

PROGRAM



■ MARLENA ŻARNECKA

Zajmuje się doradztwem prawnym na rzecz przedsiębiorców z branży spożywczej oraz ochrony zdrowia w zakresie aspektów dotyczących postępowań sądowych i administracyjnych jak również kwestii regulacyjnych, w tym wprowadzania produktów na rynek, ich dystrybucji oraz prowadzenia komunikacji promocyjnej i ochrony danych osobowych w tym sektorze.

Marlena Żarnecka jest adwokatem i absolwentką Uniwersytetu Warszawskiego. Ukończyła również studia w Centrum Prawa Amerykańskiego, organizowane we współpracy z University of Florida (2005). W ramach stypendium naukowego studiowała na Wydziale Prawa Eötvös Loránd Tudományegyetem w Budapeszcie, Węgry. W latach 2011–2012 pracowała w departamencie prawnym Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) – agencji Unii Europejskiej z siedzibą w Parmie, Włochy. W rankingu *LMG Life Sciences Europe* w 2014 roku została wskazana jako *Life Sciences Star*.

■ ANNA KAMIŃSKA

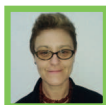
Dyrektor Departamentu Bezpieczeństwa Zdrowotnego Wody Głównego Inspektoratu Sanitarnego od 2013 r. Od 20 lat związana z systemem ochrony zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem zdrowia publicznego, łącząca wykształcenie medyczne oraz prawnicze, urzędnik mianowany.

Współtwórca m. in. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.



■ MARZENA PAWLICKA

Kierownik Pracowni Oceny Materiałów i Wytrobów do Kontakt 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 Wytrobów przeznaczonych do Kontakt z Żywnością, która zajmuje się m.in. opracowywaniem wspólnotowych aktów prawnych z tego zakresu i wytycznych.



■ 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.



■ PIOTR LATOWSKI

Absolwent technologii chemicznej na Akademii Górniczo-Hutniczej im. St. Staszica w Krakowie. Kierownik projektów badawczych prowadzonych dla kopalni odkrywkowych. Od ponad 10 lat współpracuje z biurami projektowymi i zakładami produkcyjnymi w zakresie tworzenia rozwiązań spełniających ich indywidualne potrzeby. W firmie Buchi odpowiedzialny za urządzenia NIR On-line, służące do optymalizacji produkcji przy użyciu technologii podczerwieni bezpośrednio w linii produkcyjnej.



■ HANNA WACHOWSKA

Dyrektor ds. Wdrożeń i Rozwoju w J.S. HAMILTON POLAND S.A. Od blisko 20 lat zajmuje się wdrażaniem metod oznaczania szerokiego spektrum parametrów w żywności, paszach, próbkach środowiskowych oraz opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością z wykorzystaniem technik instrumentalnych (GC, HPLC), głównie z zakresu ochrony człowieka przed chemicznymi zanieczyszczeniami. Aktualnie objęła szczególnym nadzorem prace bieżące i wdrożeniowe w zakresie metod oznaczania pestycydów w żywności, paszach i surowcach zielarskich.



■ MARCIN TOMASIK

Adwokat. Specjalizuje się w prawie żywnościowym, farmaceutycznym, a także w prawie karnym i sporach sądowych. Jego doświadczenie zawodowe obejmuje m.in. projektowanie sensytywnych kampanii reklamowych dla wiodących firm z branży farmaceutycznej i FMCG, tworzenie procedur działań marketingowych i doradztwo w zakresie tzw. *compliance*, pomoc przy implementacji struktur dystrybucyjnych i sprzedażowych, obsługę sporów sądowych z konkurentami i organami administracji, doradztwo w zakresie zarządzania kryzysem w mediach oraz reprezentowanie klientów w postępowaniach karnych (tzw. *white collar crimes*).