

Kontrola „ex-post” str. 10 • Rolnictwo ekologiczne str. 16 • Służbowy savoir-vivre str. 26

WIEDZA I JAKOŚĆ

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

nr 2 (3)/2006



Znakowanie
żywności

str. 5

TEMAT

3 Wyniki ankiety

AKTUALNOŚCI

4 Podejście procesowe
w zarządzaniu jakością5 Znakowanie artykułów
rolno-spożywczych

WYWIAD

10 Kontrola „ex-post”

KONTROLE

12 Laboratoria na światowym
poziomie

14 Przetargi w GIJHARS

15 Egzamin kompetencji

16 Rolnictwo ekologiczne
w Polsce19 Komisja Kodeksu
Żywnościowego20 Aparaty do klasyfikacji tusz
wieprzowych w systemie
EUROP

ŚWIAT

14 Żywność w Danii

SZKOLENIA

22 Dobra administracja publiczna

ŻYCIE

24 Porozumienie bez słów

25 Starożytna sztuka uzdrawiania

26 Służbowy savoir-vivre

KUCHNIA

28 Przepisy kulinarne

Konkurs na tytuł Biuletynu
rozstrzygnięty

Konkurs na nazwę naszego magazynu został rozstrzygnięty. Spośród wielu nadesłanych nazw wybraliśmy „Wiedza i Jakość”. Taką nazwę zaproponowały dwie panie, Wioletta Styczeń i Monika Krupka z Laboratorium Specjalistycznego w Szczecinie. Nagrodą za zwycięstwo jest zestaw gadżetów firmowych. Serdecznie obu paniom gratulujemy.

Chcemy być Twoją gazetą



Renata Turowicz
Stanowisko ds. Mediów

Szanowni Państwo! Oddajemy w Wasze ręce trzeci numer naszego kwartalnika. Od tego numeru nasz magazyn zmienia tytuł. Nowa nazwa „Wiedza i Jakość” powstała w wyniku konkursu.

Głównym tematem tego wydania jest znakowanie artykułów rolno-spożywczych. W czerwcu inspekcja wyszła na przeciw ogromnemu zainteresowaniu tematem i zorganizowała drugą edycję Seminarium pt. „Problematyka znakowania”. Jakie błędy są najczęściej popełniane przez producentów w znakowaniu żywności? W jakich obszarach jest najwięcej problemów? Odpowiedzi na te pytania postaraliśmy się zebrać i przedstawić w obszernym materiale na str. 5-9. Zachęcam gorąco do lektury pozostałych artykułów w tym numerze.

Pragnąc przekazać Państwu jak najwięcej aktualności z życia Inspekcji, prezentujemy wywiad z Aleksandrem Łaszczkiem z WIJHARS w Szczecinie.

Mam nadzieję, że ciekawą lekturą będzie dla Państwa wyróżniona praca uczestnika Studium Korpusu Służby Cywilnej, traktująca o administracji publicznej.

Dla wszystkich, którzy w czasie upalnych dni wolą skupić się na lżejszych tematach, przygotowaliśmy materiał z zakresu bon tonu. W tekście „Służbowy savoir-vivre” piszemy, jak ważne jest przestrzeganie zasad dobrego wychowania. Zawarte w artykule porady przydadzą się nie tylko podczas wakacyjnego wypoczynku, ale również po powrocie do pracy podczas spotkań biznesowych.

Niezwykle ważnym punktem w naszej działalności jest komunikacja ze współpracownikami i troska o regularny przepływ informacji. W komunikacji ważne są nie tylko słowa. Z artykułu „Porozumienie bez słów” dowiemy się, co mówi nasze ciało.

Mam nadzieję, że „Wiedza i Jakość” będzie dla Państwa magazynem, po który sięgną Państwo z przyjemnością. Staramy się, aby zawarte w nim informacje były ciekawe i odpowiadały na nurtujące wszystkich pytania.

Życzę przyjemnej lektury.

Sprostowanie

W poprzednim numerze Biuletynu IJHARS wkradła się nieścisłość.

W artykule „Wzrasta eksport owoców i warzyw” zamieszczonym na stronie 9 podaliśmy informację, że do WIJHARS w Kielcach wpływa 20 zgłoszeń dotyczących zamiaru wywozu owoców i warzyw miesięcznie zamiast dziennie. Czytelników i Autorów artykułu przepraszamy.

Redakcja



IJHARS

adres redakcji: IJHARS, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa,
tel.: 623-29-80, faks: 623-29-88, www.ijhars.gov.pl

redakcja: Renata Turowicz, e-mail: rturowicz@ijhars.gov.pl

zdjęcia w numerze: archiwum IJHARS

zdjęcie na okładce: Marcin Wodzyński

projekt redakcyjny, graficzny i realizacja: Dziennikarska Agencja
Wydawnicza MEDIAPOLIS, 00-372 Warszawa, ul. Foksal 16/18,
tel.: 313-22-00, faks: 313-22-09.

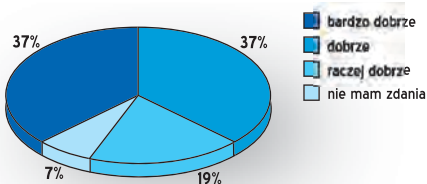
Redakcja zastrzega sobie prawo adiestacji, redagowania i skracania
nadesłanych tekstów. Wszelkie prawa zastrzeżone. Copyright ©

Wyniki ankiety

W czerwcu w GIJHARS była przeprowadzona ankieta dotycząca satysfakcji pracowników. Prezentujemy wybrane odpowiedzi z każdego działu ankiety.

Przebieg pracy, procesy i współpraca

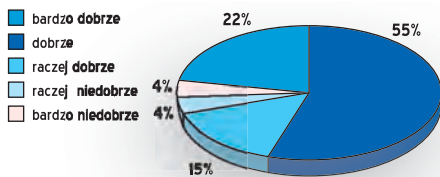
Jak oceniasz system komunikacji wewnętrznej? Biuletyn JIHARS.



Okazało się, że nasz Biuletyn jest doskonale znany i bardzo wysoko ceniony jako forma komunikacji wewnętrznej. Ponad 70 proc. oceniło go dobrze lub bardzo dobrze.

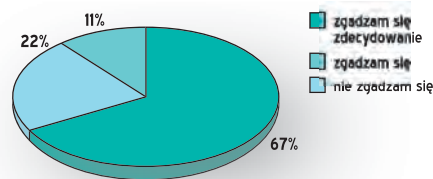
Jak oceniasz system komunikacji wewnętrznej? Strona internetowa. Intranet.

Respondenci bardzo dobrze ocenili system komunikacji wewnętrznej przez Intranet. Ponad 90 proc. odpowiedzi to oceny pozytywne.



Misja, filozofia, strategia i zaufanie

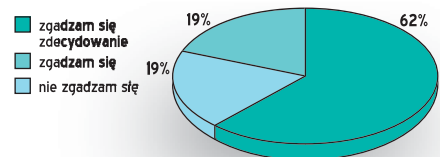
Mam zaufanie do kierownictwa GIJHARS.



Kierownictwo GIJHARS odbarza zaufaniem 78 proc. ankietowanych. Tylko co piąty respondent dał odpowiedź negatywną.

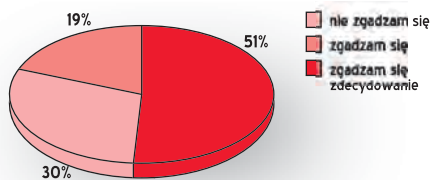
Lubię moją pracę.

81 proc. uczestników ankiety odpowiedziało, że lubi swoją pracę. Z tego grona 62 proc. bardzo lubi. Tylko 19 proc. nie jest zadowolonych ze swojej pracy.



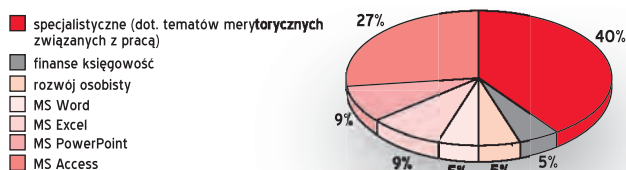
Innowacje i nauka

Jestem zadowolony z własnego rozwoju zawodowego w GIJHARS?



Własny rozwój zawodowy w GIJHARS 70 proc. pracowników oceniło bardzo dobrze lub dobrze. Jednak grupa niezadowolonych stanowi 30 proc.

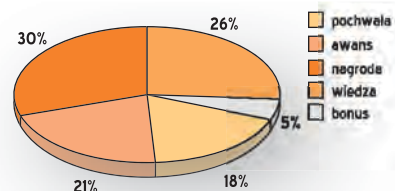
W jakiego typu szkoleniach chciałbyś uczestniczyć?



Największym zainteresowaniem cieszą się szkolenia merytoryczne związane z pracą.

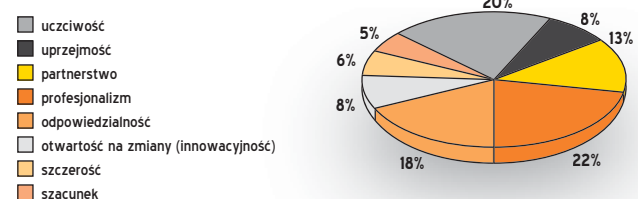
Relacje i atmosfera w pracy

Który z czynników jest dla Ciebie najbardziej motywujący?



Motywacją do dobrej pracy jest dla ankietowanych zarówno nagroda (30 proc.), jak i zdobywanie wiedzy (26 proc.) Dopiero na 3. miejscu pojawił się awans.

Które z wymienionych wartości są dla Ciebie najistotniejsze?



Ankietowani uznali, że najwyższą cenioną w pracy wartością jest profesjonalizm.

W NUMERZE

FOTOREPORTAŻ

- 3 Inspekcja w obiektywie

AKTUALNOŚCI

- 4 Podejście procesowe w zarządzaniu jakością
5 Znakowanie artykułów rolno-spożywczych

WYWIAD

- 10 Kontrola „ex-post”

KONTROLE

- 12 Laboratoria na światowym poziomie
14 Przetargi w GIJHARS
15 Egzamin kompetencji
16 Rolnictwo ekologiczne w Polsce
19 Komisja Kodeksu Żywnościowego
20 Aparaty do klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP

ŚWIAT

- 14 Żywność w Danii

SZKOLENIA

- 22 Dobra administracja publiczna

ŻYCIE

- 24 Porozumienie bez słów
25 Starożytna sztuka uzdrawiania
26 Służbowy savoir-vivre

KUCHNIA

- 28 Przepisy kulinarne

Konkurs na tytuł Biuletynu rozstrzygnięty

Konkurs na nazwę naszego magazynu został rozstrzygnięty. Spośród wielu nadesłanych nazw wybraliśmy „Wiedza i Jakość”. Taką nazwę zaproponowały dwie panie, Wioletta Styczeń i Monika Krupka z Laboratorium Specjalistycznego w Szczecinie. Nagrodą za zwycięstwo jest zestaw gadżetów firmowych. Serdecznie obu paniom gratulujemy.

Chcemy być Twoją gazetą



Renata Turowicz
Stanowisko ds. Mediów

Szanowni Państwo! Oddajemy w Wasze ręce trzeci numer naszego kwartalnika. Od tego numeru nasz magazyn zmienia tytuł. Nowa nazwa „Wiedza i Jakość” powstała w wyniku konkursu.

Głównym tematem tego wydania jest znakowanie artykułów rolno-spożywczych. W czerwcu inspekcja wyszła na przeciw ogromnemu zainteresowaniu tematem i zorganizowała drugą edycję Seminarium pt. „Problematyka znakowania”. Jakie błędy są najczęściej popełniane przez producentów w znakowaniu żywności? W jakich obszarach jest najwięcej problemów? Odpowiedzi na te pytania postaramy się zebrać i przedstawić w obszernym materiale na str. 5-9. Zachęcam gorąco do lektury pozostałych artykułów w tym numerze.

Pragnąc przekazać Państwu jak najwięcej aktualności z życia Inspekcji, prezentujemy wywiad z Aleksandrem Łaszczykiem z WIJHARS w Szczecinie.

Mam nadzieję, że ciekawą lekturą będzie dla Państwa wyróżniona praca uczestnika Studium Korpusu Służby Cywilnej, traktująca o administracji publicznej.

Dla wszystkich, którzy w czasie upalnych dni wolą skupić się na lżejszych tematach, przygotowaliśmy materiał z zakresu bon tonu. W tekście „Służbowy savoir-vivre” piszemy, jak ważne jest przestrzeganie zasad dobrego wychowania. Zawarte w artykule porady przydadzą się nie tylko podczas wakacyjnego wypoczynku, ale również po powrocie do pracy podczas spotkań biznesowych.

Niezwykle ważnym punktem w naszej działalności jest komunikacja ze współpracownikami i troska o regularny przepływ informacji. W komunikacji ważne są nie tylko słowa. Z artykułu „Porozumienie bez słów” dowiemy się, co mówi nasze ciało.

Mam nadzieję, że „Wiedza i Jakość” będzie dla Państwa magazynem, po który sięgną Państwo z przyjemnością. Staramy się, aby zawarte w nim informacje były ciekawe i odpowiadały na nurtujące wszystkich pytania.

Życząc przyjemnej lektury.

Sprostowanie

W poprzednim numerze Biuletynu IJHARS wkradła się nieścisłość.

W artykule „Wzrasta eksport owoców i warzyw” zamieszczonym na stronie 9 podaliśmy informację, że do WIJHARS w Kielcach wpływa 20 zgłoszeń dotyczących zamiaru wywozu owoców i warzyw miesięcznie zamiast dziennie. Czytelników i Autorów artykułu przepraszamy.

Redakcja



adres redakcji: IJHARS, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa,
tel.: 623-29-80, faks: 623-29-88, www.ijhars.gov.pl
redakcja: Renata Turowicz, e-mail: rturowicz@ijhars.gov.pl
zdjęcia w numerze: archiwum IJHARS
zdjęcie na okładce: Marcin Wodzyński

projekt redakcyjny, graficzny i realizacja: Dziennikarska Agencja Wydawnicza MEDIAPOLIS, 00-372 Warszawa, ul. Foksal 16/18,
tel.: 313-22-00, faks: 313-22-09.

