

Jak
skutecznie walczyć
z alergenami na linii
produkcyjnej

Warsztaty

ALERGENY W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

Kontrola ryzyka, eliminacja zagrożeń, znakowanie i odpowiedzialność prawna

2 – 3 czerwca 2011 r., Hotel Le Méridien Bristol, Warszawa

Warsztaty poprowadzą:

Adam Dąbrowski

General Manager, Nuscana
biotechnika laboratoryjna

Anna Starnawska-Oleńko

Kierownik Sekcji ds. Orzecznictwa
żywności i Przedmiotów Użytku,
Wojewódzka Stacja Sanitarno -
Epidemiologiczna

Alicja Walkiewicz

Starszy Specjalista w Zakładzie
Dietetyki i Żywienia Szpitalnego,
Instytut Żywności i Żywienia

Magdalena Wawrzyniak

P\Radca Prawny, Wspólnik,
Kancelaria Food&Pharma Legal
Wawrzyniak Zalewska Radcy
Prawni sp. j.

Dr Anna Wojtasik

Kierownik Pracowni Składników
Mineralnych, Zastępca Kierownika
Samodzielnej Pracowni Wartości
Odżywczych Żywności, Instytut
Żywności i Żywienia

- Jak uniknąć zakażeń krzyżowych oraz innych rodzajów zanieczyszczeń i zagrożeń
- Znakowanie produktów spożywczych – interpretacja przepisów oraz planowane zmiany prawne
- Sprawdzone metody szybkiego wykrywania i oznaczania alergenów w przemyśle spożywczym
- Jakie są kierunki zmian przepisów o środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- Odpowiedzialność producenta za produkt w praktyce – środki spożywcze oraz nieuczciwe praktyki rynkowe

Patroni medialni:



Adres do korespondencji
Informedia Polska Sp. z o.o.
ul. Kijowska 1, 03-738 Warszawa



Tel.
+48 22 333 97 77



Faks
+48 22 333 97 78



konferencje.pb.pl
info@informedia-polska.pl

ALERGENY W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ W WARSZTATACH:

- Problem alergii pokarmowych uważany jest za chorobę cywilizacyjną. Liczba alergików ciągle rośnie, jednocześnie poszerza się lista substancji wywołujących reakcje alergiczne. **Oprócz obowiązującej w dyrektywie listy alergenów, pojawiają się nowe informacje o alergizujących składnikach żywności, o czym powie Państwu dr Anna Wojtasik z Instytutu Żywności i Żywienia.**
- Podczas spotkania przedstawiciel **Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej** przedstawi **jak uniknąć zakażeń krzyżowych i innych zanieczyszczeń żywności**. Zaprezentuje również **najnowsze zmiany prawne w zakresie aromatów i dodatków do żywności**.
- **Znakowanie produktów spożywczych** to temat który budzi wśród producentów żywności **wiele pytań i wątpliwości** – o **prawidłowym zapisie na etykiecie** oraz **planowanych zmianach** w tym zakresie powie Alicja Walkiewicz z **Instytutu Żywności i Żywienia**.
- Przedstawiciel renomowanej firmy badawczej podpowie **jak skutecznie walczyć z alergenami na linii produkcyjnej** oraz **jakich metod użyć do szybkiego wykrywania i oznaczania alergenów w przemyśle spożywczym**.
- Warsztaty będą okazją do spotkania z uznanym przedstawicielem kancelarii prawnej **specjalizującej się w prawie żywnościowym** by porozmawiać o **odpowiedzialności za produkt i nieuczciwych praktykach rynkowych w reklamie oraz znakowaniu** środków spożywczych.

DO UDZIAŁU W WARSZTATACH ZAPRASZAMY:

Przedstawiciele firm produkujących żywność, napoje oraz środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego a w szczególności:

- Dyrektorów i Managerów Zarządzania Jakością
- Dyrektorów i Managerów ds. Bezpieczeństwa Żywności
- Kierowników Laboratorium
- Dyrektorów i Managerów Produkcji
- Dyrektorów Działu Prawnego i Prawników wew.

