

VI Konferencja Naukowo - Techniczna Bezpieczny Produkt Spożywczy 2019

Wtorek, 05 listopada 2019

08:30 10:00	Rejestracja uczestników / zagospodarowanie stoisk
10:00	Otwarcie konferencji Przemysław Płonka , Redaktor Naczelny, BMP Sp. z o.o. Edward Bajko , Prezes Zarządu, Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek Barbara Groele , Sekretarz Generalny, Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków Andrzej Olkowski , Prezes, Stowarzyszenie Regionalnych Browarów Polskich
10:15	Sesja wprowadzająca
10:15	<i>Kontrola w zakresie jakości artykułów rolno-spożywczych (20 min)</i> Agnieszka Jarosińska, WIJHARS Lublin
10:35	<i>Kontrola w zakresie bezpieczeństwa żywności (20 min)</i> Joanna Kamińska, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lublinie
10:55	<i>Pochodzenie składnika podstawowego - czy muszę je wskazać i w jaki sposób? (20 min)</i> Joanna Olszak, Doradca ds. Prawa Żywnościowego
11:15 11:45	Przerwa
11:45	PANEL I: Zachowaj czystość Prowadząca: Dorota Kręgiel, Politechnika Łódzka
11:45	<i>Maszyny i urządzenia w produkcji żywności - aspekt higieniczny (15 min)</i> Dorota Kręgiel, Politechnika Łódzka
12:00	<i>Kierunek automatyzacji trudnych procesów w polskim mleczarstwie (15 min)</i> Patryk Betlejewski, FlexLink Systems Polska Sp. z o.o.
12:15	<i>Higiena w budowie instalacji procesowych (15 min)</i> Daniel Paluch, GEA Tuchenhausen Polska Sp. z o.o.
12:30	<i>"Visual Lean"- Stosować czy nie? 5S, a może 6S?(15 min)</i> Wojciech Gidel, Salmon Hygiene Polska Sp. z o.o.
12:45	<i>Bezpieczeństwo i jakość produktów utrwalanych metodami opartymi na wysokim ciśnieniu (15 min)</i> Bartosz Kruszewski, SGGW Warszawa
13:00 13:30	Przerwa

13:30	PANEL II: Dbaj o jakość Prowadząca: Izabela Tańska, IGIFC
13:30	<i>Jakość produktu - monitoring i kontrola (15 min)</i> Magdalena Narkiewicz, Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek
13:45	<i>Innowacyjne rozwiązanie Snap Pack - wyzwania jakościowe (15 min)</i> Ewelina Krajewska, Carlsberg Browar Kasztelan
14:00	<i>Komu potrzebna jest certyfikacja? (15 min)</i> Sebastian Ciach, DEKRA Certification Sp. z o.o.
14:15	<i>Zwiększenie wydajności procesów testowania jakości produktów przy użyciu systemów klasy LIMS (15 min)</i> Sebastian Sobociński, Solution4labs
14:30	<i>System Jakości Certyfikowany Produkt CP - narzędzie promocji produktów z owoców i warzyw (15 min)</i> Barbara Groele, Krajowa Unia Producentów Soków
14:45 15:45	Obiad
15:45	PANEL III: Zapewnij bezpieczeństwo prowadząca: Magdalena Błaszczyk, branża farmaceutyczna
15:45	<i>Jak zmienia się postrzeganie bezpieczeństwa żywności i certyfikacji w branży spożywczej? (15 min)</i> Małgorzata Kręcka, TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.
16:00	<i>Kultura bezpieczeństwa żywności i zachowań. Prawidłowy przebieg procesów higienicznych w zakładach produkcyjnych (15 min)</i> Marcin Kędzierski, Cid Lines Sp. z o.o.
16:15	<i>Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produktów żywnościowych w zakresie ważenia dynamicznego, detekcji metalu oraz detekcji rentgenowskiej (15 min)</i> Mariusz Gregorowicz, SMIT TECH
16:30	<i>Nowoczesne laboratoria kontroli jakości - propozycja firmy Sartorius(15 min)</i> Łukasz Pietura, Sartorius Poland Sp. z o.o.
16:45	<i>GMP w przemyśle farmaceutycznym - inspirujące rozwiązania (15 min)</i> Magdalena Błaszczyk, Niezależny Ekspert, branża farmacja
17:00 17:30	Przerwa
17:30	Wykład specjalny <i>Jak w zgodzie z przepisami podkreślić lokalny i rzemieślniczy charakter produktu</i> Izabela Tańska, Doradca ds. Prawa Żywnościowego, Prezes Zarządu IGIFC Tematyka: Jak sprawdzić czy produkt można nazwać „rzemieślniczym”? Czy duży zakład może produkować „rzemieślnicze” produkty? Jak pochodzenie składnika wpływa na określenie pochodzenia produktu? Co determinuje pochodzenie produktu - miejsce produkcji czy pochodzenie składników?

19:30 24:00	Kolacja, spotkanie integracyjne
----------------	---------------------------------

Środa, 06 listopada 2019

07:30 09:00	Śniadanie w miejscu zakwaterowania
09:00	<p>WARSZTATY Kraj lub miejsce pochodzenia produktu i podstawowego składnika zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. i nie tylko...</p> <p>PROWADZĄCY: Maciej Wojciechowski, Kierownik Działu Konsultacyjno-Szkoleniowego JARS SA</p>
10:45	Przejazd na wycieczkę techniczną (we własnym zakresie)
12:00	<p>WYCIECZKA TECHNICZNA Zwiedzanie zakładu SM Spomlek, ul. Gen. F. Kleeberga 12, 21-300 Radzyń Podlaski Zwiedzający będą mogli zobaczyć, jak wygląda droga od przyjęcia mleka do gotowego wyrobu na sklepowej półce. Trasa zwiedzania poprowadzi od odbioru, nowoczesnej proshkowni, przez warzelnię, pakowanie sera, dojrzewalnię, dział konfekcjonowania oraz pielęgnację serów długodojrzewających.</p> <p>UWAGA: prosimy w dniu 5.11 do godz. 15.00 o podpisanie stosownego oświadczenia uprawniającego do wejścia na teren zakładu; uczestnicy wycieczki nie mogą posiadać biżuterii, torebek itp.</p>
13:30 14:30	<p>Obiad Restauracja PAUZA, ul. Budowlanych 1, 21-300 Radzyń Podlaski (przy stacji benzynowej)</p>

*Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie