

**WTOREK | 25 listopada 2014 r.**

od godz. 8:00 | Rejestracja uczestników

8:00 – 10:00 | Zagospodarowanie stoisk

**10:00 – 10:40 | UROCZYSTE OTWARCIE KONFERENCJI****Adam Grzeszczuk** – Prezes Zarządu BMP**Dariusz Sapiński** – Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej MLEKOVITA**Andrzej Olkowski** – Prezes Stowarzyszenia Regionalnych Browarów Polskich**Barbara Groele** – Sekretarz Generalny Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków**10:40 – 11:00 | WYKŁAD WPROWADZAJĄCY****Izabela Szamrej**, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Białymstoku*Bezpieczeństwo produktów żywnościowych – ogólne wymagania prawne* (20 min)**11:00 – 12:30****BLOK I****ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI I BEZPIECZEŃSTWO PRODUKCJI****PROWADZĄCY:** Maciej Wierzbą, Spółdzielnia Mleczarska Lazur**Barbara Groele**, Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków*Dobrowolny System Kontroli Soków i Nektarów (DSK) jako system samokontroli przemysłowej* (15 min)**Andrzej Woźniak**, Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego i Informacji Techniczno-Handlowej INTREX*Nowoczesne techniki znakowania i śledzenia produktu* (15 min)**Rafał Frączek**, Automatic Systems Engineering Sp. z o.o.*Bezpieczeństwo procesowe oraz analiza ryzyka jako elementy procesu inwestycyjnego oraz efektywnego zarządzania – wielobranżowość i kompetencje* (15 min)**Marcin Lewandowski**, Balluff Sp. z o.o.*Nowoczesne rozwiązania w obszarze identyfikacji RFID oraz wizyjnej* (15 min)**Alina Witkowska**, Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Białymstoku*Znakowanie żywności* (15 min)

12:30 – 13:00 | Przerwa, rozmowy przy stoiskach

**13:00 – 14:30****BLOK II****CZYSTOŚĆ – WARUNEK BEZPIECZNEJ PRODUKCJI****PROWADZĄCY:** Dorota Kręgiel, Politechnika Łódzka**Krzysztof Cichoń**, Kompania Pivowarska SA*Clean room na linii rozlewu piwa, czyli jak minimalizować ryzyko mikrobiologiczne* (15 min)**Grzegorz Stawarz**, Vix Automation Sp. z o.o.*Rozwiązania IT dla branży spożywczej wspierające wdrażanie systemu HACCP* (15 min)**Krzysztof Czaczkowski**, HYPRED Polska Sp. z o.o.*Biofilm – metody detekcji oraz skuteczne usuwanie* (15 min)**Jędrzej Gorczyński**, Anti-Germ Polska*Mycie i dezynfekcja urządzeń w oparciu o nowoczesne preparaty i dodatki Anti-Germ* (15 min)**Robert Juszczyk**, ACO Elementy Budowlane Sp. z o.o.*Odwodnienie posadzek w przemyśle spożywczym* (15 min)**Dorota Kręgiel**, Politechnika Łódzka*Szybkie metody oceny stanu higienicznego powierzchni produkcyjnych* (15 min)

14:30 – 16:00 | Obiad

**16:00 – 17:30****BLOK III****NOWOCZESNE I BEZPIECZNE MASZYNY A BEZPIECZEŃSTWO PAKOWANEGO PRODUKTU****PROWADZĄCY:** Bożena Nowak, Spółdzielca Mleczarnia Spomlek**Kamil Banaśkiewicz**, ZL Nałęczów Zdrój*System kontroli jakości wydmuchiwanej butelki* (15 min)**Daniel Maź**, Siemens Sp. z o.o.*Maszyny oznaczone CE – ich dalsza eksploatacja* (15 min)**Maciej Wierzbą**, SM Lazur*Koagulator – najnowocześniejsza na świecie automatyczna linia do ciągłej produkcji serów z przerostem błękitnej pleśni* (15 min)

**Mirostaw Kubaś**, Parker Hannifin Sales Poland Sp. z o.o.  
*Wytwornice Parker do produkcji azotu wysokiej jakości stosowanego do pakowania żywności ochronnej (MAP)* (15 min)

**Tadeusz Pokrywka**, Krajowa Izba Gospodarcza Przemysłu Spożywczego i Opakowań  
*Nowe obowiązki przedsiębiorcy w zakresie gospodarowania opakowaniami i odpadami opakowaniowymi* (15 min)

**Bożena Nowak**, Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek  
*Aspekty środowiskowe a bezpieczeństwo produktu w SM Spomlek* (15 min)

17:30 – 18:30 | Demontaż stoisk

**19:00 – 24:00 | KOLACJA, SPOTKANIE INTEGRACYJNE**

## ŚRODA | 26 listopada 2014 r.

8:00 – 9:00 | Śniadanie w miejscu zakwaterowania, wykwaterowanie

9:00 – 10:00 | Przejazd do zakładu we własnym zakresie

**10:00 – 12:00 | WYCIEZKA TECHNICZNA**

Zwiedzanie zakładu SM MLEKOVITA Wysokie Mazowieckie

12:00 – 13:15 | Obiad

### PRZYDATNE INFORMACJE dla uczestników

**Lista chętnych do wzięcia udziału**  
w wycieczce technicznej do SM MLEKOVITA Wysokie Mazowieckie

Prosimy o wpisywanie się na listę pierwszego dnia konferencji. Lista dostępna jest na stanowisku rejestracji.

**Galeria zdjęć, relacja oraz prezentacje**

Zdjęcia, relacje z konferencji oraz prezentacje będą publikowane na naszym portalu [www.kierunekagro.pl](http://www.kierunekagro.pl)  
Zachęcamy do odwiedzania wersji mobilnej portalu na urządzeniach przenośnych oraz do obserwowania [kierunekagro](http://kierunekagro) na portalach społecznościowych [facebook.com / kierunekagro](https://www.facebook.com/kierunekagro) [twitter.com / kierunekagro](https://twitter.com/kierunekagro)

#### WSKAZÓWKI DOJAZU

SM MLEKOVITA  
Wysokie Mazowieckie  
Ludowa 122  
18-200 Wysokie Mazowieckie



#### Dane GPS

52°54'45.9" N  
22°29'50.1" E  
N 52.912760  
E 22.497261

#### WSKAZÓWKI DOJAZU

Hotel 3Trio  
ul. Hurtowa 3  
15-399 Białystok



#### Dane GPS

53°07'00.7" N  
23°07'33.9" E  
N 53.116848  
E 23.126083

\* w trakcie ustaleń