



foodfakty

**SAFETY
WEEK**

**5 spotkań eForum
15 bloków
35 ekspertów**

**WYDARZENIE W RAMACH
OBCHODÓW
MIĘDZYNARODOWEGO
DNIA BEZPIECZEŃSTWA
ŻYWNOSTCI FAO WHO**



PATRONAT



PARTNER GŁÓWNY



Polska



PARTNER DNIA



CID LINES

Sealed Air

CHR HANSEN

Improving food & health

ON-LINE 07-11.06



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization



7 June 2021 **World Food Safety Day**

SAFE FOOD NOW FOR A HEALTHY TOMORROW

Food safety is everyone's business



#WorldFoodSafetyDay

www.fao.org/world-food-safety-day
www.who.int/world-food-safety-day

Szanowni Państwo,

FoodFakty Safety Week to dla nas kolejny dowód, że misja FOODFAKTY „Wspólnie budujemy kulturę bezpieczeństwa żywności” jest realnym, namacalnym i z sukcesem realizowanym wyzwaniem. Realizujemy ją dzięki zaangażowaniu setek organizacji, które dołączyły do projektu FoodFakty i setek tysięcy z Państwa, którzy śledzicie nasz projekt i korzystacie z jego treści.

Dziękujemy wszystkim organizacjom, które zaangażowały swoje zasoby i ekspertów do naszej kolejnej inicjatywy, tym samym jednocześnie wpisując się w obchody:

WORLD FOOD SAFETY DAY - FAO WHO

Jesteśmy pewni, że wysiłek, zaangażowanie i profesjonalizm uczestniczących organizacji i ich przedstawicieli w osobach prelegentów zostanie przez Państwa doceniony i przyczyni się do zwiększenia Państwa wiedzy i rozwoju Państwa organizacji.

Naszą ideą **FoodFakty Safety Week** było stworzenie przestrzeni do prezentacji wielu punktów widzenia, stąd obecność tak różnych stron, które realizują swoją działalność na zupełnie innych etapach łańcucha żywnościowego i wnoszą do niego różną wiedzę.

Chcielibyśmy szczególnie podziękować pracownikom Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksowego Żywnościowego FAO/WHO dla Polski za wsparcie merytoryczne wydarzenia od samego początku jego organizacji, Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych za objęcie wydarzenia patronatem oraz biuru World Food Safety Day za wsparcie marketingowe.

Państwa udział w wydarzeniu to również konkretny wkład w misję budowania kultury bezpieczeństwa, a może jej najważniejszy element. Zapraszamy, nie może Państwa zabraknąć!



Janusz Olejnik

Założyciel projektu FoodFakty
Food Safety Culture
Initiative PL



Jakub Ostaszewski

Dyrektor Projektu
501 370 590
Jakub.ostaszewski@foodfakty.pl

WIĘCEJ O FOOD SAFETY CULTURE
DOŁĄCZ DO:

STREFA MANAGERA
————— **foodfakty**

PARTNERZY GŁÓWNI FFSW



Polska



PARTNERZY GŁÓWNI DNIA



Improving food & health

PARTNERZY



Pozostałe zaangażowane organizacje

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy Instytut Badawczy
Polski Komitet Normalizacyjny
Politechnika Gdańska
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu

**PATRONAT NAD WYDARZENIEM OBJĄŁ
GŁÓWNY INSPEKTOR JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH ORAZ POLSKI
KOMITET NORMALIZACYJNY**





foodfakty

SAFETY

WEEK

PONIEDZIAŁEK

Kultura bezpieczeństwa żywności – 07.06

Rola poszczególnych stron w bezpiecznym łańcuchu żywnościowym



Janusz Olejnik

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



Joanna Mazurkiewicz

*Ekspert BSI branży spożywczej, opakowaniowej i obszaru produktów konsumenckich
Absolwentka licznych studiów o profilach od technicznego, pedagogicznego do
związanego z zarządzaniem.*



