

# 06-10 CZERWCA

foodfakty

**SAFETY  
WEEK**

2022

PARTNERZY STRATEGICZNI



PARTNERZY GŁÓWNI



## 5 spotkań eFORUM

Kultura Bezpieczeństwa Żywności

Rozwijaj się bezpiecznie

Dbaj o bezpieczeństwo

Połącz siły na rzecz bezpieczeństwa

Jedz bezpiecznie

PATRONAT



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization



7 June 2022 | World Food Safety Day



# Bezpieczna żywność to lepsze zdrowie



Szanowni Państwo

Ogromna ilość i aktywny udział uczestników w sesjach zeszłorocznego **FoodFakty Safety Week** to był dla nas dowód, że nasza misja FoodFakty „**Wspólnie budujemy Kulturę Bezpieczeństwa Żywności**” jest realnym, namacalnym i z sukcesem realizowanym działaniem, które cały czas zyskuje Państwa akceptację. To, i wiele innych wydarzeń, nie odbyłoby się bez wsparcia i udziału partnerów. Wszystkie działania realizujemy dzięki zaangażowaniu setek firm i organizacji. FFSW 2022 to kolejne 35 organizacji, którym serdecznie dziękujemy za wkład merytoryczny i wsparcie organizacyjne.

Jesteśmy pewni, że wysiłek, zaangażowanie i profesjonalizm uczestniczących organizacji i ich przedstawicieli w osobach prelegentów zostaną ponownie przez Państwa docenione i przyczynią się do zwiększenia Państwa wiedzy i rozwoju Państwa organizacji.

Naszą ideą **FoodFakty Safety Week** było stworzenie przestrzeni do debaty w jak najszerzej perspektywie, 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 Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski za wsparcie merytoryczne wydarzenia od samego początku jego organizacji, Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Polskiemu Komitetowi Normalizacyjnemu za objęcie wydarzenia patronatem oraz biuro World Food Safety Day za wsparcie merytoryczne i marketingowe.

Państwa udział w wydarzeniu to konkretny wkład w misję budowania Kultury Bezpieczeństwa i 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 ZUPEŁNIE NOWEJ  
LEPSZEJ STREFY MANAGERA JUŻ  
W CZERWCU:**

**STREFA MANAGERA**  
————— **foodfakty**



## PARTNERZY STRATEGICZNI



## PARTNERZY GŁÓWNI



## PARTNERZY



## POZOSTAŁE ZAANGAŻOWANE ORGANIZACJE

Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy Instytut Badawczy

Uniwersytet Gdański

Gdański Uniwersytet Medyczny

Główny Inspektorat Sanitarny

Polskie Centrum Akredytacji

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny

## PATRONAT NAD WYDARZENIEM OBJĘLI

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
oraz Polski Komitet Normalizacyjny





**foodfakty**

**SAFETY**

**WEEK**

**PONIEDZIAŁEK**

**Zapewniam, że żywność jest bezpieczna  
– 06.06**

**Kultura Bezpieczeństwa Żywności**



**Janusz Olejnik**

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



**Magda Biernat**

Mł. specjalistka ds. projektów - REKOPOL



**Mary Kenny**

Food Safety & Consumer Protection Officer, FAO Regional Office Europe & Central Asia



**Bogusław Wiera**

Kierownik Produktu - Argenta



**dr Sebastian Antoń**

Key Account Lead - 3M



**Jolanta Goll**

Dyrektor ds. Bezpieczeństwa Żywności i Jakości w ARYZTA Polska



**Anna Gronostajska**

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



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

Wydział Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego



**Maciej Kałuża**

Naczelnik Wydziału - Główny Inspektorat Sanitarny

## Zapewnij, że żywność jest bezpieczna

## PROGRAM

## PARTNERZY

*Powitanie – wprowadzenie – plan tygodnia*

11:00

*Janusz Olejnik – FoodFakty*foodfakty  
Food Safety Culture Initiative*Cele 2025 prawne/opakowania*

11:10

*Magda Biernat – REKOPOL*REKOPOL  
ORGANIZACJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI*Wspólna praca na rzecz bezpiecznej żywności i lepszego zdrowia  
(prelekcja w j. angielskim)*

11:30

*Mary Kenny – FAO*Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations*Bezpieczeństwo żywności w zakładzie produkcyjnym*

11:40

*Bogusław Wiera – Argenta*

ARGENTA

*Znaczenie monitoringu środowiska produkcyjnego w aspekcie Kultury  
Bezpieczeństwa Żywności*