Redakcja zastrzega sobie prawo adiacji, redagowania i skracania nadesłanych tekstów. Wszelkie prawa zastrzeżone. Copyright ©

Inspekcja w obiektywie

Wszyscy wspólnie dbamy o jakość naszej żywności



Sekretariat: Małgorzata Trębicka i Ania Skotnicka



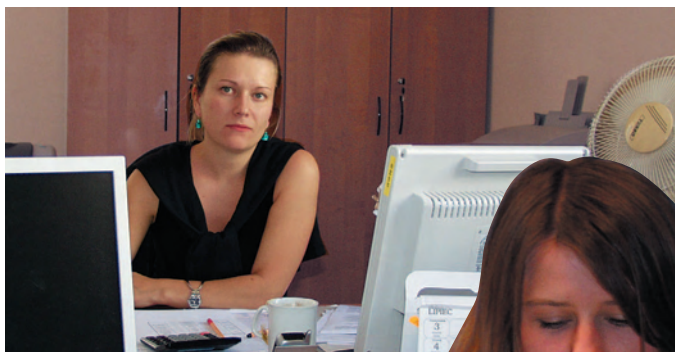
Joanna Ziomek i Basia Księżopolska



Wanda Adamczyk



Anna Szpakowska



Magdalena Wantuch



Marta Szemberg



Antoni Świderski



Michał Szymaniak



Monika Kołodziejczyk i Justyna Tyburska

Podejście procesowe w zarządzaniu jakością

Podejście procesowe zostało po raz pierwszy zastosowane w normie ISO 9001:2000. Norma ta wprowadza je do systemu zarządzania jakością jako obowiązujące



Anna Szpakowska,
Samodzielne Stanowisko
ds. Systemu
Zarządzania Jakością

Podejście procesowe zmieniło diametralnie myślenie o systemie zarządzania jakością, ponieważ przeniosło punkt ciężkości ze „starania się” na zarządzanie. Najprościej wyjaśnić to na podstawie wykresu, który pokazujemy niżej. Przedstawiono na nim następujące elementy procesów realizacyjnych:

- Procesy kierowania – (np. polityka jakości, cele i planowanie jakości, zarządzanie systemem, organizacja, ocena systemu), ujęte w rozdziale 5. normy.
- Procesy zarządzania zasobami (np. personel, informacja), ujęte w rozdziale 6. normy.
- Procesy wykonania produktów (np. życzenia klientów, projektowanie i rozwój wyrobów/usług, wytwarzanie/wykonywanie wyrobów/usług oraz korygowanie odstępstw), ujęte w rozdziale 7. normy.
- Procesy oceny, analizy i doskonalenia (np. wydajności systemu na podstawie informacji o zadowoleniu klientów), ujęte w rozdziale 8. normy.

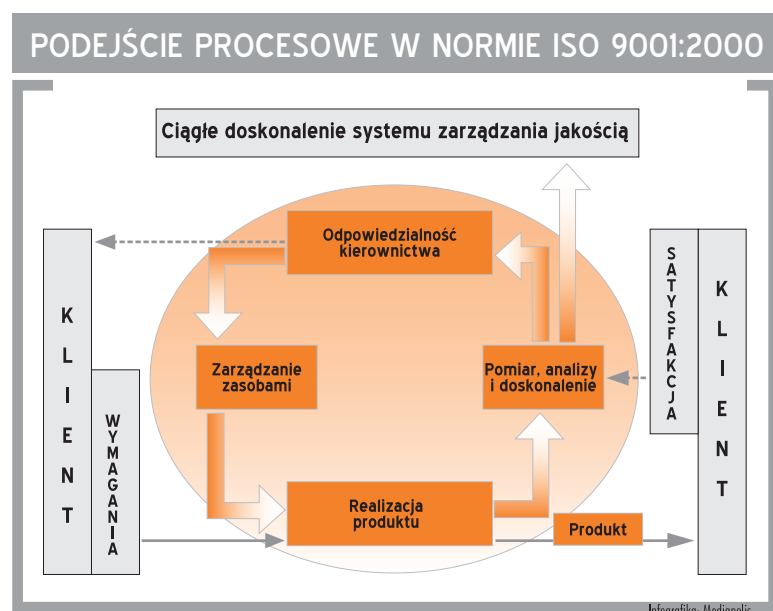
Procesem bazowym jest proces realizacji wyrobu. W nim tkwi sens działania organizacji czy firmy. Proces ten jest uruchamiany przez klienta, w postaci stawianych wymagań, a kończy się dostarczeniem produktu lub usługi. Pożądanym wynikiem procesu jest satysfakcja klienta.

Indentyfikacja procesów w organizacji

Wyodrębnia się procesy i ważniejsze podprocesy. Wymieńmy najpierw procesy:

- główne – związane są z podstawową działalnością organizacji, mogą wynikać z charakteru działalności (np. procesy produkcyjne czy usługowe) lub z przepisów prawa (np. urzędy)
- pomocnicze – są wykonywane przez pracowników instytucji, jednak nie wynikają bezpośrednio z działalności podstawowej, np. magazynowanie lub transport. Są to procesy, które w ramach outsourcingu mogą zostać zlecone na zewnątrz
- ogólne – zwane także procesami zarządzania, to działalności wymagane dla sprawnego działania firmy, np. księgowość czy zarządzanie personelem
- systemowe – wynikają z wymagań normy ISO 9001:2000.

Norma ta wyróżnia sześć takich procesów systemowych: nadzór nad dokumentacją, nad zapisami, nad wyrobem niezgodnym, audyty wewnętrzne, działania korygujące i zapobiegawcze. Definiując procesy w organizacji musimy wziąć jeszcze pod uwagę: początek i koniec procesu, strukturę procesu, wejścia i wyjścia, dostawców i klientów, właścicieli procesu, kryteria oceny, wpływ na wynik całości organizacji, mierniki, narzędzia pomiaru i oceny, kryteria i metody sterowania, w tym sprzężenia zwrotne, zasoby i odstępstwa oraz dokumentację procesu. W pierwszej kolejności należy zidentyfikować procesy niezbędne dla systemu zarządzania jakością. Mogą to być procesy produkcyjne, usługowe, logistyczne, sprzedaży itp. Liczba i charakter procesów zależą ściśle od wielkości i rodzaju działalności organizacji. Następnie powinna zostać określona ich kolejność oraz wzajemne zależności. Procesy się przenikają – jedne wynikają z drugich, dostarczają sobie nawzajem informacji i produktów. Wyjścia z jednych procesów są wejściami dla drugich. Dalszym krokiem jest określenie kryteriów i metod oceny, które zapewnią skuteczne prowadzenie i nadzorowanie procesów. Po to, aby monitorować procesy konieczne jest również zapewnienie dostępności odpowiednich zasobów i informacji. Na koniec powinien zostać uruchomiony proces ciągłego doskonalenia, aby zapewnić stałe spełnianie wymagań klientów.



Znakowanie artykułów rolno-spożywczych

Ze względu na duże zainteresowanie problematyką w zakresie znakowania artykułów rolno-spożywczych GIJHARS wspólnie z RGŻ zorganizowały 8 czerwca II edycję Seminarium

Celem Seminarium było omówienie zagadnień związanych ze znakowaniem artykułów rolno-spożywczych, a w szczególności występujących nieprawidłowości i błędów popełnianych przez producentów żywności w powyższym zakresie. Podczas Seminarium została omówiona problematyka znakowania w branżach mięsnej i cukierniczej, a także przetworów owocowo-warzywnych, ryb i przetworów rybnych oraz przypraw i ziół. Konferencja miała na celu usystematyzowanie wiedzy na temat prawodawstwa obowiązującego w zakresie znakowania artykułów rolno-spożywczych oraz pokazania najczęściej pojawiających się błędów w oznakowaniu.

“ARTYKUŁ ROLNO-SPOŻYWCZY MUSI BYĆ PRAWIDŁOWO OZNAKOWANY

Wprowadzeniem do spotkania było przedstawienie obowiązujących przepisów wdrażających wymagania w zakresie ogólnych zasad znakowania żywności. Następnie pracownicy GIJHARS zaprezentowali szczegółowe zasady znakowania obowiązujące dla



Pracownicy GIJHARS zorganizowali drugą już edycję Seminarium.

poszczególnych grup artykułów rolno-spożywczych. Zapraszamy na następne strony naszego biuletynu, na których opisujemy szczegółowo zasady znakowania artykułów rolno-spożywczych w branży mięsnej i cukierniczej oraz przetworów owocowo-warzywnych, ryb i przetworów rybnych.

Seminarium cieszyło się ogromnym zainteresowaniem i zostało bardzo wysoko ocenione zarówno przez uczestników, jak i gości będących, m.in. opinotwórcami prawa żywnościowego. Przemawia to za zorganizowaniem kolejnych edycji konferencji, poszerzonych o inne branże przemysłu rolno-spożywczego.

RT

WYPOWIEDZI NIEKTÓRYCH UCZESTNIKÓW SEMINARIUM

Dlaczego tematyka znakowania jest tak bardzo istotna dla naszej Inspekcji? Znakowanie jest jednym z wielu, ale bardzo istotnym elementem jakości handlowej, którą kontroluje i nadzoruje nasza Inspekcja i w stosunku do której w ostatnich czasach stwierdzono najwięcej nieprawidłowości.

*Agnieszka Michaliszyn,
Wydział Kontroli Jakości Handlowej*

Przepisy prawne określają dokładnie funkcję i cel, jakie musi spełnić oznakowanie. 30-35, a nawet 40 proc. artykułów rolno-spożywczych ma nieprawidłowości w oznakowaniu.

W 2005 r. było bardzo dużo kontroli. Sprawdzono 30-40 proc. asortymentu. Co trzeci artykuł był nieprawidłowo oznakowany.

W 2006 r. były o wiele lepsze wyniki. 15 proc. skontrolowanych wybranych artykułów nie spełnia wymagań w zakresie znakowania. Następuje więc powolny spadek towarów nieprawidłowo oznakowanych, ale nadal jest to najliczniejsza grupa.

*Justyna Wasilewko,
Zastępca Głównego Inspektora JHARS*

Musimy pamiętać, że smakowita, smaczna i dobra polska żywność musi być jeszcze bezpiecz-

na i najwyższej jakości. Tu nie ma miejsca na sentymenty. Musimy zrozumieć na nowo, co to jest jakość i bezpieczna żywność (pod kątem UE), a takie przedsięwzięcia jak to Seminarium bardzo nam w tym pomogą. Brak lobbingu żywnościowego fatalnie rzutuje do dziś. Dwie najważniejsze sprawy to jakość i bezpieczeństwo oraz promocja tej żywności w Europie. Musimy podjąć wysiłek skutecznie wdrożenia wymogów unijnych. Rynek europejski jest bardzo wymagający, ale w żywności możemy konkurować z innymi krajami UE.

*Stefan Kwiecień,
członek Rady Gospodarki Żywnościowej*

Znakowanie artykułów rolno-spożywczych

Wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze muszą być oznakowane w języku polskim, w sposób czytelny, zrozumiały i widoczny, a w odniesieniu do artykułów rolno-spożywczych w opakowaniach jednostkowych w sposób nieusuwalny

Prelegenci Seminarium
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej
Artykułów
Rolno-Spożywczych
i Środków Produkcji



Agnieszka Michaliszyn



Magda Wantuch



Monika Kołodziejczyk

Ryby i ich przetwory

Określone w art. 1 lit. a-c rozp. 104/2000 produkty mogą być oferowane do sprzedaży detalicznej konsumentowi bez względu na sposób wprowadzenia do obrotu, tylko wtedy, jeżeli właściwe oznakowanie lub etykieta wskazuje:

- handlowe oznaczenie gatunku
- metodę produkcji (złowione w morzu, wodach śródlądowych bądź wyhodowane)
- obszar połowu.

Wyżej wymienione oznakowanie dotyczy następujących artykułów:

- ryby żywe
- ryby, świeże lub schłodzone
- ryby mrożone,
- filety rybne i inne mięso rybne (również rozdrobnione), świeże, schłodzone lub mrożone
- ryby, suszone, solone lub w solance; ryby wędzone, również ugotowane, podczas procesu wędzenia lub przed nim; mączki, mąki i granulki z ryb nadające się do spożycia przez ludzi
- skorupiaki w skorupach lub bez nich, żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solance; skorupiaki w skorupach, gotowane na parze lub w wodzie, również schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solance; mączki, mąki i granulki ze skorupiaków nadające się do spożycia przez ludzi
- mięczaki, również w skorupach, żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solance; wodne bezkręgowce inne niż skorupiaki i mięczaki, żywe, świeże, schłodzone, mrożone, suszone, solone lub w solance; mąki, mączki i granulki z wodnych bezkręgowców innych niż skorupiaki nadające się do spożycia przez ludzi.

Wymagane informacje dotyczące handlowego oznaczenia, metody produkcji i obszaru połowu są dostępne na każdym etapie wprowadzania do obrotu danych gatunków. Informacje te wraz z nazwą naukową danych gatunków są zapewnione poprzez oznakowanie

lub opakowanie produktu, lub poprzez dokumenty handlowe towarzyszące towarom, włączając faktury.

Znakowanie konserw rybnych

Opis produktu na opakowaniu sardynek konserwowych musi odzwierciedlać proporcje między wagą sardynek w opakowaniu po sterylizacji a wagą netto produktu. Obydwie wartości są wyrażone w gramach.

Opis handlowy na opakowaniu jednostkowym konserwowanego tuńczyka lub bonito zawiera:

- rodzaj ryby (tuńczyk lub bonito)
- postać handlową, w której ryba jest wprowadzana do obrotu, z zastosowaniem odpowiedniego opisu
- opis zastosowanej zalewy.

W oznakowaniu należy uwzględnić elementy obligatoryjne wynikające z przepisów weterynaryjnych.



Wyniki kontroli opakowań

Przeprowadzona w IV kwartale 2005 r. kontrola wykazała, że nieprawidłową jakość handlową w zakresie znakowania miało 34,8 proc. skontrolowanych przetworów rybnych. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- brak informacji o procentowej zawartości mięsa – dotyczyło 26 partii o masie 23 818 kg
- brak informacji o proc. zawartości oleju lub sosu pomidorowego – dotyczyło 25 partii o masie 1133 kg
- zbyt mała wielkość cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej – dotyczyło 19 partii o masie 5924 kg
- nieprawidłowe określenie daty minimalnej trwałości – dotyczyło 9 partii o masie 529 kg.
- brak w nazwie produktu rodzaju ryby, z jakiej został wyprodukowany – dotyczyło 4 partii o masie 141 kg
- nieprawidłowe określenie terminu przydatności do spożycia – dotyczyło 5 partii o masie 105 kg,
- brak informacji o użyciu dozwolonych substancji dodatkowych – dotyczyło 5 partii o masie 100 kg.

Monika Kołodziejczyk
Michał Szymaniak





Przetwory owocowo-warzywne

W oznakowaniu owocowych dżemów, galaretek, marmolady z owoców cytrusowych, słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych, konfitur, powidel śliwkowych oraz marmolady owocowej w opakowaniach nazwę środka spożywczego uzupełnia się wykazem użytych gatunków owoców, w kolejności malejącego wagowego udziału, z tym że w przypadku środków spożywczych wytworzonych z trzech lub większej liczby gatunków owoców wykaz może być zastąpiony określeniem „owoce mieszane”.

Opakowania znakuje się dodatkowo poprzez:

- wskazanie zawartości owoców w produkcie gotowym do spożycia
- wskazanie zawartości cukru w produkcie gotowym do spożycia
- uzupełnienie wykazu składników informacją o pozostałości dwutlenku siarki, jeżeli zawartość ta jest większa niż 10 mg na 1 kg środka spożywczego.

