



סדנה מקצועית בנושא:

## בקרת מזיקים משולבת (IPM), מהרעיון ועד היישום

**הסדנה תתקיים במרכז הכנסים "אפעל", רח' היסמין 1, רמת אפעל**

מערכות אחסון וייצור של מזון לאדם מהווים סביבה אקולוגית ייחודית. מספר בעלי חיים עברו התאמה מיוחדת כדי לשרוד בסביבה זו ובכך הפכו למתחרים על מזוננו ולמזיקים בכל העוסקים בענף המזון. המזיקים העיקריים משתייכים לעולם החרקים. הידע וההבנה של מחזורי חייהם ומנגנוני ההשרדות הם השפה העיקרית לפיתוח ויישום הטכנולוגיות השונות למניעת נזק למוצרי המזון ושמירה על מונוטין של יצרני המזון. אבן הראשה של מערך בקרת האיכות למניעת נזקים לאיכות המזון היא הגישה המקובלת היום בעולם של בקרת מזיקים משולבת (IPM).

עלות ההשתתפות בסדנה היא 800 ₪ ללא מע"מ.

תאריך: 7 נובמבר 2012

### תוכנית הסדנה

**8:00 – 8:30 הרשמה**

**8:30-10:00 מפעל המזון כמערכת האקולוגית חיה.**

הכרת המזיק במפעל אשר מאיים על מערך איכות המוצר היא השפה הבסיסית להתמודדות עם הבעיה ולכן בפתיחה נסקור את המזיקים השונים המתפתחים על המזון ונכיר את סביבות המחיה הייחודיות לכל מזיק.

- תנאים הסביבתיים הדרושים להתפתחות חרקים מזיקים, פטריות ואקריות.
- הכרת המינים החשובים של חרקים ואקריות המתפתחים במזון.
- הכרת הנישות האקולוגיות של המזיקים הנפוצים במזון.
- חלוקת הפאונה למזיקים ישירים ומזיקים משניים.
- שימוש בידע על החרק כסמנים לזיהוי נקודות קריטיות במערך בקרת המזיקים במפעל.

**10:00-10:15 הפסקה**

**10:15-12:15 בניית מערך הדברה משולב.**

- חשיבות הפיקוח של מערך בקרת איכות המוצר במפעלים על שלבי תכנון ההקמה של מפעלי מזון.
- תכנון מערך האחזקה והניקיון של המפעל.
- פיקוח על קבלני משנה כמדבירים.
- תיעוד ואיסוף נתונים.
- שימוש בתלונות לקוחות לקידום יעילות מערך בקרת האיכות במפעל.

**12:30-13:30 הפסקת צהריים**

**13:30-14:15 משמעות בקרת מזיקים משולבת (IPM) ותכנונה.**



**14:30-15:15 מבוא ליישום שיטות אחסנה במערכות של אווירה מבוקרת.**

- עקרונות יישום אווירה מבוקרת, השפעה על מזיקים ועל איכות המוצר.
- סקירת המערכות הקיימות הניתנות ליישום מיידי.
- אחסון במעטפות גמישות, אחסון בשקים אטומים של טון עד 15,000 טון ליחידה.

**15:30 - 16:15 ניהול מערך בקרת מכרסמים במערכות ממוחשבות במפעל.**

סקירה על ניטור עם חישה מרחוק במערכות ממוחשבות של מדדים פיזיקאליים, חרקים ומכרסמים תוך התייחסות למערכות חדשניות. שיטות מתאימות ביותר ליישום על ידי מדברים ומבקרי איכות במפעלי מזון לשם שמירת איכות המוצר ועמידה בדרישות הרשויות.

**16:30-17:00: סיכום, דיון קבוצתי שאלות ותשובות.**

---

מספר המשתתפים בסדנה מוגבל ל-30 איש ומותנה בהשתתפות של 15 משתתפים לפחות.

לפרטים על סדנה זו ולהורדת טופס ההרשמה באתר החברה : <http://www.ftic.co.il/courses.php>

הרשמה : דואר אלקטרוני : [information@ftic.info](mailto:information@ftic.info) או/ו טלפון : 052-5448551 או 052-8374335 פקס : 077-3455142

עלות למשתתף : 800 ₪ (לא כולל מע"מ) כולל ארוחת צהריים. חניה חופשית במקום.

חברת אף.טי.איי.סי. שומרת לעצמה את הזכות לדחות או לבטל את מועד פתיחת הסדנה.

הזכאות להחזר כספי מלא על ביטול השתתפות תתקבל לאחר הודעה בכתב ואישור טלפוני ובתנאי שנתרו למעלה מ-10 ימים עד מועד הסדנה. בכל מקרה, החברה המזמינה או המשתתף לא יהיו זכאים לכל סכום או החזר כלשהו מעבר לעלות הסדנה.