

3-6 CZERWCA 2024

foodfakty

SAFETY

WEEK

Bezpieczeństwo żywności:

Bądźmy przygotowani na nieoczekiwane

4 dni spotkań i sesji Q&A

10 bloków tematycznych

30 wybitnych ekspertów

PARTNERZY STRATEGICZNI



intertek  
Total Quality. Assured.



W RAMACH OBCHODÓW  
MIĘDZYNARODOWEGO DNIA  
BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI FAO WHO



## Szanowni Państwo!

Bądźmy przygotowani na nieoczekiwane – to hasło tegorocznych obchodów Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności i jednocześnie naszego FoodFakty Safety Week.

Tegoroczne hasło podkreśla znaczenie przygotowania się na zdarzenia związane z bezpieczeństwem żywności, niezależnie od tego, jak łagodne lub poważne mogą być. Podkreśla szczególną troskę o najbardziej narażone grupy konsumenckie.

Jak co roku FoodFakty podejmują się zadania zebrania w jednym tygodniowym cyklu grona ekspertów, którzy przygotowali dla Państwa dawkę ogromnej wiedzy na bazie swoich doświadczeń zawodowych i badań.

Jak zwykle tematyka będzie zróżnicowana, tak żeby w jak największym stopniu dostarczyć uczestnikom nowe inspirujące treści z możliwością zadawania pytań do ekspertów.

Nas czeka niezwykle intensywny tydzień i bardzo, jak zawsze, liczymy na aktywny udział przedstawicieli całego rynku spożywczego. Serdecznie zachęcam do zapoznania się z programem całego tygodnia i rejestracji. Udział bez ograniczeń i bezpłatny.

Pozdrawiam  
Janusz Olejnik



**Janusz Olejnik**

Założyciel projektu  
FoodFakty – Food Safety  
Culture Initiative PL

## PARTNERZY STRATEGICZNI



## PARTNERZY GŁÓWNI



## POZOSTAŁE ZAANGAŻOWANE ORGANIZACJE



## PATRONAT NAD WYDARZENIEM OBJĘLI

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Polskie Centrum Akredytacji  
Polski Komitet Normalizacyjny





**foodfakty**

**SAFETY**

**WEEK**

**PONIEDZIAŁEK**

**Kultura Bezpieczeństwa Żywności oraz  
systemy bezpieczeństwa – 03.06**

**Każdy jest managerem ryzyka**



**Janusz Olejnik**

*FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL - założyciel – CEO  
Od 30 lat nieustannie aktywny w branży spożywczej, przewodniczący KT 310, PKN*



**Przemysław Rzodkiewicz**

*Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych*



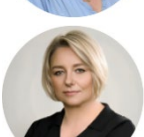
**Joanna Maryniak-Szpilarska**

*Główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej GIJHARS, Punkt Kontaktowy Komisji  
Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski*



**Monika Obara**

*Koordynator, Dział Akredytacji Badań i Certyfikacji Żywności – Polskie Centrum Akredytacji*



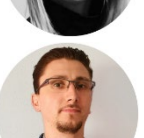
**Agnieszka Wryk**

*IFS CEE Market Development Management, IFS - International Featured Standards*



**dr Barbara Szuman**

*Professional Service Associate w Neogen*



**Radosław Adamiak**

*Account Manager w CID LINES Sp. z o.o. Doświadczenie zawodowe zdobył w branży spożywczej i  
farmaceutycznej w działach operacyjnych oraz jakości*



**Marcin Faliński**

*Audytor wiodący BRC Agents&Brokers z firmy TUV SUD Polska*



**dr Anna Malek-Woznica**

*Compliance Technical Manager, Członek Zespołu ds. Zgodności BRCGS współpracującego z  
zatwierdzonymi Jednostkami Certyfikującym*



**prof. dr hab. Małgorzata Z. Wiśniewska**

*Kierownik Zakładu Zrównoważonego Rozwoju i Nauk o Jakości,  
Uniwersytet Gdański*