Nieprawidłowości w znakowaniu przetworów i warzyw

W 2005 r. wojewódzkie inspektoraty JHARS przeprowadziły kontrolę jakości handlowej przetworów owocowych i warzywnych pochodzących z 90 zakładów przetwórczych oraz obiektów hurtowych.

Do najczęściej spotykanych nieprawidłowości związanych ze znakowaniem przetworów należy zaliczyć:

- niepełne dane identyfikujące producenta
- podanie niepełnego składu surowcowego
- brak informacji o miejscu umieszczenia daty minimalnej trwałości i kodu identyfikacyjnego partii,
- nieprawidłowe podanie daty minimalnej trwałości
- brak możliwości odróżnienia kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej
- brak numeru partii produkcyjnej
- niewłaściwe podanie ilości nominalnej produktu
- nieprawidłowe podanie masy netto po odsączeniu zalewy
- nieprawidłowe podanie wartości odżywczej produktu
- brak informacji o warunkach przechowywania
 - podanie tolerancji wagowych
 - nieprawidłowe oznakowanie dozwoloną substancją dodatkową
 - sugerowanie specjalnych właściwości środka spożywczego
- brak informacji o zawartości owoców w produkcie gotowym (dżem, marmolada, powidła).

Magdalena Wantuch



foto: Marcin Wodzyński

Wiedza z etykiety

Na każdym artykule spożywczym muszą być umieszczone podstawowe informacje dotyczące tego produktu.

■ Nazwa artykułu

Nazwa powinna precyzyjnie informować konsumenta o rodzaju środka spożywczego oraz umożliwiać odróżnienie go od podobnych środków spożywczych.

Nazwie powinny towarzyszyć informacje dotyczące postaci środka spożywczego lub procesów technologicznych stosowanych w produkcji.

■ Dane identyfikujące producenta

Należy umieścić dane identyfikujące producenta lub wprowadzającego środek spożywczy do obrotu w kraju. Musi być podana nazwa firmy ze wskazaniem formy prawnej oraz adres. W przypadku osoby fizycznej – imię i nazwisko oraz nazwa, pod którą osoba ta wykonuje działalność, oraz jej adres.

■ Składniki

Na opakowaniu należy podać wykaz składników występujących w tym artykule według ich masy, w porządku malejącym. Składniki, z których każdy stanowi mniej niż 2 proc. gotowego artykułu, można wymienić w dowolnej kolejności, po pozostałych składnikach.

Jeżeli substancje wchodzące w skład środka spożywczego pochodzą ze składników alergennych, na opakowaniu należy podać nazwę takiej substancji wskazującej składnik alergenny, z którego pochodzi.

W wykazie składników zamiast nazwy składnika może być podana jedynie nazwa kategorii składników, do której składnik ten należy.

■ Termin ważności

Termin przydatności do spożycia określa się, podając w kolejności dzień, miesiąc i jeżeli to możliwe – rok. Jeżeli ze względów technicznych nie jest możliwe umieszczenie daty minimalnej trwałości albo terminu przydatności do spożycia po wyrażeniu słownym odnoszącym się do tej daty albo terminu, po wyrażeniu tym należy umieścić informację, w którym miejscu opakowania albo etykiety, obwoluty lub zawieszki trwale przymocowanej do opakowania znajduje się ta data albo termin.

■ Kraj pochodzenia

W oznakowaniu środka spożywczego podaje się kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy lub w którym dokonano przetworzenia zmieniającego właściwości środka spożywczego, w przypadku gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd.

■ Zawartość netto lub liczba sztuk

Jeżeli opakowanie środka spożywczego zawiera dwie albo więcej oddzielnie opakowanych porcji (sztuk) tego samego środka spożywczego, nieprzeznaczanych do wprowadzania do obrotu pojedynczo, w oznakowaniu tego środka podaje się masę netto ogółem oraz liczbę porcji (sztuk).

■ Towary paczkowane

Oznakowanie artykułów rolno-spożywczych znakiem „e” oznacza, że podczas paczkowania był stosowany system kontroli wewnętrznej towaru paczkowanego, przyjęty przez paczkującego zgodnie z przedmiotowymi przepisami.

■ Oznaczenie partii produkcyjnej

W oznakowaniu środka spożywczego podaje się oznaczenie partii produkcyjnej rozumianej jako określona ilość środka spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach.

■ Zgodność z wymaganiami określonymi w Polskich Normach.

Producent lub osoba wprowadzająca wyroby do obrotu może zadeklarować ich zgodność z Polskimi Normami na własną odpowiedzialność, przy czym wymagania stawiane takiej deklaracji określają Polskie Normy. Należy jednak zaznaczyć, że deklaracja zgodności nie upoważnia do oznaczenia wyrobu znakiem zgodności.

Znakowanie artykułu

Prelegenci Seminarium
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej
Artykułów
Rolno-Spożywczych
i Środków Produkcji



Justyna Tyburska



Beata Rokicka



Małgorzata Stańczuk

Mięso i jego przetwory

Podstawowe informacje, które powinny być zamieszczone na opakowaniu jednostkowym przetworów mięsnych:

- nazwa i rodzaj artykułu
- dane identyfikujące producenta albo producentów
- miejsce pochodzenia, w przypadku, gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumentów błąd
- zawartość netto lub liczba sztuk w opakowaniu
- wykaz składników
- informacja o gatunku rośliny, z której pochodzi skrobia, jeżeli skrobia ta zawiera gluten
- obecność substancji alergennych
- termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania
- oznaczenie partii produkcyjnej
- sposób przygotowania lub stosowania
- klasę jakości handlowej, jeśli została ustalona w przepisach odrębnych
- określenie „pakowany w atmosferze ochronnej”, jeżeli przy pakowaniu środka spożywczego użyto gazu obojętnego powodującego przedłużenie okresu trwałości tego środka.

Na opakowaniu zbiorczym podaje się zawartość netto lub liczbę sztuk opakowań jednostkowych umieszczonych w opakowaniu zbiorczym, z zaznaczeniem zawartości netto tego artykułu w pojedynczym opakowaniu jednostkowym oraz liczbę takich opakowań umieszczonych w opakowaniu zbiorczym.

Znakowanie mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych

Na opakowaniach jednostkowych mięsa mielonego i surowych wyrobów otrzymanych z mięsa mielonego, z wyłączeniem surowych kielbas i mięsa do produkcji kielbas umieszcza się informację o:

- procentowej zawartości tłuszczu,
- stosunku zawartości kolagenu do zawartości białka.

Termin przydatności do spożycia

Termin przydatności do spożycia jest to termin, po upływie którego środek spożywczy traci przydatność do spożycia. Stosowany do oznaczania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, łatwo psujących się.

Zawartość mięsa, tłuszczu i tkanki łącznej

Mięso ssaków i ptaków, z wyłączeniem mięsa oddzielonego mechanicznie, stanowiące składnik środka spożywczego, podaje się w wykazie składników poprzez użycie określenia „mięso”, z podaniem nazwy wskazującej gatunek zwierzęcia, z którego

ono pochodzi, jeżeli zawartość tłuszczu i tkanki łącznej w tym mięsie nie przekracza:

- 30 proc. tłuszczu i 25 proc. tkanki łącznej w przypadku mięsa świni
- 25 proc. tkanki łącznej i 25 proc. tłuszczu - w przypadku mięsa ssaków innych niż króliki i świni oraz mieszanek mięsa z przewagą mięsa ssaków
- 15 proc. tłuszczu i 10 proc. tkanki łącznej - w przypadku mięsa ptaków i królików.

Ponieważ zawartość mięsa poszczególnych gatunków zwierząt, użytego do produkcji przetworów mięsnych jest istotna z punktu widzenia konsumenta, w wykazie składników należy podawać ich proc. zawartość. W przypadku gdy maksymalne poziomy zawartości tłuszczu i tkanki łącznej, określone w rozporządzeniu MRiRW z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, są przekroczone, określenie „mięso...” uzupełnia się o informację dotyczącą obecności tłuszczu i tkanki łącznej.

Substancje dodatkowe

W wykazie składników zamieszcza się wszystkie dozwolone substancje dodatkowe użyte w procesie produkcji, podając nazwę lub symbol tej substancji oraz jej zasadniczą funkcję technologiczną.

Przykład: azotan potasu – substancja konserwująca, E 250 – substancja konserwująca, azotan potasu – substancja konserwująca.

Mięso drobiowe

Na opakowaniu jednostkowym lub przymocowanej etykiecie paczkowanego mięsa drobiowego umieszcza się:

- klasę określoną w art. 3 ust. 1 rozporządzenia 1906/90 (tj. klasę „A” lub „B”, w zależności od budowy i wyglądu tusz lub ich części
- w przypadku świeżego mięsa drobiowego łączną cenę oraz cenę za jednostkę masy
- stan termiczny oraz zalecaną temperaturę przechowywania
- termin przydatności do spożycia
- numer rejestracyjny rzeźni lub zakładu rozbioru
- wskazanie państwa pochodzenia, w przypadku mięsa drobiowego przywożonego z państw trzecich.

Małgorzata Stańczuk, Justyna Tyburska



Foto: Marcin Woźniński

łów rolno-spożywczych

Czekolady i wyroby cukiernicze

Przepisy szczególne dotyczące znakowania wyrobów czekoladowych:

- w oznakowaniu wyrobów czekoladowych wprowadzanych do obrotu w formie mieszanki, w opakowaniach jednostkowych, nazwy wyrobów wchodzących w skład mieszanki mogą być zastąpione określeniami: „czekolady mieszane”, „czekolady nazywane mieszane”, „mieszanka czekoladowa” lub podobnymi
- oznakowanie czekolady sproszkowanej, czekolady do picia, czekolady „vermicelli”, czekolady „couverture”, czekolady „Gianduja” itp. uzupełnia się określeniem „masa kakaowa minimum... %”, podając wartość całkowitej suchej masy kakaowej
- w oznakowaniu wyrobów czekoladowych niskotłuszczowych podaje się informację „obniżona zawartość tłuszczu”/„niskotłuszczowa”.

Nieprawidłowości w znakowaniu wyrobów cukierniczych

Wojewódzkie inspektoraty JHARS w III kwartale 2005 r. przeprowadziły kontrolę jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości związane ze znakowaniem wyrobów cukierniczych:

- podanie nazwy produktu niezetelnie odzwierciedlającej skład surowcowy
- nieprawidłowe znakowanie substancji dodatkowych,
- nieprawidłowa deklaracja składu surowcowego,
- nieprawidłowa deklaracja żywieniowa,
- brak wymaganej dodatkowej informacji o występujących tłuszczach roślinnych w czekoladzie,
- nieprawidłowo znakowana data minimalnej trwałości.

Beata Rokicka



foto: Marcin Wodzyński

foto: Joanna Tarasewicz

Wyniki kontroli znakowania środków spożywczych

W 2005 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadziła kontrolę sprawdzającą prawidłowość znakowania produktów rolno-spożywczych.

W zakresie znakowania kontrolą objęto przede wszystkim: przetwory zbożowe, przetwory owocowe i warzywne, świeże owoce i warzywa, wyroby winiarskie, przetwory mleczne, kawę, mięso drobiowe, mleko w proszku, przetwory z mięsa czerwonego, jaja spożywcze, piwo, miód, pieczywo, soki i nektary, wyroby kakaowe i czekoladowe, oliwę z oliwek, herbatę, ryby i przetwory rybne, majonezy i sosy majonezowe, bułkę tartą, cukierki, koncentraty spożywcze, masło i ocet. Na podstawie wyników kontroli ustalono, że około 34 proc. skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było nieprawidłowo oznakowanych. Najwięcej zastrzeżeń dotyczyło znakowania: piwa, przetworów owocowych i warzywnych, miodu, koncentratów obiadowych, pieczywa, przetworów zbożowych, bułki tartej, przetworów z mięsa czerwonego oraz oliwy z oliwek. W przypadku wymienionych wyrobów stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu około 40 proc. partii.

W I kwartale 2006 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadziła kontrolę w zakresie prawidłowości znakowania wybranych artykułów rolno-spożywczych. Tym razem kontrolerzy sprawdzili oznakowanie: kawy, cukru, koncentratów spożywczych, majonezów i piwa. Wyniki kontroli wykazały, że nieprawidłowo oznakowano 10-15 proc. partii artykułów rolno-spożywczych objętych kontrolą.

Tegoroczna kontrola wykazała, że w stosunku do 2005 r. odnotowano poprawę w zakresie prawidłowości znakowania wymienionych wyżej artykułów. W znacznym stopniu było to wynikiem położenia przez Inspekcję JHARS szczególnego nacisku na prawidłowość znakowania artykułów rolno-spożywczych podczas realizacji wcześniejszych kontroli oraz informowania przedsiębiorców o popełnianych przez nich nieprawidłowościach w tym zakresie.

Łów rolno-spożywczych



foto: Marcin Wodzyński

Czekolady i wyroby cukiernicze

Przepisy szczególne dotyczące znakowania wyrobów czekoladowych:

- w oznakowaniu wyrobów czekoladowych wprowadzanych do obrotu w formie mieszanki, w opakowaniach jednostkowych, nazwy wyrobów wchodzących w skład mieszanki mogą być zastąpione określeniami: „czekolady mieszane”, „czekolady nadtzwane mieszane”, „mieszanka czekoladowa” lub podobnymi
- oznakowanie czekolady sproszkowanej, czekolady do picia, czekolady „vermicelli”, czekolady „couverture”, czekolady „Gianduja” itp. uzupełnia się określeniem „masa kakaowa minimum... %”, podając zawartość całkowitej suchej masy kakaowej
- w oznakowaniu wyrobów czekoladowych niskotłuszczowych podaje się informację „obniżona zawartość tłuszczu”/„niskotłuszczowa”.

Nieprawidłowości w znakowaniu wyrobów cukierniczych

Wojewódzkie inspektoraty JHARS w III kwartale 2005 r. przeprowadziły kontrolę jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości związane ze znakowaniem wyrobów cukierniczych:

- podanie nazwy produktu nierzetelnie odzwierciedlającej skład surowcowy
- nieprawidłowe znakowanie substancji dodatkowych,
- nieprawidłowa deklaracja składu surowcowego,
- nieprawidłowa deklaracja żywieniowa,
- brak wymaganej dodatkowej informacji o występujących tłuszczach roślinnych w czekoladzie,
- nieprawidłowo znakowana data minimalnej trwałości.

Beata Rokicka



foto: Joanna Tarasiewicz

Wyniki kontroli znakowania środków spożywczych

W 2005 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadziła kontrolę sprawdzającą prawidłowość znakowania produktów rolno-spożywczych.

W zakresie znakowania kontrolą objęto przede wszystkim: przetwory zbożowe, przetwory owocowe i warzywne, świeże owoce i warzywa, wyroby winiarskie, przetwory mleczne, kawę, mięso drobiowe, mleko w proszku, przetwory z mięsa czerwonego, jaja spożywcze, piwo, miód, pieczywo, soki i nektary, wyroby kakaowe i czekoladowe, oliwę z oliwek, herbatę, ryby i przetwory rybne, majonezy i sosy majonezowe, bułkę tartą, cukierki, koncentraty spożywcze, masło i ocet. Na podstawie wyników kontroli ustalono, że około 34 proc. skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było nieprawidłowo oznakowanych. Najwięcej zastrzeżeń dotyczyło znakowania: piwa, przetworów owocowych i warzywnych, miodu, koncentratów obiadowych, pieczywa, przetworów zbożowych, bułki tartej, przetworów z mięsa czerwonego oraz oliwy z oliwek. W przypadku wymienionych wyrobów stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu około 40 proc. partii.

