

Warsztaty Managerskie Silliker 2006

Warszawa, Holiday Inn 26.09.2006



ZARZĄDZANIE SYSTEMAMI BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI WYZWANIA NA DZISIAJ I JUTRO

Doświadczenia i praktyka w zarządzaniu bezpieczeństwem
żywności w aspekcie nowego prawa WE oraz standardu
dostawców IFS

Warsztaty Managerskie – Silliker 2006

Przesłanie:

Nowe uwarunkowania prawne WE oraz coraz większe oczekiwania partnerów handlowych efektywnie zwiększają potrzebę ciągłego rozwoju systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.

Kluczowym elementem staje się poszerzanie wiedzy i świadomości osób odpowiedzialnych za wprowadzenie produktu na rynek.

Wychodząc naprzeciw tym potrzebom przedstawiamy Państwu program Warsztatów Managerskich skierowanych do kadry zarządzającej jakością i bezpieczeństwem żywności.

Układając ten program kierowaliśmy się myślą przewodnią założyciela firmy

Dr John H. Silliker:

„Dostarczyć klientowi więcej niż tylko wyniki analiz, dostarczyć mu praktyczne rozwiązanie jego problemu”

PROGRAM



8h30-9h15 **Rejestracja (kawa)**

WROWADZENIE

9h15-9h20 **Powitanie**

JANUSZ OLEJNIK

Dyrektor Generalny Silliker Sp. z o.o.

9h20-9h30 **Inne spojrzenie na koszty jakości**

JANUSZ OLEJNIK

PRAWO I SYSTEMY JAKOŚCI

9h30- 10h30 **Nowe tendencje w zakresie odpowiedzialności producentów żywności w świetle zmian prawa żywnościowego**

RAFAŁ ROGALA

Naczelnik Wydziału Prawnego
Główny Inspektorat Sanitarny

- Wielość reżimów odpowiedzialności producenta: administracyjny, cywilny i karny
- Stan aktualny i projektowane zmiany w zakresie odpowiedzialności administracyjnej
- Zmiany dotychczasowych koncepcji w przedmiocie odpowiedzialności cywilnej.
 - odpowiedzialność o charakterze ogólnym
 - odpowiedzialność za produkt niebezpieczny
- Karne aspekty działalności producenta
- Charakterystyka przypadków na tle praktyki administracji i orzecznictwa sądów krajowych i ETS

10h30-11h30 **System IFS**

Dr ULRICH SINGER

Silliker Europe – Dyrektor Usług Technicznych, expert IFS

- rezultaty po dwóch latach od pierwszych certyfikacji IFS
- główne przyczyny nie osiągnięcia wymogów certyfikacji
- zapowiedzi wersji 5 2007

PRZERWA KAWOWA

ELEMENTY ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI

12h-13h00	Żywność źle oznakowana żywnością niebezpieczną <ul style="list-style-type: none">• praktyczne przykłady „niebezpiecznego znakowania”• informacje wprowadzające konsumenta w błąd• oświadczenia żywieniowe i zdrowotne	Dr ROMUALDA DOLIŃSKA Specjalista ds. prawa żywnościowego Silliker Sp. z o.o.
-----------	--	---

LUNCH W RESTAURACJI „BRASSERIE”

14h00-15h30	Wykorzystanie standardów jakości do kontrolowania ryzyka występowania ALERGENÓW w żywności <ul style="list-style-type: none">• Alergia – problem zdrowotny a świadomość producenta i konsumenta• Zmiany przepisów istotne w kontroli występowania alergenów• Całościowe zarządzanie zagadnieniem zagrożeń alergenami• Zarządzanie ryzykiem występowania alergenów w zakładzie produkcyjnym• Znaczenie i metody szkoleń	Dr ULRICH SINGER
-------------	---	-------------------------

EKSPRESOWA PRZERWA KAWOWA

NARZĘDZIA DLA PROFESJONALISTÓW

15h45-16h45	Kryteria mikrobiologiczne jako narzędzie do zarządzania bezpieczeństwem żywności, higieną procesu produkcyjnego, ryzykiem zagrożeń w ujęciu Rozp. WE 2073/2005 <ul style="list-style-type: none">• Obowiązki producenta. Prawidłowa klasyfikacja produktów.• Typologia kryteriów - kryteria bezpieczeństwa, kryteria higieny procesu• Planowanie badań, ocena ich efektywności oraz szacowanie ryzyka• Ocena aktualnego stanu badań oraz tendencji w powiązaniu z Rozp. WE 2073/2005	Dr ANNA BUGAJEWSKA Dyrektor Naukowo-Techniczny Silliker Sp. z o.o.
16h45-17h30	Trwałość produktu (życie produktu) a odpowiedzialność producenta ze szczególnym uwzględnieniem problematyki <i>Listeria monocytogenes</i> <ul style="list-style-type: none">• Znaczenie badań przechowalniczych a ochrona interesów producenta.• Zasady projektowania badań przechowalniczych.• <i>Listeria monocytogenes</i> – case study.	Dr STEFANO COLOMBO Silliker Europe – Dyrektor Usług Analitycznych

