

KONTROLA ŻYWNOSCI W ŁAŃCUCHU SPOŻYWCZYM

15.11.2018 | HOTEL MARRIOTT | AL. JEROZOLIMSKIE 65/7, SALA WARS/SAWA | WARSZAWA

PRELEGENCI



■ **Dorota Balińska-Hajduk**
Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Do zadań Biura należy m.in. opracowywanie rocznych ramowych planów kontroli jakości handlowej środków spożywczych, tworzenie szczegółowych programów kontroli planowych i doraźnych przeprowadzanych przez wojewódzkie inspektoraty JHARS, opracowywanie instrukcji w sprawie szczegółowych zasad i trybu postępowania przy wykonywaniu kontroli i oceny jakości handlowej przez wojewódzkie inspektoraty JHARS, koordynowanie działań w zakresie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym m.in. sprawy związane z zakresem oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.



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

Kierownik Pracowni Oceny Dodatków do Żywności w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny. Zajmuje 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.



■ **dr hab. Paweł Struciński**
Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny

Kierownik Pracowni Zanieczyszczeń Środowiskowych i Oceny Ryzyka w Zakładzie Toksykologii i Oceny Ryzyka Zdrowotnego w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny. Jego zainteresowania naukowe koncentrują się na toksykologii środowiskowej oraz bezpieczeństwie żywności obejmując przede wszystkim tematykę związaną z pestycydami i trwałymi zanieczyszczeniami organicznymi w aspekcie biomonitoringu, szacowania narażenia i oceny ryzyka dla konsumenta. Jako ekspert z zakresu pozostałości pestycydów w żywności uczestniczy w ocenie dokumentacji w krajowym systemie rejestracji środków ochrony roślin i unijnym procesie zatwierdzania substancji czynnych, a także inicjowanych przez EFSA przeglądach wartości NDP (najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności) zgodnie z Art. 12 Rozporządzenia 396/2005. Opracowuje oceny ryzyka dla konsumenta dla potrzeb Krajowego Punktu Kontaktowego RASFF w przypadku przekroczeń wartości NDP stwierdzanych w urzędowej kontroli żywności. Reprezentuje Polskę w EFSA Pesticide Steering Network i Komitecie Ekspertów Komisji Europejskiej ds. Trwałych Zanieczyszczeń Organicznych w Żywności.



■ **Mieczysław Obiedziński**
TÜV SÜD Polska Sp. z o.o.

Dyrektor operacyjny, Auditor wiodący TÜV SÜD w obszarze żywności, pasz, opakowań, farmacji oraz edukacji. Posiada uprawnienia BRC Food, BRC Packaging, BRC S&D, BRC A&B, FSSC 22000, ISO 22000, FAMI-QS. Od 2006 r. związany z firmą TÜV SÜD Polska. Posiada wieloletnie doświadczenie w obszarze zarządzania jakością, bezpieczeństwem, oceną ryzyka. Wykładowca w ramach studiów podyplomowych w obszarze jakości, bezpieczeństwa, ochrony zdrowia oraz MBA (WSB Toruń, SGGW Warszawa, PWSIP Łomża). Przeprowadził ponad 600 auditów certyfikacyjnych w różnych obszarach łańcucha żywnościowego.



■ **Andrzej Kuciel**
J.S. Hamilton Poland S.A.

Absolwent Akademii Rolniczej w Krakowie, Wydział Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka. Od 2016 r. jest pracownikiem J.S. Hamilton Poland S.A. Jako Ekspert ds. bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych współpracuje z wieloma producentami żywności w zakresie doradztwa technologicznego. Prowadzi działalność szkoleniową m.in. w obszarze prawa żywnościowego, znakowania żywności, higieny produkcji. Posiada ponad 30-letnie doświadczenie w zakresie kontroli jakości żywności, technologii i higieny produkcji żywności, prawa żywnościowego.