



**POLSKIE  
FORUM  
ISO 9000**

**Sekcja Przemysłu Spożywczego**

**Zaprasza**

*do udziału w seminarium:*

**DOSKONALENIE  
SYSTEMU ZARZĄDZANIA  
BEZPIECZEŃSTWEM  
ŻYWNOŚCI-4**

*Patronat nad seminarium objął:*

***Pan Marek Sawicki  
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi***

**Seminarium odbędzie się:**

**15 – 17 kwietnia 2012r.  
w hotelu MSWiA „DAFNE”  
w Zakopanym**

***Szanowni Państwo!***

Serdecznie zapraszam do udziału w czwartej konferencji z cyklu

**„Doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności”**

Każda konferencja z tego cyklu odbywa się w oparciu o nowy, autorski program uwzględniający najnowsze trendy i tendencje bezpieczeństwa żywności. Mam nadzieję, że tegoroczna konferencja umożliwi jeszcze lepsze poznanie tematyki zarządzania bezpieczną produkcją żywności.

Z poważaniem i wyrazami szacunku  
Manager konferencji  
***dr inż. Janusz B. Berdowski***

### **Ramowy program**

#### **15.04.2012r. – niedziela**

od 16.00 Przyjazd uczestników  
20.00 *Kolacja powitalna*

#### **16.04.2012r. – 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 plenerowa*

#### **17.04.2012r. – 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, obok 12 referatów zaplanowano możliwość ogólnych oraz kuluarowych dyskusji z udziałem autorytetów zarówno z obszaru teorii jak i praktyki bezpieczeństwa żywności.**

## Wykaz referatów

1. **„Wpływ zarządzania bezpieczeństwem żywności na jakość życia”**  
*prof. dr hab. Elżbieta Skrzypek, UMCS Lublin*
2. **„Rola bakterii fermentacji mlekowej w jakości i bezpieczeństwie żywności”**  
*prof. dr hab. Jacek Bardowski, Instytut Biochemii i Biofizyki PAN*
3. **„Interpretacja 10 knock-out’ów według 6 wersji IFS w korelacji z wymaganiami fundamentalnymi zawartymi w 6 wersji BRC”**  
*dr inż. Janusz B. Berdowski, Ekspert ONZ – UNIDO,  
Przewodniczący Sekcji Przemysłu Spożywczego Klubu PF ISO 9000*
4. **„Jakość i bezpieczeństwo żywności – nowe trendy w normach światowych, europejskich i polskich”**  
*mgr inż. Jolanta Kochańska, V-ce Prezes Polskiego Komitetu Normalizacyjnego*
5. **„System wczesnego ostrzegania o produktach niebezpiecznych dla zdrowia według RASFF”**  
*mgr inż. Agnieszka Zagroba, Lantmannen Unibake*
6. **„Nowe przepisy i nowe podejścia przy produkcji żywności”**  
*dr inż. Adam Cieślak, DQS*
7. **„Jakość jako czynnik rozwoju rynku detalicznego w Polsce”**  
*dr Maria Andrzej Faliński, Polska Organizacja Handlu i Dystrybucji*
8. **„Program doskonalenia World Class Operations Management w kontekście poprawy bezpieczeństwa żywności”**  
*dr inż. Artur Maciaszczyk, Solving Efeso Poland*
9. **„Wymagania jakościowe nowoczesnej dystrybucji zawarte w umowach dostaw oraz prawne skutki ich niespełnienia”**  
*mgr Iwona Szczepańska, IMS Consulting*
10. **„Monitorowanie parametrów operacyjnych na różnych poziomach organizacji z użyciem Performance Control System”**  
*mgr Witosław Szymański, Solving Efeso Poland*
11. **„Ciągłe doskonalenie bezpieczeństwa oraz jakości żywności w firmie Lantmannen Unibake Poland”**  
*mgr inż. Łukasz Chmiel, Lantmannen Unibake*
12. **„Znakowanie żywności – najnowsze wymagania Unii Europejskiej i prawa polskiego ”**  
*mgr inż. Emilia Staniszevska, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi*

Koszt uczestnictwa obejmuje:

- zakwaterowanie i wyżywienie (od kolacji w niedzielę do obiadu we wtorek; pokoje 2 osobowe).
- udział w obradach,
- materiały seminaryjne,
- stosowne zaświadczenia,
- przerwy kawowe,
- udział w kolacji koleżeńskiej (niedziela) i imprezie plenerowej (poniedziałek),
- koszty organizacyjne.

**TABELA OPŁAT (ceny netto)**

<b>Pierwszy przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000</b>	<b>790.-+ VAT</b>
<b>Kolejny przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000 Członek Klubu POLLAB Członek wspierający Klubu PF ISO 9000</b>	<b>890.-+ VAT</b>
<b>Uczestnicy spoza Klubów</b>	<b>990.-+ VAT</b>

*Uwaga:*

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

*W przypadku opłacania udziału w szkoleniu ze środków budżetowych istnieje możliwość wystawienia faktury bez podatku VAT*

**Informacji udziela i zgłoszenia przyjmuje**

**Organizator techniczny:**



**Biuro Zarządzania Jakością,  
Środowiskiem i BHP  
ul. Kasprzaka 25  
01-224 Warszawa  
tel: 22 631 08 40; 631 08 50  
fax: 22 632 28 20  
e-mail: [biuro@bjz.pl](mailto:biuro@bjz.pl)  
[www.bjz.pl](http://www.bjz.pl)**