



## KONFERENCJA

# „Epidemia *E. coli* - zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności na globalnym rynku”

**27.07.2011 r.**

**Miejsce konferencji:**

Hotel Sheraton

ul. Bolesława Prusa 2, 00-493 Warszawa

**ORGANIZATOR**



**BPJ**

BIURO PROMOCJI JAKOŚCI

**Rejestracja uczestników wyłącznie w uzgodnieniu z organizatorem.**

**Ilość miejsc ograniczona.**

**tel. (22) 55 00 700, [biuro@bpj.com.pl](mailto:biuro@bpj.com.pl)**



## PATRONAT HONOROWY



## PARTNERZY KONFERENCJI



Valued Quality. Delivered.



HAMILTON POLAND LTD.  
RZECZOZNAWSTWO I BADANIA LABORATORYJNE



Polska

## PATRONI MEDIALNI





Szanowni Państwo,

*Kryzysy w łańcuchu produkcji żywności zawsze obniżają zaufanie konsumentów do bezpieczeństwa żywności, jak również do jej producentów i dystrybutorów. System wzajemnej zgodności - cross compliance, uzależnia płatności bezpośrednie oraz płatności w ramach zrównoważonego gospodarowania na gruntach rolnych i leśnych od konieczności spełnienia przez rolników szeregu norm dotyczących zarządzania w całym gospodarstwie rolnym, podobnie jak rolnictwo zintegrowane i ekologiczne. Mimo to dochodzi do kolejnego kryzysu żywnościowego.*

- Czy nowy kryzys z E. coli na rynku niemieckim jest ciosem w rolnictwo ekologiczne i może być zapowiedzią odwrotu od żywności nieprzetworzonej?***
- Czy obecny kryzys żywnościowy powstały w Niemczech (na dodatek wszystkie ostatnie kryzysy mają źródło w tym kraju), powinien spowodować bardziej wnikliwą kontrolę przepływu żywności od naszego zachodniego sąsiada przez polskie organy nadzoru?***
- Jakie są przyczyny powstania kryzysu, co było najsłabszym ogniwem, czy można przeciwdziałać takim sytuacjom?***
- Dlaczego oskarżone zostały hiszpańskie ogórki i czy zastosowane rozwiązania w traceability są wystarczające?***
- Czy polska urzędowa kontrola żywności jest wystarczająco przygotowana na ewentualność wystąpienia kryzysu takiego jak w Niemczech?***

*Tego typu pytania będą stawiane zaproszonym ekspertom i będą przedmiotem rozważań podczas panelu dyskusyjnego w trakcie najbliższej konferencji organizowanej przez Biuro Promocji Jakości, która odbędzie się w dniu 27 lipca br. w hotelu Sheraton w Warszawie.*

*Przedstawione zostaną również prawne wymagania przy produkcji żywności ekologicznej oraz zagrożenia na etapie produkcji żywności pierwotnej.*

Serdecznie zapraszam!

Tadeusz Wojciechowski  
Prezes zarządu  
Biuro Promocji Jakości Sp. z o.o.



# „Epidemia *E. coli* - zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności na globalnym rynku”

27.07.2011 r.

Hotel Sheraton, Warszawa

## PROGRAM KONFERENCJI

- 9:00-10:00 - Rejestracja uczestników
- 10:00-11:30 - **Panel dyskusyjny naukowy na temat epidemii *E. coli* z udziałem:**  
*lek. wet. Adama Jareckiego, prof. Stanisława Kowalczyka, prof. Krzysztofa Kwiatka, dr Grzegorza Madajczaka, Marka Marca, prof. Bolesława Wojtonia*
- 11:30-11:45 - Przerwa
- 11:45-13:15 - **Panel dyskusyjny polityczno-gospodarczy na temat skutków epidemii *E. coli* z udziałem:**  
*Romana Jagielińskiego, Gabriela Janowskiego, Wojciecha Mojzesowicza, Marka Sawickiego, Janusza Wojciechowskiego (w trakcie uzgadniania)*
- 13:15-13:45 - **Wymagania zintegrowanej produkcji żywności, cross compliance, GAP**  
*Marek Marzec, Partner Acatia Consulting Group*
- 13:45-14:15 - Lunch
- 14:15-14:45 - **Rolnictwo ekologiczne - zasady wytwarzania żywności ekologicznej**  
*prof. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych*
- 14:45-15:15 - **Skazenie żywności „alert-patogenami” i związane z nimi zagrożenia dla ludzi. Punkt widzenia mikrobiologa**  
*dr n. wet. Grzegorz Madajczak, Zakład Bakteriologii Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny*
- 15:15-15:45 - **Analiza ryzyka w łańcuchu żywnościowym w zapewnieniu bezpieczeństwa środków spożywczych**  
*prof. Krzysztof Kwiatek, Państwowy Instytut Weterynaryjny*
- 15:45-16:15 - **Zagrożenia na etapie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia zwierzęcego**  
*dr Adam Jarecki, konsultant weterynaryjny*
- 16:15-16:45 - **Mocne i słabe strony urzędowego nadzoru nad żywnością w Polsce**  
*prof. Bolesław Wojtoń, Państwowy Instytut Weterynaryjny*



