



Audyty

Konsulting

Badania

Szkolenia

Usługi laboratoryjne

TEMATY WIODĄCE

BIOTERRORYZM

WIRUSY

NAJNOWSZE WYMAGANIA

IFS 5

ISO 22000

BRC

KIERUNKI ZMIAN

W ZNAKOWANIU

ŻYWNOŚCI

Warsztaty Managerskie Silliker 2007

Warszawa 4 października 2007 Centrum Olimpijskie



KONFERENCJA DLA KADRY KIEROWNICZEJ BRANŻY SPOŻYWCZEJ

NOWE ZAGROŻENIA W ŁAŃCUCHU ŻYWNOŚCIOWYM MNOGOŚĆ ZOBOWIĄZAŃ – WIELE ROZWIĄZAŃ

Ogromny wzrost wymagań bezpieczeństwa łańcucha żywnościowego, jego postępująca internacjonalizacja w połączeniu z potrzebą zdobywania nowej wiedzy przez kadre kierowniczą w celu doskonalenia zarządzania ryzykiem, jest przesłanką do zapoznawania się nie tylko z wymogami prawa, ale również z wiedzą mogącą pomóc wyprzedzić nadchodzące wyzwania i kryzysy.

Misja Silliker:

**POPRAWIĆ PERFEKCYJNĄ REALIZACJĘ USŁUG PRZYCZYNIAC SIĘ DO ZAPOBIEGANIA ZAGROŻENIOM
ZDROWIA**

Zarząd SILLIKER GROUP CORPORATION

ma zaszczyt zaprosić Państwa na kolejne Warsztaty Managerskie w dniu 4 października 2007 w Warszawie w obiektach nowego Centrum Olimpijskiego. Uprzejmie prosimy zapoznać się z programem i jak najszybciej zgłosić chęć swojego udziału. Przyjmujemy zgłoszenia do 21.09.07

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

 9h15-9h20 **Powitanie**

 9h20-9h30 **Łańcuch wartości dla operatorów żywności**
mgr inż. Janusz Olejnik
 Dyrektor Generalny Silliker Sp. z o.o.

NOWE OBAWY W ŁAŃCUCHU ŻYWNOSCIOWYM

9h30- 10h30

Ochrona żywności – Czy tylko amerykański problem? Pomiędzy teoretycznym zagrożeniem a realnym narażeniem na bioterroryzm.

- Rozwój systemów ochrony żywności w teorii i praktyce w firmach spożywczych
- Narzędzie do oceny systemu ochrony żywności
- Doświadczenia w ocenie systemów ochrony żywności na przykładach zakładów spożywczych

Dr Stefano Colombo

 Silliker Head Office
 Dyr ds. usług
 mikrobiologicznych

10h30-11h30

Wirusy w żywności - realnym zagrożeniem dla konsumenta

- Charakterystyka wybranych wirusów wyizolowanych z żywności
- Główne źródła pochodzenia
- Ocena ryzyka w kontekście skutków zdrowotnych
- Podstawowe metody wykrywania wirusów
- Sposoby zapobiegania wirusowym zanieczyszczeniom żywności

Dr Anna Bugajewska

 Silliker Sp. z o.o.
 Dyr Naukowo-Techniczny


12h00-13h00

Zarządzanie ryzykiem w łańcuchu żywnościowym: zintegrowane podejście do zapewnienia ochrony łańcucha dostaw.

- Jak rozumieć system zarządzania łańcuchem dostaw?
- Jak osiągnąć zintegrowane podejście w kierunku ochrony łańcucha dostaw?
- Jaka jest droga do pewności w łańcuchu dostaw?
- Jaka jest rola standardów takich jak: ISO 22000, ISO PAS 28001?
- Jakie wymogi spoczywają na uczestnikach?

Ing. Cor Groenveld

 LRQA Rotterdam
 Global Product Manager

LUNCH Bufet przygotowany przez restaurację Moonsfera

ZARZĄDZANIE SYSTEMOWE

14h00-15h00

Prawdziwa wartość certyfikacji – różne wymagania – wspólne cele

- Certyfikacja systemów bezpieczeństwa żywności
- Co wybrać: ISO 22000, HACCP, BRC, IFS
- Doświadczenia audytorskie w certyfikacji systemów bezpieczeństwa żywności (najczęściej występujące problemy)

Mgr inż. Sławomir Stec

 LRQA Polska
 Audytor wiodący

15h00-16h00

Nie daj się znokautować 10 razy

- Przegląd procedur IFS wersji 4 w stosunku do wersji 5 (cyfry i fakty)
- Główne zmiany dla dostawców produktów własnej marki
- Jak zarządzać nową listą kryteriów KO (10) ?

Dr Ulrich Singer

 Silliker Head Office
 Dyr ds. usług technicznych

EXPRESOWA PRZERWA KAWOWA
ŚWIADOMOŚĆ KONSUMENTÓW

16h15-17h15

Nowe trendy w znakowaniu żywności

- System światła drogowych (FSA).
- Dobrowolne znakowanie wartością odżywczą w odniesieniu do wskazanego dziennego spożycia - GDA's (IDG).
- Znakowanie wartością odżywczą w USA (FDA).
- Przyszłość europejskiej legislacji dotyczącej znakowania.
- Znakowanie substancjami alergennymi – nowe trendy.

Dr Romualda Dolińska

 Silliker Sp. z o.o.
 Kier. Działu Konsultacyjno-
 Prawnego

UWAGA! WYKŁADY W JĘZYKU ANGIELSKIM TŁUMACZONE SYMULTANICZNIE

WYKŁADOWCY


Dr 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 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.