MATERIAŁY DODATKOWE

Temat 1	Analizy sensoryczne w ocenie i wyznaczeniu trwałości handlowej produktu
Temat 2	Zagrożenia występowania bakterii <i>Legionella</i> w instalacjach wodnych <ul style="list-style-type: none">• Charakterystyka problemu• Metody poboru i badań w kierunku bakterii <i>Legionella</i>

WYKŁADOWCY



Dr inż. Anna Bugajewska, absolwentka Wydziału Technologii Żywności SGGW, specjalista w dziedzinach: mikrobiologia żywności, bezpieczeństwo i jakość żywności, analiza laboratoryjna, systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym, gastronomii (GMP, GHP, HACCP, IFS), oraz zarządzanie jakością w laboratorium badawczym (ISO 17025). Doświadczenia zawodowe: nauczyciel akademicki, adiunkt, ekspert techniczny oceniający laboratoria badawcze wg ISO 17025, ekspert systemu IFS (formalnie zaakceptowany), członek trzech Komitetów Technicznych PKN z zakresu Mikrobiologii żywności (Nr 3), Analizy żywności (Nr 235) i Biotechnologii (Nr 287), szkoleniowiec, konsultant systemów bezpieczeństwa i jakości żywności, obecnie zatrudniona na stanowisku Dyrektora Naukowo-Technicznego w międzynarodowej firmie Silliker Group Corporation.



Dr inż. Romualda Dolińska, absolwentka Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Poznaniu, specjalista w dziedzinach: bezpieczeństwo żywności, biochemia żywności, immunologia żywności i metody immunochemiczne w analizie żywności, napromienianie żywności. Od 2005 roku w pracuje w firmie Silliker, zajmuje się prawem żywnościowym, w szczególności pakietem higienicznym, regulacjami prawnymi z zakresu zanieczyszczeń żywności, aspektami prawnymi związanymi ze znakowaniem żywności. Prowadzi szkolenia oraz konsultacje z zakresu znakowania żywności.



Rafał Rogala – prawnik, legislator, absolwent Wydziału Prawa, Prawa Kanonicznego i Administracji Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego, doktorant w Katedrze Prawa Cywilnego KUL, absolwent studiów podyplomowych prowadzonych przez Centrum Europejskie Uniwersytetu Warszawskiego w zakresie Integracji z Unią Europejską oraz prawa Unii Europejskiej. Naczelnik Wydziału Prawnego w Departamencie Organizacyjno-Prawnym Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Autor - pod względem formalno-prawnym - wielu projektów aktów prawnych oraz uczestnik prac w zespołach tworzących projekty aktów prawnych, takich jak chociażby ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, ustawa o kosmetykach, ustawa o chorobach zakaźnych i zakażeniach oraz rozporządzenia wykonawcze do tych ustaw.



Dr Stefano Colombo – Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych Silliker Europe, absolwent Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu w Mediolanie. Posiada bogate, ponad 15 letnie doświadczenie zawodowe. Był zatrudniony m.in. na stanowisku managera ds. jakości w przemyśle mleczarskim i konsultanta w zakresie higieny żywności; mikrobiolog – pracował jako lider zespołu badaczy przy opracowywaniu i rozwijaniu nowoczesnych metod oznaczeń mikrobiologicznych w żywności i prowadził badania w zakresie chorób wywołanych zanieczyszczeniami mikroorganizmami w produktach spożywczych. Od 1998r. związany jest z Silliker Group Corporation. Auditor i ekspert w zakresie mikrobiologii i bezpieczeństwa żywności, oceny laboratoriów badawczych oraz systemu HACCP i ryzyka w przemyśle spożywczym. Członek organizacji normalizacyjnych: francuskiej (AFNOR) i włoskiej (UNI). Od 2001 r. pracuje jako Dyrektor Usług Analitycznych w Silliker Europe.