O NAS

- Informedia Polska Sp. z o.o. jest liderem na polskim rynku prestiżowych konferencji i kongresów. Siła Informedia Polska to połączenie międzynarodowego doświadczenia z doskonałą znajomością lokalnego rynku i jego know-how.
- Informedia posiada szeroką wiedzę o różnych sektorach i jest organizatorem całej gamy prestiżowych konferencji w wielu branżach, wśród których są: telekomunikacja i media, farmacja, energetyka, finanse & bankowość, IT, retailing, paliwa & gaz, nieruchomości oraz FMCG.
- Informedia jest częścią grupy Bonnier, concernu medialnego od ponad 200 lat łączącego wiedzę i doświadczenie 175 firm w 16 krajach.



BONNIER
Business Polska

Program Warsztatów

2 czerwca, czwartek

- 9:00 Rejestracja, poranna kawa i przywitanie uczestników
- 9:30 **ALERGENY W ŻYWNOCI – ASPEKTY PRAKTYCZNE**
- Alergie pokarmowe – aspekty kliniczne i epidemiologiczne
 - Rodzaje alergenów występujących w żywności
 - Wpływ procesów technologicznych na alergenność żywności
 - Informacja dla konsumenta o alergenach w produktach spożywczych
 - Nowe potencjalne alergeny w żywności – co dalej
- dr Anna Wojtasik, Instytut Żywności i Żywienia, Kierownik Pracowni Składników Mineralnych, Zastępca Kierownika Samodzielnej Pracowni Wartości Odżywczych Żywności, Instytut Żywności i Żywienia*
- 10:30 Przerwa na kawę
- 10:50 **ŚRODKI SPECJALNEGO ŻYWIENIOWEGO PRZEZNACZENIA – WYMAGANIA, ZNAKOWANIE – ŚWIETLE NAJNOWSZYCH PRZEPISÓW PRAWNYCH**
- Produkty przeznaczone dla osób z nietolerancją glutenu
 - Produkty dla niemowląt i małych dzieci
- dr Anna Wojtasik, Instytut Żywności i Żywienia, Kierownik Pracowni Składników Mineralnych, Zastępca Kierownika Zakładu Wartości Odżywczych Żywności, Instytut Żywności i Żywienia*
- 11:50 **AROMATY I DODATKI – NAJNOWSZE ZMIANY PRAWNE**
- Podstawowe definicje
 - Dodatki do żywności w świetle rozporządzenia (WE) Nr 1332/2008
 - Substancje dodatkowe dozwolone – zmiany 2010r
 - Oznakowanie preparatów przeznaczonych do produkcji
 - Znakowanie preparatów dla odbiorcy finalnego
 - Znakowanie produktów zawierających dodatki do żywności
- Anna Starnawska-Oleńko, Kierownik Sekcji ds. Orzecznictwa Żywności i Przedmiotów Użytku, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna*
- 12:50 Lunch
- 13:50 **ZANIECZYSZCZENIA ŻYWNOCI I RODZAJE ZAGROZEŃ**
- Alergeny jako zanieczyszczenie przypadkowe
 - Jak uniknąć zakażeń krzyżowych
 - Reżim sanitarny
 - Szkolenia personelu
 - Podstawowe zasady HACCP
 - Obowiązek właściwego znakowania
- Anna Starnawska-Oleńko, Kierownik Sekcji ds. Orzecznictwa Żywności i Przedmiotów Użytku, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna*
- 15:50 Poczęstunek, zakończenie pierwszego dnia Warsztatów



Adres do korespondencji
Informedia Polska Sp. z o.o.
ul. Kijowska 1, 03-738 Warszawa



Tel.
+48 22 333 97 77

SUKCES >

w praktyce

3 czerwca, piątek

- 9:00 Rejestracja, poranna kawa, przywitanie uczestników
- 9:30 **PLANOWANE ZMIANY ZNAKOWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W ASPEKTCIE PROJEKTU ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY W SPRAWIE PRZEKAZYWANIA KONSUMENTOM INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOSCI. ZAGADNIENIA ZWIĄZANE Z OCENĄ STOSOWANIA SUBSTANCJI DODATKOWYCH W ŻYWNOSCI**
- Wymagania odnośnie czytelności etykiety
 - Deklarowanie alergenów
 - Inne obowiązkowe dane podawane na etykiecie
 - Okresy przejściowe
 - Bezpieczeństwo stosowania substancji dodatkowych w żywności
- Alicja Walkiewicz, Starszy Specjalista w Zakładzie Dietetyki i Żywnienia, Instytut Żywności i Żywnienia*
- 11:30 Przerwa na kawę
- 11:50 **ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA PRODUKT – ŚRODKI SPOŻYWCZE ORAZ NIEUCZCIWE PRAKTYKI RYNKOWE**
- Zasady odpowiedzialności – regulacje szczególnie dotyczące środków spożywczych
 - Odpowiedzialność za produkt niebezpieczny – kto i w jakich sytuacjach odpowiada
 - Nieuczciwe praktyki rynkowe a reklama i oznakowanie środków spożywczych
- Magdalena Wawrzyniak, Radca Prawny, Wspólnik, Kancelaria Food&Pharma Legal Wawrzyniak Zalewska Radcy Prawni sp. j.*
- 12:50 Lunch
- 13:50 **JAK SKUTECZNIE WALCZYĆ Z ALERGENAMI NA LINII PRODUKCYJNEJ**
- Bezpieczeństwo produkcji według wytycznych GHP, GMP i HACCP
 - Kluczowe obszary krytyczne
 - Miejsca poboru próbek/Plany poboru próbek
 - Sposoby usuwania alergenów z powierzchni
 - Walidacja procesu mycia
 - Monitoring
- Adam Dąbrowski, General Manager, Nuscana biotechnika laboratoryjna*
- 14:50 Przerwa na kawę
- 15:10 **METODY WYKRYWANIA I OZNACZANIA ALERGENÓW W PRZEMYSLE SPOŻYWCZYM**
- Szybkie testy jakościowe do detekcji alergenów spożywczych w próbkach i wymazach środowiskowych
 - charakterystyka testu
 - zasada działania
 - zastosowanie
 - interpretacja wyników
 - Testy ELISA do oznaczeń alergenów spożywczych metodą immunoenzymatyczną
 - charakterystyka i zastosowanie metody
 - opis sprzętu do przeprowadzania badań
- Adam Dąbrowski, General Manager, Nuscana biotechnika laboratoryjna*
- 16:10 Rozdanie certyfikatów i zakończenie Warsztatów

Warsztaty poprowadzą:

Adam Dąbrowski – General Manager, Nuscana biotechnika laboratoryjna

Ukończył technologię spożywczą i biotechnologię na Uniwersytecie fuer Bodenkultur w Wiedniu oraz studia MBA na Universitaet des Saarlandes. Specjalizuje się w tematyce oznaczania alergenów spożywczych metodami laboratoryjnymi (ELISA) oraz za pomocą szybkich testów jakościowych. Posiada 10 letnie doświadczenie w implementacji nowoczesnych rozwiązań laboratoryjnych dla producentów z branży spożywczej oraz we wdrażaniu procesów mających na celu eliminację czynników alergennych z zakładów produkcyjnych. Od 2008 r. jest właścicielem Laboratorium Nuscana, przeprowadzającego usługowo analizy alergenów w produktach spożywczych. Laboratorium posiada akredytację PCA, zgodnie z normą ISO 17025.



Anna Starnawska-Oleńko – Kierownik Sekcji ds. Orzecznictwa żywności i Przedmiotów Użytku, Wojewódzka Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna

Zajmuje się głównie znakowaniem oraz jakością zdrowotną żywności. Posiada 20-letnie doświadczenie w dziedzinie żywności oraz I stopień specjalizacji „Higiena i epidemiologia”. W latach 1987–1997 kierownik pracowni badania produktów pochodzenia roślinnego. Magister biologii ze specjalizacją biochemii.

Alicja Walkiewicz – Starszy Specjalista w Zakładzie Dietetyki i żywienia Szpitalnego, Instytut żywności i żywienia

Starszy specjalista w Zakładzie Dietetyki i Żywnienia Szpitalnego z Kliniką Chorób Metabolicznych i Gastroenterologii Instytutu Żywności i Żywnienia. Od wielu lat zajmuje się zagadnieniami bezpieczeństwa żywności i żywienia. Uczestniczy w pracach Grupy Roboczej Rady UE ds. Środków Spożywczych zajmującej się opracowywaniem projektu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w tym odnośnie wartości odżywczej produktów. W ramach projektów unijnych bierze udział m.in. w badaniach dotyczących oszacowania pobrania substancji dodatkowych z dietą.



