



LISTERIA W PRODUKTACH RTE

ORAZ DOSKONALENIE MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I ZARZĄDZANIA ALERGENAMI



safety4future
foodfakty

PARTNERZY MERYTORYCZNI



9-10 WRZEŚNIA

WARSZAWA
VIZJA PARK

Szanowni Państwo,

za nami dwie edycje Warsztatów Managerskich FoodFakty organizowanych w Łodzi. Obie okazały się bardzo udanymi i owocnymi projektami. Gościliśmy setki managerów z całej Polski.

W 2025 roku rozwijamy jeszcze bardziej wypracowaną formułę. Ze względu na wiele nowych wyzwań dla branży, między innymi związanych z Listerią, rozszerzamy formułę Forum Managerskie i Warsztaty. Uzupełniamy wydarzenie o większą ilość sesji plenarnych, dających możliwości między innymi debat z zaproszonymi gośćmi.

Przenosimy również wydarzenie do Warszawy. Z perspektywy uczestników na pewno będzie to zupełnie nowe, świeże wydarzenie i doświadczenie.

Zachowujemy jednak wszystkie kluczowe elementy dopracowane w poprzednich dwóch edycjach warsztatów:

- Doprecyzowana, spójna tematyka programu – która pozwoli na skupienie się na wybranych zagadnieniach, dające szansę na głębsze wejście w temat, co zwiększy wartość dla uczestników.
- Program warsztatów ułożony według ścieżek tematycznych.
- Kilka wspólnych sesji plenarnych w pierwszym dniu + wieczór eksperta.

Na kolejnych stronach przedstawiamy Państwu program projektu.

[Zapraszamy również do zajrzenia do galerii z zeszłego roku.](#)



Janusz Olejnik

Założyciel projektu FoodFakty
Food Safety Culture Initiative PL



Jakub Ostaszewski

Dyrektor Projektu FoodFakty
tel. 501 370 590
jakub.ostaszewski@foodfakty.pl



Katarzyna Oleksy

Manager projektu FoodFakty NAWIGATOR
tel. 501 344 668
katarzyna.oleksy@foodfakty.pl

PROGRAM W SKRÓCIE/ŚCIEŻKI TEMATYCZNE

LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

W tej ścieżce poruszymy zagadnienia dotyczące nowych uwarunkowań dla producentów wynikających ze zmiany limitu w produktach RTE na „nieobecna”. Dużą uwagę poświęcimy biofilmom. W ścieżce: Sesje eksperckie, międzynarodowa sesja plenarna (tłumaczona) w pierwszym dniu Forum, specjalistyczne 45 minutowe warsztaty eksperckie odbywające się w oba dni wydarzenia. Wymagana rezerwacja miejsc na wybranych warsztatach.

DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Zaproszeni eksperci podzielą się wiedzą i doświadczeniem praktycznym na temat najnowszych rozwiązań w obszarze systemowego podejścia, aspektów technik analitycznych oraz innych narzędzi PEM. Ścieżkę uzupełnią warsztaty ukierunkowane na tematy w obszarze kontroli zagrożeń pochodzenia biologicznego. Zaproszeni eksperci przeprowadzą warsztatów w obszarach największych wyzwań mikrobiologicznych.

KONCENTRACJA NA ALERGENACH – METODY MONITORINGU I OCENY RYZYKA (PAL)

W tej ścieżce, oprócz wielu krajowych ekspertów biorących udział w 2 sesjach i kilku warsztatach, na uczestników czeka wyjątkowa okazja wysłuchania wykładu i uczestniczenia w dedykowanym warsztacie przygotowanym przez firmę Allergen Consultancy B.V., jedną z najbardziej wyspecjalizowanych w Europie w analizie ryzyka niezbędnego dla oznakowania PAL.

PONADTO

Nie zabraknie czasu na rozmowy i zabawę w sprawdzonej formule FoodFakty Welcome Party i Dance floor.

ŚCIEŻKI ZAZACZONE SĄ TAKŻE ODPOWIEDNIMI KOLORAMI NA AGENDZIE

DZIEŃ 1 – 9 września 2025						
Godzina	Aula 1	Aula 2	Sala warsztatowa 3	Sala warsztatowa 4	Sala warsztatowa 5	Sala warsztatowa 6
Sesje eksperckie			Warsztaty – niezbędna rejestracja miejsca			
10.00 - 11.00	Nowe regulacje, standardy i wymogi w obszarze mikrobiologii	Doskonalenie podejścia do monitoringu środowiskowego – wybrane aspekty	Powietrze jako droga transmisji drobnoustrojów <i>(warsztat 45 min)</i>			
11.30 - 12.30	Zarządzanie bezpieczeństwem mikrobiologicznym na bazie ryzyka (risk-based)	Biofilm i higiena powietrza		Antybiotyki pod kontrolą – warsztaty bez inkubatora <i>(warsztat 45 min)</i>		
Blok warsztatowy – możliwość wyboru jednego warsztatu (niezbędna rejestracja), czas na lunch/networking						
Godzina	Sala warsztatowa 1	Sala warsztatowa 2	Sala warsztatowa 3	Sala warsztatowa 4	Sala warsztatowa 5	Sala warsztatowa 6
12.45 - 13.30	Scenariusze i ścieżki wykorzystania badań typu challenge testy na potrzeby zmian rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 <i>(warsztat 45 min)</i>	Efektywny plan monitorowania patogenów w środowisku produkcyjnym <i>(warsztat 45 min)</i>	Odkurzamy bakterie - Audyty higieny vs sanityzacja w praktyce <i>(warsztat 45 min)</i>	Challenge test, mikrobiologia predyktywna, wyznaczanie limitów pośrednich dla Listeria monocytogenes w odniesieniu do zmian w legislacji <i>(warsztat 45 min)</i>	PCR - Czy można prościej? Optymalizacja procedury i czasu etapów workflow <i>(warsztat 45 min)</i>	Jak efektywnie monitorować środowisko pod kątem mikrobiologicznym? <i>(warsztat 45 min)</i>
13.45 - 14.30	Zrozumiałe zasady strefowania w teorii, chaos w praktyce" - managerskie wyzwania we wdrażaniu i utrzymaniu tzw. zoniingu higienicznego w zakładzie produkcyjnym <i>(warsztat 45 min)</i>	Manager w labiryncie odpowiedzialności prawnej - Case study na bazie 3 wyroków sądowych <i>(warsztat 45 min)</i>	Od próbki do wyniku w kilka godzin – praktyczne badanie bakterii wskaźnikowych w produktach i środowisku w Twoim zakładzie <i>(warsztat 45 min)</i>	Najczęstsze wyzwania w oznaczaniu Listeria i jak sobie z nimi radzić <i>(warsztat 45 min)</i>	Jak nie zepsuć wyniku? Praktyczne zasady pobierania próbek artykułów żywnościowych <i>(warsztat 45 min)</i>	Jak weryfikować skuteczność procesów mycia pod kątem alergenów? <i>(warsztat 45 min)</i>
14.45 - 15.00	Aula główna – Powitanie Rektora					
15.00 - 16.00	Sesja plenarna: Listeria monocytogenes – Ukryty wróg pod presją postępu naukowego i technologicznego					
16.30 - 17.30	Sesja plenarna: Postęp technologiczny i metodyczny w walce z ryzykiem występowania Listerii monocytogenes					

DZIEŃ 2 – 10 września 2025						
Godzina	Aula 1	Aula 2	Sala warsztatowa 3	Sala warsztatowa 4	Sala warsztatowa 5	Sala warsztatowa 6
Sesje eksperckie			Warsztaty – niezbędna rejestracja miejsca			
9.00 - 10.00	Koncentracja na alergenach - Status prawny, znakowanie PAL	Biofilm c.d. i higiena powietrza oraz wody	Sekwencjonowanie nanoporowe - molekularna rewolucja w kontroli jakości żywności <i>(warsztat 45 min)</i>		Automatyczne liczniki kolonii. Jak zastosowanie sztucznej inteligencji pomaga w minimalizacji ryzyka błędów? <i>(warsztat 45 min)</i>	Skuteczne wykrywanie antybiotyków i zafałszowań w mleku i produktach mleczarskich <i>(warsztat 45 min)</i>
10.30 - 11.30	Koncentracja na metodach monitoringu i badań - alergeny + inne obszary		Risks of antimicrobial resistant bacteria in the food chain <i>(warsztat 45 min)</i>	Challenge test, mikrobiologia predyktywna, wyznaczanie limitów pośrednich dla Listeria monocytogenes w odniesieniu do zmian w legislacji <i>(warsztat 45 min)</i>	Powietrze jako droga transmisji drobnoustrojów <i>(warsztat 45 min)</i>	Metody pobierania próbek środowiskowych <i>(warsztat 45 min)</i>
Blok warsztatowy – możliwość wyboru jednego warsztatu (niezbędna rejestracja), czas na lunch/networking						
Godzina	Sala warsztatowa 1	Sala warsztatowa 2	Sala warsztatowa 3	Sala warsztatowa 4	Sala warsztatowa 5	Sala warsztatowa 6
11.50 - 12.35	Scenariusze i ścieżki wykorzystania badań typu challenge testy na potrzeby zmian rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 <i>(warsztat 45 min)</i>	Efektywny plan monitorowania patogenów w środowisku produkcyjnym <i>(warsztat 45 min)</i>	Odkurzamy bakterie - Audyty higieny vs sanityzacja w praktyce <i>(warsztat 45 min)</i>	Get Prepared for PAL Declaration Based on a Risk Assessment – Critical Steps <i>(warsztat 45 min)</i>	PCR - Czy można prościej? Optymalizacja procedury i czasu etapów workflow <i>(warsztat 45 min)</i>	Możliwości szybkiego wykrywania patogenów w żywności i środowisku produkcyjnym <i>(warsztat 45 min)</i>
13.00 - 13.45	Zrozumiałe zasady strefowania w teorii, chaos w praktyce" - managerskie wyzwania we wdrażaniu i utrzymaniu tzw. zoningu higienicznego w zakładzie produkcyjnym <i>(warsztat 45 min)</i>	Manager w labiryncie odpowiedzialności prawnej - Case study na bazie 3 wyroków sądowych <i>(warsztat 45 min)</i>	Od próbki do wyniku w kilka godzin – praktyczne badanie bakterii wskaźnikowych w produktach i środowisku w Twoim zakładzie <i>(warsztat 45 min)</i>	Antybiotyki pod kontrolą - warsztaty bez inkubatora <i>(warsztat 45 min)</i>	Jak nie zepsuć wyniku? Praktyczne zasady pobierania próbek artykułów żywnościowych <i>(warsztat 45 min)</i>	Zastosowanie programu badania alergenów - od teorii do praktyki <i>(warsztat 45 min)</i>
Blok warsztatowy 14:10 – 14:55 – niezbędna rejestracja miejsca						
14.10 - 14.55		Jak skutecznie identyfikować L. monocytogenes w trudnych matrycach żywnościowych? <i>(warsztat 45 min)</i>	Zasady zarządzania ryzykiem zanieczyszczenia krzyżowego <i>(warsztat 45 min)</i>		Zero tolerancji dla listerii monocytogenes - Porównanie wymogów US i EU <i>(warsztat 45 min)</i>	Nowe możliwości oznaczania Bacillus cereus <i>(warsztat 45 min)</i>
15.00 - 16.00	NETWORKING					

ŚCIEŻKA: LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

10:00 – 11:00

SESJA EKSPERCKA

AULA 1

Nowe regulacje/standardy/wymogi w obszarze mikrobiologii

Prowadzący: Janusz Olejnik, FoodFakty

Zmiana do 2073/2005 oraz rozporządzenie 2025/179 - Ewolucja czy rewolucja? Co manager powinien wiedzieć o zmianach w obszarze wyzwań mikrobiologicznych w 2026 roku?

dr inż. Anna Bugajewska



Nowe zagrożenia mikrobiologiczne na horyzoncie w branży spożywczej

Kamila Kuik, ALS



Problem występowania nowych gatunków Listeria w środowisku produkcji żywności

dr inż. Barbara Szymczak, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie



Larum grają! Listeria w opałach! Narzędzia do dyspozycji managerów

Małgorzata Stachowiak, J.S. Hamilton



Sesja ekspercka kończy się krótką sesją Q&A, zapraszamy do zadawania pytań.

ŚCIEŻKA: LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

11:30 – 12:30

SESJA EKSPERCKA

AULA 1

Zarządzanie bezpieczeństwem mikrobiologicznym na bazie ryzyka (riskbased)

Prowadzący: Agnieszka Wryk, IFS

Istotność prawidłowego zarządzania ryzykiem mikrobiologicznym i transparentności producenta z perspektywy standardów GFSI

Agnieszka Wryk, IFS



"Zrozumiałe zasady strefowania w teorii, chaos w praktyce" - managerskie wyzwania we wdrażaniu i utrzymaniu tzw. zoniingu higienicznego w zakładzie produkcyjnym.

Emilia Żułcińska, Siliker Polska grupa Mérieux NutriSciences



Badać w kierunku bakterii patogennych czy wskaźnikowych?

dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ, ITFiM



Badania czy modele predyktywne - jak zoptymalizować zrozumienie ryzyka mikrobiologicznego związanego z charakterystyką produktu

dr inż. Elżbieta Rosiak, ProgFood



Sesja ekspercka kończy się krótką sesją Q&A, zapraszamy do zadawania pytań.

ŚCIEŻKA: LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

12:45 – 13:30

Sala warsztatowa 1

Scenariusze i ścieżki wykorzystania badań typu challenge testy na potrzeby zmian rozporządzenia (WE) nr 2073/2005

Z warsztatu dowiesz się jakie produkty kwalifikują się do przeprowadzania challenge testów na potrzeby 2073/2005 oraz jakie badania należy wykonać.

Prowadzący: **dr inż. Jakub Kobyliński, Silliker Polska grupa**
Mérieux NutriSciences



12:45 – 13:30

Sala warsztatowa 4

Challenge test, mikrobiologia predyktywna, wyznaczanie limitów pośrednich dla Listeria monocytogenes w odniesieniu do zmian w legislacji

Warsztat „Challenge test i mikrobiologia predyktywna – wyznaczanie limitów pośrednich dla Listeria monocytogenes w kontekście zmian legislacyjnych” ma na celu zapoznanie uczestników z wybranymi narzędziami/ metodami oceny bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności. Uczestnicy dowiedzą się, jak prawidłowo planować i przeprowadzać challenge testy oraz jak wykorzystywać modele predyktywne do przewidywania wzrostu L. monocytogenes w produktach spożywczych. Szczególny nacisk zostanie położony na interpretację wyników w świetle obowiązujących i zmieniających się przepisów prawa żywnościowego, w tym określanie tzw. limitów pośrednich (intermediate limits), zgodnych z wymogami Rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 z późniejszymi zmianami. Warsztat będzie miał formę wykładów połączonych z analizą przypadków i pracą z rzeczywistymi danymi.

Prowadzący: **Kamila Kuik, ALS**



ŚCIEŻKA: LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

13:45 – 14:30

Sala warsztatowa 2

Manager w labiryncie odpowiedzialności prawnej - Case study na bazie 3 wyroków sądowych

Podczas warsztatu omówimy rolę i możliwe scenariusze dla 3 wyroków:

- Wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Gdańsku: Odmowa wydania zaświadczenia o treści żądanej, z uwagi na rozbieżność między treścią żądania a informacjami będącymi w posiadaniu organu.
- Wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego w przedmiocie nakazu wycofania z rynku oraz zakazu wprowadzania do obrotu partii produktu gotowego
- Wyrok Trybunału Sprawiedliwości z dnia 30 czerwca 2022 r. w sprawie braku wykazania spełnienia normy przez żywność.



Prowadzący: dr inż. Anna Bugajewska, bioMérieux

13:45 – 14:30

Sala warsztatowa 4

Najczęstsze wyzwania w oznaczaniu Listeria i jak sobie z nimi radzić

Opis warsztatu

Prowadzący: Marta Kucharska–Rytczak i dr Piotr Gutry



ŚCIEŻKA: LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

15:00 – 16:00

SESJA PLENARNA

AULA
GŁÓWNA

Listeria monocytogenes - Ukryty wróg pod presją postępu naukowego i technologicznego

Moderator: Janusz Olejnik, FoodFakty

Listerioza w Polsce i Unii Europejskiej – aktualna sytuacja epidemiologiczna i perspektywy

Ewelina Książak, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy



Najnowsze osiągnięcia w zakresie kontroli i zapobiegania powstawaniu biofilmu (Latest developments in biofilm control and prevention)

prof. dr Sebastian Günther, Universität Greifswald



Rewolucja w wykrywaniu Listerii: jednoczesna identyfikacja i typowanie na jednej platformie PCR (Revolutionizing Listeria Detection: Simultaneous Identification and Typing on a Single PCR Platform)

Guillaume Dancoisne, bioMérieux



„Od krątek odpływowych do wędlin, mikrobiom kluczem do kontroli Listerii” jak odmienna mikrobiota chroni przed pojawieniem się Listerii (From Drains to Deli-Meat: Microbiome Keys to Listeria Control - how other microbiota shields the appearance of Listeria)

Josue Carvalho - ALS



ŚCIEŻKA: LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

16:30 – 17:30

SESJA PLENARNA

AULA
GŁÓWNA

Postęp technologiczny i metodyczny w walce z ryzykiem występowania *Listerii monocytogenes*

Moderator: **dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ**, Instytut Technologii Fermentacji i Mikrobiologii, Politechnika Łódzka

Dziesięć lat wdrażania normy ISO 16140: najważniejsze etapy, ewolucja myślenia i perspektywy na przyszłość (A decade of ISO 16140 standard: Milestones, Mindsets, and What's Next)

dr Danièle Sohier, Hygiena



Modele prewencyjne minimalizujące zagrożenie zanieczyszczeniem *Listeria monocytogenes* ze środowiska produkcyjnego

dr Izabela Michalczyk, Neogen



Dobór narzędzi do monitorowania *Listerii monocytogenes*

dr inż. Sara Dzik, NOACK



Temat do potwierdzenia
ekspert Thermo Fischer



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

10:00 – 11:00

SESJA EKSPERCKA

AULA 2

Doskonalenie podejścia do monitoringu środowiskowego - wybrane aspekty

Prowadzący: *w trakcie ustaleń*

Po co nam monitoring środowiskowy, perspektywa firmy o produktach z kategorii wysokiego ryzyka mikrobiologicznego

lek. wet. Antoni Gibowicz, Sokołów S.A.



Kluczowe elementy holistycznego podejścia do monitoringu środowiskowego

dr Barbara Szuman, Neogen



Wymazy wektorowe – nowoczesne narzędzie w walce z niepożądanymi wynikami mikrobiologicznymi

Barbara Krupska, Intertek



Dojrzałość systemów monitoringu środowiskowego. Koszty, korzyści, uwarunkowania (Maturity of Environmental Monitoring Systems: Costs, Benefits, and Conditions)

Eric Timmermans, Agnieszka Nona-Mołodawa, bioMérieux



Sesja ekspercka kończy się krótką sesją Q&A, zapraszamy do zadawania pytań.

ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

11:30 – 12:30

SESJA EKSPERCKA

AULA 2

Biofilm i higiena powietrza

Prowadzący: w trakcie ustaleń

Biofilmy, pracownicy i źle dobrane strategie kontroli mikrobiologicznej – czyli stare problemy i nowe rozwiązania

dr n. tech. Anna Ławniczek-Wałczyk, CIOP PIB



Opakowanie ma znaczenie: wpływ materiału na rozwój i kontrolę biofilmów bakteryjnych

dr hab. inż. Łukasz Łopusiewicz, prof. U Vizja



Wykrywanie i usuwanie biofilmu na powierzchniach otwartych - skuteczność i innowacyjność w praktyce higienicznej

Mariusz Wlazło, Kersia Polska



Molekularne narzędzia do charakteryzacji szczepów Listeria: praktyczne zastosowania PCR i genotypowania

Agnieszka Nona-Mołodawa, bioMérieux



Sesja ekspercka kończy się krótką sesją Q&A, zapraszamy do zadawania pytań.

ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

10:00 – 10:45

Sala warsztatowa 3

Powietrze jako droga transmisji drobnoustrojów

Jak zabezpieczyć się przed szkodliwym bioaerozolem, co łączy szpital i zakład produkcyjny, na jakich etapach produkcji odpowiednia jakość powietrza jest kluczowa, dlaczego lampy UV często są niewystarczające? O neutralizacji zagrożeń mikrobiologicznych znajdujących się w powietrzu.

Prowadzący: **Mirosław Kosturbiec, ActivTek**



11:30 – 12:15

Sala warsztatowa 4

Antybiotyki pod kontrolą - warsztaty bez inkubatora

Chcesz kontrolować antybiotyki w mleku szybciej, łatwiej i bez inkubatora? Dołącz do naszego warsztatu i przekonaj się, jak w praktyce wykorzystać nowoczesne testy, które łączą skuteczność z wygodą działania – idealne do pracy w terenie lub zakładzie.

Prowadzący: **Marek Kurpesa i Grzegorz Niezbecki, ProGnosis Biotech**



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

12:45 – 13:40

Sala warsztatowa 2

Efektywny plan monitorowania patogenów w środowisku produkcyjnym

- Główne elementy planu.
- Więcej nie zawsze znaczy lepiej, czyli odpowiednie zdefiniowanie zakresu badania.
- Lepiej nie znaczy drożej, czyli optymalizacja kosztów przy poprawie jakości.
- Planuj rzeczy nieplanowane.
- Błędy jako źródło doskonalenia systemu.

Prowadzący: **Katarzyna Cybulska, bioMérieux**



12:45 – 13:30

Sala warsztatowa 3

Odkurzamy bakterie - Audyty higieny vs sanityzacja w praktyce

Opis warsztatu

Prowadzący: **Małgorzata Stachowiak, J.S. Hamilton**



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

12:45 – 13:40

Sala warsztatowa 5

PCR - Czy można prościej? Optymalizacja procedury i czasu etapów workflow

Podczas warsztatu przedstawiona zostanie nowa procedura Real-Time PCR przeznaczona do szybkiego i precyzyjnego wykrywania patogenów i alergenów, umożliwiającą uzyskanie wiarygodnych wyników w krótkim czasie.

- Szybkość i prostota przygotowania próbki
- Wysoka czułość i wiarygodność
- Optymalizacja pracy laboratorium

Prowadzący: **Ekspert, Argenta**



12:45 – 13:30

Sala warsztatowa 6

Jak efektywnie monitorować środowisko pod kątem mikrobiologicznym?

Opis warsztatu

Prowadzący: **dr Barbara Szuman (Neogen), Paulina Dudaczyk (Noack)**



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

13:45 – 14:30

Sala warsztatowa 1

Zrozumiałe zasady strefowania w teorii, chaos w praktyce" - managerskie wyzwania we wdrażaniu i utrzymaniu tzw. zoningu higienicznego w zakładzie produkcyjnym

Opis warsztatu

Prowadzący: **Emilia Żułcińska, Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences**



13:45 – 14:30

Sala warsztatowa 3

Od próbki do wyniku w kilka godzin – praktyczne badanie bakterii wskaźnikowych w produktach i środowisku w Twoim zakładzie

Podczas warsztatu uczestnicy zapoznają się z nowoczesnym podejściem do szybkiego i precyzyjnego wykrywania i ilościowego oznaczania bakterii wskaźnikowych w produktach spożywczych oraz środowisku produkcyjnym. Przedstawione zostanie rozwiązanie umożliwiające uzyskanie wiarygodnych wyników mikrobiologicznych w ciągu kilku godzin, co znacząco przyspiesza podejmowanie decyzji operacyjnych i poprawia bezpieczeństwo procesów. Część praktyczna pozwoli uczestnikom samodzielnie przetestować działanie technologii i ocenić jej potencjał w codziennej kontroli jakości



Prowadzący: **dr Sebastian Antoń, Hygiena**

ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

13:45 – 14:30

Sala warsztatowa 5

Jak nie zepsuć wyniku? Praktyczne zasady pobierania próbek artykułów żywnościowych.

W czasie warsztatu zostaną omówione zasady pobierania próbek artykułów żywnościowych do badań mikrobiologicznych. Może się wydawać, że proces pobierania jest łatwy, nie wymaga specjalnego przygotowania i każdy może to robić. Warto jednak mieć na uwadze, że nieprawidłowo pobrana próbka do badań, może dać fałszywe wyniki i wprowadzić w błąd. Warto poznać zasady pobierania próbek sypkich i płynnych, chłodzonych i mrożonych, jednorodnych i wieloskładnikowych. Warto wiedzieć, jakich narzędzi używać w czasie pobierania i jak prawidłowo przygotować dokumentację z poboru próbek artykułów żywnościowych.



Prowadzący: **Barbara Krupska, Intertek**

ŚCIEŻKA: KONCENTRACJA NA ALERGENACH – METODY MONITORINGU I OCENY RYZYKA (PAL)

Blok warsztatowy – **wymagana rezerwacja miejsc**

13:45 – 14:30

Sala warsztatowa 6

Jak weryfikować skuteczność procesów mycia pod kątem alergenów?

Opis warsztatu

Prowadzący: **dr Barbara Szuman (Neogen)** i **Maria Chaczyńska (NOACK)**



DZIEŃ 2 – 10 września 2025						
Godzina	Aula 1	Aula 2	Sala warsztatowa 3	Sala warsztatowa 4	Sala warsztatowa 5	Sala warsztatowa 6
Sesje eksperckie			Warsztaty – niezbędna rejestracja miejsca			
9.00 - 10.00	Koncentracja na alergenach - Status prawny, znakowanie PAL	Biofilm c.d. i higiena powietrza oraz wody	Sekwencjonowanie nanoporowe - molekularna rewolucja w kontroli jakości żywności <i>(warsztat 45 min)</i>		Automatyczne liczniki kolonii. Jak zastosowanie sztucznej inteligencji pomaga w minimalizacji ryzyka błędów? <i>(warsztat 45 min)</i>	Skuteczne wykrywanie antybiotyków i zafałszowań w mleku i produktach mleczarskich <i>(warsztat 45 min)</i>
10.30 - 11.30	Koncentracja na metodach monitoringu i badań - alergeny + inne obszary		Risks of antimicrobial resistant bacteria in the food chain <i>(warsztat 45 min)</i>	Challenge test, mikrobiologia predyktywna, wyznaczanie limitów pośrednich dla Listeria monocytogenes w odniesieniu do zmian w legislacji <i>(warsztat 45 min)</i>	Powietrze jako droga transmisji drobnoustrojów <i>(warsztat 45 min)</i>	Metody pobierania próbek środowiskowych <i>(warsztat 45 min)</i>
Blok warsztatowy – możliwość wyboru jednego warsztatu (niezbędna rejestracja), czas na lunch/networking						
Godzina	Sala warsztatowa 1	Sala warsztatowa 2	Sala warsztatowa 3	Sala warsztatowa 4	Sala warsztatowa 5	Sala warsztatowa 6
11.50 - 12.35	Scenariusze i ścieżki wykorzystania badań typu challenge testy na potrzeby zmian rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 <i>(warsztat 45 min)</i>	Efektywny plan monitorowania patogenów w środowisku produkcyjnym <i>(warsztat 45 min)</i>	Odkurzamy bakterie - Audyty higieny vs sanityzacja w praktyce <i>(warsztat 45 min)</i>	Get Prepared for PAL Declaration Based on a Risk Assessment – Critical Steps <i>(warsztat 45 min)</i>	PCR - Czy można prościej? Optymalizacja procedury i czasu etapów workflow <i>(warsztat 45 min)</i>	Możliwości szybkiego wykrywania patogenów w żywności i środowisku produkcyjnym <i>(warsztat 45 min)</i>
13.00 - 13.45	Zrozumiałe zasady strefowania w teorii, chaos w praktyce" - managerskie wyzwania we wdrażaniu i utrzymaniu tzw. zoningu higienicznego w zakładzie produkcyjnym <i>(warsztat 45 min)</i>	Manager w labiryncie odpowiedzialności prawnej - Case study na bazie 3 wyroków sądowych <i>(warsztat 45 min)</i>	Od próbki do wyniku w kilka godzin – praktyczne badanie bakterii wskaźnikowych w produktach i środowisku w Twoim zakładzie <i>(warsztat 45 min)</i>	Antybiotyki pod kontrolą - warsztaty bez inkubatora <i>(warsztat 45 min)</i>	Jak nie zepsuć wyniku? Praktyczne zasady pobierania próbek artykułów żywnościowych <i>(warsztat 45 min)</i>	Zastosowanie programu badania alergenów - od teorii do praktyki <i>(warsztat 45 min)</i>
Blok warsztatowy 14:10 – 14:55 – niezbędna rejestracja miejsca						
14.10 - 14.55		Jak skutecznie identyfikować L. monocytogenes w trudnych matrycach żywnościowych? <i>(warsztat 45 min)</i>	Zasady zarządzania ryzykiem zanieczyszczenia krzyżowego <i>(warsztat 45 min)</i>		Zero tolerancji dla listerii monocytogenes - Porównanie wymogów US i EU <i>(warsztat 45 min)</i>	Nowe możliwości oznaczania Bacillus cereus <i>(warsztat 45 min)</i>
15.00 - 16.00	NETWORKING					