11:52

*dr Sebastian Antoń – 3M*3M Science.  
Applied to Life.™*Rola managera w budowie organizacji opartej na kulturze  
bezpieczeństwa żywności?*

12:07

*Jolanta Goll – ARYTZA*

ARYTZA®

*Systemowe podejście do zarządzania jakością i bezpieczeństwem,  
perspektywa managerska*

12:19

*Anna Gronostajska – Coca-Cola HBC*Coca-Cola  
HBC*Kultura sprawiedliwego traktowania (just culture) i raportowanie zdarzeń  
niebezpiecznych dla konsumenta*

12:31

*prof. dr hab. Małgorzata Z. Wiśniewska – Uniwersytet Gdański*Uniwersytet  
Gdański*System RASFF – procedury notyfikacji i działań urzędowych związanych z  
produktami niebezpiecznymi*

12:46

*Maciej Kałuża – Główny Inspektorat Sanitarny**Sesja Q&A*

13:06



**foodfakty**

**SAFETY**

**WEEK**

**WTOREK**

**Produkuj bezpiecznie – 07.06**

**Biologiczne i chemiczne zanieczyszczenia**



**Barbara Krupska**

*Specjalista Pracowni Analiz Mikrobiologicznych - Intertek*



**Krzysztof Knop**

*Product Manager Industry - bioMérieux*



**dr Izabela Michalczyk**

*Market Development Lead - 3M*



**dr Monika Zaręba-Kozioł**

*Dyrektor Laboratorium w Instytucie Agronomicznym Fertico*



**Monika Stochaj-Yamani**

*Atomic Spectroscopy Department Manager - Perlan Technologies*



**Jerzy Janota**

*Dyrektor Techniczny w INDUSTA, Autoryzowany przedstawiciel BÜCHI*



**Edyta Szyszko**

*Inżynier Sprzedaży - LECO*



**dr Małgorzata Warenik-Bany**

*Kierownik Zakładu Radiobiologii - Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy*



**Joanna Maryniak-Szpilarska**

*Główny Specjalista, Biuro Współpracy Międzynarodowej GIJHARS, Punkt Kontaktowy KKŻ FAO WHO dla Polski*



## Produkuj bezpiecznie

## PROGRAM

## PARTNERZY

## Wstęp

11:00

*Janusz Olejnik – FoodFakty**Escherichia coli STEC – powracające zagrożenie nie tylko w produktach mięsnych*

11:05

*Barbara Krupska – Intertek**GENE-UP® oraz Predictive Diagnostics jako narzędzia optymalizacji zarządzania bezpieczeństwem produktu*

11:17

*Krzysztof Knop – bioMérieux**Szybkie wykrywanie Salmonella na każdym etapie produkcji w przemyśle drobiarskim*

11:32

*dr Izabela Michalczyk – 3M**Praktyczne aspekty analizy z wykorzystaniem metod spektrometrii mas (ICP-MS) do oznaczania metali ciężkich, pierwiastków oraz metod chromatograficznych do oznaczania pestycydów w żywności oraz wodzie*

11:47

*dr Monika Zaręba-Kozioł – Instytut Agronomiczny Fertico**Oznaczenia pierwiastków i metali ciężkich z zastosowaniem techniki ICP-MS w aspekcie jakości i bezpieczeństwa żywności*

12:02

*Monika Stochaj-Yamani – Perlan Technologies**Metody kontroli wiarygodności dostawców i zastosowania analizatorów NIR-Online do badania surowców dostarczanych do zakładów produkcyjnych np. mleka, zboża, rzepaku*

12:17

*Jerzy Janota – INDUSTA, autoryzowany przedstawiciel BÜCHI**MOSH/MOAH, tlenek etylenu, pestycydy... wiele problemów – jedno rozwiązanie*

12:29

*Edyta Szyszko – LECO**Zanieczyszczenia łańcucha żywnościowego dioksynami i związkami pokrewnymi*

12:41

*dr Małgorzata Warenik-Bany – PIWet**Prace na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w zakresie zapobiegania i kontroli oszustw dotyczących żywności*