Magdalena Wawrzyniak – Radca Prawny, Wspólnik, Kancelaria Ford&Pharma Legal Wawrzyniak Zalewska Radcy Prawni sp. j.

Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy w międzynarodowej kancelarii prawnej w Zespole Prawa Farmaceutycznego, gdzie doradzała firmom z sektora farmaceutycznego, żywnościowego oraz wyrobów medycznych i kosmetyków. Od 2011 r. jest współniemkiem w Kancelarii Food & Pharma Legal Wawrzyniak Zalewska Radcy Prawni sp.j. gdzie koncentruje się na doradztwie firmom farmaceutycznym oraz podmiotom wytwarzającym i dystrybuującym środki spożywcze, w tym suplementy diety, m in. w zakresie wprowadzania do obrotu, znakowania, dystrybucji oraz reklamy. Reprezentuje klientów w postępowaniach administracyjnych przed organami nadzoru nad obrotem produktami leczniczymi oraz środkami spożywczymi.



Dr Anna Wojtasik – Kierownik Pracowni Składników Mineralnych, Zastępca Kierownika Samodzielnej Pracowni Wartości Odżywczych Żywności, Instytut Żywności i Żywnienia

Doktor Technologii Żywności, specjalista z zakresu żywienia człowieka. Zatrudniona w Instytucie Żywności i Żywnienia na stanowisku adiunkta. Pełni funkcję kierownika Pracowni Składników Mineralnych oraz zastępcy kierownika Zakładu Wartości Odżywczych Żywności IŻŻ. Bierze udział w opracowywaniu ekspertyz i opinii z zakresu roli składników odżywczych, ich zawartości w produktach i potrawach, realizacji norm i zaleceń żywieniowych oraz wzbogacania żywności. Przygotowuje też opinie dla grup roboczych Komisji UE. Jest autorką lub współautorką ponad 60 publikacji, 3 monografii i 12 rozdziałów w monografiach oraz ponad 100 wystąpień na konferencjach krajowych i zagranicznych. Jest członkiem Zarządu Warszawskiego Oddziału Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych.

Wszystkie treści zawarte w programie Warsztatów stanowią własność Informedia Polska Sp. z o.o. oraz powiązanych z nią podmiotów. O ile Organizator nie postanowi inaczej, nie wolno żadnych materiałów stanowiących własność Informedia Polska odtwarzać, wykorzystywać, tworzyć pochodnych prac na bazie materiałów umieszczonych w programie, ani też ponownie ich publikować, zamieszczać w innych materiałach czy też w jakkolwiek inny sposób rozpowszechniać bez uprzedniej pisemnej zgody Informedia Polska.

ZAPRASZAMY DO UDZIAŁU W WARSZTATACH

Aneta Stępnia – Project Manager
tel.: +48 22 333 97 77, fax: +48 22 333 97 78
aneta.stepniak@informedia-polska.pl

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY W ZAKRESIE SPONSORINGU

Dział Sponsoringu
tel.: +48 22 333 97 87, fax: +48 22 333 97 78
sponsoring@informedia-polska.pl



Faks
+48 22 333 97 78



konferencje.pb.pl
info@informedia-polska.pl

Warsztaty

ALERGENY W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

2 – 3 czerwca 2011 r., Hotel Le Méridien Bristol, Warszawa

Wypełnij poniższy formularz i wyślij na nr faksu **22 333 97 78**

lub zarejestruj się on-line na stronie konferencje.pb.pl

TAK, chcę wziąć udział w Warsztatach „ALERGENY W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM”

Termin: 2 – 3 czerwca 2011 r.

Cena: 2995 PLN + 23% VAT do 13 maja 2011 r.

3595 PLN + 23% VAT po 13 maja 2011 r.

TAK, chcę otrzymać więcej informacji o Warsztatach

„ALERGENY W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM”

Termin: 2 – 3 czerwca 2011 r.

