



Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”
serdecznie zaprasza na seminarium:

Aktualne kierunki zmian prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej

06 i 07 grudnia 2004 r., Hotel „Dom Chłopa”, Plac Powstańców Warszawy 2, Warszawa
06.12.2004 r. – (poniedziałek)

Godz. 11⁰⁰ – 11¹⁵ otwarcie

Godz. 11¹⁵ – 12¹⁵ – Nowelizacja rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych.*

Wykładowca: *Przedstawiciel Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi*

Godz. 12¹⁵ – 13¹⁵ – Ocena znakowania żywności i najczęstsze błędy popełniane przez producentów w świetle urzędowej kontroli żywności.

Wykładowca: *mgr Anna Starnawska-Oleńko* (Mazowiecka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna)

Godz. 13¹⁵ – 13⁴⁵ – Prezentacja oferty firmy Productos Aditivos S.A. (Hiszpania) Substancje słodzące w przemyśle spożywczym.

Wykładowca: *Paweł Piętowski* (Productos Aditivos S.A. - Hiszpania)

Godz. 14⁰⁰ – 15⁰⁰ – przerwa obiadowa

Godz. 15⁰⁰ – 16⁰⁰ – Nowe obowiązki wynikające z nowelizacji ustawy *o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej i opłacie depozytowej.*

Wykładowca: *Tadeusz Pokrywka* (Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”)

Godz. 16⁰⁰ – 17⁰⁰ – Wymagania mikrobiologiczne w świetle zmian legislacyjnych w Polsce i propozycje w Unii Europejskiej.

Wykładowca: *mgr Bożena Windyga* (Państwowy Zakład Higieny Warszawa)

Godz. 17³⁰ – 18³⁰ – Stan aktualny i przewidywane zmiany europejskiego prawa w zakresie stosowania barwników w przemyśle spożywczym.

Wykładowca: *Aleksander Płonka* (Sensient Food Colors Poland)

Godz. 20⁰⁰ – Uroczysty bankiet (Spodziewana wizyta Świętego Mikołaja)

07.12.2004 r. – (wtorek)

Do godz. 10⁰⁰ – śniadanie

Godz. 10⁰⁰ – 11⁰⁰ – **Ciąg dalszy wykładu:** Ocena znakowania żywności i najczęstsze błędy popełniane przez producentów w świetle urzędowej kontroli żywności.

Wykładowca: *mgr Anna Starnawska-Oleńko*. (Mazowiecka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna)

Godz. 11⁰⁰ – 12⁰⁰ – Zanieczyszczenia żywności – obowiązujące i proponowane przepisy prawne.

Wykładowca: *doc. dr hab. Kazimierz Karłowski* (Państwowy Zakład Higieny Warszawa)

Godz. 12⁰⁰ – 12³⁰ – przerwa kawowa

Godz. 12³⁰ – 13³⁰ – Substancje dodatkowe w żywności, aromaty – obowiązujące i proponowane regulacje z uwzględnieniem kryteriów czystości.

Wykładowca: *mgr Joanna Gajda* (Państwowy Zakład Higieny Warszawa)

Godz. 13³⁰ – Zakończenie i obiad.