ŚCIEŻKA: LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

10:30 – 11:15

Sala warsztatowa 4

Challenge test, mikrobiologia predyktywna, wyznaczanie limitów pośrednich dla *Listeria monocytogenes* w odniesieniu do zmian w legislacji

Warsztat „Challenge test i mikrobiologia predyktywna – wyznaczanie limitów pośrednich dla *Listeria monocytogenes* w kontekście zmian legislacyjnych” ma na celu zapoznanie uczestników z wybranymi narzędziami/ metodami oceny bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności. Uczestnicy dowiedzą się, jak prawidłowo planować i przeprowadzać challenge testy oraz jak wykorzystywać modele predyktywne do przewidywania wzrostu *L. monocytogenes* w produktach spożywczych. Szczególny nacisk zostanie położony na interpretację wyników w świetle obowiązujących i zmieniających się przepisów prawa żywnościowego, w tym określanie tzw. limitów pośrednich (intermediate limits), zgodnych z wymogami Rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 z późniejszymi zmianami. Warsztat będzie miał formę wykładów połączonych z analizą przypadków i pracą z rzeczywistymi danymi.



Prowadzący: Kamila Kuik, ALS

11:50 – 12:35

Sala warsztatowa 1

Scenariusze i ścieżki wykorzystania badań typu challenge testy na potrzeby zmian rozporządzenia (WE) nr 2073/2005

Z warsztatu dowiesz się jakie produkty kwalifikują się do przeprowadzania challenge testów na potrzeby 2073/2005 oraz jakie badania należy wykonać.

**Prowadzący: dr inż. Jakub Kobyliński, Silliker Polska grupa
Mérieux NutriSciences**



ŚCIEŻKA: LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

13:00 – 13:45

Sala warsztatowa 2

Manager w labiryncie odpowiedzialności prawnej - Case study na bazie 3 wyroków sądowych

Podczas warsztatu omówimy rolę i możliwe scenariusze dla 3 wyroków:

- Wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Gdańsku: Odmowa wydania zaświadczenia o treści żądanej, z uwagi na rozbieżność między treścią żądania a informacjami będącymi w posiadaniu organu.
- Wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego w przedmiocie nakazu wycofania z rynku oraz zakazu wprowadzania do obrotu partii produktu gotowego
- Wyrok Trybunału Sprawiedliwości z dnia 30 czerwca 2022 r. w sprawie braku wykazania spełnienia normy przez żywność.



Prowadzący: dr inż. Anna Bugajewska, bioMérieux

14:15 – 15:00

Sala warsztatowa 2

Jak skutecznie identyfikować *L. monocytogenes* w trudnych matrycach żywnościowych?

Jakie wyzwania stwarzają trudne matryce?

Jakie są dostępne metody identyfikacji *L. monocytogenes* – zarówno klasyczne, jak i szybkie testy?

Jak minimalizować ryzyko wyników fałszywie negatywnych?

Jak dobrać odpowiednią strategię detekcji do konkretnego typu produktu?



Prowadzący: dr inż. Barbara Szymczak, Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie

ŚCIEŻKA: LISTERIA W PRODUKTACH RTE I ŚRODOWISKU PRODUKCYJNYM

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

14:15 – 15:00

Sala warsztatowa 4

Zero tolerancji dla Listerii monocytogenes - porównanie wymogów US i EU

Opis warsztatu

Prowadzący: **dr hab. inż. Agnieszka Nowak, prof. PŁ**



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

9:00 – 10:00

SESJA EKSPERCKA

AULA 2

Biofilm c.d. i higiena powietrza oraz wody

Prowadzący: w trakcie ustaleń

Ukryte zagrożenie w powietrzu – monitoring mikroorganizmów w przestrzeni produkcyjnej

Barbara Krupska, Intertek



Elektrolizowana woda oksydacyjna - skuteczny i bezpieczny środek do mikrobiologicznego zabezpieczenia żywności

dr hab. n. med. Marcin Cyprowski, CIOP PIB



Zapobieganie przez przewidywanie-analiza czynników powstawania biofilmu z wykorzystaniem mikrobiologii predyktywnej

dr inż. Elżbieta Rosiak, ProgFood



Ocena przydatności technologii, działającej na zasadzie fotokatalizy heterogenicznej w zwalczaniu biofilmów w środowisku produkcji żywności – case study

dr hab. inż. Krzysztof Skowron, prof. UMK, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu



Sesja ekspercka kończy się krótką sesją Q&A, zapraszamy do zadawania pytań.

ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

10:30 – 11:15

Sala warsztatowa 2

Sekwencjonowanie nanoporowe - molekularna rewolucja w kontroli jakości żywności

Sekwencjonowanie nanoporowe firmy Oxford Nanopore Technologies jest innowacyjną techniką, która zrewolucjonizuje kontrolę jakości w branży spożywczej. Ta wszechstronna metoda sekwencjonowania umożliwia m.in.: identyfikację patogenów, tj. *Listeria monocytogenes*, *Clostridium difficile* czy *Salmonella*, nawet bez konieczności hodowli mikroorganizmów, identyfikację poszczególnych gatunków bakterii i drożdży, oznaczanie serotypów i serowarów, badanie pełnego mikrobiomu żywności, badanie stabilności genetycznej szczepów probiotycznych, monitorowanie antybiotykoodporności.

Wyniki mogą być dostępne w ciągu kilku godzin, co pozwala na szybkie reagowanie na potencjalne zagrożenia. Urządzenia są niewielkie i łatwe w transporcie, co umożliwia prowadzenie badań bezpośrednio w zakładzie produkcyjnym np. MinION to urządzenie kieszonkowe.

Technologia ONT zapewnia niezawodne narzędzie do zwiększania bezpieczeństwa produkcji, budowania zaufania klientów i przestrzegania rygorystycznych standardów w przemyśle spożywczym.

Prowadzący: Maciej Kosiński i Milena Nakonieczna, Biomedica Poland



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

9:00 – 9:45

Sala warsztatowa 5

Automatyczne liczniki kolonii. Jak zastosowanie sztucznej inteligencji pomaga w minimalizacji ryzyka błędów?

Urządzenie, które łączy precyzję sztucznej inteligencji z praktycznymi potrzebami laboratorium mikrobiologicznego? To idealne rozwiązanie dla laboratoriów ceniących dokładność, efektywność i zgodność z normami jakości. Przekonaj się, jak technologia AI może usprawnić Twoje codzienne analizy.