W I kwartale 2006 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadziła kontrolę w zakresie prawidłowości znakowania wybranych artykułów rolno-spożywczych. Tym razem kontrolerzy sprawdzili oznakowanie: kawy, cukru, koncentratów spożywczych, majonezów i piwa. Wyniki kontroli wykazały, że nieprawidłowo oznakowano 10-15 proc. partii artykułów rolno-spożywczych objętych kontrolą.

Tegoroczna kontrola wykazała, że w stosunku do 2005 r. odnotowano poprawę w zakresie prawidłowości znakowania wymienionych wyżej artykułów. W znacznym stopniu było to wynikiem położenia przez Inspekcję JHARS szczególnego nacisku na prawidłowość znakowania artykułów rolno-spożywczych podczas realizacji wcześniejszych kontroli oraz informowania przedsiębiorców o popełnianych przez nich nieprawidłowościach w tym zakresie.

Kontrola „ex-post”

O pierwszej kontroli „ex-post” przeprowadzonej przez IJHARS rozmawiamy z inspektorem Aleksandrem Łaszczykiem z WIJHARS w Szczecinie

Jakie uwagi nasuwają się Panu po pierwszej przeprowadzonej kontroli „ex-post”?

Miałem przyjemność prowadzić w IJHARS pierwszą kontrolę „ex-post” wydatkowania unijnych środków na terenie Polski. Tematyka kontroli dotyczyła „Dopłat do produkcji suszu paszowego”. Pracowałem w zespole z Zygmuntem Kamienieckim, również z WIJHARS w Szczecinie. Przez osiem dni kontrolowaliśmy gospodarstwo rolne pana P. Andreeasa ze Stepnicy. Celem kontroli było sprawdzenie prawidłowości dysponowania przez beneficjenta środkami finansowymi w zakresie mechanizmu Wspólnej Polityki Rolnej: „Dopłaty do produkcji suszu paszowego”. Kontrolą objęto transakcje przeprowadzone w roku budżetowym 2004. Chcę powiedzieć, że była to żmudna, odpowiedzialna i czasochłonna praca, ale poradziłem sobie z zadaniem.

Na jakiej zasadzie wybiera się podmioty/beneficjentów do kontroli?

Podmioty do kontroli wybierane są na podstawie analizy ryzyka przeprowadzanej przez Biuro Inspekcji Wydatków Interwencyjnych w MRiRW.

Analiza ryzyka jest przeprowadzana dla trzech grup mechanizmów:

- * interwencje na rynku wewnętrznym
- * kwotowanie produkcji mleka
- * Plan Rozwoju Obszarów Wiejskich.

W każdej z tych grup obliczane jest tzw. ryzyko beneficjenta na podstawie sumy punktów przydzielonych w odpowiednich czynnikach ryzyka. Ryzyko związane z danym czynnikiem ryzyka może być małe, średnie albo duże. W zależności od wagi czynnika przekłada się to na różne liczby punktów. Beneficjenci z największą liczbą punktów, tj. z największym ryzykiem, zostają wytypowani do kontroli i umieszczeni w planie kontroli.

Czy czuliście się merytorycznie gotowi do sprostania takiemu zadaniu?

Przeszliśmy cykl zaawansowanych szkoleń – to po pierwsze. Po drugie, zajmujemy się kontrolami wiele lat. Podobne kontrole jak „ex-post” prowadziliśmy w zakresie skupu zbóż, produkcji wędlin i na wielu innych rynkach rolnych.

W jaki sposób musieliście przygotować się do tej kontroli?

Na podstawie wytycznych i dokumentów do kontroli otrzymanych z Głównego Inspektoratu JHARS ustaliliśmy dane potrzebne do wypełnienia tzw. listy kontrolnej (ang. *check list*). Pewne informacje dotyczące gospodarstwa rolnego w Stepnicy zebraliśmy wcześniej. Na dzień przed planowanym rozpoczęciem kontroli poinformowaliśmy kierownika kontrolowanej jednostki telefonicznie, tak by mógł zarezerwować sobie czas na rozmowę z nami w dniu planowanego rozpoczęcia kontroli. I dobrze się stało, bo gdybyśmy przyszli z tzw. zaskoczenia nie zastalibyśmy kierownika jednostki, gdyż miał w planie podróż służbową.

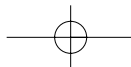
Jak odbywała się kontrola?

Zaczęliśmy od dosyć żmudnej roboty, czyli od sprawdzania wszystkich dokumentów administracyjnych, księgowych i magazynowych, dotyczących produkcji i sprzedaży. Potem dane trzeba było odpowiednio zweryfikować. Sprawdziliśmy na podstawie analizy dokumentów magazynowo-księgowych, ile suszu tak naprawdę gospodarstwo wyprodukowało w 2004 r., objętego dofinansowaniem, zapoznaliśmy się z suszarnią, zebraliśmy dane o jej mocy przerobowej, sprawdziliśmy, czy gospodarstwo mogło rzeczywiście wyprodukować tyle suszu, ile wykazało w dokumentach, tj. we wniosku o dopłatę itd.



ALEKSANDER ŁASZCZYK

- ukończył Akademię Rolniczą w Szczecinie
- 36-letni staż pracy, w tym 18 lat pracy na stanowisku kontrolerskim
- od 1988 r. – pracownik Państwowej Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych – okręgowa delegatura w Koszalinie
- w 1993 r. objął stanowisko kierownika wydziału I
- od 2003 r. jest głównym specjalistą w WIJHARS w Szczecinie
- w 2004 r. został wpisany do Rejestru rzeczoznawców w zakresie zbóż, przetworów zbożowych i roślin oleistych
- w 2006 r. zdał z wynikiem pozytywnym egzaminy kompetencyjne z ekologii i zbóż na poziomie eksperta



Czy wykryliście jakieś niedociągnięcia lub sprzeczności?

Wszystko było prowadzone zgodnie z przepisami prawa: faktury na zakup zielonki i sprzedany susz, umowy z firmami – wszystko zgadzało się z tym, co producent wykazał we wniosku o dopłatę. Sprawdzaliśmy również, czy pieniądze za faktury wpłynęły na konta i czy zostały poprawnie zaksięgowane.

Jak widać na podstawie tej kontroli przedsiębiorcy spełniają wszystkie wymogi?

Tak, kontrola „ex-post” potwierdziła prawidłowe i rzetelne wydatkowanie środków UE. Ponadto przed kontrolą „ex-post” podmiot kontrolowany jest przez agencję płatniczą – dysponenta przyznanych przez UE środków.

W przypadku dopłat do suszu dysponentem środków z SG EFOiGR jest Agencja Rynku Rolnego, która prowadzi tzw. kontrole „ex-ante” (tzw. kontrola przed płatnością).

Największe trudności?

Akurat w WIJHARS Szczecin nie mogliśmy narzekać, bo wszystko mieliśmy zapewnione, laptopy, drukarki, bardzo dobre wyposażenie.

Największym problemem okazała się bezsenna noc w hotelu, gdy osuszaliśmy ręcznikami podłogę, bo zalała ją przeciekająca woda z brodzika. To jedyne większe problemy podczas naszej pierwszej kontroli „ex-post”. Jak tylko się pojawiały te mniejsze problemy – konsultowaliśmy się telefonicznie lub przez internet z GIJHARS.

Zdaniem Naczelnika

O ocenę i podsumowanie przeprowadzonych w 2005 r. kontroli „ex-post” poprosiłam Renatę Szemraj, Naczelnika Wydziału Zwalczenia Nadużyć w Głównym Inspektoracie JHARS.

Zespół inspektorów z WIJHARS w Szczecinie i w Kielcach przeprowadził kontrole sprawnie, rzetelnie i zgodnie z planem kontroli zatwierdzonym przez Komisję Europejską, mimo krótkiego, bo 8-dniowego czasu trwania kontroli i 100 proc. zakresu płatności, jaki należało skontrolować.

Zadowolenie i pozytywną opinię o pracy inspektorów WIJHARS i wykonanych przez nich kontrolach wyraził Pan Andrzej Czubała, Główny Inspektor JHARS oraz Pan Władysław Łukasik, Dyrektor Biura Inspekcji Wydatków Interwencyjnych, jednostki w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi koordynującej kontrole „ex-post” przeprowadzane przez Inspekcję. Należy dodać, że w przeciwieństwie do dotychczas wykonywanych przez inspektorów WIJHARS kontroli, kontrola „ex-post” dotyczy sprawdzania wyłącznie dokumentów handlowych, a więc ksiąg, rejestrów, dowodów kasowych, rachunków, faktur i korespondencji na zgodność z przepisami UE i prawa krajowego, a więc metodyka i technika pracy kontro-

lerskiej była już inna, ale inspektorzy sprostali postawionym zadaniom. Na uwagę zasługuje fakt, iż najważniejsze dokumenty z kontroli, w tym protokoły wraz z załącznikami i listy kontrolne zostały sporządzone i wypełnione przez naszych inspektorów zgodnie z wymogami, a Biuro Inspekcji Wydatków Interwencyjnych i agencja płatnicza nie wniosły żadnych zastrzeżeń do dokumentów.

Czym różnią się nasze kontrole od unijnych?

Kontrole przeprowadzane przez naszą Inspekcję i pozostałe służby Państw Członkowskich UE mają jeden nadrzędny cel wynikający z zapisów Trakta-



RENATA SZEMRAJ

Naczelnik Wydziału Zwalczenia Nadużyć GIJHARS

tu ustanawiającego Wspólnotę Europejską, tj. zwalczać nadużycia finansowe, a tym samym chronić interesy finansowe Wspólnoty przed nadużyciami, czyli każdego z nas. W związku z tym, na osobach wykonujących kontrole „ex-post” spoczywa duża odpowiedzialność. Inspektorzy zaangażowani w kontrole „ex-post” z krajów tzw. byłej Piętnastki UE z pewnością dysponują większymi środkami finansowymi i lepszym wyposażeniem technicznym podczas realizacji swoich zadań, możliwością korzystania z baz danych i programów, co z pewnością podnosi standard i szybkość ich pracy. Ale trzeba mieć na uwadze, że system kontroli „ex-post” kraje te wprowadzały w sumie od 1989 r., a Polska od 2004 r. co wcale nie oznacza, że my będziemy wdrażać kontrolę „ex-post” tak długo jak one.

Czy są jakieś statystyki, jak Polska plasuje się na tle krajów UE?

Obecnie ani my, ani Komisja Europejska nie jesteśmy w stanie określić konkretnego miejsca Polski w statystyce uwzględniającej liczbę czy jakość przeprowadzonych kontroli „ex-post”, ponieważ kontrole przeprowadzone przez Inspekcję w 2005 r. były pierwszymi takimi kontrolami w Polsce.

Czego się życzy kontrolerom?

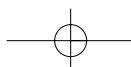
Równie pozytywnych jak w 2005 r. ocen od służb koordynujących i nadzorujących kontrole wykonywane przez naszych inspektorów i braku zastrzeżeń do protokołów kontroli składanych przez jednostkę kontrolowaną.

Rozmawiała
Renata Turowicz

Inspektorzy

Z każdego WIJHARS zostało wytypowanych po dwóch lub trzech inspektorów upoważnionych do realizacji zadań związanych z kontrolą „ex-post”.

W planie kontroli „ex-post” na 2006/2007 uwzględniono do przeprowadzenia kontrole przez wszystkie wojewódzkie inspektoraty JHARS.



Laboratoria na światowym poziomie

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych dysponuje szeroką bazą laboratoryjną i sprzętową. Dzięki temu może przeprowadzać szczegółowe badania artykułów rolno-spożywczych



Dorota Bocheńska
Samodzielne
Stanowisko
ds. Logistyki i Analityki
Laboratoryjnej

Laboratoria Inspekcji przeprowadzają badania cech artykułu rolno-spożywczego, które dotyczą jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania.

Akredytacja polska

Laboratoria Inspekcji spełniają wymagania stawiane przez Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt. Laboratoria te dysponują odpowiednim potencjałem analitycznym i szerokim zakresem wykonywanych badań, co umożliwia realizację zadań wynikających z szeregu

ustaw i przepisów wykonawczych. Laboratoria posiadają potwierdzone kompetencje poprzez akredytację zgodnie z normą EN PN ISO/IEC 17025. Biegłość analityczna weryfikowana jest poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych zarówno krajowych, jak i zagranicznych.

Akredytacja rosyjska

Laboratorium Centralne GIJHARS w Poznaniu oraz Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni mają również akredytację w rosyjskich systemach certyfikacji – GOST R i GOSSANEPIDNADZOR. Są to jedyne urzędowe laboratoria w kraju działające w obszarze urzędowej kontroli żywności, posiadające akredytację w systemach certyfikacji. Zakres akredytacji obejmuje ponad 300 metod badawczych w odniesieniu do 19 grup produktów spożywczych. Akredytacja ta ma na celu ułatwić przedsiębiorcom polskim i ich artykułom rolno-spożywczym dostęp do rynków wschodnich.

Laboratoria Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-spożywczych sukcesywnie poszerzają zakres metodyk objętych akredytacją, które są niezbędne do realizacji ustawowych zadań.

Dorota Bocheńska



Laborantka obsługująca PAJ Chromatograf

ZADANIA IJHARS

- ▶ Przeprowadzanie badań laboratoryjnych związanych z kontrolą i oceną jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych
- ▶ Przeprowadzanie badań laboratoryjnych artykułów rolno-spożywczych w zakresie zadań delegowanych przez agencje płatnicze ARR i AR i MR
- ▶ Wykonywanie badań laboratoryjnych produktów rolnictwa ekologicznego i środków stosowanych w rolnictwie ekologicznym
- ▶ Oznaczanie organizmów genetycznie zmodyfikowanych.
- ▶ Monitoring parametrów jakościowych oliwy z oliwek
- ▶ Oznaczanie parametrów jakościowych win i wyrobów winiarskich
- ▶ Prowadzenie Krajowego Laboratorium Referencyjnego w zakresie mrożonych tuszek drobiowych.



Aparat ASA obsługuje
Małgorzata Domagała-Wieloszewska

Akredytacja w laboratorium specjalistycznym w Szczecinie

W związku z przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej laboratoria, tak jak każda działająca na rynku firma, muszą postawić na jakość oferowanych przez siebie usług.

Tylko w ten sposób staną się konkurencyjne.

Sprawdzonym narzędziem ułatwiającym ten wysiłek i jednocześnie wymaganym przez rynek jest wdrożenie systemu zarządzania oraz będąca wynikiem wdrożenia akredytacja laboratorium badawczego zgodnie z wymaganiami międzynarodowego standardu ISO/IEC 17025: 2005.

