

WIEDZA I JAKOŚĆ

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

nr 4 (9)/2007

ISSN 1896-9569



**Euroregionalne
seminarium kodeksowe**

**Ekoimport
z państw
trzecich**

IJHARS działa niezawodnie
wywiad z Głównym Inspektorem JHARS

TEMAT

3 CAF

AKTUALNOŚCI

- 4 Pięć lat minęło
- 4 Prądotwórcze rośliny
- 4 Przyjemne z pożytecznym
- 4 Dawka wiedzy o warzywach i owocach
- 5 Mlecznie i funkcjonalnie
- 5 GIJHARS na czystych targach
- 5 Sortowanie jaj
- 5 Narada kierowników
- 5 Szkoleniowo i integracyjnie

WYDARZENIA

- 6 Euroregionalne seminarium kodeksowe

WYWIAD

- 8 IJHARS działa niezawodnie – wywiad z Głównym Inspektorem

LABORATORIA

- 10 Wszystkie laboratoria nasze są

SZKOLENIA

- 11 Budujemy system
- 12 Wzmacniamy kontrole jakości rynkowej owoców i warzyw

KONTROLE

- 14 Ekoimport z państw trzecich
- 16 A szynka na to „niemożliwe”

ŚWIAT

- 18 Urzędowa kontrola żywności w Izraelu

ŻYCIE

- 20 Niewerbalnie też można...
- 21 Informatyka w GIJHARS w trzech odsłonach

ŚWIĘTA

- 22 Pomysł na prezent gwiazdkowy

KUCHNIA

- 24 Indyk z kurkami
- 24 Czosnkowy pstrąg

Szanowni Państwo

Z okazji świąt Bożego Narodzenia życzymy wszystkim pracownikom IJHARS, aby nadchodzące święta odbyły się w spokoju, radości, wśród Rodziny, Przyjaciół oraz wszystkich bliskich dla Państwa osób. Aby oczekiwanie magicznej nocy wigilijnego wieczoru stało się dla nas źródłem radości, miłości, nadziei i wiary w sens życia. Życzymy Państwu, by na świątecznych stołach nie zabrakło tradycyjnych potraw – oczywiście najlepszej jakości – a pod choinką wielu prezentów.

A wraz z nadchodzącym Nowym 2008 Rokiem dużo zdrowia i szczęścia. Niech zbliżający się rok będzie wypełniony sukcesami w życiu osobistym oraz zawodowym, niech spełniają się marzenia, a wiara codziennie dodaje sił i energii do realizacji zamierzonych planów. Niech nie opuszcza Was pomyślność.

życzą

Monika Rzepecka
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

Stanisław Kowalczyk
Zastępca Głównego Inspektora Jakości
Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Szanowni Państwo

Nie znam nikogo, kto nie czekałby z niecierpliwością na święta Bożego Narodzenia. Oczekiwanie, przygotowania, Wigilia, Gwiazdka, prezenty – ktoś tego nie lubi?

Zanim jednak poddadacie się magicznej atmosferze świąt, zajrzyjcie do naszego biuletynu i przeczytajcie, co w Inspekcji słychać. A dzieje się sporo. Przede wszystkim IJHARS działa skutecznie, o czym przekonacie się po lekturze wywiadu z Głównym Inspektorem JHARS (s. 8). Polecam również relację z euroregionalnego seminarium kodeksowego, którego GIJHARS był współorganizatorem (s. 6). A dla wszystkich tych, którzy już tylko myślą o świętach, garść pomysłów na gwiazdkowy prezent dla niej i dla niego (s. 22).

Życzę przyjemnej lektury oraz Wesołych Świąt.

Renata Turowicz
redaktor naczelna

**IJHARS**

adres redakcji: IJHARS, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, tel.: 022 623 29 80, www.ijhars.gov.pl
redaktor naczelna: Renata Turowicz, rturowicz@ijhars.gov.pl
zdjęcia w numerze: archiwum IJHARS
okładka: Jacek Tarasiewicz, Key Text
korekta, redakcja: Karolina Orzechowska

projekt graficzny: Dziennikarska Agencja Wydawnicza MEDIAPOLIS, 00-372 Warszawa, ul. Foksal 16/18, tel.: 022 313 22 00
realizacja: Wydawnictwo Key Text sp. z o.o., 01-180 Warszawa, ul. Górczewska 8, tel.: 022 632 11 36, faks: wew. 212, www.keytext.com.pl
Redakcja zastrzega sobie prawo adiustacji, redagowania i skracania nadesłanych tekstów. Wszelkie prawa zastrzeżone. Copyright ©

CAF



Czy można skutecznie ocenić funkcjonowanie instytucji? Jakie kryteria brać pod uwagę przy próbie oceny jej działalności? Jak stwierdzić, czy instytucja skutecznie wypełnia cele, do jakich została powołana? Odpowiedzi na te i inne pytania można uzyskać dzięki modelowi samooceny CAF

CAF (Common Assessment Framework – Powszechny Model Oceny) zakłada, że osiągnięcie pożądanych rezultatów zależy od jakości przywództwa, wpływającego na politykę i strategię, zarządzanie zasobami ludzkimi, działania w zakresie nawiązywania związków partnerskich oraz zasoby i procesy zarządzania zmianą. Zgodnie z tą metodą, organizację poddaje się analizie wyników jej działalności.

Model CAF pomaga organizacjom administracji publicznej w zrozumieniu i wykorzystaniu technik zarządzania jakością. Wspiera międzynarodową współpracę i wymianę doświadczeń oraz stanowi punkt wyjścia do porównywania organizacji administracji publicznej.

Działania doskonalące

W procesie zarządzania instytucją ważną rolę odgrywa ocena jej funkcjonowania i podejmowanie tak zwanych działań doskonalących.

Wszechstronny model CAF stosuje się coraz częściej jako narzędzie kompleksowo diagnozujące funkcjonowanie instytucji i wskazujące kierunki jej rozwoju.

W wyniku samooceny instytucja może zidentyfikować swoje mocne strony oraz obszary, w których konieczna jest poprawa. Model CAF zawiera 9 kryteriów oceny. Są nimi: kryteria potencjału (przywództwo, zarządzanie zasobami ludzkimi, strategia i planowanie, partnerstwo i zasoby, procesy i zarządzanie zmianą) oraz kryteria wyników (wyniki w relacjach z pracownikami, wyniki w relacjach z klientami, wyniki w relacjach ze społeczeństwem i tak zwane kluczowe wyniki działalności).

Cele CAF

- Wskazać na istotne z punktu widzenia zarządzania cechy organizacji sektora publicznego.
- Służyć jako narzędzie dla kadry kierowniczej zainteresowanej poprawą wyników swoich organizacji.
- Zapewnić aktywizację pracowników organizacji.
- Poprawić jakość usług organizacji.
- Usprawnić funkcjonowanie urzędu.
- Stworzyć „pomost” pomiędzy różnymi modelami wykorzystywanymi w zarządzaniu jakością.
- Ułatwić benchmarking pomiędzy organizacjami sektora publicznego.

Metoda na wszystko

Metodę CAF można stosować we wszelkiego typu instytucjach administracji publicznej – na szcze-

blu krajowym, regionalnym, lokalnym i w różnego rodzaju przedsięwzięciach, takich jak np. reforma systemowa lub usprawnianie działania konkretnych podmiotów świadczących usługi publiczne.

W niektórych sytuacjach, zwłaszcza w przypadku dużych organizacji, samooceny można dokonywać na poziomie poszczególnych działów czy departamentów.

Zalety CAF

- kompleksowe podejście do funkcjonowania organizacji sektora publicznego;
- uznawanie specyfiki funkcjonowania organizacji sektora publicznego;
- możliwość udoskonalania wyników działalności danej organizacji oraz możliwość tak zwanego benchmarkingu (porównania i wymiany doświadczeń) pomiędzy poszczególnymi organizacjami sektora publicznego.

CAF w GIJHARS

GIJHARS, jako jeden z dwudziestu pilotażowych urzędów centralnych w Polsce, bierze udział w realizacji finansowanego ze środków UE projektu „Wdrażanie metody CAF w wybranych ministerstwach i urzędach centralnych”. IJHARS, wzorem administracji publicznej UE, poprzez ten projekt zamierza wdrożyć koncepcje, które pozwolą na podniesienie jakości i wydajności pracy.

Samoocena w GIJHARS, przeprowadzona zgodnie z modelem CAF, daje nam możliwość uzyskania większej wiedzy o naszej działalności.

5 projektów wdrażanych w GIJHARS

- ▶ Opracowanie wizji oraz modyfikacja misji i celów IJHARS.
- ▶ Opracowanie systemu motywacyjnego pracowników, w tym bodźców ekonomicznych.
- ▶ Przegląd i usprawnienie funkcjonowania istniejących systemów informatycznych.
- ▶ Modyfikacja i aktualizacja strony internetowej IJHARS.
- ▶ Określenie zasad wydawania biuletynu „Wiedza i Jakość” IJHARS.



Justyna Markowska-Gastol
Pełnomocnik Głównego Inspektora IJHARS ds. Systemu Zarządzania Jakością



IJHARS

Pięć lat minęło...

Pierwszego stycznia 2008 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych rozpoczyna piąty rok swej działalności.

IJHARS powstała na mocy ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, która weszła w życie 1 stycznia 2003 r.

Inspekcja została utworzona przez połączenie dwóch instytucji: Państwowej Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych oraz Centralnego Inspektoratu Standaryzacji.

Połączone potencjały kadrowe i techniczne obydwu instytucji pozwoliły na stworzenie nowoczesnej Inspekcji, korzystającej z dotychczasowego dorobku i doświadczeń, wzmocnionej bazą laboratoryjną.

(RT)

Prądotwórcze rośliny

W związku z nowym zadaniem nałożonym na IJHARS, polegającym na zważeniu lub pomiarze roślin energetycznych („Wiedza i Jakość” 3/2007), do połowy listopada br. 15 Wojewódzkich Inspektoratów JHARS odnotowało 91 wniosków o zważenie lub pomiar roślin energetycznych.

Wnioski dotyczą roślin zebranych i wykorzystywanych przez rolnika w gospodarstwie np. jako paliwo, biopaliwo, biogaz lub do wytworzenia energii (zgodnie z przeznaczeniem wskazanym w *Deklaracji o wykorzystaniu lub przetworzeniu roślin energetycznych na cele energetyczne w gospodarstwie*). Pracownicy WIJHARS wykonali 88 ważeń/pomiarów, w wyniku których zważyli lub zmierzyli ogółem 150 574 dt zebranych przez rolników roślin energetycznych. Najwięcej pomiarów dotyczyło ziarna zbóż oraz nasion rzepaku.



Ewa Konowrocka,
Sekcja ds. Zadań Delegowanych



Inspektorzy WIJHARS w Szczecinie odznaczeni odznaką „Zasłużony dla Rolnictwa” wręczoną przez Monikę Rzepecką, Głównego Inspektora JHARS

Przyjemne z pożytecznym

5–7 października w Międzywodziu, z inicjatywy Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora JHARS, odbyło się szkolenie w zakresie jakości handlowej ryb – znakowanie. W szkoleniu udział wzięło 30 inspektorów z jedenastu WIJHARS.

