

## PRODUKCJA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH – ISTOTNE KWESTIE LEGISLACYJNE

### PROGRAM | 17 CZERWCA 2020

9.00 – 10.00 POŁĄCZENIE SIĘ UCZESTNIKÓW  
POPRAZ APLIKACJĘ ZOOM

10.00 – 10.05 OTWARCIE WEBINARIUM  
PFPŻ ZP

#### ANDRZEJ GANTNER

DYREKTOR GENERALNY  
POLSKA FEDERACJA PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI  
ZWIĄZEK PRACODAWCÓW

10.05 – 10.45 SUBSTANCJE POMAGAJĄCE  
W PRZETWARZANIU

#### JOANNA GAJDA-WYRĘBEK

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO  
– PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY

- Wymagania prawne
- Kwestie, na które przedsiębiorcy powinni zwracać uwagę
- Najczęstsze nieprawidłowości

10.45 – 11.05 DYSKUSJA

11.05 – 11.45 NOWE SKŁADNIKI ŻYWNOSCI  
– ZASADY STOSOWANIA

#### MAŁGORZATA KRZEPKOWSKA

J.S. HAMILTON POLAND SP. Z O.O.

- Novel food – co to jest?
- Wprowadzanie nowej żywności na rynek UE
- Katalog i przepisy novel food
- Jak w praktyce stosować novel food w krajach UE

11.45 – 12.00 DYSKUSJA

12.10 PODSUMOWANIE  
I ZAKOŃCZENIE WEBINARIUM



**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.



**Małgorzata Krzekowska**  
J.S. Hamilton Poland S.A.

Ekspert ds. Bezpieczeństwa i Jakości Produktów Spożywczych w J.S. Hamilton Poland S.A. Zajmuje się kwestiami związanymi z prawodawstwem żywnościowym, w tym prawidłowością oznakowania produktów spożywczych oraz systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności a także szkoleniami i konsultacjami z tego zakresu.

## PRODUKCJA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH – ISTOTNE KWESTIE LEGISLACYJNE

### PROGRAM | 18 CZERWCA 2020

9.00 – 10.00 POŁĄCZENIE SIĘ UCZESTNIKÓW  
POPRAZ APLIKACJĘ ZOOM

10.00 – 10.05 OTWARCIE WEBINARIUM  
PFPŻ ZP

#### ANDRZEJ GANTNER

DYREKTOR GENERALNY  
POLSKA FEDERACJA PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI  
ZWIĄZEK PRACODAWCÓW

10.05 – 10.45 IZOMERY TRANS  
W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH

**DR HAB. N. FARM. HANNA MOJSKA, PROF. NIZP-PZH**  
NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO  
– PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY

- Wymagania prawne
- Aspekty zdrowotne
- Metody analiz
- Praktyczne podejście w procesach przemysłowej produkcji żywności

10.45 – 11.05 DYSKUSJA

11.05 – 11.45 OPAKOWANIA Z RECYKLINGU  
PRZEZNACZONE DO ŻYWNOSCI

#### MARZENA PAWLICKA

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO  
– PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY

- Aktualny status prawny
- Prace legislacyjne
- Kwestie istotne dla producentów żywności

11.45 – 12.00 DYSKUSJA

12.10 PODSUMOWANIE  
I ZAKOŃCZENIE WEBINARIUM



**Dr hab. n. farm.  
Hanna Mojska, prof. NIZP-PZH**  
Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego  
– Państwowy Zakład Higieny

Pracownik naukowy Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny, specjalista w zakresie bromatologii ze szczególnym uwzględnieniem metabolomiki żywności i żywienia oraz jakości i bezpieczeństwa żywności; kierownik projektów badawczych Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego i Narodowego Centrum Nauki oraz Ministerstwa Zdrowia, w tym kierownik zadania Narodowego Programu Zdrowia pt. „Badanie zawartości izomerów trans kwasów tłuszczowych w żywności w 2017 r. i prowadzenie bazy danych dotyczących izomerów *trans* w środkach spożywczych w latach 2017–2020”; autor ponad 100 publikacji oryginalnych i poglądowych oraz rozdziałów w monografiach krajowych i międzynarodowych w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia, członek Komitetu Naukowego ds. Żywienia Człowieka Polskiej Akademii Nauk na lata 2020–2023, ekspert grupy roboczej Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Paszy Komisji Europejskiej dot. opcji ograniczenia spożycia kwasów tłuszczowych trans, członek grup roboczych Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i Polskiej Grupy Ekspertów ds. żywienia dzieci zdrowych w wieku 1–3 lat, członek ZG Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych i Komitetu Technicznego Analizy Żywności Polskiego Komitetu Normalizacyjnego, specjalista w zakresie chemicznych metod analizy żywności oraz akredytacji laboratoriów badawczych.



**Marzena Pawlicka**  
Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego  
– Państwowy Zakład Higieny

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