13:01

*Joanna Maryniak-Szpilarska – GJIHARS*

## Sesja Q&amp;A

13:16





**foodfakty**

**SAFETY  
WEEK**

**ŚRODA**

**Zapewniam bezpieczeństwo – 08.06**

**Systemy bezpieczeństwa**



**Janusz Olejnik**

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



**Michał Snopkiewicz**

*Lider projektu - Probase360 – baza zafalszowań żywności*



**Joanna Markwas**

*Specjalistka ds. monitoringu zagrożeń - FoodFakty*



**dr Marta Pakieła**

*Dyrektor Laboratorium Badawczego ALAB Plus*



**Magda Biernat**

*Mł. specjalistka ds. projektów - REKOPOL*



**Joanna Werblańska**

*Kierownik Laboratorium Mikrobiologicznego - ALS Food & Pharmaceutical*



**Katarzyna Kostrzewa**

*Senior Quality Assurance Manager - IFS*



**Anna Malek-Woznica**

*Compliance Technical Manager - BRC GS*



**Hanna Tugi**

*Kierownik Działu Akredytacji i Certyfikacji Żywności - PCA*



**Małgorzata Kłak-Sionkowska**

*Starszy Specjalista, Biuro Współpracy Międzynarodowej GIJHARS,  
Punkt Kontaktowy KKŻ FAO WHO dla Polski*

## Zapewnij bezpieczeństwo

| PROGRAM                                                                                                                                                                                                                      |       | PARTNERZY                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Wstęp</i></p> <p><i>Janusz Olejnik – FoodFakty</i></p>                                                                                                                                                                 | 11:00 |                                                                                                                                     |
| <p><i>Największe obszary ryzyka w branży spożywczej na podstawie danych z RASFF (2022) oraz monitoringu zafałszowań żywności Probase360</i></p> <p><i>Janusz Olejnik, Joanna Markwas, Michał Snopkiewicz – FoodFakty</i></p> | 11:05 | <br>Food Safety Culture Initiative               |
| <p><i>Mykotoksyny – ograniczenia i wyzwania</i></p> <p><i>dr Marta Pakieła – Dyrektor Labobartorium ALAB plus</i></p>                                                                                                        | 11:20 | <br>ALAB plus<br>organizacja winygodność         |
| <p><i>Znakowanie opakowań do żywności</i></p> <p><i>Magda Biernat – REKOPOL</i></p>                                                                                                                                          | 11:30 | <br>ORGANIZACJA OCHRONY OPAKOWAŃ SA<br>REKOPOL   |
| <p><i>Mikrobiologia predyktywna (predictive microbiology)</i></p> <p><i>Joanna Werblańska – ALS</i></p>                                                                                                                      | 11:45 | <br>ALS                                         |
| <p><i>Prezentacja IFS Integrity Program: program mający na celu wzmocnienie wiarygodności Standardów IFS poprzez ocenę ich wdrożenia w praktyce</i></p> <p><i>Katarzyna Kostrzewa – IFS</i></p>                              | 11:57 | <br>IFS<br>International<br>Featured Standards |
| <p><i>Przegląd zagrożeń bezpieczeństwa żywności na podstawie zgłoszeń produktów wycofanych przez producentów. Rozwiązania dla wzmacniania zaufania do systemów jakości</i></p> <p><i>Anna Malek-Woznica – BRC GS</i></p>     | 12:12 | <br>BRC GS                                     |
| <p><i>Rola akredytacji w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, wsparcie rządów i operatorów żywności</i></p> <p><i>Hanna Tugi – PCA</i></p>                                                                                   | 12:27 | <br>PCA<br>POLSKIE CENTRUM<br>AKREDYTACJI      |
| <p><i>Kodeks Żywnościowy źródłem informacji o zasadach higieny żywności w produkcji</i></p> <p><i>Małgorzata Kłak-Sionkowska – GIJHARS</i></p>                                                                               | 12:42 | <br>GIJHARS                                    |
| <p><i>Sesja Q&amp;A</i></p>                                                                                                                                                                                                  | 12:57 |                                                                                                                                     |



**foodfakty**

**SAFETY**

**WEEK**

**CZWARTEK**

Informuj, co jest bezpieczne – 09.06

Znakowanie żywności



**Elżbieta Marczevska**

Senior Project Manager - Ipsos



**dr inż. Justyna Szymani**

Dyrektor Działu Rozwoju Jakości i Kontroli Marki Własnej - Jeronimo Martins



**Magdalena Kowalska**

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



**Przemysław Oziemkowski**

Manager ds. sprzedaży w Europie Centralnej i Wschodniej - GNT



**Monika Milej**

Dyrektor Marketingu – Chr. Hansen



**Marcin Kuprewicz**

Dyrektor Handlowy i Technolog – Chr. Hansen



**Monika Grzebalska**

Specjalista ds. prawa żywnościowego, koordynator działu weryfikacji etykiet - SGS



**dr Beata Przygoda**

Kierownik Pracowni Wartości Odżywczej Żywności w Zakładzie Żywienia i Wartości Odżywczej  
Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu  
Badawczego



