



Szkolenie: Pobieranie próbek urzędowych żywności do badań mikrobiologicznych.

Numer usługi 2026/06/30/202669/3658814

922,50 PLN brutto
750,00 PLN netto
147,60 PLN brutto/h
120,00 PLN netto/h
266,67 PLN cena rynkowa ⓘ

AMG SZKOLENIA
S.C.

★★★★☆ 4,3 / 5

14 ocen

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 06:15 h
- 📅 17.09.2026 do 17.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Weterynaria
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	10-09-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje kontrolerów i inspektorów do prawidłowego, zgodnego z prawem i normami technicznymi pobierania próbek żywności, gwarantującego ich nienaruszalność oraz pełną przydatność dowodową i analityczną w oficjalnych laboratoriach kontrolnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Charakteryzuje wymagania Rozporządzenia 2073/2005 w odniesieniu do liczebności próbek (n, c)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Rozróżnia kryteria bezpieczeństwa od kryteriów higieny procesu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wymienia pięć głównych kryteriów akceptacji próbek stosowanych przez laboratoria urzędowe	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Określa zasady i warunki prawidłowego pobierania próbek urzędowych żywności do badań mikrobiologicznych	Wyjaśnia pięć głównych kryteriów akceptacji próbek stosowanych przez laboratoria urzędowe	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Planuje pobór próbki żywności luzem w sposób aseptyczny, wykluczający kontaminację wtórną	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Przeprowadza pobór próbki żywności luzem w sposób aseptyczny, wykluczający kontaminację wtórną	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Prawidłowo zabezpiecza próbkę urzędową	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wypełnia protokoły poboru zabezpieczające proces pod kątem dowodowym	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wykazuje asertywność i rzetelność proceduralną w kontakcie z kontrolowanym podmiotem podważającym zasadność poboru	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?

TAK

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.

Na szkoleniu zostaną omówione wymagania prawne, technika poboru oraz kryteria akceptacji w laboratorium kontrolnym dotyczące próbek żywności do badań mikrobiologicznych w kontroli urzędowej.

PROGRAM

1. Podstawy prawne i normalizacyjne pobierania próbek urzędowych:

- hierarchia przepisów: Rozporządzenie (UE) 2017/625 (kontroli urzędowej) oraz przepisy krajowe,
- rola i uprawnienia próbkobiorcy urzędowego,
- przegląd kluczowych norm horyzontalnych (seria ISO 6887 oraz ISO 7218).

2. Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 – Kryteria mikrobiologiczne w praktyce próbkobiorcy:

- różnica między kryterium bezpieczeństwa żywności a kryterium procesu higieny – konsekwencje dla sposobu próbkobrania,
- interpretacja planu pobierania próbek: co w praktyce oznacza klasyczny schemat n oraz c (gdzie n to liczba jednostek próbki, a c to liczba jednostek dających wynik między m a M),
- zasady pobierania próbek w kierunku *Listeria monocytogenes* oraz *Salmonella* spp.,
- wyjątki i sytuacje szczególne: pobieranie próbek z partii o niejednorodnym charakterze.

3. Wyposażenie i przygotowanie do poboru próbek:

- dobór sprzętu jałowego (pojemniki, worki typu Stomacher, skalpele, sondy),
- środki ochrony osobistej i higiena próbkobiorcy (zapobieganie kontaminacji krzyżowej z rąk kontrolera do próbki),
- skalibrowany sprzęt pomiarowy (termometry pirometryczne i kontaktowe, rejestratory temperatury).

4. Technika pobierania próbek w warunkach aseptycznych:

- zasady "pola czystego" w zakładzie produkcyjnym / sklepie,
- techniki poboru próbek: z produktów zapakowanych jednostkowo, z produktów luzem, z powierzchni roboczych i tusz zwierzęcych,
- technika zabezpieczania próbki urzędowej: plombowanie, uniemożliwienie naruszenia kontr-próbki.

5. Kryteria przyjęcia próbek w oficjalnym laboratorium badawczym:

- kryterium temperatury transportu: żywność chłodzona (0°C - 4°C), żywność mrożona (poniżej - 18°C), żywność stabilna w temperaturze pokojowej,
- kryterium czasu: maksymalny czas od poboru do rozpoczęcia badania (standardowo do 24h, w uzasadnionych przypadkach do 36h wg ISO 7218),
- kryterium szczelności i aseptyki: uszkodzenia mechaniczne opakowania, przecieki, brak jałowości pojemnika transportowego,
- kryterium formalno-prawne: zgodność protokołu poboru z kodem/plombą na próbce, czytelność zlecenia, jednoznaczna identyfikacja partii,
- kryterium ilościowe: minimalna masa/objętość próbki wymagana do przeprowadzenia wszystkich zlecanych oznaczeń.

6. Dokumentacja, transport i łańcuch dowodowy (Chain of Custody):

- sporządzanie protokołu pobrania próbki urzędowej (zapisy krytyczne: temperatura w momencie poboru, dokładny czas),
- warunki transportu – walidacja lodówek turystycznych i rozkładu wkładów chłodzących,
- postępowanie w przypadku sporów z podmiotem kontrolowanym.

7. Konsultacje, dyskusja

8. Ocena efektywności szkolenia (test)

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

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

Przerwy w harmonogramie ujęte są jako jeden punkt i obejmują jedną dłuższą przerwę na lunch (30 minut) oraz krótkie przerwy ustalone przez Wykładowcę.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 3

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Pobieranie próbek urzędowych żywności do badań mikrobiologicznych	Zajęcia	Wykładowca AMG Szkolenia	17-09-2026	09:00	14:00	05:00
2 z 3 -	Przerwa	-	17-09-2026	14:00	15:00	01:00
3 z 3 -	Walidacja	Wykładowca AMG Szkolenia	17-09-2026	15:00	15:15	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	06:15
w tym suma godzin zajęć	05:00
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	07:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

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	147,60 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	06:15

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 dostarczanym 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.amgszkolenia.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**.

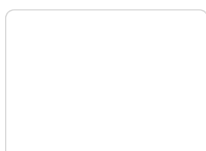
Do udziału w szkoleniu wystarczy dostęp do urządzenia podłączonego do internetu, mikrofon, słuchawki/głośniki, ewentualnie kamera internetowa. **Nie jest konieczna instalacja na komputerze specjalnego oprogramowania - wystarczy aktualna wersja przeglądarki Google Chrome (zalecana) lub Mozilla Firefox.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