Spotkanie w ramach szkolenia stało się również okazją do wręczenia inspektorom WIJHARS w Szczecinie honorowej odznaki „Zasłużony dla Rolnictwa” przez Głównego Inspektora JHARS. Odznaczenie nadawane jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za wieloletni wkład i pracę na rzecz rozwoju polskiego rolnictwa.

WIJHARS Szczecin

Dawka wiedzy o warzywach i owocach

WIJHARS w Zielonej Górze zorganizował trzydniowe (23–25 listopada) warsztaty szkoleniowe dla przedstawicieli Wojewódzkich Inspektoratów w zakresie jakości handlowej owoców i warzyw.

W ramach szkolenia omówiono regulacje prawne kontroli jakości handlowej świeżych warzyw w myśl rozporządzeń Rady (WE) Nr 2200/96 i Nr 1148/2001. Przedstawione zostały również kwestie związane z przeprowadzaniem kontroli zgodności na rynku wewnętrznym UE, a także omówiono tematy dotyczące tworzenia analizy ryzyka oraz częstotliwość i metody kontroli.

Uczestnicy szkolenia zostali zapoznani ze standardami jakości handlowej dla cebuli, kalafiorów, kapusty głowiastej, marchwi, papryki słodkiej, pomidorów i pieczarek.

Ewa Trojanowska-Jersz,
WIJHARS Zielona Góra





Mlecznie i funkcjonalnie

Z inicjatywy Wojewódzkiego Inspektoratu JHARS w Olsztynie zorganizowano szkolenie w zakresie jakości handlowej mlecznych produktów funkcjonalnych. Szkolenie odbyło się w dniach 7–9 listopada w Mrągowie.

Praktyka

Tematyka szkolenia w ujęciu praktycznym objęła technologię produkcji mlecznych produktów funkcjonalnych. Opis i pokaz procesu produkcyjnego odbył się w zakładzie przetwórstwa mlecznego „MLEKPOL” w spółdzielni mleczarskiej w Mrągowie. Prelegentem oprowadzającym uczestników był Marcin Piwowarczyk, dyrektor zakładu.

Teoria

W ramach szkolenia teoretycznego przeprowadzono wykłady w zakresie:

- bakterii probiotycznych (prowadzącym był dr inż. Piotr Kołakowski, dyrektor zakładu produkcji szczepionek mikrobiologicznych Danisco Biolacta sp. z o.o.);
- oceny sensorycznej jako elementu oceny jakości żywności (prowadzącym była dr inż. Anna Gątorska, pracownik naukowy wydziału Nauki o Żywności Katedry Towaroznawstwa i Badań Żywności na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim);
- znakowania mlecznych napojów fermentowanych w ujęciu prawa polskiego i UE (prowadzącym była Katarzyna Iwaniszczuk, kierownik wydziału sekcji gospodarki zwierzęcej WIJHARS w Olsztynie).

Goście

Wśród gości zaproszonych do udziału w szkoleniu byli: Monika Rzepecka, Główny Inspektor JHARS, Józef Wlazło, Wojewódzki Inspektor JHARS w Łodzi oraz Bohdan Goss, Wojewódzki Inspektor JHARS w Białymstoku, a także pracownicy WIJHARS z Bydgoszczy, Gdańska, Lublina, Olsztyna, Opola, Poznania, Rzeszowa, Warszawy i Zielonej Góry. Udział w szkoleniu wzięli również przedstawiciele GIJHARS – Monika Kołodziejczyk z sekcji ds. produktów pochodzenia zwierzęcego i Paweł Jaczyński z wydziału orzecznictwa i nadzoru nad laboratoriami, jak również przedstawiciele Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Olsztynie.

*Katarzyna Iwaniszczuk,
WIJHARS Olsztyn*

GIJHARS na czystych targach



20–21 listopada GIJHARS uczestniczył w największych w środkowej i wschodniej Europie II Międzynarodowych Targach Higieny i Ochrony przed Szkodnikami – EuroHiPeCo 2007. Targi, zorganizowane przez Polską Federację Pest Control, odbyły się w Centrum Wystawienniczym EXPO XXI w Warszawie. Podczas towarzyszącej targom międzynarodowej konferencji „Problem bezpieczeństwa w międzynarodowym obrocie żywnością”, Monika Rzepecka, Główny Inspektor JHARS zaprezentowała „Europejskie prace Codex Alimentarius (Polska współkoordynatorem)”.

(RT)

Sortowanie jaj

23 października br. w Witkowie (k. Stargardu Szczecińskiego) odbyły się jednodniowe warsztaty szkoleniowe z zakresu sortowania, znakowania i pakowania jaj w zakładzie „Agrofirma”.

Szkolenie dla dwunastu WIJHARS prowadziła Halina Kucińska, Kierownik Sekcji Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego w GIJHARS.
WIJHARS Szczecin

Uczestnicy szkolenia podczas sortowania, znakowania i pakowania jaj



Narada kierowników

12–13 listopada w Kuźni Napoleńskiej w Teresinie odbyła się narada kierowników Wydziałów Kontroli JHARS. Podczas narady omówiono projekt rocznego ramowego planu kontroli na 2008 r. oraz zasady kontroli prawidłowości raportowania cen wołowiny, którą IJHARS podjęła na mocy tzw. ustawy horyzontalnej. Omówiono także kontrolę jakości handlowej świeżych owoców i warzyw na rynku wewnętrznym oraz bieżące problemy w prowadzeniu kontroli w różnych branżach spożywczych. Spotkanie, rozpoczęte przez Monikę Rzepecką, Głównego Inspektora JHARS, prowadziła Dorota Krzyżanowska, Naczelnik Wydziału Kontroli Jakości Handlowej.

(RT)

Szkoleniowo i integracyjnie

W dniach 22–23 listopada pracownicy GIJHARS wzięli udział w dwudniowych warsztatach szkoleniowo-integracyjnych. Chris Harris, ekspert z Wielkiej Brytanii, poprowadził szkolenie nt. „Zarządzania ryzykiem w GIJHARS”. W spotkaniu wzięła udział pani Monika Kos – kierownik projektu zarządzania ryzykiem w administracji publicznej z Ministerstwa Finansów. Pracownicy zostali również zapoznani z projektami CAF, wdrażanymi w GIJHARS.

(RT)

Euroregionalne seminarium kodeksowe

W dniach 1–3 października 2007 r. w Warszawie odbyło się seminarium na temat Kodeksu Żywnościowego.

Udział w nim wzięło ponad 50 uczestników z 20 krajów Europy

Państwa i organizacje międzynarodowe uczestniczące w seminarium

Albania, Armenia, Azerbejdżan, Bośnia i Hercegowina, Białoruś, Bułgaria, Chorwacja, Czechy, Federacja Rosyjska, Kosowo, Litwa, Macedonia, Polska, Rumunia, Serbia, Słowacja, Słowenia, Szwajcaria, Szwecja, Turcja, Uzbekistan, Ukraina, Węgry.

Komisja Europejska, Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa ONZ (FAO), Światowa Organizacja Zdrowia (WHO).

GIJHARS, pełniący rolę punktu kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski, zorganizował we współpracy ze Szwajcarią (obecnym Regionalnym Koordynatorem dla Europy w ramach KKŻ FAO/WHO) seminarium na temat Kodeksu Żywnościowego. Seminarium to było pierwszym z dwóch, jakie składają się na przygotowania do 26. Sesji CCEURO (FAO/WHO Coordinating Committee for Europe – Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego KKŻ FAO/WHO dla Europy). Celem seminarium było zaangażowanie mniej aktywnych państw w prace prowadzone na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Na wysokim szczeblu

Seminarium objęte honorowym patronatem ministra rolnictwa i rozwoju wsi oficjalnie otworzył Jan Krzysztof Ardanowski, podsekretarz stanu w MRiRW oraz Monika Rzepecka, Główny Inspektor JHARS.

W pierwszym dniu uczestnicy uzyskali dużą dawkę wiedzy teoretycznej, którą mogli wykorzystać w praktyce. Okazja do tego nadarzyła się już pod-

czas kolejnych dni warsztatów, w których została m.in. przeprowadzona symulacja sesji kodeksowej.

Wielonarodowościowy *Codex Alimentarius*

Podczas seminarium zaprezentowano czym jest *Codex Alimentarius*, jak działa oraz jak duże znaczenie ma dla światowego ustawodawstwa żywnościowego. Przedstawiciele krajów należących do *Codex Alimentarius* omówili m.in.:

- ogólny schemat opracowywania norm kodeksowych oraz znaczenie prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Wspólnoty Europejskiej – Eva Zamora Escribano z Komisji Europejskiej;
- sposób wypracowywania narodowych stanowisk oraz zadania poszczególnych komitetów ze szczególnym uwzględnieniem Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy – Awilo Ochieng Pernet ze Szwajcarii;
- praktyczne rady, jak rozumieć dokumenty kodeksowe oraz sposób organizacji punktu kontaktowego w Szwecji – Eva Rolfsdotter Lonberg, od kilkudziesięciu lat koordynująca prace Kodeksowego Punktu Kontaktowego;

Organizatorki seminarium kodeksowego z Wydziału Współpracy Międzynarodowej: Marta Sobieraj, Anna Słomczyńska, Marzena Chacińska, Katarzyna Zachaj GIJHARS, Polska



- organizację i funkcjonowanie Polskiego Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO oraz praktyczne rady, jak zorganizować punkt kontaktowy – Marta Sobieraj z GIJHARS.

Mary Kenny z FAO – moderator spotkania – przeprowadziła szereg ćwiczeń praktycznych mających na celu przygotowanie się państw do zbliżającej się sesji CCEURO oraz omówiła zasady działania Kodeksowego Funduszu Wsparcia Uczestnictwa w pracach *Codex Alimentarius*.

Sesja posterowa, sesja kodeksowa

Delegaci z Armenii, Czech, Macedonii, Polski, Rumunii, Serbii, Słowacji, Słowenii oraz Węgier zaprezentowali w sesji posterowej organizację i funkcjonowanie krajowych punktów kontaktowych KKŻ FAO/WHO. Prezentacje stały się początkiem szerokiej dyskusji na temat tego, jak w praktyce zorganizować prace kodeksowe na szczeblu krajowym.

Warto podkreślić, iż przeprowadzona, po raz pierwszy na tego rodzaju szkoleniu, symulacja sesji kodeksowej przebiegła bardzo pomyślnie i będzie na stałe wdrożona do pakietu treningowego FAO/WHO. Delegaci podzieleni na grupy reprezentowali fikcyjne kraje, opracowali „narodowe stanowiska” na temat, który był przedmiotem obrad sesji pokazowej. Uczestnicy z ogromnym zaangażowaniem wzięli udział w dyskusji. Podczas obrad sesji, w świetle trudności z osiągnięciem porozumienia, powołana została – co często zdarza się podczas rzeczywistych sesji kodeksowych – grupa robocza ad hoc. Jej celem było osiągnięcie konsensusu we wzbudzającym wiele dyskusji temacie. Ostatecznie powstał również projekt raportu z sesji, który celowo zawierał wiele błędów. Podczas jego przeglądu delegaci wychwycili wszystkie pomyłki, a następnie sprawnie przyjęli końcowy raport.

