








*I. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó*  
*Központi rendezvény:*  
*X. jubileumi Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszus*  
*Budapest, 2010. augusztus 17-22.*

## **PROGRAM**

**Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Nyitó Rendezvény**  
**2010. augusztus 17.**

**10:00: Megnyitó - a Tisztességes és Fenntartható Élelmiszerlánc Fórum Elnöke**

### **Akadémikusok a fenntartható élelmiszerláncról**

-  *Az agrár felsőoktatás jelene és jövője - és a fenntartható élelmiszerlánc - prof. Dr. Solti László - Magyar Tudományos Akadémia, Agrártudományok Osztálya*
-  *A különböző élelmiszerkezelési technológiák - és a fenntartható élelmiszerlánc - prof. Dr. Farkas József – Magyar Tudományos Akadémia, Kémiai Tudományok Osztálya*
-  *Az állomány-egészségügy (állathigiéniá) lehetőségei az állati termék előállítás során – és a fenntartható élelmiszerlánc - prof. Dr. Kovács Ferenc - Magyar Tudományos Akadémia, Agrártudományok Osztálya*
-  *A fertőző betegségek elleni védekezés lehetőségei baromfiállományokban - és a fenntartható élelmiszerlánc - prof. Dr. Mészáros János - Magyar Tudományos Akadémia, Agrártudományok Osztálya*
-  *Salmonellák az állati termék előállítás során, a védekezés lehetőségei – és a fenntartható élelmiszerlánc - prof. Dr. Nagy Béla - Magyar Tudományos Akadémia, Agrártudományok Osztálya*

**12:00**

**Ebéd**



**I. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniai és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**

**Európai Élelmiszerlánc Parlament – FOODLAWMENT és az Élelmiszer**  
**Higiénikusok Társasága**

**13:00**

**Tisztességes és Fenntartható Élelmiszerlánc Fórum**



*A fenntartható fejlődés termodinamikai és etikai vizsgálata – dr. Szigeti Tamás  
– Wessling Hungary Kft. – dr. Martinás Katalin - ELTE Atomfizika Tanszék – dr.  
Grandpierre Attila - MTA Konkoly Obszervatórium*



*A fenntartható élelmiszerlánc és az életminőség összefüggései – dr. Falus  
Ferenc - Országos Tisztifőorvosi Hivatal*



*Nanotechnológia az élelmiszerláncban – Zentai Andrea - Magyar Élelmiszer-  
biztonsági Hivatal*

**Kávészünet**



*Fenntartható élelmiszerlánc és az adalékanyagok használatának viszonya – dr.  
Sohár Pálné – Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és  
Takarmánybiztonsági Igazgatóság*



*Antibiotikum rezisztencia rezervoárok a környezetben –  
dr. Gulyás Márta Emőke – Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ,  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság*



*Ultrahatékonyágú szermaradvány analízis UPLC Xevo TQ-S készüléken -  
kiterjesztett mátrix, megnövelt érzékenység.- dr. Matthias Rietdorf - Waters GmbH.*

**17:30**

**Fogadás**



**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniai és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**

**2010. augusztus 18.**

**9:00: Megnyitó - a X. jubileumi Húshigiéniai és Húsvizsgálati Világkongresszus elnöke**

**Nyitóelőadás: Humanitárius élelmiszersegélyezések és az élelmiszerbiztonság – Habsburg György — Magyar Vöröskereszt - fővédnök**

**Reggeli Szekció – 9:30-11:10**  
**Élelmiszerlánc és a Hús**

**Nyitóelőadás: FAO programok az állatállományok fenntartható fejlesztésére Közép és KeletEurópában.. – Andriy Rozstalnyy – FAO**



**A húsvizsgálati anatómia – SERTÉS – prof. Dr. Sótonyi Péter**



**Az elsődleges termelés; sertés tenyésztő és hízaló létesítmények, vágóhidak követelményei, engedélyezése, nyomkövetés működés közben - dr. Jan Mousing - Dánia**



**A klasszikus sertéspestis vagy más nem zoonotikus állati betegségek hatása az élelmiszerláncra, húshigiénia és fenntarthatóság a mezőgazdaságban - dr. Zoran Micovic, Budimir Plavsic – Szerbia**

**Kávészünet**



**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniai és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**

**Délelőtti Szekció – 11:30-13:10**  
**Élelmiszerlánc és a HÚS – Fenntarthatóság**

*Nyitóelőadás: Kölcsönhatás az állatok egészségi állapota és az élelmiszerek biztonsága között. Összefüggések a járványok előfordulásában - dr. Bernard Vallat - OIE*