Prowadzący: Ekspert, Argenta



9:00 – 9:45

Sala warsztatowa 6

Skuteczne wykrywanie antybiotyków i zafałszowań w mleku i produktach mleczarskich

Monitorowanie pozostałości antybiotyków i zanieczyszczeń w mleku na etapie skupu i przed produkcją to przede wszystkim dbałość o zdrowie konsumentów, ale również późniejszego procesu produkcji przetworów mleczarskich. Omówienie aspektów zdrowotnych, produkcyjnych, prawnych i ekonomicznych, przedstawienie dostępnych metod badania antybiotyków oraz zanieczyszczeń w mleku i jego produktach.

W trakcie warsztatu przedstawiona zostanie praktyczna prezentacja rozwiązań. Jakość, prostota i intuicyjności wykonania oraz krótki czas oczekiwania na wynik dostosowany zarówno do wymagań Unii Europejskiej jak i Unii Celnej- jako gwarancja bezpieczeństwa produktu.



Prowadzący: Justyna Liwińska, NOACK

ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

10:30 – 11:15**Sala warsztatowa 3**

Zagrożenia mikrobiologiczne: bakterie oporne na środki przeciwdrobnoustrojowe w łańcuchu żywnościowym - Risks of antimicrobial resistant bacteria in the food chain

Uczestnicy poznają główne źródła mikroorganizmów opornych na środki przeciwdrobnoustrojowe w przemyśle spożywczym – od surowców (zwłaszcza pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z intensywnej uprawy) po środowisko produkcyjne i biofilmy w zakładach przetwórczych. Poruszone zostaną również kwestie związane z rozprzestrzenianiem oporności w całym łańcuchu – od hodowli i transportu, przez przetwórstwo, aż po produkt końcowy.

Dodatkowo, warsztat obejmie praktyczne aspekty minimalizacji ryzyka – omówione zostaną nowoczesne materiały kontaktowe o właściwościach przeciwdrobnoustrojowych, dobre praktyki higieniczne (GHP), skuteczne programy monitoringu środowiskowego oraz optymalizacja procedur czyszczenia i dezynfekcji. Szczególny nacisk zostanie położony na aktualne wyzwania związane z adaptacją MDR do tradycyjnych metod sanityzacji oraz konieczność wdrażania strategii opartych na podejściu „multiple hurdle”.

Prowadzący: **prof. dr Sebastian Günther** oraz **dr hab. inż. Łukasz Łopusiewicz, prof. U Vizja**

**10:30 – 11:15****Sala warsztatowa 5**

Powietrze jako droga transmisji drobnoustrojów

Jak zabezpieczyć się przed szkodliwym bioaerozolem, co łączy szpital i zakład produkcyjny, na jakich etapach produkcji odpowiednia jakość powietrza jest kluczowa, dlaczego lampy UV często są niewystarczające? O neutralizacji zagrożeń mikrobiologicznych znajdujących się w powietrzu.

Prowadzący: **Mirosław Kosturbiec, ActivTek**



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

10:30 – 11:15

Sala warsztatowa 6

Metody pobierania próbek środowiskowych

Opis warsztatu

Prowadzący: **Magdalena Rogoza-Gołba, Neogen**



11:50 – 12:35

Sala warsztatowa 2

Efektywny plan monitorowania patogenów w środowisku produkcyjnym

- Główne elementy planu.
- Więcej nie zawsze znaczy lepiej, czyli odpowiednie zdefiniowanie zakresu badania.
- Lepiej nie znaczy drożej, czyli optymalizacja kosztów przy poprawie jakości.
- Planuj rzeczy nieplanowane.
- Błędy jako źródło doskonalenia systemu.

Prowadzący: **Katarzyna Cybulska, bioMérieux**



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

11:50 – 12:35

Sala warsztatowa 3

Odkurzamy bakterie - Audyty higieny vs sanityzacja w praktyce

Opis warsztatu

Prowadzący: **Małgorzata Stachowiak, J.S. Hamilton**



11:50 – 12:35

Sala warsztatowa 3

PCR - Czy można prościej? Optymalizacja procedury i czasu etapów workflow

Podczas warsztatu przedstawiona zostanie nowa procedura Real-Time PCR przeznaczona do szybkiego i precyzyjnego wykrywania patogenów i alergenów, umożliwiającą uzyskanie wiarygodnych wyników w krótkim czasie.

- Szybkość i prostota przygotowania próbki
- Wysoka czułość i wiarygodność
- Optymalizacja pracy laboratorium

Prowadzący: **Ekspert, Argenta**



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

11:50 – 12:35

Sala warsztatowa 6

Możliwości szybkiego wykrywania patogenów w żywności i środowisku produkcyjnym

Możliwości szybkiego wykrywania patogenów w żywności i środowisku produkcyjnym odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności oraz ochrony zdrowia publicznego. W ostatnich latach rozwój technologii diagnostycznych znacząco przyspieszył proces identyfikacji mikroorganizmów chorobotwórczych. Jednym z najważniejszych narzędzi są metody molekularne, takie jak LAMP (Loop-mediated isothermal amplification) która pozwala na szybkie i dokładne wykrycie DNA patogenów, min Salmonella, Listeria spp., Listeria monocytogenes, E. coli O157 (w tym H7), Campylobacter spp., Cronobacter spp., E.coli STEC (geny stx) i E.coli STEC (geny stx i eae). Technika ta umożliwia identyfikację nawet niewielkich ilości patogenów w próbkach żywności czy w środowisku produkcyjnym. W połączeniu z systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności, ta nowoczesna metoda wykrywania patogenów przyczynia się do minimalizacji ryzyka wycofania produktów z rynku, epidemii oraz poprawy jakości produktów spożywczych.



Prowadzący: Paweł Syłowyj, NOACK

13:45 – 14:30

Sala warsztatowa 1

Zrozumiałe zasady strefowania w teorii, chaos w praktyce" - managerskie wyzwania we wdrażaniu i utrzymaniu tzw. zoniingu higienicznego w zakładzie produkcyjnym

Opis warsztatu

Prowadzący: Emilia Żułcińska, Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

13:00 – 13:45

Sala warsztatowa 3

Od próbki do wyniku w kilka godzin – praktyczne badanie bakterii wskaźnikowych w produktach i środowisku w Twoim zakładzie

Podczas warsztatu uczestnicy zapoznają się z nowoczesnym podejściem do szybkiego i precyzyjnego wykrywania i ilościowego oznaczania bakterii wskaźnikowych w produktach spożywczych oraz środowisku produkcyjnym. Przedstawione zostanie rozwiązanie umożliwiające uzyskanie wiarygodnych wyników mikrobiologicznych w ciągu kilku godzin, co znacząco przyspiesza podejmowanie decyzji operacyjnych i poprawia bezpieczeństwo procesów. Część praktyczna pozwoli uczestnikom samodzielnie przetestować działanie technologii i ocenić jej potencjał w codziennej kontroli jakości



Prowadzący: dr Sebastian Antoń, Hygiene

13:00 – 13:45

Sala warsztatowa 4

Antybiotyki pod kontrolą - warsztaty bez inkubatora

Chcesz kontrolować antybiotyki w mleku szybciej, łatwiej i bez inkubatora? Dołącz do naszego warsztatu i przekonaj się, jak w praktyce wykorzystać nowoczesne testy, które łączą skuteczność z wygodą działania – idealne do pracy w terenie lub zakładzie.

