

AKADEMIA FOOD-LEX

– JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCICI

PROGRAM | DZIEŃ I | SALA TTI | 24 maja 2017 r.

09.30 – 10.00 Rejestracja

10.00 – 10.10 Otwarcie

10.10 – 10.40 Nowości w systemach certyfikacji:
FSSC 22000 v.4, IFS v.7, BRC v.7

URSZULA GRZELECKA

Bureau Veritas Polska Sp. z o.o.

10.40 – 10.50 Dyskusja

10.50 – 11.50 Przewodniki Komisji Europejskiej
dotyczące substancji dodatkowych,
aromatów i enzymów

JOANNA GAJDA-WYRĘBEK

*Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny*

11.50 – 12.00 Dyskusja

12.00 – 12.20 Przerwa

12.20 – 13.20 Aktualne prace legislacyjne
z zakresu materiałów i wyrobów
do kontaktu z żywnością istotne
z punktu widzenia przedsiębiorstw
spożywczych

MARZENA PAWLICKA

*Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny*

- zmiany Rozporządzenia (UE) nr 10/2011 w sprawie tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- inicjatywy państw członkowskich i Komisji Europejskiej dotyczące zadrukowanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- autoryzacja procesów recyklingu tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością – aktualny status prac legislacyjnych

13.20 – 13.30 Dyskusja

13.30 – 14.10 Lunch (*Restauracja Mak's*)

14.10 – 14.40 Aktualne prace krajowe
i Komisji Europejskiej z zakresu
znakowania produktów
spożywczych

DOROTA KOZŁOWSKA

*Polska Federacja Producentów Żywności
Związek Pracodawców*

14.40 – 14.50 Dyskusja

14.50 – 15.20 Materiały konstrukcyjne sensoryki
ifm electronic przeznaczone
do kontaktu z żywnością.
Certyfikaty i dopuszczenia urządzeń
ifm dedykowanych do stosowania
w przemyśle spożywczym

MARCIN STRZELECKI

ifm electronic Sp. z o.o.

15.20 – 15.30 Dyskusja

15.30 – 16.30 Debata redakcyjna „Food-lex”
pt. „Spory konsumenckie” (*sala K*)

Do udziału w debacie zostali zaproszeni przedstawiciele:

- Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów
- Federacji Konsumentów

AKADEMIA FOOD-LEX

– JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

PROGRAM | DZIEŃ II | SALA TTI | 25 maja 2017 r.

9.00 – 9.30 Sztuka wojny w mikrobiologii przemysłowej czyli o jaką broń wzbogaciliśmy się od czasów Ludwika Pasteura

MAŁGORZATA STACHOWIAK

Hamilton Poland S.A.

- zagrożenia mikrobiologiczne pochodzące ze środowiska produkcji
- odporność drobnoustrojów na procesy technologiczne
- kontrola mikrobiologiczna na każdym etapie łańcucha żywnościowego

9.30 – 9.40 Dyskusja

9.40 – 10.40 Aktualne prace legislacyjne dotyczące akrylamidu oraz estrów 3-MCPD i innych zanieczyszczeń żywności

ANDRZEJ STARSKI

*Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny*

- projekt rozporządzenia Komisji Europejskiej nt. akryloamidu
- dyskusje państw członkowskich
- opinie EFSA

10.40 – 10.50 Dyskusja

10.50 – 11.10 Przerwa

11.10 – 12.00 Prace urzędu EFSA istotne z punktu widzenia przemysłu spożywczego

IWONA WIŚNIEWSKA

Polski Punkt Koordynacyjny EFSA

12.00 – 12.10 Dyskusja

12.10 – 13.10 Nierzetelne informacje o produktach spożywczych zamieszczane w mediach i portalach internetowych – możliwości obrony i dochodzenia swoich praw

MARCIN TOMASIK

Kancelaria Tomasiak Jaxowski Sp.p.

13.10 – 13.15 Dyskusja

13.15 – 13.45 Nowoczesne systemy identyfikacji w aplikacjach zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności

RAFAŁ BIENIŃ

Siemens Sp. z o.o.

13.45 – 13.50 Dyskusja

13.50 – 14.20 Wytyczne Codex Alimentarius dotyczące wirusów w żywności – zapisy, na które warto zwrócić uwagę

DOROTA KOZŁOWSKA

*Polska Federacja Producentów Żywności
Związek Pracodawców*

14.20 – 14.30 Dyskusja

14.30 – 15.15 Lunch (*Restauracja Mak's*)

15.15 – 15.30 Zakończenie