**dr hab. Małgorzata Grembecka**

Kierownik Katedry i Zakładu Bromatologii na Wydziale Farmaceutycznym -  
GUMed

## Informuj, co jest bezpieczne

## PROGRAM

## PARTNERZY

## Wstęp

11:00

*Janusz Olejnik – FoodFakty*foodfakty  
Food Safety Culture Initiative

## Trendy w zwyczajach żywieniowych Polaków

11:10

*Elżbieta Marczevska – Ipsos*

## Dobrowolne systemy znakowania produktów – wpływ na wybór konsumentów w Biedronce

11:25

*Dr inż. Justyna Szymani – Jeronimo Martins Polska S.A.*

## Znakowanie żywności - aktualne prace Komisji Kodeku Żywnościowego FAO WHO

11:40

*Magdalena Kowalska – GIJHARS*

## Żywność Barwiąca – bezpieczny i najzdrowszy sposób barwienia żywności

11:55

*Przemysław Oziemkowski – GNT*

## Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności – rozwiązania Chr. Hansen

12:07

*Monika Milej - Chr. Hansen**Marcin Kuprewicz - Chr. Hansen*

## Rynek suplementów diety. Co powinna zawierać etykieta prawidłowo oznakowanego suplementu diety?

12:19

*Monika Grzebalska – SGS*

## Wartość odżywcza a indywidualne potrzeby konsumentów

12:31

*dr Beata Przygoda – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny*

## Suplementy diety a zdrowie

12:46

*dr hab. Małgorzata Grembecka – GUMed*

## Sesja Q&amp;A

13:01





**foodfakty**

**SAFETY  
WEEK**

**PIĄTEK**

Połącz siły na rzecz bezpieczeństwa – 10.06

Optymalizacja procesów



**Jacek Malinowski**

Quality & Food Safety Manager PL&BAL w Coca-Cola Hellenic Bottling Company



**Piotr Jakóbczak**

Dyrektor sprzedaży Flowcrete & Vandex, Tremco CPG Poland



**Marcin Kędzierski**

Senior Account Manager - CID LINES



**dr Izabela Michalczyk**

Market Development Lead - 3M



**Marta Urbaniak**

Head of Quality & Environmental Management/Pełnomocnik ds. ISO - Żabka



**Robert Fedorowicz**

Trade Finance Expert - Santander



**Marta Krawczyk**

Pełnomocnik zarządu ds. ZSZ, st. specjalista ds. projektów - REKOPOL



**Anna Janasik**

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

## Połącz siły na rzecz bezpieczeństwa

## PROGRAM

## PARTNERZY

Wstęp

11:00

Janusz Olejnik – FoodFakty

foodfakty  
Food Safety Culture Initiative

Metody optymalizacji procesów monitoringu mikrobiologicznego i zwiększanie jego efektywności na przykładzie branży napojowej

11:10

Jacek Malinowski – Coca-Cola Hellenic Bottling Company

Coca-Cola  
HBC

Posadzka czysta mikrobiologicznie w zakładzie przetwórstwa spożywczego

11:25

Piotr Jakóbczak – Flowcrete &amp; Vandex, Tremco CPG Poland

Flowcrete  
for the world at your feet

Obszary optymalizacji kosztów i skuteczności procesów mycia i dezynfekcji - gdzie tkwią rezerwy

11:37

Marcin Kędzierski – CID LINES

CID LINES  
An Ecolab Company

Wpływ badania bakterii wskaźnikowych i detekcji ATP na skuteczność czyszczenia i dezynfekcji środowiska produkcyjnego

11:52

dr Izabela Michalczyk – 3M

3M Science.  
Applied to Life.™

Jakościowa współpraca sieci handlowych z dostawcami - wymagania, rozwiązania. Filary współpracy. Wymagania wobec dostawców – dywersyfikacja wymagań względem dostawców MW i brand

12:07

Marta Urbaniak – Żabka

żabka

W poszukiwaniu nowych rynków, czyli jak Santander Trade wspiera rozwój firmy

12:19

Robert Fedorowicz – Santander

Santander

Możliwości recyklingu w przemyśle spożywczym

12:31

Marta Krawczyk – REKOPOL

REKOPOL

Nowe źródła żywności i systemy produkcji

12:46

Anna Janasik – GIJHARS

GIJHARS

Sesja Q&amp;A

13:01



**foodfakty**

**SAFETY**

**WEEK**

**06-10.06.2022**

**Udział bez opłat**

CELEBRATING  
**#WorldFoodSafetyDay**

7 June 2022



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