Dr Stefano Colombo – absolwent Wydziału Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu w Mediolanie, Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych, Silliker Group Corp. 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 związanych z mikroorganizmami w produktach spożywczych. Ostatnio również aktywny konsultant w zakresie bioterroryzmu. Od 1998r. związany jest z Silliker Group Corporation. Audytor 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), amerykańskiego IAFF. Od 2006 r. pracuje jako Dyrektor Usług Analitycznych w Silliker World.



Ing. Cor Groenvelde - Global Product Manager of Lloyd's Register Quality Assurance (LRQA) – z wykształcenia technolog żywności, przed pracą w LRQA pracował 10 lat bezpośrednio w przemyśle jako QM, R&D, logistyka, dodatkowo posiada ponad 7 letnie doświadczenie audytora wiodącego. Członek Centralnego Zrzeszenia ekspertów HACCP w Holandii, reprezentant Niezależnej Międzynarodowej Organizacji Certyfikacji (IIOC) przy Europejskim Komitecie Akredytacyjnym ds. Bezpieczeństwa Żywności. Członek technicznej grupy roboczej ISO 22000, członek Komitetu ds. Żywności przy Duńskim Komitecie Normalizacyjnym, członek zarządu Fundacji Certyfikacji Bezpieczeństwa Żywności w Holandii, członek Global Food Safety Initiative (CIES)



Mgr inż. Janusz Olejnik – jest absolwentem Akademii Rolniczo-Technicznej na wydziale Technologii Żywności o specjalizacji – Technologia Mleczarska oraz podyplomowych studiów Zarządzanie i Marketing w Wyższej Szkole Zarządzania i Marketingu w Warszawie, w końcowym etapie studiów MBA w Szkole Głównej Handlowej. 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.



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 w produkcji mięsa. Po 5 latach pracy jako Kierownika Produktu (certyfikacja) w firmie SGS Francja od 2001r. pracuje w firmie Silliker jako Dyrektor Usług Technicznych (audyty, szkolenia, konsultacje). Współpracował przy opracowywaniu standardu IFS 4; jest audytorem technicznym przy francuskim centrum akredytacji COFRAC. Brał udział w tworzeniu standardu ISO 22000 w zespole technicznym z francuskiej organizacji normalizacyjnej AFNOR. Od 2007 ponownie nominowany na eksperta przy francusko-niemieckiej (FCD/HDE) komisji IFS, bierze czynny udział przy tworzeniu wersji 5 standardu IFS.



Mgr inż. Sławomir Stec – absolwent Uniwersytetu Opolskiego, Audytor Wiodący LRQA systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Przed podjęciem pracy w charakterze audytora zdobył 12 letnie bezpośrednie doświadczenie w przemyśle spożywczym jako Quality Manager (żywność dla dzieci, produkty mleczne). Aktywny trener z zakresu bezpieczeństwa i jakości produkcji. Posiadacz wielu prestiżowych certyfikatów w tym trenera HACCP zarejestrowanego w Royal Institute of Public Health&Hygiene, Managera Jakości TUV, certyfikatu Ministerstwa Administracji w zakresie zarządzania systemami jakości nr 05-149.

MATERIAŁY DODATKOWE – PŁYTA CD

- Temat 1** **Nowe wymagania dotyczące monitorowania zagrożeń występowania bakterii Legionella.**
Wymogi nowego rozporządzenia
Dobre praktyki zapobiegania
- Temat 2** **Wyznaczanie terminów przydatności do spożycia - badania przechowalnicze produktów żywnościowych**
• Czynniki wpływające na trwałość produktu
• Odpowiedzialność związana z wyznaczeniem terminu przydatności do spożycia
• Zasady planowania badań przechowalniczych
• Identyfikacja zagrożeń wpływających na trwałość
• Rodzaje metod używanych w badaniach przechowalniczych w celu określenia terminu przydatności do spożycia
- Temat 3** **Oryginalne opracowanie amerykańskie**
Guide to U.S. and Canadian Nutrition Labeling Regulations Questions&Answers 2007 Update
Pełne kompendium wiedzy na temat amerykańskich wymogów znakowania żywności na rok 2007.
ABSOLUTNA ATRAKCJA

DODATKOWE INFORMACJE – ZGŁOSZENIE UDZIAŁU

Imię i nazwisko:.....

Stanowisko:.....

Firma (nazwa i adres):.....

.....

NIP:.....

Adres do korespondencji:.....

.....

Telefon kontaktowy:..... FAX.....

E-mail:.....

Prosimy o nadesłanie opłaty konferencyjnej w wysokości 610 pln (BRUTTO)* - NETTO 500 PLN (kolejna osoba z tej samej firmy 10% rabatu) do 21 września 2007 r. na konto:

Silliker Sp. z o.o.

Nr konta: 6012401066111100000066093

W tytule wpłaty prosimy podać: „Konferencja Silliker 2007”

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 zawiera podatek VAT 22%

Dodatkowe informacje: Katarzyna Wawer k.wawer@silliker.pl

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; biuro@silliker.pl

Warsztaty Managerskie Silliker 2007 odbędą się w

[Centrum Olimpijskie PKOl](#)

01-531 Warszawa, ul. Wybrzeże Gdynskie 4

<http://www.olimpijski.pl/106.html>

Dojazd z dworca PKP – rekomendujemy TAXI (ok. 20min)

Powrót z konferencji na dworzec PKP w ramach opłaty uczestnictwa (pod warunkiem zaznaczenia w zgłoszeniu)

- potwierdzam chęć powrotu na dworzec PKP

**SILLIKER GROUP CORPORATION
SERDECZNIE ZAPRASZAMY**



AB 462