Trzeci dzień seminarium był okazją do podsumowania warsztatów. Uczestnicy zgodnie uznali, że istnieje duża potrzeba kontynuacji tego typu spotkań i szkoleń w szeroko rozumianym regionie Europy.

A na koniec...

Na zakończenie przedstawiciele współorganizatorów wręczyli uczestnikom certyfikaty potwierdzające udział w Regionalnym Seminarium KKŻ FAO/WHO.

Dziękując za uczestnictwo w spotkaniu, Monika Rzepecka, Główny Inspektor JHARS, zaprosiła delegatów do wzięcia udziału w przyszłorocznym seminarium (6 października 2008 r.), poprzedzającym 26. Sesję Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy. Polska organizuje ją wspólnie ze Szwajcarią (7–10 października 2008 r.).

*Marzena Chacińska, Marta Sobieraj
Wydział Współpracy Międzynarodowej
Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO, GIJHARS*

Spotkania kodeksowe są szansą na udział w międzynarodowych pracach normalizacyjnych oraz promocję Polski w regionie i na świecie



Eva Rolfsdotter Lonberg (Szwecja) podczas jednej z prezentacji



Od lewej: Mary Kenny, FAO, Marta Sobieraj i Marzena Chacińska, Wydział Współpracy Międzynarodowej GIJHARS, Monika Rzepecka, Główny Inspektor JHARS



Od lewej: Eva Zamora Escribano (Hiszpania), Awilo Ochieng Pernet (Szwajcaria)

Kalendarz spotkań kodeksowych w Polsce

- ▶ 1-3 października 2007 r. – pierwsze seminarium na temat *Codex Alimentarius*.
- ▶ 6 października 2008 r. – drugie seminarium na temat *Codex Alimentarius*.
- ▶ 7-10 października 2008 r. – 26. Sesja Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego KKŻ FAO/WHO dla Europy.

IJHARS



działa niezawodnie

O przeszłości i przyszłości IJHARS z Moniką Rzepecką, Głównym Inspektorem JHARS, rozmawiała Renata Turowicz

Pierwszego stycznia 2008 r. IJHARS wkracza w piąty rok działalności. Jak ocenia Pani te lata?

Każdy kolejny rok działalności IJHARS jest potwierdzeniem słuszności utworzenia tej instytucji. Przez pięć lat IJHARS stała się gwarantem jakości żywności i bezpieczeństwa ekonomicznego konsumentów. Długofalowe działania Inspekcji realnie wpływają na polepszanie się jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Nie sposób w kilku zdaniach ocenić wdrożonych projektów oraz ogromu zrealizowanych i realizowanych zadań. Zadań wynikających nie tylko z ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ale również z kilkudziesięciu innych ustaw i ponad stu rozporządzeń, zarówno krajowych, jak i unijnych. Na przestrzeni pięciu lat ustawowe zadania IJHARS nie tylko rozwinęły się na większą skalę, ale również przybyły nowe obszary działań.

O jakie zadania zostały poszerzone kompetencje IJHARS w ostatnim roku, który był również pierwszym rokiem pracy na stanowisku Głównego Inspektora JHARS? Jaki dla Pani osobiście był to rok?

Niezwykle pracowity. Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych to oczywiście nasze podstawowe zadanie ustawowe, lecz jest jednym z wielu zadań, jakie wykonuje Inspekcja. Wymienić mogę m.in. działania w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych, rolnictwa ekologicznego czy współpracę z agencjami płatniczymi. Szczególnie ważny jest rynek owoców i warzyw, na którym przeprowadzamy kontrole na wszystkich etapach obrotu. Mogłabym wymienić jeszcze kilka szczegółowych zadań. Jednak najistotniejszy jest fakt, że wszystkie zadania są planowane i koordynowane w sposób staranny i przemyślany.

Rok ten to również realizacja nowych zadań nałożonych na IJHARS. Przeprowadzanie obmiaru lub ważenia roślin energetycznych oraz zdecydowane zwiększenie liczby kontroli ex post. To również ochrona produktów tradycyjnych i regionalnych, w tym kontrole na zgodność procesu produkcji ze specyfikacją. Zadanie to wynika z faktu rejestracji w Komisji Europejskiej, pierwszego polskiego produktu regionalnego - bryndzy podhalańskiej jako Chronionej Nazwy Pochodzenia.

W tym roku zakończyliśmy również wdrażanie dwóch projektów Transition Facility: „Wzmocnienie rynkowej kontroli jakości owo-

ców i warzyw” oraz „Poprawa funkcjonowania instytucji nadzorujących oraz certyfikujących w rolnictwie ekologicznym”. Rozpoczęliśmy także przygotowania do wdrożenia w przyszłym roku trzeciego projektu TF „Budowa systemu nadzoru oraz kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronione nazwy ChOG, ChNP, GTS” [więcej o projektach na stronie 11-13 - przyp. red.].

Ogromne wyzwanie tego roku to również scalenie bazy laboratoryjnej. Jestem dumna, że udało się to przeprowadzić sprawnie i bezkonfliktowo - dzięki zaangażowaniu pracowników Inspekcji. Obecnie IJHARS posiada w swoich strukturach 12 laboratoriów na bardzo wysokim poziomie. Laboratoria są przygotowane do badań wszystkich artykułów rolno-spożywczych. Istotne jest, że laboratoria nasze posiadają akredytacje, czyli kompetencje, potwierdzone przez niezależną jednostkę zewnętrzną - Polskie Centrum Akredytacji.

A osobiście? Mogę powiedzieć, że rok ten to niezwykle cenne doświadczenie zawodowe oraz możliwość spotkania i poznania, nie tylko w Polsce, ale i zagranicą, fachowców z wielu branż rolniczych oraz niezwykle interesujących osób.

Jak scharakteryzowałaby Pani aktywność IJHARS na arenie międzynarodowej?

Prowadzenie przez GIJHARS Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO oraz Sekretariatu ds. Współpracy z Grupą Roboczą ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ przyczynia się do wzmocnienia aktywności zarówno IJHARS, jak również instytucji współpracujących oraz wpływa na kreowanie pozytywnego wizerunku Polski na arenie międzynarodowej.

Ogromny sukces zorganizowanego w ostatnim czasie przez GIJHARS Regionalnego Seminarium na temat Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO jest dla nas najlepszą rekomendacją. I mam nadzieję, że przybliży nas do objęcia roli koordynatora dla regionu Europy po zakończeniu kadencji przez Szwajcarię [aktualny koordynator dla Europy w ramach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO - przyp. red.].

Co można byłoby zmienić w organizacji Inspekcji, aby działała lepiej i skuteczniej?

Z pewnością centralizacja i wyłączenie Inspekcji z administracji zespolonej. Pozwoliłoby to na efektywną i ekonomiczną alokację zasobów ludzkich, środków technicznych oraz bardziej sprawną i efektywną metodologię kontroli. Jak będzie? Przyszłość pokaże...

Na chwilę obecną IJHARS musi działać i działa niezawodnie. Jako Główny Inspektor IJHARS koncentruję wysiłki swoje oraz pracowników na sprawnej koordynacji licznych zadań nałożonych na IJHARS. Pozytywne wyniki podejmowanych działań utwierdzają mnie w przekonaniu, że zmierzamy we właściwym kierunku.

Co pozwala lepiej zarządzać Inspekcją?

Niewątpliwie jest to system zarządzania jakością, który IJHARS wprowadziła jako pierwsza instytucja kontrolna w kraju. System jest gwarantem wysokiego poziomu jakości pracy na wszystkich etapach realizowanych zadań. W czerwcu br. po raz drugi pomyślnie przeszliśmy audyt w nadzorze systemu zarządzania jakością ISO 9001:2000. Audyt został przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. Audytorzy stwierdzili zgodnie, iż ustanowienie, udokumentowanie i wdrożenie certyfikowanego systemu zarządzania jakością jest odpowiednie, skuteczne i spełnia wymogi normy ISO 9001:2000.

Jakie rozwiązania, obok systemu zarządzania jakością, mają wpływ na lepszą organizację instytucji?

Jestem zwolenniczką wdrażania nowych rozwiązań, które przyczyniają się do zwiększenia skuteczności działania w jednostkach administracji publicznej i są pozytywne z punktu widzenia organizacyjnego.

GIJHARS, jako jeden z dwudziestu pilotażowych urzędów centralnych w Polsce, bierze udział w realizacji projektu „Wdrażanie metody CAF w wybranych ministerstwach i urzędach centralnych” finansowanego ze środków UE. Metoda samooceny CAF (Common Assessment Framework) jest narzędziem samooceny i poprawy wydajności administracji publicznej [więcej o CAF na stronie 3 - przyp. red.].

Bierzemy również udział w pilotażowym projekcie „Zarządzanie ryzykiem i wzmocnienie efektywności służb audytu wewnętrznego w jednostkach sektora finansów publicznych”. Projekt realizowany jest bezpośrednio we współpracy z ekspertem z Wielkiej Brytanii. Ma on na celu identyfikację rodzajów ryzyka w poszczególnych obszarach działalności IJHARS oraz zarządzanie nimi.

Jak w działania IJHARS wpisuje się współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi?

Aby zapewnić wysoką jakość i skuteczność kontroli na wszystkich poziomach produkcji i obrotu żywnością, działania IJHARS oparte są na współpracy z innymi instytucjami obszaru urzędowej kontroli żywności. Dlatego, między innymi ze względu na zbieżne kompetencje, współpracujemy z Inspekcją Handlową. IJHARS prowadzi kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, wprowadzanych przez producentów do obrotu. IH kontroluje artykuły już znajdujące się w obrocie (sklepy, hipermarkety). Przekazujemy sobie informacje o wszelkich nieprawidłowościach, na podstawie których podejmujemy kontrole ad hoc (doraźne). Pozwalają one elastycznie i szybko reagować u źródeł powstania problemu i eliminować z obrotu artykuły o niewłaściwej jakości.

TO PRACOWNICY SĄ NAJWIĘKSZYM KAPITAŁEM NASZEJ INSTYTUCJI

Czy w pracy zawodowej wyżej ceni Pani pracowników wysoce dyspozycyjnych, którzy bezkrytycznie wykonują każde polecenie, czy też silne osobowości, sprawne w działaniu, ale pozwalające sobie na prezentowanie własnych, niekiedy niewygodnych poglądów?

Oczywiście silne osobowości. Sprawne w działaniu, prezentujące własne poglądy. Pojęcie „niewygodnych poglądów” jest mi obce. Cenię sobie wymianę doświadczeń i twórcze pomysły, których prezentacja następuje podczas tzw. burzy mózgów. Kreatywne myślenie cenniejsze jest od bezkrytycznego wykonywania obowiązków. Współpraca z twórczymi ludźmi procentuje innowatorskimi i skutecznymi rozwiązaniami.

