Food Quality Days

08-09.10.2026

AGENDA SPOTKANIA:

DZIEŃ 1	TEMAT:	PRELEGENT:
8:30	Rejestracja gości, powitalna kawa	
9:00	Otwarcie Food Quality Days	
9:15	Ograniczanie marnotrawstwa żywności w świetle nowych regulacji UE – od strategii zakładu po praktyki operacyjne	**Monika Kropidłowska** Audytor wiodący **TÜV SÜD**
10:00	Rola niezgodności w doskonaleniu systemów zarządzania. Kontrole Integralności IFS – ogólne zasady i najczęstsze niezgodności, czyli błędy, które mogą skutkować utratą certyfikatu.	**Agnieszka Mężyńska** Starszy Menadżer ds. Zapewniania Jakości **IFS** **Agnieszka Wryk** Menedżer ds. rozwoju rynku Europy Środkowo-Wschodniej **IFS**
10:45	Przerwa kawowa	
11:00	Panel dyskusyjny ESG bez tabu. Gospodarczy, społeczny i środowiskowy wymiar w pytaniach i odpowiedziach.	**Adrian Dekert** **Mieczysław Obiedziński** **Danuta Kędzierska** Audytorzy wiodący **TÜV SÜD**
12:00	Zgodność z prawem na etykiecie – indywidualne konsultacje eksperckie / Networking / nawiążmy kontakt	**dr Agnieszka Szymecka-Wesołowska** Wspólnik/Partner **Food Law** **Patryk Płuska** Audytor wiodący **TÜV SÜD**
13:00	Przerwa obiadowa	
14:00	Audyt dostawcy – czy to jedyne wyjście? Skuteczne monitorowanie dostawców jako podstawa zapewnienia zgodności surowcowej	**Marta Ciołkowska** Audytor wiodący **TÜV SÜD**
15:30	Przerwa kawowa	
15:45	Speed dating – szybka randka z naszym ekspertem/ Networking	Eksperci i Audytorzy **TÜV SÜD**
17:00 - 18:30	Warsztat Zachować zimną krew i przeżyć w obliczu stresujących sytuacji czy wyzwań produkcyjno- jakościowych	**Krzysztof Błaszczyk** Dyrektor ds. Rozwoju i Relacji z Klientami **TÜV SÜD**
20:00	Uroczysta kolacja	

DZIEŃ 2	TEMAT:	PRELEGENT:
08:30	Analiza kryzysów związanych z żywnością w oparciu o narzędzie o FoodFakty Horizon Scanning	**Michał Snopkiewicz** Food Fraud/Food Risk Manager **Food Fakty**
09:10	Praktyczna analiza zafałszowań żywności i opakowań a plan ograniczania oszustw	**Monika Kropidłowska** Audytor wiodący **TÜV SÜD** **Emilia Pluta** Ekspert **TÜV SÜD**
09:50	Przerwa kawowa	
10:00	Case studies: Dział techniczny - koszmar czy współpraca oparta na wzajemnym zaufaniu?	**Marta Ciołkowska** Audytor wiodący **TÜV SÜD**
11:15	Logistyka jako część łańcucha dostaw – czy dobra komunikacja jest kluczem do sukcesu?	**Katarzyna Rzeszotarska** **Jacek Jankowski** Zespół ds. jakości i ryzyka **Fresh Logistic Polska**
12:00	Przerwa kawowa	
12:15	Monitoring środowiskowy jako podstawa do zapewnienia higieny procesu i produktu -podstawowe informacje	**Marta Ciołkowska** Audytor wiodący **TÜV SÜD**
12:30	Case study Praktyczne zastosowania PCR i genotypowania w branży spożywczej : wykrywanie źródeł Listeria/ Salmonella i optymalizacja procesów higieny	**Agnieszka Nona-Mołdawa** Product Manager Industry CEC **Bio Merieux** **Andrzej Błaszczyk** KAM w Przemyśle Mleczarskim **Kersia Polska**
13:15	Warsztat Jak udokumentować dobrą analizę ryzyka dla monitoringu środowiskowego	**Monika Kropidłowska,** **Marta Ciołkowska** Audytorzy wiodący **TÜV SÜD**
14:00	Przerwa Obiadowa	
15:00	TEMAT NEWS - NIESPODZIANKA	
15:30	Podsumowanie, dyskusja, zaświadczenia i ankieta ewaluacyjna	
16:00	Zakończenie wydarzenia	

Partnerzy wydarzenia

kersia® INVENTING A FOOD SAFE WORLD

foodfakty Food Safety Culture Initiative

BIOMÉRIEUX

IFS International Featured Standards

FOOD LAW Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego