO 9000	780,-
Uczestnicy spoza Klubów	980.-

Uwaga:

Zniżki dla członków Klubów obowiązują tylko przy opłaconych składkach członkowskich za 2009r.

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**