Marzena Chacińska

*Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej, Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu
Żywnościowego FAO/WHO dla Polski, Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych*



Izabela Ancuta

*Kierownik Sektora Żywności Rolnictwa i Leśnictwa
Polski Komitet Normalizacyjny*



Mieczysław Obiedziński

*Prezes Zarządu TÜV SÜD Polska, auditor wiodący, ekspert w obszarze branży spożywczej,
opakowaniowej oraz paszowej. Absolwent Wydziału Technologii Żywności, SGGW w
Warszawie*



Anna Gronostajska

*Dyrektor ds. Zapewnienia Jakości, Ochrony Środowiska i Bezpieczeństwa Pracy Polska
i Kraje Bałtyckie, Coca-Cola HBC Polska*



Irmina Makarska

*Menedżer ds. Bezpieczeństwa Żywności w Jeronimo Martins. Odpowiada za utrzymanie
i doskonalenie systemu ISO 22000 oraz systemu bezpieczeństwa w Centrach Dystrybucyjnych*

Kultura bezpieczeństwa żywności

PROGRAM

PARTNERZY

<i>Food Safety Culture Initiative PL - dlaczego warto dołączyć</i>	12:00
<i>Janusz Olejnik – FoodFakty</i>	
<i>Kultura Bezpieczeństwa Żywności - dlaczego Najwyższe Kierownictwo powinno być zainteresowane jej rozwojem w organizacji</i>	12:10
<i>Joanna Mazurkiewicz – BSI</i>	
<i>Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i jej globalny wpływ na kształtowanie kultury bezpieczeństwa żywności</i>	12:20
<i>Marzena Chacińska – Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych</i>	
<i>Rola i korzyści normalizacji dla bezpieczeństwa żywności</i>	12:35
<i>Izabela Ancuta – Polski Komitet Normalizacyjny</i>	
<i>Rola jednostki certyfikującej w obszarze bezpieczeństwa opakowań - doświadczenia z audytów certyfikujących na przykładzie branży opakowaniowej</i>	12:50
<i>Mieczysław Obiedziński – TÜV SÜD Polska</i>	
<i>Budowanie kultury bezpieczeństwa żywności - realne studium przypadku</i>	13:05
<i>Anna Gronostajska – Coca-Cola HBC</i>	
<i>Kultura Bezpieczeństwa Żywności w praktyce, perspektywa i rola sieci handlowej</i>	13:20
<i>Irmina Makarska – Jeronimo Martins</i>	
<i>Sesja Q&A</i>	13:35



Partner Główny Dnia





foodfakty

SAFETY

WEEK

WTOREK

Rozwijaj się bezpiecznie – 08.06

Zrównoważony rozwój, Europejski Zielony Ład



Mieczysław Obiedziński

Prezes Zarządu TÜV SÜD Polska, auditor wiodący, ekspert w obszarze branży spożywczej, opakowaniowej oraz paszowej. Absolwent Wydziału Technologii Żywności, SGGW w Warszawie



Jacek Świgoń

Dyrektor ds. Kluczowych Klientów na Europę Wschodnią, Tetra Pak



Witold Dżugan

Dyrektor Pionu Certyfikacji i Członek Zarządu Bureau Veritas Polska. Z wykształcenia inżynier środowiska - absolwent Politechniki Poznańskiej



Dorota Nowak-Mordoń

Chemistry Technical Manager, Food Business Line Ekspert, Intertek



Beata Ptaszyńska-Jedynak

Dyrektor ds. korporacyjnych Carlsberg Polska. Odpowiada m.in. za realizację grupowej strategii zrównoważonego rozwoju w Polsce



Grzegorz Rykaczewski

Analitik sektora rolno-spożywczego, Santander Bank Polska, odpowiada za analizy rynków rolnych oraz sytuacji w rolnictwie i branży produkcji żywności



dr Joanna Trybus

Zastępca Dyrektora Departamentu Rynków Rolnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Janusz Olejnik

