

# WIEDZA I JAKOŚĆ

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

nr 3 (4)/2006



**Laboratoria**  
specjalistyczne GIJHARS str. 8

# W NUMERZE

## AKTUALNOŚCI

- 3 My też tam byliśmy i miód piliśmy
- 3 Wieści wprost z narady
- 3 Święto Śliwki
- 3 Najlepsi

## TEMAT

- 4 System Zarządzania Jakością- Ocena pracowników

## WYWIAD

- 6 IJHARS wczoraj, dziś i jutro

## KONTROLE

- 8 Nowoczesny sprzęt i metody – Laboratorium w Gdyni
- 10 Dołączyliśmy do czołówki – Laboratorium w Białymstoku
- 12 Europejski standard – Laboratorium w Szczecinie
- 14 Poznań w akcji – Laboratorium w Poznaniu
- 16 Współpraca z agencjami płatniczymi
- 18 Refundacja mięsa wołowego

## ŚWIAT

- 19 Audit po włosku
- 20 Nasza rola w ONZ

## ŻYCIE

- 21 Luksus i ekstrawagancja
- 22 Przejedź się quadem

## KUCHNIA

- 24 Przepisy kulinarne

## Numer z niespodzianką!



**Renata Turowicz**  
Redaktor Naczelna

Szanowni Państwo!

To JUŻ czwarty numer naszego biuletynu. Głównym tematem tego wydania jest prezentacja Laboratoriów Specjalistycznych w strukturze GIJHARS. Pokazujemy ich mocne strony, przedstawiamy wielorakie możliwości badawcze i ambitne plany na przyszłość. Zapoznajcie się więc koniecznie z obszernym materiałem zamieszczonym na stronach 8-15.

Zachęcam również gorąco do lektury pozostałych artykułów w tym numerze. Szczególnie gorąco polecam wywiad z Głównym Inspektorem IJHARS, który opowiedział nam o planach dotyczących przyszłości IJHARS oraz... o zbawiennym wpływie przyrody na skołatane nerwy. Innym ważnym tematem tego numeru są korzyści z wdrożonego Systemu Zarządzania Jakością.

Tym razem opisujemy dotyczący wszystkich problem oceny pracowniczej. Anna Szpakowska pokazuje, że nie taki diabeł straszny, jak go malują (s. 4-5).

Z kolei tematem, który może zaciekać zwłaszcza spragnionych przygód i adrenaliny jest artykuł o quadach. Zerknijcie tam koniecznie, ponieważ z tym numerem biuletynu „Wiedza i Jakość” w rękę każdy z Was może skorzystać z darmowej przejażdżki quadem. Wystarczy tylko chęci (s. 22-23).

Serdecznie dziękuję wszystkim, którzy przyczynili się do powstania tego numeru, w tych szczególnie napiętych terminach wydawniczych.

*Renata Turowicz*

## Wyjątkowa jakość w probówce

Laboratoria specjalistyczne GIJHARS wykonały olbrzymi krok do przodu, osiągając światowe standardy. Doskonaląc się w ramach systemu jakości badań, ubiegały się o kolejne akredytacje na wciąż nowe badania. W tym numerze biuletynu pokazujemy spektrum ich działalności, przedstawiając cztery najbardziej reprezentatywne placówki.

*Andrzej Czubała,*  
Główny Inspektor Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych



## POLAGRA-FOOD

GIJHARS będzie obecna podczas Międzynarodowych Targów Przemysłu Spożywczego POLAGRA-FOOD w Poznaniu od 16 do 20 września. Dołączy do stoisk Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, które planuje dwa stoiska: informacyjne (nr 16) i ekologiczne (nr 15) w pawilonie nr 3. Targi POLAGRA-FOOD to nie tylko najważniejsza impreza branżowa w kraju, ale wydarzenie cieszące się rosnącą renomą na arenie międzynarodowej.



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  
na okładce: Dorota Dębska, Laboratorium Specjalistyczne w Warszawie  
Redakcja zastrzega sobie prawo adyustacji, redagowania i skracania  
nadesłanych tekstów. Wszelkie prawa zastrzeżone. Copyright ©



## My też tam byliśmy i miód piliśmy

Po raz drugi Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych gościła na Podlaskiej Biesiadzie Miodowej w dniach 26-27 sierpnia br. w Kurowie koło Białegostoku. Specjalnie na Biesiadę Inspektorzy IJHARS przebadali próbki miodów zgłoszone przez 26 producentów. Uzyskane wyniki badań potwierdziły wysoką jakość produktów. Do udziału w komisji konkursowej oceniającej jakość miodów zaproszono Bohdana Gossa, Wojewódzkiego Inspektora oraz Leszka Arciucha, kierownika laboratorium w Białymstoku. Za najlepszy produkt

konkursowy uznano miód gryczany z pasieki Roberta Łapińskiego z Łomży. Andrzej Czubała, Główny Inspektor JHARS, goszczący na imprezie, wręczył zwycięzcy konkursu dyplom oraz pamiątkowy album. Tegoroczną Biesiadę odwiedziło w ciągu 2 dni kilka tysięcy osób. Ideą imprezy organizowanej pod patronatem Wojewody Podlaskiego i Marszałka Województwa Podlaskiego jest promowanie miodu spełniającego wymagania jakości handlowej.

*Jan Romanowicz,  
WIJHARS w Białymstoku*

**Komisja  
konkursowa  
i laureaci  
z dyplomami**



## Święto Śliwki

Śliwka suszona rozślawia Szydłów.

W dniach 19-20 sierpnia po raz dziewiąty zorganizowano Święto Śliwki. Podczas imprezy Marek Zgrzebnicki, Świętokrzyski Wojewódzki Inspektor JHARS przyznał Stowarzyszeniu Producentów Owoców w Szydłowie wyróżnienie. Doceniono je za promowanie polskich owoców na rynku unijnym i ekologiczne metody produkcji. Obecnie najważniejszą dla szydłowskich sadowników sprawą jest zarejestrowanie śliwki w UE jako produktu posiadającego chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne.

## Najlepszy

Początek września to okazja do podsumowania II edycji Studium dla Członków Korpusu Służby Cywilnej. Najlepsze wyniki w tej edycji osiągnęli słuchacze Studium z Wojewódzkiego Inspektoratu w Opolu. Tuż za nimi znaleźli się kolejno słuchacze z WIJHARS w Bydgoszczy i Krakowa. Najlepsze oceny uzyskał Jarosław Ławrynowicz z Zielonej Góry. W pierwszej piątce znalazły się również Jolanta Dyl i Urszula Ławrynowicz, które zaczynały naukę w Studium w WIJHARS w Zielonej Górze, a obecnie są pracownikami pracowni zamiejscowej laboratorium GIJHARS. W pierwszej dziesiątce znalazły się ponadto trzy panie z WIJHARS w Bydgoszczy, trzech pracowników z WIJHARS w Krakowie i jeden pracownik z Opolu. Kierownictwo GIJHARS gratuluje wszystkim słuchaczom wysokich wyników w nauce. Jednocześnie zapraszamy wszystkich chętnych do udziału w III edycji Studium.

*Dorota Sobczak,  
Centrum Szkoleniowe Inspekcji*



Podczas Biesiady można było nabyć najlepszej jakości miód

## Więści wprost z narady...

Kierownictwo IJHARS spotkało się w dniach 11-12 września w Pułtusku. Zebrani wysłuchali informacji z różnych aktualnych dziedzin m.in. na temat: systemu zarządzania jakością, określania stopnia wad i uszkodzeń artykułów rolno-spożywczych, wykorzystania środków

unijnych czy kontroli krzyżowych w ramach „ex-post”. Następnie Andrzej Czubała, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych omówił problemy nadesłane przez WIJHARS z Rzeszowa i Krakowa.

*RT*

# Ocena pracowników

**To ludzie stanowią najważniejszy potencjał organizacji. Jednak dopiero rzeczywiste zaangażowanie umożliwi wykorzystanie w pełni ich zdolności i kwalifikacji dla jej dobra. Ocena pracownicza może w tym pomóc**



**Anna Szpakowska,**  
Samodzielne Stanowisko  
ds. Systemu  
Zarządzania Jakością

**W** związku z tym, iż trudno jest obiektywnie ocenić własną pracę, w GIJHARS został wdrożony system oceny pracowników. Pozwala on na poznanie potencjału pracowników, odpowiednie jego wykorzystanie, a także na obserwację rozwoju indywidualnego i poszczególnych komórek organizacyjnych. Relacje oparte na wzajemnym szacunku i zaufaniu mają największe znaczenie dla rozwoju organizacji, gdyż sukces jednostki jest sukcesem całej organizacji. Ta relacja ma swoje sprzężenie zwrotne: organizacja bardziej troszczy się o swoich pracowników, uznając tak samo, iż jej sukces będzie miał przełożenie na sukces jednostki.

System ten pozwala na regularne ocenianie osiągnięć i rozwoju wszystkich pracowników organizacji. W ramach systemu bezpośredni przełożony stawia wymagania oraz cele wobec podległych pracowników na określony czas. Na bieżąco też informuje, czy pracownik osiąga założone cele. Jeśli mimo starań nie zostaną one osiągnięte, wspólnie z pracownikiem próbuje znaleźć przyczynę.

Znajomość przez pracowników wyników pracy i wymagań przełożonych wpływa na bardziej skuteczne wykonanie stawianych przed nimi zadań w przyszłości. Wyniki z przeprowadzanych ocen pozwalają również identyfikować potrzeby pracowników związane z ich rozwojem zawodowym.

Pierwszy podstawowy poziom obejmuje potrzeby biologiczne, których zaspokojenie jest niezbędne do utrzymywania się przy życiu i łączy się z wysokością otrzymywanego wynagrodzenia. Zaspokojenie tych potrzeb przenosi nas na drugi poziom, na którym znajdują się potrzeby związane z poczuciem bezpieczeństwa. Człowiek pragnie czuć się bezpiecznie w miejscu pracy pod każdym względem, ale także chce mieć poczucie stabilności swego zatrudnienia. Kiedy i ta potrzeba jest zaspokojona, pojawiają się kolejno: potrzeba poczucia przynależności do grupy, docenienia nas przez grupę, a w końcu poczucia, że robimy to, co naprawdę lubimy, co zgodne jest z naszymi własnymi zainteresowaniami. Gdy samorealizujemy się w działaniu, wyniki naszej pracy są bardzo dobre.

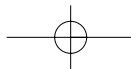
Ważnymi aspektami przy ocenie pracowników jest częstotliwość i obiektywizm przeprowadzania oce-

ny. Oceny przeprowadzane są regularnie, co pozwala na szybszą identyfikację i reakcję na popełniane błędy, a także na porównanie rozwoju pracowników w różnych okresach oraz podjęcie wobec nich odpowiednich działań. Poza tym ocena oparta jest na faktach zaistniałych w instytucji, konkretnych działaniach pracownika. Nie są brane pod uwagę zdarzenia, na które pracownik w praktyce nie ma wpływu, niepotwierdzone informacje, pomówienia czy cechy osobowościowe.