Prowadzący: Marek Kurpesa i Grzegorz Niezbecki, ProGnosis Biotech



ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

13:00 – 13:45**Sala warsztatowa 5**

Jak nie zepsuć wyniku? Praktyczne zasady pobierania próbek artykułów żywnościowych.

W czasie warsztatu zostaną omówione zasady pobierania próbek artykułów żywnościowych do badań mikrobiologicznych. Może się wydawać, że proces pobierania jest łatwy, nie wymaga specjalnego przygotowania i każdy może to robić. Warto jednak mieć na uwadze, że nieprawidłowo pobrana próbka do badań, może dać fałszywe wyniki i wprowadzić w błąd. Warto poznać zasady pobierania próbek sypkich i płynnych, chłodzonych i mrożonych, jednorodnych i wieloskładnikowych. Warto wiedzieć, jakich narzędzi używać w czasie pobierania i jak prawidłowo przygotować dokumentację z poboru próbek artykułów żywnościowych.



Prowadzący: **Barbara Krupska, Intertek**

14:15 – 15:00**Sala warsztatowa 3**

Zasady zarządzania ryzykiem zanieczyszczenia krzyżowego

Opis warsztatu



Prowadzący: **Małgorzata Krzepkowska, J.S. Hamilton**

ŚCIEŻKA: DOSKONALENIE METOD MONITORINGU ŚRODOWISKOWEGO I BADAŃ

Blok warsztatowy – **wymagana rezerwacja miejsc**

14:15 – 15:00

Sala warsztatowa 5

Nowe możliwości oznaczania *Bacillus cereus*

Opis warsztatu

Prowadzący: **dr Barbara Szuman (Neogen)** oraz
Paweł Syłłowij (NOACK)



ŚCIEŻKA: KONCENTRACJA NA ALERGENACH – METODY MONITORINGU I OCENY RYZYKA (PAL)

9:00 – 10:00

SESJA EKSPERCKA

AULA 1

Koncentracja na alergenach - Status prawny, znakowanie PAL

Prowadzący: w trakcie ustaleń

Definicje ważne dla przeprowadzenia analizy ryzyka niezbędnej dla oznakowania PAL

prof. UPP dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu



Perspektywa legislacyjne i praktyki w EU odnoście PAL [wystąpienie anglojęzyczne]

Sandra Boone, Allergen Consultancy



Najczęstsze błędy na etykietach popełniane przez producentów dotyczące informacji o alergenach

dr inż. Romualda Dolińska, Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences



Programy prewencyjne zapobiegające przedostawaniu się alergenów do żywności

dr Barbara Szuman, Neogen



Sesja ekspercka kończy się krótką sesją Q&A, zapraszamy do zadawania pytań.

ŚCIEŻKA: KONCENTRACJA NA ALERGENACH – METODY MONITORINGU I OCENY RYZYKA (PAL)

10:30 – 11:30

SESJA EKSPERCKA

AULA 1

Koncentracja na metodach monitoringu i badań - alergeny + inne obszary

Prowadzący: w trakcie ustaleń

Od ryzyka do kontroli – jak zminimalizować zagrożenie alergenami w łańcuchu produkcji

Marek Kurpesa, ProGnosis Biotech



Strategie i systemy wspierające zarządzanie monitoringiem i analizą ryzyka występowania alergenów

Małgorzata Krzepakowska, J.S. Hamilton



Od stanowiska laboratoryjnego do linii produkcyjnej: praktyczny rozwój metod wykrywania drobnoustrojów w przemyśle spożywczym

Daniel Dolata, Gold Standard Diagnostics



Weryfikacja skuteczności mycia i dezynfekcji w linii produkcyjnej w czasie rzeczywistym

Ewa Seweryś, NOACK



Sesja ekspercka kończy się krótką sesją Q&A, zapraszamy do zadawania pytań.

ŚCIEŻKA: KONCENTRACJA NA ALERGENACH – METODY MONITORINGU I OCENY RYZYKA (PAL)

Blok warsztatowy – wymagana rezerwacja miejsc

11:50 – 12:35

Sala warsztatowa 4

Przygotowanie do deklaracji PAL na podstawie oceny ryzyka – kluczowe kroki - Get Prepared for PAL Declaration Based on a Risk Assessment – Critical Steps

Od dezorientacji do pewności siebie — naucz się rozumieć ryzyko za pomocą praktycznych narzędzi.

Co zrobić, gdy wzrasta nacisk na kontakt krzyżowy z alergenami i zostaniesz poproszony o przeprowadzenie oceny ryzyka? Od czego zacząć? Co powinieneś analizować — i jak?

W tym praktycznym warsztacie nauczysz się krok po kroku, jak przeprowadzić ocenę ryzyka. Zdobędziesz wgląd w to, jakie ryzyka są istotne dla konsumenta z alergią.

Prowadzący: **Sandra Boone, Allergen consultancy**



13:00 – 13:45

Sala warsztatowa 6

Zastosowanie programu badania alergenów - od teorii do praktyki

Opis warsztatu

Prowadzący: **dr Izabela Michalczyk, Neogen**



ZGŁOSZENIE UDZIAŁU - ODPLATNOŚĆ

Cena bazowa udziału w Safety4Future	Safety4Future obrazy 2 dni + Wieczór eksperta	Safety4Future Obrady wybrany dzień + Wieczór eksperta (oraz debaty)	Safety4Future Obrady 2 dni	Safety4Future Obrady – wybrany dzień
Cena bazowa	1690	1290	1390	990
ŚCIEŻKI RABATOWE				
1.Rejestracja z podaniem kodu rabatowego wybranego Partnera wydarzenia				
2.Rejestracja z podaniem organizacji branżowej będącej Partnerem wydarzeniem	1350	1050	1100	790
Lista Partnerów i kody rabatowe				
Pracownicy firm klientów Strefy Managera	1250	950	1050	690
Kolejne osoby z tej samej firmy	990	770	830	590
Administracja państwowa/ Nauka	800	600	700	400

Rejestracja poprzez formularz jest jedynie zgłoszeniem chęci udziału, każdorazowo skontaktujemy się z Państwem w celu ustalenia zakresu i ceny.

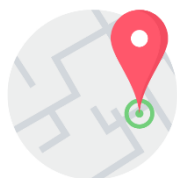
Udział możliwy wyłącznie przy rejestracji na adres mailowy w domenie firmy spełniającej wymieniony wcześniej warunek.

Obowiązuje wcześniejsza rejestracja na warsztaty.

Organizator zapewnia posiłki podczas trwania FoodFakty Safety4Future

Przypominamy o możliwości rozliczenia opłaty za udział w Szkole Mikrobiologii Żywności (firmy uczestniczące w wydarzeniu w dniach 15 / 24 kwietnia 2025).





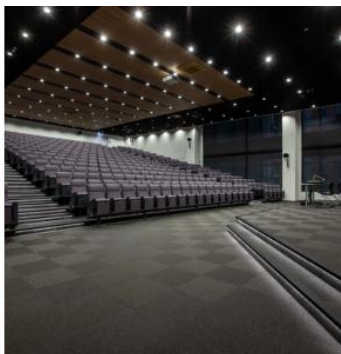
Vizja Park, Akademia Ekonomiczno-Humanistyczna w Warszawie

ul. Okopowa 59, Warszawa



Parkingi podczas Safety4Future odpłatne, we własnym zakresie.

