

УКРАЇНА: СПРИЯННЯ ВИХОДУ МАЛИХ І СЕРЕДНІХ ПІДПРИЄМСТВ ПЛОДООВОЧЕВОГО СЕКТОРА НА ЗОВНІШНІ РИНКИ ТА ВКЛЮЧЕННЯ ЇХ У ЛАНЦЮЖКИ ДОДАНОЇ ВАРТОСТІ

---

## ТРЕНІНГ «СЕРТИФІКАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ЗА МІЖНАРОДНИМ СТАНДАРТОМ GLOBALG.A.P.»

---

- ПРО ПРОЄКТ:** Проєкт Міжнародного Торгового Центру (ІТС) допомагає малим і середнім виробникам та переробникам свіжих овочів, фруктів, зелені, горіхів підвищити конкурентоспроможність, інтегруватися в національні та глобальні ланцюжки створення вартості, відкрити доступ до нових ринків з фокусом на ринки ЄС.
- Він передбачає навчання МСП виробництву товарів із урахуванням вимог цільових ринків, підвищення компетенції організацій із підтримки бізнесу для надання підприємцям ширшого кола якісних послуг, а також сприяння пілотним підприємствам у їх бажанні розширити географію експорту.
- Діяльність проєкту фінансується Урядом Швеції та реалізується ІТС у тісній співпраці з національними партнерами.
- У 2016 р. проєкт розпочав роботу в трьох південних областях – Херсонській, Миколаївській та Одеській, у 2019 р. він поширився ще на три сусідні області – Вінницьку, Дніпропетровську і Запорізьку.
- 21 травня 2021 р. було офіційно оголошено про старт другої фази проєкту, що триватиме до кінця квітня 2024 р.
- <http://tradeproject.com.ua> • <https://www.facebook.com/ITCUkraine>
- МЕТА ТРЕНІНГУ:** Презентувати систему правил та принципів стандарту GlobalG.A.P.; пояснити основні завдання сертифікації для виробників свіжої продукції; розповісти, навіщо і як сертифікувати виробництво, які переваги можна отримати завдяки такому сертифікату; на практиці ознайомити учасників з об'єктами, підготовленими та організованими відповідно до вимог стандарту GLOBALG.A.P.
- ДЕ І КОЛИ?** ВІВТОРОК, 7 грудня 2021 р. • 10:00 – 18:00  
Вінницька ТПП (м. Вінниця, вул. Соборна, 67, конференц-зал, I поверх)
- СЕРЕДА, 8 грудня 2021 р. • 10:00 – 16:30  
ТОВ «ОРГАНІК-Д» (вул. Жовтнева, 118, смт. Сутиски, Вінницька обл.)
- ТРЕНЕР:** НІНА ДМИТРАШ – консультант з питань сертифікації виробництва за стандартом GlobalG.A.P., має великий досвід дорадницької роботи з українськими підприємствами
- ОРГАНІЗАТОРИ:** Проєкт ІТС, Вінницька ТПП
- РЕЄСТРАЦІЯ:** <https://cutt.ly/WTLvQxM>


## ПРОГРАМА ТРЕНІНГУ

ВІВТОРОК • 7 ГРУДНЯ 2021 р.

09:30 – 10:00	Реєстрація учасників, вітальна кава
10:00 – 10:05	<b>Вітальне слово</b> <i>Степан Липкань, віце-президент Вінницької ТПП</i>
10:05 – 10:15	<b>Вітальне слово, презентація проєкту ІТС «Сприяння виходу малих і середніх підприємств плодоовочевого сектору на зовнішні ринки та включення їх у ланцюжки доданої вартості»</b> <i>Альона Коломойцева, національний менеджер Проєкту ІТС</i>
10:15 – 11:00	Початок тренінгу (теоретична частина): <b>1. Стандарти та сертифікація</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стандарт GLOBALG.A.P. та його основні принципи</li> <li>• Коротка історія GLOBALG.A.P.</li> </ul> <b>2. Основні складові GLOBALG.A.P.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Загальні правила/регламенти</li> <li>• Контрольні точки та критерії відповідності</li> <li>• Можливі варіанти сертифікації</li> </ul>
11:00 – 11:15	Перерва на каву
11:15 – 12:35	Продовження тренінгу (теоретична частина): <b>3. Основні завдання для впровадження вимог стандарту GLOBALG.A.P. для виробників свіжої продукції</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Етапи впровадження системи вимог і проходження сертифікації виробником</li> <li>• Аналіз господарства і проведення первинної оцінки на відповідність вимогам GLOBALG.A.P.</li> <li>• Проведення оцінки ризиків на всіх етапах виробництва</li> <li>• Ведення документації</li> <li>• Впровадження і виконання санітарно-гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва</li> <li>• Охорона праці та техніка безпеки</li> </ul>
12:35 – 13:00	Практичне завдання 1
13:00 – 14:00	Перерва на обід

14:00 – 15:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Субпідрядники</li> <li>• Управління відходами та контроль забруднення навколишнього середовища</li> <li>• Розгляд скарг та рекламацій</li> <li>• Процедура повернення продукції з ринку</li> <li>• Простежуваність і розділення продукції</li> <li>• Матеріально-сировинний баланс</li> <li>• Збереження ґрунту та догляд за ним</li> <li>• Використання добрив</li> <li>• Раціональне водокористування</li> <li>• Інтегрована система виробництва та використання засобів захисту рослин</li> </ul>
15:30 – 15:45	Практичне завдання 2
15:45 – 16:15	Перерва на каву
16:15 – 16:45	Продовження тренінгу (теоретична частина): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Використання торгової марки, логотипу GLOBALG.A.P. та GGN</li> <li>• GRASP – соціальний модуль стандарту GLOBALG.A.P.</li> <li>• Мотивація виробника для проходження сертифікації</li> </ul>
16:45 – 17:15	Продовження тренінгу (теоретична частина): <p><b>4. Як отримати сертифікат?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Процес отримання сертифікату</li> <li>• Вартість сертифікації</li> <li>• Аудити</li> </ul>
17:15 – 17:45	Тест
17:45 – 18:00	Підведення підсумків

**СЕРЕДА • 8 ГРУДНЯ 2021 р.**

10:00	<p>Від'їзд учасників від Вінницької ТПП</p> <p>Трансфер до ТОВ «ОРГАНІК-Д» <a href="https://organic-d.com.ua">https://organic-d.com.ua</a></p> <p> вул. Жовтнева, 118, смт. Сутиски, Тиврівський район, Вінницька область</p>
11:00 – 14:30	<p>Продовження тренінгу (практична частина)</p> <p><b>Ознайомлення з об'єктами, підготовленими та організованими відповідно до вимог стандарту GLOBALG.A.P.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ознайомлення з організаційною структурою підприємства, системою ідентифікації ділянок і простежуваність надходження продукції із саду до сховища</li> <li>• Склад засобів захисту рослин (ЗЗР)</li> <li>• Склад добрив</li> <li>• Склад пустої тари з-під ЗЗР</li> <li>• Приміщення для зберігання спецодягу для внесення пестицидів</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Заправочний пункт обприскувачів</li><li>• Місце для миття обприскувачів</li><li>• Пункт зберігання та заправки ПММ</li><li>• Джерело водопостачання, насосна станція, фертигаційний вузол</li><li>• Місця зберігання відходів</li><li>• Сховище, сортувальний цех, місця зберігання тари</li><li>• Маркування продукції</li><li>• Ідентифікація та простежуваність продукції від сховища до покупця</li><li>• Побутові приміщення</li><li>• Місця для переодягання, відпочинку і приймання їжі працівників</li><li>• Туалети, пункти миття рук, місця для куріння.</li><li>• Інше</li></ul>
14:30 – 15:30	Обід
15:30 – 16:30	Повернення учасників тренінгу до Вінниці