



IV Konferencja Naukowo-Techniczna

Bezpieczny Produkt Spożywczy

Technologie | Czysta produkcja | Opakowania

14-15 listopada 2017 r., Kielce



budujemy możliwości
porozumienia

PROGRAM *

14 Listopada

wtorek



BINKOWSKI RESORT****

ul. Szczepaniaka 42, 25-043 Kielce
www.binkowskiresort.pl

8.00 – 9.00
REJESTRACJA UCZESTNIKÓW

8.00 – 10.00
ZAGOSPODAROWANIE STOISK

9.00 – 9.30

OTWARCIE KONFERENCJI

9.30 – 10.40

WYKŁADY WPROWADZAJĄCE

Bezpieczeństwo produkcji w świadomości konsumenta (20 min)

Ryszard Pizior, OSM WŁOSZCZOWA

Inspekcja Bezpieczeństwa Żywności – fanaberia czy konieczność?

Andrzej Olkowski, Stowarzyszenie Regionalnych Browarów Polskich (20 min)

Bezpieczny Produkt Spożywczy a Gospodarka o Obiegu Zamkniętym (15 min)

Tadeusz Pokrywka, Krajowa Izba Gospodarcza Przemysłu Spożywczego i Opakowań

Najnowsze trendy w certyfikacji. VLOG, NON GMO PL, IFS Global Markets, GMP+ (15 min)

Sebastian Ciach, DEKRA Certification Sp. z o.o.

10.40 – 11.10

PRZERWA NA KAWĘ

ROZMOWY PRZY STOISKACH



11.10 – 12.40

BLOK I: HIGIENA I CZYSTOŚĆ PRODUKCJI

Prowadząca: Elżbieta Żyrek, Grupa Żywiec S.A.

Projekt higieniczny instalacji a infekcje mikrobiologiczne w produkcji (20 min)

Elżbieta Żyrek, Grupa Żywiec S.A.

Urządzenia do produkcji czystej pary dla przemysłu spożywczego (15 min)

Gwidon Janów, STIGEN Sp. z o.o.

Higiena i czystość dotyczy nie tylko maszyn i urządzeń, ale też nawierzchni posadzkowych.

Doświadczenia na przykładzie Mapefloor (15 min)

Rafał Błaszczuk, MAPEI Polska Sp. z o.o.

Nowoczesne trendy w diagnostyce higieny produkcji (15 min)

Łukasz Motyczka, Biomedica Poland Sp. z o.o.

Innowacje techniczne serwisu odzieży roboczej dla przemysłu spożywczego HACCP (15 min)

Robert Lewandowski, Hollywood Rental Sp. z o.o.



12.40 – 13.10

**PRZERWA NA KAWĘ
ROZMOWY PRZY STOISKACH**

13.10 – 14.25

BLOK II: OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

Prowadząca: Emilia Wiśniewska, Carlsberg Supply Company Polska S.A.

Najważniejsze aspekty znakowania żywności. Najczęstsze błędy na etykietach

Klaudia Bednarz, Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Kielcach (20 min)

Linie pakujące-etykietujące określenie efektywności linii, wpływ na jakość i bezpieczeństwo produktu (20 min)

Marek Szczepanik, OSM WŁOSZCZOWA

System inspekcji wizyjnej dla branży spożywczej. Pełna kontrola jakości opakowań, bezpieczeństwo producentów i konsumentów (15 min)

Marcin Hanusewicz, EyeC Polska

Inteligentne i aktywne opakowania - rozwiązania poprawiające bezpieczeństwo żywności (20 min)

Patrycja Sumińska, Centrum Bioimmobilizacji i Innowacyjnych Materiałów Opakowaniowych, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

14.25 – 15.45

OBIAD – sala Silver



Bieżące informacje na

 kierunekspozyczy.pl

15.45 – 17.00

BLOK III: KONTROLA JAKOŚCI

Prowadzący: Adam Wita, „Kierunek Spożywczy”

Bezpieczna wymiana środków smarnych w urządzeniach stosowanych w przemyśle spożywczym (15 min)

Zbigniew Skrzekowski, FUCHS OIL CORPORATION (PL) Sp. z o.o.

Higieniczne aspekty przepływu produktów oraz standaryzacja systemów paletyzacji (15 min)

Daniel Kubiak, FlexLink Systems Polska sp. z o.o.

Profesjonalna ochrona aluminium dla branży spożywczej – czyli powłoki XXI wieku (15 min)

Marcin Piotrowski, Daniel Kobierski Nord Napędy Sp. z o.o.

Zagrożenia mikrobiologiczne w browarnictwie (20 min)

Emilia Wiśniewska, Carlsberg Supply Company Polska S.A.

17.00 – 17.30

**PRZERWA NA KAWĘ
ROZMOWY PRZY STOISKACH**

Zaloguj się do PLATFORMY B2B

Dzięki temu zyskasz możliwość kontaktu z innymi uczestnikami konferencji. Możesz umówić się z nimi na spotkanie w tzw. strefie B2B. Masz pytanie dotyczące platformy? Skontaktuj się z organizatorem.

17.30 – 19.00

WARSZTATY: CZYSTA PARA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

Prowadzący: Gwidon Janów, STIGEN

Panel merytoryczny:
· zakres zastosowania
· podstawy prawne
· wymagania techniczne

Panel dyskusyjny:
· metody weryfikacji
· pytania i odpowiedzi

19.00 – 19.45
Demontaż stoisk

20.00 – 24.00

KOLACJA INTEGRACYJNA podczas której występ Joanny Bartel

15 LISTOPADA

ŚRODA

8.00 – 9.00

Śniadanie w miejscu zakwaterowania, wykwaterowanie

WYCIECZKA TECHNICZNA

9.00 – 10.30 przejazd na wycieczkę techniczną
(we własnym zakresie)

10.30 – 12.30

OSM we Włoszczowie
ul. Kochanowskiego 1
29-100 Włoszczowa



12.30 – 13.30 Obiad
Villa Aromat Sp. z o.o.
ul. Jędrzejowska 81
29-100 Włoszczowa

Zakończenie konferencji

* organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie