

## SZKOLENIE

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

WYKŁADY, OMÓWIENIE PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SZKOLENIE NA ŻĄDANIE

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. Dodatkowe pytania, podsumowanie i zakończenie szkolenia



**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.

**TERMIN/ WYCENA SZKOLENIA:**

**Szkolenie na żądanie, termin, tryb i wycena szkolenia do ustalenia.**

**AGENDA SZKOLENIA:**

9:00 – 11.30 - rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:30 cd. szkolenia

15:30 - podsumowanie, zakończenie

**ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WERSJI ON-LINE:****Wymagania sprzętowe:**

w celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia Uczestnik powinien 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.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

**Szkolenie :**

szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.

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 oraz lista firm.

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

**Zapytania**

Zapytania o szkolenie prosimy nadsyłać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia> lub na adres: [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl).



**Po szkoleniu**

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

**ZGŁOSZENIA:**

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia. Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub Formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

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