*A húshigiénia és húsvizsgálat, az élelmiszerlánc, az élelmiszerbiztonság, az állatorvosi-közegészségügy. – dr. Kardeván Endre – államtitkár, országos főállatorvos - Vidékfejlesztési Minisztérium*



*Fogyasztói magatartás elemzése a mangalica termékek piacán - dr. Szakály Zoltán, dr. Szenté Viktória, Polereczky Zsolt - Kaposvári Egyetem*



*Veszélykezelés veszélyhelyzetben. Dioxin esemény Írországban, Egy hatékony kommunikációs stratégia. - dr. Paddy Rogan Írország*









*Az élelmiszerlánc, mint egy kritikus infrastruktúra védelme - dr. Matjaž Guček Szlovénia*

**Ebéd**



*I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó  
Központi rendezvény:  
X. jubileumi Húshigiéniai és Húsvizsgálati Világkongresszus  
Budapest, 2010. augusztus 17-22.*

**Délutáni Szekció – 14:10-16:10**  
**Hús Higiénia és Húsvizsgálat - Speciális**

-  *Sertések sebészi kasztrációja vagy vakcinázás Improvac-cal - Jim Allison - Pfizer*
-  *Hatósági ellenőrzések és Ipari Minőségrendszerek a sertéshústermelésben - drs. Martin Hennecken Hollandia*
-  *Húsok, húskészítmények minősége. - dr. Zsarnóczy Gabriella – Kovács Ágnes – Országos Húsipari Kutatóintézet*
-  *Húshigiénia az étkeztetésben és vendéglátásban Magyarországon - Zoltai Anna – Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság - Alpári György - Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége*
-  *A kórszövetten mint kiegészítő vizsgálati módszer és annak jelentősége – különös tekintettel a vágóhídi húsvizsgálatra – dr. Marosfői Levente - Hargita Megyei Állategészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Igazgatóság - Románia*
-  *Hőkezelés számítások összehasonlítása hagyományos és új mikrobiológiai elvek alapján- dr. Eszes Ferenc ,dr. Rajkó Róbert, dr. Szabó, Gábor György – Szegedi Egyetem*

**Kávészünet**



**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**

**Napvégi Szekció – 16:40-18:40**  
**Érdekes hírek és Legújabb fejlesztések a Húshigiéniában és**  
**Húsvizsgálatokban**

*Nyitóelőadás: A húshigiéniái ellenőrzések fejlődése, a veszély alapú megközelítésre alapozott eljárások - Lüppo Ellerbroek - Németország*



*Állati eredetű melléktermékek és a fenntartható élelmiszerlánc – dr. Bognár Lajos – helyettes államtitkár, a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal elnöke*



*Állati eredetű melléktermékek gyűjtése, kezelése, gyakorlat és lehetséges opciók –Mag. Rudolf Scherzer – Ausztria*



*A hagyományos sertéstenyésztés új értékei a modern mezőgazdaságban. –prof. dr. Rátky József - Állattenyésztési Kutatóintézet - dr. Holló Gabriella –Kaposvári Egyetem - dr. Tóth Péter – Magyar Mangalica Szövetség*



*Új analitikai eljárások élelmiszerek minőségének és biztonságának értékelésére – dr. Murányi Zoltán – Egerfood*



*"MANGFOOD" - Mangalica szelektív diagnosztikai rendszer fejlesztése genomikai és kémiai módszerek alkalmazásával - dr. Tóth Péter, dr. Dallmann Klára, dr. Micsinai Adrienn - Magyar Mangalica Szövetség, WESSLING-BIOMI Kft*

**19:30-22:00**

**Vacsora, kulturális programok**



**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniai és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**

**2010. aug. 19.**

**9:00: Megnyitó**

**Dr. Korzenszky Emőd – Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal**

**Nyitóelőadás: Húslánc eredetű európai zoonózisok – dr. Jakab Zsuzsa - ECDC**

**SZENT-IVÁNYI – BINDER NAPOK**  
**Magyar Zoonózis Társaság éves ülése**

**Reggeli Szekció – 9:40-11:00**



**Géntechnológia és élelmiszerbiztonság. - Prof. Dr. Dudits Dénes - Biológiai Kutató Központ**



**A Salmonellosis járványügyi helyzete Magyarországon. - dr. Krisztalovics Katalin - Országos Epidemiológiai Központ**



**Élelmiszerek közvetítette Campylobacter fertőzések és a megelőzés lehetőségei. - Prof. Dr. Varga János - Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Kar**



**Anthrax az élelmiszerbiztonság szempontjából - Prof. Dr. Fodor László - Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Kar**

