



Szkolenie: Pobieranie próbek żywności oraz próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych w kontroli urzędowej.

Numer usługi 2026/04/14/202669/3485753

922,50 PLN brutto
750,00 PLN netto
131,79 PLN brutto/h
107,14 PLN netto/h
183,33 PLN cena rynkowa ⓘ

AMG SZKOLENIA
S.C.

★★★★☆ 4,4 / 5

10 ocen

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 🕒 07:00 h
- 📅 12.06.2026 do 12.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do pracowników organów kontroli urzędowej (inspektorów sanitarnych, weterynaryjnych), personelu laboratoriów oraz osób odpowiedzialnych za nadzór nad bezpieczeństwem żywności, które wykonują czynności związane z pobieraniem próbek w terenie.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	05-06-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	7
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do prawidłowego, zgodnego z aktualnymi normami i przepisami prawa, pobierania próbek żywności oraz próbek z obszarów obrotu żywnością (wymazów środowiskowych), zapewniając reprezentatywność próby i uniknięcie zanieczyszczeń wtórnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Określa zasady i warunki prawidłowego pobierania prób żywności oraz próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych	Wymienia aktualne akty prawne i normy (m.in. Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005, normę ISO 7218 oraz ISO 18593) regulujące pobieranie próbek mikrobiologicznych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Planuje harmonogram pobierania próbek w zależności od celu badania (nadzór, monitoring, ognisko zatrucia)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Dobiera odpowiedni sprzęt, środki transportu oraz metody dostarczania próbek do laboratoriów dla konkretnych matryc żywnościowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Określa zasady poboru próbek z powierzchni (metodą wymazową lub kontaktową) zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Opisuje kryteria oceny przydatności próbki do badań laboratoryjnych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Sporządza protokół pobrania próbek zgodnie z wymogami kontroli urzędowej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Analizuje czynniki ryzyka wpływające na zafałszowanie wyniku mikrobiologicznego podczas transportu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Program

Szkolenie skierowane jest do pracowników organów kontroli urzędowej (inspektorów sanitarnych, weterynaryjnych), personelu laboratoriów oraz osób odpowiedzialnych za nadzór nad bezpieczeństwem żywności, które wykonują czynności związane z pobieraniem próbek w terenie.

Czas trwania zajęć: 7 godzin (zajęcia teoretyczne).

PROGRAM

1. Podstawy prawne:

- omówienie wymagań Rozporządzenia 2073/2005 oraz 178/2002, normy metodyczne
- aktualne wytyczne Głównego Inspektoratu Sanitarnego/Weterynaryjnego.

2. Metodyka pobierania prób żywności:

- zasady pobierania próbek jednostkowych i zbiorczych,
- techniki pobierania produktów sypkich, płynnych i stałych,
- zasada aseptyki.

3. Próbki środowiskowe (powierzchnie):

- pobieranie próbek z urządzeń, rąk personelu i infrastruktury,
- zastosowanie normy ISO 18593,
- wybór miejsc krytycznych w zakładzie.

4. Logistyka i transport:

- warunki chłodnicze,
- czas dostarczenia do laboratorium,
- zabezpieczenie próbek przed uszkodzeniem i kontaminacją.

5. Dokumentacja:

- prawidłowe wypełnianie protokołów,
- znakowanie próbek,
- łańcuch dostaw.

6. Konsultacje, dyskusja

7. Ocena efektywności szkolenia (test)

Szkolenie odbędzie się w godzinach: 9:00 – 15:00.

Liczba godzin szkolenia (7 godzin) podana jest w godzinach dydaktycznych (45 minutowych) i obejmuje walidację szkolenia.

Przerwy (w sumie 45 minut) nie są wliczone w podaną liczbę godzin dydaktycznych szkolenia.

Walidacja realizowana jest poprzez wypełnienie testu teoretycznego z wynikiem generowanym automatycznie.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 3

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Pobieranie prób żywności oraz próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych w kontrolach urzędowej	Wykładowca AMG Szkolenia	12-06-2026	09:00	14:00	05:00
2 z 3 Przerwy w sumie	Wykładowca AMG Szkolenia	12-06-2026	14:00	14:45	00:45
3 z 3 Walidacja szkolenia (test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie)	Wykładowca AMG Szkolenia	12-06-2026	14:45	15:00	00:15

Cennik

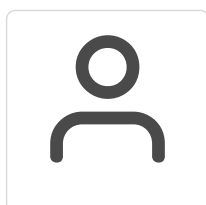
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	922,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	750,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	131,79 PLN
Koszt osobogodziny netto	107,14 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wykładowca AMG Szkolenia