**“ JEDNYM Z WYMAGAŃ,  
JAKIE NIESIE ZE SOBĄ  
WDROŻONY W IJHARS  
SYSTEM ZARZĄDZANIA  
JAKOŚCIĄ, JEST OBOWIĄZEK  
DOSKONALENIA  
PRACOWNIKÓW**

W ramach systemu oceny, w GIJHARS wykorzystano podstawowe narzędzie – arkusz oceny okresowej. Wypełniany jest on po rozmowie z pracownikiem i oceniającym go przełożonym. Rozmowa jest bardzo ważnym elementem oceny, pozwala na indywidualne skupienie się na pracowniku, lepsze poznanie i zrozumienie jego potrzeb oraz w konsekwencji dążenie do ich zaspokojenia. Podczas rozmowy bezpośredni przełożony informuje pracownika, w jaki sposób jest odbierany w instytucji, omawia z nim ewentualne nieprawidłowości związane z wykonywaniem przez niego zadań, ustala program działań korygujących czy zapobiegawczych odnośnie do konkretnego zdarzenia, przedstawia oczekiwania i cele wobec niego oraz wobec pracy, jaką wykona w następnym okresie oceny.

Arkusz oceny okresowej składa się z sześciu części: danych osobowych pracownika, danych dotyczących poprzedniej oceny, kryteriów oceny, opinii o wykonywaniu obowiązków przez ocenianego, podsumowania oceny oraz wniosków i zaleceń.



Dla lepszego przedstawienia problemu można posłużyć się systemem gradacji potrzeb zaproponowanym przez Maslowa

Uwzględnione są w nim następujące grupy kryteriów:

- kompetencyjne: wiedza specjalistyczna, znajomość języków obcych, umiejętność obsługi urządzeń technicznych, myślenie strategiczne;
- osobowościowe: nastawienie na własny rozwój, komunikatywność, umiejętność pracy w zespole, umiejętność negocjowania, kreatywność;
- emocjonalne: pozytywne podejście do klienta, komunikacja werbalna.

Kryteria obowiązkowe brane pod uwagę w systemie oceny to:

- 1 rzetelność,
- 2 terminowość,
- 3 umiejętność stosowania odpowiednich przepisów,
- 4 planowanie i organizowanie pracy,
- 5 postawa etyczna.

O prawidłowym przebiegu procesu oceny decydują również aspekty związane z barierą między pracownikiem a przełożonym. Może mieć na to wpływ brak zaufania oraz dystans komunikacyjny między podwładnymi i przełożonymi, obawa pracownika odnośnie do skutków negatywnej oceny (nagana, zwolnienie z pracy, brak premii) oraz obawa przed niesprawiedliwą oceną. W celu zapobieżenia tego typu problemom przełożeni powinni wypracować sprawny system komunikacyjny po to, aby przekonać podwładnego pracownika o celach przeprowadzania oceny, o jej przebiegu i wynikach. Warto, aby pracownik był świadomy tego, że ocena służy przede wszystkim określeniu jego dalszego rozwoju zawodowego.

Innymi metodami, które brane są pod uwagę przy ocenie pracowników są audyty. Przeprowadza się je w GIJHARS w zakresie badania nastrojów

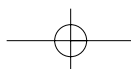
wśród pracowników, badania satysfakcji pracowników czy potrzeb szkoleniowych. Pozwalają one na poznanie poglądów pracowników na temat współpracowników, kierownictwa, atmosfery i warunków pracy – łatwiej dzięki temu zaspokoić potrzeby pracownika.

Wprowadzony w IJHARS system oceny pracownika jest narzędziem, które przynosi pełny obraz potencjału kadrowego oraz wpływa na racjonalne zarządzanie tym potencjałem:

- pozwala na gruntowne poznanie potencjału pracowników,
- wpływa na uzyskanie lepszych efektów pracy, poprzez poznanie możliwości pracownika,
- pozwala na uniknięcie popełnionych dotychczas błędów – sprzężenie zwrotne, czyli informacja o stopniu wykonania poszczególnych zadań, porównanie wyników z wcześniejszymi założeniami, wpływa motywująco na wykonywane w przyszłości zadania,
- poprawia komunikację wewnętrzną między kierownictwem a podległymi pracownikami – pracownicy znają i rozumieją cele, jakie kierownictwo ma zamiar osiągnąć,
- umożliwia sprawdzenie stopnia realizacji danych zadań,
- pozwala na identyfikację indywidualnych potrzeb pracowników, związanych głównie z ich planowanym rozwojem,
- daje informację na temat optymalnego wykorzystania potencjału personalnego organizacji, pomaga podjąć decyzję na temat przesunięć pracowników w wewnętrznej strukturze organizacyjnej,
- prowadzi do unikania niezdrowej rywalizacji,
- umożliwia stworzenie optymalnych warunków rozwoju pracownika oraz jego zaangażowania.

### Po co oceniać?

Pracownicy powinni posiadać odpowiednie kompetencje wynikające z wykształcenia, umiejętności i doświadczenia. To ważne, bo działanie każdego pracownika na określonym stanowisku ma wpływ na jakość. Aby spełnić to wymaganie powinien być prowadzony odpowiedni proces rozwojowy pracowników, w którym uświadamiać sobie będą swoją rolę w realizacji celów jakości. Służy temu ocena pracownicza.



# IJHARS

## wczoraj, dziś i jutro

– Wdrożenie ISO już za nami. Obecnie przygotowujemy się do połączenia z innymi inspekcjami. Pracownicy nie powinni obawiać się o przyszłość, gdyż nadal będą potrzebni jako wysokiej klasy specjaliści w swoich dziedzinach  
– uspokaja Andrzej Czubała, Główny Inspektor JHARS w wywiadzie specjalnie dla biuletynu „Wiedza i Jakość”

**P**ołączenie inspekcji kontroli żywności podległych Ministrowi Rolnictwa realizowane jest już od wielu lat i dokonuje się stopniowo. Świadcą o tym takie konsolidacje, jak scalenie Centralnego Inspektoratu Standaryzacji z Inspekcją Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych, czy Inspekcji Ochrony Roślin i Inspekcji Nasiennictwa. Kolejnych połączeń jednostek, które funkcjonują w tym obszarze nie unikniemy.

W przypadku IJHARS i kilku innych instytucji proces ten polega na razie na zbliżeniu, zacieśnieniu współpracy, większej wzajemnej wiedzy na temat obszarów działań przez nie podejmowanych. To już nie jest tak jak dawniej, że funkcjonowały odrębne organizacje, które niewiele na swój temat wiedziały. Obecnie wspieramy się nawzajem, informując o wielu kwestiach. Gdy np. zaistnieje taka potrzeba razem przygotowujemy różnego typu działania.

### Naszą siłą – kompetentni pracownicy

Nasza Inspekcja od dłuższego czasu jest przygotowana do połączenia. Nastąpiła wyraźna specjalizacja pracowników. Teraz mamy całe grupy inspektorów wyszkolonych w jednym lub kilku tematach. Są to pracownicy zadaniowi, którzy są przygotowani do działania w obszarach określonych przez przepisy Unii Europejskiej i prawo krajowe dotyczące żywności. Mają zdane egzaminy, udokumentowane kwalifikacje i zagwarantowany rozwój w danych dziedzinach. Praca wykonywana przez nich obecnie będzie realizowana po połączeniu się inspekcji, przecież zadania pozostaną, ktoś musi je wykonywać. Pracownicy Inspekcji mogą więc być spokojni o swoją przyszłość.

### Na wszystko przyjdzie czas

Bliżej nie wiadomo, kiedy nastąpi połączenie instytucji. Jeśli chodzi o przepisy prawne, to ich przygotowanie i uchwalenie jest kwestią kilku miesięcy, ale łączenie poszczególnych inspekcji w całość to program długofalowy.



## „Słucham śpiewu ptaków”

### ► Jak minął Panu ostatni weekend?

W sobotę do południa pracowałem nad materiałami IJHARS. Po południu spędziłem czas z rodziną. W niedzielę rano reprezentowałem nasz urząd na Biesiadzie Miodowej pod Białymstokiem.

### ► Gdy weekendy poświęca Pan na pracę, to rodzina nie ma pretensji?

Moja żona nie narzeka, bo sama dużo pracuje podobnie jak ja i mnie rozumie. Natomiast dzieci są już dorosłe: Michał ma 20 lat a Magda, 19 lat. Uczą się w innych miejscowościach, a kontaktujemy się wieczorem, wysyłając maile.

► Mali chłopcy marzą o tym, żeby zostać strażakiem, policjantem, raczej nie o tym, aby być Głównym Inspektorem. O czym Pan marzył jako chłopiec?

Zawsze mnie interesowała historia II wojny światowej, szczególnie polskie okręty i bitwy morskie. Jako młody człowiek czytałem na ten temat bardzo dużo. Chciałem zostać marynarzem, lecz los sprawił inaczej.

### ► Dlaczego jednak wybrał Pan rolnictwo?

Ojciec zarządzał bardzo dużą spółdzielnią produkcyjną. Myślę, że wybór był związany z pracą zawodową taty. Po skończeniu studiów odbyłem praktyki np. w Norwegii. Potem pracowałem m.in. w Przedsiębiorstwie Ogrodniczym w Mysiadle, a następnie w USA w firmie produkującej rośliny ozdobne. Czuwałem nad zautomatyzowaną produkcją chryzantem. Tam zrozu miałem, że liczy się tylko najwyższa jakość. Albo coś jest dobre, albo złe. Na tamtejszym rynku ktoś,

któ nie produkuje towaru wysokiej jakości, przegrywa. W Polsce na razie są inne warunki, ale już to się zmienia.

### ► Jakim Pan był dzieckiem?

Towarzyskim. Całe życie, i to mi zostało do teraz, jestem ekstrawertykiem. Zawsze miałem wielu przyjaciół wokół siebie. Zakładaliśmy własny kabaret, mieliśmy zespół muzyczny, w którym grałem na perkusji. Niektóre przyjaźnie przetrwały do dzisiaj. Pochodzę z małego miasteczka Dobrodzień – takiego, gdzie każdy każdego zna. Tam ludzie bardziej się szanują. Nie ma anonimowości.

