

PRODUKCJA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH – ISTOTNE KWESTIE LEGISLACYJNE

PROGRAM | 17 CZERWCA 2020

9.45 – 10.00 POŁĄCZENIE SIĘ UCZESTNIKÓW
PRZEZ ZOOM

10.00 – 10.05 OTWARCIE WEBINARIUM
PFPŻ ZP

ANDRZEJ GANTNER

DYREKTOR GENERALNY
POLSKA FEDERACJA PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI
ZWIĄZEK PRACODAWCÓW

10.05 – 10.45 SUBSTANCJE POMAGAJĄCE
W PRZETWARZANIU

JOANNA GAJDA-WYRĘBEK

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO
– PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY

- Wymagania prawne
- Kwestie, na które przedsiębiorcy powinni zwracać uwagę
- Najczęstsze nieprawidłowości

10.45 – 11.05 DYSKUSJA

11.05 – 11.45 NOWE SKŁADNIKI ŻYWNOSCI
– ZASADY STOSOWANIA

MAŁGORZATA KRZEPKOWSKA

J.S. HAMILTON POLAND SP. Z O.O.

- Novel food – co to jest?
- Wprowadzanie nowej żywności na rynek UE
- Katalog i przepisy novel food
- Jak w praktyce stosować novel food w krajach UE

11.45 – 12.00 DYSKUSJA

12.10 PODSUMOWANIE
I ZAKOŃCZENIE WEBINARIUM



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.



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.

PRODUKCJA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH – ISTOTNE KWESTIE LEGISLACYJNE

PROGRAM | 18 CZERWCA 2020

9.45 – 10.00 POŁĄCZENIE SIĘ UCZESTNIKÓW
PRZEZ ZOOM

10.00 – 10.05 OTWARCIE WEBINARIUM
PFPŻ ZP

ANDRZEJ GANTNER

DYREKTOR GENERALNY

POLSKA FEDERACJA PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI
ZWIĄZEK PRACODAWCÓW

10.05 – 10.45 IZOMERY TRANS
W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH

DR HAB. HANNA MOJSKA, PROF. IŻŻ

INSTYTUT ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

- Wymagania prawne
- Aspekty zdrowotne
- Metody analiz
- Praktyczne podejście w procesach przemysłowej produkcji żywności

10.45 – 11.05 DYSKUSJA

11.05 – 11.45 OPAKOWANIA Z RECYKLINGU
PRZEZNACZONE DO ŻYWNOSCI

MARZENA PAWLICKA

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO
– PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY

- Aktualny status prawny
- Prace legislacyjne
- Kwestie istotne dla producentów żywności

11.45 – 12.00 DYSKUSJA

12.10 PODSUMOWANIE
I ZAKOŃCZENIE WEBINARIUM



■ **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. Żywienia 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.



■ **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.