

9.00 – 10.00 POŁĄCZENIE SIĘ UCZESTNIKÓW PRZEZ PLATFORMĘ ZOOM

10.00 – 10.10 OTWARCIE AKADEMII

Andrzej Gantner

Wiceprezes

Dyrektor Generalny

Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców

10.10 – 11.10 ZANIECZYSZCZENIA ŻYWNOŚCI – NOWE WYMAGANIA I PRACE LEGISLACYJNE

Andrzej Starski

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny

- Akryloamid
- Alkaloidy
- Estry glicydowe i 3-MCPD
- Toksyny

11.10 – 11.25 DYSKUSJA

11.25 – 12.25 BEZPIECZEŃSTWO ZDROWOTNE MATERIAŁÓW DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ W ŚWIELE OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW I WYTYCZNYCH UE

Marzena Pawlicka

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny

- Zagrożenia związane z migracją substancji organicznych
- Zagrożenia związane z migracją metali z tworzyw sztucznych
- mikroplastiki
- Dostępność opakowań z tworzyw sztucznych z recyklingu – status prawny
- Aktualne prace legislacyjne

12.25 – 12.40 DYSKUSJA

12.40 – 13.10 ANTYBAKTERYJNE WŁAŚCIWOŚCI KONOPI – SUBSTANCJE BIOAKTYWNE W ŻYWNOŚCI I W OPAKOWANIACH DO ŻYWNOŚCI

Małgorzata Stachowiak

J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.

- Niekonwencjonalne metody utrwalania żywności. Rola bioprotekcji
- Rodzaje składników bioaktywnych konopi i ich oddziaływanie na mikroflorę saprofityczną i patogenną z uwzględnieniem szczepów wielolekoopornych
- Wykorzystanie olejków eterycznych z konopi w kontrolowaniu patogenów w aktywnych opakowaniach do żywności

13.10 – 13.20 DYSKUSJA

13.20 – 14.00 SPODZIEWANE ZMIANY PRAWNE ISTOTNE DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO WYNIKAJĄCE Z UNIJNYCH STRATEGII „ZIELONY ŁĄD” I „OD POLA DO STOŁU”

Martyna Gałdecka

Kancelaria Eversheds Sutherland

14.00 – 14.15 DYSKUSJA I ZAKOŃCZENIE PIERWSZEGO DNIA AKADEMII



Andrzej Starski

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny

Kierownik Pracowni Oceny Zanieczyszczeń Żywności w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny, zajmującej się m.in. oceną bezpieczeństwa żywności w zakresie spełniania wymagań prawnych, opracowywaniem opinii i ekspertyz, oceną ryzyka środków spożywczych w ramach krajowego systemu RASFF, opracowywaniem i opiniowaniem krajowych i międzynarodowych aktów prawnych w dziedzinie bezpieczeństwa żywności, w tym implementacją prawa Wspólnotowego do ustawodawstwa krajowego. Uczestniczy w pracach Grup Roboczych i Komitetu Ekspertów Komisji Europejskiej ds. zanieczyszczeń środowiskowych i przemysłowych, Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, a także w pracach Komisji Kodeksu Żywnościowego.



Marzena Pawlicka

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego
– Państwowy Zakład Higieny

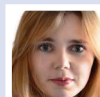
Kierownik Pracowni Oceny Materiałów i WYROBÓW DO KONTAKTU z ŻYWNOŚCIĄ w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny. Bierze udział jako ekspert w pracach Grupy Roboczej Komisji Europejskiej ds. Materiałów i WYROBÓW przeznaczonych do Kontakt z Żywnością, która zajmuje się m.in. opracowywaniem wspólnotowych aktów prawnych z tego zakresu i wytycznych.



Małgorzata Stachowiak

J.S. Hamilton Poland Sp. o.o.

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. W latach 2005–2014 była Kierownikiem Pracowni Mikrobiologicznej a od 2015 roku 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.