Bez wątplenia sukcesy IJHARS nie byłyby możliwe, gdyby nie kompetentny i skuteczny potencjał kadrowy. To właśnie pracownicy są największym kapitałem naszej instytucji. Inspektorzy IJHARS to wysoko wykwalifikowani specjaliści. Sprawnie i skutecznie działają w obszarach określonych przez przepisy UE i prawo krajowe. Inspekcja gwarantuje im możliwość stałego rozwoju, poprzez organizowane szkolenia: krajowe, zagraniczne, warsztaty, uczestnictwo w targach i inne formy nieustawicznego kształcenia. Jako eksperci mogą być spokojni o swoją przyszłość. Dodam, że z pewnością prezentują własne poglądy. Coś na ten temat wiem... (śmiech).

Korzystając z okazji, na łamach biuletynu „Wiedza i Jakość”, dziękuję wszystkim Pracownikom za wspólny rok owocnej pracy, a w nadchodzącym Nowym Roku życzę sukcesów w życiu prywatnym i zawodowym.

Z dniem 10 października br. pięć laboratoriów WIJHARS zostało włączonych w strukturę Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Wszystkie laboratoria nasze są



Dorota Bocheńska
Naczelnik Wydziału
Nadzoru
nad Laboratoriami
i Orzecznictwa

Przejęcie laboratoriów przez GIJHARS nastąpiło na podstawie przepisów Ustawy z 24 sierpnia 2007 r. o zmianie niektórych ustaw w związku z członkostwem Rzeczypospolitej Polskiej w Unii Europejskiej wraz z projektami aktów wykonawczych. Na obecny stan bazy laboratoryjnej IJHARS składa się Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 11 laboratoriów specjalistycznych (w Kielcach, Lublinie, Warszawie, Białymstoku, Gdyni, Szczecinie, Bydgoszczy, Wrocławiu, Łodzi, Krakowie i Rzeszowie). Laboratoria IJHARS przeprowadzają badania cech artykułów rolno-spożywczych. Dotyczą one ich właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania.

Potwierdzone kompetencje

Laboratoria GIJHARS spełniają wymagania stawiane przez Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 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 dysponują odpowiednim potencjałem analitycznym i szerokim zakresem wykonywanych badań, co umożliwia realizację zadań wynikających z szeregu innych ustaw i przepisów wykonawczych.

Akredytacja

Wszystkie laboratoria posiadają potwierdzone kompetencje poprzez akredytację zgodną z normą EN PN ISO/IEC 17025. Wszystkie metody badawcze objęte są programem wewnętrznej kontroli jakości. Każda akredytowana metodyka zostaje regularnie poddawa-

na badaniom biegłości poprzez porównania międzylaboratoryjne zarówno krajowe, jak i zagraniczne. Laboratoria prowadzą bieżącą kontrolę jakości badań w celu zapewnienia właściwego ich poziomu i natychmiastowego podejmowania działań korygujących, które eliminują wszelkie nieprawidłowości. Prowadzą również okresową kontrolę, która polega na wykonywaniu badań równoległych tej samej próbki przez dwie osoby, powtarzaniu badań na próbkach archiwalnych oraz sprawdzaniu wyników badań za pomocą materiałów referencyjnych.

Personel

Umiejętności i bardzo szeroka wiedza pracowników laboratoriów są znane i cenione także poza Inspekcją. Wśród personelu odnaleźć można: członków komitetów technicznych działających przy Polskim Komitecie Normalizacyjnym, członków grup eksperckich działających w Unii Europejskiej, jak również osoby prowadzące wykłady i szkolenia. Pracownicy posiadają pełną niezależność w zakresie prowadzonych analiz. Wolni są od wszelkich wpływów innych komórek organizacyjnych, a także jednostek zewnętrznych. Kompetencje personelu zostały ocenione bardzo wysoko przez audytorów zewnętrznych. Nasi eksperci, oprócz wykonywania rutynowych badań, służą klientom wiedzą i doświadczeniem w ramach wydawania opinii dotyczących metodyk badań, jak również interpretacji wyników.

Plany na przyszłość

Nasze plany na przyszłość to kontynuacja założonej strategii oraz ciągłe unowocześnianie bazy laboratoryjnej IJHARS. Utrzymanie i doskonalenie funkcjonujących systemów zarządzania jakością w laboratoriach w celu zapewnienia wiarygodności, bezstronności i konkurencyjności usług badawczych.

Laboratoria włączone

(w nawiasie numer akredytacji PCA)

- ▶ Laboratorium Specjalistyczne w Bydgoszczy (AB 711)
- ▶ Laboratorium Specjalistyczne w Krakowie (AB 569).
- ▶ Laboratorium Specjalistyczne w Łodzi (AB 723).
- ▶ Laboratorium Specjalistyczne w Rzeszowie (AB 575).
- ▶ Laboratorium Specjalistyczne we Wrocławiu (AB 783).

Budujemy system

Działania w ramach projektu Transition Facility

- ▶ opracowanie procedur kontroli, nadzoru i innych dokumentów związanych z systemem kontroli i nadzoru;
- ▶ organizacja seminarium dotyczącego podstaw systemu ChOG, ChNP i GTS (dla pracowników IJHARS, MRiRW oraz upoważnionych jednostek certyfikujących);
- ▶ organizacja szkolenia w zakresie kontroli zgodności procesu produkcji produktów posiadających ChNP, ChOG i GTS ze specyfikacją (dla pracowników IJHARS oraz upoważnionych jednostek certyfikujących);
- ▶ organizacja szkolenia w zakresie kontroli urzędowej (dla pracowników IJHARS);
- ▶ organizacja szkolenia w zakresie nadzoru nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi (dla pracowników GIJHARS);
- ▶ organizacja szkolenia dla przyszłych trenerów (dla pracowników IJHARS).

Udział IJHARS w projekcie Transition Facility pozwoli na profesjonalne przygotowanie do kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS

Projekt Transition Facility - Budowa systemu nadzoru oraz kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenia Geograficzne (ChOG), Chronione Nazwy Pochodzenia (ChNP) oraz Świadectwa Specjalnego Charakteru (SSCh-GTS)

Dla zachowania zgodności ze specyfikacją ChNP, ChOG lub GTS kraje członkowskie UE zobowiązane są do wyznaczenia organów certyfikujących, właściwych do przeprowadzania kontroli produktów rolnych i środków spożywczych.

Transition Facility

W celu wzmocnienia zdolności administracyjnych oraz pełnego wdrożenia prawodawstwa Unii Europejskiej (*acquis communautaire*) w zakresie dotyczącym systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, IJHARS skorzysta z zaproponowanego przez Komisję Europejską programu Transition Facility.

Wdrożenie projektu przyczyni się do usprawnienia istniejącego systemu kontroli i nadzoru. Stanie się to poprzez opracowanie procedur, usprawnienie metod pracy i zwiększenie poziomu kwalifikacji pracowników IJHARS, MRiRW i upoważnionych jednostek certyfikujących.

Pomoc z Włoch

W listopadzie 2007 r. odbyło się spotkanie Komisji Ewaluacyjnej, w trakcie którego jej członkowie najwyższej ocenili ofertę przedstawioną przez włoskie Ministerstwo ds. Polityki Rolno-Spożywczej i Leśnictwa. Strona włoska zagwarantowała, iż udział w

projekcie wezmą eksperci o wysokich kwalifikacjach i doświadczeniu w zakresie kontroli i certyfikacji produktów posiadających ChNP, ChOG i GTS. Włoskie ministerstwo przy wdrażaniu założeń fiszy projektowej mają wspierać takie instytucje jak:

- Centralny Inspektorat ds. Kontroli Jakości Żywności, który stanowi Departament Ministerstwa ds. Polityki Rolno-Spożywczej i Leśnictwa. Inspektorat spełnia funkcję nadzorującą i kontrolującą prywatne podmioty certyfikujące. Dokonuje również kontroli zgodności procesu produkcji produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS ze specyfikacją. Jego zadaniem jest również eliminowanie nieprawidłowego oznakowania produktów żywnościowych, w tym oznakowania sugerującego, że produkt posiada ChNP, ChOG lub GTS, mimo że nie został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- Główny Inspektorat ds. Jakości Żywności, który ma za zadanie ochronę dziedzictwa kulturowego w zakresie produktów żywnościowych przy jednoczesnym zapewnieniu korzyści ekonomicznych wynikających z podtrzymywania tradycyjnych metod produkcji.

Ponadto, w celu osiągnięcia w pełni satysfakcjonujących efektów projektu, w realizację założeń fiszy projektowej zaangażowany zostanie włoski SINCERT (Krajowy System ds. Akredytacji Jednostek Kontrolujących i Certyfikujących).



Izabella Kamińska
Kierownik Sekcji
ds. Produktów
Regionalnych
i Tradycyjnych

Wzmacniamy jakości rynkowej owoców

W 2007 r. IJHARS zrealizowała współfinansowany przez Unię Europejską projekt udoskonalenia systemu kontroli jakości handlowej świeżych owoców i warzyw oraz podniesienia kwalifikacji zawodowych inspektorów



Agnieszka Sudoł
Wydział Kontroli JHARS

Projekt nr PL2005/IB/AG/03 *Wzmocnienie kontroli jakości rynkowej owoców i warzyw w Polsce* stanowi komponent programu wielosektorowego *Środki przejściowe 2005/017-488.01.02 Wzmocnienie możliwości administracyjnych*. Został on zrealizowany przy współpracy z Agencją Nadrenii Północnej-Westfalii ds. Środowiska Naturalnego oraz Ochrony Konsumenta w Niemczech oraz z Federalnym Ministerstwem Żywności, Rolnictwa i Ochrony Konsumenta.

Projekt owocowo-warzywny

Realizacja projektu przebiegała w dwóch etapach. Pierwszy obejmował cykl szkoleń z zakresu kontroli świeżych owoców i warzyw, w ramach którego odbyły się dwa seminaria oraz cztery warsztaty (każdy w dwóch edycjach). Drugim etapem było opracowanie *Przewodnika dla inspektorów*.

Wszystko o kontroli

W dniach 23–24 kwietnia br. odbyły się dwa seminaria, w trakcie których eksperci omówili m.in.:

- system kontroli świeżych owoców i warzyw w Niemczech,
- ogólne zasady klasyfikacji owoców i warzyw,
- rodzaje wystawianych dokumentów,
- zbieranie danych dotyczących kontroli oraz przeprowadzanie analizy ryzyka,
- system wycofywania owoców i warzyw z rynku,
- zasady przechowywania oraz transportu świeżych owoców i warzyw,
- prezentację oraz znakowanie produktów,
- pobieranie próbek, oznaczanie dojrzałości owoców i warzyw.

