

Konferencje i seminaria PFPŻ ZP – nieoceniona pomoc dla przedsiębiorców



Dr inż. Krzysztof Skierkowski

*Kierownik Działu Nauki i Certyfikacji
– Europa Centralna i Południowo-
Wschodnia, Kraft Foods Polska S.A.*

Z konferencjami i szkoleniami organizowanymi przez Polską Federację Producentów Żywności zetknąłem się po raz pierwszy w 2003 roku. Był to czas ustawowego wprowadzania HACCP do polskiego przemysłu spożywczego. Wielu właścicieli, zwłaszcza małych i średnich przedsiębiorstw, nie wiedziało, jak rozpocząć wdrożenie zasad HACCP u siebie i o co tak naprawdę chodzi w tym systemie. PFPŻ zainicjowało wówczas cykl wykładów i zajęć praktycznych, obejmujących większość branż i terytorium Polski, dzięki którym HACCP wprowadzono skutecznie i bez większych trudności, mimo początkowych obaw.

W kolejnych latach, ilekroć polski przemysł spożywczy stawał przed nowymi wyzwaniami, takimi jak np. konieczność ograniczania poziomu akrylamidu, dostosowanie oświadczeń żywieniowych do aktualizowanego prawa europejskiego, zmiany w legislacji dotyczącej dodatków do żywności czy substancji aromatycznych, dostosowanie własnych praktyk do działalności zreorganizowanej Inspekcji Handlowej, itd., PFPŻ przygotowywało seminaria, wykłady i warsztaty adresowane przede wszystkim dla praktyków przemysłu spożywczego. Treści przekazywane podczas tych zajęć stanowiły nieocenioną pomoc dla przedsiębiorstw. Federacja gromadzi wokół siebie grono specjalistów ze wszystkich dziedzin istotnych dla działalności przemysłu spożywczego, dzięki czemu szybko i skutecznie organizuje przekazywanie istotnych informacji niezbędnych dla funkcjonowania przemysłu, wspierając polski przemysł spożywczy w niełatwym okresie dostosowywania się do szybko zmieniających się wymogów prawnych.

Nowe Kierunki – nowe wyzwania



Jacek Czarnecki

*Kierownik ds. Legislacji żywnościowej
Nestle Polska S.A., Przewodniczący Komisji
PFPŻ ZP ds. Legislacji i Bezpieczeństwa
Żywności*

Jako praktyk z zakresu technicznej legislacji żywnościowej, nie mam wątpliwości jak ważna jest pełna zgodność na całym obszarze: zarówno w stosunku do żywności, którą wprowadzamy do obrotu, jak i w przyszłości – dla tych produktów, które przebrną przez fazę badań i projektów. Chcemy stosować innowacyjne lub bardziej naturalne składniki, ale musimy pamiętać o szczególnych zagrożeniach ze strony zanieczyszczeń i pozostałości.

Nowe kierunki to jak zawsze nowe wyzwania!

Unijne przepisy prawa żywnościowego powstają i są zmieniane w zawrotnym tempie. Polska aktywnie uczestniczy w tych pracach, a nasz rząd błyskawicznie wdraża nowe regulacje. Ale nowe wymagania to nie wszystko, trzeba jeszcze połączyć się w okresach przejściowych, no i najważniejsze – interpretacja.

O tym wszystkim usłyszeliśmy właśnie na konferencji zorganizowanej przez naszą Federację, która zawsze przodowała w edukacji na temat prawa żywnościowego. Poruszymy same ważne tematy, a wśród ekspertów są ci, którzy przepisy znają najlepiej, bo współtworzą je i kontrolują. Dlatego okazja jest niebywała, również by zadać im pytania, a może w przerwie przedyskutować indywidualne przypadki. Wiele też dowiemy się od kolegów z branży. Wszystko to z korzyścią dla firm, dla konsumentów i dla Nas, żeby lepiej radzić sobie w codziennej pracy.

