

BIULETYN

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

nr 1 (2)/2006



Nowa baza danych str. 6

W NUMERZE

TEMAT

- 3 Korzystny System
Zarządzania Jakością

AKTUALNOŚCI

- 4 Olsztyński Inspektorat
planuje zmianę siedziby
- 4 Znakowanie żywności
- 5 BIOFACH – Targi
w Norymberdze

WYWIAD

- 6 Nowa sieciowa baza danych

KONTROLE

- 8 Wzrasta eksport
owoców i warzyw
- 10 Białe bogactwo
- 12 Jakość i jednolitość odmian
- 13 Kontrole zlecone przez UE

ŚWIAT

- 14 Audit po francusku

SZKOLENIA

- 16 Rzecz o rzeczoznawcy
- 17 Pęd do nauki w GIJHARS
- 18 Prawo obywatela
do dobrej administracji
- 20 Trzeba mieć powołanie

ŻYCIE

- 22 O modzie na styl urzędnika

KUCHNIA

- 24 Przepisy kulinarne

Z okazji nadchodzących Świąt Wielkanocnych

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i spokojnych Świąt Wielkiej Nocy smacznego jajka, mokrego dyngusa, a także odpoczynku w gronie rodziny i wśród przyjaciół. Aby zwycięstwo dobra nad złem i życia nad śmiercią, będące przesłaniem nadchodzących Świąt Wielkanocnych, stało się dla Nas źródłem radości, nadziei i wiary w sens życia. Pomyślności oraz siły do pokonywania wszelkich trudności. Wykorzystajmy ten czas jak najlepiej, każdego dnia znajdując chwilę dla bliskich nam osób. Pogody ducha i pomyślności w życiu osobistym, wiosennego słońca oraz samych uśmiechów życzy

Andrzej Czubała,

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Nasz nowy wizerunek



Renata Turowicz
Stanowisko ds. Mediów

Szanowni Państwo! Trzymając Państwo w rękę Biuletyn powołany do życia specjalnie dla Was. Znajdzie w nim miejsce wszystko to, co wiąże się z codzienną działalnością Inspekcji. Kwartalnik będzie funkcjonował jako forum wymiany informacji, opinii i doświadczeń pracowników całej instytucji. Zmierzając do tego, oddajemy zupełnie nowy Biuletyn w nowej szacie graficznej. Skąd takie zmiany? Wprowadzamy je dlatego, że jako redakcja podążamy w kierunku odpowiadającym aktualnym trendom i aspiracjom związanym z określeniem na nowo roli i wizerunku Inspekcji, która stała się nowoczesną i dynamiczną instytucją. Przygotowując numer, myśleliśmy przede wszystkim o tym, aby był on dla Państwa użyteczny i ciekawy, aby przykuwał uwagę i zachęcał do dokładniejszego zapoznania się z treścią. Mam nadzieję, że ten efekt udało nam się osiągnąć.

W tym wydaniu szczególnie polecam wywiad z informatykiem, który opowiada o nowym systemie informatycznym. Innym ważnym tematem tego numeru jest podsumowanie korzyści z wdrożonego Systemu Zarządzania Jakością. Przypominamy też rzeczoznawcom, że czas ponownie zainteresować się egzaminami kwalifikacyjnymi. Z kolei tematem, który może zaciekać zwłaszcza przed nadchodzącą Wielkanocą, są wyszukane przepisy, w których wykorzystano produkty regionalne. Ponieważ Biuletyn żyje dzięki inwencji pracowników, zapraszamy wszystkich chętnych do współpracy. Serdecznie dziękuję również autorom, którzy przyczynili się do powstania tego wydania. Życzę przyjemnej lektury.

Renata Turowicz

Konkurs na tytuł Biuletynu „?”

Drodzy Pracownicy! Znak zapytania w tytule to nie redakcyjna pomyłka czy zapowiedź wielkiej niewiadomej, ale znak naszego pierwszego konkursu na tytuł kwartalnika. Najciekawszy pomysł zostanie nagrodzony. Propozycje do 15 maja mogą zgłaszać wszyscy pracownicy IJHARS na adres e-mail:

rturowicz@ijhars.gov.pl



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

projekt redakcyjny, graficzny i realizacja: Dziennikarska Agencja
Wydawnicza MEDIAPOLIS, 00-372 Warszawa, ul. Foksal 16/18,
tel.: 313-22-00, faks: 313-22-09.
Redakcja zastrzega sobie prawo adiacji, redagowania i skracania
nadesłanych tekstów. Wszelkie prawa zastrzeżone. Copyright ©

Korzystny System Zarządzania Jakością

Chiński filozof Lao Tsu określił jakość jako doskonałość, której nie da się osiągnąć, lecz do której trzeba uporczywie dążyć! Dążenie jest jak skok wzwyż

Dążenie do doskonałości zachodzi we wszystkich dziedzinach życia. Wydaje się, że proces ten nie zna żadnych ograniczeń. Podobnie jest z jakością. Kiedy wydaje się, że już osiągnięto wszystko, pojawiają się nowe pomysły i koncepcje oraz nowe obszary wymagające doskonalenia. Z biegiem lat poprzeczka doskonałości umieszczana jest na coraz wyższym poziomie. My za każdym razem musimy tak dostosowywać nasze działania, by ją przeskoczyć. Dlatego warto wdrażać i stosować System Zarządzania Jakością.

Czym w praktyce jest SZJ?

Certyfikowany zgodnie z ISO 9001: 2000 System charakteryzuje się między innymi: celowym podziałem kompetencji i odpowiedzialności, uregulowaniem istotnych działań za pomocą procedur, dokumentowaniem tych działań, planowaniem i regularnie prowadzonymi audytami (nie tylko wewnętrznymi, ale i krzyżowymi pomiędzy wojewódzkimi inspektoratami). Audyty te potwierdzają zgodność Systemu z normą i prowadzą do jego dalszego doskonalenia. Audytowanie SZJ pozwala określać, czy nasze podejście i rozwiązania prowadzą do przewidzianych wyników, które chcieliśmy uzyskać w naszej instytucji. Umożliwiają wykrywanie tych obszarów, które wymagają poprawy.

Plusy SZJ

Przestrzeganie zasad zarządzania jakością przynosi nam korzyści. Umożliwia właściwe podejście do zagrożeń, jak również do całej działalności naszej Inspekcji. Zauważalne jest już lepsze nastawienie na oczekiwania klienta zarówno wewnętrznego, jak i zewnętrznego. Widoczna jest czytelna struktura organizacyjna, dzięki której każdy czuje się odpowiedzialny za wykonaną pracę. W dodatku system pomógł nam w doskonaleniu metod organizacyjnych i uporządkowaniu sposobów zarządzania naszą instytucją. Mamy też pewność, że każdy pracownik zna jej cele i utożsamia się z jej wynikami jakościowymi. Widoczne jest to np. w zaangażowaniu w ustawiczne doskonalenie.