### ► Źle się Panu mieszka w stolicy?

Nie żyje się źle, ale generalnie muszę od miasta raz na jakiś czas odpocząć. Temu służą polowania. Jak opowiadam, że jeżdżę



**Andrzej Czubała  
o konsolidacji**

Polityka rządu zmierzająca do tego, żeby łączyć inspekcje, które kontrolują żywność w Polsce, to dobry pomysł. Jestem przekonany, że takie zmiany mogą poprawić organizację pracy takich instytucji jak nasza. Sądzę, że tego typu scalanie pozwoli także na mniej uciążliwe dla przedsiębiorców sprawowanie wszelkich kontroli. Inne korzyści wiążą się ze wspólnym planowaniem kontroli przez wszystkie jednostki kontrolne, pełną i szybką wymianą informacji między nimi oraz koordynacją działań. Taka konsolidacja to moim zdaniem jeden ze skutecznych sposobów przeciwdziałania zagrożeniom wynikającym z wprowadzania na rynek polski produktów o złej jakości.

Obecnie dyskutuje się nad fundamentami nowego urzędu kontrolującego żywność i jego zadaniami. Trudno więc teraz mówić o kwestiach np. zmiany lokalizacji czy nazwy. Na razie nad koncepcjami pracuje zespół, który został powołany specjalnie do łączenia inspekcji w jedną instytucję. Jako Główny Inspektor zostałem przedstawicielem IJHARS w tym zespole.

### Co nam się udało? ISO

Wdrożenie ISO nie byłoby możliwe bez współudziału pracowników IJHARS. Pomysł, żeby wprowadzić ten system do urzędu, przyszedł mi do głowy podczas studiów MBA w Prywatnej Wyższej Szkole Businessu i Administracji w Warszawie. W mojej grupie byli szefowie poważnych firm z rynku spożywczego i farmaceutycznego. Dzielił się przemyśleniami i doświadczeniami związanymi z ISO. Wtedy pomyślałem sobie, że przecież praca w administracji niczym się nie różni od pracy w wielkich firmach. Tak samo powinno się zarządzać ludźmi, wymagać od nich i doceniać ich, a także mobilizować do tego, aby traktowali miejsce pracy jako swoje. Przecież to od ludzi zależy jak funkcjonuje i jak jest postrzegana dana instytucja. Największym problemem było właśnie przekonanie ludzi do systemu ISO. Dlaczego nie chcieli? Każdy uważał, że ISO to zbędny kłopot dla wszystkich, że nie sprawdzi się. Po dwóch latach okazało się, że system uporządkował zdecydowanie funkcjonowanie naszej instytucji.

### Przed nami kolejne wyzwania

Co jeszcze dało nam ISO? Z perspektywy czasu mogę wskazać, że złagodziło skutki różnych, trochę rozbieżnych podległości. Chodzi o to, że inspektoraty wojewódzkie podlegają i pod Wojewodów i pod Głównego Inspektora. Taki system administracji zespolonej powodował niekiedy, że podobne sprawy rozpatrywano w odmienny sposób. Teraz, gdy są jednakowe procedury

i instrukcje postępowania, odrębność poszczególnych inspektoratów wojewódzkich jest zachowana, ale tryb postępowania jest praktycznie w każdym inspektoracie taki sam. Ponadto wdrożenie systemu gwarantuje stały rozwój instytucji i nieustanne dążenie do doskonałości. Nikt nigdy tej doskonałości nie osiągnie, ale będzie jej poszukiwał i będzie przez to coraz lepszy.

Ale to jeszcze nie koniec naszej pracy. Założyłem, bowiem postępowanie w trzech kierunkach: po pierwsze wdrożenie ISO, po drugie uporządkowanie zakresów kompetencji poszczególnych laboratoriów i ich akredytacja co praktycznie też się już udało, po trzecie wdrożenie zintegrowanego systemu komputerowego. No i w tej dziedzinie czeka nas nowe wyzwanie.

**Wysłuchały  
i wywiad  
przeprowadziły  
Renata Turowicz  
i Agnieszka  
Korniłow**

na polowania, to każdy wtedy myśli o zabijaniu zwierzyny. Ludzie są w błędzie. Na 10 polowań może raz się strzela. Samo polowanie to też nie jest bezmyślne strzelanie. Dokonuje się odstrzału w zależności od kategorii wieku zwierzyny, aby utrzymać populację w regionie. Przynależność do koła łowieckiego ma też swoją drugą stronę. Zwłaszcza zimą chodzi się po lesie, dokarmia zwierzynę. Spędza się miło czas w gronie ludzi, na których można polegać. To jest ogromna satysfakcja. Ale przede wszystkim polowanie daje mi możliwość głębokiego obcowania z naturą i wyciszenia się. Gdy jestem trzy dni w lesie i wracam po takim weekendzie do Warszawy, to idąc ulicami, słyszę ptaki. W lesie człowiek się przesta-

wia, inaczej funkcjonuje, inaczej pracują jego zmysły. Po kilku dniach zajęty pracą, pośpiechem, znów przestają słyszeć ptaki. Znów dochodzi do mnie tylko szum ruchu ulicznego.

#### ► Czy na co dzień również daje Pan radę zadbać o siebie?

Na co dzień to dbam o kondycję fizyczną: pływam, ćwiczę na siłowni, jeżdżę na rowerze, od czasu do czasu grywam w siatkówkę. Czasami wędкую, czasami coś dobrego przyrządzę w kuchni.

#### ► Pana ulubiony region...

Wciąż się mnie Panie pytają, co najbardziej lubię? Ja nie wybieram jednej rzeczy, ale mam wiele ulubionych dań, zajęć, miejsc w zależności od czasu i chęci. Jeśli chodzi o regiony, to ostatnio zafascynowa-

ło mnie Podlasie. Tereny Biebrzy, Narwi, gdzie przeplatają się różne kultury: Tatarzy, którzy do dziś pielęgnują swoje tradycje, kultura żydowska – polecam Tykocin, Starowiercy i Białorusini. Jadąc gdzieś, zawsze staram się czegoś dowiedzieć wcześniej na temat danego miejsca, aby zobaczyć wszystko to, co jest do zobaczenia, aby nic nie przegapić. Drugi taki region, który bardzo lubię, to Kotlina Kłodzka. Warto pojechać, pójść w góry, zobaczyć jaskinie, kopalnie....

#### ► Teraz spóźniony urlop przed Panem...

Rzeczywiście spóźniony, więc pojedę tam, gdzie jest cieplej niż w Polsce. Dzieci uczą się, więc z małżonką będziemy mieć trochę czasu tylko dla siebie.

# Nowoczesny sprzęt i metody

**Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni szczyci się trzema świetnie wyposażonymi pracowniami: Sensoryczną, Analiz Chemicznych i Mikrobiologii**

**J**akość jest najwyższym priorytetem w działalności naszego Laboratorium. Gwarantujemy więc obiektywizm i wiarygodność wyników badań, umacniając przez to zaufanie klientów do naszych usług. Obieg próbki w Laboratorium zgodny jest z funkcjonującym systemem zarządzania, zapewniającym anonimowość próbek i zachowanie poufności badań, prawidłową identyfikację obiektów badań na każdym etapie badania oraz zachowanie odpowiednich warunków środowiskowych. Próbki wpływające do Laboratorium rejestrowane są w pomieszczeniu przyjmowania próbek, oceniane pod względem przydatności do badań i rozdzielane do poszczególnych pracowni, zgodnie z obowiązującymi zasadami.

W strukturze organizacyjnej Laboratorium funkcjonują trzy pracownie, których warunki lokalowe prezentują światowy poziom. To Pracownia Sensoryczna, Pracownia Analiz Chemicznych i Pracownia Mikrobiologii.

Pracownia Sensoryczna kierowana przez Beatę Marosz-Jakubowską prowadzi ocenę sensoryczną różnych produktów żywnościowych m.in. masła, kawy, herbaty metodą makroskopową oraz metodami analizy sensorycznej: punktową, parzystą, trójkątową, wielokrotnych porównań, szeregowania, skalowania i profilowania. Zespół Pracowni Sensorycznej uzyskał pozytywną ocenę zarówno eksperta unijnego z Instytutu ELLA w Finlandii, jak również eksperta unijnego z Laboratorium RIKILT w Holandii.



**Małgorzata Domagała-Wieloszewska przy aparacie ASA podczas oznaczania ołowiu w makaronie**



**Barbara Adamczek przy aparacie HPLC podczas oznaczenia ochratoksyny A w makaronie**



**Halina Szaniawska przy aparacie firmy Gerhardt podczas oznaczenia zawartości białka w jogurcie**





Krystyna Zabrocka, Beata Janczyk, Beata Marosz-Jakubowska  
przy degustacji sensorycznej kawy

Pracownia Analiz Chemicznych kierowana przez Aleksandrę Kaczkowską wykonuje badania fizykochemiczne: metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej przy użyciu techniki płomieniowej ASA oraz ICP, chromatografii gazowej (GC) i wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC) do selektywnych celów pomiarowych, metodą spektrofotometryczną UV/VIS, refraktometryczną, metodami klasycznymi: makroskopowymi, wagową, objętościową, miareczkową, suszarkową: próżniową, w powietrzu, wiskozymetryczną, pomiaru pH, destylacyjno-ekstrakcyjną, piknometryczną, metodą Kjeldahla i in.

Pracownia Mikrobiologii kierowana przez Urszulę Słowik wykonuje badania jakościowe i ilościowe: metodami: mikrobiologicznymi, biochemicznej ide-

ntyfikacji oraz za pomocą testów opartych na metodach: dyfuzyjnej, immuno-enzymatycznych, w czterech podstawowych kierunkach: badanie ogólnego stanu mikrobiologicznego, badanie stanu sanitarno-higienicznego, badanie w kierunku szkodliwości produktu dla zdrowia konsumentów, badanie trwałości mikrobiologicznej produktu.

W Laboratorium zatrudniamy pracowników inżynierjno-technicznych o wysokich kwalifikacjach i wieloletniej praktyce laboratoryjnej. W swojej działalności kierujemy się zasadami bezstronności, niezależności i rzetelności.

*Opracowała Joanna Olszewska-Siemaszko,  
kierownik Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni*

## Dane w próbce:

Laboratorium w Gdyni zostało utworzone w 1970 r. dla potrzeb Centralnego Inspektoratu Standaryzacji. Położone jest w centrum miasta na terenie objętym nadzorem konserwatora zabytków. w malowniczej okolicy Zatoki Gdańskiej, w odległości ok. 150 m od wód Bałtyku. Budynek Laboratorium jest po generalnym remoncie zapewniającym spełnienie wymagań, zarówno lokalowych, jak i środowiskowych, obowiązujących laboratoriów akredytowane. Laboratorium jest kierowane przez Joannę Olszewską-Siemaszko.

