

NÁVRH PROGRAMU

Mezinárodní konference k novým potravinám

Praha, 19. – 20. června 2018

Národní technická knihovna v Praze, Technická 6/2710, Praha 6 - Dejvice

Den 1: úterý, 19. června

Registrace: 12:15 – 13:00

13:00 Zahájení: Ministerstvo zemědělství

13:15 – 14:50 **BLOK A**

Nové nařízení o nových potravinách, Seznam Unie
*Generální ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin (DG SANTE),
Evropská komise*

Hodnocení rizik nových potravin – jejich možný dopad na lidské zdraví
*PROF. LUBOMÍR OPLETAL/DR. ANNA HOŠŤÁLKOVÁ, Farmaceutická fakulta
Hradec Králové, Karlova Univerzita*

Kontrola a monitoring nových potravin na trhu v ČR
Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Diskuse

14:50 – 15:30 PŘESTÁVKA

15:30 – 17:00 **BLOK B**

Význam IPIFF pro producenty hmyzu v Evropě
*HEIDI DE BRUIN, předsedkyně pracovní skupiny k novým potravinám,
Mezinárodní platforma pro produkci hmyzu jako potravin a krmiva
(IPIFF), výkonná ředitelka Proti-Farm Holding NV, Nizozemí*

Pro a proti produkce hmyzu jako potraviny
DOC. MARIE BORKOVCOVÁ, Ústav zoologie, rybářství, hydrobiologie a včelařství, Mendelova Univerzita v Brně

Praktické zkušenosti s produkcí hmyzu v ČR
IVAN PAPOUŠEK, jednatel Papek s.r.o.

Diskuse

17:00 - 19:30 RECEPCE

Den 2: středa 20. června

Registrace: 8:30 – 9:00

9:00 – 10:30 BLOK C

Role EFSA, zkušenosti s hodnocením žádostí o autorizace nové potraviny a notifikací tradičních potravin ze třetích zemí
EMANUELA TURLA, Vědecký panel pro dietetické výrobky, výživu a alergie, Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA)

Přístup FSE k novým potravinám, seznam BELFRIT
PATRICK COPPENS, ředitel pro regulační a vědecké záležitosti, Food Supplements Europe (FSE)

New Dietary Ingredients - praktické zkušenosti
Food and Drug Administration (FDA), USA

Diskuse

10:30 – 11:10 PŘESTÁVKA

11:10 – 12:40 BLOK D

Nové techniky šlechtění – budoucnost produkce potravin
PROF. JAROSLAV PETR, Výzkumný ústav živočišné výroby, v.v.i.

Využití nanomateriálů k výrobě potravin – současný stav v EU
DOC. VLADIMÍR OSTRÝ, Státní zdravotní ústav (SZÚ), Vědecká síť pro hodnocení nanotechnologií v potravinách a krmivech, EFSA

Nanomaterály v materiálech přicházejících do styku s potravinami
DOC. JAROSLAV DOBIÁŠ/ING. LUKÁŠ VÁPENKA, Ústav konzervace potravin, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Diskuse

13:00 **ZÁVĚR KONFERENCE**