



CE2 Centrum  
Edukacji M. Dziewa  
E. Tarnas - Szwed  
Sp. j.

★★★★☆ 4,4 / 5  
245 ocen

## Zasady pobierania i przygotowania próbek żywności i próbek środowiskowych do badań mikrobiologicznych (żywność, wymazy, odciski, powietrze) według obowiązujących norm i dokumentów regulacyjnych - szkolenie

Numer usługi 2026/05/08/5572/3546321

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📖 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 12:00 h
- 📅 11.06.2026 do 12.06.2026

1 525,20 PLN brutto  
1 240,00 PLN netto  
127,10 PLN brutto/h  
103,33 PLN netto/h  
266,67 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Techniczne / Pozostałe techniczne
<b>Grupa docelowa usługi</b>	To szkolenie skierowane jest do: <ul style="list-style-type: none"><li>• Kierowników oraz pracowników laboratoriów mikrobiologicznych badających żywność, wodę, pasze, próbki środowiskowe</li><li>• Pracowników upoważnionych do pobierania próbek środowiskowych z obszaru produkcji i obrotu żywnością, w tym wymazów i odcisków z powierzchni próbek powietrza, wymazów i wycinków z tusz zwierząt rzeźnych</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	30
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	10-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zdobycie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie prawidłowego przygotowania i pobierania próbek do badań mikrobiologicznych żywności oraz prowadzenia monitoringu mikrobiologicznego środowiska zgodnie z wymaganiami norm i przepisów. Uczestnik nauczy się stosować metody badawcze, analizować wyniki, walidować metody oraz oceniać skuteczność monitoringu mikrobiologicznego w laboratorium i obszarach produkcyjnych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
charakteryzuje zasady przygotowania i pobierania próbek do badań mikrobiologicznych żywności.	omawia wymagania norm ISO 6887 i przepisów dotyczących pobierania próbek oraz wskazuje skutki błędnego przygotowania próbek.	Test teoretyczny
dobiera metody przygotowania próbek odpowiednio do rodzaju matrycy i celu badania.	identyfikuje problematyczne matryce, dobiera sposób przygotowania próbek oraz wskazuje zasady walidacji metod jakościowych.	Test teoretyczny
wykonuje badania czystości mikrobiologicznej powierzchni i powietrza zgodnie z wymaganiami norm.	dobiera odpowiednie metody badawcze, wykonuje obliczenia wyników oraz interpretuje uzyskane dane.	Test teoretyczny
analizuje wyniki monitoringu mikrobiologicznego i identyfikuje trendy oraz nieprawidłowości.	interpretuje wyniki badań, analizuje trendy i proponuje działania doskonalące na podstawie analizowanych przypadków.	Test teoretyczny

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

## Dzień 1 Żywność

1. Znaczenie przygotowania próbek w analizie mikrobiologicznej – problematyczne matryce – przykłady skutków błędnego przygotowania próbek (zanieczyszczenie, fałszywe wyniki);
2. Specyficzne wymagania i wyzwania związane z różnym typem i rozmiarem próbek, wykorzystanie normy ISO 6887-1 do 6;
3. Walidacja metod jakościowych dla próbek o większej masie i próbek połączonych z uwzględnieniem zmian normatywnych w tym zakresie;
4. Pobieranie próbek żywności do badań mikrobiologicznych – wytyczne Rozporządzenia 2073/2005 z późn. zmianami (w tym pobieranie próbek z tusz zwierzęcych (PN-EN ISO 17604:2015-10)).

## Dzień 2 Próbkę pobrane ze środowiska – monitoring mikrobiologiczny

1. Cel i zakres monitoringu mikrobiologicznego;
2. Zasady tworzenia monitoringu mikrobiologicznego środowiska;
3. Procedura dotycząca zasad kontroli mikrobiologicznej pomieszczeń produkcyjnych i laboratoryjnych – częstotliwość i lokalizacje pobierania próbek, kryteria i uzasadnienie wyboru punktów kontroli (przykłady planów monitoringu dla pomieszczeń o różnym przeznaczeniu), kryteria akceptacji, harmonogramy monitoringu.
4. Badanie czystości mikrobiologicznej powietrza – metoda sedymentacyjna i aspiracyjna, obliczanie wyników badań;
5. Badanie czystości mikrobiologicznej powierzchni – metoda odciskowa, wymazowa i wypłukiwania, dobór ilości rozcieńczalnika, obliczanie wyników badań wg wymagań ISO 18593;
6. Weryfikacja/walidacja metod badania próbek pobranych z powierzchni i próbek powietrza;
7. Kryteria oceny uzyskanych wyników dla powierzchni i powietrza, analiza danych (trendów).