Kultura Bezpieczeństwa Żywności oraz systemy bezpieczeństwa

PROGRAM	GODZINA	PARTNER
<p>Powitanie – wprowadzenie – plan tygodnia</p> <p><i>Janusz Olejnik – FoodFakty</i></p>	11:00	 <p>foodfakty Food Safety Culture Initiative</p>
<b>BLOK I – Z perspektywy rozwiązań systemowych</b>		
<p>Globalne zasady i wytyczne dotyczące wymiany informacji w sytuacjach zagrożenia bezpieczeństwa żywności</p> <p><i>Joanna Maryniak-Szpilarska - GIJHARS, Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski</i></p> <p><i>Przywitanie uczestników FoodFakty Safety Week przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych Pana Przemysława Rzodkiewicza</i></p>	11:10	 <p>IJHARS</p>
<p>Podejścia bazujące na ryzyku w działalności akredytowanych laboratoriów badających żywność - doskonalenie i element ważności wyników stosowanych w szeroko rozumianej ocenie bezpieczeństwa żywności</p> <p><i>Monika Obara - Polskie Centrum Akredytacji</i></p>	11:30	 <p>PCA Polskie Centrum Akredytacji</p>
<p>W stronę podejścia opartego na ryzyku - rozwój standardów GFSI</p> <p><i>Agnieszka Wryk – IFS</i></p>	11:45	 <p>IFS International Featured Standards</p>
<b>BLOK II – Rozwiązania techniczne dla rozwoju Kultury Bezpieczeństwa Żywności</b>		
<p>Dlaczego analiza trendów jest kluczowym narzędziem kadry kierowniczej do budowania kultury bezpieczeństwa żywności?</p> <p><i>dr Barbara Szuman – NEOGEN</i></p>	12:00	 <p>NEOGEN</p>
<p>Higiena - Człowiek czy chemia?</p> <p><i>Radosław Adamiak – CID Lines</i></p>	12:15	 <p>CID LINES An Ecotab Company</p>
<p>BRC Agents &amp; Brokers – rola agenta i brokera w łańcuchu dostaw żywności</p> <p><i>Marcin Faliński – TÜV SÜD Polska</i></p>	12:30	 <p>TÜV SÜD</p>
<b>BLOK III – Kultura Bezpieczeństwa Żywności</b>		
<p>Kultura bezpieczeństwa i jakości żywności – wymagania normy BRCGS oraz analiza niezgodności audytowych</p> <p><i>Anna Malek-Woznica - BRCGS</i></p>	12:45	 <p>BRCGS</p>
<p>Klimat duchowy w organizacji. Czy ma to dla nas znaczenie?</p> <p><i>prof. dr hab. Małgorzata Z. Wiśniewska – Uniwersytet Gdański</i></p>	13:00	 <p>Uniwersytet Gdański</p>
<p>Sesja Q&amp;A</p>	ok. 13:20	



**foodfakty**

**SAFETY**

**WEEK**

**WTOREK**

**Nowe wyzwania dla żywności – 04.06**

**Surowce, trendy, bezpieczeństwo, lepsze środowisko i procesy, opakowania, ESG**



**Janusz Olejnik**

*FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL - założyciel – CEO  
Od 30 lat nieustannie aktywny w branży spożywczej, przewodniczący KT 310, PKN*



**dr Kornelia Kadac-Czapska**

*Katedra i Zakład Bromatologii Gdański Uniwersytet Medyczny*



**dr Izabela Michalczyk**

*Market Development Leader, Food Safety w NEOGEN*



**Adrian Sikora**

*We Flottweg Polska odpowiedzialny za doradztwo technologiczne oraz sprzedaż dedykowanych rozwiązań dla branży spożywczej*



**Magda Biernat-Kopczyńska**

*Rekopol Organizacja Odzysku Opakowań S.A. - Kierownik ds. Regulacji*



**Mieczysław Obiedziński**

*Prezes Zarządu TÜV SÜD Polska, auditor wiodący, ekspert w obszarze branży spożywczej, opakowaniowej oraz paszowej*



**Aleksandra Koperska**

*Specjalista Analiz Sensorycznych, Lider Pracowni Analiz Sensorycznych w Intertek Poland*



**dr inż. Joanna Ciborska**

*Adiunkt w Katedrze Żywnienia Człowieka Uniwersytetu-Warmińskiego-Mazurskiego w Olsztynie*



**Agata Kołek**

*Specjalista ds. Weryfikacji Etykiet - SGS Polska*

## Nowe wyzwania dla żywności

PROGRAM	GODZINA	PARTNER
<p>Wstęp</p> <p><i>Janusz Olejnik – FoodFakty</i></p>	11:00	
<b>BLOK I – Dzieci jako najbardziej narażona grupa na niebezpieczną żywności</b>		
<p>Czym karmisz swoje dziecko? – zanieczyszczenie żywności dla niemowląt mikroplastikiem</p> <p><i>dr Kornelia Kadac-Czapska – Gdański Uniwersytet Medyczny</i></p>	11:10	
<p>Małe brzuszki, duże wyzwania: największe zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności dla najmłodszych</p> <p><i>dr Izabela Michalczyk – NEOGEN</i></p>	11:25	
<b>BLOK II – Kierunek na zrównoważony rozwój</b>		
<p>Maksymalne wykorzystanie produktów ubocznych – optymalizacja produkcji oraz pozytywny wpływ na środowisko</p> <p><i>Adrian Sikora – Flottweg Polska</i></p>	11:40	
<p>Planowane zmiany dot. środowiskowych oznakowań na opakowaniach w prawie krajowym i unijnym</p> <p><i>Magda Biernat-Kopczyńska – REKOPOL</i></p>	11:55	
<p>Ryzyko Greenwashingu</p> <p><i>Mieczysław Obiedziński – TUV SÜD Polska</i></p>	12:10	
<b>BLOK III – Konsument w centrum uwagi, oczekiwania i wymogi regulacyjne</b>		
<p>Analiza Sensoryczna jako metoda umożliwiająca określenie trwałości oraz bezpieczeństwa produktu spożywczego</p> <p><i>Aleksandra Koperska – Intertek</i></p>	12:25	
<p>Co producent żywności powinien wiedzieć na temat trendów żywieniowych</p> <p><i>dr inż. Joanna Ciborska – Uniwersytet Warmińsko-Mazurski</i></p>	12:40	
<p>Lista składników na etykietach suplementów diety</p> <p><i>Agata Kołek – SGS Polska</i></p>	12:55	
Sesja Q&A	ok. 13:10	