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

Rozwijaj się bezpiecznie

PROGRAM

PARTNERZY

Wstęp

12:00

*Janusz Olejnik – FoodFakty**Gospodarka obiegu zamkniętego w sektorze opakowań jako jeden z wiodących elementów Europejskiego Zielonego Ładu*

12:05

Mieczysław Obiedziński – TÜV SÜD Polska

Polska

Rola opakowania kartonowego w budowaniu zrównoważonego łańcucha wartości dla systemu żywnościowego

12:20

Jacek Świgoń – Tetra Pak

CHRONI TO, CO DOBRE

Eko-definicja branży spożywczej - jak zredukować ślad węglowy produkcji żywności?

12:35

Witold Dżugan – Bureau VeritasBUREAU
VERITAS*Rola pestycydów w budowaniu zrównoważonego systemu żywnościowego*

12:47

Dorota Nowak-Mordoń – Intertek

Total Quality. Assured.

Realizacja strategii zrównoważonego rozwoju w Carlsberg Polska – przykłady działań w obszarze wody i śladu węglowego

12:59

*Beata Ptaszyńska-Jedynak – Carlsberg**Samowystarczalność żywnościowa UE w dobie wyzwań klimatycznych*

13:11

Grzegorz Rykaczewski – Santander Bank Polska*Ograniczanie marnowania żywności jako element Europejskiego Zielonego Ładu*

13:23

dr Joanna Trybus – MRiRW

Sesja Q&A

13:38

Partnerzy Główni Dnia



Polska



CHRONI TO, CO DOBRE



foodfakty

**SAFETY
WEEK**

ŚRODA

Dbaj o bezpieczeństwo – 09.06

Higiena, badania, nowe technologie, opakowania
dla bezpieczeństwa



Maciej Gierszewski

Business Development Leader, Sealed Air. Ponad 25 lat doświadczenia w dziedzinie pakowania żywności. Od początku związany z marką CRYOVAC® firmy Sealed Air



Mieczysław Obiedziński

Prezes Zarządu TÜV SÜD Polska, auditor wiodący, ekspert w obszarze branży spożywczej, opakowaniowej oraz paszowej. Absolwent Wydziału Technologii Żywności, SGGW w Warszawie



Adam Fotek

Pracownik J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. Specjalizacja w dziedzinie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych do kontaktu z żywnością



Radosław Adamiak

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



Maria Czuba-Latoń

Kierownik Działu Zapewnienia Jakości w zakładzie produkcyjnym w Tyliczu, Coca-Cola HBC Polska



Jean Rollin

Senior Director, Strategic Initiatives, dołączył do bioMérieux w 2012 r. jako dyrektor usług we Francji, a w 2015 r. przeniósł się do działu mikrobiologii przemysłowej



dr inż. Artur Wiktor

Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji, SGGW w Warszawie



dr hab. inż. Edyta Malinowska-Pańczyk

Wydział Chemiczny Politechniki Gdańskiej w Katedrze Chemii, Technologii i Biotechnologii Żywności