## KILKA SŁÓW O JAKOŚCI

W systemie zarządzania jakością nasze Laboratorium pracuje od 1998 r. Audit akredytacyjny przeprowadzony w 1999 r. był formalnym potwierdzeniem, że Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni posiada udokumentowany i wdrożony system zarządzania jakością oraz kompetencje techniczne do wykonywania badań. W marcu 2000 r. Laboratorium uzyskało certyfikat akredytacji.

Wprowadzony system zarządzania jakością:

- ▶ sprzyja sprawnemu wykonywaniu analiz poprzez ciągłe podnoszenie kwalifikacji i doskonalenie umiejętności zawodowych personelu.
- ▶ zapewnia terminową realizację badań.
- ▶ gwarantuje wysoką powtarzalność wyników badań poprzez stosowanie certyfikowanych materiałów odniesienia i wzorców chemicznych oraz zabezpieczenie odpowiednich warunków środowiska i pomieszczeń.
- ▶ gwarantuje wysoką odtwarzalność wyników badań poprzez uczestniczenie w badaniach międzylaboratoryjnych.
- ▶ umożliwia stosowanie metod pracy gwarantujących niezawodność i prawidłowe działanie nowoczesnego wyposażenia pomiarowego i badawczego.
- ▶ pozwala na zorganizowanie pracy w sposób zapewniający wykonanie badań rzetelnie, bezstronnie i niezależnie.



Grażyna Bolda podczas  
przygotowania próbek  
do posiewów



Joanna Łagus-Kudyba  
przy aparacie Gibertyni  
podczas oznaczania  
zawartości alkoholu

# KONTROLE Laboratorium w Białymstoku



## Dołączyliśmy do czołówki

**Laboratorium w Białymstoku uzyskało status laboratorium akredytowanego i weszło do grona uznanych placówek badawczych w Polsce. Teraz chce się przygotować do akredytacji 33 metodyk m.in. z zakresu badania mleka**

**W**ydany przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji Certyfikat nr AB 705 z dnia 25.05.2006 r. zawdzięczamy wysokim kompetencjom oraz szerokiemu doświadczeniu pracowników w różnych dziedzinach analityki.

### Droga do zmian

W dążeniu do wytyczonego celu musieliśmy przejść długą drogę, która wymagała od nas wielkiego zaangażowania i trudu. Uzyskanie akredytacji było kwestią ambicji pracowników, a jednocześnie koniecznością i niezbędnym warunkiem naszego istnienia. Proces rozpoczął się w 2002 r. od momentu podjęcia decyzji o włączeniu laboratorium w Białymstoku do struktury GIJHARS. Jednym z warunków koniecznych do otrzymania akredytacji było odpowiednie przeszkolenie personelu. Pierwsze szkolenie ze znajomości normy PN-EN ISO/IEC 17025:2001 zostało przeprowadzone przez fińskich ekspertów prof. Heikki Pyysalo i dr Tuulikki Hattula. Potem odbyły się kolejne. W tym okresie rozpoczął się również gruntowny remont pomieszczeń laboratoryjnych. W latach 2002-2004 dzięki wykorzystaniu środków w ramach funduszu PHARE z projektu

0006.07.02. „Administracja kontroli żywności” wyposażyliśmy laboratorium w nowoczesne urządzenia pomiarowo-badawcze, meble oraz sprzęt komputerowy. Zaczęły powstawać pierwsze dokumenty systemowe. Pierwotny Księgi Jakości był gotowy w lutym 2003 r. Równocześnie powstawały pozostałe dokumenty systemu zarządzania: Procedury Systemowe, Instrukcje Systemowe, Instrukcje Stanowiskowe, Instrukcje Metodyczne, Instrukcje Obsługi oraz były przeprowadzane procesy walidacji. Cała załoga jest dumna z tego, że zaledwie osiem osób (tyle pracowników jest tam zatrudnionych) podolało wszystkim trudnościom. Należy również wspomnieć o ówczesnym Kierowniku Laboratorium Elżbiecie Ejsmont, która wspólnie z personelem włożyła dużo pracy i serca we wdrażanie systemu zarządzania, co w konsekwencji doprowadziło do otrzymania przez Laboratorium akredytacji.

### Wyposażenie

Obecnie Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Białymstoku to doskonale wyposażona jednostka badawcza, umożliwiająca prowadzenie badań na światowym poziomie. Dysponuje obszerną bazą lokalową. Wyposażona jest w nowoczesny sprzęt m.in. w spektrofotometrii UV-VIS (Hach, Thermo-

## Dane w próbce:

- ▶ Laboratorium w Białymstoku mieści się przy ul. Ogrodowej 10.
- ▶ Jest otwarte w godzinach 7.00 - 16.00.
- ▶ Łączna powierzchnia laboratorium wynosi około 500 m<sup>2</sup> i podzielona jest na 15 pomieszczeń, z których 10 przeznaczonych jest do przygotowywania próbek i wykonywania badań.

Spectronic), chromatograf cieczowy z detektorami RID, DAD, FLD (Agilent Technologies), refraktrometr cyfrowy (Index Instruments), atomowy spektrometr absorpcyjny z atomizacją w płomieniu (Perkin Elmer), analizator rtęci (Spectro-Lab), urządzenie do badania zawartości azotu i białka metodą Kjeldahla – mineralizator i destylator (Gerhard), oraz urządzenie do oznaczania zawartości tłuszczu (Gerhard).

Pod koniec II półrocza 2005 r. zakupiony został nowoczesny chromatograf gazowy (Agilent Technologies) z detektorami ECD i FID, który umożliwił nam jeszcze szybszą i bardziej wnikliwą analizę składu chemicznego dostarczanej próbki. Wszystkie znajdujące się w laboratorium urządzenia reprezentują światowy poziom technik analitycznych.

## Specjalizacja

Zakres specjalizacji laboratorium obejmuje analitykę z zakresu badania jakości zbóż i przetworów zbożowych, mięsa i przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodów oraz napojów bezalkoholowych. W ofercie analitycznej laboratorium znajdują się również pieczywo i wyroby cukiernicze, soki i ich koncentraty, produkty i przetwory owocowo-warzywne, wyroby garmazeryjne (w tym półprodukty i wyroby gotowe), oraz koncentraty spożywcze. Akredytacją objęte są metody analityczne, które stosowane są do kontroli jakości handlowej grup produktów, takich jak: mleko i przetwory mleczarskie, zboża i przetwory zbożowe, mięso i przetwory mięsne. Stanowi to 31 metod badawczych dla poszczególnych artykułów rolno-spożywczych.

## Wizja rozwoju

Planujemy zwiększyć zakres akredytowanych metod o analizy chemiczne z zakresu analityki miodów, napojów bezalkoholowych oraz mleka i przetworów mlecznych. Trwają już prace, by w 2007 r. zgłosić do akredytacji 33 metodyki, 16 z nich obejmuje metody z zakresu analityki mleka i jego przetworów. W związku z rosnącym zapotrzebowaniem na nasze usługi planujemy rozszerzyć naszą działalność o metody sensoryczne. Jesteśmy w trakcie projektowania pracowni sensorycznej, której otwarcie pomoże w pełni sprostać oczekiwaniom naszych klientów. Planowane jest również stworzenie własnej strony internetowej, na której umieszczana byłaby na bieżąco aktualizowana oferta badań.

*Monika Lewkowicz, Dorota Piotrak*

## PRZY PRACY

### 1. Obsługa aparatu ASA



Agnieszka Topolewicz

### 2. Prowadzenie dokumentacji



Dorota Piotrak, kierownik ds. jakości

### 3. Badanie na spektrofotometrze UV-VIS



Halina Łuszczczyńska

Krzysztof Krahel, kierownik laboratorium przy oznaczaniu zawartości białka

### 4. Obsługa chromatografu gazowego



Monika Lewkowicz, zastępca kierownika laboratorium

# Europejski standard

Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Szczecinie otrzymało w maju 2006 r. Certyfikat Akredytacji Nr AB 706. Tym samym dołączyło do grona laboratoriów badawczych na światowym poziomie

Akredytacja objęła 15 metod badawczych w grupie towarowej zboża i przetwory zbożowe. Obecnie zmierzamy do rozszerzenia akredytacji o kolejnych 30 metod obejmujących grupy towarowe: ryby i przetwory rybne oraz mięso i przetwory mięsne. Szeroki zakres badań i ich jakość uzyskiwana jest dzięki stosowaniu nowoczesnych technik, które dorównują standardom zachodnio-europejskim, tj.:

- spektrometrii absorpcji atomowej
  - płomieniowej absorpcji atomowej (FAAS)
  - bezpłomieniowej absorpcji atomowej z atomizacją w kuwecie grafitowej (GF-AAS)
  - absorpcji atomowej w technice generacji wodorów (HG-AAS)
- chromatografii gazowej (GC)
- wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC) oraz nowoczesnej aparatury analitycznej, jaką laboratorium posiada:

- spektrometr absorpcji atomowej AAS 6 VARIO firmy ANALITYK JENA
- chromatograf gazowy firmy AGILENT TECHNOLOGY z detektorem FID
- chromatograf cieczowy firmy WATERS z detektorem UV-VIS
- automatyczny system ekstrakcyjny Soxtec Avanti firmy FOSS TECATOR
- system Soxtec Soxcap do hydrolizy tłuszczu firmy FOSS TECATOR
- automatyczny system do destylacji białka Vapodest firmy GERHARDT
- piec mikrofalowy Ethos Plus firmy MILESTONE
- analizator rtęci AMA 254
- kalorymetr z termostatem IKA WERKE
- fluorymetr firmy TECAN

Laboratorium Specjalistyczne w Szczecinie od kilku lat systematycznie uczestniczy w krajowych i zagranicznych międzylaboratoryjnych badaniach biegłości organizowanych m.in. przez FAPAS, PROMO-

Załoga LS Szczecin (od lewej): Lidia Leszkiewicz, Barbara Podniewska-Kalejta, Delfina Płoucha, Magdalena Świątek-Rybak, Romualda Osumek, Jolanta Rolska, Irena Kuc (kierownik), Aneta Pilch, Wioletta Styczeń



Aneta Pilch obsługuje piec mikrofalowy ETHOS PLUS



# ard

CHEM, doskonaląc swoje kompetencje techniczne, kwalifikacje i doświadczenia.

Laboratorium wykonuje badania w sposób wiarygodny, rzetelny i bezstronny, zgodnie z deklarowaną Polityką Jakości. Doskonali skuteczność swojego systemu zarządzania, poprzez:

- wykorzystanie wyników auditów,
- analizę trendu wyników badań uzyskanych w laboratorium w toku kontroli,
- ocenę wyników realizowanych działań korygujących i zapobiegawczych,
- pozyskiwanie i analizowanie informacji zwrotnych od swoich klientów,
- analizowanie przyczyn zaistniałych niezgodności,
- analizowanie celów dotyczących jakości i w razie potrzeby ich aktualizowanie.