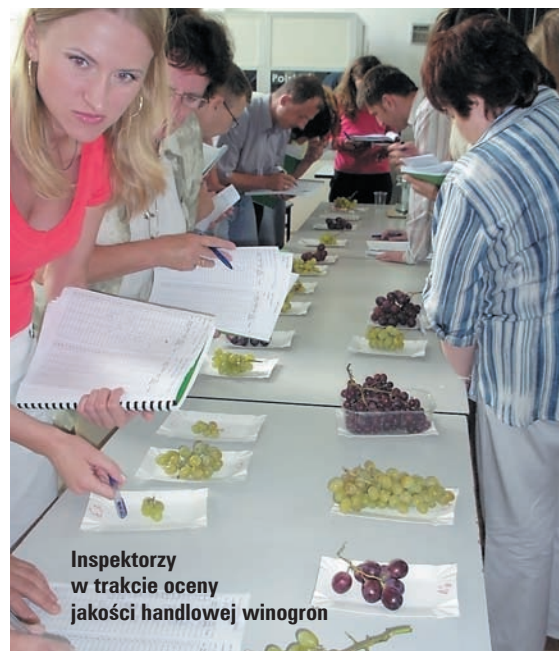
Kolejne spotkania odbyły się w dniach 7–10 maja oraz 18–21 czerwca br. W trakcie warsztatów uczestnicy zapoznali się ze szczegółowymi wymaganiami dla



Uczestnicy szkolenia w trakcie klasyfikacji gruszek.
Heinrich Bolten (pierwszy z prawej)
– prowadzący warsztaty



Klasyfikacja
śliwek



Inspektorzy
w trakcie oceny
jakości handlowej winogron

kontrole i warzyw

wybranych gatunków świeżych owoców i warzyw, a następnie przeprowadzali ocenę pieczarek, szparagów, sałaty, kiwi, jabłek, gruszek, orzechów włoskich, awokado, owoców cytrusowych, winogron stołowych, śliwek, wiśni i czereśni oraz truskawek. Taka forma szkolenia pozwoliła na swobodną dyskusję pomiędzy uczestnikami a ekspertami. Na warsztatach eksperci zaprezentowali również wymagania dotyczące jakości handlowej bananów oraz dodatkowe informacje na temat sposobu ich uprawy, zbioru, transportu oraz warunków, w jakich dojrzewają.

Niemiecka pomoc

W spotkaniach każdorazowo wzięło udział ponad 60 pracowników IJHARS. Szkolenia zostały przeprowadzone przez niemieckich ekspertów, wieloletnich fachowców z dziedziny kontroli owoców i warzyw oraz innych artykułów rolno-spożywczych.

Przewodnik dla inspektorów, który powstał w ramach projektu, został również opracowany przez ekspertów niemieckich przy udziale pracowników Wydziału Kontroli JHARS. W materiale zawarto m.in. informacje dotyczące: sposobu pobierania próbek owoców i warzyw, szczegółowych wymagań dla wybranych produktów, metod określania dojrz-

łości, warunków przechowywania oraz transportu owoców i warzyw. Przewodnik został przekazany Wojewódzkim Inspektoratom Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Opracowanie ma na celu wspomóc inspektorów w trakcie przeprowadzania kontroli zgodności owoców i warzyw ze standardami.

Podsumowanie

Cały projekt można uznać za ogromny sukces. Po raz pierwszy tak liczna grupa inspektorów, kontrolujących jakość handlową świeżych owoców i warzyw, miała okazję spotkać się w jednym miejscu. Fantastyczna atmosfera spotkania sprzyjała licznym dyskusjom oraz wymianie doświadczeń.

Dziękujemy

Na szczególne podziękowania za owocną współpracę oraz pozytywną energię zasłużyli nasi eksperci, tj.: dr Ute Schröder, Heinrich Bolten, Gerhard Peeters, Henner Papendieck, Romana Repke oraz tłumacz Sławomir Stepulak. Dziękujemy również naszym inspektorom za pełne zaangażowanie w szkolenia oraz niebywałą aktywność.

Henner Papendieck w trakcie omawiania wymagań dla pieczarek



Ekoiimport z państw trzecich

Produkty rolnictwa ekologicznego, importowane do UE z państw trzecich, muszą spełniać wymagania wspólnotowe w zakresie metod produkcji i kontroli. Zasady muszą być przestrzegane na każdym etapie produkcji, przetwórstwa oraz importu



Marta Szemberg
Kierownik Sekcji
ds. Rolnictwa
Ekologicznego

Produkty rolnictwa ekologicznego, importowane zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) Nr 2092/91 do jednego z państw UE i spełniające przepisy obowiązujące na terenie tego państwa, mogą być swobodnie wprowadzane do obrotu we wszystkich państwach członkowskich.

Import z państw trzecich wymienionych na liście KE

Produkty rolnictwa ekologicznego pochodzące z państw trzecich, które zostały wymienione na liście stanowiącej załącznik do rozporządzenia Komisji (EWG) Nr 94/92, mogą być wprowadzane swobodnie do obrotu na terytorium UE. Komisja Europejska uznała, że w państwach tych obowiązują zasady produkcji i system kontroli równoważne do tych, które stosowane są w UE.

Obecnie na liście KE znajdują się następujące państwa: Argentyna, Australia, Kostaryka, Indie, Izrael, Szwajcaria, Nowa Zelandia.

Producenci zamierzający importować produkty rolnictwa ekologicznego z państw trzecich wymienionych na liście KE, nie muszą ubiegać się o stosowne upoważnienia wydawane przez Głównego Inspektora JHARS. Zobowiązani są natomiast zgłosić zamiar podjęcia działalności w rolnictwie ekologicznym wybranej, upoważnionej jednostce certyfikującej oraz Wojewódzkiemu Inspektorowi JHARS. Zgłoszenia tego dokonuje się na formularzu *Zgłoszenia działalności w rolnictwie ekologicznym*, który dostępny jest na stronie internetowej: www.ijhars.gov.pl → rolnictwo ekologiczne.

W przypadku importu produktów rolnictwa ekologicznego z państw trzecich wymienionych na liście KE warunkiem wprowadzania ich do swobodnego obrotu na terytorium UE jest przedłożenie *świadczenia kontroli*. Importerowi wydaje go jednostka kontrolująca w państwie trzecim (wzór świadectwa kontroli stanowi załącznik do rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1788/2001).

Podstawy prawne

Przepisy krajowe

- ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o rolnictwie ekologicznym (DzU Nr 93, poz. 898 z późn. zm).

Przepisy wspólnotowe:

- rozporządzenie Rady (EWG) Nr 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (DzUrz WE L 198, 22 lipca 1991 r. z późn. zm.);
- rozporządzenie Rady (WE) Nr 1991/2006 z dnia 21 grudnia 2006 r. zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) Nr 2092/91 w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (DzUrz WE L 411, 30 grudnia 2006 r.);
- rozporządzenie Komisji (EWG) Nr 94/92 z dnia 14 stycznia 1992 r. ustanawiające szczegółowe zasady wprowadzenia w życie uzgodnień dotyczących przywozu z państw trzecich przewidzianych w rozporządzeniu Rady (EWG) Nr 2092/91 w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (DzUrz WE L 011, z późn. zm.);
- rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1788/2001 z dnia 7 września 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania przepisów dotyczących świadectwa kontroli w odniesieniu do przywozu z państw trzecich, na podstawie art. 11 rozporządzenia Rady Nr 2092/91/EWG w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (DzUrz WE L 243, z późn. zm.).



Import z państw trzecich niewymienionych na liście KE

Import produktów rolnictwa ekologicznego z państw trzecich niewymienionych na liście KE może zostać dokonany pod warunkiem, że importer zgłosił zamiar prowadzenia takiej działalności Głównemu Inspektorowi JHARS i wybranej, upoważnionej jednostce certyfikującej. Musi również uzyskać upoważnienie do przywozu tych produktów. Upoważnienie takie wydaje Główny Inspektor JHARS w drodze decyzji administracyjnej.

Zgłoszenie działalności w rolnictwie ekologicznym w zakresie importu produktów rolnictwa ekologicznego dokonuje się na odpowiednim formularzu, który dostępny jest na stronie internetowej: www.ijhars.gov.pl → rolnictwo ekologiczne → import.

Upoważnienie do importu produktów rolnictwa ekologicznego z państw trzecich może zostać wydane tylko w przypadku, gdy importer dostarczy do wódów na to, że:

- produkty te zostały uzyskane zgodnie z przepisami z zakresu produkcji równoważnymi z przepisami zawartymi w art. 5 i 6 rozporządzenia Rady (EWG) Nr 2092/91;
- produkty były objęte środkami kontroli o skuteczności równoważnej z określonymi w art. 8 i 9 rozporządzenia Rady (EWG) Nr 2092/91 oraz że tego rodzaju środki były stosowane trwale i skutecznie.

Do wniosku importer załącza następującą dokumentację:

- dowód zgodności z normą ISO 65/EN 45011, potwierdzający, że jednostka/organ kontrolujący producenta w państwie trzecim spełnia wymagania normy ISO 65 (kopia certyfikatu akredytacji);
- certyfikat zgodności na import z kraju trzeciego produktów rolnictwa ekologicznego oraz wprowadzanie do obrotu produktów rolnictwa ekologicznego, wydany przez upoważnioną jednostkę certyfikującą w Polsce;

- certyfikat zgodności wydany producentowi, potwierdzający, że produkcja w państwie trzecim jest kontrolowana na zgodność z wymaganiami rozporządzenia Rady (EWG) Nr 2092/91 przez jednostkę zarejestrowaną i upoważnioną w którymkolwiek z państw UE lub przez jednostkę/organ kontrolujący w państwie trzecim;

- raport z ostatniej kontroli producenta wydany przez jednostkę/organ kontrolujący podmiot w państwie trzecim, przedstawiający działalność dostawcy, polegającą na produkcji lub zbieraniu plonów dziko rosnących lub przetwórstwie, w odniesieniu do bieżącego roku gospodarczego.

Formularz oraz dodatkowa dokumentacja musi być wypełniona w języku polskim lub zawierać tłumaczenie przysięgłe na język polski.

Dodatkowe obowiązki importera po wydaniu, przez Głównego Inspektora JHARS, upoważnienia do importu

- ▶ importer zobowiązany jest niezwłocznie zgłaszać do GIJHARS wszelkie zmiany w zakresie informacji zawartych we wniosku;
- ▶ raz w miesiącu importer zobowiązany jest zgłaszać na adres poczty elektronicznej: nadzor_eko@ijhars.gov.pl ilość importowanego towaru (w przypadku gdy w danym miesiącu nie było importu, należy również taką informację przekazać);
- ▶ GIJHARS może żądać od upoważnionego importera wszelkich dodatkowych informacji potwierdzających równoważność metod produkcji i systemu kontroli w odniesieniu do produktów ujętych w upoważnieniu z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Rady (EWG) Nr 2092/91.



A szynka na to „niemożliwe”

W okresie przedświątecznym półki sklepowe uginają się od różnego rodzaju wędlin. Specjaliści od marketingu i handlowcy prześcigają się w przyciąganiu naszej uwagi i zachęcaniu do zakupu



Justyna Tyburska
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej

Przed świętami szczególnym zainteresowaniem wśród konsumentów cieszą się wędzonki, tj. szynka, polędwica i baleron. Wędliny te należą do jednych z najdroższych wyrobów, oferowanych na rynku przetwórstwa mięsnego ze względu na duży udział w procesie produkcyjnym surowca mięsnego.

