

8 czerwca 2016 r. | Hotel Holiday Inn | Warszawa Józefów

PROGRAM | DZIEŃ 1

09.30-10.00 REJESTRACJA

10.00-10.10 OTWARCIE AKADEMII PFPŻ ZP

Andrzej Gantner

Dyrektor Generalny
Polska Federacja Producentów Żywności
Związek Pracodawców

10.10-10.40 BAKTERIE Z GRUPY BALO (BAKTERIE DRAPIEŻNE) W KONTROLOWANIU SKŁADU BAKTERYJNYCH POPULACJI W BIOFILMIE W PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Małgorzata Stachowiak

J.S. Hamilton Poland S.A.

10.40-10.50 DYSKUSJA

10.50-11.20 ANALIZUJ SUROWCE I PRODUKTY, WYKRYWAJ DODATKI I ZWIĘKSZ ZYSKI OPTYMALIZUJĄC PRODUKCJĘ

Mariusz Kolbuszewski

Michał Rزتoczyński

BÜCHI Labortechnik AG

- wykorzystanie techniki NIR do szybkiej kontroli parametrów w oparciu o kilka przykładów
- kontrola składu surowców pod kątem zgodności z wymaganiami - ciekawe przypadki
- dlaczego wzrost liczby badań i szybkości otrzymywania wyników zwiększa zyskowność produkcji?

11.20-11.30 DYSKUSJA

11.30-11.45 PRZERWA

11.45-12.30 AKTUALNY STAN PRAWNY ROZPORZĄDZEŃ WYKONAWCZYCH DO ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 609/2013 W SPRAWIE ŻYWNOSCI PRZEZNACZONEJ DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI ORAZ ŻYWNOSCI SPECJALNEGO PRZEZNACZENIA MEDYCZNEGO I ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH ZASTĘPUJĄCYCH CAŁODZIENNĄ DIETĘ, DO KONTROLI MASY CIAŁA

Barbara Ratkowska

Główny Inspektorat Sanitarny

- interpretacje dotyczące okresów przejściowych
- status produktów z pogranicza
- pytania państw członkowskich do Komisji Europejskiej

12.30-12.40 DYSKUSJA

12.40-13.20 NOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO OPAKOWAŃ Z TWORZYW SZTUCZNYCH - BADANIA MIGRACJI, WYMAGANIA DLA TWORZYW Z RECYKLINGU

Marzena Pawlicka

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
- Państwowy Zakład Higieny

- planowane zmiany dot. Rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- planowane zmiany w zakresie migracji bisfenolu A dla materiałów z tworzyw sztucznych i zawierających powłoki
- aktualne prace dotyczące tworzyw sztucznych z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- kontrole zakładów recyklingu zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 282/2008

13.20-13.30 DYSKUSJA

13.30-14.10 LUNCH

14.10-14.50 ZAGROŻENIA ZWIĄZANE Z MIGRACJĄ SUBSTANCJI SZKODLIWYCH DLA ZDROWIA Z MATERIAŁÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Marzena Pawlicka

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
- Państwowy Zakład Higieny

- substancje szkodliwe dla zdrowia uwalniające się z tworzyw sztucznych, papieru i tektury i farb drukarskich
- migracja substancji dodanych w sposób niezamierzony (ang. NIAS) z materiałów z tworzyw sztucznych do kontaktu z żywnością

14.50-15.00 DYSKUSJA

15.15-16.15 DEBATA REDAKCYJNA „FOOD-LEX”

9 czerwca 2016 r. | Hotel Holiday Inn | Warszawa Józefów

PROGRAM | DZIEŃ 2

**9.00–9.30 TRENDY CERTYFIKACJI 2016
– KLUCZOWE ZMIANY W STANDARDZIE BRC IOP**

Monika Marciniak
Bureau Veritas Polska Sp. z o.o.

9.30–9.45 DYSKUSJA

**9.45–10.30 BARWNIKI W ŻYWNOSCI
W ŚWIETLE OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW**

Joanna Gajda-Wyrębek
Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny

- zakres i warunki stosowania barwników w środkach spożywczych
- opinie EFSA
- prace Komisji Europejskiej
- problemy interpretacyjne przepisów
- znakowanie

10.30–10.45 DYSKUSJA

10.45–11.00 PRZERWA

**11.00–12.00 STRATY SKŁADNIKÓW
ODŻYWCZYCH A DEKLARACJA NA
OPAKOWANIACH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH
W ŚWIETLE WYMAGAŃ PRAWNYCH**

Beata Przygoda
Instytut Żywności i Żywienia

- podstawy prawne deklaracji składników odżywczych
- straty technologiczne składników odżywczych
- straty w czasie przechowywania wyrobów
- stabilność witamin i składników mineralnych
- zakresy tolerancji składników do celów znakowania – jak czytać zapisy w tabelach wytycznych Komisji Europejskiej

12.00–12.15 DYSKUSJA

**12.15–13.00 ROZPORZĄDZENIE KOMISJI
NR 1881/2006 USTANAWIAJĄCE NAJWYŻSZE
DOPUSZCZALNE POZIOMY ZANIECZYSZCZEŃ
W ŻYWNOSCI I ZACHODZĄCE W NIM ZMIANY**

Andrzej Starski
Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
Państwowy Zakład Higieny

13.00–13.15 DYSKUSJA

**13.15–14.00 PRODUKTY SPOŻYWCZE
WZBOGACANE**

Eliza Konecka-Matyjek
Główny Inspektorat Sanitarny

- procedura notyfikacji
- skład żywności wzbogacanej podlegającej notyfikacji
- znakowanie

14.00–14.15 DYSKUSJA

14.30–15.15 LUNCH

15.15–15.30 ZAKOŃCZENIE AKADEMII