Udokumentowany i wdrożony System Zarządzania zapewnia osiągnięcie i utrzymanie wysokiego poziomu jakości wykonywanych badań.

*Wioletta Styczeń, Aneta Pilch*

**Wioletta Styczeń obsługuje automatyczny system GERHARDT do destylacji białka**



Obsługa chromatografu cieczowego

Monika Krupka pracuje na bloku GERHARDT

**Lidia Leszkiewicz przygotowuje próbki**



**Romualda Osumek obsługuje wyparkę próżniową**



# Poznań w akcji badawczej

**W ofercie analitycznej Centralnego Laboratorium w Poznaniu znajduje się około 600 metod badawczych zarówno klasycznych, instrumentalnych, jak i mikrobiologicznych.**

**L**aboratorium wykonuje analizy praktycznie w każdej grupie towarowej produktów, ale naszą specjalnością są badania soków i koncentratów owocowych, win i fermentowanych napojów winiarskich, spirytusu i napojów spirytusowych, cukru, surowców browarniczych, piwa, zbóż i przetworów zbożowych, koncentratów spożywczych, przypraw oraz przetworów mięsnych. Analizy wykonywane są w oparciu o metodyki zawarte w Polskich Normach, normach zagranicznych np. ISO, IFU, IDF, BS, DIN, MEBAK, zbiorach metodyk np. AOAC, ADPI oraz ustawach, rozporządzeniach i opracowanych własnych metodykach badawczych.

Wiele oznaczeń w wymienionych wyżej grupach objętych jest akredytacją. W przypadku niektórych, np. zafalszowania tłuszczem niemlecznym, Centralne Laboratorium w Poznaniu jest jednym z nielicznych na terenie Polski, które wykonuje takie analizy.

Uzyskiwane w Laboratorium wyniki badań podlegają stałej kontroli, a kompetencje techniczne potwier-

dzane są np. poprzez udział w krajowych i zagranicznych badaniach międzylaboratoryjnych.

## Nasze certyfikaty

Dużym osiągnięciem Centralnego Laboratorium było zdobycie w 2001 r. certyfikatu akredytacji Polskiego Centrum Akredytacji (nr AB 370). Laboratorium posiada potwierdzone kompetencje na zgodność z normą PN-EN ISO/IEC 17025. W 2002 r. Laboratorium uzyskało również akredytację w dwóch systemach rosyjskich, tj. GOST R oraz GOSSANEPIDNADZOR. Obecnie, zgodnie z postanowieniami przepisów UE, Laboratorium w Poznaniu jest krajowym laboratorium referencyjnym (NRL) w dziedzinie badań wody dodanej w mięsie drobiowym. W strukturze Laboratorium znajdują się cztery pracownie, tj. Pracownia Analiz Klasycznych, Pracownia Analiz Instrumentalnych, Pracownia Mikrobiologii (jedna z dwóch funkcjonujących w ramach bazy laboratoryjnej GIJHARS) oraz Pracownia Zamiejscowa w Zielonej Górze, przyłączona do CL w styczniu br.

## A U NAS PRACA WRE

Aleksandra Różewska. Pracownia Analiz Instrumentalnych (PAI).  
wykonuje miareczkowanie



Hanna Krawiec. Pracownia Analiz Klasycznych (PAK).  
przygotowanie próbek do badań





Widok pracowni PAI, aparat do szybkiej destylacji Gibertini



Romana Kasperczak, PAI, analiza spektrofotometryczna

## Budynek i wyposażenie

Wykonywanie tak szerokiego asortymentu badań możliwe jest dzięki infrastrukturze, którą dysponuje Centralne Laboratorium w Poznaniu. Składają się na nią nowoczesne wyposażenie, podlegające systematycznemu sprawdzaniu i modernizacji oraz przystosowane do wykonywania określonych badań pomieszczenia laboratoryjne, które są w sposób ciągły monitorowane.

Warunki lokalowe są bardzo dobre. Budynek przy ul. Reymonta w Poznaniu, przeznaczony na cele laboratoryjno-biurowe, wzniesiono w latach 50. ubiegłego stulecia. Dzięki gruntownemu remontowi przeprowadzonemu w latach 2000/2001 budynek laboratorium spełnia obecnie najwyższe europejskie standardy.

## Wyspecjalizowana kadra

W Laboratorium obecnie zatrudnionych jest 30 osób. Znaczącą większość stanowią pracownicy z wyższym

wykształceniem. Ich umiejętności i wiedza są znane i cenione także poza IJHARS. Wśród personelu CL odnaleźć można członków Komitetów Technicznych działających przy Polskim Komitecie Normalizacyjnym, członków grup eksperckich działających w Unii Europejskiej, osoby prowadzące wykłady i szkolenia np. na spotkaniach Klubu Polskich Laboratoriów Badawczych POLLAB.

## Praca dla innych

Do zadań Centralnego Laboratorium poza wykonywaniem analiz należy także pomoc merytoryczna innym laboratoriom Inspekcji przy wdrażaniu nowych metod badawczych, szkolenie pracowników innych laboratoriów oraz organizowanie badań porównawczych dla laboratoriów Inspekcji. Centralne Laboratorium w Poznaniu jest placówką nowoczesną, sukcesywnie rozszerzającą zakres swoich możliwości. Jej pracownicy pogłębiają swoją wiedzę, zwłaszcza w tematach należących do zakresu specjalizacji.

*Opracowała: Magdalena Świderka*

Karolina Benec, PAK, analiza metali na aparacie ASA

Justyna Łuczak, Pracownia Mikrobiologii, odczyt po zakończeniu badań (liczenie kolonii na płytkach)

Szymon Kurek, PAI, przygotowanie do analiz metodą chromatografii gazowej (GC)



# Współpraca z agencjami pła

**Agencja Rynku Rolnego oraz Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa powierzyły naszej Inspekcji część zadań kontrolnych (tzw. zadania delegowane) w związku z nadzorem nad unijnymi funduszami na Wspólną Politykę Rolną**



**Artur Siedlarek**  
Pełnomocnik Głównego  
Inspektora IJHARS  
ds. Współpracy  
z Agencjami Płatniczymi

**R**olnictwo i cały rynek rolno-spożywczy znalazły się w grupie największych beneficjentów wejścia Polski do Unii Europejskiej. W tej branży obserwujemy wielkie ożywienie będące skutkiem napływu unijnych funduszy pomocowych.

### Jesteśmy potrzebni

Mechanizmami Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) Unii Europejskiej administrują w Polsce tzw. agencje płatnicze – Agencja Rynku Rolnego i Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Od skuteczności ich działania, w tym od skuteczności egzekwowania rozbudowanych zasad korzystania z funduszy przeznaczonych w Unii na WPR, zależy właściwe funkcjonowanie całego procesu dystrybucji środków, którego finałem jest ich dotarcie do rolników i przedsiębiorców branży spożywczej. Funkcje kontrolne agencji płatniczych, mające zagwarantować, że unijne pieniądze rzeczywiście trafiają wyłącznie do tych, dla których Unia je przeznaczyła, są bardzo rozbudowane i często wymagają profesjonalnej wiedzy, dużego doświadczenia oraz dostępu do specjalistycznego zaplecza technicznego (laboratoria analityczne). Dlatego agencje płatnicze nie korzystają w procesie kontroli wyłącznie z własnych tzw. służb technicznych, ale część zadań kontrolnych (tzw. zadania delegowane)

powierzyły wyspecjalizowanej jednostce, czyli Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

### Dlaczego IJHARS

Nasza Inspekcja jako jedyny podmiot w kraju spełnia wymagane przez prawo Unii Europejskiej warunki organizacyjne, techniczne i kadrowe w zakresie zadań powierzonych jej przez ARR i ARiMR.

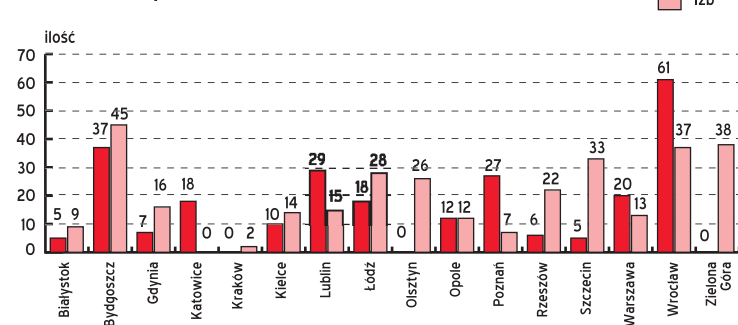
IJHARS realizuje zadania delegowane przez agencje płatnicze, począwszy od 1 maja 2004 r., dnia wejścia Polski do UE. Zadania delegowane obejmują zarówno zakres analityczny (wykonywany przez laboratoria Głównego Inspektoratu i wojewódzkich inspektoratów), jak też zakres czynności kontrolnych (wykonywanych przez inspektorów wojewódzkich inspektoratów IJHARS). Istotne znaczenie dla właściwej realizacji zadań na rzecz agencji płatniczych ma jednostka ds. zadań delegowanych w Głównym Inspektoracie, która wykonuje czynności związane z planowaniem, szkoleniem, koordynacją i sprawozdawczością.

W związku z realizacją zadań delegowanych przez agencje płatnicze IJHARS podlega nadzorowi dokonywanemu przez uprawnionych przedstawicieli agencji płatniczych, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministra Finansów oraz Unii Europejskiej. Wszystkie dotychczasowe audyty i kontrole potwierdziły właściwe przygotowanie IJHARS i profesjonalną realizację zadań delegowanych przez agencje płatnicze.

### ARR zleca...

Zadania delegowane przez Agencję Rynku Rolnego obejmują kilkanaście mechanizmów WPR (patrz: ramka na następnej stronie). W dwóch mechanizmach (Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż – Izb, Opłaty cukrowe – Ocu) Inspekcja prowadzi kontrole fizyczne (z wizytą inspektora). W pozostałych zadania inspekcji polegają na wykonaniu badań próbek dostarczonych przez ARR. W realizację zadań kontrolnych zaangażowane są wszystkie wojewódzkie inspektoraty. W pierwszej połowie 2006 r. 13 z nich prowadziło kontrole producentów cukru w ramach mechanizmu

**Liczba kontroli wykonanych przez WIJHARS w okresie od stycznia do czerwca 2006 r.**



Infografiki na kolumnie: Mediapolis



## LICZBA PRZEBADANYCH PRÓBEK\*

Mechanizm WPR	Razem
Izb	271
Dsu	23
Dmas	60
Imas	1024
Dslk	33
Icu	11
Wpż	66
<b>Razem</b>	<b>1488</b>

\*pobrane przez kontrolerów SKT OT ARR w okresie od stycznia do 31 lipca 2006 roku

# tniczymi

Ocu, a 15 fizyczne kontrole zbóż w mechanizmie Izb (patrz: wykres). W ramach mechanizmu Izb wojewódzkie inspektoraty JHARS realizują kontrolę fizyczną zbóż przechowywanych w magazynach interwencyjnych wraz z pobieraniem próbek do badań laboratoryjnych.

