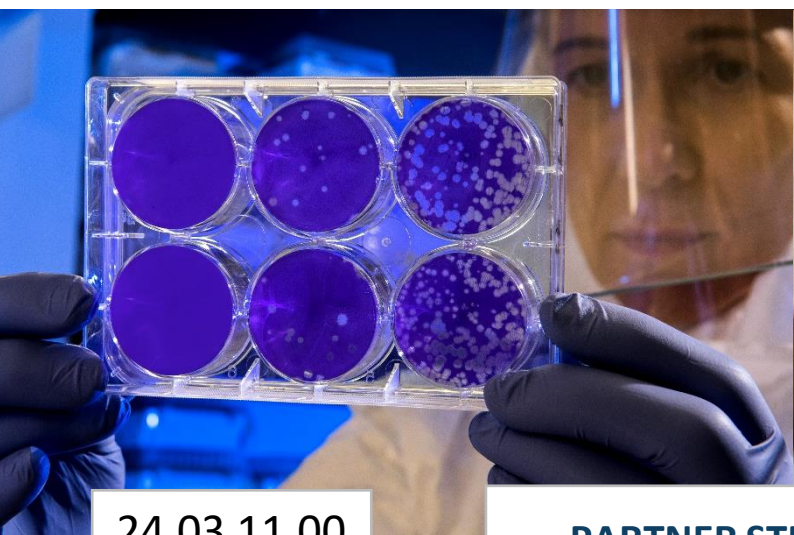


# eFORUM

foodfakty

24-25.03.2022 godz. 11:00

## Listeria, Salmonella i inne zagrożenia - Mikrobiologia w służbie bezpieczeństwa



24.03 11.00



25.03 11.00

PARTNER STRATEGICZNY



PARTNERZY GŁÓWNI



ARGENTA

PARTNERZY I PARTNERZY INSTYTUCJONALNI



# ZAPROSZENIE

## Szanowni Państwo!

Zagrożenia mikrobiologiczne były, są i będą największym wyzwaniem branży spożywczej. Sprzyjające temperatury oraz wilgotność towarzysząca procesowi przetwórstwa żywności przyczynia się do rozwoju mikroflory. To że konsumenci pożądamy coraz bardziej naturalnych i niskoprotworzonych produktów stanowi kolejne wyzwanie. Zagrożenia i źródła ryzyka ciągle się zmieniają, ten kto Salmonellę i inne patogeny przypisuje jej tradycyjnym źródłom i produktom, musi zweryfikować swoje przekonania, ostatnie lata dają tego świetne przykłady.

Mam wręcz pewność, że te dwa spotkania w sprawdzonej formule eFORUM FoodFakty będą wyjątkową okazją do rozszerzenia wiedzy o najnowszych rozwiązaniach metodycznych, technologicznych i naukowych w obszarze mikrobiologii żywności. To co dla mnie bardzo ważne, poza dużą koncentracją na obszarze ryzyka związanego z mikroorganizmami szkodliwymi i chorobotwórczymi, to informacja, że zaproszeni eksperci przybliżą nam także dobrą stronę mikroorganizmów w żywności.

Serdecznie zapraszam na eFORUM eksperckie. Okazji do tak szerokiego spojrzenia na mikrobiologię nie można przegapić!



## 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*

**DZIEŃ 1 (24.03) START GODZ 11:00**



**dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ**  
Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii  
Politechniki Łódzkiej

11:00



**Mikrobiologia jako narzędzie dla jakości i bezpieczeństwa żywności**

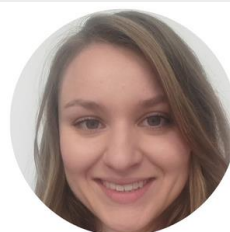


**Barbara Krupska**  
Specjalista Pracowni Analiz Mikrobiologicznych  
Intertek Poland Sp. z o.o.

11:15



**Częstotliwość i metody badań mikrobiologicznych oraz interpretacja wyników w odniesieniu do Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1441/2007 zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005**



**Kamila Kuik**  
Laboratory Operational Director, Food Poland, ALS

11:27



**Wprowadzenie do challenge tests – pierwsza część wykładu c.d. w dniu kolejnym**



**Izabela Michalczyk**  
Market Development Lead, 3M Poland

11:42



**LAMP – technologia, która ewoluuje**



**Krzysztof Knop**  
Product Manager Industry PL/HU/CZ,  
bioMérieux

11:57



**Wykrywanie wirusów w próbkach żywności. Jak w prosty sposób wykonać oznaczenia zgodnie z ISO 15216**

DZIEŃ 1 (24.03)



