

SZKOLENIE**„POBIERANIA PRÓBEK ROŚLIN, PRODUKTÓW ROŚLINNYCH ORAZ ŻYWNOSCI I PASZ POCHODZENIA
ROŚLINNEGO NA OBECNOŚĆ POZOSTAŁOŚCI ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN.”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 270 SPP

CEL / OPIS SZKOLENIA:

- Wyjaśnienie podstawowych zasad i wymagań dotyczących pobierania próbek żywności i pasz.
- Przedstawienie i wyjaśnienie metodyk pobierania próbek produktów roślinnych, żywności oraz pasz dotyczących poziomów środków ochrony roślin zawartych w obowiązujących przepisach prawa UE.
- Opis praktycznych metod pobierania próbek.
- Konsultacje z wykładowcą.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników zajmujących się kontrolą, certyfikacją i produkcją produktów ekologicznych oraz zajmujących się handlem produktami zwierzęcymi pochodzącymi z krajów trzecich.

ZAKRES SZKOLENIA:

- ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów).
- ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 3 września 2020 r. w sprawie pobierania próbek roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów do badań na obecność pozostałości środków ochrony roślin.
- ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. ustanawiające metody pobierania próbek i dokonywania analiz do celów urzędowej kontroli pasz.

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 produktów i żywności pochodzenia roślinnego
 - Sprzęt do pobierania próbek
 - Liczność pobieranych próbek pierwotnych
 - Sposób pobierania próbek
 - Sprawozdania z pobierania próbek
 - Pakowanie próbek
 - Warunki transportu i przechowywania próbek.
3. Pytania, test, zakończenie szkolenia, rozdanie certyfikatów.



TRENER:

Wykształcenie: absolwent Wydziału Matematyki, Fizyki i Chemii, kończył studia podyplomowe „Menedżer Jakości” - Szkoła Główna Handlowa w Warszawie oraz w zakresie Integrowanej i Ekologicznej Technologii Produkcji Roślinnej. Obecnie na stanowisku kierownika wydziału nadzoru kontroli jakości, od 10 lat prowadzi szkolenia i egzaminy dla rzeczoznawców w zakresie pobieranie próbek: buraków cukrowych i ich przetworów, miodu, owoców i warzyw świeżych i przetworzonych, pieczywa, ziarna zbóż, roślin strączkowych i ich przetworów, oleju nasion roślin oleistych, mleka i jego przetworów i innych produktów spożywczych.

TERMINY:**24.02.2026****08.06.2026****03.12.2026**

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

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 - rozpoczęcie szkolenia on-line

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45 - 14:00 cd. szkolenia on-line

14:00 - podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****679,00 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.

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. **Dруга i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymują 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.

