

9.00 – 10.00 Rejestracja

10.00 – 10.10 Otwarcie konferencji

ANDRZEJ GANTNER
WICEPREZES
DYREKTOR GENERALNY
POLSKA FEDERACJA PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI
ZWIĄZEK PRACODAWCÓW

10.10 – 10.40 **Plant food – szansa czy wyzwanie dla przemysłu spożywczego?**

ROMUALDA DOLIŃSKA
SILLIKER POLSKA SP. Z O. O.

- Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności pochodzenia roślinnego
- Substancje antyodżywcze w żywności – przykłady, wymagania prawne
- Jak sprostać wyzwaniom aby stworzyć przetworzony środek spożywczy na miarę wyzwań XXI wieku

10.40 – 10.50 Dyskusja

10.50 – 11.15 **Aparatura wspierająca produkcję i analizę żywności**

PIOTR KĘSICKI
A.G.A. ANALYTICAL SP. Z O.O. SP. K.

- Techniki nadkrytyczne
- Techniki chromatograficzne

11.15 – 11.20 Dyskusja

11.20 – 11.35 Przerwa

11.35 – 12.20 **Zasada swobodnego przepływu towarów na rynku Unii Europejskiej – czy ma zastosowanie w przypadku żywności?**

JOANNA KRAKOWIAK
WARDYŃSKI I WSPÓLNICY SP. K.

- Zasada swobodnego przepływu i wyjątki od tej zasady
- Przepisy i interpretacje narodowe w krajach członkowskich UE
- Swobodny przepływ a zasady zrównoważonego rozwoju

12.20 – 12.30 Dyskusja

12.30 – 13.15 **Omówienie stanowisk Stałego Komitetu UE w sprawie klasyfikacji dodatków do żywności**

JOANNA GAJDA-WYRĘBEK
NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO PZH
– PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

- Substancja dodatkowa czy składnik żywności
- Substancja dodatkowa czy substancja pomocnicza w przetwórstwie
- Substancja dodatkowa czy substancja wzbogacająca

13.15 – 13.30 Dyskusja

13.30 **Zakończenie pierwszego dnia konferencji**



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

Specjalista w dziedzinach: bezpieczeństwo żywności, biochemia żywności, znakowanie środków spożywczych, alergeny w żywności. 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. Praktyczną znajomością prawa, wiedzą naukową i praktyką 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.



PIOTR KĘSICKI
A.G.A. ANALYTICAL SP. Z O.O. SP. K.

Promuje rozwiązania z zakresu szeroko pojętego sprzętu laboratoryjnego, oraz wiedzę specjalistyczną w zakresie chromatografii, ekstrakcji i technologii wykorzystujących płyny nadkrytyczne, a wieloletnie doświadczenie zawodowe sprawia, że może zaproponować najlepsze rozwiązania na rynku. Wśród klientów promuje ideę „Zielonej Chemii”.

W A.G.A. Analytical jest odpowiedzialny także za rozwój portfolio produktów – wprowadził do oferty firmy aparaturę czterech dotychczas nieobecnych na polskim rynku producentów z USA, Francji, Japonii i Chin. W kontaktach z Klientami uwagę zwraca na indywidualne podejście, profesjonalne doradztwo i budowanie wieloletnich relacji.



JOANNA KRAKOWIAK
KANCELARIA WARDYŃSKI I WSPÓLNICY SP. K.

Radca prawny, doradca firmom z sektora produktów konsumenckich oraz branż podlegających szczególnym wymogom regulacyjnym, w tym prawa farmaceutycznego, żywnościowego, kosmetycznego oraz wyrobów medycznych w zakresie procedur dopuszczania do obrotu, znakowania jak i modeli sprzedaży produktów. Opiniuje kampanie reklamowe produktów konsumenckich oraz doradza, jak zmniejszyć ryzyko zakwestionowania reklamy przez konkurenta, konsumenta lub inspekcje nadzorujące rynek. Od kilkunastu lat specjalizuje się w prawie żywnościowym i obsłudze firm z sektora spożywczego. Jest członkiem Rady Europejskiego Stowarzyszenia Prawa Żywnościowego z siedzibą w Brukseli (EFLA).