NIE, nie wezmę udziału w prezentowanych Warsztatach, jednak proszę o informowanie mnie o planowanych wydarzeniach o podobnej tematyce.

1. Imię i nazwisko:
Stanowisko:
Departament:

2. Imię i nazwisko:
Stanowisko:
Departament:

3. Firma:
Ulica:
Kod pocztowy: Miasto:
Tel: Fax:
E-mail:

4. Dane nabywcy, potrzebne do wystawienia Faktury VAT:
Nazwa firmy:
Siedziba:
Adres: NIP:
Osoba kontaktowa:
Tel: E-mail:
Opcje przesłania faktury pro forma
 pocztą e-mailem

5. Komu jeszcze zdaniem Pana/Pani możemy przesłać informacje o tym wydarzeniu:
Imię i nazwisko:
Stanowisko:
Departament:
Tel: Fax:
E-mail:

Zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997r. Nr 133 poz. 833) Informedia Polska Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej Informedia), informuje, że jest administratorem danych osobowych. Wyrażamy zgodę na przetwarzanie danych osobowych w celach promocji i marketingu działalności prowadzonej przez Informedia, świadczonych usług oraz oferowanych produktów, a także w celu promocji ofert klientów Informedia. Wyrażamy również zgodę na otrzymywanie drogą elektroniczną ofert oraz informacji handlowych dotyczących Informedia oraz klientów Informedia. Wyrażającemu zgodę na przetwarzanie danych osobowych przysługuje prawo kontroli przetwarzania danych, które jej dotyczą, w tym także prawo ich poprawiania.

Równocześnie oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami uczestnictwa oraz zobowiązujemy się do zapłaty całości kwot wynikających z niniejszej umowy.

SUKCES

w praktyce

Warunki uczestnictwa:

1. Koszt uczestnictwa jednej osoby w Warsztatach wynosi 2995 PLN + 23% VAT przy rejestracji do 13 maja 2011 r., 3595 PLN + 23% VAT przy rejestracji po 13 maja 2011 r.
2. Cena obejmuje prelekcje, materiały warsztatowe, przerwy kawowe, lunch.
3. Przesłanie do Informedia Polska faxem lub pocztą elektroniczną, wypełnionego i podpisanego formularza zgłoszeniowego, stanowi zawarcie wiążącej umowy pomiędzy zgłaszającym a Informedia Polska. Faktura pro forma jest standardowo wystawiana i wysyłana faxem po otrzymaniu formularza zgłoszeniowego.
4. Prosimy o dokonanie wpłaty w terminie 14 dni od wysłania zgłoszenia, ale nie później niż przed rozpoczęciem Warsztatów.
5. Wpłaty należy dokonać na konto:
Svenska Handelsbanken AB SA
Oddział w Polsce
ul. Iłżecka 26, 02-135 Warszawa
PL97 2250 0001 0000 0040 0318 1251
6. Rezygnację z udziału należy przysyłać listem poleconym na adres organizatora.
7. W przypadku rezygnacji nie później niż 21 dni przed rozpoczęciem Warsztatów obciążymy Państwa opłatą administracyjną w wysokości 20% opłaty za udział.
8. W przypadku rezygnacji w terminie późniejszym niż 21 dni przed rozpoczęciem Warsztatów pobierane jest 100% opłaty za udział.
9. Nieodwołanie zgłoszenia i niewzięcie udziału w Warsztatach powoduje obciążenie pełnymi kosztami udziału.
10. Niedokonanie wpłaty nie jest jednoznaczne z rezygnacją z udziału.
11. Zamiast zgłoszonej osoby w Warsztatach może wziąć udział inny pracownik firmy.
12. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w programie oraz do odwołania Warsztatów.

Informedia Polska Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (03-738), ul. Kijowska 1, wpisana jest do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000223380, NIP 527-245-67-22, wysokość kapitału zakładowego: 50 000,00 zł.

pieczęć i podpis:



Adres do korespondencji
Informedia Polska Sp. z o.o.
ul. Kijowska 1, 03-738 Warszawa



Tel.
+48 22 333 97 78



Faks
+48 22 333 97 78



konferencje.pb.pl
info@informedia-polska.pl