



AMG SZKOLENIA
S.C.

★★★★☆ 4,3 / 5

18 ocen

Szkolenie: Pobieranie próbek żywności i próbek ze środowiska produkcji do badań mikrobiologicznych.

Numer usługi 2026/10/01/202669/3851906

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 06:15 h
- 📅 08.12.2026 do 08.12.2026

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

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Weterynaria
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do pracowników organów kontroli urzędowej (Inspektorów sanitarnych, Inspektorów 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	01-12-2026
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 integralność oraz pełną przydatność dowodową i analityczną w kontroli urzędowej. Na szkoleniu zostaną omówione wymagania prawne, technika poboru oraz kryteria mikrobiologiczne dotyczące próbek żywności i próbek ze środowiska produkcji i obrotu żywnością w badaniach mikrobiologicznych w kontroli urzędowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Określa zasady i warunki prawidłowego pobierania próbek żywności i próbek ze środowiska produkcji do badań mikrobiologicznych	Charakteryzuje wymagania Rozporządzenia 2073/2005 w odniesieniu do pobieranych próbek i kierunków badań	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Rozróżnia kryteria mikrobiologiczne bezpieczeństwa żywności 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
	Wyjaśnia pięć głównych kryteriów akceptacji próbek stosowanych przez laboratoria urzędowe	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Planuje pobór próbki żywności w sposób aseptyczny, wykluczający kontaminację wtórną	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Przeprowadza pobór próbki żywności 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie 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, Inspektorów 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 mikrobiologiczne dotyczące próbek żywności i próbek ze środowiska produkcji i obrotu żywnością w badaniach mikrobiologicznych w kontroli urzędowej.

PROGRAM

1. Wymagania prawne i normatywne:

- podstawowe przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny żywności,
- kryteria mikrobiologiczne dla środków spożywczych,
- wymagania dotyczące kontroli urzędowych,
- wymagania PN-EN ISO/IEC 17025 dotyczące pobierania próbek,
- najważniejsze normy i dokumenty związane z pobieraniem próbek żywności i środowiska produkcji.

2. Planowanie pobierania próbek:

- cel i zakres pobierania próbek,
- kryteria bezpieczeństwa żywności i higieny procesu,
- zasady tworzenia planów pobierania,
- interpretacja parametrów n, c, m, M,
- reprezentatywność próbki,
- ustalanie miejsc i częstotliwości pobierania,
- kompetencje i odpowiedzialność personelu.

3. Techniki pobierania próbek żywności:

- przygotowanie do pobierania próbek,
- dobór sprzętu, pojemników i narzędzi,
- pobieranie różnych rodzajów żywności,
- próbki pierwotne, zbiorcze i laboratoryjne,
- zasady aseptycznego pobierania,
- zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym.

4. Pobieranie próbek ze środowiska produkcji:

- powierzchnie mające i niemające kontaktu z żywnością,
- wybór miejsc pobierania w zależności od ryzyka,
- metody pobierania próbek z powierzchni,
- dobór rozcieńczalników i neutralizatorów,
- monitoring środowiska produkcyjnego,
- pobieranie próbek w kierunku *Listeria monocytogenes*.

5. Błędy przedanalizacyjne i zarządzanie ryzykiem:

- najczęstsze błędy na etapie planowania, pobierania i zabezpieczania próbek,
- ryzyko wtórnej kontaminacji,
- wpływ sposobu pobrania na wiarygodność wyniku,
- identyfikacja i ocena ryzyka,
- działania ograniczające ryzyko w procesie pobierania próbek.

6. Zabezpieczanie, transport i dokumentacja:

- oznakowanie i zabezpieczenie próbek,
- warunki i czas transportu,
- utrzymanie łańcucha chłodniczego,
- monitorowanie warunków transportu,
- dokumentacja i identyfikowalność próbki,
- zasady przyjęcia i kryteria odrzucenia próbki w laboratorium.

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 ustalane 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 żywności i próbek ze środowiska produkcji do badań mikrobiologicznych	Zajęcia	Anna Mańko-Domańska	08-12-2026	09:00	14:00	05:00
2 z 3 -	Przerwa	-	08-12-2026	14:00	15:00	01:00
3 z 3 -	Walidacja	Anna Mańko-Domańska	08-12-2026	15:00	15:15	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	06:15

Rodzaj godzin	Liczba godzin
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 2004 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



Anna Mańko-Domańska

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