## O PRELEGENTACH:

**dr Adam Jarecki** - Główny Inspektorat Weterynarii - nacelnik wydziału ds. integracji europejskiej 1999-2003; Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi 2003-2006. Od 2007 r. audytor jakości i konsultant ds. weterynaryjnych największej w Polsce firmy handlu detalicznego żywnością.

**prof. dr hab. Stanisław Kowalczyk** - profesor ekonomii SGH, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

**prof. dr hab. Krzysztof Kwiatek** - od 2002 roku kierownik Zakładu Higieny Środków Żywnienia Zwierząt Państwowego Instytutu Weterynaryjnego. Zajmuje się w coraz szerszym zakresie zagadnieniami mikrobiologii pasz, wykrywaniem obecności przetworzonego białka zwierzęcego, wykrywaniem i ilościowym oznaczaniem GMO w paszach.

Lekarz weterynarii, profesor doktor habilitowany nauk weterynaryjnych, specjalność higiena żywności. Kierownik Zakładu Higieny Pasz Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach, członek zarządu Polskiego Towarzystwa Nauk Weterynaryjnych, kierownik specjalizacji lekarsko-weterynaryjnej „Higiena zwierząt rzeźnych i żywności pochodzenia zwierzęcego”. Koordynator Codexu Alimentariusus.

**dr n. wet. Grzegorz Madajczak** - adiunkt w Zakładzie Bakteriologii Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH) w Warszawie, zastępca kierownika Pracowni Diagnostyki Bakteryjnych Zakażeń Przewodu Pokarmowego.

Jest ekspertem w sieci do spraw zakażeń przenoszonych drogą pokarmową Europejskiego Centrum Nadzoru nad Zachorowaniami (sieć FWD ECDC), w zakresie diagnostyki laboratoryjnej pałeczek *Shigella*, *VTEC* oraz *Listeria*. Pełni funkcję członka grupy koordynującej działania tej ogólnoeuropejskiej sieci. Jest ekspertem w Europejskiej Agencji do Spraw Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).

Jego zainteresowania naukowe koncentrują się na diagnostyce oraz typowaniu pałeczek *Salmonella* oraz *Listeria*. Jest autorem wielu prac naukowych oraz popularno-naukowych z tej tematyki.

**Marek Marzec** - posiada unikalną wiedzę i doświadczenie oparte na podstawie 15-letniego doświadczenia w polskim przemyśle spożywczym i 16-letniej pracy w nowoczesnym handlu hurtowym i detalicznym. Wieloletni przewodniczący Komitetu Współpracy Producent-Dystrybutorzy POHiD. Wybitny ekspert w dziedzinie organizacji procesu zakupów w dużych sieciach handlowych. Uczestniczył w przygotowaniu ekspansji Grupy Metro na nowe rynki Europy Środkowo-Wschodniej, w tym na rynek rosyjski i ukraiński. Od 2010 r. jest Partnerem firmy konsultingowej działającej w ramach konsorcjum Acatia Consulting Group. Współpracuje na stałe z GLOBALGAP i IFS, zajmując się rozwojem tych standardów na terenie Centralnej i Wschodniej Europy. Ma za sobą wiele wystąpień na konferencjach krajowych i zagranicznych.

**prof. dr hab. Bolesław Wojtoń** - były kierownik Zakładu Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym w Puławach. Do jego najważniejszych osiągnięć naukowych należą badania nad mikroflorą chorobotwórczą w żywności pochodzenia zwierzęcego (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter spp.*) oraz nad wpływem czynników ograniczających rozwój tej mikroflory - z tej dziedziny opublikował ponad 120 prac.

W zakładzie, którym kierował, powołane zostały krajowe laboratoria referencyjne do badania mleka i przetworów mlecznych, badania pozostałości hormonów i tyreostatyków oraz substancji hamujących.