

---

## PROGRAM

---

### „Od uboju do sprzedaży – czyli higiena w przemyśle mięsnym”

▪12.10.2016 r. ▪ Hotel Marriott ▪ Warszawa▪

- 09.00 - 10.00 REJESTRACJA UCZESTNIKÓW
- 10.00 - 10.10 *Oficjalne otwarcie konferencji*  
**Witold Choiński - prezes Związku Polskie Mięso**
- 10.10 - 10.55 *Zagrożenia mikrobiologiczne w uboju świń i bydła.*  
**lek. wet. Zbigniew Ordyński**
- 10.55 - 11.40 *Produkcja mięsa i jego przetwarzanie w odniesieniu do wymagań technologicznych i zdrowotnych cz. 1.*  
**dr Jacek Kucharski – zastępca Głównego Lekarza Weterynarii**
- 11.40 - 12.00 przerwa kawowa
- 12.00 - 12.45 *Produkcja mięsa i jego przetwarzanie w odniesieniu do wymagań technologicznych i zdrowotnych cz. 2.*  
**dr Jacek Kucharski – zastępca Głównego Lekarza Weterynarii**
- 12.45 - 13.00 *Jak efektywnie zarządzać zakupami gazu i energii elektrycznej?*  
**Michał Wróblewski - Regionalny Menedżer Sprzedaży Handen Sp. z o.o.**
- 13.00 - 14.00 LUNCH
- 14.00 - 15.00 *Standardowe Sanitarne Procedury Operacyjne stosowane w przemyśle mięsnym (w tym aspekt mycia i dezynfekcji).*  
**Ewa Piotrowska – główny specjalista Biuro Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego**
- 15.00 - 15.30 Pytania i odpowiedzi – dyskusja
- 15.30 - 15.40 Podsumowanie i zakończenie konferencji  
**Katarzyna Oponowicz – dyrektor biura Związku Polskie Mięso**