Brak norm

Istotnym problemem przetwórstwa mięsnego jest brak jakichkolwiek obowiązujących przepisów (unijnych oraz krajowych), określających parametry decydujące o jakości wędlin. W konsekwencji część producentów produkuje wędliny w oparciu o własne normy zakładowe, zaś druga część w oparciu o Polskie Normy. Jednak od momentu akcesji Polski do UE nie są one obligatoryjne. Efektem takiej sytuacji jest różnorodna jakość wędlin oferowanych do sprzedaży pod tą samą nazwą handlową.

Proces produkcyjny wędzonek

Jakość wędzonek wiąże się głównie z odpowiednią jakością surowca mięsnego, jednak wiele zależy również od procesu technologicznego. Ważnym elementem tego procesu jest peklowanie. Ma ono na celu utrwalenie barwy, wytworzenie charakterystycznego smaku i zapachu mięsa oraz przedłużenie trwałości produktu poprzez hamowanie wzrostu bakterii chorobotwórczych i gnilnych. Peklowanie polega na działaniu na mięso solą z dodatkiem saletry, nitrytu,

cukru i wielofosforanów w roztworze wodnym (solance) lub na sucho (mieszanką peklującą).

Azotany i fosforany w produkcji wędzonek

Azotyny (potasu E 249 i sodu E 250) i azotany (sodu E 251 i potasu E 252) są to dodatki stosowane obecnie w procesie peklowania mięsa. Azotyny spełniają przy produkcji wyrobów mięsnych cztery funkcje:

- nadają im czerwone zabarwienie,
- poprawiają smak,
- zabezpieczają przed zepsuciem,
- przedłużają trwałość.

Światowa Organizacja Zdrowia postuluje potrzebę zakazu stosowania tych związków w przetwórstwie. Jednak do chwili obecnej nie wynaleziono substancji, która skutecznie zastąpiłaby azotany i azotyny, zachowując właściwości bakteriobójcze, wytwarzającą charakterystyczną barwę i kształtującą właściwości organoleptyczne. Próbę zaprzestania stosowania azotanów i azotynów podjęła Norwegia, jednak pomimo prowadzenia kampanii edukacyjnych, musiały z tego zrezygnować z powodu niechęci konsumentów do nieapetycznego, sinego wyglądu wędlin.

Wielofosforany

Wielofosforany dodawane do solanki powodują zwiększenie przez mięso zdolności wiązania wody. Spełniają one w procesie peklowania pięć funkcji:

- stabilizują kształt wyrobu (ograniczają deformację);

- zwiększają soczystość i kruchość;
- polepszają związanie plastrów, a tym samym krawalność przetworów;
- wpływają na kształtowanie barwy i jej trwałość;
- polepszają jakość mikrobiologiczną;

W zakresie stosowania zarówno azotanów i azotynów, jak i wielofosforanów w procesie peklowania obowiązują ściśle ograniczenia, regulowane przepisami unijnymi.

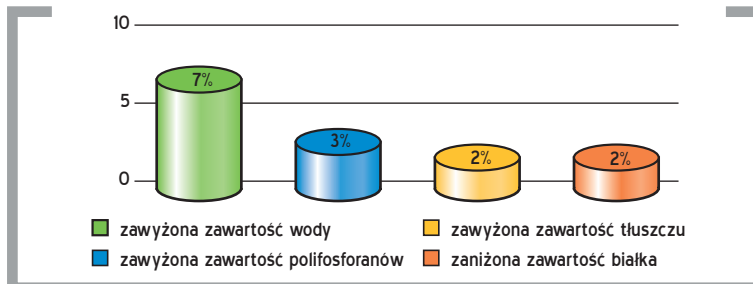
Wędzenie - konserwacja dymem

Cechą charakterystyczną procesu technologicznego wędzonek jest konserwacja za pomocą dymu, tj. wędzenie. W wyniku tego procesu wędzonki uzyskują specyficzny zapach, smak i zabarwienie powierzchni. Ze względu na obecność w dymie związków rakotwórczych, coraz częściej zamiast podwędzania stosuje się dodatek preparatu wędzarniczego, tj. kondensatu dymu, pozbawionego frakcji związków kanцерогенnych. Stosowanie dymu wędzarniczego jest uregulowane w Unii Europejskiej rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 2065/2003 z dnia 10 listopada 2003 r. w sprawie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego używanych lub przeznaczonych do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni (DzU, Nr L 34 z 8 lutego 2005 r.).

Kontrola wędzonek

Przed świętami Bożego Narodzenia w 2006 r., IJHARS przeprowadziła kontrolę wędzonek (szynek, baleronu, polędwicy) cieszących się w tym czasie ogromną popularnością. Inspektorzy oceniali poddane kontroli wyroby, sprawdzając ich cechy organoleptyczne oraz przekazali próbki do analiz fizykochemicznych.

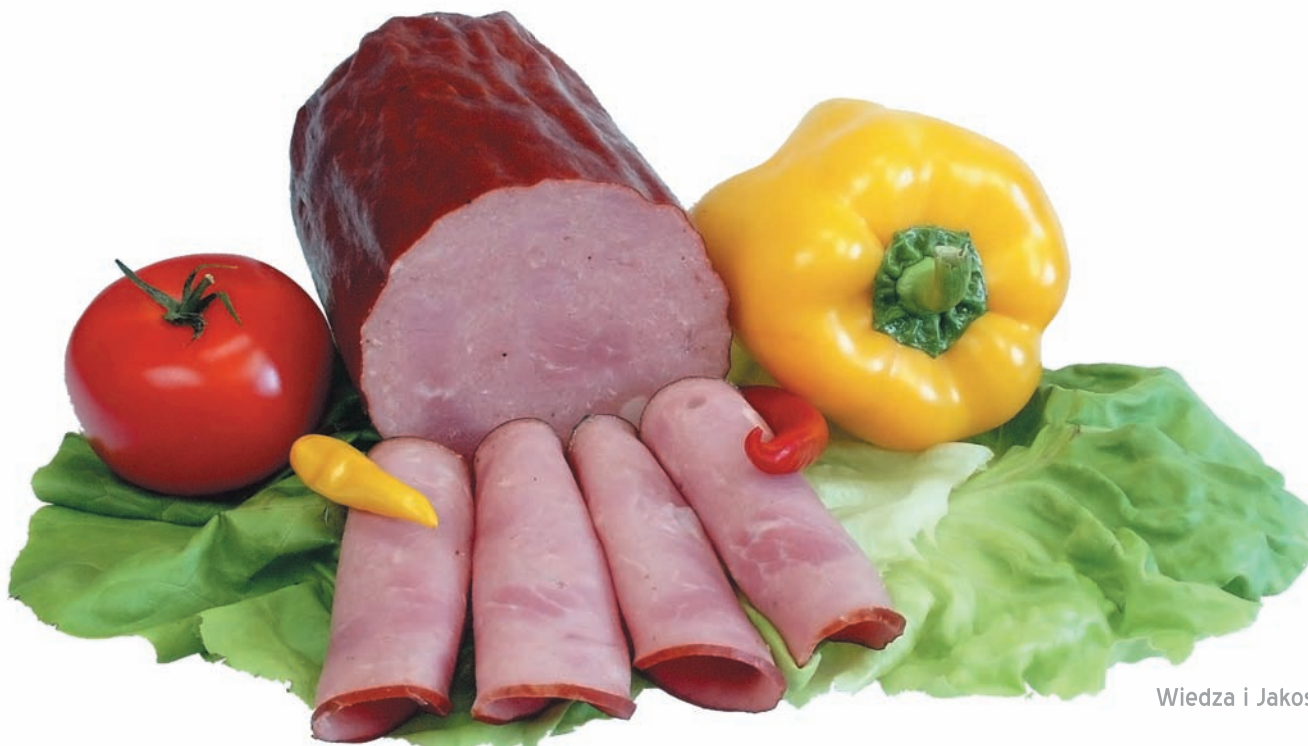
Procentowy udział partii wędzonek, w których stwierdzono poszczególne nieprawidłowości



Co mówią wyniki?

Wszystkie partie z poddanych kontroli wykazywały prawidłowe cechy organoleptyczne, tj. wygląd ogólny, strukturę i konsystencję, barwę, smak i zapach. Wyniki analiz fizykochemicznych obejmowały sprawdzenie zgodności wielkości poszczególnych parametrów deklarowanych przez producentów, tj. białka, wody, tłuszczu oraz soli. W trakcie kontroli sprawdzono również zawartość polifosforanów. Przeprowadzone analizy dowiodły, że aż 52% partii wędzonek oraz 56% masy tych partii wykazywało nieprawidłowości w tym zakresie.

Na podstawie przedstawionych powyżej wyników kontroli można przypuszczać, iż niektórzy producenci w procesie produkcyjnym wędzonek stosują nieuczciwe praktyki poprzez dodawanie zbyt dużej ilości wody. Ma ona na celu zwiększenie masy produktu, a tym samym niewątpliwie wzrastają korzyści finansowe. Producenci, poprzez fikcyjne deklaracje wprowadzają konsumentów w błąd także co do zawartości istotnych składników w przetwórstwie mięsnym, jak białko czy tłuszcz. Informację o zawyżonej zawartości polifosforanów przekazano do Inspekcji Weterynaryjnej.





Urzędowa żywności

W Izraelu istnieje rozległy system urzędowej kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności



Anna Słomczyńska
Wydział Współpracy
Międzynarodowej

System urzędowej kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności w Izraelu obejmuje następujące organy:

- Ministerstwo Zdrowia,
- Ministerstwo Rolnictwa,
- Ministerstwo Handlu i Przemysłu,
- Ministerstwo Spraw Wewnętrznych,
- Ministerstwo Środowiska.

Ministerstwo Zdrowia poprzez Urząd ds. Żywności, który jest częścią Urzędu ds. Zdrowia Publicznego, kontroluje jakość i bezpieczeństwo żywności. Cele Urzędu ds. Zdrowia Publicznego realizowane są poprzez oddziały centralne i wyspecjalizowane oddziały w Regionalnych Biurach ds. Zdrowia.

Celem Urzędu ds. Żywności, w skład którego wchodzi Krajowy Urząd ds. Żywności i 7 Oddziałów Regionalnych, jest przeciwdziałanie zatruciom i rozprzestrzenianiu się chorób wywołanych przez środki spożywcze oraz kontrola produktów pod kątem spełniania przepisów prawa żywnościowego.

Krajowy Urząd ds. Żywności

Koordynuje opracowywanie norm i przepisów dotyczących produkcji żywności, wytycznych i procedur nadzoru produkcji żywności, realizację krajowych ekspertyz norm dla środków spożywczych oraz rozwój baz danych w powyższym zakresie.

W strukturze Krajowego Urzędu ds. Żywności funkcjonują następujące wyspecjalizowane działy:

- Dział Weterynarii odpowiedzialny za nadzоровanie produkcji, transportu, magazynowanie i wprowadzanie na rynek żywności pochodzenia zwierzęcego oraz za kontrolę importowanych ryb, produktów rybnych i produktów mięsnych.
- Dział Importu Żywności nadzoruje żywność importowaną, z wyjątkiem ryb, mięsa i ich produktów. Kontroluje posiadane przez importerów pozwolenia na wwiezienie żywności na teren

Izraela. Pozwolenia te wydawane są zarówno dla gotowych produktów, jak i dla surowców do produkcji żywności.