W 2005 r. i pierwszej połowie 2006 r., w ramach mechanizmu WPR Oplaty cukrowe – Ocu wojewódzkie inspektoraty realizowały zadanie kontroli ilości cukru oraz ilości izoglukozy wyprodukowanych w roku gospodarczym 2005/2006. Kontrole polegały zarówno na analizie dokumentacji w siedzibach spółek cukrowych, jak i na kontroli fizycznej wszystkich zakładów produkcyjnych. W związku ze zmianą przepisów UE dotyczących rynku cukru, trwają obecnie uzgodnienia z ARR na temat zasad współpracy w zakresie kontroli producentów cukru w roku gospodarczym 2006/2007.

W 2006 r. wzrosła liczba badań laboratoryjnych wykonywanych na zlecenie Agencji Rynku Rolnego. Przez pierwsze siedem miesięcy br. laboratoria IJHARS wykonały już badania 1488 próbek przekazanych przez ARR (wykres). Dla porównania w całym 2005 r. przebadano 1368 próbek.

## ARiMR deleguje...

W ramach współpracy z ARiMR Inspekcja JHARS prowadzi kontrolę ilości i jakości pomidorów oraz kontrolę ilości i jakości przetworów wytworzonych z pomidorów, dostarczonych do zakładów produkcyjnych przez organizacje producentów, w ramach wspólnej organizacji rynku przetworów owocowo-warzywnych w Unii Europejskiej. Zadania kontrolne wykonują wojewódzkie inspektoraty JHARS, na terenie których znajdują się zakłady zatwierdzonych przetwórców. W 2006 r. są to wojewódzkie inspektoraty JHARS w Bydgoszczy, Katowicach, Kielcach, Lublinie, Łodzi, Olsztynie i Poznaniu. Badania laboratoryjne wykonywane są w laboratoriach Głównego Inspektoratu i laboratoriach wojewódzkich inspektoratów.

## Inspekcja dla przedsiębiorców...

Inspekcja nie tylko kontroluje producentów, uczestników mechanizmów WPR. Specjaliści IJHARS udzielają także pomocy polskim przedsiębiorcom w dostosowaniu się do wysokich wymagań jakościowych ustanowionych przez przepisy unijnego prawa. Jedną z ostatnich inicjatyw IJHARS w tej mierze jest

inicjatywa merytorycznego wsparcia laboratoriów zakładowych przemysłu mleczarskiego. Propozycja Głównego Inspektora JHARS skierowana do producentów z branży mleczarskiej obejmuje m.in:

- możliwość udziału pracowników laboratoriów zakładowych w badaniach wykonywanych w laboratoriach Inspekcji;
- konsultacje w sprawach technicznych dotyczących badań laboratoryjnych;
- szkolenia personelu laboratoriów zakładowych w zakresie przeprowadzania badań przewidywanych w ramach mechanizmów WPR;
- organizację badań międzylaboratoryjnych w celu doskonalenia kompetencji pracowników.

W razie potrzeby możliwe jest także wsparcie przez pracowników IJHARS polskich producentów z innych branż produkcji rolno-spożywczej, jeśli tylko przyczyni się to do zwiększenia wykorzystania przez nich środków pomocowych UE w ramach mechanizmów WPR.

## MECHANIZMY WSPÓLNEJ POLITYKI ROLNEJ UE

### w realizacji których bierze udział IJHARS, administrowane przez ARR:

- Interwencyjny zakup i sprzedaż odtuszczonego mleka w proszku - Iomp;
- Dopłaty do odtuszczonego mleka przeznaczonego do produkcji kazeiny i kazeinianów - Domk;
- Dopłaty do odtuszczonego mleka w proszku wykorzystywanego do produkcji pasz - Domp
- Interwencyjny zakup i sprzedaż masła - Imas;
- Dopłaty do masła skoncentrowanego wykorzystywanego w bezpośredniej konsumpcji - Dmab;
- Dopłaty do przetwórstwa masła, masła skoncentrowanego i śmietanki - Dmas;
- Dopłaty do prywatnego przechowywania wołowiny/cielęciny - Pwalc, Dopłaty do prywatnego przechowywania wieprzowiny - Pwp, Dopłaty do prywatnego przechowywania baraniny/koziny - Pbk;
- Interwencyjny zakup i sprzedaż wołowiny - Iwoł;
- Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż - Izb;
- Dopłaty do cukru wykorzystywanego w przemyśle chemicznym - Dcu;
- Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru - Icu;
- Oplaty cukrowe - Ocu;
- Dopłaty do skrobi wykorzystywanej na cele niespożywcze - Dsn;
- Dopłaty do produkcji suszu paszowego - Dsu;
- Dopłaty do przetwórstwa słomy lnianej i konopnej na włókno - Dslk;
- Wydawanie zezwoleń na wykorzystywanie kazeiny i kazeinianów do produkcji serów - Wzk;
- Dostarczanie nadwyżek żywności nuboższej ludności Unii Europejskiej - Wpż

### w realizacji, których bierze udział IJHARS, administrowane przez ARiMR:

- kontrola ilości i jakości pomidorów oraz kontrola ilości i jakości przetworów wytworzonych z pomidorów w ramach wspólnej organizacji rynku przetworów owocowo-warzywnych

# Refundacja mięsa wołowego

Jakie warunki ma spełnić przedsiębiorca, aby otrzymać specjalne refundacje wywozowe (SER – Special Export Refunds) dla mięsa wołowego? Poniżej podsuwamy czytelnikom opis procedury postępowania



Halina Kucińska  
Wydział Kontroli JHARS  
i Środków Produkcji

## Przepisy

1 rozporządzenie Komisji (EWG) Nr 32/82 z 7 stycznia 1982 r. ustanawiające warunki przyznawania specjalnych refundacji eksportowych w sektorze wołowiny i cielęciny (Dz. Urz. WE L 4, z 08.01.1982 r. z późn. zm.),  
2. rozporządzenie Komisji (EWG) Nr 1964/82 z 20 lipca 1982 r. ustanawiające warunki udzielania specjalnych refundacji wywozowych do niektórych rodzajów wołowiny bez kości (Dz. Urz. WE L 212, z 21.07.1982 r. z późn. zm.).



Pozwolenia na wywóz mięsa wołowego są wydawane przez ARR. Aby uzyskać jeszcze refundację wywozową (SER), przedsiębiorca musi potwierdzić, że produkt spełnia wymagania jakościowe i ma odpowiedni znak jakości zdrowotnej zgodny z dyrektywami: nr 64/433/EWG, nr 94/65/WE, nr 77/99/EWG. Przedsiębiorca w tym przypadku zobowiązany jest też do spełnienia warunków dotyczących produkcji, przechowywania i transportu mięsa. Musi również uzyskać zaświadczenie dotyczące mięsa wołowego pochodzącego z dorosłego bydła płci męskiej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 32/1982 i 1964/1982. Odkostnieniu może być poddane jedynie mięso posiadające zaświadczenie dotyczące wołowiny pochodzącej z dorosłego bydła płci męskiej uzyskane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 32/1982. Zaświadczenia są wydawane przez Wojewódzkie Inspektoraty IJHARS. Aby uzyskać zaświadczenie, należy złożyć wniosek do WIJHARS, minimum 24 godziny przed dniem uboju dorosłego bydła płci męskiej lub 24 godziny przed dniem oddzielenia mięsa od kości (z tylnych lub przednich ćwierci w ramach specjalnych refundacji wywozowych). Zgłoszenie powinno zawierać datę oddzielenia mięsa od kości, opis i ilość produktów, które zostaną oddzielnie zapakowane.

Przedsiębiorca ma 10 dni roboczych na dokonanie oddzielenia od kości mięsa (licząc od dnia przyjęcia zgłoszenia). Każdy uzyskany kawałek mięsa musi być oddzielnie zapakowany i oznaczony zgodnie z wymogami WIJHARS. Pracownik WIJHARS nadzorujący cały proces

uzysku mięsa oznacza każdy kawałek mięsa w sposób widoczny

i trwały, potwierdzający typ i rodzaj mięsa (z dorosłych sztuk męskich). Elementy mięsa uzyskane w procesie odkostnienia muszą być zapakowane w kartony lub inne opakowania zbiorcze w taki sposób, aby

w jednym opakowaniu znajdował się jeden rodzaj

mięsa. Opakowania zbiorcze są oficjalnie pieczętowane przez pracownika WIJHARS i opisywane. W pomieszczeniach, w których wykrawa się kości oraz przycina i pakuje mięso, może znajdować się jedynie mięso objęte rozporządzeniem (WE) nr 1964/1982.

### Wywóz odkostnionego mięsa wołowego:

- ▶ z ćwierci tylnych. Specjalne refundacje wywozowe są udzielane pod warunkiem dokonania wywozu minimum 95% łącznej masy kawałków mięsa wyprodukowanych przez oddzielenie od kości. Przedsiębiorca może skorzystać z opcji wywozu nie mniej niż 85% łącznej masy kawałków mięsa wyprodukowanych przez oddzielenie od kości, w takim przypadku wypłacana refundacja ulega zmniejszeniu.
- ▶ z ćwierci przednich. Warunkiem uzyskania specjalnych refundacji wywozowych jest dokonanie wywozu wszystkich kawałków mięsa wyprodukowanego z ćwierci przednich przez oddzielenie od kości.

Po zakończonym procesie odkostnienia, załadunku i zaplombowaniu środka transportu masa netto mięsa określana jest przez pracownika WIJHARS, który również wystawia zaświadczenie (oryginał i cztery kopie). Aby uzyskać refundacje wywozowe, przedsiębiorca zobowiązany jest w momencie dopuszczenia towaru do procedury wywozu przedstawić Służbom Celnym oryginały tych zaświadczeń wydanych zgodnie z rozporządzeniem 32/1982 i 1964/1982 w celu potwierdzenia i odesłania do ARR.

Od stycznia do lipca 2006 r. Inspekcja JHARS wydała 436 zaświadczeń, w tym: dotyczące mięsa z kością 329, dotyczące mięsa bez kości z ćwierci przednich 25, dotyczące mięsa bez kości z ćwierci zadnich 82.

### Wzory wniosków i zaświadczeń

wydawanych przez WIJHARS są umieszczone na stronie

internetowej GIJHARS, adres: [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)

w zakładce **Wzory dokumentów**

## Naczelna Dyrekcja ds. Weterynarii, Zdrowia i Żywności (DANSPV) przy Ministerstwie Zdrowia kontroluje żywność

# Audit po włosku

**W** skład DANSPV wchodzi również służby terenowe, które obejmują 19 dyrekcji regionalnych i dwie dyrekcje autonomicznych prowincji oraz Miejsce Władze Zdrowotne.