Certyfikat akredytacji dla laboratorium jest potwierdzeniem przez niezależną jednostkę akredytującą, że laboratorium to jest kompetentne do wykonywania określonych badań.

Decyzję o rozpoczęciu starań o uzyskanie certyfikatu akredytującego przez Laboratorium Specjalistyczne Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Szczecinie podjęto w 2003 r. Prace rozpoczęły się od szkoleń personelu, powołania zespołu do spraw akredytacji i przy-

gotowanie dokumentacji systemu jakości, tj. Księgi Jakości i Procedur systemowych opisujących funkcjonujący system jakości. W 2005 r. nastąpiło zgłoszenie wniosku z prośbą o udzielenie akredytacji.

“ NASZA PLACÓWKA DOŁĄCZYŁA DO GRONA CERTYFIKOWANYCH LABORATORIÓW BADAWCZYCH

Audyt akredytacyjny odbył się 6 stycznia 2006 r.

Nasze laboratorium otrzymało certyfikat akredytacji nr AB 706 z dnia 5 kwietnia 2006 r. przyznawany przez Polskie Centrum Akredytacji, zgodnie z normą ISO/IEC 17025: 2001+AP1.

Akredytacja obejmuje 15 metod badawczych w dziedzinie zboża i przetwory zbożowe.

Mimo iż jesteśmy małym laboratorium i połowa personelu jest nowo zatrudniona, to i my dołączyliśmy do grona certyfikowanych laboratoriów badawczych.

Irena Kuc

Egzaminy kompetencji

Od 2005 r. na podstawie zarządzenia Nr 13/04 z 24 sierpnia 2004 r. Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych kontroluje poziom wiedzy i umiejętności pracowników wojewódzkich inspektoratów dokonujących kontroli

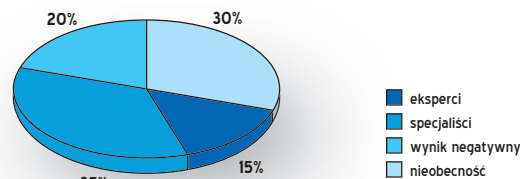
Działanie to ma na celu ujednolice- nie poziomu wykonywania obo- wiązków służbowych przez osoby bezpośrednio obsługujące podmio- ty gospodarcze na rynku artykułów rolno-spożywczych. Kontrola odbywa się poprzez organizowanie komisyjnych egzaminów pisemnych i ustnych, wyspecyfikowanych w 24 branżach. Inspektorzy muszą wykazać się wiedzą teoretyczną i praktyczną w takich dziedzinach, jak:

- technologia upraw
- technologia przetwórstwa i magazynowania
- wiedza z zakresu pobierania prób, a także pewne wybrane zagadnienia z zakresu:
 - ekonomii
 - geografii gospodarczej
 - mikrobiologii
 - fitopatologii
 - entomologii
 - chorób zwierzęcych
 - biologii ogólnej
 - mikologii.

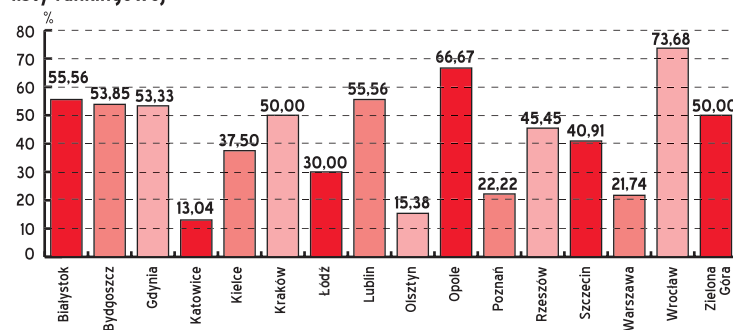
Aby zaliczyć egzamin, inspektor musi uzyskać ocenę końcową co najmniej 70 pkt na 100 możliwych. Otrzymuje wtedy świadectwo potwierdzające, iż osiągnął niezbędny poziom wiedzy w zakresie, który obejmuje egzamin. Natomiast osoby, które otrzymały 90 pkt i więcej, otrzymują wyróżniające świadec- two potwierdzające, iż mają wybitny poziom wiedzy z zakresu objętego egzaminem. Z powodu obszernego zakresu materiału jak również wysoko postawio- nych progów zaliczenia, przeprowadzane egzaminy uznawane są za trudne, przez co są stresującym i emocjonującym przeżyciem dla uczestników. Średnio 20 proc. podchodzących do egzaminu nie zalicza go w pierwszym terminie.

W oparciu o uzyskane dane stworzono listę rankin- gową uwzględniającą osoby zdające, które uzyskały pozytywny wynik przynajmniej z jednej specjaliza- cji. Wyłoniono grupę 100 najlepszych inspektorów w Polsce. Przedstawiony wykres opisuje procentowy

Odsetek ekspertów, specjalistów, wyników negatywnych oraz nieobecności



Procent pracowników WIJHARS znajdujących się w pierwszej setce listy rankingowej



Infografiki na kolumnie: Mediapolis

udział danego WIJHARS-u w pierwszej setce listy rankingowej. Najlepszy wynik uzyskano w Wojewódz- kim Inspektoracie we Wrocławiu, gdzie ponad 73 proc. pracowników Inspektoratu podchodzących do egzaminów zakwalifikowało się do najlepszej setki listy rankingowej.

W maju 2006 roku zakończyła się kolejna tura egzaminów. Odnotowano 244 zgłoszenia. Należy zwrócić uwagę, że niektórzy z inspektorów zdawali egzamin z więcej niż jednej specjalizacji. Na przedstawionym wykresie zobrazowano procentowy udział uzyska- nych tytułów eksperta i specjalisty, wyników nega- tywnych oraz nieobecności podczas przeprowadzo- nych egzaminów. Jesienią planowane jest przepro- wadzenie kolejnej edycji egzaminów.

Halina Sapkiewicz, Naczelnik Wydziału Zasobów i Organizacji Pracy

Rolnictwo ekolo

W ostatnich latach rolnictwo i gospodarka żywnościowa w Polsce ulegały istotnym przemianom. Szczególnie rozwinęło się rolnictwo ekologiczne. Elementem niezbędnym w tej sytuacji jest skuteczny system kontroli nad tym sektorem



Monika Rzepecka
Naczelnik Wydziału
Nadzoru Rolnictwa
Ekologicznego
oraz Produktów
Regionalnych

Oprócz systemu nadzoru na rozwój tego sektora mają wpływ również inne czynniki, takie jak doradztwo oraz polityka państwa. Poniżej prezentujemy wybrane dane statystyczne, które pokażą zachodzące zmiany w tej dziedzinie

Moda na gospodarstwa ekologiczne

Stabilny wzrost liczby gospodarstw ekologicznych odnotowywaliśmy do 2003 r. Pod koniec tego roku 2286 gospodarstw prowadziło już produkcję metodami ekologicznymi. Pierwszy poważny wzrost nastąpił między 1999 r. (555 gospodarstw ekologicznych) a 2000 r. (1419). Był to skutek wprowadzenia dopłat dla producentów do kosztów poniesionych za kontrolę gospodarstwa. W 2004 r. liczba gospo-

darstw wzrasta o ok. 63 proc. w stosunku do 2003 r. do liczby 3760. Prawdziwy boom nastąpił w 2005 r. – wzrost o 91 proc. do liczby 7183 to znowu efekt pojawienia się dodatkowych środków finansowych. Rolnicy otrzymali w 2005 r. po raz pierwszy wsparcie w ramach programów rolno-środowiskowych, pakietu „Rolnictwo ekologiczne”, możliwych dzięki przystąpieniu Polski do UE.

Przetwórstwo ekologiczne

Konsekwencją zwiększenia liczby gospodarstw jest rozwój przetwórstwa ekologicznego. W 2003 r. były tylko 22 przetwórnice ekologiczne, w 2004 r. – 55, a w 2005 r. już 99. Część z nich to przetwórnice konwencjonalne, które dodatkowo lub tylko sezonowo zajmują się przetwórstwem ekologicznym. Rozwój przetwórstwa nie jest jednakże tak dynamiczny, jak można by oczekiwać po przedstawionych danych. Podczas zorganizowanego przez GIJHARS w kwietniu br. spotkania przedsiębiorców, zajmujących się przetwórstwem ekologicznym narzekali oni na niewielką podaż surowców ekologicznych, a także małą ciągłość dostaw. Tłumaczy to po części fakt, że w rolnictwie ekologicznym dominują gospodarstwa małe. Średnia wielkość gospodarstwa ekologicznego to 28 ha w 2004 r. i 23 ha w 2005 r. Gospodarstwa do 20 ha stanowiły ponad połowę wszystkich gospodarstw w 2004 r., z czego blisko połowę upraw ekologicznych zajmowały łąki i pastwiska, ok. 40 proc. uprawy rolnicze, a tylko 1 proc. uprawy warzywnicze. I teraz trochę geostatystyki. Najwięcej gospodarstw, w których prowadzona była produkcja metodami ekologicznymi, znajduje się w województwach: małopolskim – 1177, podkarpackim – 885 oraz świętokrzyskim – 785. Najmniej w województwach: opolskim – 37, śląskim – 81 i kujawsko-pomorskim – 143 gospodarstwa ekologiczne. Największy wzrost zainteresowania rolnictwem ekologicznym odnotowano w 2005 r. na terenie województw: lubuskiego, pomorskiego, i zachodnio-pomorskiego. Najmniejsze zainteresowanie w przypadku województw: opolskiego, świętokrzyskiego i kujawsko-pomorskiego.



Foto: Michał Lopuszki

Przejażdżki konne coraz częściej są główną atrakcją agroturystyki.

SYSTEM KONTROLI I CERTYFIKACJI W ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM

- ▶ prywatne jednostki certyfikujące, akredytowane przez PCA w zakresie rolnictwa ekologicznego, zgodnie z Polską Normą PN-EN 45011 „Wymagania ogólne dotyczące działania jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów”
- ▶ minister rolnictwa – upoważnia jednostki certyfikujące do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów zgodności
- ▶ Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, sprawuje nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym.

O kontrolach prowadzonych przez jednostki certyfikujące

Najwięcej producentów ekologicznych kontrolowała Ekogwarancja PTRE. W dalszej kolejności Agro Bio

giczne w Polsce



fot. Michał Łopuszaj

Gospodarstwa ekologiczne stanowią na razie niewielki procent, ale z roku na rok ich liczba stale rośnie.

Test i Bioekspert. Dwie pierwsze jednostki certyfikujące przeprowadziły kontrole u 63 proc. ogółu gospodarstw ekologicznych. Procentowo największy rozwój nastąpił w przypadku PNG – wzrost o 192 proc. liczby kontrolowanych producentów w 2005 r. w stosunku do 2004 r. oraz PCBC Oddz. w Pile – wzrost o 168 proc. kontrolowanych producentów w 2005 r.

Analizując kontrole jednostek certyfikujących w poszczególnych województwach wyraźnie można zaobserwować pewne tendencje. Większość jednostek certyfikujących dokonuje kontroli na określonym terytorium Polski, co zazwyczaj pokrywa się z województwem, na terenie którego znajduje się siedziba jednostki oraz obejmuje województwa ościennie. W przypadku poszczególnych jednostek certyfikujących procent kontrolowanych przez daną jednostkę producentów w stosunku do wszystkich przez nią kontrolowanych rozkłada się następująco na poszczególne województwa: Biocert Małopolska – 82 proc. – województwo małopolskie, Cobico – 61 proc. – województwo małopolskie, PNG – 53 proc. województwo świętokrzyskie i podkarpackie, PCBC Oddz. w Pile – 61 proc. województwa: zachodniopomorskie, wielkopolskie i lubuskie, Ekogwarancja – 77 proc. województwa: lubelskie, świętokrzyskie, mazowieckie i podkarpackie, Bioekspert – 50 proc. województwa: mazowieckie, warmińsko-mazurskie, podlaskie.

Agro Bio Test jest jednostką ogólnopolską. Ma siedzibę w Warszawie, a kontrolą obejmuje obszar całej Polski i najwięcej kontroli przeprowadziła na terenie województw: małopolskiego – 25 proc., dolnośląskiego – 14 proc., zachodniopomorskiego i mazowieckiego – po 9 proc.

Problemy zgłaszane przez rolników

Inspektorzy z wojewódzkich inspektoratów JHARS podczas czynności sprawdzających przeprowadzanych bezpośrednio u rolników, zbierają od nich uwagi dotyczące problemów związanych z prowadzeniem gospodarstw ekologicznych.

Aleksandra Chądzyńska i Eugeniusz Dzienis z WIJ-HARS w Białymstoku zwrócili uwagę na problemy sygnalizowane przez rolników z województwa podlaskiego. Podczas czynności sprawdzających ci rolnicy zgłaszali liczne uwagi i spostrzeżenia m.in.:

- trudności w nabywaniu środków do produkcji rolnej stosowanych w ekologii, tj. nawozów, preparatów ochrony roślin, materiału rozmnożeniowego wyprodukowanego metodami ekologicznymi,
- ograniczonej możliwości sprzedaży produktów ekologicznych (brak sieci dystrybucji prowadzących obrót tymi produktami oraz przetwórci ekologicznych).

7 UPOWAŻNIONYCH JEDNOSTEK CERTYFIKUJĄCYCH

Nazwa	Numer identyfikacyjny
EKOOWARANCJA PTRE Sp. z o.o. w Lublinie	RE-01/2005/PL
Jednostka Certyfikacji Produkcji Ekologicznej PNG Sp. z o.o. w Zajączkowie koło Kleic	RE-02/2005/PL
COBICO Sp. z o.o. w Krakowie	RE-03/2005/PL
BIOEKSPERT Sp. z o.o. w Warszawie	RE-04/2005/PL
BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o. w Krakowie	RE-05/2005/PL
Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A., Biuro ds. Badań i Certyfikacji O/Piła	RE-06/2005/PL
AGRO BIO TEST Sp. z o.o. w Warszawie	RE-07/2005/PL

Żywność w Danii

W Danii działa jedna główna oficjalna jednostka kontrolna z zakresu kontroli żywności. Jest to Duński Urząd ds. Żywności i Weterynarii (DVFA) znajdujący się w strukturze Ministerstwa ds. Rodziny i Konsumentów, a podległy Ministerstwu Żywności, Rolnictwa i Rybołówstwa (MFAF)



Marta Szemberg
Wydział
Współpracy
Międzynarodowej

DVFA zajmuje się kontrolą żywności, prowadzi monitoring kontroli żywności pod kątem efektywności prowadzonych działań w świetle wykorzystywanych środków, zgodności z prawem, wyznaczonych planów i celów strategicznych w kontroli żywności.

W Danii występuje również niezależna od powyższej struktury „jednostka kontrolna”, która podlega bezpośrednio Dyrektorowi ds. Weterynarii i Kontroli Żywności. Jednostka ta ma za zadanie przeprowadzanie kontroli dotyczącej spełniania i przestrzegania prawa w zakresie kompetencji przez DVFA i RVFCs.