Wprowadzane w ostatnim okresie usprawnienia były związane z koniecznością poprawy wewnętrznej komunikacji w Inspekcji, w kierunkach: góra – dół, dół – góra i w poziomie. Wyraźnie już nabiera znaczenia rozpowszechnianie odpowiednich informacji za pomocą m.in. wdrożonego systemu przeprowadzania telekonferencji, sprawnie działającego intranetu, a także aktualizowanej na bieżąco tablicy ogłoszeń. Komunikacja jest jedną z krytycznych właściwości i charakterystyk ważnych dla każdej organizacji, również dla nas. Bez bieżącej i właściwej informacji żadna organizacja nie może i nie będzie się rozwijać.

Procedury bez biurokracji

Wdrażając System, dbaliśmy, aby był przyjazny dla użytkownika i nie powodował wzrostu biurokracji. Zdawaliśmy sobie jednak sprawę, że niezbędnym elementem wszystkich SZJ jest dokumentacja (procedury, instrukcje itp.). Pojawił się więc problem zniesławionej papierkowej roboty. Wtedy położyliśmy nacisk na przegląd dotychczas stosowanych procedur i rezygnację z tych, które są nieefektywne. Udoskonaliliśmy natomiast te, które okazały się użyteczne.

“ ROZPOCZYNAJEMY CYKL ARTYKUŁÓW O SYSTEMIE ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ. ZAPRASZAMY DO LEKTURY

Na wprowadzeniu usprawnień i udoskonalień wszyscy pracownicy skorzystali także osobiście. Poprawiły się warunki pracy, jak i zwiększyły wynagrodzenia, co wpłynęło na poprawę morale personelu. Dzięki temu wzrosło zaangażowanie we wprowadzanie w życie pomocnych procedur.

Od Systemu Zarządzania Jakością oczekiwaliśmy, że rzeczywiście będzie skuteczny i efektywny. To się udało. Dziś możemy być dumni z podjętej przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych decyzji o jego wdrożeniu.

(AS)



Anna Szpakowska
Samodzielne Stanowisko ds. Systemu Zarządzania Jakością, autorka artykułu

Olsztyński Inspektorat planuje zmianę siedziby

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Olsztynie mieści się w budynku olsztyńskiego oddziału Krajowego Centrum Hodowli Zwierząt w Warszawie. Mała powierzchnia i ciasne pomieszczenia utrudniają funkcjonowanie.

Wysokie czynsze i koszty eksploatacyjne znacznie obciążają budżet Inspektoratu. Obecna lokalizacja siedziby Inspektoratu nie spełnia nawet unijnych kryteriów pomieszczeń biurowych.

W związku z tym Mieczysław Rutkowski, Warmińsko-Mazurski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, po licznych negocjacjach wybrał obiekt przy ulicy Szarych Szeregów 7, który na etapie wyboru lokalizacji został przedstawiony Głównemu Inspektorowi Andrzejowi Czubała. Minister zaakceptował wybór.

Budynek został kupiony od syndyka upadłości Przedsiębiorstwa Generalnych Dostaw i Kompletowania Urządzeń Rolniczych Wytwórni Pasz „OLPASZ”. Na początku ubiegłego roku została sporządzona dokumentacja techniczna przebudowy obiektu i przystąpiono do wyboru wykonawcy robót. Jeżeli nie wystąpią żadne nieprzewidziane okoliczności, najpóźniej w sierpniu 2006 roku. Inspektorat przenieś się do nowej siedziby.

W nowym obiekcie będą:

- garaże dla samochodów służbowych,
- odpowiednio wyposażone archiwum,
- sala szkoleniowa,
- kancelaria tajna,
- dwuosobowe pokoje dla pracowników,
- osobne pokoje dla kierowników wydziałów,
- sieć komputerowa z szybkim dostępem do internetu,
- cyfrowa centrala telefoniczna,
- odpowiednio wyposażony sekretariat,
- zaplecze socjalne,
- osobne pomieszczenia dla kserokopiarek,
- możliwość dostępu osób niepełnosprawnych,
- pomieszczenia do przyjęcia, ewidencjonowania, profesjonalnego przechowywania próbek.

Jerzy Zakrzewski,

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Olsztynie



Budynek przy
ul. Szarych Szeregów 7

Znakowanie żywności

1. Przekazanie wiedzy o stanie prawnym



Andrzej Czubała, Główny Inspektor IJHARS, podsumowuje seminarium „Problematyka znakowania artykułów rolno-spożywczych”.

2. Wszystko o właściwej informacji na etykiecie



Na seminarium zgromadzili się znawcy prawa w kwestii znakowania żywności oraz przedstawiciele organizacji producenckich.

Pracownicy GIJHARS zaprezentowali na seminarium zasady zgodnego z prawem oznakowania artykułów rolno-spożywczych.

Zorganizowane pod koniec lutego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju seminarium było szczególnie ważne, ponieważ nie wszyscy producenci żywności znają niuanse prawne znakowania towarów. – Często pozornie właściwe informacje podawane na etykietach lub innych materiałach informacyjnych są niezgodne z obowiązującymi przepisami – tłumaczy pracownicy Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, którzy wraz z Radą Gospodarki Żywnościowej przy MRiRW byli organizatorami spotkania. Na wstępie przedstawiono obowiązujące przepisy prawne w zakresie ogólnych zasad znakowania żywności. Potem zajęto się szczegółowo zasadami znakowania produktów mleczarskich, soków, nektarów, napojów bezalkoholowych, wina, wyrobów spirytusowych, piwa, produktów piekarniczych oraz produktów pochodzenia ekologicznego.

Seminarium cieszyło się ogromnym zainteresowaniem, między innymi wzięli w nim udział specjaliści w zakresie tworzenia i nowelizacji prawa żywnościowego.

opr. RT



BIOFACH

Targi w Norymberdze

Już wiele razy pracownicy IJHARS brali udział w targach BioFach. Jednakże w tym roku w Norymberdze po raz pierwszy Inspekcja mogła bezpośrednio zaprezentować swoją działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego na stoisku Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Szanse rozwoju polskiego rolnictwa ekologicznego zostały dostrzeżone przez organizatorów już podczas ubiegłorocznych targów BioFach. W efekcie Polska została wybrana krajem roku 2006. Fakt ten umożliwił szerszą promocję polskiego rolnictwa ekologicznego.

Nasze narodowe stoisko było znacznie większe niż w poprzednich latach, a swoje ekologiczne produkty prezentowało 42 wystawców. Odbywały się konferencje prasowe i oficjalne spotkania z przedstawicielami instytucji działających w Polsce w branży rolniczej. Odwiedziny polskich stoisk umilały pokazy tańców ludowych oraz koncerty polskich zespołów. Uwieńczeniem królowania Polski podczas targów BioFach 2006 był zgodnie z tradycją sobotni wieczór. Bawiliśmy się przy dźwiękach zespołów Zakopower i Sistars, racząc podniebienia specjami rodzimej kuchni.

