

10.00 – 10.10 Otwarcie konferencji

ANDRZEJ GANTNER

WICEPREZES, DYREKTOR GENERALNY
POLSKA FEDERACJA PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI ZWIĄZEK PRACODAWCÓW

10.10 – 10.50 Produkty zbożowe pełnoziarniste – wymagania prawne, przykłady oznakowania i znaczenie żywieniowe

ROMUALDA DOLIŃSKA

SILLIKER POLSKA SP. Z O. O.

- definicje produktów zbożowych pełnoziarnistych – Polska, Europa
- znakowanie środków spożywczych zawierających produkty zbożowe pełnoziarniste – przykłady
- rekomendacje żywieniowe dotyczące produktów zbożowych pełnoziarnistych
- pełne ziarno a oświadczenia żywieniowe i zdrowotne

10.50 – 11.05 Dyskusja

11.05 – 11.50 Barwniki w żywności w świetle obowiązujących przepisów

JOANNA GAJDA-WYRĘBEK

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO PZH
– PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

- zakres i warunki stosowania barwników w środkach spożywczych
- opinie EFSA
- prace Komisji Europejskiej
- problemy interpretacyjne przepisów
- znakowanie

11.50 – 12.05 Dyskusja

12.05 – 12.20 Przerwa

12.20 – 13.00 Wprowadzanie w błąd a zafałszowanie żywności na gruncie obowiązujących przepisów oraz orzecznictwa

mec. JACEK MYSZKO

mec. EWELINA WOIKE-REGUŁA

KANCELARIA SKS SOŁTYSIŃSKI KAWECKI & SZLĘZAK

- zafałszowanie żywności
- oznakowanie wprowadzające w błąd
- praktyka
- orzecznictwo
- sankcje karne

13.00 – 13.15 Dyskusja

13.15 – 14.00 Kontrola opakowań żywności – obowiązki przedsiębiorców w zakresie dysponowania dokumentami potwierdzającymi zgodność z przepisami UE

MARZENA PAWLICKA

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO PZH
– PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

- deklaracja zgodności – cel wystawienia dokumentu
- deklaracja zgodności i dokumenty uzupełniające – urzędowa kontrola
- przekazywanie deklaracji zgodności i dokumentów uzupełniających w całym łańcuchu dostaw materiałów do kontaktu z żywnością
- przykłady podmiotów działających na rynku materiałów do kontaktu z żywnością, które pełnią różne role na rynku
- informacje, jakie musi zawierać deklaracja zgodności

14.00 – 14.15 Dyskusja

14.15 Zakończenie konferencji



dr inż. ROMUALDA DOLIŃSKA
SILLIKER POLSKA SP. Z O. O.

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Poznaniu, oraz podyplomowych studiów Bezpieczeństwo Żywności w IŻŻ Warszawa, specjalista w dziedzinach: bezpieczeństwo żywności, biochemia żywności, znakowanie środków spożywczych, alergeny w żywności. Od 2005 r. pracuje w firmie Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences, obecnie jako Kierownik Działu Konsultacyjno-Prawnego. Główne obszary działalności zawodowej to prawo żywnościowe, w szczególności dotyczące bezpieczeństwa żywności, przekazywania informacji na temat żywności (znakowania środków spożywczych), zarządzanie ryzykiem związanym z alergenami w żywności, zanieczyszczenia i zafałszowania żywności, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Specjalizuje się w projektach doradczych dla przemysłu oraz sieci handlowych związanych ze znakowaniem środków spożywczych, zgodnością żywności z wymogami prawa oraz wyjaśnianiem i praktycznym zastosowaniem przepisów prawa żywnościowego. Praktyczna znajomość prawa, wiedza naukowa i praktyka z zakresu technologii żywności pozwala na elastyczne i eksperckie łączenie tych obszarów skutecznie doradzanie. Trener i szkoleniowiec z wieloletnim doświadczeniem w obszarach prawa żywnościowego takich jak: znakowanie żywności, bezpieczeństwo żywności, zanieczyszczenia i zafałszowania żywności, zarządzanie alergenami w żywności. Członek dwóch komitetów technicznych przy PKN, nr 200 oraz 201.



JOANNA GAJDA-WYRĘBEK
NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA
PUBLICZNEGO PZH – PIB

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.



MARZENA PAWLICKA
NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA
PUBLICZNEGO PZH – PIB

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.