Przepisy prawne

Głównym dokumentem dotyczącym urzędowej kontroli żywności jest ustawa z 1998 r. stworzona przez MFAF i formalnie zatwierdzona przez Duński Parlament. Ustawa ta umożliwia przeprowadzanie urzędowej kontroli żywności przez inspektorów.

Podstawowe akty prawne są implementowane jako rozporządzenia, które stanowią część ustawodawstwa, są zatwierdzone bezpośrednio przez DVFA i opisują określone działania w odniesieniu do przedsiębiorców.

Laboratoria

Liczba laboratoriów zatwierdzonych do przeprowadzania urzędowych badań kontrolnych w ostatnich latach została zredukowana. Obecnie jest sześć laboratoriów mikrobiologicznych, z których trzy są także odpowiedzialne za analizy chemiczne. Dodatkowo Instytut Bezpieczeństwa Żywności i Żywności funkcjonuje jako laboratorium referencyjne

dla pozostałych laboratoriów 10 Regionalnych Urzędów Kontrolnych ds. Weterynarii i Żywności.

Organizacja kontroli

Struktura urzędowej kontroli, organizacja oraz działalność są bardzo dobrze zaplanowane i zorganizowane. W bazie danych są dla pracowników dostępne wszelkie informacje, tj. przepisy prawne, dokumenty, instrukcje, przykłady grzywien itp. Organizowane są również tzw. spotkania eksperckie („Experience Groups”), podczas których uczestnicy prowadzą dyskusję m.in. na temat zharmonizowania działań po wejściu w życie przepisów prawnych, a także wymieniają się doświadczeniami. Informacje na temat liczby przeprowadzonych kontroli i pobieranych prób są przez RVFCs przesyłane kwartalnie do centrali – DVFA.

RASFF

Duński Punkt Kontaktowy (DCP) ds. RASFF jest w kompetencji Sekcji ds. kontroli wewnętrznej oraz importu i eksportu w DVFA.

W DCP pracuje 12 urzędników i dwóch doradców prawnych. W swoim postępowaniu urzędnicy posilkują się „Podręcznikiem procedur”, który zawiera instrukcje, jak postępować w każdej sytuacji. Kiedy Komisja poinformuje DCP o niepokojącej sprawie, informacja ta jest natychmiast przesyłana do odpowiednich inspektorów oraz Duńskiej Dyrekcji ds. Roślin.

Ważność wiadomości jest oceniana na poziomie centralnym. W przypadku gdy zagrożony produkt został rozdystrybuowany w Danii lub pochodził z kraju, wiadomość o zagrożeniu jest przesyłana do jednostek regionalnych. Informacje przesyłane do RVFCs zawierają instrukcje odnośnie do działań podczas kontaktu z żywnością i inne dodatkowe informacje.

UŻYTECZNE ADRESY KONTAKTOWE:

▶ Duński Urząd ds. Żywności i Weterynarii
(The Danish Veterinary and Food Administration
- DVFA)
Tel. +45 33 95 60 00
Fax +45 33 95 60 01
E-mail: fvst@fvst.dk
www.uk.foedevarestyrelsen.dk

▶ Ministerstwo ds. Rodziny i Konsumentów
(Ministry of Family and Consumer Affairs)
Tel.: + 45 3395 1310
E-mail: minff@minff.dk
www.minff.dk

▶ Ministerstwo Żywności, Rolnictwa i Rybołówstwa
(The Danish Ministry of Food, Agriculture
and Fisheries - MFAF)
Tel +45 33 92 33 01
Fax +45 33 14 50 42
E-mail: fvm@fvm.dk
www.fvm.dk

Komisja Kodeksu Żywnościowego

Od 1 stycznia 2003 r. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych pełni funkcję Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski

Komisja Kodeksu Żywnościowego działa w ramach Wspólnego Programu dla Norm dotyczących Żywności, powołanego przez Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa ONZ (FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (WHO), otwartego dla wszystkich państw będących ich członkami lub stowarzyszonych w FAO lub WHO. Jest najważniejszą organizacją międzynarodową zajmującą się bezpieczeństwem żywności, zdrowiem konsumentów i zapewnieniem uczciwych praktyk w handlu żywnością.

Nadzór nad jakością

Kodeksy praktyk i zalecenia zawarte w Codex Alimentarius dostarczają szeregu uznanych na szczeblu międzynarodowym wytycznych dla istniejących już zakładów przetwórczych, wytycznych do organizowania systemów nadzoru nad bezpieczeństwem produktów żywnościowych, stosowania wewnętrznych metod kontroli dla nowych lub rozwijających się zakładów przetwórczych, a także wskazówek dotyczących wybranych dziedzin związanych z przetwórstwem rolno-spożywczym, kontrolą i monitorowaniem jakości żywności.

Kodeksowe normy jako dokumenty dobrowolne mogą stanowić szczególny język porozumienia pomiędzy odbiorcą a dostawcą w obrocie międzynarodowym, pozwalający na jasne sprecyzowanie oczekiwań odbiorcy i deklarację dostawcy dotyczącą wysokiej jakości oferowanych produktów żywnościowych.

Dla konsumentów Codex Alimentarius oznacza: bezpieczną żywność, wysoką jakość oraz pełną informację o żywności, dla przedsiębiorców natomiast usunięcie barier pozacelnych w obrocie międzynarodowym, większy rynek zbytu, dostęp do informacji odnośnie do technologii i toksykologii żywności oraz zapewnienie uczciwych zasad konkurencji.

Członkowie KKŻ FAO/WHO

Obecnie członkami Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO są 172 państwa. W pracach Komisji uczestniczyć mogą obok państw członkowskich, państwa zainteresowane normami żywnościowymi na zasadach określonych dla obserwatorów. Obserwatorami mogą być również międzynarodowe orga-

nizacje rządowe i pozarządowe, które mają prawo zgłaszać uwagi na każdym etapie tworzenia norm, z wyjątkiem ustaleń końcowych, w których przywilej głosowania mają tylko członkowie komisji.

Kodeks Żywnościowy tworzony jest przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, jej Komitety Ogólne, Branżowe, Regionalne Komitety Koordynacyjne i Grupy Problemowe Ad Hoc o bardzo szerokim spektrum działania.

Od 1 maja 2004 roku Polska bierze czynny udział w procesie konsultacji i ustalania stanowisk w ramach Grupy Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius.

Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO uczestniczy w pracach grupy roboczej oraz w miarę możliwości i zgodnie z zakresem przypisanych kompetencji uczestniczy bezpośrednio w jej spotkaniach.

Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych opracował Procedurę Prowadzenia Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO, która wpłynęła na poprawę jakości współpracy z Instytucjami Współpracującymi oraz aktywniejsze uczestnictwo polskich ekspertów w pracach kodeksowych i w pracach Grupy Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius. Procedura ma na celu usprawnienie procesu opiniowania dokumentów kodeksowych oraz ożywienie udziału polskich ekspertów w tworzeniu konstruktywnego i merytorycznego wkładu w prace normalizacyjne o charakterze międzynarodowym.



Marta Sobieraj
Wydział
Współpracy
Międzynarodowej

172

**Państw jest
członkami
Komisji Kodeksu
Żywnościowego
FAO/WHO**

ZADANIA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOCIOWEGO FAO/WHO:

- ochrona zdrowia i interesów konsumentów
- zapewnienie uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością
- promocja współpracy pomiędzy wszystkimi rządowymi i pozarządowymi organizacjami zajmującymi się tworzeniem norm żywnościowych
- określanie priorytetów prac, inicjowanie i kierowanie przygotowaniem projektów norm przy pomocy właściwych organizacji
- zatwierdzanie opracowanych norm i publikowanie ich w Kodeksie Żywnościowym jako regionalne bądź światowe normy
- zmiany opublikowanych norm po dokonaniu ich przeglądu w świetle postępującego rozwoju nauki i techniki.

Aparaty do klasyfikacji tusz wieprzowych

Klasyfikacji tusz mogą dokonywać oprócz uprawnionych pracowników Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych tylko osoby, które nabyły uprawnienia rzeczoznawcy-klasyfikatora tusz wieprzowych w systemie EUROP

Obowiązkiem klasyfikacji objęte są rzeźnie dokonujące uboju więcej niż 200 sztuk świń innych niż użyte do rozrodu średnio tygodniowo w skali roku.

Metody klasyfikacji

Klasyfikacja tusz wieprzowych wg EUROP polega na określeniu wartości tuszy wieprzowej na podstawie zawartości chudego mięsa w stosunku do wagi i podzieleniu tusz wieprzowych. Jej celem jest zagwarantowanie producentom godziwej zapłaty za dostarczany żywiec w oparciu o wagę i budowę ciała świń dostarczonych do rzeźni oraz ułatwienie funkcjonowania handlu półtusząmi na rynku krajowym i międzynarodowym.

Zatwierdzone aparaty

Do oceny mięsności tusz wieprzowych w Polsce mogą służyć wyłącznie aparaty zatwierdzone przez Komisję Europejską: Decyzją Komisji z 11 marca 2005 r. (2005/240/WE) zatwierdzającą metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Polsce, zmienioną Decyzją Komisji z dnia 8 sierpnia 2005 r. (2005/609/WE) oraz Decyzją Komisji z 30 września 2005 r. (2005/683/WE).

AutoFom

Najdokładniejszy, bezobsługowy aparat AutoFom wyposażony jest w 16 ultradźwiękowych głowic. Z około 2000 pomiarów ultradźwiękowych grubości słoniny i mięśnia najdłuższego grzbietu w Polsce do równania regresji kwalifikuje się 55 pomiarów. Podstawowym jego zadaniem jest zautomatyzowanie obiektywnej klasyfikacji tusz. W tym celu system zbiera wewnętrzne dane o składzie tkankowym tuszy, które mogą posłużyć do sortowania wyrębów

handlowych ze względu na ich przydatność do dalszej obróbki technologicznej. Ta możliwość jest dodatkową funkcją systemu AutoFom. Obiektywny ultradźwiękowy system klasyfikacji tusz wieprzowych dostarcza informacji o procentowej zawartości mięsa chudego ogółem w całej tuszy oraz w szynce, boczku, schabie i łopatce. Ponadto określa masę mięsa nadającego się do sprzedaży w całej tuszy oraz w każdym z czterech wymienionych wyrębów. Z punktu widzenia zaopatrzenia zakładu w surowiec, system AutoFom oferuje najbardziej zaawansowaną i najdokładniejszą ocenę wartości handlowej tuszy.

UltraFom 300

Drugim co do dokładności przyrządem do klasyfikacji tusz wieprzowych jest ultradźwiękowy UltraFom 300, działający na zasadzie sygnałów odbiciowych z tuszy. Pomiar następuje w momencie uzyskania styku głowicy ultradźwiękowej z wilgotną powierzchnią tuszy. Szacowana z równania regresji procentowa zawartość mięsa w tuszy wyznaczana jest na podstawie pomiaru, prostopadle do powierzchni lewej półtuszy, grubości słoniny i grubości mięśnia najdłuższego grzbietu w dwóch punktach: na wysokości ostatniego żebra, 7 cm od linii przecięcia tuszy oraz na wysokości żebra od końca.

UltraFom 300 mierzy grubość tłuszczu i mięśnia za pomocą systemu złożonego z 64 przetworników ultradźwiękowych rozmieszczonych na 5 centymetrach głowicy. Oprogramowanie UltraFom 300 ocenia dane z wielu punktów pomiarowych. Na podstawie tych odczytów jest obliczana i wyświetlana procentowa zawartość chudego mięsa w tuszy. Podane przez urządzenie wyniki mogą być wykorzystane do wewnętrznego sortowania tusz wieprzowych w zakładzie mięsnym oraz stanowić podstawę do rozliczeń z dostawcami zwierząt. UltraFom 300 można włączyć do systemu wprowadzania danych na linii ubojowej.

Aparaty igłowe: CGM, IM-03

IM-03 wykonuje pomiar za pomocą statycznej sondy optycznej. Sonda ma 1500 elementów światłoczułych, które widzą rozkład tłuszczu i mięśnia na całej długości jednocześnie, zaraz po jej wbiciu w tuszę. Aparaty igłowe, do których należą IM-03 oraz CGM działają na zasadzie pomiaru optyczno-elektronicznego. Tkanka mięśniowa i tłuszczowa odbija z różną

Przyrządy do klasyfikacji tusz wieprzowych:

- ▶ Capteur gras/maigre - Sydel (CGM).



- ▶ Ultra FOM 300 (na zdjęciu).
- ▶ W pełni zautomatyzowana klasyfikacja ultradźwiękowa (AutoFom) oraz
- ▶ IM-03.

KLASYFIKACJA TUSZ WIEPRZOWYCH

Na podstawie zawartości chudego mięsa w stosunku do wagi i podzieleniu tusz wieprzowych:

- ▶ klasa S - 60 proc. i więcej
- ▶ klasa E - 55 proc. lub więcej.
- ▶ klasa U - 50 proc. lub więcej, ale mniej niż 55 proc.
- ▶ klasa R - 45 proc. lub więcej, ale mniej niż 50 proc.
- ▶ klasa O - 40 proc. lub więcej, ale mniej niż 45 proc.
- ▶ klasa P - poniżej 40 proc.

Wielkość w systemie EUROOP



IM-03 WYKONUJE POMIAR STATYCZNĄ SONDĄ OPTYCZNĄ, CGM DZIAŁA NA ZASADZIE POMIARU OPTYCZNO-ELEKTRONICZNEGO

intensywnością światła wysyłane przez nadajnik. Fotokomórka wykrywa intensywność odbicia. Cykl pomiarowy obejmuje grubość mięśnia najdłuższego grzbietu, grubość okrywy tłuszczowej łącznie ze skórą oraz mięsność w procentach. Równanie regresji do szacowania zawartości mięsa w tuszy zawiera grubość słoniny lewej półtuszy oraz grubość najdłuższego grzbietu lewej półtuszy na wysokości pomiędzy trzecim a czwartym żebrzem od końca, 6 cm od linii przecięcia tuszy mierzona równoległe do powierzchni przecięcia kręgosłupa.

Sonda urządzenia CGM, przechodząc przez słoninę grzbietową i schab, dokonuje ponad 5000 pomiarów jasności tkanek. Na podstawie analizy tych danych urządzenie ocenia grubości słoniny i mięśnia, które przelicza następnie na procentową zawartość mięsa chudego w tuszy i klasę SEUROP. Urządzenie dokonuje pomiarów przy wyjmowaniu (nie wprowadzaniu) sondy, a specjalny sterowany komputerowo suwak przytrzymuje tuszę ze stałą, ściśle określoną siłą.

Błędy pomiarów

Zgodnie z Rozp. Komisji (EWG) Nr 2967/85 błąd szacowania RMSE nie może być większy niż 2,5. Zatwierdzone w Polsce aparaty mają błąd szacowania nieprzekraczający 2,4:

- Auto FOM z RMSE – 2,09
- Ultra-Fom z RMSE – 2,28
- IM-03 z RMSE – 2,33
- CGM z RMSE – 2,38.

