

VIII AKADEMIA FOOD-LEX

– JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCICI

PROGRAM | DZIEŃ I | SALA BALOWA | 22 maja 2019 r.

09.30 – 10.00 Rejestracja

10.00 – 10.10 Otwarcie
„VIII Akademii Food-Lex”

ANDRZEJ GANTNER

Dyrektor Generalny
Polska Federacja Producentów Żywności
Związek Pracodawców

10.10 – 11.10 Aktualny stan prawny
i trwające prace z zakresu
wybranych zanieczyszczeń
żywności

ANDRZEJ STARSKI

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny

11.10 – 11.20 Dyskusja

11.20 – 11.50 Dzisiejsze zagrożenia związane
z żywnością a kierunek zmian
standardów bezpieczeństwa
żywności

JOANNA MAZURKIEWICZ

BSI Group Polska Sp. z o.o.

11.50 – 12.00 Dyskusja

12.00 – 12.15 Przerwa

12.15 – 13.00 Stosowanie barwników
w żywności

JOANNA GAJDA-WYRĘBEK

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny

- Status legislacyjny i ostatnie zmiany
- Problemy zgłaszane przez Państwa członkowskie w zakresie bezpieczeństwa stosowania barwników
- Podawanie na opakowaniach informacji o naturalności zastosowanych barwników
- Carry-over barwników
- Ekstrakty barwiące – jak znakować na opakowaniu

13.00 – 13.15 Dyskusja

13.15 – 14.00 Substancje aktywne biologicznie
dodawane do żywności

ANNA WOJTASIK

Instytut Żywności i Żywienia

- Substancje aktywne biologicznie – definicje, przykłady
- Produkty roślinne jako źródło substancji aktywnych biologicznie
- Składniki o działaniu fizjologicznym – kwalifikacja: żywność – lek
- Sytuacja prawna w świetle aktualnych przepisów
- Bezpieczeństwo stosowania – wytyczne EFSA
- Informacja dla konsumenta

14.00 – 14.15 Dyskusja

14.15 – 15.15 Lunch (Restauracja)

15.15 – 16.30 Warsztat pt. „Kultura
bezpieczeństwa żywności
i nie tylko – jak budować, jakie
problemy możemy napotkać”
(SALA BALOWA)

JOANNA MAZURKIEWICZ

BSI Group Polska Sp. z o.o.

Główne zagadnienia poruszane podczas warsztatu:

- Kultura bezpieczeństwa żywności
- Filary Planu Budowania i Doskonalenia Kultury bezpieczeństwa Żywności?
- Problemy, które możemy napotkać?
- Narzędzia do wdrożenia Planu

VIII AKADEMIA FOOD-LEX

– JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCICI

PROGRAM | DZIEŃ 2 | SALA BALOWA | 23 maja 2019 r.

9.00 – 9.45 **Badanie wybranych zanieczyszczeń chemicznych w żywności – doświadczenia laboratorium J.S. HAMILTON POLAND S.A.**

HANNA WACHOWSKA

J.S. Hamilton Poland S.A.

- Aktualne wymagania prawne
- Doświadczenie JSHP w oznaczaniu zanieczyszczeń żywności
- Techniki analityczne stosowane w oznaczaniu zanieczyszczeń żywności

9.45 – 10.00 **Dyskusja**

10.00 – 11.00 **Odpowiedzialność podmiotów zbiorowych – projekt ustawy**

MARCIN TOMASIK

Kancelaria Tomasik Jaworski Sp.p.

- Dlaczego projekt ustawy jest tak istotny?
- Zakres i podstawy odpowiedzialności
- Zgłoszenia sygnalistów i postępowania wyjaśniające
- Konsekwencje dla firm
- Jak się przygotować do nowego prawa?



11.00 – 11.10 **Dyskusja**

11.10 – 11.30 **Przerwa**

11.30 – 12.30 **Wykrywanie zafałszowań jakościowych żywności metodami analitycznymi**

ANDRZEJ KUCIEL

J.S. Hamilton Poland S.A.

- Cel zafałszowania żywności
- Sposoby zafałszowania
- Zafałszowanie żywności w procesie produkcji – działania zapobiegawcze
- Zafałszowanie żywności w świetle wyników kontroli IJHARS
- Sposoby zapobiegania zafałszowaniom żywności

12.30 – 12.45 **Dyskusja**

12.45 – 13.45 **Oleje mineralne w żywności**

MARZENA PAWLICKA

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny

- Źródło olejów mineralnych w żywności
- Opinia EFSA
- Zalecenie Komisji Europejskiej dotyczące monitorowania olejów mineralnych w żywności i w materiałach do kontaktu z żywnością

13.45 – 14.00 **Dyskusja**

14.00 – 15.00 **Lunch (Restauracja)**

15.15 **Zakończenie**