

# PRODUKCJA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH – ISTOTNE KWESTIE LEGISLACYJNE

## PRELEGENCI



■ **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.



■ **Karolina Kaszewska-Romańczuk**  
Główny Inspektorat Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych

Główny Specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Zajmuje się zagadnieniami związanymi z kontrolą jakości handlowej wyrobów cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i napojów bezalkoholowych oraz znakowaniem żywności. Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie.



■ **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.



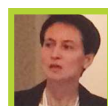
■ **Marcin Turski**  
Fresh Logistics Polska sp. z o.o.

Urodzony w 1975 roku, Absolwent Politechniki Zielonogórskiej – kierunek Zarządzanie i Marketing, Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu – Handel Zagraniczny oraz Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu – Komunikacja i Techniki Perswazji w Biznesie. Pełni funkcję Dyrektora Sprzedaży i Obsługi Klienta w spółce Fresh Logistics Polska, będącej częścią Grupy Raben. Odpowiada za tworzenie rozwiązań dla firm zajmujących się produkcją i obrotem artykułami spożywczymi wymagającymi temperatury kontrolowanej. Od kilku lat zaangażowany w budowanie kultury lean management w firmie, poszukiwanie usprawnień we współpracy z Klientami. Prywatnie meloman oraz fan klasycznej motoryzacji.



■ **Dr hab. n. farm. Hanna Mojska, prof. IŻŻ**  
Instytut Żywności i Żywienia

Kierownik Zakładu Metabolomiki, 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, uczestnik międzynarodowych projektów badawczych, 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. Żywnienia Człowieka Polskiej Akademii Nauk na lata 2020–2023, ekspert IŻŻ do korzystania z Platformy Wymiany Informacji Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), ekspert grupy roboczej Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Paszy Komisji Europejskiej dot. opcji ograniczenia spożycia kwasów tłuszczowych trans, ekspert EFSA (Contact Person) w zakresie zanieczyszczeń chemicznych i substancji dodatkowych, 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 KT Polskiego Komitetu Normalizacyjnego, specjalista w zakresie chemicznych metod analizy żywności oraz akredytacji laboratoriów badawczych; obszar badań naukowych: metabolomika żywności i żywienia, w tym lipidomika; jakość i bezpieczeństwo żywności ze szczególnym uwzględnieniem roli kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans; ocena narażenia człowieka na chemiczne zanieczyszczenia żywności, w tym związki powstające w czasie termicznego przetwarzania żywności (m.in. akryloamid, HMF); badania nad markerami ustrojowymi składników odżywczych i zanieczyszczeń żywności.



■ **Małgorzata Krzepakowska**  
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.



■ **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.