Kontroli klasyfikacji dokonują uprawnieni inspektorzy Wojewódzkich Inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na podstawie art. 17a, ust. 1, pkt 3 Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

*Krystyna Noskowska
Starszy Inspektor, Wojewódzki Inspektorat Jakości
Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Łodzi*

Dobra administr.

Prawo obywatela do dobrej administracji publicznej jest prawem nabytym już w początkach tworzenia zrębów społecznych. Mimo iż dobra administracja jest pojęciem ułomnym ze względu na swą ogólnikowość, to nie można zaprzeczyć, że jest ona supremacją uprawnień obywateli, którzy przecież ponoszą koszty funkcjonowania administracji



Paweł Jan Juszczyk
WIJARS Kraków

Termin administracja w języku potocznym używany jest w znaczeniu bliskim jego łacińskiemu źródłowowi (łac. ministræ – służba, z przedrostkiem ad – mającym wydatnić służebny charakter). Nazwa jest synonimem pomocy, służby, zarządu i zarządzania. (...)

W nowoczesnym znaczeniu administracja pojawiła się wtedy, gdy pojawiło się prawo. (...) W czasach współczesnych rozrost administracji spotęgował się i skomplikował niepomniernie, zmieniając cele administracji, jej zadania, formy i metody działania, struktury organizacyjne, zasięg regulacji prawnej, ludzi, a nawet nazwy.

Prawo do dobrej administracji

Karta Praw Podstawowych Unii Europejskiej przyjęta w grudniu 2000 r. w Nicei umieściła w katalogu zawartych w niej praw, prawo do dobrej administracji (art. 41). Oznacza to, że prawem i to podstawowym obywatela Unii Europejskiej jest domaganie się od organów i instytucji Unii bezstronnego, zgodnego z prawem rozpatrzenia, bez zbędnej zwłoki, sprawy wniesionej do danego organu lub instytucji. Prawu temu towarzyszy obowiązek organów i instytucji, a także wszystkich zatrudnionych w nich funkcjonariuszy, właściwego, zgodnego z prawem obywatela załatwienia sprawy. Jeżeli w wyniku działań administracji wnoszący sprawę poniósł szkodę, to przysługuje mu roszczenie o odszkodowanie. Można byłoby powiedzieć, że jest to zupełnie oczywiste... Tak, to powinno być oczywiste, ale dopóki pomiędzy powinnością i rzeczywistością zachodzi znaczna różnica, to jest konieczne stałe przypomnianie administracji jej obowiązków i uświadamianie obywatelom ich praw. Można tu wskazać na Kodeks Dobrej Administracji, który choć niewątpliwie w sposób ogólny potrafi unocznnić podstawowe zasady dobrej administracji, to w 2001 roku został zalecony do stosowania przez Parlament Europejski.

Kodeks Dobrej Administracji przyczynia się do stanowienia gwarancji skuteczniejszej ochrony

praw obywateli i innych podmiotów w relacjach z organami Unii Europejskiej. (...)

Dobra praktyka

Dobra administracja to coś więcej niż reguły prawne oraz przestrzeganie przepisów prawa. To stały utrwalony sposób postępowania mający za zadanie służbę i życzliwe odnoszenie się do obywateli. Dobra administracja to przede wszystkim prawo obywatela do oczekiwania wobec administracji, iż będzie ona stosować zasady ochrony prawa i praworządności, respektować obiektywizm i bezstronność, równość wobec prawa, proporcjonalność, tj. rozsądny stosunek między wchodzącymi w grę interesami powszechnymi a partykularnym interesem jednostki, w tym miarkowanie ograniczeń nakładanych na jednostkę w stosunku do realizowanego celu proporcjonalności. (...)

Prawo obywatela do dobrej administracji to prawo do oczekiwania uprzejmości ze strony pracownika instytucji publicznej, która musi wynikać z poczucia służebnej funkcji pracowników urzędów administracji publicznej w stosunku do społeczeństwa oraz kultury osobistej każdego urzędnika. Obywatele często skarżą się na wyniosłość i zbywanie ich w toku załatwiania spraw w urzędach, a dobra administracja polega na niezbędności uprzejmości, zwłaszcza w dzisiejszych czasach, w których obywatele czują się zagubieni w powodzi przepisów, często zmieniających się, niezharmonizowanych ze sobą i niekomunikatywnych. (...)

Obrazowi dobrej administracji nie służy również brak samokrytycznej oceny błędu popełnionego przez pracownika organu administracji. Jest niedobrze, gdy pracownik administracji publicznej popełnia błędy załatwiając sprawy, ale jeszcze gorzej, gdy mając świadomość tego, trwa w bezczynności i ani nie przeprasza obywatela, ani nie usiłuje błędu tego naprawić.

W służbie obywatela

Dobra administracja powinna realizować zasadę pogłębiania zaufania obywateli do organów państwa, wynikającą bezpośrednio z art. 8 k. p. a. Regulacja ta

Administracja publiczna



Bartłomiej Szpilarski i Anna Kontraktowicz na zajęciach w Studium Korpusu Służby Cywilnej

została wprowadzona do Kodeksu z przyczyn ideologicznych w czasie funkcjonowania gospodarki centralnie planowanej. Nie oznacza to jednak, że przepis ten jest martwy, wręcz przeciwnie – bardzo często sąd administracyjny orzekając w sprawach skarg na decyzje administracyjne „lubi” wykorzystywać właśnie art. 8 k. p. a. jako przesłankę uchylenia decyzji. Sytuacja taka zaistnieje, gdy sąd administracyjny uzna, iż postępowanie prowadzone przez organ administracji publicznej było prowadzone w sposób nie do przyjęcia, a nie znajdzie innych przesłanek, na podstawie których mógłby uchylić decyzję. Może się to wydawać dziwne, szczególnie ze względu na to, iż art. 8 trudno przypisać cechy normy prawnej. Przyjmując jednak jako przewodnik orzecznictwo sądowe, można wskazać sytuacje, dzięki którym zastosowano zasadę pogłębiania zaufania obywateli do organów państwa, co przyczynia się do budowania dobrej administracji.

Zewnętrzne ograniczenia

Wyżej wskazane wyznaczniki dobrej administracji są tylko przykładowe, gdyż cel niniejszej pracy nie pozwala na kompleksowe potraktowanie tematu. Należy pamiętać o trwałej potrzebie dostosowania pojęcia dobrej administracji do całości okoliczności nawet takich jak polityczne, ustrojowe czy społeczne panujące

w danym czasie i miejscu. Z tego punktu widzenia liczba wyraźnych nowych ujęć zarządzania administracją oraz budowania dobrej administracji publicznej jest, jak się zdaje, obecnie w Polsce niewystarczająca. Polityczna idea prymatu państwa nad jego obywatelem wywarła niewątpliwy wpływ nie tylko na określenie administracji, ale przede wszystkim na treść systemu prawa administracyjnego i całości rozważań jego nauki.

“ DOBRA ADMINISTRACJA POWINNA REALIZOWAĆ ZASADĘ POGŁĘBIANIA ZAUFIANIA OBYWATELI

Trzeba też pamiętać, że zasięg i treść pojęcia dobrej administracji jest zawsze jakby przejściowy oprócz stałych wyznaczników. Jest to zarówno skutek niestatecznego w czasie, jak i politycznego charakteru prawa administracyjnego oraz zmienności granic i rodzaju działalności administracyjnej w obrębie danego, obowiązującego porządku prawnego. Znaczenie tej ostatniej zmienności można osłabić poprzez przyjęcie założenia, iż kompetencje podmiotów administrujących są wyłącznie ich obowiązkiem.

Porozumienie bez słów

Komunikacja interpersonalna to zarówno zachowania werbalne, jak i niewerbalne. Każda sytuacja społeczna stwarza konieczność nadawania i odbierania różnych informacji

Informacje można przekazywać zarówno werbalnie, jak i bez użycia słów. Ciało nieustannie emituje sygnały, które wyrażają samopoczucie, nastawienia, postawy etc. Kontakt niewerbalny można podzielić na dwie grupy:

- ruchy ciała (mimika, kontakt wzrokowy, gesty, pozycja ciała, dotyk)
- zależności przestrzenne (dystans, jaki utrzymujemy z rozmówcą)

Mimika

Niektóre obszary twarzy są bardziej ekspresyjne niż inne. Bardzo wymowne są okolice brwi:

- całkowicie podniesione wyrażają niedowierzanie,
- podniesione do połowy – zdziwienie,
- stan normalny – bez komentarza,
- do połowy obniżone – zakłopotanie,
- całkowicie obniżone – złość.

Zmiana w zakresie mimiki podlega w dużej mierze świadomej kontroli. Nie oznacza to, że techniki kierowania mimiką pozwalają ukryć przed wnikliwym obserwatorem prawdziwe emocje.

Kontakt wzrokowy

Oczy stanowią najważniejszy obszar wizualnej uwagi. Patrzenie na inną osobę jest wyrazem zainteresowania, a jednocześnie przejawem pozytywnej lub negatywnej odpowiedzi na to zainteresowanie. Na przykład podczas rozmowy kwalifikacyjnej kandydat usiłuje nawiązać dobry kontakt wzrokowy z rozmówcą, by wyrazić swoją wiarygodność, kompetencję, zainteresowanie firmą. Jeżeli rozmówca jest zainteresowany kandydatem, będzie skłonny pozytywnie odpowiadać na jego próby nawiązania kontaktu wzrokowego.

Dotyk

Istnieją określone normy społeczne, które regulują akceptowany obszar i liczbę dotyków w zależności od charakteru związku interpersonalnego. Istnieje szereg sytuacji, w których kontakt cielesny jest akceptowany, np. w sporcie, podczas tańca,

podczas badania lekarskiego, w czasie składania życzeń. We wszystkich tych sytuacjach obowiązują inne reguły, ale wspólnym mianownikiem jest brak związku pomiędzy dotykiem i poczuciem intymności. Dotyk odgrywa bardzo ważną rolę w kształtowaniu bliskich relacji. Poprzez dotyk najlepiej dokonuje się transmisja uczucia sympatii, zrozumienia, współczucia.

Pozycja ciała

Sposób siedzenia czy stania ujawnia informacje na temat naszego samopoczucia. Jednym z komunikatów emitowanych przez postawę ciała jest stan napięcia psychicznego. Świadczą o nim znaki statyczne (stopy ściśle przylegające do siebie, ręce przyciśnięte do ciała, zaciśnięte dłonie) oraz kinetyczne (ciągłe poruszanie stopami, rękami, kręcenie głową). Za pomocą postawy ciała komunikujemy również nasze nastawienie wobec rozmówcy. Bezpośrednie ustawienie ciała ułatwiające kontakt wzrokowy, wychylenie ciała do przodu, dotykanie są wyrazem pozytywnego nastawienia do rozmówcy.

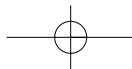
Praktyczne zastosowanie

Efektywne komunikowanie jest warunkiem dobrych kontaktów międzyludzkich. Komunikacja niewerbalna niesie wiele informacji o tym, co jest nieświadome i niekontrolowane myślowo. Podstawowe wiadomości z tej dziedziny z pewnością przydadzą ci się podczas ważnej rozmowy (np. kwalifikacyjnej).

Oto kilka prostych zasad, których lepiej przestrzegać podczas spotkania z potencjalnym pracodawcą:

- Stopy należy trzymać na podłodze – nie zakładaj nogi na nogę.
- Kolana skieruj w stronę rozmówcy.
- Ręce trzymaj na kolanach lub na poręczach fotela.
- Pokazuj wnętrza dłoni – sprawia to wrażenie, że nie masz nic do ukrycia.
- Unikaj postaw zamkniętych (skrzyżowanie, założenie ręki na rękę, krzyżowanie nóg). Może to być odebrane jako zamknięcie się na kontakt, niepewność, skrępowanie. Oznacza też, że się boisz, odcinasz.

Renata Turowicz



Starożytna sztuka uzdrawiania



Masaż Ma-uri robi się nie tylko dłońmi, ale również całym przedramieniem.

CO DAJE MASAŻ MA-URI

- ▶ przynosi głębokie odprężenie fizyczne i psychiczne
- ▶ uwalnia od stresu, łagodzi nerwice, napięcie i stany neurotyczne
- ▶ usuwa napięcie mięśniowe ścięgien i stawów
- ▶ oczyszcza i odtruwa organizm, uwalniając go z toksyn
- ▶ reguluje przemianę materii
- ▶ pobudza pracę układu krążenia i limfatycznego
- ▶ przyspiesza procesy zdrowienia i efekty rehabilitacji
- ▶ poprawia witalność i przywraca radość życia
- ▶ usuwa blokady emocjonalne i mentalne
- ▶ poszerza samoświadomość.

Ma-uri to sztuka uzdrawiania oraz filozofia, która naucza, jak Być Mistrzem we wszystkich aspektach swojego życia

Ma-uri wywodzi się z wiedzy Huny polinezyjskich tradycji pracy z ciałem, w których ciało traktowane jest jak cenne naczynie zawierające całą mądrość i pamięć od zarania dziejów. Ciało zatem umożliwia nam doświadczenie nie tylko całego spektrum emocji i myśli, ale również przeżyć duchowych.

Uzdrowicielski dotyk

Podczas masażu Ma-uri praktyk używa tańca, dotyku, muzyki, rytmu, głosu i temperatury w celu uwolnienia z Twojego ciała stresu fizycznego i emocjonalnego. Jego celem jest usuwanie przyczyn, a nie objawów.

Pod względem fizycznym sesja Ma-uri wzmacnia przepływ krwi, limfy, tonizuje napięcia mięśniowe i zwiększa energię witalną osoby masowanej. Natomiast pod względem emocjonalnym i psychologicznym Ma-uri pomaga masowanemu w skontaktowaniu się z emocjonalnym bólem, w uwolnieniu go i relaksacji. Sesja oczyszcza bolesne wspomnienia i umożliwia zmianę starych wzorców reakcji emocjonalnych, mentalnych, przywracając Cię do stanu pierwotnej harmonii i radości oraz odmieniając Twoje życie.

Kojący rytuał

Zabieg Ma-uri to prawdziwy rytuał. Kojące światło, przenoszące nas w odmienne stany świadomości, wonie orientalnych olejków. Za pomocą ciepłego olejku masażystka rozpoczyna swój uzdrowicielski masaż. Nie dotyka jednak ciała pacjenta dłońmi, jak przyzwyczajaliśmy nas masaż klasyczny, a całymi przedramionami. Zdaniem Polinezyjczyków to bezpieczniejszy, bardziej przyjazny dotyk, który w nikim nie budzi złych skojarzeń. Dotyk Ma-uri ma w sobie coś wyjątkowego, to prawdziwy hołd składany ciału. Uczy autentycznego szacunku do naszej ziemskiej powłoki.

Przeciwwskazania

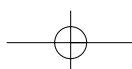
Poza nowotworami, zaburzeniami psychicznymi i chorobami skórными, specjaliści Ma-uri gotowi są pomóc uporać się ze wszystkimi dolegliwościami.