- Dział ds. Substancji Dodatkowych do Żywności odpowiedzialny jest za poprawę bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia występowania substancji dodatkowych oraz zanieczyszczeń żywności wprowadzanych podczas przetwarzania i dystrybucji.
- Dział ds. Jakości Żywności odpowiedzialny jest za opracowanie norm, przepisów oraz rozporządzeń administracyjnych odnośnie etykietowania żywności, mikrobiologii oraz zdrowotnych i jakościowych aspektów żywności genetycznie modyfikowanej.
- Dział ds. Dobrej Praktyki Produkcyjnej, którego celem jest nadzór nad wdrażanymi systemami jakości i bezpieczeństwa żywności w podmiotach produkcyjnych, tj.: Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), system HACCP oraz wdrażaniem ISO 9002 i 22000, a także realizacją obowiązku zatrudniania inżynierów oraz technologów w kontrolowanych podmiotach.
- Dział ds. Oceny Ryzyka i Zanieczyszczeń w Żywności ma na celu przeciwdziałanie i zminimalizowanie istniejącego i przewidywanego ryzyka związanego z zanieczyszczeniem żywności poprzez wprowadzenie zasad szacowania ryzyka, opracowanie odpowiednich przepisów prawnych i kontroli ich stosowania.
- Dział Transferu z Autonomią Palestyńską zajmuje się zagadnieniami dotyczącymi handlu żywnością pomiędzy Izraelem a Autonomią Palestyńską.

Oddziały Regionalne Urzędu ds. Żywności

Zajmują się bezpośrednią kontrolą i rejestracją zakładów produkujących żywność, a także kontrolą samej żywności. Do ich zadań należy również rozpa-

kontrola w Izraelu

URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOŚCI ORAZ JEDNOSTKI UCZESTNICZĄCE W DZIAŁANIACH NA RZECZ ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W IZRAELU

trywanie skarg w zakresie żywności. Poszczególne oddziały regionalne wydają pozwolenia eksportowe dla przedsiębiorców oraz pełnią funkcję kontrolera importowanej żywności na przejściach granicznych.

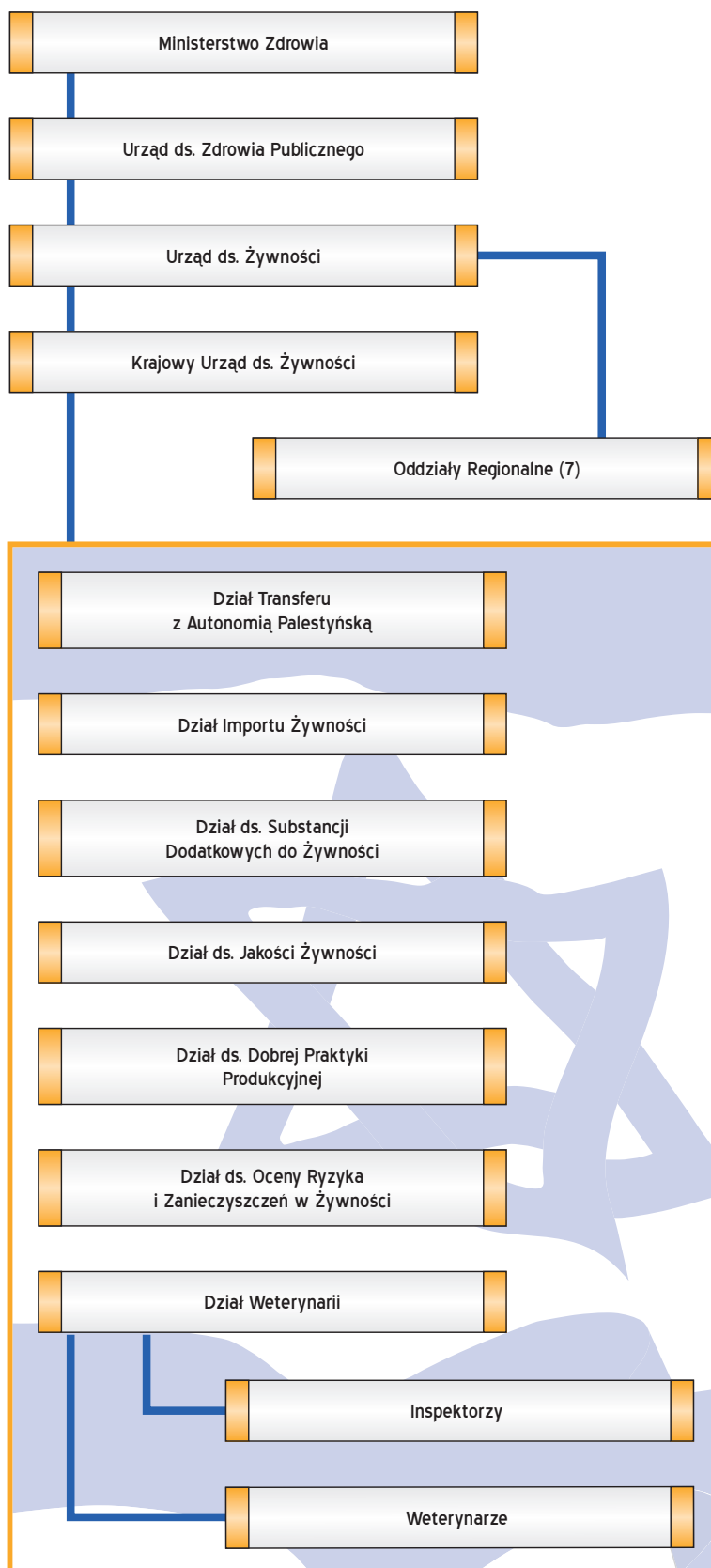
W strukturze **Ministerstwa Rolnictwa** nadzorem nad jakością i bezpieczeństwem żywności zajmują się następujące jednostki:

- **Urząd ds. Weterynarii i Zdrowia Zwierząt Hodowlanych**, który nadzoruje zdrowie zwierząt przeznaczonych do uboju;
- **Urząd ds. Ochrony Roślin**, który zapobiega rozprzestrzenianiu się chorób pochodzenia roślinnego oraz nadzoruje stosowanie pestycydów;
- **Oddział ds. Kontroli Produktów Pochodzenia Roślinnego i Zwierzęcego (Pitzuach)**, pełniący nadzór m.in. nad produktami pochodzenia roślinnego i zwierzęcego importowanymi do Izraela z obszarów kontrolowanych przez Autonomię Palestyńską. Oddział ten działa z upoważnienia i zgodnie z wytycznymi zarówno Ministerstwa Rolnictwa, jak i Ministerstwa Zdrowia.

Ministerstwo Handlu i Przemysłu nadzoruje ochronę konsumenta z perspektywy ekonomicznej, zgodnie z prawem ochrony konsumenta. Przy współpracy z Ministerstwem Zdrowia odpowiedzialne jest za publikację norm dotyczących żywności. Odpowiada za nadzór nad napojami alkoholowymi i żywnością kierowaną do eksportu.

Ministerstwo Spraw Wewnętrznych poprzez miejskie i lokalne urzędy rejestruje podmioty gospodarcze i przyznaje licencje biznesowe.

Ministerstwo Środowiska kontroluje warunki środowiskowe w pobliżu zakładów produkujących żywność.





Niewerbalnie też można...

Ważnym elementem komunikacji niewerbalnej, świadczącym o stanie napięcia nerwowego, jest pozycja ciała



Elżbieta Nowakowska
Wydział Kontroli
Wewnętrznej

Negatywne nastawienie do rozmówcy to statyczna (stopy ściśle przylegające do siebie, ręce przyciśnięte do ciała, zaciśnięte dłonie) i kinetyczna (ciągłe poruszanie stopami, rękami, kręcenie głową) postawa ciała. Natomiast o pozytywnym nastawieniu świadczy bezpośrednio, ułatwiające kontakt wzrokowy wychylenie ciała do przodu lub dotyk.

Sposób wypowiedzi

Osoby zdenerwowane mówią drżącym głosem. Ich mowa nie jest płynna, robią często pauzy, a wypowiedzane zdania są raczej krótkie. O pewności siebie świadczy mowa swobodna, naturalna, bez pomyłek i kilkakrotnego powtarzania tej samej myśli. Inne znaki, które wskazują na niepewność wypowiedzi, to częste pochrząkiwanie, używanie wyrażen typu „no ten”, „no tego” lub samogłosek „eee” czy „yyy”.

Niespójności

Niespójność między komunikatami przekazywanymi przez rozmówcę, przez dwa różne kanały niewerbalne, może powodować trudności w porozumieniu i dezorientację. Niespójność dostrzegamy np. wtedy, gdy ktoś mówi podniesionym, gniewnym tonem i jednocześnie uśmiecha się. Szczególną wagę przywiązuje się do sygnałów traktowanych jako wyraz wątpliwości, sprzecznych tendencji. Ujawniają się one przede wszystkim poprzez niesymetryczne ułożenie ciała (np. podniesiona jedna ręka, a opuszczona druga). Osoba przeżywająca obiekcję, niepewna tego, co mówi, może przestępować z nogi na nogę, ciągle zmieniać pozycję ciała. Ktoś, kto mówi z głębokim przekonaniem, nie boi się, jak zostanie odebrany przez innych i ufa sobie, stoi mocno na nogach, a jeśli wykonuje gesty, to jednocześnie obiema rękami.

Najbardziej udane rozmowy prowadzone są wtedy, gdy rozmówcy zajmują pozycję względem siebie pod kątem 45°. Takie ustawienie daje możliwość naturalnego nawiązywania i zrywania kontaktu wzrokowego, co sprzyja konwersacji. Czas, w jakim pojawi się dany znak, oraz długość jego trwania także można wykorzystać do zdobycia informacji. Wiadomo na przykład, że prawdziwa ekspresja mimiczna nie pozostaje na twarzy dłużej niż kilka sekund. Większość tych, które trwają dłużej, to ekspresje symulowane. Także czas pojawienia się ekspresji w odniesieniu do mowy pomaga ustalić, czy mamy do czynienia z emocją spontaniczną, czy symulowaną. Ekspresje spontaniczne pojawiają się bowiem tuż przed wypowiedzią lub w trakcie jej wypowiedzania.

Prawdy i mity

Mówiąc o komunikacji niewerbalnej, trzeba zwrócić również uwagę na pewien popularny, a dość niebezpieczny mit dotyczący odczytywania mowy ciała. Weźmy taki przykład: zwierzchnik bardzo pozytywnie wyraża się o opracowanym przez Ciebie dokumencie, a jednocześnie drapie się po uchu. Większość osób w sposób naturalny odbierze wypowiedź w takim przypadku jako nieszczerą. Tymczasem powód drapania się w ucho może być zupełnie inny. Ocenianie czyjeś wypowiedzi na podstawie jednego komunikatu niewerbalnego zazwyczaj przynosi więcej szkody niż pożytku, a zatem zawsze należy brać pod uwagę kilka następujących po sobie komunikatów.

