



**POLSKIE  
FORUM  
ISO 9000**

Sekcja Przemysłu Spożywczego

**Zaprasza**

*do udziału w seminarium:*

**DOSKONALENIE  
SYSTEMU ZARZĄDZANIA  
BEZPIECZEŃSTWEM  
ŻYWNOŚCI-2**

**Seminarium odbędzie się:**

**11 - 13.04.2010r.  
w hotelu MSWiA „DAFNE”  
w Zakopanem**

Zarząd Klubu POLSKIE FORUM ISO 9000  
wraz z Sekcją Przemysłu Spożywczego  
zapraszają do udziału w seminarium:

## **„DOSKONALENIE SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI - 2”**

### **Ramowy program**

#### **11.04.2010r. – niedziela**

16.00            Przyjazd uczestników  
20.00            *Kolacja powitalna*

#### **12.04.2010r. – poniedziałek**

8.00 – 9.00    *Śniadanie*

#### **9.00 – 18.00    obrady seminarium**

11.00 – 11.30 *Kawa, herbata*

13.00 – 15.00 *Przerwa obiadowa*

16.30 – 17.00 *Kawa, herbata*

19.30    *Wyjazd na kolację w Dolinie Chochołowskiej*

#### **13.04.2010r. – wtorek**

8.00 – 9.00    *Śniadanie*

#### **9.00-12.00    obrady seminarium**

10.30 – 11.00 *Kawa, herbata*

12.30            Zakończenie seminarium

Obiad

Wyjazd uczestników

**W programie seminarium zaplanowano prezentację 11 referatów  
o przedstawionej tematyce oraz szerokie dyskusje ogólne i kularowe  
nad poruszonymi tematami.**

## **Tematyka referatów**

1. „Zintegrowany system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w oparciu o wymagania normy ISO 22000 oraz standardy BRC i IFS”  
*dr inż. Janusz B. Berdowski, Ekspert ONZ – UNIDO,  
Przewodniczący Sekcji Przemysłu Spożywczego Klubu PF ISO 9000*
2. „Zasady interpretacji i liczenia kosztów jakości oraz ich wpływu na wyniki ekonomiczne przedsiębiorstwa”  
*prof. dr hab. Elżbieta Skrzypek, UMCS, Lublin*
3. „Identyfikowalność w łańcuchu żywnościowym”  
*prof. dr hab. Tadeusz Sikora, Uniwersytet Ekonomiczny Kraków*
4. „Za i przeciw GMO w wytwarzaniu bezpiecznej żywności wysokiej jakości”  
*prof. dr hab. Jacek Bardowski, Instytut Biochemii i Biofizyki PAN*
5. „Audit narzędziem doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności”  
*mgr inż. Jolanta Hillar-Walczak, Morski Instytut Rybacki*
6. „Standardy higieny opakowań w aspekcie bezpieczeństwa żywności”  
*inż. Maciej Marcinkowski, BJM System*
7. „Bezpieczeństwo zdrowotne materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”  
*mgr Zofia Pogorzelska, Centralny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Opakowań*
8. „Co nowego w normach dotyczących bezpieczeństwa żywności?”  
*mgr inż. Jolanta Kochańska, v-ce Prezes Polskiego Komitetu Normalizacyjnego*
9. „Znakowanie żywności na przykładzie wybranych przepisów UE oraz prawa polskiego”  
*mgr inż. Emilia Staniszevska, Ministerstwo Rolnictwa*
10. „Praktyczne aspekty interpretacji wymagań fundamentalnych w świetle oceny: A, B, C, D major i KO na podstawie wyników auditu certyfikującego IFS, BRC”  
*dr Adam Cieślak, DQS Polska*
11. „Doświadczenia związane z nowym podejściem do polityki bezpieczeństwa żywności – konsekwencje dla przedsiębiorstw”  
*dr inż. Elżbieta Nitecka, Biuro Techniczne „Elanika”*

**Koszt uczestnictwa obejmuje:**

- zakwaterowanie i wyżywienie (od kolacji w niedzielę do obiadu we wtorek).
- udział w obradach,
- materiały seminaryjne,
- przerwy kawowe,
- udział w kolacji koleżeńskej (niedziela) i imprezie plenerowej (poniedziałek),
- koszty organizacyjne.

**TABELA OPŁAT**

<b>Pierwszy przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000</b>	<b>630,-</b>
<b>Kolejny przedstawiciel Członka rzeczywistego Klubu PF ISO 9000 Członek Klubu POLLAB Członek wspierający Klubu PF ISO 9000</b>	<b>780,-</b>
<b>Uczestnicy spoza Klubów</b>	<b>980.-</b>

**Uwaga:**

*Zniżki dla członków Klubów obowiązują tylko przy opłaconych składkach członkowskich za 2009r.*

**Informacji udziela i zgłoszenia przyjmuje**

**Organizator techniczny:**



**Biuro Zarządzania Jakością,  
Środowiskiem i BHP  
ul. Kasprzaka 25  
01-224 Warszawa  
tel: 22 691 81 91; 691 81 92  
fax: 22 632 28 20  
e-mail: [biuro@bjz.pl](mailto:biuro@bjz.pl)  
[www.bjz.pl](http://www.bjz.pl)**