Targi BioFach wyglądały imponująco. W dziewięciu halach targowych swoje produkty bądź usługi prezentowało 2045 wystawców. Na wystawie pokazano przetwory zbożowe, owoce i warzywa, oleje, sery, jogurty, napoje mleczno-owocowe, produkty mięsne i sojowe, a także wina, kawy i herbaty, żywność dietetyczną, gotowe wyroby żywnościowe. Wielu zwolenników znalazły kosmetyki wytworzone z surowców ekologicznych oraz naturalne tkaniny.

Odbywały się też liczne konferencje i szkolenia o najnowszych trendach w rolnictwie ekologicznym, sposobach eksponowania i znakowania produktów ekologicznych oraz efektywnego marketingu.

Targi odwiedziło ponad 33 000 osób ze 104 krajów. Patronat nad nimi sprawował IFOAM (The International Federation of Organic Agriculture Movements).

*Magdalena Dukaczewska
Marta Szemberg*

Pokazaliśmy się od dobrej strony

1. Nasi na stoisku MRiRW



Od lewej: Irena Mularczyk (WIJHARS Kielce), Marta Szemberg i Magda Dukaczewska (GIJHARS) oraz Mariusz Ciesielski (WIJHARS Warszawa)

2. Jedno z najbardziej popularnych stoisk



W targach wzięło udział ponad 2000 wystawców. Prezentowano rozmaite wyroby m.in. wina z różnych regionów świata.

Nowa sieciowa baza danych

Wprowadzamy nowy system informatyczny – z głównym informatykiem IJHARS Tomaszem Żyrkiem rozmawia Renata Turowicz

Skąd pomysł na wdrożenie w Inspekcji systemu informatycznego?

Pomysł powstał już dość dawno z inicjatywy Głównego Inspektora. Plany od początku zmierzały do opracowania jednego, bardzo spójnego, zintegrowanego systemu zarządzania instytucją. Ma on objąć całość obiegu informacji i dokumentów.

Na jakim etapie jest teraz projekt?

Przygotowaliśmy już dwa moduły podstawowe. Moduł do obsługi laboratoriów (w pełni funkcjonalny) oraz moduł „warzywa i owoce”, „kontrahenci” oraz „sprawozdanie”. Testy mamy już za sobą. Rozwiązanie jest już wdrażane w wojewódzkich inspektoratach i laboratoriach. Główny Inspektorat oprócz tego, że podsunął pomysł na rozwiązanie logistyczne, zapewnia również oprogramowanie, całą infrastrukturę techniczną: komputery i sprzęt. Jedyną rzeczą, którą muszą zapewnić wojewódzkie inspektoraty, jest łączność (internet).



TOMASZ ŻYREK

Jednym z wymogów unijnej strategii lizbońskiej jest elektroniczna administracja. Czy system jest jej zapowiedzią?

Z pewnością. Zaplanowaliśmy, że w fazie pierwszej, roboczej powstanie szkielet niezbędny do spełnienia wymogów Unii Europejskiej w tej kwestii.

Jakie będą wymierne i długoterminowe korzyści? Co tak naprawdę system usprawni?

Powinno powiedzieć, że usprawni wszystko. Do celowo tak będzie. Do tej pory okres pomiędzy pozyskiwaniem danych przez inspektorów terenowych i wojewódzkie inspektoraty był bardzo długi, nawet kilkumiesięczny. Teraz obejmujemy ten przekaz danych systemem *on line*. W pierwszym etapie spodziewamy się, że prezentacja lub analiza danych będzie trwała do 24 godzin. Generowanie danych nastąpi przy niewielkim udziale pracownika. W ten sposób wyeliminujemy błędy, które niesie ze sobą czynnik ludzki. Dzięki temu przepływ danych odbywać się będzie automatycznie. Uniemożliwimy również wprowadzenie danych dwu-trzykrotnie. System pokaże, z czym Inspekcja ma problemy, gdzie one są i jak je wyeliminować.

Czy urzędnik IJHARS dysponujący systemem obejdzie się bez dokumentacji papierowej?

Jest to ostatni etap, najtrudniejszy. „Urzędnik bez papierów”. Taki scenariusz z całą pewnością się nigdy nie wydarzy. Z wielu niezależnych od nas przyczyn. Choćby dlatego, że Ministerstwo Finansów narzuca istnienie dokumentów w formie papierowej. Jednak liczba dokumentów elektronicznych będzie wzrastała. Z całą pewnością. Na przykład z urzędami skarbowymi już możemy rozliczać się w formie elektronicznej. Dobrym przykładem z naszego urzędu jest system zamówień wewnętrznych, który wyeliminował całkowicie papierową część. Wnioski realizowane są teraz wyłącznie w formie elektronicznej. Przyspiesza to obieg informacji, upraszcza go, eliminuje również ewentualność zagubienia dokumentu czy wypełnienie wniosku niezgodnie z procedurami.

Tworzony system informatyczny również nie pozostawia miejsca na błąd, ponieważ niektóre rzeczy zdefiniowane są na sztywno. Użytkownik systemu nie ma możliwości wykroczenia poza pewne ograniczenia. Jednocześnie konstruowane jest archiwum. Dzięki niemu w każdej chwili można generować i przeglądać starsze dane. Obecnie przygotowujemy odrębny moduł usprawniający analizy danych.

- ▶ Od 1993 r. pracował dla koncernu AEG Olimpia w Polsce. Zajmuje się autoryzacją w zakresie serwisu i wdrożeń systemów informatycznych.
- ▶ Od 1996 r. prowadzi własną firmę informatyczną zajmującą się obsługą firm i instytucji. Współpracował z Ministerstwem Współpracy Gospodarczej z Zagranicą, Ministerstwem Zdrowia, Ministerstwem Spraw Wewnętrznych i Komendą Główną Policji. W ramach stałych kontraktów pracuje dla: AEG Olimpia - wsparcie serwisowe, wdrożenia, konsultant. Wella AG Polska - administrator systemu. IT Manager. Cosmopolitan Cosmetics Polska - IT Manager. Krajowa Izba Gospodarcza - administrator systemu. IT Manager.
- ▶ Od roku jest głównym informatykiem i szefem Działu Informatycznego IJHARS.

Jak to w praktyce będzie wyglądać?

System został tak skonstruowany, że jest zarządzany i monitorowany z jednego miejsca, z działu informacyjnego Głównego Inspektoratu. Ostatnim ogniwem łańcuszka – systemu, będzie inspektor terenowy wyposażony w mobilne urządzenie typu notebooka czy handhelda, które pozwoli mu nie tylko generować dokumenty na miejscu, ale i umożliwi wgląd w bazę, np. na to, co się w danej sprawie dzieje. Na podstawie tych danych łatwiej mu będzie podejmować decyzje na miejscu.

Nie wszyscy biegle posługują się zdobyczami nowej technologii. Jak zamierzacie radzić sobie z barierą psychologiczną?

Spodziewamy się tego typu problemów. Bariera technologiczna, braku wiedzy, umiejętności i wieku z pewnością będzie. Natomiast zrobiliśmy już pierwszy krok. Przeprowadziliśmy weryfikację kompetencji większości pracowników. Zbadaliśmy, w jaki sposób radzą sobie z tego typu rozwiązaniami, z komputerem, z jego znajomością, z obsługą systemu. Myślę, że wnioski nie są dramatyczne, więc można założyć, że większa część osób sobie poradzi. Poprosiliśmy również wszystkie jednostki terenowe, wojewódzkie inspektoraty, pracownie zamiejscowe, laboratoria o wyznaczenie grupy osób, która będzie uczestniczyć w tym projekcie. Bez pomocy tych menedżerów projektu z całą pewnością nie dalibyśmy sobie rady. Dysponujemy bardzo skromnym budżetem i siecią logistyczną. Nie jesteśmy w stanie zgromadzić w jednym miejscu i przeszkolić 200 czy 300 użytkowników systemu. Dlatego potrzebna jest osoba, która będzie odpowiedzialna za system na miejscu, będzie wiedziała, gdzie są problemy, błędy. Taki człowiek będzie pomagał nam w tym, żeby wdrożenie postępowało w rozsądnym tempie. Będzie rozpowszechniał wiedzę na miejscu. Będzie to osoba w pełni świadoma tego, co ten system potrafi, jakie są jego założenia, co będzie planowane w przyszłości.

W jaki sposób te osoby są wybierane?

Rozesłaliśmy prośbę o wskazanie odpowiedniej osoby według określonych kryteriów. Nie wymagamy wiedzy informatycznej. Taka osoba musi mieć także predyspozycje do pracy w zespole. Powinna być otwarta na nowości, chcieć w tym uczestniczyć, wykazać dobrą wolę i mieć wiedzę o działalności Inspekcji. Informatyk nie zawsze musi wiedzieć, jak pracuje inspektor w terenie, jak wygląda, specyfika konkretnego WI. Wybrana osoba musi z nami o tyle ściśle współpracować, żeby tę wiedzę nam również przekazać.

Czy te wybrane osoby będą w jakiś sposób weryfikowane (egzamin, certyfikaty)?

Z całą pewnością zostaną zweryfikowane na podstawie testu kompetencyjnego. Będzie to krótki test, skonstruowany tak, że pozwoli nam wyciągnąć wnioski. Osoby opiekujące się systemem muszą mieć coś

IDEALNY URZĘDNIK...

Notebook

→ Inaczej laptop. przenośny komputer osobisty.

Zminiaturyzowany notebook nazywany jest palmtopem (np. Palm lub Pocket PC). W zeszłym roku w USA sprzedaż notebooków po raz pierwszy w historii była większa niż sprzedaż komputerów stacjonarnych.



foto: ze strony www.hp.pl

Handheld

← Narzędzie pracy w terenie. Używają go np. przedstawiciele handlowi firm. Zawiera oprogramowanie systemu, w którym pracuje dana firma.



foto: ze strony www.hp.pl

w rodzaju certyfikatu, ale podkreślam, że zwykli użytkownicy nie muszą go posiadać. Jeśli zaakceptujemy taką osobę, to bardzo trudno będzie się z tego wycofać. Nie możemy sobie pozwolić na błąd, nie możemy tracić czasu. System musi ruszyć w maju w formie podstawowej. Ci ludzie będą rozwiązywać problemy u siebie na miejscu i będą mieli trochę czasu, aby zasięgnąć opinii kolegów i odpowiedzieć na pytania z naszej strony. My też będziemy odpowiadać na ich potrzeby. Zdajemy sobie sprawę, że to od województw zależy kształt i funkcjonowanie systemu.

Czy system jest tylko na użytek IJHARS?


W większości tak. Mamy dostęp do danych poufnych, danych osobowych, których bez zgody samych zainteresowanych nie możemy udostępnić. Z drugiej strony Ministerstwo Obrony Narodowej, które moim zdaniem słusznie uznało, że naszą armię powinni zaopatrywać polscy rolnicy, prosi o cykliczne raporty dotyczące polskiej żywności. Również Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi bardzo często wysuwa różne zapytania pod naszym adresem. Tęgo typu instytucje będą miały dostęp do pewnych danych. Zobligowani jesteśmy również do prezentacji danych publicznie. W przyszłości system zostanie sprzężony z portalem internetowym Inspekcji, gdzie dane będą prezentowane *on line*. Jednak nie wszystkie. W fazie startowej system jest w 100 proc. zamknięty. Potem pozostaje kwestia nadania uprawnień różnym instytucjom z nami współpracującym.

System wpisuje się w „Strategie informatyzacji Rzeczypospolitej Polskiej e-Polska na lata 2004-2006”?

Oczywiście, że tak. Dostosowujemy się do tego, czego wymagają od nas instytucje rządowe, krajowe i europejskie. Presja jest ogromna. Można się różnymi sposobami bronić przed wprowadzeniem takiego systemu. Natomiast to nie jest kwestia „czy”, ale „kiedy”. Musimy zrozumieć rzecz najważniejszą, że bez podstawowych narzędzi nie ma mowy o przyszłości naszej Instytucji.

Konkurs na nazwę

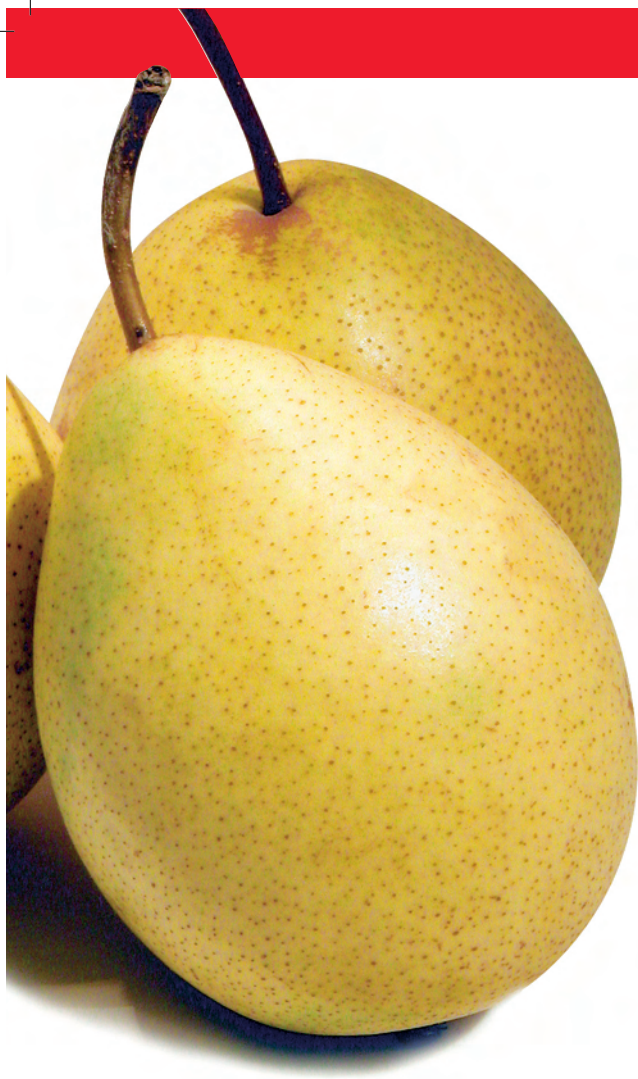
Nowy system nie ma jeszcze nazwy. Wymyślcie ją. Autor wybranego pomysłu zostanie nagrodzony. Pomysły kierujcie na adres e/mail: tzyrek@ijhars.gov.pl

