

Atelier : Comment la sécurité alimentaire favorise la croissance des entreprises

Centre forestier Hugh John Flemming, Fredericton, NB

NOUVELLE DATE : LE 10 MAI, 2024

AGENDA DE TRAVAIL (sous réserve de modifications)

L'heure	Thème
8h30 à 9h00	Inscription et mise en réseau
9h00 à 9h05	Introduction et remarques préliminaires Honorable Margaret Johnson, Ministre de l'Agriculture, de l'Aquaculture et de la Pêche.
9h10 à 10h10	Tendances actuelles de l'industrie alimentaire et projections futures des prix des denrées alimentaires. Dr. Sylvain Charlebois, Université de Dalhousie
10h10 à 10h30	Pause-café et mise en réseau
10h30 à 11h10	Construire à l'échelle : Développer les bases de la gestion des risques dans votre établissement. Alex Hanley et Maureen Hanley, Navigate Food Safety Solutions
11h10 à 11h50	Sécurité alimentaire - Défis communs et bonnes pratiques à surmonter Daryl Loback, FoodSafety Culture Inc.
11h50 à 12h15	Rencontrez les professionnels de la sécurité alimentaire • Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick • Ministère de la Justice et de la Sécurité publique du N-B • Agence canadienne d'inspection des aliments
12h15 à 13h15	Déjeuner et pause de mise en réseau

- | | |
|----------------------|--|
| 13h15 à 14h00 | Comment créer et conserver la confiance de vos clients et consommateurs ?
Peter Chapman, SKU Foods |
| 14h00 à 14h50 | Session modérée avec le modérateur Peter Chapman, SKU Foods.
Panel axé sur l'industrie |
| 14h50 à 15h00 | Présentation du programme de formation à la sécurité alimentaire de Aliments et Boissons Atlantique
Tammy Brideau, Aliments et Boissons Atlantique |
| 15h00 à 15h20 | Où trouver un soutien financier pour répondre à vos besoins en matière de sécurité alimentaire ?
Gouvernement et agences de soutien |
| 15h20 à 16h30 | Le café d'affaires d'entreprises
Tous les consultants + les partenaires de l'écosystème (à confirmer)

<i>* Veuillez contacter Prithvi.Rughwani@gnb.ca ou Irenia.Roussel@gnb.ca pour obtenir des informations sur l'exposition. *</i> |