**foodfakty**

**SAFETY**

**WEEK**

**ŚRODA**

**Bezpieczeństwo żywności w łańcuchu  
żywnościowym – 05.06**

**Największe wyzwania – mikrobiologia,  
fizykochemia, zafałszowania**



**Janusz Olejnik**

*FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL - założyciel – CEO  
Od 30 lat nieustannie aktywny w branży spożywczej, przewodniczący KT 310, PKN*



**Dorota Bocheńska**

*Dyrektor Biura Orzecznictwa i Legislacji GIJHARS*



**dr Barbara Szuman**

*Professional Service Associate w Neogen*



**Olga Stanisławska**

*Absolwentka Wydziału Chemii Uniwersytetu Łódzkiego, Lider Pracowni Analiz Sensorycznych w Intertek Poland*



**Romualda Dolińska**

*Kierownik ds. Bezpieczeństwa Żywności, Silliker Polska | Mérieux NutriSciences*



**Włodzimierz Biel**

*Niezależny konsultant, audytor i trener – partner DNV Business Assurance*



**David Tomás**

*Global Scientific Affairs Associate Director w bioMérieux*



**dr n. tech. Anna Ławniczak-Wałczyk**

*Mikrobiolog, adiunkt w Pracowni Zagrożeń Biologicznych w Centralnym Instytucie Ochrony Pracy - Państwowym Instytucie Badawczym (CIOP-PIB) w Warszawie*



## Bezpieczeństwo żywności w łańcuchu żywnościowym

PROGRAM	GODZINA	PARTNER
<p>Powitanie - wprowadzenie</p> <p><i>Janusz Olejnik – FoodFakty</i></p>	11:00	 Food Safety Culture Initiative
<b>BLOK I – Rosnące obszary ryzyka dla branży spożywczej</b>		
<p>Oszustwa żywnościowe</p> <p><i>Dorota Bocheńska – GIJHARS</i></p>	11:05	
<p>Walka z ukrytym zagrożeniem: jak zarządzać ryzykiem wystąpienia mykotoksyn na różnych etapach łańcucha żywnościowego?</p> <p><i>dr Barbara Szuman - Professional Service Associate w Neogen</i></p>	11:35	
<p>Mykotoksyny w żywności - czy możemy ich uniknąć? Metody wysokosprawnej chromatografii cieczowej</p> <p><i>Olga Stanisławska – Intertek</i></p>	11:50	 Total Quality. Assured.
<p>Azotyny i azotany w żywności - jak przygotować się na obniżenie limitów i zmianę podejścia - wymagania rozporządzenia Komisji (UE) 2023/2108</p> <p><i>Romualda Dolińska - Silliker Polska (Mérieux NutriSciences)</i></p>	12:05	
<p>Wprowadzenie do procesu certyfikacji programu „Operation Clean Sweep”</p> <p><i>Włodzimierz Biel – Ekspert DNV</i></p>	12:20	
<b>BLOK II – Postęp w obszarze kontroli mikrobiologicznej produkcji żywności</b>		
<p>Impact of standards in rapid microbiological analysis for food safety &amp; quality</p> <p><i>David Tomás – bioMérieux</i></p>	12:35	
<p>Higiena środowiska produkcji i pracownika - monitoring biofilmotwórczych patogenów ze szczególnym uwzględnieniem lekoopornych bakterii</p> <p><i>dr n. tech. Anna Ławniczek-Wałczyk – CIOP - PIB</i></p>	12:50	
<p>Sesja Q&amp;A</p>	ok. 13:10	



