

foodfakty

Summit 2023

25.10
26.10

Październik
2023

MOTTO OBCHODÓW

NIE ZOSTAWIAJ NIKOGO Z TYŁU
Woda to życie. Woda to pożywienie.

Cykl eFORUM poświęcony obecnym i przyszłym wyzwaniom branży spożywczej



Wydarzenie organizowane w ramach:
Obchodów Światowego Dnia Żywności FAO 2023

PARTNERZY GŁÓWNI

CID LINES
An Ecolab Company

LECO
EMPOWERING RESULTS

PROGNOSIS
BIOTECH

PALL PALL CORPORATION


shim-pol®



PARTNERZY

IDEXX

CleanAccess
FOOD HYGIENE EQUIPMENT

 Katedra Żywności Człowieka
i Dietoterapii
Polski Uniwersytet Zielonogórski
w Zielonej Górze



PKN
POLSKI KOMITET
NORMALIZACYJNY

 Politechnika
Śląska

PATRONAT


IJHARS

ZAPROSZENIE

Szanowni Państwo!

Obchody Światowego Dnia Żywności FAO, jak co roku odbywają się 16 października. FoodFakty pozostają w ścisłej komunikacji z biurem organizatora światowych obchodów i w ramach naszego polskiego wkładu w popularyzację celów zrównoważonego rozwoju przygotowały już trzecią edycję dedykowanego tej okazji wydarzenia dla branży spożywczej w Polsce – FoodFakty Summit.

Motto tegorocznych obchodów to:

"Woda to życie. Woda to pożywienie. Nie pozostawiaj nikogo z tyłu."

Woda może być produktem, składnikiem, medium technologicznym, pozostałością po procesach mycia, we wszystkich wcieleniach i formach jest czynnikiem ryzyka mikrobiologicznego i fizykochemicznego.

Włączamy się w obchody Światowego Dnia Żywności FAO i serdecznie zapraszamy do udziału oraz wysłuchania inspirujących prelekcji wybitnych specjalistów. Pierwszy dzień poświęcimy wodzie, a drugi dzień FoodFakty Summit poświęcimy największym i rosnącym wyzwaniom dla bezpieczeństwa żywności.

Serdecznie zapraszamy na eFORUM eksperckie.



Janusz Olejnik

*Założyciel projektu FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL
Przewodniczący Komitetu Technicznego przy PKN nr 310
ds. Systemów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności
Członek Polskiej Grupy Roboczej przy IFS*

KOLEJNOŚĆ WEDŁUG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



Marta Krejpowicz

Kierownik Sektora Zdrowia, Środowiska i Medycyny oraz Sektora Zagadnień Podstawowych i Systemów Zarządzania w Wydziale Prac Normalizacyjnych Polskiego Komitetu Normalizacyjnego; mgr inż. technolog drewna, absolwentka Wydziału Technologii Drewna Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie



Małgorzata Kłak-Sionkowska

Starszy specjalista, Biuro Współpracy Międzynarodowej, GIIHARS, Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Polski



Bartłomiej Szklar

Absolwent UWM w Olsztynie kierunku Technologia Mleczarska, Absolwent studiów podyplomowych Zarządzanie Jakością, zawodowo Technolog Żywności, metrolog, Pełnomocnik Jakości w różnych branżach przemysłu spożywczego, audytor systemów GFSI oraz audytów drugiej strony, inspektor dobrostanu zwierząt, TÜV SÜD



Michał Klunder

Field Application Engineer Scientific and Laboratory Services (SLS), Pall Poland



Dagmara Dziedzina

Area Sales Manager Poland, Water Division, IDEXX Laboratories sp. z o.o.



prof. dr hab. Rajmund Michalski

Absolwent Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach (Wydział Matematyki, Fizyki i Chemii). Pracownik naukowy Instytutu Podstaw Inżynierii Środowiska PAN w Zabrze. Obszar jego zainteresowań badawczych obejmuje m.in. zastosowania metod instrumentalnych (w szczególności chromatografii jonowej) w badaniach próbek środowiskowych, żywności oraz biomedycznych.

KOLEJNOŚĆ WEDŁUG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



dr Justyna Korycka-Korwek

Kierownik Laboratorium badania żywności w Lubuskim Ośrodku Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych Sp. z o.o. oraz Adiunkt w Katedrze Żywienia Człowieka i Dietoterapii Uniwersytetu Zielonogórskiego. Zainteresowania naukowe: mikrobiologia żywności, biochemia i toksykologia żywności, jakość i bezpieczeństwo w łańcuchu żywnościowym.



Grzegorz Niezbecki

Absolwent Wydziału Chemii Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, ze specjalnością chemia organiczna. Specjalista do spraw sprzętu i testów laboratoryjnych z ponad 10 letnim doświadczeniem. Od czerwca 2022 r. zatrudniony w firmie Prognosis Biotech Polska na stanowisku Kierownika Sprzedaży w Polsce.



dr inż. Paweł Stalica

Przedstawiciel naukowy firmy „Shim-pol A.M. Borzymowski”. Specjalista technik instrumentalnych LC/LCMS/MALDI.