Sugerowane parkingi: Parking przy Centrum Mody Klif (pieszo ok. 300 m, dużo miejsc); Parking przy Centrum Westfield Arkadia (pieszo ok. 700 m, dużo miejsc); Mała dostępność na okolicznych ulicach: ul. Kolska i ul. Spokojna



HOTELE

➔ **Hasło rabatowe: „FoodFakty”**

HOTEL	RABAT	REZERWACJE	DODATKOWE INFORMACJE
IBIS Warszawa Centrum	12% od publikowanej na stronie ceny dnia w opcji elastycznej + śniadanie, parking 79 pln/doba	Przez adres mail: h2894-fo@accor.com	Zniżka obowiązuje w dn. 8-10.09.2025
Centrum Okopowa	Pokój 1os – 220 zł/doba Pokój 2os – 400 zł/doba Pokój 3os – 540 zł/doba	https://centrumokopowa.pl/	Zniżka obowiązuje w dn. 8-10.09.2025
Hilton Warsaw City	15% rabatu od ceny dnia	https://eventsathilton.com/show/67d3fb231fed62133283e53 rezerwacja z kodem	Zniżka obowiązuje w dn. 8-10.09.2025
PURO Warszawa Centrum	30% rabat od cen publikowanych w ofercie elastycznej ze śniadaniem	https://purohotel.pl/pl/ rezerwacja z kodem	Zniżka obowiązuje w dn. 8-10.09.2025
Green Żoliborz	10% od ceny standardowej	https://www.greenzoliborz.com/	Zniżka obowiązuje w dn. 8-10.09.2025
Hotel Leonardo Royal Warsaw	Pokój 1os – 570zł brutto/doba Pokój 2os – 630 zł brutto/doba Ze śniadaniem	+48223462800 res.warsaw@leonardo-hotels.com	Rezerwację należy zgłosić do 11.08.2025 Zniżka obowiązuje w dn. 8-10.09.2025
Campanile Warsaw	15% zniżki na nocleg w ofercie elastycznej oraz 10% do wykorzystania w restauracji	Wypełniony formularz https://drive.google.com/file/d/1C1nafSeMg5xznk2udBlkHRPzzWB06gnU/view?usp=sharing należy wysłać pocztą elektroniczną na adres wybranego hotelu: Campanile: res.warsaw@campanile.com	Zniżka obowiązuje w dn. 8-10.09.2025
Hotel Sante	Pokój 2 os. 410,50 PLN Pokój 1 os. 310,50 PLN ze śniadaniem	repcja@hotelsante.pl lub sprzedaz@hotelsante.pl Oraz przez stronę internetową https://booking.profitroom.com/pl/hotelsante/home?currency=PLN&no-cache=	Zniżka obowiązuje w dn. 8-10.09.2025
Inne rekomendowane hotele		Radisson Blu Sobieski Platinum Residence ibis Warszawa Stare Miasto Golden Tulip Warsaw Centre Hotel The Westin Warsaw AMICUS Hotel i Restauracja Hotel Gromada Centrum w Warszawie	

*Cena udziału nie zawiera kosztu hoteli



Warunki ogólne udziału:

1. Forum i Warsztaty realizowane w ramach misji FoodFakty – Wspólnie Budujemy Kulturę bezpieczeństwa Żywności i jest skierowane do producentów i dystrybutorów żywności
2. Udział w wydarzeniu możliwy dla wyłącznie dla firm produkcyjnych lub dystrybucyjnych żywność, przedstawicieli instytucji nauki oraz administracji państwowej.
3. Udział możliwy jest po wypełnieniu formularza wstępnej rezerwacji, potwierdzeniu warunków przez organizatora oraz uiszczeniu opłaty.
4. Ostateczny koszt udziału na podstawie warunków opublikowanych w ofercie, każdorazowo musi być potwierdzony przez organizatora przed wniesieniem opłaty uczestnictwa.
5. Rabaty w ofercie nie sumują się.
6. Cena udziału nie zawiera kosztów dojazdu, hoteli, parkingów oraz wyżywienia poza miejscem odbywania się FoodFakty Safety4Future.
7. Oferta ścieżek rabatowych obowiązuje do końca lipca 2025, po tym terminie ceny mogą ulec zmianie.
8. Organizator ma prawo odmówić udziału bez podania przyczyny.
9. Organizator nie przewiduje zwrotów opłaconego uczestnictwa, możliwa zamiana uczestników wyłącznie w ramach tej samej organizacji.
10. Nie dopuszcza się odsprzedaży udziału w FoodFakty Safety4Future.
11. Organizator nie gwarantuje możliwości udziału w każdym warsztacie. Obowiązuje pre-rejestracja na sesje i warsztaty, na zasadzie do wyczerpania miejsc.
12. Po wyczerpaniu ilości miejsc na konkretny warsztat, uczestnicy dokonują innego wyboru na inne sesje i warsztaty.

13. Uczestnictwo w FoodFakty Safety4Future wiąże się z:
- Wyrażeniem zgody na rejestrację w dedykowanej aplikacji konferencyjnej.
 - Wyrażeniem zgody się na wykonywanie zdjęć i publikację przez organizatora na potrzeby własne.
 - Wyrażeniem zgody marketingowej umieszczonej w formularzu rejestracyjnym.
14. Organizator nie bierze odpowiedzialności za publikowanie wizerunku uczestników przez podmioty trzecie.
15. Organizator nie ubezpiecza uczestników na okoliczność odpowiedzialności cywilnej oraz nieszczęśliwych wypadków.
16. Organizator nie wystawia certyfikatów na okoliczność uczestniczenia w poszczególnych sesjach. Certyfikat uczestnictwa w przesłany będzie wyłącznie elektronicznie.
17. Certyfikaty elektroniczne uczestnictwa w wydarzeniu wystawiane są wyłącznie na dane podane podczas rejestracji. Certyfikat drukowany za dodatkowa opłatą 50 PLN netto.
18. Organizator nie gwarantuje udostępniania wszystkich prezentacji wykorzystywanych podczas sesji.
19. Organizator nie bierze odpowiedzialności za treści przekazywane podczas sesji i warsztatów przez prelegentów oraz wszelkich działań podejmowanych przez uczestników na ich podstawie.
20. W przypadku odwołania wydarzenia z powodów nie leżących po stronie organizatora, wynikających, np. z ogłoszenia stanu pandemii lub innych ograniczeń, organizator nie gwarantuje zwrotu pełnej kwoty opłaconego uczestnictwa.
21. Miejsce wydarzenia: Vizja Park, Uniwersytet Vizja w Warszawie, ul. Okopowa 59, Warszawa
22. Organizator nie zapewnia miejsc parkingowych.
23. Organizatorem oraz administratorem danych osobowych jest Prokonsument Sp. z o.o. właściciel portalu FoodFakty.pl.

Warszawa dnia 07.05.2025 r.

KONTAKT



foodfakty
Food Safety Culture Initiative



501 370 590
501 344 668
507 726 456
600 972 263



foodfakty@foodfakty.pl



Serwituty 25
02-233 Warszawa

www.foodfakty.pl