**Kávészünet**



*I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó  
Központi rendezvény:  
X. jubileumi Húshigiéniai és Húsvizsgálati Világkongresszus  
Budapest, 2010. augusztus 17-22.*

**Délelőtti Szekció – 11:30-13:30**



*Prionok (transzmissibilis encephalopathiák) szerepe a food-borne zoonosisokban. - Prof. Dr. Tuboly Sándor - Szent István Egyetem Állatorvostudományi Kar*



*Élelmiszerek által közvetített humán parazito-zoonosisok – diagnosztikai lehetőségek az OEK Parazitológiai osztályán - dr. Glatz Katalin, dr. Danka József, Orosz Erika, dr. Kucsera István. - Országos Epidemiológiai Központ*



*Hepatitis-E vírus közegészségügyi, állategészségügyi és élelmiszerhigiéniai jelentősége. - dr. Takács Mária<sup>1</sup>, dr. Forgács Petra<sup>2</sup>, dr. Csohán Ágnes<sup>1</sup>, dr. Bakonyi Tamás<sup>2</sup> - Országos Epidemiológiai Központ<sup>1</sup>, Szent István Egyetem Állatorvostudományi Kar<sup>2</sup>*



*Parazitológiai problémák a húsláncban, a trichinellózis elleni védekezés lehetőségei. - dr. Búza László - BAZ megyei MgSzH Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság*

*Napközben – összefoglaló – kérdések – válaszok – fórum*

**Ebéd**








**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**

**Délutáni Szekció – 14:30-16:00**

**Nyitóelőadás:** *Salmonellózis, Campylobacteriózis Európában, az ellenőrzés és a csökkentés lehetőségei. – Meghívott előadó - EFSA*


 *Hússal terjedő parazito-zoonosisok (toxoplasmosis, sarcosporidiosis, borsókakór). - Prof. Dr. Farkas Róbert - Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Kar*


 *A házi és vadonélő állatok tuberculosis. Kockázatok az élelmiszerláncban. - dr. Jánosi Szilárd, dr. Csinicsik Ágnes, dr. Rónai Zsuzsanna, dr. Pálfalvi Aladár. - MgSZH Központ Állategészségügyi Diagnosztikai Igazgatóság*


 *Sertés és baromfi Salmonellosis jelentősége az élelmiszerláncban. - dr. Medgyes Ágnes, dr. Radácsi Katalin - MgSZH Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság*

**Kávészünet**

**Napvégi Szekció – 16:00-17:30**

 *Brucellosis, tularaemia - dr. Dénes Béla<sup>1</sup>, Erdélyi Károly<sup>1</sup> dr. Makrai László<sup>2</sup>, dr. Gyuranecz Miklós<sup>2</sup> - MgSZH Központ Állategészségügyi Diagnosztikai Igazgatóság<sup>1</sup>, Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Kar<sup>2</sup>*

 *Ételmérgezések és ételfertőzések az élelmiszerláncban - kivizsgálások tapasztalatai - Zoltai Anna, Frankovicsné dr. Adrián Erzsébet - MgSZH Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság*

 *A genetikailag módosított élelmiszerek megítélése a fogyasztók kockázat értékelése alapján – dr. Kasza Gyula - Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kar*

*Napvégi – összefoglaló – kérdések – válaszok – fórum*

**19:00-22:00**

**Vacsora, kulturális programok**



*I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó*  
*Központi rendezvény:*  
*X. jubileumi Húshigiéniai és Húsvizsgálati Világkongresszus*  
*Budapest, 2010. augusztus 17-22.*

**2010. aug. 20.**

**Reggeli Szekció – 9:00-11:00**  
**Élelmiszerlánc és a Hús**

*Nyitóelőadás: Fogyasztói veszélytudatosság és veszélykezelés – dr. Szeitzné dr. Szabó Mária – Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal*



*Húsvizsgálati anatómia – KÉRŐDZŐK, EGYPATÁSOK – prof. Dr. Sótonyi Péter*



*A Hús és az állattenyésztési, állategészségügyi technológiák, egyedazonosítás, nyomonkövethetőség összefüggései. – dr. Jorge Nestor Amaya - Argentína*



*Élelmiszer eredetű megbetegedések, zoonózisok vadhús, halhús, egyptások húsa kapcsán.– dr. Claudio Ternicier Gonzáles - Chile*



*A hagyományos zsidó állatvágás elve – dr. Moshe Chaimovitz - Izrael*



*A romániai vöröshús létesítmények, új húshigiéniai körülményeinek javítása. - dr. Corneliu CEICA - Románia*