Lekarz weterynarii, specjalista weterynaryjnej diagnostyki laboratoryjnej. Audytor ISO/IEC 17025 posiadający wieloletnie doświadczenie w audytowaniu laboratoriów mikrobiologicznych zgodnie z

obowiązującą normą systemową. Kierownik Pracowni Badań Mikrobiologicznych Środków Spożywczych w Zakładzie Higieny Weterynaryjnej (ZHW) odpowiadający za nadzór merytoryczny i organizacyjny nad diagnostyką mikrobiologiczną żywności oraz próbek środowiskowych w ramach kontroli urzędowej i monitoringu. Nadzorujący proces walidacji i weryfikacji, niezbędnych przy wdrażaniu nowych metod badawczych oraz odpowiadający za zapewnianie spójności pomiarowej i wiarygodności wyników mikrobiologicznych. Jako praktyk w kontroli urzędowej posiada bezpośrednią wiedzę na temat wymagań stawianych próbkom dostarczonym do laboratorium przez inspektorów terenowych oraz błędów, które mogą skutkować nieprzydatnością pobranych prób do badań. Wykładowca z wieloletnim stażem na uczelniach wyższych oraz studiach podyplomowych, m.in. prowadzi zajęcia na studiach podyplomowych oraz kursach specjalizacyjnych dla lekarzy weterynarii, dzieląc się zaawansowaną wiedzą z zakresu systemu jakości w laboratorium, higieny środków spożywczych i diagnostyki mikrobiologicznej żywności. Doświadczony szkoleniowiec, który w swojej pracy dydaktycznej kładzie nacisk na aspekty praktyczne i dowodowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej (prezentacja w postaci pliku pdf) przesyłamy przed rozpoczęciem szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Wysłanie formularza zgłoszeniowego jest jednoznaczne z zapoznaniem się i akceptacją Regulaminu Świadczenia Usług Szkoleniowych dostępnego na stronie www.amgskolenia.pl (zakładka Regulamin) oraz z wyrażeniem zgody na przetwarzanie przez AMG Szkolenia danych osobowych podanych w formularzu zgłoszeniowym w zakresie niezbędnym do realizacji szkolenia.

Informacje dodatkowe

Zaświadczenie ukończenia szkolenia w wersji elektronicznej (plik pdf podpisany elektronicznie) przesyłamy po zakończeniu szkolenia.

W ciągu 7 dni od daty zakończenia szkolenia uczestnikom szkolenia umożliwiamy kontakt z wykładowcą w celu uzyskania pomocy w rozwiązywaniu problemów dotyczących zakresu tematycznego szkolenia.

Szkolenie finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych jest zwolnione od podatku VAT.

Informujemy, iż usługa będzie nagrywana na potrzeby usługodawcy oraz na potrzeby monitoringu, kontroli ze strony operatorów. Wykorzystanie nagrania na inne cele niż monitoring i kontrola, wymaga pozyskania przez Usługodawcę zgody Uczestnika.

Warunki techniczne

Szkolenia online organizujemy z wykorzystaniem platformy szkoleniowej **ClickMeeting**.

Do udziału w szkoleniu wystarczy dostęp do urządzenia podłączonego do internetu, mikrofon, słuchawki/głośniki, ewentualnie kamera internetowa. **Nie jest konieczna instalacja na komputerze specjalnego oprogramowania - wystarczy aktualna wersja przeglądarki Google Chrome (zalecana) lub Mozilla Firefox. Link dostępowy do szkolenia jest aktywny tylko podczas trwania szkolenia.**

Uczestnicy w czasie rzeczywistym widzą i słyszą wykładowcę, mogą również widzieć i słyszeć siebie wzajemnie – zapewniamy możliwość skorzystania z panelu dyskusyjnego dla wszystkich uczestników w trakcie szkolenia oraz **wsparcie techniczne** realizowane telefonicznie lub w formie czatu przed i podczas szkolenia.

Przed rozpoczęciem szkolenia każda zgłoszona osoba otrzyma e-maila z linkiem do wirtualnego pokoju wraz z instrukcją połączenia się z platformą szkoleniową.

W przypadku dodatkowych pytań prosimy o kontakt z panem Rafałem Oszczepalińskim, tel. 690 888 087.

Kontakt



AGNIESZKA OCHMAŃSKA

E-mail biuro@amgszkolenia.pl

Telefon (+48) 789 172 032