

# Dodatki do żywności i zanieczyszczenia – kwestie istotne dla przedsiębiorców

## PROGRAM | 22 PAŹDZIERNIKA 2024

**9.00 – 10.00** Połączenie się uczestników przez platformę Zoom

**10.00 – 10.10** Otwarcie konferencji

### DOROTA KOZŁOWSKA

Dyrektor ds. legislacji

Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców

**Moderator: DOROTA KOZŁOWSKA**

Dyrektor ds. legislacji

Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców

**10.10 – 11.00** Stosowanie dodatków i aromatów w środkach spożywczych

### JOANNA GAJDA-WYRĘBEK

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy

- Aktualne prace legislacyjne dotyczące dodatków i aromatów
- Stosowanie nośników w składnikach wyrobów (składnikach z pogranicza)
- Wymagania dotyczące żywności barwiącej (aktualny status)
- Stosowanie aromatów dymu wędzarniczego i składników zawierających aromaty dymu wędzarniczego w kontekście okresów przejściowych
- Klasyfikacja środków spożywczych – dokument Komisji Europejskiej (wersja 7.) – zmiany, zastosowanie, znaczenie podczas urzędowych kontroli żywności
- Stosowanie enzymów w przemyśle spożywczym – czym się kierować podejmując decyzję o użyciu enzymu

**11.00 – 11.15** Dyskusja

**11.15 – 11.50** Metody analiz laboratoryjnych dodatków do żywności: przegląd wybranych technik badawczych

### ROMUALDA DOLIŃSKA

Silliker Polska Sp. z o.o.

- Metody analiz substancji słodzących i konserwujących – dlaczego te dodatki są najczęściej analizowane?
- Metody analiz wybranych dodatków do żywności

**11.50 – 12.00** Dyskusja

**12.00 – 12.20** Przerwa

**12.20 – 12.50** Zarządzanie procesem higieny w przemyśle spożywczym. Jak stworzyć i utrzymać bezpieczne środowisko produkcji żywności?

### ZBIGNIEW FLORCZUK

Climbex Sp. z o.o., Grupa Impel

- Bezpieczne środowisko produkcji żywności – warunki wejściowe na etapie projektowania
- Aspekty zarządcze procesu utrzymania higieny w powiązaniu z innymi procesami produkcji żywności
- Monitorowanie procesu higieny i analiza danych w celu zwiększenia efektywności, poprawy jakości i redukcji kosztów

**12.50 – 13.00** Dyskusja

**13.00 – 14.15** Wymagania prawne z zakresu zanieczyszczeń środków spożywczych

### ANDRZEJ STARSKI

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy

- Nowe wymagania dotyczące zanieczyszczeń żywności opublikowane w 2024 r.
- Okresy przejściowe
- Planowane zmiany wymagań w rozporządzeniu 2023/915
- Prace legislacyjne dotyczące limitów dla nowych zanieczyszczeń

**14.15 – 14.30** Dyskusja

**14.30** Zakończenie konferencji



### 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.



### dr inż. ROMUALDA DOLIŃSKA

SILLIKER POLSKA SP. Z O.O.

Dr inż. Romualda Dolińska, Kierownik ds. bezpieczeństwa żywności w Silliker Polska Sp. z o.o. grupa Mérieux NutriSciences, dr inż. nauk rolniczych z zakresu technologii żywności. Specjalizuje się w projektach doradczych i szkoleniowych dla przemysłu oraz sieci handlowych w obszarach związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności, znakowaniem żywności, zarządzaniem związanym z alergenami żywności, zanieczyszczeniami i zafałszowaniami żywności, oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi. Trener i szkoleniowiec z wieloletnim doświadczeniem w różnych obszarach prawa żywnościowego.



### ZBIGNIEW FLORCZUK

CLIMBEX SP. Z O.O., GRUPA IMPEL

Dyrektor grup produktowych Industrial Processes i Industrial Cleaning w spółce Climbex (Grupa Impel). Z wykształcenia technolog żywności. Od początku pracy zawodowej związany z branżą spożywczą. Najpierw jako pracownik tego sektora – projektant i pracownik produkcji (na różnych szczeblach). Obecnie odpowiada za rozwój i realizację usług dla przemysłu spożywczego, tzw. hygiene and sanitation, w spółce Climbex Sp. z o.o. należącej do Grupy Impel. Zwolennik wykorzystania „smart” narzędzi IT w zarządzaniu procesami i orędownik szczonego zarządzania. Zawsze poszukuje niestandardowych rozwiązań, które usprawnią realizowane usługi i przyniosą więcej korzyści klientowi. Posiada obszerną wiedzę o procesach, branży i technologii. Chętnie się nią dzieli w różnych publikacjach.



### 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.

ORGANIZATOR:

Polska Federacja Producentów Żywności  
Związek Pracodawców

SEKRETARIAT KONFERENCJI:

tel. 604 143 104  
ul. Cybernetyki 19B, 02-677 Warszawa

SZCZEGÓŁY I ZAPISY:

[www.pfpz.pl](http://www.pfpz.pl)

 / pfpzpp

 / kwartalnikfoodlex