Janusz Olejnik

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

Dbaj o bezpieczeństwo

PROGRAM		PARTNERZY
<i>Percepcja bezpieczeństwa żywności Europejczyków według badań Eurostatu</i> <i>Janusz Olejnik – FoodFakty</i>	12:00	
<i>Jak zapewnić bezpieczeństwo żywności stosując opakowania zgodne z wymogami gospodarki obiegowej?</i> <i>Maciej Gierszewski – Sealed Air</i>	12:10	Sealed Air®
<i>Opakowania biodegradowalne i kompostowalne do żywności w świetle wymagań BRC GS Packaging Materials – przepisy prawne, kwalifikacja dostawców, istotne aspekty certyfikacji</i> <i>Mieczysław Obiedziński – TÜV SÜD Polska</i>	12:25	 Polska
<i>Na co zwrócić uwagę przy zakupie eko opakowań?</i> <i>Adam Fotek – J.S. Hamilton</i>	12:37	 HAMILTON
<i>Optymalizacja procesów mycia i dezynfekcji</i> <i>Radosław Adamiak – CID LINES</i>	12:49	CID LINES®
<i>Praktyczne wykorzystanie mikrobiologii jako narzędzia w prewencji</i> <i>Maria Czuba-Latoń – Coca-Cola HBC</i>	13:04	
<i>Dążenie do diagnostyki predykcyjnej - wykład w języku angielskim</i> <i>Jean Rollin – bioMérieux</i>	13:19	
<i>Pulsacyjne pole elektryczne</i> <i>dr inż. Artur Wiktor – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego</i>	13:34	
<i>Przetwarzanie wysokociśnieniowe (High Pressure Processing - HPP) - obecny stan i perspektywy na przyszłość</i> <i>dr hab. inż. Edyta Malinowska-Pańczyk – Politechnika Gdańska</i>	13:46	
Sesja Q&A	13:58	

Partnerzy Główni Dnia

CID LINES®

Sealed Air®

ZAPISY →



foodfakty

SAFETY

WEEK

CZWARTEK

Jedz bezpiecznie – 10.06

Trwałość żywności, wartość odżywcza,
znakowanie, składniki, marnotrawstwo



dr Katarzyna Wolnicka

Kierownik Projektu Ogólnopolskie Centrum Edukacji Żywnościowej w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego - PZH, dietetyk. Wieloletni ekspert Instytutu Żywności i Żywienia



Marcin Kuprewicz

Dyrektor Handlowy i Technolog w firmie Chr. Hansen – globalnego lidera w branży biotechnologicznych dodatków do żywności.



Monika Milej

Dyrektor Marketingu, Chr. Hansen



Adam Bońkowski

Auditor wiodący TÜV SÜD Polska, ekspert branży spożywczej i paszowej, Project manager w obszarze non-GMO



Marcin Hartman

Technolog w firmie Chr. Hansen. Zajmuje się wdrażaniem rozwiązań mikrobiologicznych w branży mięsnej, rybnej oraz warzywnej. Absolwent SGGW oraz studiów podyplomowych "Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności"



Anna Kurnatowska

Country Manager Too Good To Go Polska. Mikrobiolożka z wykształcenia, z jedzeniem związana jest niemal od początku swojej kariery zawodowej. To, co pyszne, zdrowe, naturalne i w duchu zero waste nie jest jej obce



dr hab. inż. Urszula Samotyja, prof. UEP

Katedra Jakości i Bezpieczeństwa Żywności Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Instytut Nauk o Jakości



Janusz Olejnik

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

Jedz bezpiecznie

PROGRAM

PARTNERZY

Megatrendy konsumenckie. Przegląd światowych opiniotwórczych badań i raportów trendów dla żywności

12:00

Janusz Olejnik – FoodFakty

Nowe zalecenia żywieniowe a nawyki żywieniowe Polaków

12:10

dr Katarzyna Wolnicka – NIZP - PZH, Zakład Edukacji Żywieniowej

Uwolnij moc dobrych bakterii

12:25

Marcin Kuprewicz – Chr. Hansen

Monika Milej – Chr. Hansen

CHR HANSEN

Improving food & health

Dobrowolne znakowanie żywności wegańskiej, wegetariańskiej, bezglutenowej i wolnej od GMO – licencje, wymagania, audytowanie, certyfikacja

12:40

Adam Bońkowski – TÜV SÜD



Polska

Mechanizm działania kultur bioprotekcyjnych w produktach mięsnych i alternatywach mięsa w kontekście bezpieczeństwa żywności i ograniczenia marnowania żywności

12:52

Marcin Hartman – Chr. Hansen

Monika Milej – Chr. Hansen

CHR HANSEN

Improving food & health

Często dobre dłużej. Branża spożywcza walczy z marnowaniem jedzenia

13:04

Anna Kurnatowska – Too Good To Go



Too Good To Go

Znakowanie terminami trwałości – czy trzeba wybierać między bezpieczeństwem żywności a niemarnowaniem?