W strukturze (DANSPV) znajduje się również 14 samodzielnych biur, z których biura: V, VI, VII i XIV odgrywają znaczącą rolę w kontroli żywności:

**V biuro** – zajmuje się kwestią bezpieczeństwa żywności, sporządza projekty krajowe aktów prawnych, wdraża skoordynowane programy kontroli żywności, gromadzi informacje związane z urzędami kontroli o artykułach spożywczych nadsyłane z regionów. Promuje badania naukowe i dostarcza informacje dla konsumenta;

**VI biuro** – odpowiada za działanie Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF);

**XIV biuro** – kontroluje import artykułów pochodzenia niezwierzęcego;

**VII biuro** – przeprowadza kontrolę weterynaryjną i analizuje istniejące systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności.

We Włoszech istotną rolę w kontrolowaniu jakości żywności odgrywają również władze regionalne obejmujące 20 regionów, z których jeden – Terentino Alto Adige jest podzielony pomiędzy dwie autonomiczne prowincje. Na tym szczeblu Dyrektoriaty Zdrowia Publicznego są odpowiedzialne za urzędową kontrolę żywności. Władze lokalne we Włoszech obejmują 250 Lokalnych Oddziałów Zdrowotnych (ASLs), które są ponadto podzielone na mniejsze sekcje w zależności od zakresu odpowiedzialności. Tworzą Oddziały ds. Higieny Żywności i Żywnienia (SIAN) lub Lokalne Służby Weterynaryjne (SV).

### Inne Jednostki

■ **USMA** – Morskie Biuro ds. Zdrowia – jest obwodowym urzędem teki Ministra Zdrowia, związanym z bezpośrednią kontrolą importu art. spożywczych pochodzenia roślinnego z państw trzecich. Działa na obszarze portów morskich i lotniczych.

■ **NAS** – Służba ds. Zdrowia i Zwalczania Zafałszowań w ramach Żandarmerii Wojskowej

(Carabinieri), która zajmuje się badaniem żywności na szczeblu narodowym i regionalnym. W jego skład wchodzi trzy grupy centralne w Rzymie, Mediolanie i Neapolu oraz 35 oddziałów usytuowanych w całym kraju. Do ich zadań należy kontrola higieny produkcji wody, mięsa, produktów mlecznych itp. W praktyce odpowiadają one za kontrole w sytuacjach multiregionalnego lub narodowego zagrożenia, wymagającego skoordynowanych działań.

### Przepisy prawne (ustawodawstwo)

Głównym dokumentem dotyczącym urzędowej kontroli żywności jest ustawa nr 155 z maja 1997 r. Dekret ustawodawczy z lipca 1995 r. reguluje przepisy dotyczące częstotliwości urzędowej kontroli żywności przez inspektorów, która powinna być przeprowadzana co sześć miesięcy u producentów żywności, w supermarketach co dziewięć miesięcy, a w restauracjach i sklepach detalicznych raz na rok. Powyższy akt prawny zawiera również szczegółową listę wymagań w zakresie systemu HACCP, procedur kontroli i monitorowania krytycznych punktów kontroli w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, mówiących o temperaturze i kryteriach mikrobiologicznych stosowanych przy produkcji pewnych artykułów spożywczych.

### Laboratoria

Reorganizacja publicznych laboratoriów doprowadziła do powstania Regionalnej Agencji Ochrony Środowiska (ARPA), współpracującej z Wieloterytorialnym Urzędem Zapobiegania (PMP), odpowiedzialnym za analizy chemiczne artykułów spożywczych pochodzenia roślinnego oraz z Doświadczalnym Instytutem Zooprofilaktycznym (IZS), przeprowadzającym analizy produktów pochodzenia zwierzęcego.

### ISS - Krajowy Instytut Zdrowia

Pełni funkcję jednostki kontrolnej, która podlega bezpośrednio Ministerstwu Zdrowia:

Jest odpowiedzialny m.in. za: przeprowadzanie analiz laboratoryjnych na zgodność z wymaganiami prawa (lub analiz tzw. II instancji) – odwoławczych oraz ocenę i uznawanie laboratoriów przeprowadzających analizy do celów urzędowej kontroli żywności w imieniu krajowych służb zdrowia.



Agnieszka Pawlak,  
Wydział  
Współpracy  
Międzynarodowej

## Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych ściśle współpracuje z Europejską Komisją Gospodarczą ONZ

# Nasza rola w ONZ



**Marta Szemberg**  
Wydział  
Współpracy  
Międzynarodowej

**W**śród istniejących organów roboczych Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych znajduje się Komitet ds. Handlu, Przemysłu i Rozwoju Przedsiębiorczości, w którym działa Grupa Robocza ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP. 7), Grupa Robocza WP. 7 jest odpowiedzialna za wypracowanie zharmonizowanych norm jakości handlowej dla produktów rolnych. Celem jej działania jest wspomaganie handlu międzynarodowego poprzez stworzenie kryteriów jakości handlowej w formie norm, które są wskazaniem aktualnej praktyki handlowej. W pracach Grupy Roboczej oprócz państw członkowskich EKG mogą uczestniczyć kraje niebędące jej członkami, a także międzynarodowe bądź regionalne organizacje branżowe związane z obrotem produktami będącymi tematem prac Grupy Roboczej.

Polski Sekretariat Współpracy z Grupą Roboczą EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych prowadzony jest już od ponad 50 lat. Na początku rolę Polskiego Sekretariatu pełnił Centralny Inspektorat Standaryzacji (CIS). Zadanie to było nałożone zarządzeniami dotyczącymi regulaminu organizacyjnego Ministerstwa Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej, a w latach późniejszych, po zmianach organizacyjnych, znalazło się w zarządzeniach ustalających regulamin CIS. W styczniu 2003 roku tradycję prowadzenia Polskiego Sekretariatu przejął Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, który kontynuuje dobrą praktykę współpracy z WP. 7, dba o zachowanie ciągłości prac oraz właściwe reprezentowanie kraju na forum Grupy Roboczej i jej Sekcji Branżowych.

**Główne funkcje Polskiego Sekretariatu ds. Współpracy z Grupą Roboczą (WP. 7) EKG/ONZ polegają na:**

- Pełnieniu funkcji łącznika pomiędzy Sekretariatem WP. 7 EKG/ONZ (Genewa) a Polską,
- Koordynacji działalności dotyczącej prac WP. 7 w kraju,
- Zapewnieniu właściwego obiegu dokumentów wśród zainteresowanych instytucji w kraju,
- Przekazywaniu uwag i propozycji związanych z prowadzonymi aktualnie pracami w WP. 7 do Sekretariatu WP. 7 EKG/ONZ,
- Organizowaniu komisji uzgadniających stanowisko strony polskiej na daną sesję WP. 7 EKG/ONZ,

- Przygotowaniu instrukcji wyjazdowych dla delegatów,
- Przekazywaniu zaproszeń i informacji o sesjach,
- Zgłaszaniu składu polskich delegacji do Sekretariatu WP. 7,
- Prowadzeniu biblioteki i udostępnianiu przyjętych dokumentów,
- Kompletowaniu i rozsyłaniu zainteresowanym sprawozdań polskich delegacji z poszczególnych sesji,
- Rozpowszechnianiu wiedzy o pracach grupy i wypracowanych normach WP. 7 EKG/ONZ.

**Prowadzony w Inspekcji Sekretariat Współpracy z Grupą Roboczą ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ zorganizował ponadto w Polsce:**

- Międzynarodowe Spotkanie Reporterów dotyczące rewizji tekstu normy Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ dla mięsa wieprzowego, objęte honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, przy współpracy z Instytutem Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego;
- Międzynarodowe Spotkanie Reporterów dotyczące opracowania tekstu normy Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ dla mięsa indyczego pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wraz z Departamentem Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych MRiRW.

W spotkaniach, które cieszą się dużym uznaniem międzynarodowych ekspertów, udział wzięli przedstawiciele państw uczestniczących w pracach Grupy Roboczej WP. 7 (Australia, Grecja, Stany Zjednoczone Ameryki Północnej, Litwa, Włochy i Polska).

Spotkania te dzięki uprzejmości wiodących zakładów przemysłu mięsnego w Polsce umożliwiły także praktyczne zapoznanie się z polskim systemem rozbioru mięsa, wymianę doświadczeń w tym zakresie, a także w istotnym stopniu przyczyniły się do postępu w pracach nad tekstami norm EKG/ONZ, co znalazło swoje odzwierciedlenie w ostatnich raportach z sesji Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych. Spotkania reporterów były wyjątkową okazją do wniesienia przez Polskę znaczącego, bezpośredniego wkładu w prace normalizacyjne na szczeblu międzynarodowym.

**Celem Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ jest m.in.:**

- ▶ działanie na rzecz podnoszenia aktywności ekonomicznej państw członkowskich,
- ▶ tworzenie norm prawa międzynarodowego regulującego liczną dziedzinę obrotu międzynarodowego,
- ▶ podtrzymywanie i rozwój więzów gospodarczych między krajami członkowskimi i innymi krajami świata.



# Luksus i ekstrawagancja

## Trinidad

Najrzadsza i najbardziej ekskluzywna marka cygar na świecie, produkowana od 1980 roku w fabryce El Laguito. Często Trinidady są oficjalnym prezentem kubańskiego rządu dla zagranicznych gości. Marka nosi nazwę starego kubańskiego miasta wpisanego przez UNESCO na listę światowego dziedzictwa architektonicznego. Cygara Trinidad to perfekcyjna jakość wykonania. Od 1998 roku ta marka używana jest dla miłośników cygar na całym świecie.

**W tym numerze biuletynu „Wiedza i Jakość” piszemy o produkcie, którego nasze laboratoria nie badają i który na polskim rynku jest dość egzotyczny. Mowa o cygarach. Warto wiedzieć coś więcej o zwyczajach i trendach związanych z ich paleniem. Jednak ze względów zdrowotnych nikomu ich nie polecamy**

**P**alenie cygar ma swoją historię. Powszechnie uważa się, że to załoga Krzysztofa Kolumba odkryła cygara podczas wypraw na Kubę. Jej rdzenni mieszkańcy na religijnych ceremoniach palili pierwowzór cygar, liście tytoniu zawinięte w kukurydzę. Załoga Kolumba szybko przejęła ten zwyczaj palenia i sprowadziła go na stary kontynent. Z początku uważano palenie za rytuał pogański, który przez Wielką Inkwizycję karany był więzieniem. Taki los spotkał jednego z członków załogi Kolumba. Jednak w Hiszpanii w następnych stuleciach palenie stało się modne. Powstał tam cały przemysł cygarowy, którego centrum stała się Sevilla, produkująca cygara od 1717 r. – jest obecnie uważana za miejsce narodzin współczesnych cygar.

