



## Seminarium kończące projekt

**pt.: Opracowanie „Kodeksu dobrych praktyk produkcyjnych w przetwórstwie ryb”.**

Data i miejsce: 29 września 2020 r., Hotel River Style w Redzie, ul. Pucka 10B, 84-240 Reda.

### AGENDA

- 9:30 – 10:00 Kawa powitalna
- 10:00 – 10:20 Powitanie i omówienie zagadnień związanych z opracowaniem kodeksu  
*dr inż. Olga Szulecka, MIR-PIB*
- 10:20 – 10:50 Powiadomienia RASFF dotyczące bezpieczeństwa żywności pochodzenia wodnego w ostatnich 10 latach  
*prof. dr hab. inż. Piotr J. Bykowski, UMG, MIR-PIB*
- 10:50 – 11:10 Unijne i krajowe akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności  
*dr inż. Olga Szulecka, MIR-PIB*
- 11:10 – 11:45 Badania przechowalnicze produktów rybołówstwa i rybne produkty odpadowe  
*dr inż. Bogusław Pawlikowski, MIR-PIB*
- 11:45 – 12:00 Dyskusja
- 12:00 – 12:30 Przerwa kawowa
- 12:30 – 13:00 Przetwórstwo ryb od wejścia Polski do Unii Europejskiej, stan obecny, wyzwania na przyszłość  
*mgr inż. Jerzy Safader, PSPR*
- 13:00 – 14:40 Blok tematyczny dotyczący poszczególnych rodzajów przetwórstwa ryb
- 13:00 – 13:20 Ryby mrożone – aktualne zagadnienia, wyzwania na przyszłość  
*mgr Wojciech Grochowski, Abramczyk Sp. z o.o.*
- 13:20 – 13:40 Marynaty rybne – aktualne zagadnienia, wyzwania na przyszłość  
*mgr Agnieszka Busse, Seko S.A.*
- 13:40 – 14:00 Konserwy rybne – aktualne zagadnienia, wyzwania na przyszłość  
*dr inż. Karolina Astel, Przetwórstwo Rybne ŁOSOŚ Sp. z o.o.*
- 14:00 – 14:20 Ryby wędzone – aktualne zagadnienia, wyzwania na przyszłość  
*Mariusz Wątor, SoNa, Sp. z o.o.*
- 14:20 – 14:40 Dyskusja
- 14:40 – 15:30 Lunch