

SEMINARIUM SZKOLENIOWE

„Bezpieczeństwo żywności – od pola do pola”

20-21.02.2012 r.

Miejsce szkolenia

Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne
ul. Odrębna 4
04-867 Warszawa

ORGANIZATOR



BPJ

BIURO PROMOCJI JAKOŚCI

PATRONI HONOROWI

Polskie Mięso



PATRONI MEDIALNI

Bezpieczeństwo i Higiena
ŻYWNOSCI

GOSPODARKA
Mięsna^{GM}

POLSKIE MIĘSO

HIGIENA
& Pest Control

Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o.
ul. Resorowa 10, 02-956 Warszawa
tel.: (22) 55 00 700, fax: (22) 55 00 720
biuro@bpj.com.pl, www.bpj.com.pl

Bezpieczeństwo żywności – od pola do pola

To kolejna sesja szkoleń poświęconych bezpieczeństwu żywności organizowanych przez BPJ. Kontynuacja jest spowodowana oczekiwaniami i pytaniami przedstawicieli organów nadzoru i producentów żywności – uczestników poprzednich seminariów szkoleniowych.

Różnorodność tematyczna obejmuje zakres od wymagań dla surowców (produkty rybne), półproduktów (MOM) po nadzór nad produktami ubocznymi wytwarzanymi przy produkcji żywności, uzupełnione przez wymagania dotyczące identyfikowalności żywności, metody panowania nad obecnością patogenów w zakładzie oraz sposób zatwierdzania zakładów do wymagań rynków krajów trzecich (przed marcową wizytą inspektorów rosyjskich). Zagadnienia te stanowią przykłady tematów, które układają się w całość rozumianą jako bezpieczeństwo żywności sensu stricto.

Tematyka seminarium świadczy o tym, że kwestia bezpieczeństwa żywności nie kończy się na „stole” konsumenta, ale poprzez politykę nadzoru nad produktami ubocznymi wraca do „pola”, zamykając tym samym cały łańcuch żywnościowy.

Wszystkie powyższe zagadnienia zostaną przekazane odbiorcom szkolenia przez praktyków, czyli najskuteczniejszych wykładowców, bo zajmujących się sprawami bezpieczeństwa żywności na co dzień.

Gorąco zapraszam!

Tadeusz Wojciechowski
Prezes zarządu
Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o.

O wykładowcach:

dr Jerzy Dymek – Wojewódzki Inspektor Weterynaryjny ds. bezpieczeństwa żywności, pasz oraz ubocznych produktów zwierzęcych – WIW Bydgoszcz

lek. wet. Antoni Gibowicz – Pełnomocnik Zarządu ds. Systemu Zarządzania Jakością w SOKOŁÓW S.A. – od 1993 r. jest pracownikiem tych zakładów mięsnych. W latach 1993-2005 był kierownikiem Działu Kontroli Jakości w Sokołów S.A. Oddział w Czyżewie (wcześniej FARM FOOD), od 2005 r. odpowiada w Spółce SOKOŁÓW S.A. za bezpieczeństwo i jakość wyrobów.

dr Adam Jarecki – Naczelnik wydziału ds. integracji europejskiej 1999-2003, Główny Inspektorat Weterynarii; Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi 2003-2006. Od 2007 r. audytor jakości i konsultant ds. weterynaryjnych największej w Polsce firmy handlu detalicznego żywnością.

dr Piotr Kołodziej – b. Główny Lekarz Weterynarii w latach 2001-2004, prezes ANIMAL BY PRODUCTS – Polski Związek Przetwórców

dr Jacek Kucharski – Wojewódzki Inspektor Weterynaryjny ds. bezpieczeństwa żywności, pasz oraz ubocznych produktów zwierzęcych – WIW Gdańsk

dr inż. Mirosław Michalski – technolog żywności, pracownik naukowy w PIWet-PIB, Kierownik ds. technicznych Zakładu Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach

dr n. prawnych Michał Rudy – zajmuje się tematyką z zakresu prawa sanitarnego, prawa weterynaryjnego oraz wspólnotowego prawa europejskiego. Był dyrektorem Biura Prawnego Głównego Inspektoratu Weterynarii oraz pełnił funkcję zastępcy dyrektora generalnego tego urzędu.

O NAS:



BPJ
BIURO PROMOCJI JAKOŚCI

- BPJ Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o. jest liderem na rynku szkoleniowym i wydawniczym. Naszą misją jest dążenie do osiągnięcia najlepszych rozwiązań dotyczących bezpieczeństwa żywności. Temu celowi służy nasza działalność szkoleniowa i wydawnicza promująca najlepsze firmy na polskim rynku.
- BPJ organizuje wiodące konferencje i seminaria tematyczne. Stały się one forum porozumienia między wszystkimi podmiotami zainteresowanymi bezpieczeństwem żywności. Motto naszych działań brzmi: „**Integrujemy branżę żywnościową**”.
- Biuro Promocji Jakości wydaje prasę fachową: **Bezpieczeństwo i Higiena Żywności** to tytuł o ugruntowanej pozycji. Stanowi on platformę porozumienia między podmiotami odpowiedzialnymi za bezpieczeństwo żywności, czytany przez przedstawicieli przemysłu spożywczego, inspektorów urzędowej kontroli żywności i środowisko naukowe. **Higiena&Pest Control** to z kolei pismo poruszające zagadnienia higieny i ochrony przed szkodnikami w środowisku urbanistycznym i na obszarach wiejskich.

