

VIII AKADEMIA FOOD-LEX – JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCICI

22-23 maja 2019 r.

Hotel Manor House SPA Pałac Odrowążów, Chlewiska k. Warszawy

PRELEGENCI



ANDRZEJ KUCIEL
J.S. Hamilton Poland S.A.

Absolwent Akademii Rolniczej w Krakowie, Wydział Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka. Od 2016 roku 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.



DR INŻ. ANNA WOJTASIK
Instytut Żywności i Żywienia

Doktor technologii żywności i żywienia, specjalista z zakresu żywienia człowieka. Kierownik Pracowni Składników Mineralnych, Z-ca Kierownika Samodzielnej Pracowni Wartości Odżywczych Żywności w Instytucie Żywności i Żywienia. Członek Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych.

Współrealizatorka różnych projektów i programów, m.in. dotyczących zwalczania nadwagi i otyłości w Polsce (POL-HEALTH, Zachowaj równowagę, Narodowy Program Zdrowia - NPZ), baz danych (FDB) w krajach Unii Europejskiej, a także grantów dotyczących oceny żywienia i stanu odżywienia chorych na celiakię i opracowania klinicznych zaleceń w projektowaniu diet dla osób nietolerujących glutenu.

Bierze udział w opracowywaniu ekspertyz i opinii z zakresu roli składników odżywczych, ich zawartości w produktach i potrawach, wzbogacania żywności ze szczególnym uwzględnieniem składników mineralnych, suplementów diety, nowej żywności, znakowania żywności dla podmiotów krajowych oraz organizacji międzynarodowych, m.in. dla grup roboczych Komisji UE, Kodeksu Żywnościowego, EFSA, ILSI Europe i WHO.

Prowadzi działalność dydaktyczną na studiach podyplomowych IŻŻ. Autorka lub współautorka ponad 160 publikacji, 14 monografii i 30 rozdziałów w monografiach oraz ponad 140 wystąpień na konferencjach krajowych i zagranicznych.



JOANNA MAZURKIEWICZ
BSI Group Polska Sp. z o.o.

Trener Akademii BSI, Certyfikowany Trener BRC Global Standards, Auditor. Absolwentka licznych studiów o profilach od technicznego, pedagogicznego do związanego z zarządzaniem (Inżynieria Chemiczna i Procesowa, Studia Pedagogiczne, Zarządzanie Projektami, Zarządzanie Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, Business English i MBA realizowanego w USA). Od początku kariery zawodowej związana z systemami zarządzania, pracując w kilku międzynarodowych koncernach na różnych szczeblach, rozpoczynając od pracy w laboratorium branży FMCG, poprzez budowanie struktur, procesów w systemach zintegrowanych do zarządzania jakością na poziomie globalnym pełniąc funkcję Global Quality Managera. Ceni bezpośredni kontakt, lubi dzielić się swoimi doświadczeniami, stąd z dużą pasją realizuje się również w roli szkoleniowca, konsultanta, jak i audytora.



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.

VIII AKADEMIA FOOD-LEX – JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCICI

22-23 maja 2019 r.

Hotel Manor House SPA Pałac Odrowążów, Chlewiska k. Warszawy

PRELEGENCI



HANNA WACHOWSKA
J.S. Hamilton Poland S.A.

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.



MARZENA PAWLICKA
Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny

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



MARCIN TOMASIAK
Kancelaria Tomasiak Jaworski Sp.p.

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*).

Jest adwokatem. Ukończył Uniwersytet Warszawski (magister prawa, 2003), studia w Centrum Prawa Angielskiego i Europejskiego, organizowane we współpracy z Cambridge University (2001) oraz studia w Centrum Prawa Amerykańskiego, organizowane we współpracy z University of Florida (2003). Był także stypendystą na Erasmus Universiteit w Rotterdamie w Holandii.