Dr Ulrich Singer – jest absolwentem Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu w Monachium oraz National Vet School Toulouse France 1989/90. Posiada bogate, ponad 20 letnie doświadczenie zawodowe obejmujące m.in. pracę w charakterze inspektora weterynarii dla francuskiego Ministerstwa Rolnictwa, audytora standardów higienicznych i jakościowych w sektorze spożywczym (przemysł, dystrybutorzy, catering) oraz eksperta w zakresie jakości ryb i mięsa oraz technik identyfikowalności (traceability) w produkcji mięsa. Od 2001r. pracuje w firmie Silliker jako Dyrektor Usług Technicznych (Audit, szkolenia, konsultacje). Współpracował przy opracowywaniu standardu IFS; jest audytorem technicznym przy francuskim centrum akredytacji COFRAC. Brał udział w tworzeniu standardu ISO 22000 w zespole technicznym z francuskiej organizacji normalizacyjnej AFNOR. Od 2006 ponownie nominowany na eksperta przy francusko-niemieckiej komisji IFS, bierze czynny udział przy tworzeniu wersji 5 standardu IFS



Janusz Olejnik – jest absolwentem wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie (specjalizacja Technologia Mleczarska) oraz podyplomowych studiów Zarządzanie i Marketing w Wyższej Szkole Zarządzania i Marketingu w Warszawie. Od początku pracy zawodowej związany z branżą spożywczą. W latach 1991-2001 zaangażowany we wprowadzenie na rynek Polski nowatorskich technologii filtracji i separacji, od 2001 odpowiedzialny za rozwój firmy Silliker Group Corporation w Polsce.

Imię i nazwisko:.....
 Stanowisko:.....
 Firma (nazwa i adres):.....

 NIP:.....
 Adres do korespondencji:.....

 Telefon kontaktowy:.....FAX.....
 E-mail:.....

Prosimy o nadesłanie opłaty konferencyjnej w wysokości 500 pln (netto)*

do 20 września 2006 r. na konto:

Silliker Sp. z o.o.

Nr konta: 60124010661111000000066093

W tytule wpłaty prosimy podać: „Konferencja Silliker 2006”

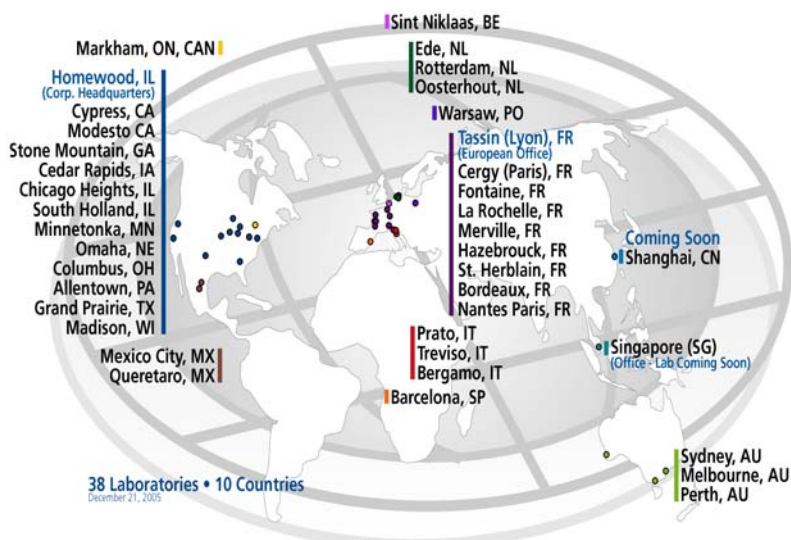
oraz imię i nazwisko uczestnika konferencji

Uprzejmie prosimy o przesłanie faxem niniejszego zgłoszenia oraz potwierdzenia wpłaty pod numer (22) 825 89 99

.....
 Miejscowość, data Podpis
 * Cena nie zawiera podatku VAT 22%

Dodatkowe informacje: Dorota Koziół
 Silliker Sp. z o.o.; ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa
 Tel. (22) 660 62 52 lub (22) 660 63 13
 E-mail: silliker@silliker.pl

SILLIKER GROUP CORPORATION – międzynarodowa sieć akredytowanych **niezależnych** Laboratoriów badawczych i konsultacyjnych, specjalizujących się w analizie mikrobiologicznej i fizyko-chemicznej żywności oraz systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności, świadczących usługi dla producentów, dystrybutorów i operatorów sektora spożywczego



AB 462