Martyna Gałdecka

Kancelaria Eversheds Sutherland

Adwokat w zespole Commercial w kancelarii Eversheds Sutherland. Specjalizuje się w kontraktowych, regulacyjnych oraz konsumenckich aspektach obrotu produktami, m.in. FMCG, w tym żywnością, elektroniką, a także produktami sensytywnymi (wyrobami medycznymi i produktami leczniczymi). Wspiera przedsiębiorców w negocjacjach umów dostaw, sprzedaży i dystrybucji. Przygotowuje analizy związane z wymogami wprowadzenia do obrotu, w szczególności dotyczące kwestii regulacyjnych, bezpieczeństwa i jakości produktu (w tym produktów z sektora żywnościowego), a także praw własności intelektualnej. Pracuje dla wiodących spółek z sektora FMCG, farmacji, elektroniki oraz IT, w tym dla innowacyjnych spółek opierających swoje rozwiązania na nowych technologiach jak AI czy wizja komputerowa.

9.00 – 10.00 POŁĄCZENIE SIĘ UCZESTNIKÓW PRZEZ PLATFORMĘ ZOOM

10.00 – 10.10 OTWARCIE DRUGIEGO DNIA AKADEMII

Andrzej Gantner
Wiceprezes
Dyrektor Generalny
Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców

10.10 – 11.00 ZASADA PRZENOSZENIA DODATKÓW DO ŻYWNOŚCI – KWESTIE WYMAGAJĄCE UWAGI

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

- Wymagania prawne
- Sposób postępowania przy ocenie funkcji technologicznej dodatków pochodzących z przenoszenia
- Znaczenie zasady przenoszenia podczas deklarowania dodatków na etykiecie

11.00 – 11.15 DYSKUSJA

11.15 – 11.55 ZMIANY W FUNKCJONOWANIU INSPEKCJI JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH WYNIKAJĄCE Z NOWYCH KOMPETENCJI ZAWIĄZANYCH Z KONTROLĄ W OBROTCIE HANDLOWYM

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

11.55 – 12.10 DYSKUSJA

12.10 – 12.50 ORZECZNICTWO DOTYCZĄCE JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI – KWESTIE ISTOTNE DLA PRZEDSIĘBIORCÓW

Jowita Prokop
Kancelaria Eversheds Sutherland

12.50 – 13.05 DYSKUSJA

13.05 – 13.35 KULTURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W ŚWIELE AKTUALNYCH WYMAGAŃ

Joanna Mazurkiewicz
BSI Group Polska Sp. z o.o.

- Co należy rozumieć pod pojęciem „kultura bezpieczeństwa żywności”
- Aktualne wymagania w dobrowolnych standardach z zakresu kultury bezpieczeństwa żywności
- Uwzględnienie „kultury bezpieczeństwa żywności” w zaktualizowanych ogólnych zasadach higieny żywności Codex Alimentarius
- Zmiany w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych – włączenie kultury bezpieczeństwa żywności

13.35 – 13.50 DYSKUSJA I ZAKOŃCZENIE AKADEMII



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, wspólnego 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.



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 koordynacja działań w zakresie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz środków produkcji na rynku krajowym i w obrocie międzynarodowym, w tym m.in. sprawy związane z zakresem oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, opracowywaniem rocznych ramowych planów kontroli Inspekcji oraz 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.



Jowita Prokop
Kancelaria Eversheds Sutherland

Adwokat w zespole Commercial w polskim biurze Eversheds Sutherland. Specjalizuje się w prawie gospodarczym oraz regulacyjnym doradztwie ze szczególnym uwzględnieniem sektora RTVI/AGD, żywnościowego, Life Sciences, FMCG, a także w kwestiach konsumenckich. Wspiera klientów przy wprowadzaniu produktów na rynki krajowe oraz zagraniczne, w sporach z organami administracji, międzynarodowym obrocie towarami oraz w toku procesu legislacyjnego. Posiada 10-letnie doświadczenie w doradztwie prawnym. Przed dołączeniem do kancelarii pracowała w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz w wiodących warszawskich kancelariach prawnych. Była członkiem grupy roboczej ds. zwalczania oszustw żywnościowych przy Komisji Europejskiej. Jest mediatorem Centrum Polubownego Rozwiązywania Sporów dot. Żywności przy Polskiej Federacji Producentów Żywności Związek Pracodawców.



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 auditora.