

## SZKOLENIE

### „WYMAGANIA STANDARDÓW ŁAŃCUCHA DOSTAW ZRÓWNOWAŻONEGO RYBOŁÓWSTWA MSC”

WYKŁADY, OMÓWIENIE PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNIE

SYMBOL: 246 DSZ

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Standard Zrównoważonego Rybołówstwa MSC dotyczy identyfikowalności produktu oraz jego segregacji i obejmuje pełny łańcuch dostaw od certyfikowanego rybołówstwa lub hodowli do ostatecznej sprzedaży. Wymaga prześledzenia pochodzenia certyfikowanych ryb i owoców morza od certyfikowanego zrównoważonego źródła. Posiadanie certyfikatu MSC gwarantuje, iż produkty z niebieskim logo MSC, że pochodzą ze stabilnych i dobrze zarządzanych łowisk.

Celem szkolenia jest wyjaśnienie pojęć i zagadnień (zasad standardu). Prezentacja i szczegółowe omówienie wymagań najnowszych wersji standardów łańcucha dostaw MSC wraz ze wskazaniem różnic pomiędzy trzema wersjami tych standardów. Podczas szkolenia omówione zostaną także zagadnienia dotyczące procesu certyfikacji na zgodność ze standardem łańcucha dostaw MSC oraz korzystania z logo MSC oraz aktualne informacje o statusie polskich połowów w programie MSC.

Uczestnicy powinni znać podstawowe wymagania z zakresu prawa żywnościowego, m.in. identyfikowalności.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Pracownicy podmiotów całego sektora rybnego, z każdego ogniwa łańcucha dostaw produktów rybołówstwa, od połowów do ostatecznej sprzedaży, w szczególności pracownicy zakładów przetwórstwa ryb.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

##### 1. Wstęp i ogólne zagadnienia dotyczące MSC:

- Powitanie
- Historia standardów MSC
- Rodzaje standardów MSC
- Zagadnienia dotyczące Standardu Zrównoważonego Rybołówstwa MSC oraz certyfikowanych rybołówstw
- Standard ASC-MSC Seaweed Standard

##### 2. Wymagania standardów łańcucha dostaw MSC:

- Zagadnienia wersji podstawowej (zasady standardu)
- Zagadnienia wersji grupowej (zmiany w stosunku do wersji podstawowej)
- Zagadnienia wersji dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta (zmiany w stosunku do wersji podstawowej).

##### 3. Proces certyfikacji:

- Przebieg procesu certyfikacji: działania przedaudytowe, jednostki certyfikujące, przebieg audytu, zasady użytkowania logo MSC
- Pozyskiwanie informacji z stron MSC

##### 4. Podsumowanie szkolenia, pytania.

#### TRENER:

Ekspert w zakresie prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów przetwórstwa rybnego oraz identyfikowalności i znakowania żywności. Pracownik naukowy w Morskim Instytucie Rybackim – Państwowym Instytucie Badawczym. Wykładowca i organizator szkoleń oraz seminariów dla branży rybnej z zakresu wymagań i wdrożeń

identyfikowalności, technologii przetwórstwa ryb, standardów rynku rybnego, standardów zrównoważonego rybołówstwa i akwakultury. Uczestnik i kierownik projektów naukowo-badawczych, krajowych i międzynarodowych, związanych z identyfikowalnością w sektorze rybnym i technologią przetwórstwa rybnego oraz ekonomiką sektora rybnego. Autor i współautor publikacji, monografii i rozdziałów w monografiach w języku polskim i angielskim w powyższych zakresach tematycznych. Od lat współpracuje z zakładami przetwórstwa rybnego, realizując projekty naukowo-badawcze oraz konsultacje. W swojej pracy, szczególnie podczas wykładów czy seminariów, stawia na praktyczne strony omawianych zagadnień.

#### **TERMINY:**

**03.06.2024 Gdynia – szkolenie on-line lub stacjonarnie**

**23.09.2024 Gdynia – szkolenie on-line lub stacjonarnie**

**14.11.2024 Gdynia – szkolenie on-line lub stacjonarnie**

#### **AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:**

9:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia on-line

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia on-line

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:30 cd. szkolenia on-line

15:30 podsumowanie, zakończenie

#### **CENA SZKOLENIA:**

##### **TRYB ON-LINE**

**970,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej, potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

##### **TRYB STACJONARNY**

**1.050,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

**Ilość miejsc na szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.**

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

#### **ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**

##### **WYMAGANIA SPRZĘTOWE:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia on-line należy posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/ słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

##### **Przed szkoleniem**

Przed szkoleniem do Uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych przed szkoleniem wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej TEAMS lub ZOOM.

### **Szkolenie**

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia jest dostępny na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu w trakcie szkolenia dostępny jest pod telefonem i emailem.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności ani lista firm.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

### **Po szkoleniu**

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

### **ZGŁOSZENIA:**

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami.

Na dzień przed szkoleniem do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie.

W razie jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt: [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.