ATK.210.8.2026 Tomaszów Mazowiecki, dnia 26.10.2026 r.

OGŁOSZENIE O NABORZE
DYREKTOR POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W TOMASZOWIE MAZOWIECKIM UL. MAJOWA 1/13, 97-200 TOMASZÓW MAZOWIECKI
OGŁASZA NABÓR KANDYDATÓW NA WOLNE STANOWISKO PRACY
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W TOMASZOWIE MAZOWIECKIM
w Sekcji Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych

I. INFORMACJA O WARUNKACH ZATRUDNIENIA

1. Nazwa stanowiska (kobieta/mężczyzna): technik /instruktor higieny /stażysta /młodszy asystent.

Nazwa stanowiska zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 marca 2010 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych na poszczególne stanowiska pracy w stacji sanitarno-epidemiologicznej (Dz. U. Nr 48, poz.283).

2. Miejsce wykonywania pracy:

W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim, ul. Majowa 1/13, 97-200 Tomaszów Mazowiecki oraz praca w terenie (obręb powiatu tomaszowskiego) w ramach realizacji zadań statutowych Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim

3. Wymiar i forma zatrudnienia:

umowa o pracę, pełen etat, praca biurowo-terenowa przy monitorze ekranowym przez co najmniej połowę dobowego wymiaru czasu pracy.

4. Wynagrodzenie:

wg rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 lipca 2014 r. w sprawie warunków wynagrodzenia za pracę pracowników podmiotów leczniczych działających w formie jednostki budżetowej (Dz. U. z 2025 r.poz.518 ze zm.) oraz ustawy z dnia 8 czerwca 2017 r. o sposobie ustalania najniższego wynagrodzenia zasadniczego niektórych pracowników zatrudnionych w podmiotach leczniczych (Dz. U. z 2022 r. poz..2139)

II. GŁÓWNE ZADANIA WYKONYWANE NA STANOWISKU PRACY

1. Sprawowanie nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz produktami kosmetycznymi poprzez przeprowadzanie kontroli sanitarnych,
2. Sprawowanie nadzoru nad realizacją prawidłowego żywienia ludzi w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego, sprawowanie nadzoru sanitarnego w zakresie produkcji pierwotnej sprzedaży bezpośredniej, rolniczego handlu detalicznego żywności pochodzenia roślinnego,

3. Pobieranie próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych,
4. Prowadzenie postępowania w ramach systemu szybkiego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych (RASFF),
5. Opracowywanie, dokumentowanie i likwidacja ognisk zbiorowych zatruć pokarmowych,
6. Ocena stopnia wdrożenia i skuteczność funkcjonowania zasad GHP, GMP i systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP w nadzorowanych obiektach,
7. Prowadzenie rejestrów, bazy danych obiektów branży żywnościowej będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim,
8. Prowadzenie postępowań administracyjnych zgodnie z KPA
9. Prowadzenie sprawozdawczości miesięcznej, kwartalnej i rocznej z zakresu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, żywienia i produktów kosmetycznych
10. Udział w szkoleniach/naradach wewnętrznych i zewnętrznych.

III. WYMAGANIA, ZWIĄZANE ZE STANOWISKIEM

1. Wykształcenie średnie lub wyższe, preferowane kierunki: technologia żywności i żywienia, dietetyka i żywienie człowieka, mikrobiologia żywności, bezpieczeństwo i higiena żywności, toksykologia żywności i kierunki pokrewne mające zastosowanie w realizacji zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 marca 2010 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych na poszczególne stanowiska pracy w stacji sanitarno-epidemiologicznej (Dz. U. Nr 48, poz.283).
2. Znajomość przepisów:
Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 parlamentu europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
Kodeks postępowania administracyjnego,
Prawo przedsiębiorców.
3. Biegła znajomość obsługi komputera (pakiet Microsoft Office, MS Excel, MS Word).
4. Przestrzeganie najwyższych standardów etyki zawodowej oraz wysoka kultura osobista.
5. Umiejętność pracy indywidualnej jak i zespołowej.
6. Dobra organizacja pracy własnej.
7. Odpowiedzialny stosunek do pracy, zaangażowanie.
8. Odporność na stres.