### Nie tylko Hiszpania

Z początku Hiszpanie przywozili surowce z Kuby i sami zwijali cygara. Jednak w 1821 r. Hiszpania zezwoliła Kubie na samodzielną produkcję cygar i tak narodziły się havany. W uznaniu za ten gest Kubańczycy dostarczali hiszpańskiemu królowi skrzynkę swoich najlepszych cygar każdego roku. Były to osławione trinidady. Zwyczaj palenia cygar rozprzestrzenił się po Europie szczególnie we Francji i Wielkiej Brytanii za sprawą weteranów wojen przeciw Napoleonowi (1806-1812), którzy w Hiszpanii poznali cygara. W tym czasie fajkę wyprała tabaka, a cygara stały się modną metodą palenia tytoniu. W odpowiedzi na to w 1820 r. ruszyła w Anglii fabryka cygar. Z kolei w Stanach Zjednoczonych cygara stały się popularne w cza-

sach Lincolna. Przemysł cygarowy prosperował doskonale aż do lat 60. ub. wieku, kiedy to Stany Zjednoczone nałożyły na Kubę embargo, zakazujące przywozu dóbr z Kuby do Stanów Zjednoczonych. Dziś cygara przeżywają swój renesans.

### Sprężystość i kompozycja

Każde cygaro składa się z trzech elementów: stopy, korpusu, głowy. W tych wykonanych ręcznie jest jeszcze czapeczka, którą przed rozpoczęciem palenia należy obciąć. Cygaro otoczone jest pierścieniem z papieru lub celofanu, na którym znajduje się marka i ewentualnie kraj pochodzenia cygara. Pierścień był koniecznością w przeszłości, gdy panowie palili cygara w białych rękawiczkach. Producenci zaczęli owijać cygara kawałkiem ozdobnego papieru, aby ich rękawiczki się nie brudziły. Cygaro wypełniają wewnątrz dobrane w specjalny sposób liście tytoniu, zwinięte w rulonik (tzw. wkładka). Są one owinięte liściem tytoniowym nazywanym zawijaczem. Okrywę cygara tworzy jeszcze jeden starannie wybrany liść.

### Smaki i smaczki

Kształt i rozmiar cygara ma duży wpływ na jego walory smakowe. Im dłuższe cygaro, tym dłużej można się nim delektować. Dobrze zwiniętym presidente można się delektować nawet trzy godziny, churchillem półtorej godziny, robusto około godziny (nazwy formatów, określające ich kształt i długość). Cygara najlepszej jakości powinny zmienić swój smak.

*Opr. Michał Maksymiuk, (Wikipedia)*



### Cygaro

Palenie cygar zwiększa ryzyko zachorowania na raka, w szczególności raka jamy ustnej, schorzeń sercowo-naczyniowych oraz przewlekłego zapalenia oskrzeli. Słynnym palaczem cygar, który wskutek palenia 10-20 cygar dziennie zmarł na raka jamy ustnej, był Zygmunt Freud.

foto: Marcin Woźnyński

Tor ma od 700 m do 1 km



# Przejeźdź się quadem

**Jak wspaniałą rozrywką po godzinach pracy może być jazda motocyklem sportowym na czterech kołach, przekonajcie się sami. Z tym numerem biuletynu „Wiedzy i jakości” przejażdżka quadem za darmo!**

**P**ředstawiam niekonwencjonalną propozycję będącą odskocznią od codziennych zadań. Mam nadzieję, że wśród pracowników IJHARS znajdą się zainteresowani spotkaniem z przygodą, która dostarczy wiele emocji i dawkę adrenaliny. Wyobraźcie sobie połączenie samochodu terenowego, umożliwiającego bezpieczne i stabilne pokonywanie najtrudniejszych bezdroży, ze swobodą i poczuciem wolności, jakie daje jazda motocyklem. To quad.

## Quad – co to takiego?

Quad to terenowy motocykl na czterech kołach, przeznaczony głównie do sportu i rekreacji. Nazywany bywa również wszędolazem. Czasem używa się też skrótu ATV, ponieważ pojazd ten po angielsku to All-Terrain Vehicle. Quad służy nie tylko rozrywce. Ze względu na walory trakcyjne (wszędzie dojedzie!) używany jest przez ratowników górskich i rolników. Pojazd potrafi pokonać błotnistą przeprawę, pustynne piaski, muldy i dziury lub też leśne ostępy. Quady coraz bardziej upodabniają się do minisamochodów terenowych.

## Rodzaje quadów:

Ze względu na zastosowanie quady te są zwykle dzielone przez producentów na: sportowe i użytkowe (rekreacyjne). Te pierwsze charakteryzują się zwykle napędem na dwa tylne koła (2x4) i dużym skokiem zawieszania. Przeznaczone są teoretycznie do szybkiej jazdy po niezbyt wymagającym terenie.

Modele użytkowe mają zazwyczaj napęd na wszystkie cztery koła (4x4), aczkolwiek często pozostawiana jest możliwość odłączania przedniego napędu. Grupa ta jest przeznaczona do jazdy w ciężkim terenie (np. bagna, głęboki śnieg).

## Sportowa jazda

Dyscyplina sportu polegająca na jeździe quadami jest najbardziej rozwinięta w Sta-



foto: Marcin Wodzyński



– Lubię odcinki proste z urozmaiconą nawierzchnią, czasem twardszą, czasem piaszczystą – opowiada Marcin

foto: Marcin Wodzyński



– Tzw. Hoopa (trumna) pozwala na skoki w stylu Adama Małysza. Im więcej hoop, tym lepiej, bo więcej zabawy i frajdy – mówi Marcin

foto: Dorota Wysocka



Ta zabawka kosztuje od 27 do 35 tys. zł. Dane techniczne: 140 km/h, 0-100/5,5 s, waga 180 kg, poj. 450 cm<sup>3</sup>

## SPORT DLA KAŻDEGO

Marcin Grochowski wyjaśnia, co daje ludziom jazda quadem.

▶ To przede wszystkim frajda, adrenalina, oderwanie się od codzienności? Sport dla dynamicznych i żywiołowych i alternatywa dla nudnego weekendu. Raz na jakiś czas zafunduj sobie taką przyjemność pod okiem instruktora. Jeśli nie masz doświadczenia, wybierz quada amatorskiego z automatyczną skrzynią biegów, który jest łatwiejszy w obsłudze. Używa się tylko gazu i hamulca. Wyczynowo sport wymaga bardzo dobrej kondycji fizycznej, krępej budowy ciała. Niskim osobom łatwiej jest balansować ciałem. Balans jest niezbędny przy skręcie. Ale przecież nie trzeba od razu być mistrzem. Na pewno każdy sobie poradzi. To sport dla każdego. Zachęcam również dziewczyny.

foto: Michał Ługowoj



nach Zjednoczonych. W Polsce zawody organizowane są od 2000 r. przez Polski Związek Motorowy pod patronatem Polskiego Stowarzyszenia Czterokołowców ATV Polska. Startować można w następujących konkurencjach: motocross (wyścigi po torze bez nawierzchni asfaltowych, często z usypanymi rampami wymuszającymi skoki), enduro („wytrzymałościowe” wyścigi po trasie terenowej), supermoto (wyścigi po torze asfaltowo-szutrowym z rampami wymuszającymi skoki).

### Numer z niespodzianką

Z tym numerem biuletynu „Wiedza i Jakość”, każdy pracownik IJHARS może skorzystać z darmowej przejażdżki quadem.

Skontaktujcie się Marcinem Grochowskim (tel. i adres obok w ramce) i umówcie się na jazdę po bezdrożach. Miłych wrażeń.

## Marcin Grochowski

21 lat, zawodnik klubu Automobilkлуб Radomski, nadzieja polskiego sportu ATV. Po raz pierwszy zobaczył quada na wycieczce zagranicznej w Danii. Miał wtedy dziesięć lat, ale kilka chwil spędzonych na dziecięcym czterokołowcu wywarło na nim niezapomniane wrażenie. Trzy lata temu Marcin przypadkowo poznał Mr. Quada, czyli Jacka Bujańskiego, będącego pionierem sportu ATV w Polsce, i kupił swojego quada. Zaczął też intensywne treningi. Marcin ma już na koncie kilka sukcesów:

- 2003 – puchar PZM w rajdach Enduro
- 2004 – III miejsce w Motocrosie Quadów, II miejsce w Pucharze PZMotu w Super moto,
- 2005 – ponownie II miejsce w Super moto, III miejsce w Motocrosie Quadów (mistrzostwa Polski)

Teraz chce się wybrać na międzynarodowe zawody we Francji.

Artykuł powstał przy współpracy Marcina Grochowskiego, który podzielił się swoją wiedzą i brał udział w publikowanej tu sesji fotograficznej. Marcinowi bardzo dziękujemy.

foto: Marcin Wodzyński



### Kontakt

tel.: 0-606 887 159  
ul. Bartycka 5, 00-716 Warszawa



Agnieszka Pawlak  
Wydział  
Współpracy  
Międzynarodowej

## Ziemniaki faszerowane szpinakiem

### Składniki:

- 16 dużych ziemniaków
- 150 g gotowanej szynki
- 200 g mrożonego szpinaku
- 2 łyżki gęstej śmietany
- 2 łyżki masła
- szczypta ostrej papryki
- sól, pieprz, czosnek
- żółty ser do zapiekania

### Sposób wykonania:

Wyszorowane ziemniaki ugotować w łupinach w osolonej wodzie. Jak ostygną, wydrążyć z nich środki i przetrzeć je przez sito. Rozmrozić w garnku szpinak, dodać śmietanę i masło. Do zasmażonego szpinaku wsypać pokrojoną w kostkę szynkę, przetarty miąższ, doprawić do smaku papryką, czosnkiem i pieprzem. Farszem wypełnić wydrążone ziemniaki, posypać żółtym serem i zapiec.

Smacznego.



Małgorzata Bięgos  
Wydział  
Nadzoru Rolnictwa  
Ekologicznego  
oraz Produktów  
Regionalnych

## Rydze cymes

### Składniki:

- 30 dag rydźców
- 10 łyżek śmietany 30%
- 3 łyżeczki masła
- 1 duża cebula
- sól
- pieprz

### Sposób wykonania:

Cebulę pokroić w talarki, podsmażyć na maśle. Rydże podsmażyć na maśle na średnim ogniu, do zrumienienia.

Na rydże położyć cebulę pokrojoną w talarki, i wcześniej podsmażoną na maśle. Wszystkie składniki połączyć ze śmietaną i zaczekać, aż śmietana zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Smacznego.