**Kávészünet**





**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**


**Délelőtti Szekció – 11:30-13:50**  
**Hús Higiénia és Húsvizsgálat - Speciális**


**Nyitóelőadás:** *Mi a Codex Alimentarius Bizottság, és hogyan járul hozzá a fejlett húshigiéniához a Világban?- Meghívott előadó - Codex Alimentarius Comission*

 *Közösségi, nemzeti minőségirányítási rendszerek az oltalom alatt álló eredet megjelölésű /OEM/, az oltalom alatt álló földrajzi jelzésű /OFJ/, a hagyományosan különleges hústermékek /HKT/ kategóriáihoz tartozó szabályok, feltételek – Prof. Dr. Gottfried Brem - Ausztria – dr. Seregi János – Kaposvári Egyetem*

 *Új-Zéland húshigiéniái és húsellenőrzési megközelítése – dr. Barry O'Neil - Új-Zéland*

 *Milyen képzésekkel lehet/kell az állategészségügyi szolgálat képességeit növelni az európai unióban - az élelmiszerlánc szemlélet érdekében - a Cremonai - nemzetközi - iskola tapasztalatai – dr. Giancarlo Belluzzi - Olaszország*

 *Az ökológiai gazdálkodásból származó húsok és húskészítmények élelmiszerbiztonsági sajátosságai - dr. Roszik Péter - Bauer Lea - Biokontroll*

 *A helyi, kisléptékű élelmiszertermelést támogató szabályozási környezet, mint az EU 2020-as gazdaságélénkítő stratégia lehetséges eszköze. - Sarbu-Simonyi Borbála – Védegylet*


**Ebéd**




**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**


**Délutáni Szekció – 14:50-16:30**  
**Érdekes hírek és Legújabb fejlesztések a Húshigiéniában és Húsvizsgálatokban**

**Nyitóelőadás:** *A húselőállítás jövője. – Előrelátás – Kihívások és Kulcsok a biztonságosabb, józanabb, tudományon alapuló rendszerhez - dr. Richard Arsenault Kanada*

 *Hús hatósági ellenőrzések az Egyesült Királyságban – dr. Liz Redmond – Egyesült Királyság*


 *Funkcionális élelmiszerek kifejlesztése új eljárásokkal azonosított bioaktív anyagok felhasználásával – dr. Kiss Attila – Egerfood*


 *Kistermelői hústermék előállítás gyakorlata és szabályozása, jó példák Lengyelországból – dr. Krzysztof Jazdzewski - Lengyelország*

 *Hagyomány – biztonság, - kiváló minőségű élelmiszer. A kisléptékű élelmiszer-előállítás kétszintű szabályozásának szerepe a vidékfejlesztésben – Szabadkai Andrea - Élő Tiszáért Egyesület*


**Kávészünet**

**Napvégi Szekció – 16:50-18:10**  
**Vitaindító előadások a Húshigiéniáról és a Húsvizsgálatokról**

 *Húsipari termékek nitrát- és nitrit-tartalmának élelmiszerbiztonsági megítélése – dr. Szigeti Tamás János – Wessling Hungary Kft.*

 *Marhahús érlelési technológiájának fejlesztése. – dr. Vén Csilla - dr. Friedrich László - dr. Balla Csaba - Corvinus Egyetem*

 *Aktív ultrahang alkalmazása a pácolási technológiában. – dr. Friedrich László - dr. Zeke Ildikó - dr. Vén Csilla - dr. Balla Csaba - Corvinus Egyetem*

 *Friss húsok eltarthatóságának növelése, fizikai, kémiai eljárásokkal. - dr. Friedrich László - dr. Dalmadi István -dr. Balla Csaba - Corvinus Egyetem*

**19:30-22:30**

**„Születésnap” köszöntő, vacsora, kulturális programok**



**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**

**2010. aug. 21.**

**Reggeli Szekció – 9:00-11:00**  
**Élelmiszerlánc és a Hús**

**Nyitóelőadás: Fenntartható fejlődés és a jövő építése – dr. M. Lyons – Alltech**



*Húsvizsgálati anatómia –BAROMFI – prof. dr. Sótonyi Péter*



*A Magyar Emu – dr. Szalontai Éva – Emutenyésztők Egyesülete*



*Az ellenőrzésekhez szükséges jogalkotás fontossága az élelmiszerláncban – dr. Thomas Jemmi Svájc*



*Az élelmiszerlánc menedzsment mint a hagyományos élelmiszerek piacra jutását segítő eszköz – dr. Xavier Gellynck – Genti Egyetem - dr. Sebők András. – Campdem BRI Magyarország Nonprofit Kft.- dr. Molnár Adrienn – Genti Egyetem – dr. Bianka Kühne– Genti Egyetem - Papp, Attila - Campdem BRI Magyarország Nonprofit Kft. - Hegyi, Adrienn - Campdem BRI Magyarország Nonprofit Kft.*