KONTROLE

W województwie świętokrzyskim wydajemy coraz więcej świadectw zgodności ze wspólnotowymi standardami jakości handlowej. To najlepszy dowód na rosnący eksport owoców i warzyw do krajów poza UE

Wzrasta eksport OWOCÓW i warzyw





UMOCOWANIE PRAWNE

Zadania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych Wojewódzki Inspektorat w Kielcach realizuje poprzez kontrolę jakości handlowej świeżych owoców i warzyw wg wymagań zawartych w ustawie z dnia 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu oraz rynku suszu paszowego (Dz. U. z 2003 r., Nr 223, poz. 2221 z późniejszymi zmianami) a także przepisach Unii Europejskiej. Kontrola jakości handlowej owoców i warzyw świeżych na rynku europejskim regulowana jest następującymi rozporządzeniami:

- Rozporządzenie Rady (WE) Nr 2200/96 w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw.
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1148/2001 w sprawie kontroli zgodności świeżych owoców i warzyw z obowiązującymi standardami jakości handlowej.
- Rozporządzenia Komisji (WE) wprowadzające standardy jakości handlowej dla poszczególnych gatunków świeżych owoców i warzyw.

Dla świeżych owoców i warzyw, które nie podlegają normom jakości określonym przez przepisy Unii Europejskiej, stosuje się odpowiednie przepisy krajowe, tj. Ustawę z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2005r., Nr 187, poz. 1577) oraz Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 220, poz. 1856 z późn. zm.).

LICZBA WYDAWANYCH ŚWIADCTW*

Wyszczególnienie	Liczba wydanych dokumentów od 1.05.2004 r. / masę w Mg	Liczba wydanych dokumentów 2005 r. / masę w Mg	Liczba wydanych dokumentów do 15.03.2006 r. / masę w Mg
Świadectwa zgodności z obowiązującymi w UE standardami	558 7522.0	3267 44000.0	1050 14000.0
Świadectwa jakości	998 7522.0	214 44000.0	40 14000.0

*zgodności oraz jakości w latach 2004, 2005 i 2006 r.

Dominującym produktem na rynku owoców są jabłka głównie takich odmian, jak: Idared, Jonagold, Champion, a na rynku warzyw – pomidory gruntowe, ogórki gruntowe, kapusta i pochodne, warzywa korzeniowe, cebula. Świeże owoce i warzywa z regionu woj. świętokrzyskiego oferowane są do sprzedaży na rynku wewnętrznym RP oraz na eksport do krajów trzecich. Głównymi odbiorcami wymienionych produktów z województwa świętokrzyskiego są: Rosja, Ukraina, Białoruś, Rumunia i Mołdawia sporadycznie Bośnia i Hercegowina oraz Chorwacja. Przed opuszczeniem obszaru celnego Wspólnoty produkty przeznaczone na eksport do krajów trzecich są poddawane kontroli zgodności ze wspólnotowymi standardami jakości handlowej dla świeżych owoców i warzyw.

Produkty, które mają być dostarczone konsumentowi świeże, muszą być klasyfikowane w oparciu o ustalone standardy jakości handlowej. Codziennie do Wojewódzkiego Inspektoratu w Kielcach wpływa średnio ok. 20 zgłoszeń dotyczących zamiaru wywozu świeżych owoców i warzyw do krajów trzecich.

Na ich podstawie w ciągu niespełna trzech miesięcy 2005 roku Inspektorat przeprowadził kontrolę i wydał ok. 1050 świadectw zgodności ze wspólnotowymi standardami jakości handlowej dla świeżych owoców i warzyw. Z wykazu świeżych owoców i warzyw, wobec któ-

rych obowiązują standardy jakości handlowej ocenialiśmy głównie jabłka takich odmian, jak: Idared, Jonagold, Champion, a na rynku warzyw – cebula, warzywa korzeniowe w większości marchew, kapusta, kalafior, pomidory, ogórki oraz fasola.

Na terenie województwa świętokrzyskiego, dogodne warunki klimatyczno-glebowe przyczyniają się do powstania na Ziemi Sandomierskiej, jednego z większych krajowych rejonów produkcji owoców i warzyw. Decydujący wpływ na rozwój ogrodnictwa w tym rejonie miały:

- cieplejszy mikroklimat tego regionu,
- przydatność do prowadzenia upraw sadowniczych gleb i ukształtowania terenu,
- wieloletnia tradycja uprawy drzew i krzewów owocowych.

Jak wynika z powyższego, eksport świeżych owoców i warzyw ma tendencję wzrostową. Zadania te wykonywane są przy bardzo dużym zaangażowaniu się pracowników, dobrej organizacji pracy oraz ścisłej współpracy z przedsiębiorcami wobec braku możliwości zwiększenia stanu zatrudnienia. Poprawa sytuacji na rynkach finansowych w jeszcze większym stopniu przyczyniłaby się do zwiększenia produkcji, a tym samym eksportu.

Świętokrzyski Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych



20

zgłoszeń
dotyczących
zamiaru
wywozu
owoców
i warzyw
wpływa
miesięcznie
do WIJHARS
w Kielcach

Białe bogactwo

„Z rzeczy, które posiadamy, mleko stanowi najbardziej doskonały i najpełniejszy produkt spożywczy. Żaden pokarm nie może być użyty jako jego substytut” – Hariette Chick, technolog żywienia z Anglii

Mleko jest jednym z najważniejszych produktów w diecie człowieka. Wszystkie rodzaje mleka i produktów mlecznych zawierają ważne składniki odżywcze zapewniające prawidłowe funkcjonowanie organizmu i zachowanie dobrego stanu zdrowia. Są one niezbędne szczególnie w diecie dzieci i młodzieży, ponieważ mają kluczowe znaczenie w ich właściwym rozwoju fizycznym i umysłowym. Spróbujmy wskazać najważniejsze z nich.