Gdyby np. ów zwierzchnik podrapał się w ucho, a parę sekund później poprawił fryzurę, wtedy można przypuszczać, prawie na 100%, iż uważa, że Twoje opracowanie świetnie nadaje się na wyściółkę kosza na śmieci. No, chyba że idąc w nocy do łazienki, najpierw zahaczył o ścianę, a później uderzył głową w szafkę. W takiej sytuacji najlepiej poszukać jeszcze innych sygnałów niewerbalnych albo przedstawić wprost swoje wątpliwości.

Informatyka

w GIJHARS w trzech odsłonach

Zabezpieczony system informatyczny, poddany modernizacji, usprawni działanie każdej instytucji i umożliwi korzystanie z nowoczesnych technologii

Czy zastanawiało Cię, co stoi za tak prozaiczną czynnością, jak włączenie komputera zaraz po przyjeździe do pracy? Korzystanie ze zwykłych aplikacji i z nowinek technologicznych wymaga dbałości o kwestie związane z bezpieczeństwem danych oraz z integralnością systemu komputerowego w urzędzie.

Bezpieczeństwo

Podstawowym zadaniem urzędu jest przetwarzanie informacji. Z tego względu ważne jest, aby zapewnić odpowiedni poziom bezpieczeństwa informacji poprzez zbudowanie dostosowanej do danego urzędu polityki bezpieczeństwa informacji. W GIJHARS polityka taka została wdrożona niecały rok temu. Stanowi ona nie tylko o zasadach postępowania z danymi wrażliwymi (dane osobowe), ale również zasadach korzystania z sieci komputerowej i sposobach postępowania w przypadku naruszenia bezpieczeństwa. Nie trzeba chyba nikomu przypominać o konsekwencjach, jakie może nieść za sobą przejęcie danych znajdujących się w zasobach urzędu przez osoby niepowołane. W końcu urząd reprezentuje powagę państwa. Dlatego też ważne jest, aby stosować zasady zapisane w samej polityce bezpieczeństwa, a sama polityka bezpieczeństwa powinna być cały czas rozwijana w celu dostosowywania do zmieniających się warunków.

Odnowa systemu

System informatyczny dokładnie dostosowany do potrzeb konkretnego przedsiębiorstwa pozwala mu osiągnąć przewagę nad konkurencją na rynku. W przypadku jednostek państwowych pozwala na błyskawiczny przebieg informacji, co umożliwia podejmowanie szybkich i trafnych decyzji, a co z kolei prowadzi do podniesienia jakości obsługi obywatela. W najbliższym czasie planowana jest modyfikacja systemu informatycznego IJHARS. Niestety trzeba wziąć pod uwagę to, że systemy takiego nie można zmie-

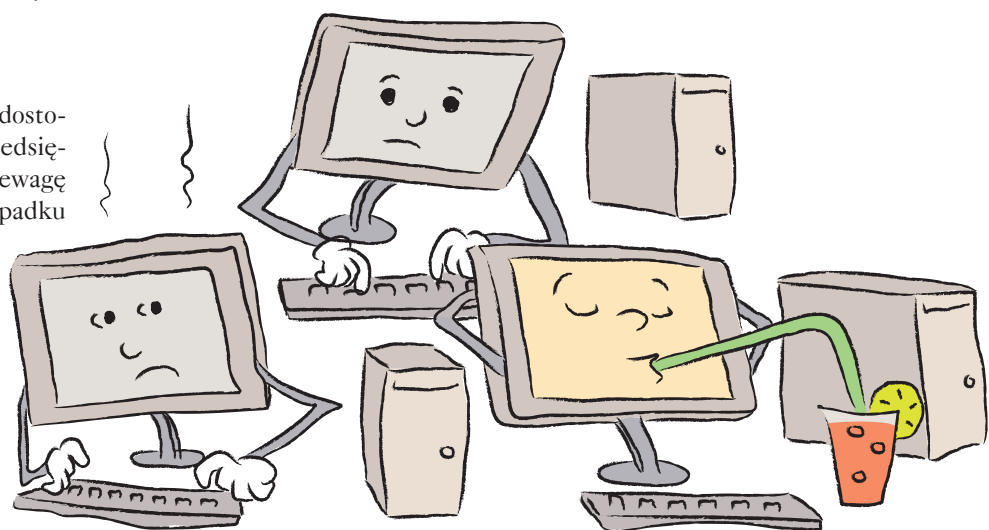
nić z dnia na dzień. Jest to proces złożony i wymaga czasu. Należy pamiętać, że zdecydowana większość błędów w oprogramowaniu to błędy powstałe na etapie analizy i specyfikacji wymagań systemu. Oznacza to, że najczęstszym powodem błędów w aplikacjach są nieporozumienia pomiędzy analitykiem, projektantem systemu informatycznego, a przyszłym użytkownikiem. Dlatego też warto na tym etapie dołożyć wszelkich starań, aby jak najlepiej opisać wymagania systemu informatycznego.

Tanie rozmowy

To co z pewnością powinno łączyć zarówno firmy komercyjne, jak i urzędy państwowe, to chęć obniżenia kosztów działania. Ostatnio bardzo popularna stała się technologia VoIP (Voice over Internet Protocol) często nazywana telefonią internetową. Istota jej działania polega na wykorzystaniu łącz internetowych oraz protokołu IP do przesyłania dźwięku. Pozwala to na obniżenie rachunków telefonicznych nawet o jedną trzecią. Jesteśmy na etapie wdrażania tej technologii w GIJHARS. Na razie możliwe są połączenia tylko pomiędzy laboratoriami i centralą w Warszawie, ale być może na początku przyszłego roku uda się uruchomić usługę w pełni, czyli z możliwością dzwonienia na telefony stacjonarne oraz komórkowe.



Wojciech Kuchta
Dział IT, GIJHARS



rys.: Jacek Tarasiewicz. Key Text

Pomysł na prezent dla niej



1. Ciepły koc na przytulne wieczory – 40 zł; 2. Filiżanka (w komplecie dwie) – 35 zł; 3. Wieszak na biżuterię – 62 zł; 4. Pojemniki na przyprawy – 115 zł; 5. Pudełka na różności – 49, 60 i 79 zł; 6. Zegarek – 29 zł; 7. Ramka na ulubione zdjęcie – 28 zł; 8. Anioł na szczęście – 136 zł; 9. Owca przytulanka – 37 zł.

cafe decor®

Zdjęcia dzięki uprzejmości
sklepu „Cafe Decor” - ul. Hoża 40

gwiazdkowy dla niego



1. Żeby się nie nudził w pracy – kości do gry – 25 zł, 2. Aby nigdy nie spóźniał się na spotkanie z Tobą – budzik – 102 zł, zegar – 153 zł; 3. Lupa – 170 zł; 4. Wizytownik – 96 zł; 5. Dzwonek – 170 zł; 6. Kaczka (przycisk do papierów) – 67 zł; 7. Obraz – 115 zł.



Ewa Stańko
Wydział Administracji
i Księgowości

Indyk z kurkami

Składniki na 4 osoby:

- 1 kg piersi z indyka
- 20–30 dag kurek lub innych grzybów
- masło do smażenia
- sos jasny Knorra
- ziemniaki średniej wielkości
- 0,5 kg wiśni mrożonych bez pestek
- łyżka mąki ziemniaczanej
- sałata lodowa
- pomidor
- świeży ogórek
- czerwona cebula
- ząbek czosnku
- sok z cytryny
- oliwa z oliwek
- sól do smaku

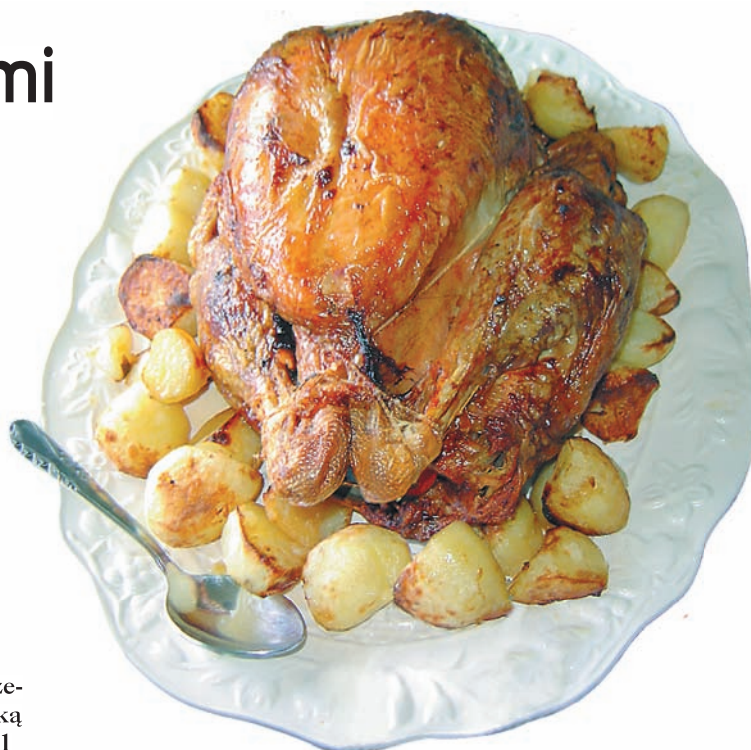
Sposób przygotowania:

Osoloną pierś obsmażamy na maśle, przekładamy do garnka, podlewamy niewielką ilością wody i dusimy do miękkości (ok. 1 godz.). Przygotowujemy sos według przepisu na opakowaniu, dodając grzyby. Ostudzone mięso kroimy w plastry i mieszamy z sosem. Podajemy ze smażonymi ziemniakami.

Ziemniaki kroimy na ćwiartki i smażymy we frytkownicy na złoty kolor ok. 7 min.

Wiśnie gotujemy w niewielkiej ilości wody przez 3 min, dodajemy łyżkę mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w 0,5 szklanki wody. Musi mieć konsystencję gęstego kiślu.

Rwiemy sałatę, pomidor i ogórek kroimy w kostkę, a czerwoną cebulę w piórka. Do tego dodajemy posiekany czosnek. Mieszamy przed podaniem.



Smacznego!



Małgorzata Bigos
Wydział Nadzoru Rolnictwa
Ekologicznego
oraz Produktów
Regionalnych

Czosnkowy pstrąg

Składniki:

- 4 pstrągi
- 20 dag masła
- 3 ząbki czosnku
- świeży koperek lub świeży tymianek
- sól
- pieprz
- sok z cytryny

Sposób przygotowania:

Ryby oczyszczamy i patroszymy. Nacieramy solą i pieprzem, skrapiamy sokiem z cytryny. Masło ucieramy z czosnkiem i wkładamy do środka do pstrąga wraz ze świeżym koperkiem. Rybę wstawiamy na godzinę do lodówki.

Schłodzone ryby układamy na natłuszczonej blasze i pieczemy 30 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Po upieczeniu przekładamy na półmisek, dekorujemy koperkiem i cytryną. Podajemy z cytryną lub masłem cytrynowym.



Smacznego!