Edyta Szyszko

Inżynier Sprzedaży, LECO Polska



Aleksander Gołąbek

Absolwent AGH w Krakowie kierunku Mechanika i Budowa Maszyn, IWE, IWI-C, inspektor FROSIO lvl. II. W TÜV SÜD Polska od IV 2021 r. jako Specjalista ds. energetyki i gospodarki wodorowej, odpowiedzialny za szkolenia oraz przygotowanie analiz z zakresu technologii wodorowej. Członek grupy roboczej G1 porozumienia wodorowego w zakresie wytwarzania wodoru. W TÜV SÜD zajmuje się również obszarami związanymi ze spawalnictwem i ochroną antykorozyjną.



dr inż. Katarzyna Moraczewska-Majkut

Adiunkt na Wydziale Energetyki i Inżynierii Środowiska Politechniki Śląskiej oraz pracownik naukowy w Instytucie Ekologii Terenów Przemysłowych w Katowicach. Prowadzi badania dotyczące mikroplastiku w środowisku wodnym. Autor wielu publikacji naukowych; brała udział w wielu projektach międzynarodowych i krajowych.

KOLEJNOŚĆ WEDŁUG KOLEJNOŚCI PRELEKCJI



dr inż. Witold K. Nocoń

Adiunkt na Wydziale Energetyki i Inżynierii Środowiska Politechniki Śląskiej oraz pracownik naukowy w Instytucie Podstaw Inżynierii Środowiska PAN w Zabrze. Autor publikacji związanych m.in. z transportem i przemianami zawieszin oraz mikroplastikiem w środowisku wodnym. Brał udział w wielu projektach badawczych i komercyjnych z zakresu inżynierii i ochrony środowiska oraz technologii wody i ścieków. Popularyzator nauki – prowadzi wiele warsztatów dla dzieci i młodzieży.



Joanna Maryniak-Szpilarska

Główny specjalista, Biuro Współpracy Międzynarodowej, GIJHARS, Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Polski



Paweł Kubala

Dyrektor Sprzedaży, CleanAccess Sp. z o. o.

DZIEŃ 1.
25.10.2023 godz. 11:00 – 13:30

PROGRAM – START godz. 11:00

Wstęp



Janusz Olejnik

11:00



Normalizacja w zakresie jakości wody - kierunki rozwoju



Marta Krejpowicz

11:10



Wytyczne dotyczące bezpiecznego użycia i ponownego użycia wody w produkcji żywności - dotychczasowe i przyszłe prace Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Higieny Żywności



Małgorzata Kłak-Sionkowska

11:25



Jakość wody w przemyśle spożywczym



Bartłomiej Szklar

11:40



System Pall Aria – więcej niż filtracja wody



Michał Klunder

11:55



DZIEŃ 1.
25.10.2023 godz. 11:00 – 13:30

Czysta ekologia w procesach mycia: Oszczędzanie wody w branży spożywczej



Paweł Kubala - Clean Access

12:10



Monitoring wody w kierunku Legionella spp.vs Legionella pneumophila w kontekście ochrony zdrowia publicznego



Dagmara Dziedzina

12:25



Co i dlaczego oznaczamy w wodach. Problemy i wyzwania



prof. dr hab. Rajmund Michalski

12:40



Sesja Q&A – ok. 13:00



DZIEŃ 2.
26.10.2023 godz. 11:00 – 13:30

PROGRAM – START godz. 11:00

Wstęp

11:00



Janusz Olejnik



Zagrożenia zdrowotne: Analiza globalnych pandemii, epidemiologii chorób zakaźnych i innych zagrożeń zdrowotnych, które wpływają na zdolność dostarczania żywności

11:10



dr Justyna Korycka-Korwek



Mykotoksyny wytwarzane przez grzyby Fusarium: Zrozumienie, skutki i zapobieganie

11:30



Grzegorz Niezbecki



Czy alergeny w żywności stanowią duże zagrożenie dla współczesnego konsumenta? Wyzwania analityczne w technikach chromatografii cieczowej

11:42

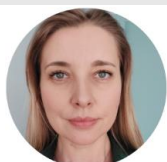


dr inż. Paweł Stalica



Spektrometria mas TOFMS w kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności: analiza pestycydów

12:00



Edyta Szyszko



DZIEŃ 2.
26.10.2023 godz. 11:00 – 13:30

Bezpieczeństwo instalacji wodorowych



Aleksander Gołębek

12:15



Mikroplastik w wodzie do picia



*dr inż. Katarzyna Moraczewska-
Majkut i dr inż. Witold K. Nocoń*

12:30



Politechnika
Śląska

**Przeciwdziałanie i ograniczenie zanieczyszczeń żywności ołowiem -
prace na forum Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego
FAO/WHO do spraw Zanieczyszczeń Żywności**



Joanna Maryniak-Szpilarska

12:50



Sesja Q&A – ok. 13:05

foodfakty

Summit 2023

1. Udział w eFORUM FoodFakty Summit 2023 jest bezpłatny.
2. Niezbędna jest rejestracja przez kwestionariusz dostępny na stronie foodfakty.pl.
3. Prosimy rejestrować się na e-maile firmowe. Rejestracja na e-maile prywatne może skutkować brakiem potwierdzenia udziału.



DZIEŃ 1

WODA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

25 PAŹDZIERNIKA 11:00

ZAREJESTRUJ SIĘ



DZIEŃ 2

GLOBALNE I ROSNĄCE ZAGROŻENIA
W SYSTEMACH ŻYWNOŚCI

26 PAŹDZIERNIKA 11:00

ZAREJESTRUJ SIĘ

foodfakty
Food Safety Culture Initiative

STREFA MANAGERA
— foodfakty

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 wspierające ich pracę w [Strefie Managera](#).

foodfakty

Summit 2023

16 October 2023

World Food Day

WATER IS LIFE IS FOOD



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

**LEAVE
NO ONE
BEHIND**