„Bezpieczeństwo żywności – od pola do pola”

20-21.02.2012 r.

Centrum Szkoleniowo-Konferencyjne
ul. Odrębna 4, 04-867 Warszawa

PROGRAM SEMINARIUM SZKOLENIOWEGO

DZIEŃ 1 (20 lutego)

- 9:00-10:00 Rejestracja i zakwaterowanie uczestników szkolenia
- 10:00-11:00 **Produkcja, nadzór i wymagania dla mięsa odkostnionego mechanicznie w świetle obowiązującego prawa**
dr inż. Mirosław Michalski, Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach
- 11:00-12:00 **Redukcja obecności patogenów w zakładzie mięsnym** (na przykładzie *Listeria monocytogenes*)
dr Antonii Gibowicz, Pełnomocnik Zarządu ds. Systemów Zarządzania Jakością Sokołów S.A.
- 12:00-12:30 Przerwa kawowa
- 12:30-14:00 **Identyfikowalność produktów – zakład produkcyjny i dystrybucja**
dr Adam Jarecki, konsultant weterynaryjny
- 14:00-15:00 Obiad
- 15:00-16:00 **Procedura zatwierdzania zakładów na rynki krajów trzecich. Wymagania niektórych krajów – Unia Celna (Federacja Rosyjska, Białoruś, Kazachstan), Chiny, Korea, Japonia**
dr Jerzy Dymek, Wojewódzki Inspektor Weterynaryjny ds. bezpieczeństwa żywności, pasz oraz ubocznych produktów zwierzęcych – WIW Bydgoszcz
- 16:00-17:00 **Nadzór nad bezpieczeństwem produkcji rybołówstwa**
dr Jacek Kucharski, Wojewódzki Inspektor Weterynaryjny ds. bezpieczeństwa żywności, pasz oraz ubocznych produktów zwierzęcych – WIW Gdańsk
- 17:00-17:30 Dyskusja
- 19:00-22:00 Uroczysta kolacja

DZIEŃ 2 (21 lutego)

- 8:00-9:00 Śniadanie
- 9:00-10:30 **Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego w zakładach produkcyjnych. Klasyfikacja, przechowywanie, przetwarzanie, aktualny stan w Polsce**
dr Piotr Kołodziej, ANIMAL BY PRODUCTS – Polski Związek Przetwórców
- 10:30-11:00 Przerwa kawowa
- 11:00-12:30 **Nadzór nad produktami ubocznymi wytwarzanymi przy produkcji żywności – podział kompetencji pomiędzy organami nadzoru**
dr Michał Rudy, Kancelaria Prawna Result K.Witkowski&Spółka – Spółka Komandytowa
- 12:30-13:00 Dyskusja - podsumowanie szkolenia
- 13:00-15:00 Obiad

REJESTRACJA UCZESTNIKÓW U ORGANIZATORA

tel. (22) 55 00 700, biuro@bpj.com.pl

Na podstawie pozycji Nr 6 załącznika Nr 3 do uchwały KRL-W Nr 62/2011/V, Komisja ds. Studiów Wyższych Lek. Wet., Kształcenia Ustawicznego i Specjalizacji przyznała 10 pkt. szkoleniu „Bezpieczeństwo żywności – od pola do pola”

ZGŁOSZENIE UDZIAŁU

„Bezpieczeństwo żywności – od pola do pola” 20-21.02.2012 r.

I. Dane uczestnika

A/ Imię i nazwisko uczestnika: stanowisko:

B/ imię i nazwisko uczestnika: stanowisko:

I. Dane nabywcy, potrzebne do wystawienia faktury VAT:

1. Pełna nazwa firmy:

2. Adres firmy:

3. Telefon: Fax: e-mail:

4. NIP:

II. Opłata za udział w seminarium szkoleniowym jednej osoby obejmuje:

- udział w szkoleniu, materiały ze szkolenia, certyfikaty
- wyżywienie: w dn. 20.02 – obiad, uroczysta kolacja / w dn. 21.02 – śniadanie, obiad / kawa, herbata, napoje w czasie przerw
- zakwaterowanie i nocleg 20/21.02 w Centrum Szkoleniowo-Konferencyjnym, ul. Odębna 4, Warszawa

KOSZT SEMINARIUM SZKOLENIOWEGO*:

pokój 1-osobowy – 1 100 zł x liczba osób = zł + 23% VAT

pokój 2-osobowy – 1 000 zł x liczba osób = zł + 23% VAT

bez noclegu – 900 zł x liczba osób = zł + 23% VAT

Do zapłaty: zł + 23% VAT

*Cena bez VAT dla opłacających szkolenie w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Uczestników, których dot. zwolnienie z VAT, prosimy o przesłanie podpisanego oświadczenia (w załączeniu).