## Walidacja usługi - Test teoretyczny

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> Znaczenie przygotowania próbek w analizie mikrobiologicznej - współdzielenie ekranu	Zajęcia	Joanna Królasik	11-06-2026	09:00	10:20	01:20
<b>2 z 15</b> -	Przerwa	-	11-06-2026	10:20	10:35	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 15 Specyficzne wymagania i wyzwania związane z różnym typem i rozmiarem próbek - współdzielenie ekranu	Zajęcia	Joanna Królasik	11-06-2026	10:35	12:05	01:30
4 z 15 -	Przerwa	-	11-06-2026	12:05	12:35	00:30
5 z 15 Walidacja metod jakościowych dla próbek o większej masie i próbek połączonych z uwzględnieniem zmian normatywnych w tym zakresie - współdzielenie ekranu	Zajęcia	Joanna Królasik	11-06-2026	12:35	13:50	01:15
6 z 15 -	Przerwa	-	11-06-2026	13:50	14:05	00:15
7 z 15 Pobieranie próbek żywności do badań mikrobiologicznych - współdzielenie ekranu	Zajęcia	Joanna Królasik	11-06-2026	14:05	15:00	00:55
8 z 15 Cel i zakres monitoringu mikrobiologicznego - współdzielenie ekranu	Zajęcia	Joanna Królasik	12-06-2026	09:00	10:20	01:20
9 z 15 -	Przerwa	-	12-06-2026	10:20	10:30	00:10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 15 Zasady tworzenia monitoringu mikrobiologicznego środowiska - współdzielenie ekranu	Zajęcia	Joanna Królasik	12-06-2026	10:30	12:00	01:30
11 z 15 -	Przerwa	-	12-06-2026	12:00	12:35	00:35
12 z 15 Procedura dotycząca zasad kontroli mikrobiologicznej pomieszczeń produkcyjnych i laboratoryjnych - współdzielenie ekranu	Zajęcia	Joanna Królasik	12-06-2026	12:35	13:50	01:15
13 z 15 -	Przerwa	-	12-06-2026	13:50	14:05	00:15
14 z 15 Weryfikacja/walidacja metod badania próbek pobranych z powierzchni i próbek powietrza - współdzielenie ekranu	Zajęcia	Joanna Królasik	12-06-2026	14:05	14:45	00:40
15 z 15 -	Walidacja	-	12-06-2026	14:45	15:00	00:15

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	12:00
w tym suma godzin zajęć	09:45
w tym suma godzin walidacji	00:15

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	13:15

## 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	1 525,20 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 240,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,10 PLN
Koszt osobogodziny netto	103,33 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	12:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Joanna Królasik

Doktor nauk technicznych ze specjalizacją w dziedzinie mikrobiologii. Wieloletni pracownik akredytowanego laboratorium badania żywności. Autorka kilkudziesięciu publikacji w czasopiśmie naukowych i branżowych. Szkoleniowiec w zakresie wymagań technicznych w laboratorium mikrobiologicznym, metod badań mikrobiologicznych produktów spożywczych i środowiska produkcji, wymagań i przepisów prawa dotyczących zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności oraz higieny procesów produkcyjnych, systemów zarządzania w przemyśle spożywczym: normy ISO, HACCP, GMP/GHP, BRC. Auditor wewnętrzny w zakresie wymagań systemu akredytacji dla laboratoriów badawczych oraz wymagań technicznych w laboratorium mikrobiologicznym. Posiada

bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce dla osób dorosłych w okresie 5 lat wstecz od daty rozpoczęcia szkolenia.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt przygotowany w formacie pdf.

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest poprawne wypełnienie formularza zgłoszeniowego.

1. Osoba zainteresowana skorzystaniem z usługi rozwojowej z dofinansowaniem musi dokonać zapisu na usługę co najmniej 4 dni przed jej rozpoczęciem, z użyciem numeru ID wsparcia.
2. Każdy uczestnik szkolenia otrzyma link aktywacyjny do platformy szkoleniowej, aktywacja umożliwi uczestnictwo w szkoleniu.
3. Podczas logowania się do platformy (system prosi o podanie: imienia, e-maila i hasła). W celu ułatwienia identyfikacji uczestnika prosimy o podanie imienia i nazwiska.
4. Lista obecności ze szkolenia będzie sporządzona na podstawie potwierdzenia przekazanego drogą e-mail, o uczestnictwie w szkoleniu oraz dodatkowo na podstawie potwierdzenia obecności na czacie.

## Warunki techniczne

Usługa będzie prowadzona na platformie CISCO WEBEX MEETINGS.

Aplikacja webex, jest bezpłatna i możliwa do ściągnięcia po otrzymaniu linku do szkolenia on-line.

Link jest ważny przez cały czas trwania szkolenia. Ponadto usługa będzie nagrywana na określone potrzeby (kontrola, audit usługi).

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika oraz wpisanie imienia i nazwiska

Wymagania techniczne:

- Szerokopasmowy dostęp do Internetu o przepustowości co najmniej 25/5 (download/upload) Mb/s.
- Możesz skorzystać ze szkolenia używając laptopa, telefonu czy tabletu (Komputer stacjonarny lub notebook wyposażony w mikrofon, głośniki lub/i kamerę internetową)
- Do udziału wystarczy aktualna przeglądarka przeglądarka internetowa z obsługą HTML 5 (Google chrome lub Mozilla Firefox).

## Kontakt



### Dział Realizacji Szkoleń CE2

**E-mail** szkolenia@ce2.pl

**Telefon** (+48) 81 4420 601