



Bezpieczny Produkt Spożywczy

Technologie | Czysta produkcja | Opakowania

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 – 10.20

WYKŁADY WPROWADZAJĄCE

Bezpieczny Produkt Spożywczy a Gospodarka o Obiegu Zamkniętym

(15 min)

Tadeusz Pokrywka, Krajowa Izba Gospodarcza Przemysłu Spożywczego i Opakowań

- bezpieczeństwo produktu w kontroli wewnętrznej i urzędowej,
- obowiązki producentów i nadzoru,
- wykrywanie nieprawidłowości w produkcji żywności.

10.20 – 11.50

BLOKI: HIGIENA I CZYSTOŚĆ PRODUKCJI

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

Gwidon Janów, Stigen Sp. z o. o.

Tematyka:

- metody utrzymywania czystości,
- środki higieniczne stosowane w zakładach produkcyjnych,
- zagrożenia mikrobiologiczne i fizykochemiczne,
- szybkie metody oceny stanu higienicznego powierzchni produkcyjnych,
- wspomaganie procesów np. mycia CIP,
- systemy oczyszczania powietrza.



11.50 – 12.30

PRZERWA NA KAWĘ
ROZMOWY PRZY STOISKACH

12.30 – 14.40

BLOK II: KONTROLA JAKOŚCI

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)

Patryk Betlejewski, FlexLink Systems Polska sp. z o.o.

Tematyka:

- wymagania stawiane przez systemy zapewnienia jakości,
- doświadczenia z wdrażania systemów jakości,
- systemy i narzędzia informatyczne wspierające monitoring i kontrolę jakości,

- audyty systemów jakości w zakładzie,
- praktyczne przełożenie wymagań norm na pracę w zakładzie,
- dodatki do żywności i ich deklarowanie,
- wycofywanie produktu z rynku.

14.40 – 15.30
OBIAD



Bieżące informacje na



15.30 – 17.10
BLOK III: OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

Opakowania żywności – znakowanie, dokumenty, potwierdzenie zgodności zgodnie z aktualnymi wymaganiami i wytycznymi UE (20 min)

Marzena Pawlicka, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny

Tematyka:

- znakowanie żywności, - informacje zawarte na etykiecie,
- wymagana dokumentacja dotycząca opakowań żywności,
- zezwolenia, certyfikaty, deklaracja zgodności,
- linie pakujące i maszyny etykietujące,
- wizyjna kontrola jakości opakowań.

17.10 – 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 INTERGRACYJNA



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)

10.00 – 12.30
OSM we Włoszczowie
ul. Kochanowskiego 1
29-100 Włoszczowa



12.30-13.30 Obiad – okolice zakładu
Zakończenie konferencji

* organizator zastrzega sobie prawo zmian w programie