**Dorota Merlak**  
Argenta



12:12

Zastosowanie techniki MALDI-TOF w identyfikacji drobnoustrojów



**Aleksandra Walińska**  
Starszy Specjalista ds. Analiz w J.S.Hamilton



12:27

Shigatoksyczne E. coli (STEC) i zawiłości genetyczne w praktyce - wynik na sprawozdaniu z badań zgodnie z IS/TS 13136 i jak go interpretować



**dr inż. Barbara Szymczak**  
Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia  
Człowieka, Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa,  
Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w  
Szczecinie



12:39

Nowe gatunki Listeria problemem w przemyśle spożywczym



**Izabela Ancuta**  
Polski Komitet Normalizacyjny



12:54

Normalizacja w mikrobiologii żywności

Sesja Q&A

13:06

25.03.2022 godz. 11:00 – 13:30

## PROGRAM

### DZIEŃ 2 (25.03) START GODZ 11:00



**Małgorzata Kłak-Sionkowska**

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

11:00



### Prace Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Higieny Żywności w kontekście mikrobiologii



**Eric Samuels**

Manager ds. kluczowych klientów,  
GeneDisc/Business Development Manager,  
PALL

11:15



### Chroń swoją markę dzięki szybkiemu rozwiązaniu GeneDisc do kontroli jakości żywności



**Kamila Kuik**

Laboratory Operational Director, Food Poland,  
ALS

11:27



### Challenge tests zgodnie z EURL



**Martyna Bonio**

Specjalista laboratorium mikrobiologicznego, SGS

11:54



### Salmonella w produktach pochodzenia zwierzęcego



**Bogusław Wiera**

Kierownik Produktu, Dział Przemysłu, Argenta

12:06



ARGENTA

### Zalety wykorzystania techniki multipleks PCR w badaniu żywności

DZIEŃ 2 C.D.



25.03.2022 godz. 11:00 – 13:30

## PROGRAM

### DZIEŃ 2 (25.03) START GODZ 11:00



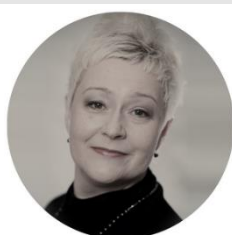
**prof. dr hab. Krzysztof Kwiatek**

Państwowy Instytut Weterynaryjny - Państwowy  
Instytut Badawczy w Puławach

12:06



**Drobnoustroje beztlenowe przetrwalnikujące z rodzaju Clostridium – aktualny problem w mikrobiologicznym bezpieczeństwie żywności, wybrane zagadnienia**



**prof. dr hab. Elżbieta Klewicka**

Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii  
Politechniki Łódzkiej

12:21



**Probiotyki jako bioaktywny składnik żywności**



**dr hab. Dorota Zielińska, prof. SGGW**

Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Szkoła  
Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

12:36



**Przeciwdrobnoustrojowe właściwości bakterii fermentacji mlekowej i możliwości ich zastosowania w produkcji żywności**

Sesja Q&A

12:51

**[LINK DO REJESTRACJI](#) – UDZIAŁ BEZPŁATNY DZIĘKI WSPARCIU  
PARTNERÓW WYDARZENIA**

## Warunki uczestnictwa

- ❖ Udział w eFORUM Listeria, Salmonella i inne zagrożenia - Mikrobiologia w służbie bezpieczeństwa jest bezpłatny.
- ❖ Niezbędna jest rejestracja przez kwestionariusz dostępny na stronie [foodfakty.pl](http://foodfakty.pl)
- ❖ Prosimy rejestrować się na e-maile firmowe.
- ❖ Rejestracja na e-maile prywatne może skutkować brakiem potwierdzenia udziału.

**REJESTRACJA DZIEŃ 1 ->**

**REJESTRACJA DZIEŃ 2 ->**

**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 Menadżera](#)



**ff NAWIGATOR**

**MIKROBIOLOGIA ŻYWNOCI**  
SZANSE I RYZYKA DLA PRODUCENTÓW

**itfim**  
INSTITUT  
TECHNOLOGII  
FARMACEUTYCZNEJ  
I  
MIKROBIOLOGII  
PARTNER INSTYTUCJONALNY

**ALS**  
PARTNER GŁÓWNY

**foodfakty**  
WYDAWCA

Wydanie najnowszego FoodFakty NAWIGATORA w trakcie eForum Listeria, Salmonella i inne zagrożenia - Mikrobiologia w służbie bezpieczeństwa – **premiera w trakcie wydarzenia!**

Wszystkie zainteresowane firmy zachęcamy do udziału w kolejnych projektach FoodFakty NAWIGATOR.

**Szczegółowe informacje pod numerem telefonu:  
501 344 668.**

[www.foodfakty.pl](http://www.foodfakty.pl)