

10.30 – 11.00 Rejestracja

11.00 – 11.15 Otwarcie Akademii PFPŻ ZP

#### ANDRZEJ GANTNER

*Dyrektor Generalny, Redaktor Naczelny „Food-Lex”  
Polska Federacja Producentów Żywności  
Związek Pracodawców*

11.15 – 12.15 Problemy przy certyfikacji systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Jak sobie z nimi radzić?

#### ANNA GŁODKOWSKA

*TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.*

- audyt zerowy, czyli wstępna ocena organizacji przed przystąpieniem do certyfikacji.
- przesłanki wyboru Jednostki Certyfikującej i zasady planowania audytów.
- wymagania norm w odniesieniu do specyfiki organizacji.
- proces certyfikacji w doskonaleniu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności organizacji

12.15 – 12.30 Przerwa

12.30 – 13.45 Bezpieczeństwo stosowania dodatków do żywności

#### JOANNA GAJDA-WYRĘBEK

*Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego  
– Państwowy Zakład Higieny*

- podstawy prawne stosowania dodatków
- ograniczenia i zakazy stosowania dodatków i aromatów
- jak rozumieć określenie quantum satis oraz podane w przepisach maksymalne dawki, sposoby wyliczania ilości stosowanych substancji dodatkowych i aromatów
- jak są ustalane przez EFSA dozwolone poziomy spożycia dodatków i przebieg dalszego procesu legislacyjnego w UE
- przyczyny odrzuceń rejestracji dodatków i aromatów
- jak należy rozumieć fakt, że na liście Codex Alimentarius dozwolonych jest więcej dodatków niż w UE

13.45 – 14.30 Lunch

14.30 – 15.30 ABC Listerii monocytogenes – zagrożenie i zwalczanie w zakładzie przemysłu spożywczego

#### MAŁGORZATA STACHOWIAK

*J.S. Hamilton Poland S.A.*

- czynniki umożliwiające zasiedlanie bakterii w środowisku produkcyjnym, chorobotwórczości i danych epidemiologicznych EFSA
- metody zapobiegania pierwotnemu i wtórnemu zakażeniu żywności włączając elementy systemu GMP/GHP, badania mikrobiologiczne surowca, badania środowiskowe
- skuteczne metody mycia i dezynfekcji

15.30 – 17.00 Prawne aspekty reklamacji konsumenckich dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności oraz reklamacji pomiędzy przedsiębiorstwami branży spożywczej

#### MARCIN TOMASIK

*Adwokat  
Kancelaria Tomasik Jaworski Sp.p.*

- sposób komunikacji ze stroną zgłaszającą reklamację (zagrożenia i korzyści)
- odpowiedzialność i obowiązki przedsiębiorców
- prawa przedsiębiorcy
- umowy pomiędzy przedsiębiorcami i ich dostawcami oraz umowy z podmiotami handlu detalicznego w kontekście reklamacji
- orzecznictwo

19:30 Uroczysta kolacja



9.00 – 10.00 Nowa żywność i GMO

**MARLENA ŻARNECKA**

*Kancelaria Dentons*

- zasady stosowania nowej żywności i GM/ GMO jako składników produktów spożywczych
- znakowanie
- jak czytać decyzje KE dotyczące nowej żywności i żywności GM/GMO
- procedury rejestracyjne – podstawy prawne
- wykazy unijne
- zmiany przepisów / prace legislacyjne

10.00 – 11.00 Bisfenol A oraz inne substancje migrujące z opakowań – stan prawny

**MARZENA PAWLICKA**

*Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny*

- prawne ograniczenia stosowania określonych substancji w opakowaniach
- prace EFSA
- ustawodawstwo krajowe i UE
- deklaracja zgodności

11.00 – 11.15 Przerwa

11.15 – 12.15 System RASFF – zasady oceny ryzyka oraz rola Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny

**ANDRZEJ STARSKI**

*Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny*

- zakres i sposób zgłaszania powiadomień do systemu RASFF, procedury postępowania, ocena ryzyka

12.15 – 13.15 Zanieczyszczenie żywności metalami – aktualny stan prawny oraz prace EFSA, Komisji Europejskiej i Codex Alimentarius

**MARIA WOJCIECHOWSKA-MAZUREK**

*Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny*

- kadm, rtęć, ołów, arsen, glin w żywności – maksymalne dozwolone limity, prace legislacyjne
- wymagania dla wyrobów ceramicznych i szklanych

13.15 – 14.00 Lunch

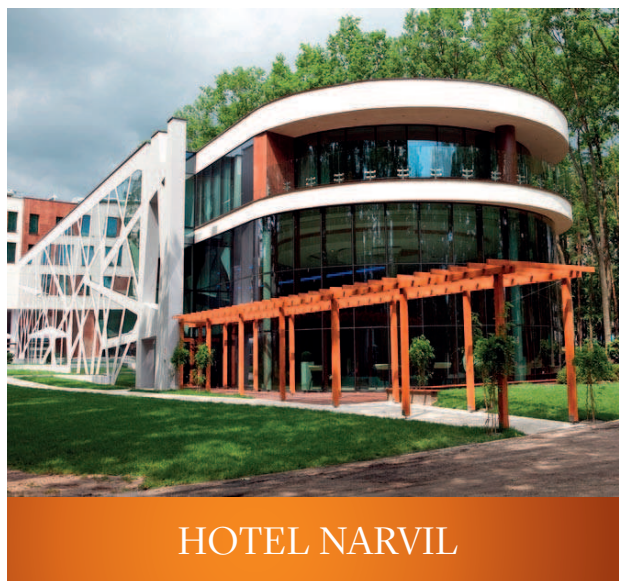
14.00 – 15.00 Alergeny żywnościowe

**ANNA WOJTASIK**

*Instytut Żywności i Żywienia*

- regulacje prawne dotyczące alergenów w UE
- na czym polega reakcja alergiczna
- podawanie informacji o alergenach na etykietach produktów spożywczych
- problemy dotyczące deklarowania alergenów
- badania naukowe, związek z tworzonymi przepisami prawnymi UE

15.00 – 15.15 Zakończenie



HOTEL NARVIL

PATRONI MEDIALNI:

