

## PRELEGENCI

Podczas konferencji organizowanych przez Polską Federację Producentów Żywności oferujemy Państwu najnowszą wiedzę z zakresu prawa żywnościowego oraz innych zagadnień ważnych dla przemysłu żywnościowego. W tym roku zapraszamy na drugą edycję **Akademii PFPŻ ZP – jakość i bezpieczeństwo żywności**, podczas której zostanie przekazana zróżnicowana specjalistyczna wiedza w kwestiach legislacyjnych i praktycznego postępowania. Jest to 2-dniowa konferencja szkoleniowa dotycząca kluczowych kwestii z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności. Celem konferencji jest szczegółowe zapoznanie Państwa z aktualnym stanem prawnym i naukowym z zakresu zanieczyszczeń żywności, składu produktów, postępowania w sytuacjach kryzysowych. Konferencja jest przeznaczona dla pracowników działów produkcji, zapewnienia jakości, technologii, a także dla osób odpowiedzialnych za sprawy legislacyjne.

Jako Dyrektor Generalny PFPZ nie mam wątpliwości jak ważna jest pełna zgodność w całym obszarze i łańcuchu spożywczym: zarówno na etapie projektów i badań technologicznych produktów spożywczych, jak i na wszystkich etapach produkcji żywności i wprowadzania jej do obrotu handlowego. Musimy pamiętać o szczególnych zagrożeniach związanych z zanieczyszczeniami żywności, a także o skomplikowanych wymaganiach prawa krajowego i unijnego dotyczącego produkcji i obrotu żywnością. Nowe kierunki to jak zawsze nowe wyzwania! Unijne przepisy prawa żywnościowego powstają i są zmieniane w zawrotnym tempie. Polska aktywnie uczestniczy w tych pracach, a nasz rząd szybko wdraża nowe regulacje. Ale nowe wymagania to nie wszystko – ważna jest ich prawidłowa interpretacja. O tym wszystkim usłyszymy właśnie podczas Akademii zorganizowanej przez Federację, która zawsze stara się przodować w edukacji na temat prawa żywnościowego i bezpieczeństwa żywności. Poruszymy same ważne tematy, a wśród wykładowców są eksperci, którzy przepisy znają najlepiej, ponieważ je współtworzą. Dlatego okazja jest niebywała, również by zadać pytania, a może w przerwie przedyskutować indywidualne przypadki. Wiele też dowiemy się od kolegów z branży. Wszystko to z korzyścią dla firm, dla konsumentów.

*Zapraszam do udziału w Akademii.*

**ANDRZEJ GANTNER**  
Dyrektor Generalny, Członek Zarządu  
Polska Federacja Producentów  
Żywności Związek Pracodawców



### **Dr MARIA WOJCIECHOWSKA – MAZUREK** Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny

Kierownik Pracowni Badania Zanieczyszczeń Chemicznych Żywności w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny. Jej działalność obejmuje m.in. zagadnienia z zakresu oceny jakości zdrowotnej żywności w zakresie zanieczyszczenia pierwiastkami szkodliwymi dla zdrowia, oceny ryzyka, planowania i koordynacji monitoringu w zakresie zanieczyszczenia żywności pierwiastkami szkodliwymi dla zdrowia, udziału w opracowywaniu, weryfikacji i opiniowaniu krajowych i międzynarodowych aktów prawnych i dokumentów normalizacyjnych z dziedziny bezpieczeństwa żywności, w tym implementacji prawa Wspólnotowego do ustawodawstwa krajowego, wykonywania badań laboratoryjnych, udziału w pracach Komitetów i Grup Roboczych Komisji Europejskie i Rady UE.



### **MAGDALENA WARZECHA** Kancelaria SALANS

Radca prawny. Od 2008 roku pracuje jako prawnik w dziale procesowym warszawskiego biura kancelarii SALANS. Członek Zespołu Sporów Korporacyjnych w tej kancelarii. Autorka kilku publikacji dotyczących prawa handlowego i postępowania cywilnego. Specjalizuje się w prawie cywilnym materialnym i procesowym, w szczególności w sporach związanych z zaskarżaniem uchwał organów spółek oraz czynami nieuczciwej konkurencji.



### **DOMINIK LISIEWSKI** Det Norske Veritas Business Assurance Poland Sp. z o.o.

Absolwent Politechniki Łódzkiej, wydział Chemii Spożywczej i Biotechnologii, doświadczony pełnomocnik i konsultant w zakresie wdrażania, utrzymywania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i systemu HACCP. Od 2000 r. audytor wiodący systemów zarządzania jakością i HACCP, autor i wykładowca szkoleń z zakresu systemu HACCP i systemu zarządzania jakością, a także standardów IFS, BRC, BRC/IOF, ISO 22000:2005.

