

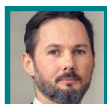
## PRELEGENCI



### ■ MARZENA PAWLICKA

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO  
– PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY

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



### ■ PIOTR R. GAJOS

BIURO KONSULTINGOWE RISKCE

Product Compliance Engineer. założyciel Biura Konsultingowego riskCE z siedzibą w Pomorskim Parku Naukowo-Technologicznym w Gdyni i rzeczoznawcą wpisanym na listę przy Wojewódzkim Inspektoracie Inspekcji Handlowej w Gdańsku w zakresie wyrobów budowlanych, maszyn i urządzeń oraz wymagań EcoDesign. Na co dzień zajmuje się oceną zgodności produktów z techniczno-prawnymi wymaganiami obowiązującymi na terenie UE oraz innych krajów.

<https://riskce.eu/pl/zespol-riskce>



### ■ 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.



### ■ WOJCIECH GÓRSKI

BSI GROUP POLSKA SP. Z O.O.

Absolwent Politechniki Warszawskiej na Wydziale Inżynierii Produkcji. Swoją karierę zaczynał jako specjalista ds. Systemów Zarządzania Jakością, wdrażania i opracowywania standardów dla dużych organizacji. Jest Audytorem Wiodącym Systemu ISO 9001:2015, a także Audytorem wewnętrznym ISO 14001:2015 oraz ISO 50001:2018. Zajmuje się również doradztwem w zakresie wdrażania, a na swoim koncie ma ponad 50 projektów wdrożeniowych zakończonych certyfikacją, w tym w zakresie ISO 22000.

Od 15 lat prowadzi własną firmę, która zajmuje się produkcją i konfekcją spożywczą, w ramach której współpracuje z największymi sieciami handlowymi. Jako właściciel zajmuje się budową i rozwojem systemów zarządzania opartych na jakości, w tym wdrażaniu wymagań FDA i BRCGS.

Od kilkunastu lat zajmuje się także realizacją szkoleń z zakresu wdrażania i doskonalenia systemów zarządzania, auditowania i standaryzacji.



### ■ MAŁGORZATA STACHOWIAK

J.S. HAMILTON POLAND S.A.

Mikrobiolog z wykształcenia i pasji. Absolwentka biologii, specjalność mikrobiologia na wydziale Biologii i Nauk o Ziemi Uniwersytetu Łódzkiego, Podyplomowego Studium Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, specjalista I stopnia w zakresie mikrobiologii. Doświadczony praktyk, w firmie J.S. Hamilton Poland S.A. pracuje od 1998 roku, dzięki czemu dobrze poznała specyfikę pracy laboratorium mikrobiologicznego. W latach 2005-2014 była Kierownikiem Pracowni Mikrobiologicznej a od 2015 r. jest Dyrektorem ds. Badań Mikrobiologicznych. Audytor Wewnętrzny Systemów Zarządzania Jakością i HACCP, Asystent Systemu Zarządzania Jakością Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji, konsultant i audytor w zakresie zapobiegania zagrożeniom mikrobiologicznym w zakładach przemysłu spożywczego i kosmetycznego. Obecnie zajmuje się doradztwem w ramach higieny środowiska produkcji i zagrożeń mikrobiologicznych na każdym etapie łańcucha żywnościowego oraz prowadzi projekty badawcze w zakresie podniesienia poziomu bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności i kosmetyków.