*Kihívások és gyakorlati megoldások az élelmiszeriparban. - dr. Sebők András. – Campdem BRI Magyarország Nonprofit Kft. – dr. Gerhard Schiefer – Bonni Egyetem - dr. Xavier Gellynck – Genti Egyetem – dr. Molnár Adrienn – Genti Egyetem - Berczeli Attila - Campdem BRI Magyarország Nonprofit Kft.- Katrien van Lembergen – Genti Egyetem*


**Kávészünet**





**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**


**Délelőtti Szekció – 11:30-13:30**  
**Húshigiénia és Húsvizsgálat.- Speciális**


**Nyitóelőadás: Húshigiénia a közegészségügy távlatában - dr. Ivan Nastasijevic - WHO**

 *A madárinfluenza eredetű veszélyek a baromfi-kereskedelemben, az élelmiszerláncában, Hong Kong-ban – dr. Thomas SIT – Hong Kong*

 *Az élelmiszerlánc radiológiai szennyezettsége. Különböző országok tapasztalatai a világból - dr. Tarján Sándor – Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság - Ana Cristina de Melo Ferreira – Brazília - Jean Gary Decaillon - Új-Zéland - Tetsuya Sanada – Japán - Young-Jae Kim – Korea - Sudheedran Vattaparabil - India*

 *Új eszköz a nyomonkövethetőségre és eredetigazolásra izotópok segítségével. - dr. Varga Beáta – Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság - Sandra Sdraulig – Ausztrália - Franz Schoenhoffer - Austria - Pierino de Felice -Italy*

 *A nyers és RTE baromfitermékek mikrobiológiai méréseinek tízévi eredménye Izraelben – dr. Moshe Chaimovitz – Izrael*

 *Húshigiénia a háztartásokban Magyarországon – Zoltai Anna – Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság - dr. Vörös József – Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat*

**Ebéd**





**I. Fentartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó**  
**Központi rendezvény:**  
**X. jubileumi Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszus**  
**Budapest, 2010. augusztus 17-22.**


**Délutáni Szekció – 14:30-16:30**


**Érdekes hírek és Legújabb fejlesztések a Húshigiéniában és Húsvizsgálatokban**


**Nyitóelőadás:** Az élelmiszerlánc Megújítása és Fentarthatósága Európában – dr. Chantal Bruetschy – DG SANCO

 A TRACE projekt fontossága és hatása a Tisztességes és Fentartható Élelmiszerláncra – dr. Paul Brereton – Nagy Britannia

 A fogyasztóvédelem szerepe a Tisztességes és Fentartható Élelmiszerláncban – dr. Marjana Peterman – Szlovénia

 Fentarthatósági információk átadása gyártóktól fogyasztóknak – dr. Heiner Lehr – Spanyolország


 A nyomonkövetési rendszerek fejlesztése az élelmiszerbiztonság növelése és az élelmiszerek versenyképességének javítása érdekében – dr. Naár Zoltán – Egerfood


 Nyomonkövethetőség, ellenőrzés és megkülönböztetés – dr. R. Murphy - Alltech

**Kávészünet**

**Napvégi Szekció – 17:00-17:50**

**Vitaindító előadások a Húshigiéniáról és a Húsvizsgálatokról**

 Élelmiszerbiztonsági rendszerek a húsláncban. – dr. Madaras Gábor – TÜV-SÜD

 Egy ideális élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság felépítésének és működésének víziója – kerekasztal beszélgetés – moderátor - dr. Búza László – Foodlawment

**18:00-22:00**

**Díjkiosztó, vacsora, kulturális programok**



*I. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó*  
*Központi rendezvény:*  
*X. jubileumi Húshigiéniai és Húsvizsgálati Világkongresszus*  
*Budapest, 2010. augusztus 17-22.*

**Zárónap**  
**2010. aug. 22.**

**9:00-10:00**

**Fenntartható Élelmiszer Világtalálkozó 2010 zárása**

**II. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó 2011**  
**„megnyitása”**

**Élelmiszerlánc – InterCity –**  
**Világ Diákkonferencia, 2011, Nyitó ülés**  
**Ismerteti: prof. Dr. Fodor László**

**Kávészünet**

**10:30-12:50**

**Konferencia a 2011. évi EU Élelmiszerlánc Elnökségről – Nyitó Fórum**  
**Moderátor: dr. Búza László**

**Ebéd**