PRELEGENCI KONFERENCJI

Magdalena Kołak – Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

Główny Specjalista w MRiRW, Biurze Ministra, Wydziale Wsparcia Mechanizmów Promocji. Od wielu lat zajmuje się Programem Poznaj Dobrą Żywność.



Katarzyna Poskoczym – Naczelnik Wydziału ds. Merytorycznych w zakresie Prawa Żywnościowego w Departamencie Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia Głównego Inspektoratu Sanitarnego

Sprawowała nadzór merytoryczny nad tworzeniem nowelizacji ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.



dr Katarzyna Stoś – Kierownik Zakładu Bezpieczeństwa Żywności w Instytucie Żywności i Żywnienia

Główne obszary jej pracy dotyczą środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety, nowej żywności, a także profilaktyki niedoboru jodu. Brała merytoryczny udział w dostosowaniu polskich przepisów do wymagań UE w zakresie prawa żywnościowego. Bierze udział w tworzeniu wymagań na poziomie międzynarodowym m.in. w pracach Komitetu Żywnościowego.



Jarosław Janów – Wiceprezes Zarządu Spółki STIGEN Sp. z o.o.

Ekspert w zakresie analizy higieniczności technologii wytwarzania pary do żywności. Odpowiedzialny za wdrożenie nowej polityki STIGEN w zakresie czystości pary, promocję nowoczesnych i higienicznych rozwiązań, mających znaczący wpływ na zdrowie konsumentów, a także za podnoszenie wiedzy i świadomości podmiotów odpowiedzialnych za ochronę zdrowia konsumentów w zakresie dotyczącym technologii produkcji pary czystej.



Dominik Lisiewski – audytor i wykładowca oraz manager projektu Food Sector, DNV Warszawa

Doświadczony pełnomocnik i konsultant w zakresie wdrażania, utrzymywania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i systemu HACCP. Od 2000 r. audytor wiodący systemów zarządzania jakością i HACCP, autor i wykładowca szkoleń z zakresu systemu HACCP i systemu zarządzania jakością a także standardów IF S, BRC, BRC /IoP, ISO 22000:2005. Obecnie specjalizuje się w projektach wdrożeniowych związanych z budowaniem w organizacjach mechanizmów oceny i nadzorowania ryzyka korporacyjnego (ERM).



Marcin Wasilewski – Sales Manager, CHEP Polska Sp z o.o.

W CHEP Polska od 2008 roku. Obecnie jako Sales Manager jest odpowiedzialny za rozwój biznesu i pozyskiwanie nowych kluczowych klientów. Na swoim koncie odnotował już wiele kontraktów o znaczeniu strategicznym dla CHEP Polska. Specjalista w zakresie sprzedaży, posiada olbrzymią wiedzę na temat zagadnień dotyczących obrotu paletami w przedsiębiorstwie i efektywnym zarządzaniem łańcuchem dostaw.



dr Jacek Postupolski – Kierownik Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego w Państwowym Zakładzie Higieny

Jako reprezentant Polski uczestniczy w pracach Grup Roboczych Komisji Europejskiej i Rady Unii Europejskiej ds. zanieczyszczeń rolniczych żywności, a także w posiedzeniach Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt – sekcja: toksykologiczne bezpieczeństwo łańcucha żywnościowego.

Marcin Kozłowski – Dyrektor Biura Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego w Głównym Inspektoracie Weterynarii

Jako ekspert krajowy oraz ekspert GIW m.in. uczestniczył w programach kształcenia służb weterynaryjnych Gruzji, Białorusi, Ukrainy i Mołdawii z zakresu weterynaryjnego prawa unijnego dot. bezpieczeństwa żywności. Członek Polsko-Rosyjskiej Grupy Roboczej ds. nadzoru weterynaryjnego oraz ekspert krajowy Grupy Roboczej Ekspertów Weterynaryjnych przy Radzie Europy.