**foodfakty**

**SAFETY**

**WEEK**

**CZWARTEK**

**Rosnące zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i nowe wymogi standardów – 06.06**

**Zafałszowania, zagrożenia mikrobiologiczne**



**Janusz Olejnik**

*FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL - założyciel – CEO*

*Od 30 lat nieustannie aktywny w branży spożywczej, przewodniczący KT 310, PKN*



**Dorota Bocheńska**

*Dyrektor Biura Orzecznictwa i Legislacji GIJHARS*



**Agnieszka Wryk**

*IFS CEE Market Development Management, IFS - International Featured Standards*



**Piotr Nabiałek**

*Specjalista w Wydziale Kontroli, Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych we Wrocławiu. Odpowiedzialny za kontrolę artykułów rolno-spożywczych m.in. mięsa i jego przetworów, mleka i jego przetworów oraz miodu, a także pracy rzeczoznawców klasyfikacji tusz wołowych według systemu Europ*



**Barbara Krupska**

*Specjalista Pracowni Analiz Mikrobiologicznych Intertek Poland*



**Romualda Dolińska**

*Kierownik ds. Bezpieczeństwa Żywności, Silliker Polska | Mérieux NutriSciences*



**Hubert Mrozek**

*Ekspert technologiczny z bogatym doświadczeniem w branży żywności i nowych technologii. Od ponad 8 lat pracuje na styku innowacji technologicznych i przemysłu spożywczego, przyczyniając się do rewolucjonizowania sposobu produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.*



**dr Iwona Kozyra**

*Adiunkt w zakładzie Wirusologii Żywności i Środowiska, Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy*

Rosnące zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności  
i nowe wymogi standardów

PROGRAM	GODZINA	PARTNER
<b>Wstęp</b> <i>Janusz Olejnik – FoodFakty</i>	11:00	 Food Safety Culture Initiative
<b>BLOK I – Zafałszowania żywności</b>		
<b>Zafałszowania artykułów rolno-spożywczych – orzecznictwo</b> <i>Dorota Bocheńska – GIHARS</i>	11:05	 IJHARS
<b>Nowe wytyczne i przewodnik analizy ryzyka zafałszowań</b> <i>Agnieszka Wryk – IFS</i>	11:25	 International Featured Standards
<b>Mięso świeże, wędliny i sery- zafałszowania, znakowanie mięsa czerwonego krajem pochodzenia oraz nowe wytyczne dotyczące raportowania dla rynku wołowiny, zboża i jaj?</b> <i>Piotr Nabiałek – IJHARS we Wrocławiu</i>	11:40	 IJHARS
<b>BLOK II – Rosnące wyzwania dla bezpieczeństwa żywności</b>		
<b>Podsumowanie analizy produktów niebezpiecznych z RASFF</b> <i>Janusz Olejnik - FoodFakty</i>	11:55	 Food Safety Culture Initiative
<b>Czy powinniśmy obawiać się antybiotyków?</b> <i>Barbara Krupska – Intertek</i>	12:10	 Total Quality. Assured.
<b>PFAS - substancje perfluoroalkilowe - specyficzne zanieczyszczenie żywności</b> <i>Romualda Dolińska - Silliker Polska (Mérieux NutriSciences)</i>	12:25	
<b>Nowoczesne technologie w ochronie żywności przed szkodnikami. Wczesne wykrywanie i odpowiednia reakcja</b> <i>Hubert Mrozek – InSee Solutions</i>	12:40	
<b>Wirusy przenoszone przez żywność - realne zagrożenie dla zdrowia konsumentów</b> <i>dr Iwona Kozyra – PIWet</i>	12:55	
<b>Sesja Q&amp;A</b>	ok. 13:10	

UDZIAŁ BEZPŁATNY

ZAPISY →

# WARUNKI UCZESTNICTWA

1. Udział w FoodFakty Safety Week jest bezpłatny.
2. Niezbędna jest rejestracja przez kwestionariusz dostępny na stronie foodfakty.pl.
3. Prosimy rejestrować się na e-maile firmowe.
4. Rejestracja na e-maile prywatne może skutkować brakiem potwierdzenia udziału.

## ZAPISZ SIĘ NA DNI CYKLU FOODFAKTY SAFETY WEEK



**foodfakty**  
Food Safety Culture Initiative

To szeroko zakrojony projekt, w którym kluczową rolę spełnia profesjonalny portal informacyjny wraz z uzupełniającymi narzędziami, jak: newslettery, raporty, bazy danych.

Zapewniamy „zabieganej” kadrze managerskiej możliwość szybkiego i syntetycznego zapoznania się z najważniejszymi trendami rynkowymi, zmianami w prawie i nowymi technologiami dla jakości i bezpieczeństwa poprzez portal, e-mail, komórkę i media społecznościowe. Koncentrujemy się na zagadnieniach wspierających rozwój szeroko pojętej jakości i bezpieczeństwa żywności.

Dla kadry kierowniczej proponujemy profesjonalne narzędzia dostępne w [Strefie Managera](#).