



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej  
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

## **Konferencja wraz z wizytami studyjnymi „Jakość i bezpieczeństwo żywności w małym przetwórstwie rolno-spożywczym”.**

Termin realizacji: 5 – 6 września 2018 rok.

Miejsce: Hotel BELFORT, ul. Stawiskowska 32, Piątница Poduchowna k/Łomży

### ***Dzień I***

- 9.00 – 10.00 – rejestracja uczestników, zakwaterowanie, powitalna kawa
- 10.00 – rozpoczęcie, powitanie, przedstawienie założeń
- 10.15 – 11.00 – Małe przetwórstwo rolno-spożywcze na przykładzie innych krajów europejskich
- 11.00 – 11.45 – Bezpieczeństwo żywności – spełnianie wymogów higienicznych i weterynaryjnych w małym przetwórstwie produktów pochodzenia zwierzęcego
- 11.45 – 12.30 – Bezpieczeństwo żywności – spełnianie wymogów higienicznych i sanitarnych w małym przetwórstwie produktów pochodzenia roślinnego
- 12.45 – 13.30 – Wyróżnianie produktów wysokiej jakości – systemy jakości żywności
- Obiad
- 14.30 – Część wyjazdowa ( wyjazd trzech autokarów z uczestnikami konferencji do przetwórców o zróżnicowanym profilu działalności :
  - przetwórstwo mleka - Agnieszka i Marcin Bielec, Aulakowszczyzna 12, 16-140 Korycin
  - przetwórstwo mięsa – Andrzej Dziekoński, Dziękonie 41, 19-100 Dziękonie gm. Jaświły
  - przetwórstwo warzyw i owoców, W. I J. Wykowski - Spółka Jawna, ul. Szosa Zambrowska 122A, 18-400 Łomża
- 20.00 kolacja Hotel BELFORT, nocleg

### ***Dzień II***

- 8.00 - śniadanie
- 9.00 – 9.45 – Identyfikowalność i autentyczność żywności tradycyjnej i regionalnej
- 10.00 – 10.45 – Etyka w przetwórstwie żywności
- 10.45 – 11.30 – Sיעiowanie producentów żywności , nowoczesne systemy sprzedaży.
- 11.30 – 12.30 - Zapewnienie bezpieczeństwa i utrzymanie wysokiej jakości w małym przetwórstwie żywności – dyskusja moderowana z wykorzystaniem doświadczeń zdobytych podczas wizyt studyjnych (trzech moderatorów)
- 12.30 – dyskusja, podsumowanie
- 13.00 – obiad, zakończenie konferencji