Obecnie specjalizuje się w projektach wdrożeniowych związanych z budowaniem w organizacjach mechanizmów oceny i nadzorowania ryzyka korporacyjnego (ERM), w tych elementach systemu, które mają na celu doskonalenie zarządzania procesami, tworzenie skutecznych mechanizmów realizacji celów poprzez kaskadowanie celów i zadań. Dominik Lisiewski wspiera także zespół wyspecjalizowany w budowaniu systemów odpowiedzialności społecznej CSR. Od 2007 r. audytor i trener w zakresie budowania systemu odporności organizacji na defraudację.

## PRELEGENCI



**MARZENA PAWLICKA**  
Narodowy Instytut  
Zdrowia Publicznego  
– Państwowy Zakład Higieny

Asystent w Pracowni Oceny Zanieczyszczeń Pierwiastkami Szkodliwymi i Oceny Wyrobów do Kontakt z Żywnością w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie. Bierze udział jako ekspert w pracach Grupy Roboczej Komisji Europejskiej ds. Materiałów i Wyrobów przeznaczonych do Kontakt z Żywnością, która zajmuje się m.in. opracowywaniem wspólnotowych aktów prawnych z tego zakresu i wytycznych.



**Dr KATARZYNA STOŚ**  
Instytut Żywności i Żywienia

Prof. nadzw. Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, z-ca dyrektora Instytutu

ds. bezpieczeństwa żywności i suplementów diety, kierownik Zakładu Żywności i Suplementów Diety oraz Samodzielnej Pracowni Bezpieczeństwa Żywności.

Główne obszary jej pracy dotyczą środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety, nowej żywności, a także profilaktyki niedoboru jodu. Brała merytoryczny udział w dostosowaniu polskich przepisów do wymagań UE w zakresie prawa żywnościowego.

W latach 2011-2013 uczestniczyła m.in. w pracach dotyczących rozporządzenia unijnego nt. żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Bierze udział w tworzeniu wymagań na poziomie międzynarodowym m.in. w pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.



**Dr JACEK POSTUPOLSKI**  
Narodowy Instytut  
Zdrowia Publicznego  
– Państwowy Zakład Higieny

Kierownik Zakładu Bezpieczeństwa Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny.

Jako reprezentant Polski uczestniczy w pracach Komitetu Ekspertów Komisji Europejskiej oraz Grup Roboczych Rady UE ds. zanieczyszczeń środowiskowych, przemysłowych i rolniczych żywności, a także w posiedzeniach Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt - sekcji: toksykologiczne bezpieczeństwo łańcucha żywnościowego.



**JAROSŁAW JANÓW**  
STIGEN Sp. z o.o.

Spółka STIGEN Sp. z o.o. jest jednym z wiodących w Europie producentów

specjalistycznych urządzeń w dostarczaniu wysokiej jakości, innowacyjnych i ekologicznych generatorów pary. Ekspert w zakresie analizy higieniczności technologii wytwarzania pary do żywności. Posiada 17-letnie doświadczenie w branży urządzeń energetycznych. Od 2000 r. w specjalizuje się w opracowywaniu, testowaniu i wdrażaniu nowych technologii produkcji pary czystszej spełniających nie tylko wymogi techniczne i prawne, ale również higieniczne i ekonomiczne.

Odpowiedzialny za wdrożenie nowej polityki STIGEN w zakresie czystości pary, promocję nowoczesnych i higienicznych rozwiązań, mających znaczący wpływ na zdrowie konsumentów, a także za podnoszenie wiedzy i świadomości podmiotów odpowiedzialnych za ochronę zdrowia konsumentów w zakresie dotyczącym technologii produkcji pary czystszej.



**BARBARA RATKOVSKA**  
Główny Inspektorat Sanitarny

Ekspert w Departamencie Żywności Prozdrowotnej w Głównym Inspektoracie Sanitarnym.

Zajmuje się m.in. kwestiami znakowania żywności wartością odżywczą. Brała bezpośredni udział w pracach Grupy Roboczej Rady UE ds. Środków Spożywczych, w ramach której opracowane zostało rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Uczestniczyła w dyskusjach i pracach Grupy Roboczej KE dotyczących przewodnika z zakresu tolerancji zawartości składników spożywczych w produktach spożywczych. Ponadto bierze udział w konsultacjach dotyczących krajowych przepisów związanych ze znakowaniem i wartością odżywczą żywności, a także prowadzi szkolenia i wykłady z zakresu podawania informacji o wartości odżywczej środków spożywczych.

## HOTEL WARSZAWIANKA

