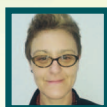


PRELEGENCI



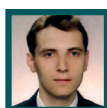
■ Małgorzata Stachowiak

Mikrobiolog z wykształcenia i pasji. Absolwentka Biologii Uniwersytetu Łódzkiego, specjalista I stopnia w zakresie mikrobiologii, od 15 lat na stanowisku kierownika Pracowni Mikrobiologicznej J.S. Hamilton Poland S.A., audytor systemu ISO 22000, konsultant i audytor w zakresie zapobiegania zagrożeniom mikrobiologicznym w zakładach przemysłu spożywczego. Od 4 lat prowadzi warsztaty doskonalące dla pracowników mikrobiologicznych laboratoriów przyzakładowych.



■ Joanna Gajda-Wyrębek

Kierownik Pracowni Oceny Dodatków do Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny, zajmującej się m.in. sprawami dotyczącymi tworzonego prawa krajowego, wspólnotowego i światowego z zakresu substancji dodatkowych, opracowywaniem opinii i ekspertyz, oceną ryzyka środków spożywczych oraz prowadzeniem szkoleń dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Jako przedstawicielka Polski uczestniczy w pracach Grup Roboczych Komisji Europejskiej i Rady Unii Europejskiej ds. substancji dodatkowych i aromatów, a także Komisji Kodeksu Żywnościowego ds. substancji dodatkowych.



■ Mariusz Kolbuszewski

Absolwent Wydziału Biologii Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. Od 9 lat pracuje w firmie Donserv, jako kierownik produktu NIR firmy BUCHI. Specjalista w dziedzinie tworzenia kalibracji dla branży spożywczej i farmaceutycznej. Na stałe współpracuje z instytutami naukowo-badawczymi i uczelniami związanymi z branżą spożywczą. Od 2 lat prowadzi szkolenia dla laboratoriów z akredytacji oraz metod oznaczania białka i tłuszczów.



■ Marzena Pawlicka

Kierownik Pracowni Oceny Materiałów i Wyrobów do Kontaktowania z Żywnością w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny. Bierze udział jako ekspert w pracach Grupy Roboczej Komisji Europejskiej ds. Materiałów i Wyrobów przeznaczonych do Kontaktowania z Żywnością, która zajmuje się m.in. opracowywaniem wspólnotowych aktów prawnych z tego zakresu i wytycznych.



■ Michał Roztoczyński

Absolwent Biotechnologii na Wydziale Chemicznym Politechniki Wrocławskiej. Po studiach pracował w komercyjnych laboratoriach kontroli żywności w krajach UE. Posiada kilkuletnie doświadczenie na stanowisku specjalisty sprzedaży produktów do analizy żywności. Od 3 lat związany z firmą BUCHI na stanowisku kierownika sprzedaży w Polsce z naciskiem na sprzęt do kontroli jakości oraz R&D.



■ dr inż. Beata Przygoda

Adiunkt w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Kierownik Pracowni Witamin w Zakładzie Żywności i Suplementów Diety. Zawodowo zajmuje się przede wszystkim szeroko pojętymi zagadnieniami dotyczącymi wartości odżywczej żywności, w tym znakowaniem żywności. Współautorka bazy danych oraz tabel składu i wartości odżywczej żywności. Uczestniczy w projektach badawczych, przygotowuje opinie i ekspertyzy. W ramach działalności edukacyjnej prowadzi wykłady, szkolenia dla różnych odbiorców. Współautorka kilkunastu monografii, wielu artykułów naukowych oraz popularno-naukowych.

PRELEGENCI



■ Barbara Ratkowska

Ekspert i koordynator w Zespole ds. Żywności Specjalnego Przeznaczenia w Departamencie Żywności Prozdrowotnej w Głównym Inspektoracie Sanitarnym. Uczestniczy w pracach Grup Roboczych Komisji Europejskiej i Rady UE dotyczących znakowania wartością odżywczą, żywności dla niemowląt i małych dzieci, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę i do kontroli masy ciała, w ramach których opracowywane są rozporządzenia unijne z ww. zakresu, a także wytyczne Komisji Europejskiej.

Uczestniczyła w dyskusjach i pracach Grupy Roboczej KE dotyczących przewodnika z zakresu tolerancji zawartości składników odżywczych w produktach spożywczych. Ponadto bierze udział w konsultacjach dotyczących krajowych przepisów związanych ze znakowaniem i wartością odżywczą żywności, a także prowadzi szkolenia i wykłady.



■ Monika Marciniak

Monika Marciniak jest audytorem Bureau Veritas i specjalistą w branży opakowaniowej. Prowadzi programy i projekty dla klientów z zakresu bezpieczeństwa opakowań do żywności jak również artykułów higienicznych, chemii przemysłowej i tematów pokrewnych.

Oprócz uprawnień audytora ISO 9001 rej. w IRCA, pani Monika posiada bogate doświadczenie audytorskie dotyczące wymagań odpowiedzialności społecznej biznesu, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska w ramach standardów etycznych i wymagań klientów m.in. SMETA, ASDA, Wal-Mart, Pepsico, Avon, Carrefour, URSA, Barilla.

Jako jedna z pierwszych w Polsce, będąc przedstawicielem firmy opakowaniowej, przechodziła certyfikacje BRC IoP i audit etyczny SMETA.

Pani Monika, jak o sobie mówi, nigdy nie ma wolnej chwili, ponieważ są one zagospodarowane aktywnością fizyczną jak m.in. yoga, spinning, basen, jogging.



■ dr Eliza Konecka-Matyjek

Wieloletni pracownik Instytutu Żywności i Żywienia. Obecnie pracuje jako ekspert w Departamencie Żywności Prozdrowotnej Głównego Inspektoratu Sanitarnego i zajmuje się m.in. rozpatrywaniem powiadomień o suplementach diety i żywności wzbogaconej, opracowywaniem wkładów merytorycznych do projektów aktów prawnych z zakresu suplementów diety, a także koordynacją zagadnień związanych z tzw. nową żywnością. Jest również członkiem Grupy Roboczej Komisji Europejskiej ds. Nowej Żywności.



■ Andrzej Starski

Kierownik Pracowni Oceny Zanieczyszczeń Żywności w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny, zajmującej się m.in. oceną bezpieczeństwa żywności w zakresie spełniania wymagań prawnych, opracowywaniem opinii i ekspertyz, oceną ryzyka środków spożywczych w ramach krajowego systemu RASFF, opracowywaniem i opiniowaniem krajowych i międzynarodowych aktów prawnych w dziedzinie bezpieczeństwa żywności, w tym implementacją prawa Wspólnotowego do ustawodawstwa krajowego. Uczestniczy w pracach Grup Roboczych i Komitetu Ekspertów Komisji Europejskiej ds. zanieczyszczeń środowiskowych i przemysłowych, Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, a także w pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego.