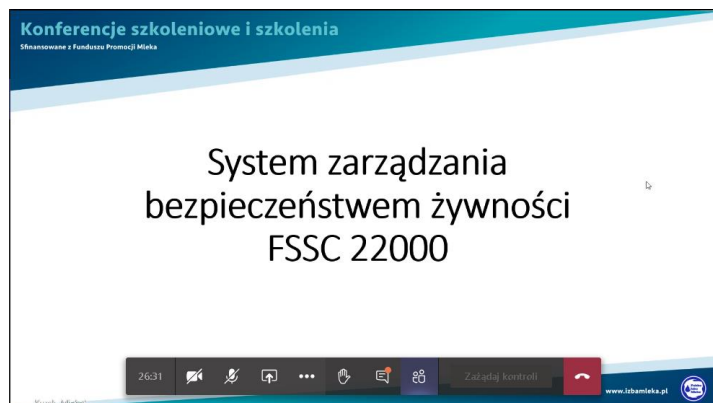


## Szkolenie online pt. System certyfikacji bezpieczeństwa żywności FSSC 22000 v5

Pomimo ograniczonej możliwości prowadzenia szkoleń w tradycyjnej formie ze względu na pandemię, Polska Izba Mleka wychodzi naprzeciw oczekiwaniom, nie rezygnuje z organizowania szkoleń, a jedynie zmieniła formę szkoleń na online, by dać szansę zainteresowanym poszerzenia swojej wiedzy.



Właśnie dzisiaj tj. 29.05.2020 r. trawa szkolenie online na temat „System certyfikacji bezpieczeństwa żywności FSSC 22000 v5”, które jest sfinansowane z Funduszu Promocji Mleka.

Zapraszamy do kontaktu z Działem Szkoleń PIM oraz śledzenia naszej oferty na stronie <http://izbamleka.pl>

Chcielibyśmy zaprosić Państwa do zgłaszania swoich potrzeb szkoleniowych. Na Państwa propozycje czekamy pod adresem: [szkolenia@izbamleka.pl](mailto:szkolenia@izbamleka.pl)

## Ceny zbytu artykułów mleczarskich

W drugim tygodniu maja 2020 r. na rynku krajowym odnotowano spadek cen zbytu masła. W zakładach mleczarskich monitorowanych w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej MRiRW w dniach 11–17.05.2020 r. za masło w blokach średnio w kraju uzyskiwano 12,15 zł/kg, o 2% mniej niż tydzień wcześniej i o 12% mniej niż przed miesiącem. Cena zbytu masła konfekcjonowanego ukształtowała się na poziomie 14,20 zł/kg (2,84 zł za 200 gram) i była o 4,5% niższa niż w poprzednim tygodniu i o 7% niższa niż miesiąc wcześniej. W odniesieniu do notowań sprzed roku masło w blokach było tańsze o 31%, a masło konfekcjonowane – o 24%.

Za odtłuszczone mleko w proszku w drugim tygodniu maja 2020 r. płacono 8,80 zł/kg, o 6% więcej niż w poprzednim notowaniu i o 8% więcej niż miesiąc wcześniej. Cena pełnego mleka w proszku wyniosła 11,67 zł/kg i była o 1,5% niższa niż w poprzednim tygodniu i o 3,5% niższa niż przed miesiącem. OMP było o 9% droższe niż przed rokiem, podczas gdy PMP – o 1% tańsze.

Krajowi producenci za ser Edamski uzyskiwali przeciętnie 13,45 zł/kg, o 3% mniej niż w pierwszym tygodniu maja br. i o 2% mniej niż miesiąc wcześniej. Cena sera Gouda wyniosła 13,61 zł/kg i była o 2% niższa od notowanej tydzień wcześniej i o 3% niższa niż przed miesiącem. Wymienione gatunki serów podpuszczkowych dojrzewających były droższe niż przed rokiem o 4–5%.

Źródło: KOWR



Twitter PIM: <https://twitter.com/PolskaIzbaMleka>



Facebook PIM: <https://www.facebook.com/PolskaIzbaMleka>



Strona Polskiej Izby Mleka: <http://www.izbamleka.pl>



## Witamy na pokładzie Polskiej Izby Mleka

Dwie kolejne firmy przystąpiły do Polskiej Izby Mleka. Kamiz s.j. w poczet członków PIM wstąpiła 30 kwietnia. Spółka została założona w 2015 r., zajmuje się produkcją i sprzedażą śrut zbożowych dla zwierząt.

- Sprzedajemy śruty zbożowe, otręby i zboża, które wchodzi w skład śruty, tj. jęczmień, pszenicę, pszenżyto, bobik i kukurydzę – mówi Katarzyna Chaberek, żona współwłaściciela firmy.

I dodaje, że śruty produkowane przez ich firmę nie mają żadnych dodatków chemicznych.

Siedzibą spółki Kamiz jest miejscowość Lelis (powiat ostrołęcki). Firma działa na rynku lokalnym, a wyprodukowane pasze dowozi na terenie trzech województw: mazowieckiego, warmińsko-mazurskiego oraz podlaskiego. Spółka systematycznie się rozwija, co roku zwiększa sprzedaż o około 10 procent.

Kamiz to firma rodzinna – ma dwóch współwłaścicieli (2 małżeństwa) i zatrudnia siedem osób. Jak mówi Katarzyna Chaberek, prowadzenie firmy rodzinnej ma dużo plusów. Przede wszystkim zawsze można na siebie liczyć, co jest niezmiernie ważne w sytuacji, kiedy nie ma wielu pracowników.

Spółka rozpoczęła proces certyfikacji „Bez GMO” w Polskiej Izbie Mleka, przeszła już audyt i czeka na certyfikat.



## Wydawca: Polska Izba Mleka



*Polska Izba Mleka to największa i najprężniej działająca organizacja branży mleczarskiej w Polsce. Głównym profilem działalności Polskiej Izby Mleka jest wspieranie oraz promocja polskiej branży mleczarskiej w Polsce i za granicą.*

*Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść, formę i styl artykułów. Przedstawione materiały mają charakter wyłącznie informacyjny.*



Twitter PIM: <https://twitter.com/PolskaIzbaMleka>



Facebook PIM: <https://www.facebook.com/PolskaIzbaMleka>



Strona Polskiej Izby Mleka: <http://www.izbamleka.pl>