

**WTOREK | 25 listopada 2014 r.**

od godz. 8:00 | Rejestracja uczestników

8:00 – 10:00 | Zagospodarowanie stoisk

10:00 – 10:15 | UROCZYSTE OTWARCIE KONFERENCJI**10:15 – 10:30 | PREZENTACJA HONOROWEGO GOSPODARZA****10:30 – 11:00 | WYKŁADY WPROWADZAJĄCE**

- bezpieczeństwo żywności w kontroli wewnętrznej i urzędowej
- obowiązki producentów i nadzoru według prawa żywnościowego

**11:00 – 12:30 | BLOK I
ZNAKOWANIE ŻYWNOCI – ŹRÓDŁO INFORMACJI O PRODUKCIE I SPOSÓB NA JEGO ŚLEDZENIE****Barbara Groble**, Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków*Dobrowolny System Kontroli soków i nektarów (DSK) jako system samokontroli przemysłowej* (15 min)

- urządzenia etykietujące
- wykrywanie nieprawidłowości w produkcji żywności i urządzenia kontrolujące
- metody i techniki prowadzenia urzędowej kontroli żywności oraz identyfikowalności
- egzekwowanie prawa żywnościowego
- wycofanie produktów z rynku, wymagania i możliwe rozwiązania
- drukarki etykiet i urządzenia etykietujące
- czytniki i drukarki kodów oraz systemy oznaczania i śledzenia produktu

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

**13:00 – 14:30 | BLOK II
CZYSTOŚĆ – WARUNEK BEZPIECZNEJ PRODUKCJI SPOŻYWCZEJ****Krzysztof Cichoń**, Kompania Piwowarska SA*Clean room na linii rozlewu piwa, czyli jak minimalizować ryzyko mikrobiologiczne* (15 min)

- przemysłowe techniki utrzymania czystości
- mycie i dezynfekcja urządzeń
- środki higieniczne dla branży spożywczej

14:30 – 15:30 | Obiad

**15:30 – 17:00 | BLOK III
NOWOCZESNE I BEZPIECZNE MASZYNY I URZĄDZENIA STOSOWANE W PROCESIE PRODUKCYJNYM****Daniel Maź**, Siemens Sp. z o.o.*Maszyny oznaczone CE – ich dalsza eksploatacja* (15 min)

- maszyny bezpieczne w procesie produkcji
- wykrywanie i usuwanie zanieczyszczeń z żywności
- nowoczesne rozwiązania w zakresie linii pakujących

17:00 – 17:30 | Przerwa, rozmowy przy stoiskach

**17:30 – 19:00 | BLOK IV
BEZPIECZEŃSTWO PAKOWANEGO PRODUKTU****Kamil Banaśkiewicz**, ZL Nałęczów Zdrój*System kontroli jakości wydmuchiwanej butelki* (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)

- bezpieczeństwo zdrowotne opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- wpływ opakowań na jakość produktów – nowoczesne rozwiązania
- kontrola jakości materiałów opakowaniowych

19:00 – 19:30 | Demontaż stoisk

20:00 – 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 | WYCIECZKA 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
Zachęcamy do odwiedzania wersji mobilnej portalu na urządzeniach przenośnych oraz do obserwowania kierunkuagro na portalach społecznościowych [facebook.com / kierunekagro](https://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