

Szkolenie online, 17 września 2026 r.

Kod szkolenia: W2645W

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. 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.

Po szkoleniu uczestnik:

- charakteryzuje wymagania Rozporządzenia 2073/2005 w odniesieniu do liczebności próbek (n, c),
- rozróżnia kryteria bezpieczeństwa od kryteriów higieny procesu,
- wymienia i wyjaśnia pięć głównych kryteriów akceptacji próbek stosowanych przez laboratoria urzędowe,
- planuje i przeprowadza pobór próbki żywności luzem w sposób aseptyczny, wykluczający kontaminację wtórną,
- prawidłowo zabezpiecza próbkę urzędową i wypełnia protokoły poboru zabezpieczające proces pod kątem dowodowym,
- wykazuje asertywność i rzetelność proceduralną w kontakcie z kontrolowanym podmiotem podważającym zasadność poboru.

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)**

WYKŁADOWCA

Specjalista weterynaryjnej diagnostyki laboratoryjnej, Audytor ISO/IEC 17025 posiadający wieloletnie doświadczenie w audytowaniu laboratoriów mikrobiologicznych zgodnie z obowiązującą normą systemową, lekarz weterynarii. 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. Podczas szkoleń koncentruje się na prawidłowej interpretacji kryteriów mikrobiologicznych wg Rozporządzenia 2073/2005, technikach aseptycznego poboru prób, które wytrzymają rygor postępowania administracyjnego, budowaniu świadomości personelu w zakresie wpływu transportu i przechowywania próbek na wynik końcowy.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

SZKOLENIE ONLINE

SZKOLENIE W GODZINACH: 9:00 – 15:15; czas trwania zajęć: 7 godzin akademickich.

CENA SZKOLENIA: 750 zł netto; 700 zł netto - dla stałych klientów oraz przy zgłoszeniu przynajmniej dwóch osób z firmy.

CENA OBEJMUJE: udział w zajęciach dla 1 osoby, wsparcie poszkoleniowe, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, zaświadczenie ukończenia szkolenia w formacie pdf, zapewnienie platformy szkoleniowej i dostępu do szkolenia w czasie rzeczywistym, możliwość skorzystania z panelu dyskusyjnego dla wszystkich uczestników (obraz + dźwięk) w trakcie szkolenia, wsparcie techniczne realizowane telefonicznie lub w formie czatu przed i podczas szkolenia.

Stawka VAT: 23%.

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