

SZKOLENIE**„PRÓBKOBIORCA MIĘSA, WYROBÓW MIĘSNYCH I WYMAZÓW HIGIENICZNO-SANITARNYCH.”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 117 SPP

CEL / OPIS SZKOLENIA:

- Przypomnienie podstawowych obowiązków producentów żywności pochodzenia zwierzęcego w oparciu o wymagania prawne,
- Praktyczne wykorzystanie wiedzy w zakresie metodyki pobierania próbek mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego,
- Potwierdzenie kompetencji w zakresie pobierania próbek mięsa, przetworów mięsnych oraz wymazów higieniczno - sanitarnych (zaświadczenie),
- Konsultacje z wykładowcą posiadającym wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu mięsa i przetworów mięsnych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działów jakości, produkcji i laboratoriów zakładów przemysłu mięsnego odpowiedzialnych za pobór próbek mięsa, przetworów mięsnych i wymazów do badań mikrobiologicznych.

ZAKRES SZKOLENIA:

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 marca 2003r. w sprawie szczegółowych warunków pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych (Dz.U., 2003, nr 59, poz. 526 z późn.zm.);
2. Wspólnotowe i krajowe wymagania prawne dotyczące zagrożeń mikrobiologicznych w przemyśle spożywczym. Obowiązki producentów żywności pochodzenia zwierzęcego w świetle przepisów prawnych. Rozp. WE nr 178/2002 oraz akty prawne tzw. „pakietu higienicznego”: Rozp. WE nr 852/2004 i 853/2004;
3. Wymagania ogólne w zakresie pobierania próbek / ogólne zasady pobierania próbek żywności, pasz, wymazów higieniczno-sanitarnych do badań;
4. Pobieranie próbek z tusz zwierząt rzeźnych. Metody pobierania próbek (niszczące i nieniszczące, rodzaje próbek, częstotliwość pobierania, miejsce pobierania, schematy, zagadnienia praktyczne, transport i przechowywanie próbek. PN-ISO 17604:2005; Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wstęp - ogólne zasady pobierania próbek żywności i pasz:
 - Przepisy związane z pobieraniem próbek żywności do badań laboratoryjnych,
 - Cele pobierania próbek,
 - Metody pobierania próbek,
 - Rodzaje próbek.
2. Pobieranie próbek pierwotnych i próbek wtórnych mięsa i przetworów mięsnych:
 - Sprzęt do pobierania próbek,
 - Liczność pobieranych próbek pierwotnych,



- Sposób pobierania próbek,
 - Sprawozdania z pobierania próbek,
 - Pakowanie próbek,
 - Warunki transportu i przechowywania próbek.
3. Pobieranie próbek z tusz zwierząt rzeźnych w celu oceny higieny zakładu:
- Pobieranie próbek metodą niszczącą za pomocą skalpela lub korkoboru,
 - Pobieranie próbek metodą nieniszczącą za pomocą gąbki ściерnej,
 - Częstotliwość pobierania, miejsce pobierania, schematy.
4. Ćwiczenia praktyczne (pokazowe):
- Pobieranie wymazów z powierzchni twardych,
 - Pobieranie próbek z powierzchni za pomocą płytek kontaktowych,
 - Pobieranie próbek z powierzchni tusz metodą niszczącą,
 - Pobieranie próbek z powierzchni tusz metodą nieniszczącą,
5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Lekarz Weterynarii, specjalista Higieny Zwierząt Rzeźnych i Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, technik analityki medycznej, prowadzi praktyczne szkolenia w zakresie mikrobiologii, dobrostanu zwierząt oraz higieny oraz skuteczności mycia i dezynfekcji.

TERMINY:

24.02.2026 - szkolenie on-line

08.05.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

27.08.2026 – szkolenie on-line

18.11.2026 – szkolenie on-line

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 - rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 - podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE**

749,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.



TRYB STACJONARNY**980,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu.

W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**Wymagania sprzętowe:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem:

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie:

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.