20% RABATU przy zgłoszeniu do 10 lutego 2012 r.

10% RABATU dla PRENUMERATORÓW pisma „Bezpieczeństwo i Higiena Żywności”

III. Warunki uczestnictwa:

1. Podstawą do wzięcia udziału w szkoleniu jest wypełnienie i przesłanie niniejszego zgłoszenia faxem lub e-mailem na adres organizatora.
2. Przesłanie do Biura Promocji Jakości Sp. z o.o. wypełnionego i podpisanego formularza zgłoszeniowego stanowi zawarcie wiążącej umowy pomiędzy zgłaszającym a Biurem Promocji Jakości. Faktura pro forma jest standardowo wystawiana i wysyłana e-mailem lub faxem po otrzymaniu formularza zgłoszeniowego.
3. Prosimy o dokonanie wpłaty w terminie 14 dni od wysłania zgłoszenia, ale nie później niż dzień przed rozpoczęciem szkolenia.
4. Wpłaty należy dokonać na konto:

Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o. – BPJ

Bank Millennium: 59 1160 2202 0000 0000 4947 8666

5. W przypadku pisemnej rezygnacji z uczestnictwa w terminie do 14 dni przed dniem szkolenia, uczestnik zobowiązany jest do uiszczenia opłaty manipulacyjnej w wysokości 20% opłaty za udział w szkoleniu + 23% VAT.
6. W przypadku pisemnej rezygnacji z uczestnictwa w terminie późniejszym niż 14 dni lub braku udziału w szkoleniu, uczestnik zobowiązany jest do uiszczenia pełnej kwoty wynikającej z przesłanego zgłoszenia.
7. Nieodwołanie zgłoszenia powoduje obciążenie pełnymi kosztami udziału w szkoleniu.
8. Niedokonanie wpłaty nie jest jednoznaczne z rezygnacją z udziału w szkoleniu.
9. Po wcześniejszym uzgodnieniu z organizatorem istnieje możliwość zmiany osoby zgłoszonej do udziału w szkoleniu.
10. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie oraz zmiany terminu lub odwołania szkolenia.
11. W przypadku wyczerpania liczby miejsc lub odwołania szkolenia z winy organizatora, uczestnikowi zwrócona zostanie cała kwota wpłaty.

Zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 r. Nr 133 poz. 833) Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej BPJ), informuje, że jest administratorem danych osobowych. Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych w celach promocji i marketingu działalności prowadzonej przez BPJ, świadczonych usług oraz oferowanych produktów, a także w celu promocji ofert klientów BPJ. Wyrażam również zgodę na otrzymywanie drogą elektroniczną ofert oraz informacji handlowych dotyczących BPJ oraz klientów BPJ. Wyrażającemu zgodę na przetwarzanie danych osobowych przysługuje prawo kontroli przetwarzania danych, które go dotyczą, w tym także prawo ich poprawiania.

Równocześnie oświadczam, że zapoznałem się z warunkami uczestnictwa oraz zobowiązuję się do zapłaty całej kwoty wynikającej z niniejszej umowy.

.....
miejsowość

.....
data

.....
pieczęć firmy

.....
podpis i pieczęć
osoby upoważnionej

UWAGA: ILOŚĆ MIEJSC OGRANICZONA

Biuro Promocji Jakości, ul. Resorowa 10, 02-956 Warszawa, tel.: (22) 55 00 700, fax: (22) 55 00 720, biuro@bpj.com.pl

Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (02-956), ul. Resorowa 10, wpisana jest do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000216618, NIP 951-213-60-84, wysokość kapitału zakładowego: 50 000,00 zł.

.....
pieczęć instytucji zgłaszającej

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że udział wymienionych osób:

.....

.....

w szkoleniu pt. „Bezpieczeństwo żywności – od pola do pola”, organizowanym przez firmę Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o., które odbędzie się w dniach 20-21.02.2012 r. w Warszawie, jest finansowane ze środków publicznych*:

a) **w całości***, zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt 29 lit.c ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 54, poz. 535 ze zm.)

lub

b) **w co najmniej 70%***, zgodnie z treścią § 13 ust. 1 pkt 20 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 22.12.2010 r. w sprawie wykonania niektórych przepisów ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 246, poz. 1649).

W związku z powyższym, prosimy o wystawienie faktury VAT bez naliczonego podatku.

Oświadczam ponadto, że nabyta usługa szkoleniowa ma charakter usługi kształcenia zawodowego/przekwalifikowania zawodowego, a udział ww. osób w przedmiotowym szkoleniu ma na celu podniesienie ich kwalifikacji zawodowych lub uaktualnienie wiedzy, pozostając równocześnie w bezpośrednim związku z wykonywanymi przez te osoby obowiązkami zawodowymi.

.....
data i miejsce

.....
pieczęć i podpis osoby upoważnionej

* Proszę zaznaczyć właściwą odpowiedź