9. Umiejętność analitycznego myślenia.
10. Umiejętności w zakresie komunikacji werbalnej – formułowanie wypowiedzi w sposób gwarantujący ich zrozumienie, udzielanie wyczerpujących i rzeczowych odpowiedzi.
11. Dyspozycyjność, rzetelność, bezstronność, odpowiedzialność.
12. Gotowość do systematycznego aktualizowania wiedzy branżowej.
13. Stan zdrowia pozwalający na zatrudnienie na ww. stanowisku.

IV. WYMAGANIA DODATKOWE (mile widziane)

1. Doświadczenie w pracy na podobnym stanowisku.
2. Znajomość ogólnych zasad pracy w systemie jakości.
3. Czynne prawo jazdy kat. B

V. WYMAGANE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA

1. CV oraz list motywacyjny (CV powinno zawierać, zgodnie z art.22[1] Kodeksu Pracy następujące dane: imię (imiona) i nazwisko, datę urodzenia, dane kontaktowe (w tym nr telefonu do kontaktu), wykształcenie, kwalifikacje zawodowe, przebieg dotychczasowego zatrudnienia),
2. Kopia dokumentów potwierdzających wykształcenie,
3. Kopia innych dokumentów o posiadanych kwalifikacjach i uprawnieniach zawodowych,
4. Zgoda kandydata na przetwarzanie danych osobowych w procesie rekrutacji (załącznik do ogłoszenie o naborze),
5. Oświadczenie osoby ubiegającej się o zatrudnienie (załącznik do ogłoszenia o naborze),
6. Klauzula informacyjna dla kandydata do pracy (załącznik do ogłoszenia o naborze).

Wszystkie oświadczenia i kopie dokumentów winny być opatrzone własnoręcznym podpisem.

VI. SPOSÓB I MIEJSCE SKŁADANIA DOKUMENTÓW

1. Termin składania dokumentów:
Dokumenty należy przesłać/ dostarczyć do 6 listopada 2026 roku.
(liczy się data wpływu do PSSE Tomaszów Mazowiecki)
2. Sposób i miejsce składania dokumentów:
- pocztą elektroniczną na adres:
sekretariat.psse.tomaszowmazowiecki@sanepid.gov.pl
- za pośrednictwem operatora pocztowego na adres PSSE z dopiskiem na kopercie „nabór na wolne stanowisko pracy w sekcji Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych”.
- na adres e-doręczeń: AE:PL-51636-41589-EADSU-29
- osobiście w sekretariacie siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim, ul. Majowa 1/13, 97-200, Tomaszów Mazowiecki

Dokumenty które wpłyną lub zostanę dostarczone po terminie nie będą rozpatrywane.

VII. DODATKOWE INFORMACJE

Pierwszy etap - weryfikacja formalna nadesłanych ofert,
drugi etap - rozmowa kwalifikacyjna.
Wybrani kandydaci będą informowani o miejscu i terminie rozmowy kwalifikacyjnej telefonicznie.
Złożone dokumenty kandydatów, których oferty zostaną odrzucone w procesie naboru będą wydawane zainteresowanym lub w przypadku, gdy zainteresowany nie zgłosi się po ich odbiór, zostaną zniszczone w sposób mechaniczny po upływie 90 dni od zakończenia rekrutacji.
Prosimy o niezamieszczanie w dokumentach aplikacyjnych danych szczególnych kategorii (o których mowa w art. 9 ust.1 RODO). W przypadku przesłania przez kandydata danych nadmiarowych (danych zwykłych np. wizerunek/zdjęcie), ich dobrowolne podanie w CV traktowane jest jako wyraźne działanie potwierdzające zgodę na ich przetwarzanie w celach rekrutacyjnych.