

ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ – WYTYCZNE DLA PRZEDSIĘBIORCÓW

PROGRAM | 16 kwietnia 2015 r., Hotel Marriott, Warszawa

10.00–10.10 OTWARCIE KONFERENCJI

Andrzej Gantner

Dyrektor Generalny

Polska Federacja Producentów Żywności

Związek Pracodawców

10.10–10.55 AKRYLAMID – PRAKTYCZNE ZALECENIA DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Dr Krzysztof Skierkowski

Mondelēz International

- czym jest akrylamid, występowanie akrylamidu w żywności
- czynniki wpływające na powstawanie akrylamidu w żywności
- możliwości ograniczania ilości akrylamidu w produktach spożywczych – przewodniki europejskiego przemysłu i Komisji Europejskiej
- urzędowy monitoring poziomu akrylamidu – zalecenia Komisji Europejskiej

10.55–11.10 DYSKUSJA

11.10–11.30 PRZERWA

11.30–12.30 STOSOWANIE DODATKÓW W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH

Joanna Gajda-Wyrębek

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego

– Państwowy Zakład Higieny

- najnowsze zmiany obowiązujących przepisów o dodatkach
- obliczanie dawek stosowanych dodatków, w tym aromatów
- poziomy dodatków w zależności od konsystencji/postaci produktu
- rozumienie kluczowych definicji rozporządzeń nr 1333/2008 i nr 1334/2008
- wytyczne dla stosujących dodatki do żywności – prace Komisji Europejskiej

12.30–12.45 DYSKUSJA

12.45–13.20 IDENTYFIKOWALNOŚĆ JAKO ELEMENT ZAPEWNIAJĄCY BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCİ

Grzegorz Sokołowski

Instytut Logistyki i Magazynowania w Poznaniu

- podstawy prawne
- organizacyjno-techniczne aspekty implementowania rozwiązań identyfikowalności przez przedsiębiorstwa spożywcze
- najnowsze wyniki prac grup roboczych GS1 zajmujących się opracowaniem dedykowanych wytycznych dla wybranych branż w obszarze identyfikowalności

13.20–13.30 DYSKUSJA

13.30–14.15 OBIAD

14.15–15.15 TOKSYNY BAKTERYJNE W ŻYWNOCİ

Małgorzata Stachowiak

J.S. Hamilton Poland S.A.

- toksyny odpowiedzialne za najczęstsze zatrucia pokarmowe – charakterystyka i występowanie
- mechanizm działania toksyn bakteryjnych
- możliwości eliminacji toksyn poprzez zabiegi technologiczne w procesach produkcji żywności

15.15–15.25 DYSKUSJA

15.25–16.15 ALERGENY ŻYWNOCIOWE – AKTUALNE PRACE UNIJNE I WYTYCZNE PRZEMYSŁU

Dorota Kozłowska

Polska Federacja Producentów Żywności

Związek Pracodawców

- przepisy dotyczące alergenów
- podawanie informacji o alergenach wg rozporządzenia nr 1169/2011, prace Komisji Europejskiej
- dobrowolne komunikaty o alergenach w oznakowaniu produktów – prace organizacji FoodDrinkEurope
- wytyczne przemysłu spożywczego UE w zakresie dobrych praktyk produkcyjnych w odniesieniu do alergenów

16.15–16.30 ZAKOŃCZENIE KONFERENCJI