Olga Wajszczak



Olga Wajszczak

Masażem Ma-uri zajmuje się od 2003 r. a masażem klasycznym od 2005 r. Masuje dzieci z różnymi dysfunkcjami (autystyczne, z zespołem Downa), tel. 501-609-347.



Służbowy savoir-vivre

Savoir-vivre w pracy staje się tak samo potrzebny jak wiedza, inteligencja czy umiejętności negocjacyjne. Jest niezbędny zwłaszcza podczas kontaktu ze współpracownikami i innymi osobami spoza firmy

Najwięcej błędów w zachowaniu popełnia się właśnie w życiu zawodowym. Głównym powodem popełniania gaf przez ludzi jest z jednej strony brak wiedzy, jak się zachować, z drugiej napięcie nerwowe. Wynika ono chociażby z tego, że bardzo nam zależy na tym, jak wypadniemy.

Służba nie druźba

Znajomość zasad dobrego wychowania pomaga bezkonfliktowo pracować. W pracy przede wszystkim obowiązuje hierarchia. Przywileje i względy są dla osób zajmujących wyższą pozycję w firmie, bez względu na płeć i wiek. Zwykle szefowie przepuszczają podwładne kobiety w drzwiach, oferują lepsze miejsce w samochodzie, ale jest to grzeczność, a nie norma.

Dozwolone są rozmowy przez telefon komórkowy w miejscach publicznych, jeśli są krótkie i nie przeszkadzają innym. W obcej firmie z telefonu korzystamy tylko, by zamówić taksówkę, bądź by potwierdzić, przesunąć, odwołać kolejne spotkanie.

Nie należy przesadzać z tytułowaniem współpracowników per „panie prezesie” – zdradza to kompleksy i poczucie niskiej wartości.

Nie wolno się spóźniać na umówione spotkanie. Również przychodzenie zbyt wcześnie nie jest w dobrym tonie.

“ ZNAJOMOŚĆ PODSTAWOWYCH ZASAD DOBREGO WYCHOWANIA POMAGA BEZKONFLIKTOWO PRACOWAĆ

Nie zamawia się najdroższych dań z karty podczas służbowej kolacji (chyba że gospodarz wyraźnie to poleca).

Zawsze ubieramy się stosownie do sytuacji. Wiele firm ułatwia sprawę, precyzyjnie określając ubiór swoich pracowników.

Poznajmy się

Przedstawienie jest pierwszym stopniem do zawarcia znajomości. Prezentacji dokonuje gospodarz, gospodyni, członkowie rodziny, znajomi. Przedstawia się: mężczyznę – kobiecie, młodszego – starszemu, młodszego rangą – starszemu rangą. Od tych zasad istnieje sporo wyjątków. Np. nowo przybyłych gości przedstawia się już obecnym. Pojedynczą osobę przedstawia się małżeństwu.

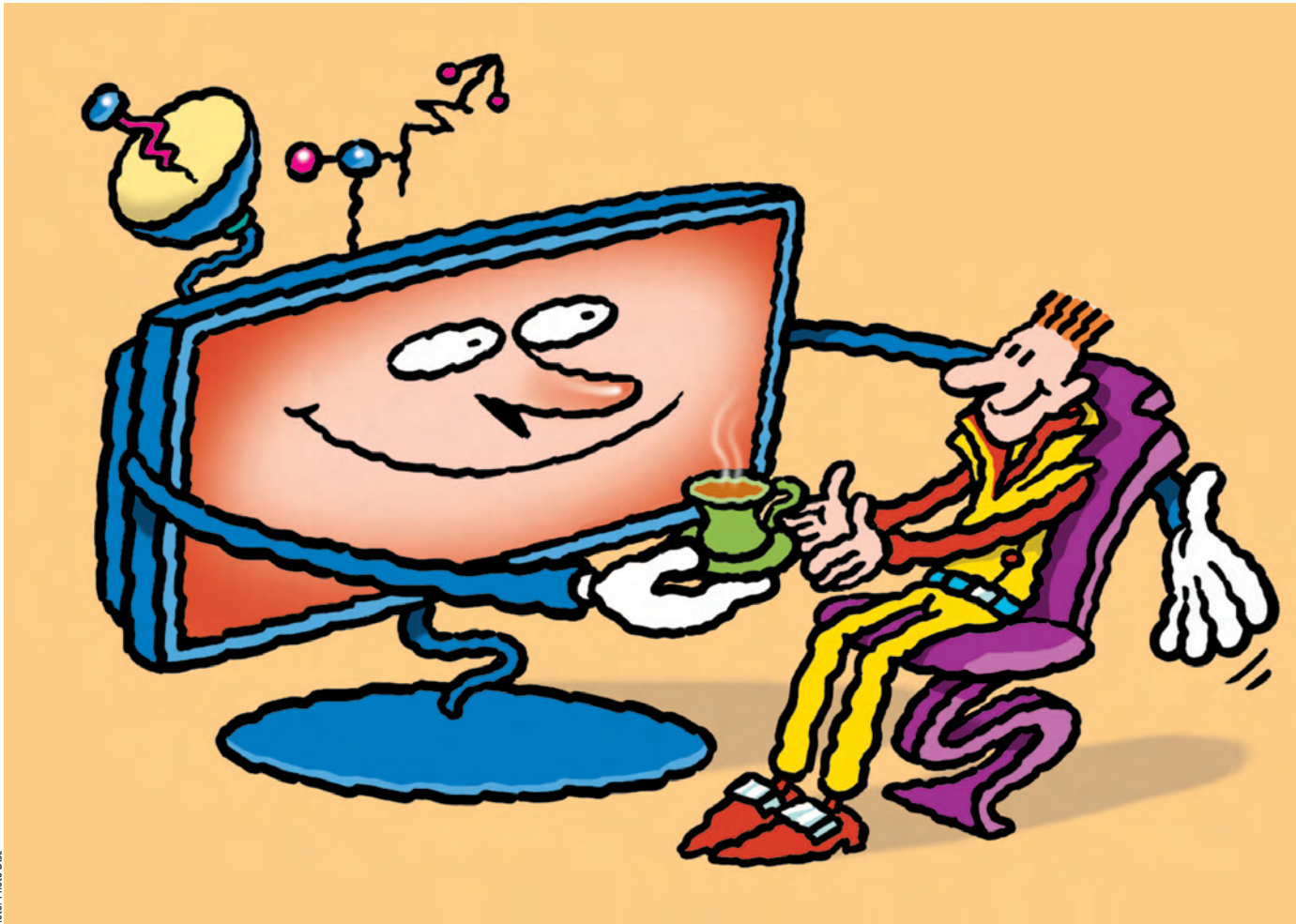
Przedstawiając, wymieniamy najpierw nazwisko osoby przedstawianej, młodszej, a następnie osoby starszej, której kogoś przedstawiamy. Zmiana kolejności w wymienianiu nazwisk jest błędem.

Przedstawianie może mieć inną formę, zwłaszcza jeśli zachodzą duże różnice wieku i hierarchii zajmowanych stanowisk oraz gdy chcemy osobę przedstawioną zorientować, komu jest przedstawiana. W takiej sytuacji mówimy np.: „Pozwoli pan prezes, że przedstawię naszego nowego pracownika, pana Kowalewskiego”. Reguła ta ma pełne zastosowanie w momencie przedstawiania najdroższej i najważniejszej osobie – matce. Otóż matce przedstawiamy wszystkich znajomych, kolegów, przyjaciół, mówiąc: „Pozwól, mamu, że przedstawię moich kolegów”.

Osoba, którą poznaliśmy, wymienia swoje nazwisko i ewentualnie podaje zakład pracy. Jeśli nawiązaliśmy przypadkową rozmowę z nieznaną osobą i doszliśmy do przekonania, że powinniśmy z nią utrzymać stosunki, to na zakończenie się przedstawiamy. Możemy też wymienić bilety wizytowe.

Podawanie ręki

Tu obowiązują zasady przeciwne do zasady pierwszeństwa i pozdrawiania. Osoby starsze, o wyższym statusie społecznym i kobiety pierwsze wyciągają rękę. W miejscu pracy przełożony pierwszy wyciąga rękę do podwładnych, również do kobiet.



fot. Photo Disc

Mężczyźni przed podaniem ręki na ulicy muszą zdjąć rękawiczki, natomiast kobiety nie mają takiego obowiązku.

Polska jest jedynym krajem, w którym kobiety są całowane w rękę. Zwyczaj ten spotykany jest jeszcze w Wiedniu.

Nie całujemy w rękę kobiet za granicą lub w profesjonalnych kontaktach z cudzoziemcami.

Nie powinno się całować kobiety w rękę na ulicy, w parku itp., można to robić tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

Przejdźmy na ty

Możemy poprosić osoby starsze, aby zwracały się do nas per ty. Nigdy jednak nie możemy oczekiwać wzajemności.

Zawsze przejście na ty proponuje osoba o wyższym statusie wg zasady pierwszeństwa.

Nie zawsze relacje towarzyskie mogą być przenoszone na stosunki służbowe. Nawet jeśli jesteśmy prywatnie na ty z osobą na wysokim stanowisku, w obecności innych osób zwracamy się do niej tytułem (nie dopuszczalne jest, aby kierowca zwracał się do głowy państwa per Lechu).

Nie proponujemy przechodzenia na ty podczas przyjęcia firmowego, szczególnie kiedy szumi nam w głowie alkohol. Jeżeli jednak zdecydujemy się,

“UPRZEJMOŚĆ W PRACY JEST NIEZBĘDNA PODCZAS KONTAKTU ZE WSPÓŁPRACOWNIKAMI I KLIENTAMI

zróbmy to w sposób prosty i elegancki. Brudersaft umarł śmiercią naturalną i jest sprzeczny z etykietą.

Na zakończenie, przede wszystkim trzeba zaznaczyć, że zasady savoir-vivre'u nie zostały stworzone po to, by wywoływać konflikty, więc nie traktujmy ich zbyt rygorystycznie. Ważna jest atmosfera, a nie by „wszystko przebiegało zgodnie z normami”.

Pamiętajmy też, że naturalnym sprzymierzeńcem w trudnych sytuacjach jest zawsze poczucie humoru, które często jest kołem ratunkowym.

oprac. Renata Turowicz

Artykuł został opracowany na podstawie książki Edwarda Pietkiewicza „Savoir-vivre dla każdego”.

Edward Pietkiewicz – pedagog i dyplomata, wykładowca protokołu dyplomatycznego i etykiety menedżera na uczelniach warszawskich i w renomowanych szkołach menedżerów.



Michał Szymaniak
Wydział Orzecznictwa
i Nadzoru
nad Laboratoriami

Jajecznicza przepis na 2-3 osoby

Składniki:

- 100g tłustego boczku
- 50g kielbasy
- 8-9 jajek
- szczypiorek
- 1 pomidor
- rzodkiewka
- natka z pietruszki

Sposób wykonania:

Pokrojony surowy boczek przysmażamy na patelni do czasu wytopienia się tłuszczu.

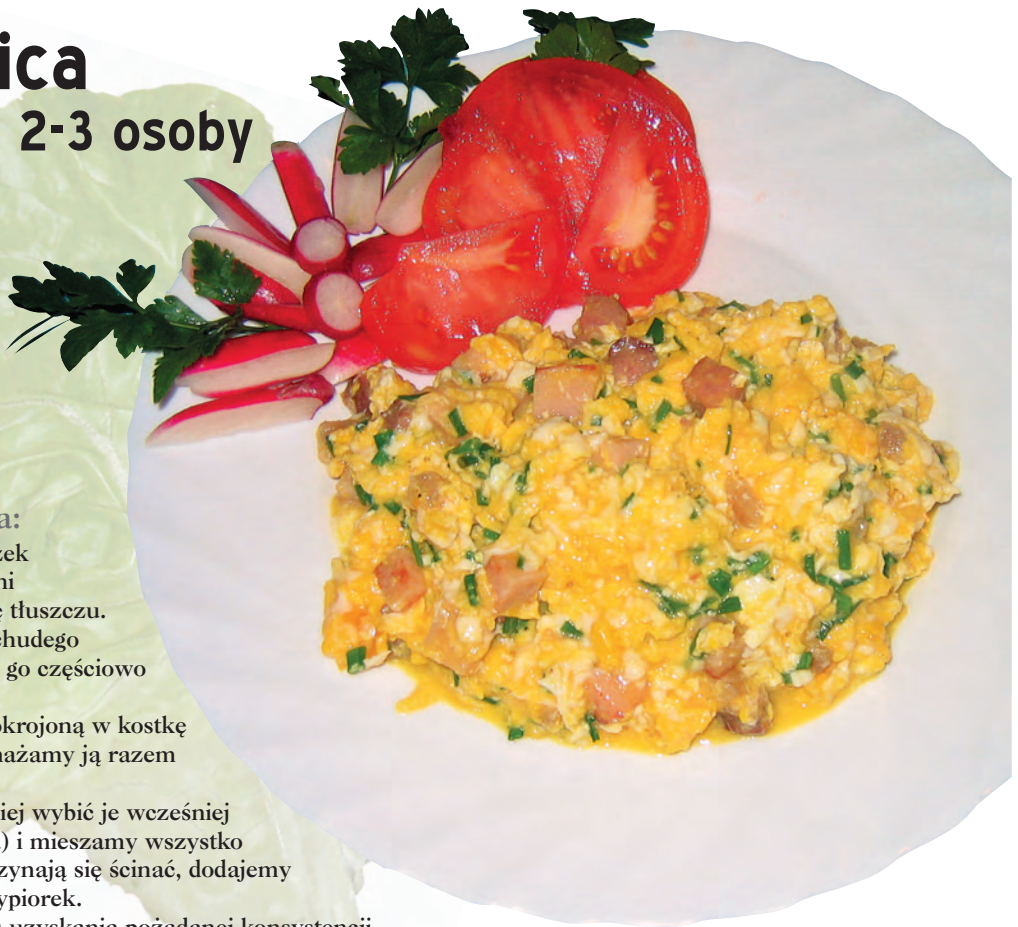
Uwaga! w przypadku chudego boczku należy zastąpić go częściowo słoniną.

Następnie dodajemy pokrojoną w kostkę kielbasę i chwilę podsmażamy ją razem z boczkiem.

Dodajemy jajka (najlepiej wybić je wcześniej do osobnego pojemnika) i mieszamy wszystko razem. Kiedy jajka zaczynają się ścinać, dodajemy drobno pokrojony szczypiorek.

Mieszamy do momentu uzyskania pożądanej konsystencji. Wykładamy na talerze i przyozdabiamy pomidorem, rzodkiewką i natką.

Smacznego.



Pierś kurczaka zawijana w boczek

Składniki:

- pierś kurczaka
- wędzony boczek w plastrach
- olej do smażenia
- przyprawy: sól, pieprz, papryka

Sposób wykonania:

Pierś lekko rozbić, przyprawić do smaku według uznania, złożyć wzdłuż na pół i owinąć plastrami wędzonego boczku.

Smażyć na małym ogniu ok. 20 min.

Smacznego.