13:16

dr hab. inż. Urszula Samotyja, prof. UEP – Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu

Sesja Q&A

13:31

Partner Główny Dnia

CHR HANSEN

Improving food & health

ZAPISY →



foodfakty

**SAFETY
WEEK**

PIĄTEK

Połącz siły na rzecz bezpieczeństwa – 11.06

Kontrola bezpieczeństwa żywności w łańcuchu
żywnościowym, traceability, zafałszowania



Bogusław Wiera

Absolwent UŚ, Wydziału BiOŚ oraz Studium Podyplomowego „Mikrobiologia, higiena i jakość w przemyśle” w PŁ. Były wieloletni kierownik lab. mikrobiologicznego. Obecnie Kierownik Produktu w firmie Argenta



Anna Szeliga

Dyrektor Zarządzający Centrum Kompetencji Pestycydowych HAMILTON UO-Technologia Sp. z o.o. w Słomczynie



Edyta Szyszko

Sales Engineer w LECO Polska Sp. z o.o. Absolwent wydziału Chemii Analitycznej Uniwersytetu Warszawskiego. Ekspert z kilkunastoletnim doświadczeniem w branży



Dagmara Dziedzina

Pełni obecnie rolę Area Sales Menagera w firmie IDEXX, odpowiadając za wizję i realizację strategii rozwoju na terenie całego kraju



dr hab. Dariusz Wasyl

Profesor instytutu; Kierownik Zakładu Analiz Omiczynnych; Zastępca Kierownika Zakładu Mikrobiologii; Krajowe Laboratorium Referencyjne Salmonellozy i Antybiotykooporności; Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy Instytut Badawczy



Łukasz Żmudziński

Starszy Menedżer ds. Jakości Produktów Świeżych, Jeronimo Martins. Odpowiada za jakość produktów świeżych z kategorii: owoce i warzywa, mięso, ryby, jaja i pieczywo



Jakub Estkowski

Menedżer Kontroli Jakości Centr Dystrybucyjnych, Jeronimo Martins. Odpowiada za optymalizację i standaryzację procesów związanych z odbiorem jakościowym produktów



Magdalena Kowalska

główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej, Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski, Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



Janusz Olejnik

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

Połącz siły na rzecz bezpieczeństwa

PROGRAM

PARTNERZY

Wstęp - najliczniejsze przypadki notyfikacji niebezpiecznej żywności w RASFF według kategorii zagrożenia **12:00**

Janusz Olejnik – FoodFakty

Dobór optymalnej techniki wykrywania alergenów **12:10**

Bogusław Wiera – Argenta



Trendy i bezpieczeństwo w badaniach pestycydów

Anna Szeliga – J.S. Hamilton

12:25



Nowoczesne techniki chromatograficzne w badaniach bezpieczeństwa żywności - spektrometria mas TOF MS sprzężona z chromatografią gazową **12:37**

Edyta Szyszko – LECO



Nadzór nad jakością mikrobiologiczną wody standardem w produkcji żywności **12:49**

Dagmara Dziedzina – IDEXX



Sekwencjonowanie wysokoprzepustowe: WGS, metagenomika i metataksonomika w kontroli bezpieczeństwa łańcucha żywnościowego **13:01**

dr hab. Dariusz Wasyl – Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy Instytut Badawczy

Kontrola bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym w Biedronce **13:13**

Łukasz Żmudziński / Jakub Estkowski – Jeronimo Martins

Ponowne otwarcie gastronomii w czasach pandemii **13:28**

Eksperci działu Business Assurance Intertek



Nowe ogólne zasady higieny żywności wraz z systemem HACCP zatwierdzone przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO **13:40**

Magdalena Kowalska – Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



Sesja Q&A **13:55**



foodfakty

SAFETY

WEEK

07 – 11.06.2021

Udział bez opłat

CELEBRATING

#WorldFoodSafetyDay

7 June 2021



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

