

# VII AKADEMIA FOOD-LEX

## – JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCICI

PROGRAM | DZIEŃ 1 | SALA Delfy C | 23 maja 2018 r.

09.30 – 10.00 Rejestracja

10.00 – 10.10 Otwarcie „VII Akademii Food-Lex”

### ANDRZEJ GANTNER

Dyrektor Generalny  
Polska Federacja Producentów Żywności  
Związek Pracodawców

10.10 – 11.10 Zabezpieczenie przedsiębiorcy przed roszczeniami z tytułu wad jakościowych produktów spożywczych – procedury postępowania wewnętrzne i zewnętrzne

### TOMASZ KARAŚ

Kancelaria Tomasiak Jaworski Sp.p.

- definicje, podmioty uprawnione, tryby realizacji roszczeń
- szkolenia, audyty, umowa ubezpieczenia i polisa, symulacja sporu z osobą trzecią na tle wad jakościowych produktu spożywczego, egzaminy dla pracowników
- konstruowanie procedur – typologia procedur, systematyka, terminologia, proces wdrożenia procedur

11.10 – 11.20 Dyskusja

11.20 – 11.50 Faza kreatywna i sprawdzona technologia, czyli jak powstają etykiety, które sprzedają

### IWONA STUDZIŃSKA

Etykiety.pl Etigraf Sp. z o.o.

11.50 – 12.00 Dyskusja

12.00 – 12.20 Przerwa

12.20 – 12.50 Zarządzanie alergenami w zakładzie produkcyjnym

### MAŁGORZATA KRZEPKOWSKA

Hamilton Poland S.A.

- alergeny w żywności – rodzaje, charakterystyka
- alergeny w zakładzie produkcyjnym – zarządzanie celem uniknięcia ryzyka kontaminacji
- znakowanie produktów spożywczych informacją o alergenach

12.50 – 13.00 Dyskusja

13.00 – 13.45 Lunch

13.45 – 14.45 Bezpieczeństwo opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością w świetle aktualnych wymagań prawnych

### MARZENA PAWLICKA

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego  
– Państwowy Zakład Higieny

- deklaracja zgodności, w tym wymagania dla deklaracji zgodności dla lakierów i powłok epoksydowych
- praktyczne rekomendacje dla użytkowników opakowań odnośnie wymaganej dokumentacji oraz badań migracji
- najnowsze przepisy prawne, w tym Rozporządzenie Komisji (UE) 2018/213 z dnia 12 lutego 2018 r. w sprawie stosowania bisfenolu A w lakierach i powłokach przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz tworzywach sztucznych, a także ostatnie zmiany Rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011

14.45 – 15.00 Dyskusja

15.15 – 16.15 Debata „Food-Lex”

pt. "Funkcjonowanie Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF)"

(Sala Grecka)

#### Zagadnienia:

- Struktura i zasady działania systemu RASFF w Polsce
- Rola przedsiębiorcy w systemie RASFF
- Wycofywanie produktów z rynku
- Ocena ryzyka przypadków nie ujętych w przepisach określających maksymalne dopuszczalne limity

#### Do udziału w debacie zostali zaproszeni przedstawiciele:

- Głównego Inspektoratu Sanitarnego
- Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny

# VII AKADEMIA FOOD-LEX

## – JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

PROGRAM | DZIEŃ II | SALA Delfy C | 24 maja 2018 r.

**9.00 – 9.30** Campylobacter – lider światowych zatruc pokarmowych. Geneza kryterium 1000 jtk/g

**MAŁGORZATA STACHOWIAK**

Hamilton Poland S.A.

**9.30 – 9.40** Dyskusja

**9.40 – 10.10** Produkcja pierwotna – zrównoważone rolnictwo

**RAFAŁ GRĄCKI**

Audytor Branży Rolno-Spożywczej /  
Scheme Manager of GlobalG.A.P. and VLOG

**MAŁGORZATA BEREZA**

Audytor Branży Rolno-Spożywczej  
Bureau Veritas Polska Sp. z o.o.

**10.10 – 10.20** Dyskusja

**10.20 – 11.20** Nowe wymagania dla przedsiębiorców z zakresu zanieczyszczeń żywności

**ANDRZEJ STARSKI**

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego  
– Państwowy Zakład Higieny

- nowe przepisy unijne obowiązujące od 2018 r.
- prace na poziomie UE nad kolejnymi przepisami wprowadzającymi ograniczenia zanieczyszczeń w różnych kategoriach żywności

**11.20 – 11.35** Dyskusja

**11.35 – 12.00** Przerwa

**12.00 – 13.00** Ponowna ocena dodatków do żywności przez EFSA – skutki legislacyjne i praktyczne dla przemysłu spożywczego

**JOANNA GAJDA-WYRĘBEK**

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego  
– Państwowy Zakład Higieny

- aktualny stan ponownej oceny dodatków przez EFSA
- wpływ ponownej oceny na przepisy dotyczące stosowania dodatków w żywności
- planowane kierunki dyskusji dotyczące zmian w obowiązujących przepisach dotyczących substancji dodatkowych.

**13.00 – 13.15** Dyskusja

**13.15 – 14.15** Wartość odżywcza produktów spożywczych deklarowana na opakowaniach

**BEATA PRZYGODA**

Instytut Żywności i Żywienia

- podstawy prawne
- straty składników odżywczych w procesach technologicznych i podczas przechowywania
- obliczanie wartości odżywczej zależnie od rodzaju, konsystencji i składu produktu
- zakresy tolerancji składników odżywczych do celów znakowania

**14.15 – 14.30** Dyskusja

**14.30 – 15.15** Lunch

**15.15 – 15.30** Zakończenie