JOANNA GAJDA-WYRĘBEK
NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA
PUBLICZNEGO PZH – PAŃSTWOWY INSTYTUT
BADAWCZY

Kierownik Pracowni Oceny Dodatków do Żywności w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego. 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.

10.00 – 10.10 Otwarcie drugiego dnia konferencji

ANDRZEJ GANTNER

WICEPREZES
DYREKTOR GENERALNY
POLSKA FEDERACJA PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI
ZWIĄZEK PRACODAWCÓW

10.10 – 10.55 Kontrola opakowań żywności – obowiązki przedsiębiorców w zakresie dysponowania dokumentami potwierdzającymi zgodność z przepisami UE

MARZENA PAWLICKA-CEGIELKO

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO PZH
– PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

- Deklaracja zgodności – cel wystawienia dokumentu
- Deklaracja zgodności i dokumenty uzupełniające – urzędowa kontrola
- Pzekazywanie 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
- Stosowanie tworzyw sztucznych z recyklingu w świetle przepisów Unii Europejskiej

10.55 – 11.05 Dyskusja

11.05 – 11.15 Przerwa

11.15 – 11.45 Błonnik pokarmowy – kilka słów o metodach analitycznych

EWELINA CIUNEL

GBA POLSKA SP. Z O.O.

- Błonnik pokarmowy – definicja
- Przewodnik zawierający wykaz metod oznaczania błonnika pokarmowego: „Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on: (...) with regard to methods of analysis for determination of the fibre content declared on a label”
- Przegląd metod analitycznych stosowanych w analizie żywności
- Charakterystyka wybranych metod analitycznych

11.45 – 11.55 Dyskusja

11.55 – 12.55 Prace legislacyjne dotyczące zanieczyszczeń żywności i rewizji rozporządzenia nr 1881/2006

ANDRZEJ STARSKI

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO PZH
– PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

- Akryloamid
- Estry 3-MCPD i estry glicydołu
- Inne zanieczyszczenia surowców i wyrobów gotowych ważne dla producentów żywności
- Postęp prac legislacyjnych

12.55 – 13.10 Dyskusja

13.15 Zakończenie konferencji



MARZENA PAWLICKA-CEGIELKO

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO
PZH – PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

Kierownik Pracowni Oceny Materiałów i Wyrobów do Kontaktowania z Żywnością w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego. Bierze udział jako ekspert w pracach Grupy Roboczej Komisji Europejskiej ds. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, która zajmuje się m.in. opracowywaniem wspólnotowych aktów prawnych z tego zakresu i wytycznych.



EWELINA CIUNEL

GBA POLSKA SP. Z O.O.

Ekspert ds. Analiz Chemicznych w GBA POLSKA Sp. z o.o. Posiada wiedzę i doświadczenie w zakresie metod badawczych oraz właściwości fizycznych i chemicznych produktów żywnościowych, w tym parametrów związanych z badaniem wartości odżywczej według Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011 oraz analiz surowców paszowych, karm i pasz dla zwierząt. Konsultant merytoryczny w zakresie badań fizykochemicznych produktów żywnościowych i pasz dla zwierząt, badań przechowalniczych, kalibracji aparatów działających w bliskiej podczerwieni, informacji o wartości odżywczej w Unii Europejskiej, tabel wartości odżywczych Nutriton Facts Label wymaganych na rynkach USA, Kanady i Zjednoczonych Emiratów Arabskich.



ANDRZEJ STARSKI

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA
PUBLICZNEGO PZH
– PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

Kierownik Pracowni Oceny Zanieczyszczeń Żywności w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, 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.