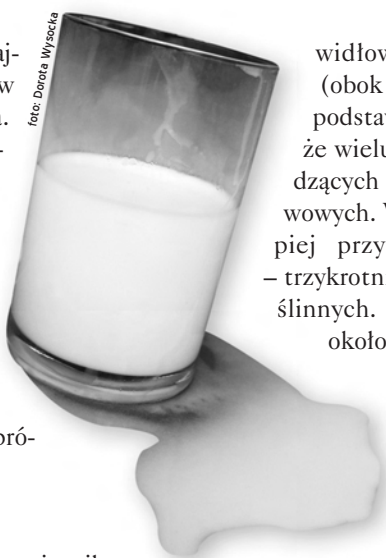


foto: Borek, Wysoka

Bezcenny wapń

Mleko jest najważniejszym, najtańszym i najkorzystniejszym źródłem łatwo przyswajalnego wapnia. Picie mleka i spożywanie jego przetworów zgodnie z zalecanymi normami żywienia zaspokajają niemal w 100% zapotrzebowanie naszego organizmu na ten składnik. Wapń wykorzystywany jest do pra-

widlowego rozwoju układu kostnego (obok związków fosforu i magnezu jest podstawowym składnikiem kości), a także wielu procesów metabolicznych zachodzących w mięśniach czy komórkach nerwowych. Wapń z mleka krowiego jest najlepiej przyswajalny przez nasz organizm – trzykrotnie lepiej niż wapń z produktów roślinnych. Litry mleka krowiego dostarcza około 1,2 g wapnia.

Białko niezbędne do życia

Białko mleka zawiera wszystkie niezbędne aminokwasy w ilościach odpowiadających zapotrzebowaniu człowieka, wystarczających do podtrzymania życia, prawidłowego wzrostu i rozwoju organizmu. Musi być ono dostarczane organizmowi codziennie (nie jest magazynowane), a jego udział w codziennej diecie powinien wynosić 10-12%. Niedobór białka prowadzi do poważnych zaburzeń, takich jak zaha-

CHARAKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA MLEKA PASTERYZOWANEGO I STERYLIZOWANEGO

Rodzaje obróbki cieplnej

Pasteryzacja

- ▶ Długotrwała 62-65°C przez 30 minut i schłodzenie do 2-4°C nie ma zastosowania w Polsce
- ▶ Krótkotrwała 71-74°C przez 15 sekund, oziębienie do 2-3°C
- ▶ Momentalna 85-90°C przez 2-4 sekund, oziębienie do 2-3°C

Obecnie stosuje się dwa zasadnicze procesy pasteryzacji:

- ▶ Wysoka krótkotrwała (HTST - ang. High Temperature Short Time) polegająca na podgrzaniu mleka w temperaturze 71,7-74°C przez 15 sekund.
- ▶ Wysoka momentalna (VHT - ang. Very High Temperature) polegająca na podgrzaniu mleka w temperaturze 80-90°C przez 2-4 sekundy.

Proces UHT (ang. Ultra High Temperature) pozwala na redukcję liczby wegetatywnych i przetrwalnikowych form drobnoustrojów oraz enzymów do poziomu zapewniającego długotrwałe (nawet kilkumiesięczne) przechowywanie bez obawy zmian jakościowych. Polega ona na ogrzewaniu mleka w temperaturze 135°C -150°C przez 2-9 sekund.

Procesy pasteryzacji i UHT odbywają się w wymiennikach ciepła, w systemie ogrzewania pośredniego (przeponowego) i bezpośredniego (bezprzeponowego).

Sterylizacja następuje w hermetycznie zamkniętych opakowaniach.

Mleko pasteryzowane musi być przechowywane w temperaturze 4-8°C przez kilka dni. Temperatura przechowywania mleka UHT nie może przekraczać 20°C, a czas może wynosić nawet kilka miesięcy.

Na jakość produktu końcowego mają również wpływ warunki dystrybucji, a zwłaszcza temperatura podczas transportu. Transport mleka powinien odbywać się w temperaturze niepowodującej zmian jakościowych produktu.

Wpływ obróbki cieplnej mleka na jego wartości odżywcze

Obróbka cieplna mleka nie zmienia zawartości białka (jedynie zawartość aminokwasu lizyny zmniejsza się o 5%), tłuszczu, laktozy i składników mineralnych. Pod wpływem ogrzewania mleka nie zmienia się również wartość biologiczna białka, a wręcz staje się ono łatwiej przyswajalne przez organizm człowieka. W obróbce termicznej częściowej utracie ulegają natomiast witaminy wrażliwe na jej działanie, głównie B12, B1 i kwas foliowy. Straty tych witamin zależą od temperatury ogrzewania: jest to 10% w przypadku pasteryzacji i 20% przy obróbce mleka w procesie UHT. Zmniejsza się również zawartość witaminy C i kwasu foliowego: o 15% w mleku pasteryzowanym i 25% w mleku UHT. Pamiętajmy jednak o tym, że mleko nie jest głównym ich źródłem. Tę rolę w diecie człowieka odgrywają przede wszystkim owoce i warzywa. Wartość żywieniowa mleka UHT nie ustępuje mleku pasteryzowanemu, a jego spożycie wzrasta w większości krajów europejskich.

Opracowała Marta Wójcicheowska – specjalista WIJHARS Zielona Góra

Czym jest?

- mleko surowe - mleko krów, maciorek, kóz lub bawolic, niepodgrzane do temperatury powyżej 40°C
- obróbka cieplna - podgrzewanie powodujące negatywną reakcję na test fosfatazy (bezpośrednio po zastosowaniu)
- termizacja - podgrzewanie surowego mleka przez przynajmniej 15 sekund do temperatury między 57°C a 68°C tak, że po obróbce mleko wykazuje pozytywną reakcję na test fosfatazy
- wprowadzanie do obrotu - przechowywanie lub prezentowanie w celu sprzedaży, oferowanie na sprzedaż, sprzedaż, dostarczanie towaru na obszarze Wspólnoty. Nie obejmuje sprzedaży detalicznej, która musi podlegać kontroli ustanowionej w przepisach prawa krajowego dla handlu detalicznego.

owanie wzrostu, spadek masy ciała, pogorszenie odporności itp.

Tłuszcz potrzebny dla tych, którzy rosną

Mleko zawiera jedynie kilka procent tłuszczu. Natomiast produkty mleczne takie jak masło i sery, zawierają go od 30% do 80%. Osobom zagrożonym wystąpieniem choroby niedokrwiennej serca, miażdżycy czy nowotworu bądź już chorującym zaleca się spożywanie mleka o obniżonej zawartości tłuszczu (1,5-2,0%). Natomiast mleko o najwyższej zawartości tłuszczu (3,2% lub 3,5%) zalecane jest dzieciom i młodzieży w okresie wzrostu.

Korzyść z cukru mlecznego

W mleku znajduje się od 4% do 5% cukru mlecznego. Ma on przede wszystkim korzystny wpływ na bioprzyswajalność wapnia. Jest również głównym źródłem węgla, który zapewnia prawidłową florę bakteryjną jelita grubego.

Dobroczynne witaminy

Witamina A jest konieczna do prawidłowego rozwoju nabłonka, odpowiada za odporność błon śluzowych, odgrywa ważną rolę w procesach widzenia. Niedobór lub brak witaminy A objawia się rogowaceniem skóry, wypadaniem włosów, niedowidzeniem o zmierzchu (tzw. kurza ślepotą), pieczeniem spojówek, a w cięższych stanach owrzodzeniem rogówki.

Zawartość składników odżywczych w 100 g mleka:

Składniki odżywcze	Mleko krowie 3.2%
Wartość energetyczna - kcal	61
Białko (g)	3,3
Tłuszcz (g)	3,2
Laktoza (g)	4,6
Cholesterol (mg)	13
Wapń (mg)	118
Fosfor (mg)	85
Potas (mg)	139
Magnez (mg)	12
Cynk (mg)	0,32
Witamina A (m g)	36
Witamina D (m g)	0,03
Ryboflawina B2 (m g)	0,17
Witamina B12 (m g)	0,4

Witamina B2 (Ryboflawina) jest zawarta w koenzymach, biorących udział w przemianie glukozy i aminokwasów w procesach utleniania komórkowego. Odgrywa również ważną rolę w biochemicznych przemianach siatkówki oka. Jej niedobór powoduje zmiany skórne, tj. zajady, łojotok, zmiany w rogówce i jamie ustnej, światłowstręt i zahamowanie wzrostu. Witamina B12 bierze udział w syntezie aminokwasów i kwasów nukleinowych, pobudzając wzrost komórek i przyczyniając się do tworzenia i dojrzewania krwinek czerwonych, a także krwinek białych. Uczestniczy również w metabolizmie tłuszczu i węglowodanów. Niedobór witaminy B12 powoduje niedokrwistość złośliwą.

Witamina D reguluje gospodarkę wapniową i fosforową organizmu przez ułatwianie wchłaniania i obniżanie wydalania wapnia i fosforu z moczem. Witamina D znajduje się nie tylko w mleku, ale i w tranie, jajach, a jej prowitamina w drożdżach, nowalijkach i tkankach zwierzęcych. Jej niedobór powoduje krzywicę, utratę zębów, łamliwość kości, natomiast nadmierne dawki wywołują stan hiperkalcemii i odkładanie wapnia w tkankach miękkich.

*opr. Marta Wojciechowska,
WIJHARS Zielona Góra*

10%

Taki powinien być udział białka w codziennej diecie

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA MLEKA SUROWEGO

A) Temperatura przyjęcia mleka

- temperatura mleka powinna wynosić do 8°C w przypadku codziennego odbioru mleka.
- mleko nieodebrane danego dnia powinno być schładzane do temperatury 6°C lub niżej.
- odbierane mleko może być nieschlodzone nie dłużej niż 2 godziny od doju, pod warunkiem że po tym czasie natychmiast zostanie poddane chłodzeniu.

B) Klasy jakościowe mleka. Dla mleka surowego ustalono 2 klasy jakości:

klasę Ekstra i klasę I

Wymagania szczegółowe dla poszczególnych klas mleka przedstawia poniższe zestawienie:

Cechy	Klasa Ekstra	Klasa I
Gęstość, g/ml, nie mniej niż	1,0280	
Zafałszowanie - rozwodnienie	nie dopuszczalne: punkt zamarzania nie wyższy niż - 0,512	
Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml	≤ 100 000	≤ 400 000
Komórki somatyczne - liczba w 1 ml lub - wynik próby Whiteside'a	400 000 - (minus)	500 000 - (minus)
Obecność antybiotyków i innych substancji hamujących	nie dopuszczalna	
Zawartość pestycydów	podano w odpowiednich przepisach	
Zawartość metali	podano w odpowiednich przepisach	
szkodliwych dla zdrowia	podano w odpowiednich przepisach	
Obecność aflatoksyny M1	nie dopuszczalna	

Skup mleka wg parametrów jakości określonych w normie dla klasy I dopuszczony został na okres przejściowy do 31 grudnia 2006 r.

C) Badania i ocena mleka

Obowiązuje Dyrektywa Rady Europy 92/46 EEC z 16.06.1992 r.

Jakość i jednolitość odmian

Plantacje chmielu w Polsce są prowadzone na wysokim poziomie. Na ok. 2000 badanych partii surowca w trzech przypadkach wykryto przekroczenie norm



Antoni Świdorski
Wydział Kontroli Jakości
Handlowej Artykułów Rolno-
Spożywczych i Środków
Produkcji GIJHARS

Ocenę jakości chmielu w 2005 r. przeprowadzono w laboratoriach Głównego Inspektoratu w Lublinie i Poznaniu, Wojewódzkiego Inspektoratu we Wrocławiu oraz w laboratoriach Ośrodków Certyfikacji w Kępie Choteckiej i Lublinie. Badano stopień wilgotności, zawartości zanieczyszczeń organicznych oraz zawartości nasion.

Ogółem przeanalizowano próbki 1904 partii wszystkich odmian chmielu o masie 3 278 924,4 kg. Wymaganiom jakościowym nie odpowiadały trzy partie chmielu o masie 3147 kg, tj. 0,1%, z powodu przekroczenia wilgotności. Chmiel ze zbiorów 2005 r. w porównaniu do 2004 r. charakteryzował się niższym poziomem zawartości alfa kwasów, średnio o 2–2,5% dla wszystkich odmian chmielu.

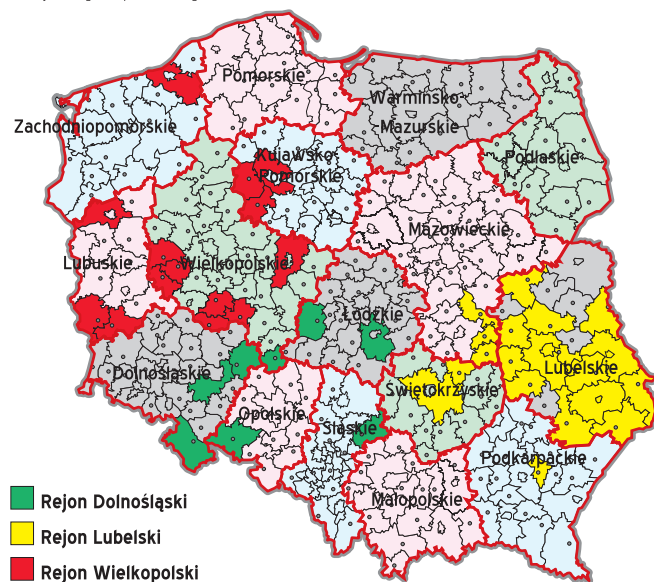
W 2005 r. odnotowano 380 partii chmielu, tj. 20%, o masie 673 294,0 kg, z podwyższonym poziomem zawartości nasion (zaziarnienie). Wojewódzcy inspektorzy wy-

dali ogółem 1901 certyfikatów na chmiel, o łącznej masie 3 278 924,4 kg, w tym: w rejonie lubelskim – 1738 certyfikatów (81,6% ogólnej masy chmielu certyfikowanego), w rejonie wielkopolskim – 112 certyfikatów (11,6%) i w rejonie dolnośląskim – 51 certyfikatów (6,8%). Oprócz certyfikacji chmielu IJHARS prowadzi kontrolę jednolitości odmianowej i powierzchni plantacji. Tą kontrolą objęte są plantacje, które do 31 maja roku zbioru zostały zgłoszone przez producentów chmielu do ewidencji. W 2005 r. w wojewódzkich inspektoratach JHARS zarejestrowano 2260 plantacji, należących do 1144 producentów chmielu.

Nasi inspektorzy z wojewódzkich inspektoratów sprawdzili wszystkie informacje zamieszczone przez producenta w zgłoszeniu do ewidencji plantacji. W okresie 30 dni poprzedzających zbory chmielu przeprowadzili kontrolę jednolitości odmianowej (ok. 5% plantacji) i zweryfikowali prawidłowość obliczenia powierzchni plantacji nowo założonych.

UPRAWA CHMIELU W TRZECH REGIONACH W POLSCE

Rejony uprawy chmielu



Nasze zadania

Certyfikację chmielu prowadzi w całości IJHARS.

Ma obowiązek:

- ▶ prowadzić ewidencję powierzchni uprawy (plantacji) chmielu,
- ▶ kontrolować jednolitość odmianową powierzchni uprawy (plantacji) chmielu, pakowanie, ważenie, pobieranie próbek do badań laboratoryjnych oraz zabezpieczanie opakowań chmielu,
- ▶ znakować opakowania chmielu, wydanie certyfikatu na chmiel,
- ▶ prowadzić ewidencję umów kontraktacji, dostawy i sprzedaży chmielu oraz ilości wydanego chmielu.

Odmiany chmielu uprawiane w Polsce

- ▶ Odmiany gorzyczkowe: Marynka (1061,40 ha), Magnum (316,19 ha), Izabella (17,47 ha), Junga (15,67 ha), Northern Brewek (12,13 ha), Sybilla (0,90 ha), Oktawia (0,52 ha), Brewers Gold (0,05 ha), Klony hodowlane (0,67 ha)
- ▶ Odmiany aromatyczne (stanowią 37,8% upraw w Polsce): Lubelski (795,03 ha), Lomik (47,45 ha), Perle (19,98 ha), Żatecki (2,40 ha) i klony hodowlane (0,95 ha)

UMOCOWANIE PRAWNE

Lata 2004 i 2005 r. były okresem przygotowywania się Inspekcji do wdrożenia systemu kontroli ex post przedsiębiorstw otrzymujących płatności z SG EFOiGR na podstawie:

- ▶ Rozporządzenia Rady (WE) Nr 4045/89 z dnia 21 grudnia 1989 r. w sprawie kontroli przez Państwa Członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Sekcję Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej i uchylające dyrektywę 77/435/EWG.
- ▶ Rozporządzenia Rady (WE) Nr 595/91 z dnia 4 marca 1991 r. dotyczące nieprawidłowości i odzyskiwania kwot niesłusznie wypłaconych w związku z finansowaniem wspólnej polityki rolnej oraz organizacji systemu informacyjnego w tej dziedzinie i uchylające rozporządzenie (EWG) 283/71.

Renata Szemraj, Wydział Zwalczenia Nadużyć



Kontrole zlecone przez UE

Inspektorzy wojewódzcy IJHARS przeprowadzają kontrolę podmiotów, które otrzymały dopłaty z Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej

Inspekcja została zobowiązana do wykonywania kontroli beneficjentów otrzymujących za pośrednictwem agencji płatniczych środki z SG EFOiGR. W związku z tym podjęto działania natury legislacyjno-organizacyjnej przygotowujące Inspekcję do realizacji zadań wynikających z RR Nr 4045, w tym:

1. Dokonano zmiany ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, których zwieńczeniem była ustawa z dnia 15 kwietnia 2005 r. nadająca uprawnienia IJHARS do przeprowadzania kontroli przedsiębiorców otrzymujących płatności z SG EFOiGR.
2. Wytypowano i przeszkolono we współpracy z wojewódzkimi inspektoratami IJHARS grupę inspektorów upoważnionych do przeprowadzania kontroli ex post.
3. Wyodrębniono niezależne komórki organizacyjne odpowiedzialne za realizację zadań dotyczących kontroli ex post.
4. Opracowano procedury, instrukcje, wytyczne dotyczące planowania, programowania, trybu przeprowadzania, dokumentowania i archiwizowania dokumentów.

5. Opracowano wzory dokumentów niezbędnych do wykorzystywania w procesie kontroli.
6. Wprowadzono system zabezpieczeń i ochrony danych i dokumentów wytwarzanych i archiwizowanych w procesie kontroli.

W październiku 2005 r. inspektorzy wojewódzkich inspektoratów IJHARS przeprowadzili pierwsze kontrole ex post w obszarze mechanizmu Wspólnej Polityki Rolnej „Dopłaty do produkcji suszu paszowego”.

Celem kontroli było sprawdzenie, czy beneficjenci, którzy z tytułu produkcji suszu paszowego otrzymali dopłaty ze środków Sekcji Gwarancji EFOiGR, posiadali stosowne dokumenty wymagane przepisami prawa potwierdzające prawidłowość wydatkowania środków UE. Wyniki przedmiotowych kontroli potwierdziły prawidłowość wydatkowania przez beneficjentów środków.

*Renata Szemraj,
Wydział
Zwalczenia Nadużyć*

Zapowiedź:

W kolejnym numerze Biuletynu zamieścimy wywiad z inspektorami WIJHARS, którzy przeprowadzili pierwsze kontrole ex post w 2005 r.

Jakość i jednolitość odmian

Plantacje chmielu w Polsce są prowadzone na wysokim poziomie. Na ok. 2000 badanych partii surowca w trzech przypadkach wykryto przekroczenie norm



Antoni Świdorski
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-
Spożywczych
i Środków Produkcji
GIJHARS

Ocenę jakości chmielu w 2005 r. przeprowadzono w laboratoriach Głównego Inspektoratu w Lublinie i Poznaniu, Wojewódzkiego Inspektoratu we Wrocławiu oraz w laboratoriach Ośrodków Certyfikacji w Kępie Choteckiej i Lublinie. Badano stopień wilgotności, zawartości zanieczyszczeń organicznych oraz zawartości nasion.

Ogółem przeanalizowano próbki 1904 partii wszystkich odmian chmielu o masie 3 278 924,4 kg. Wymaganiom jakościowym nie odpowiadały trzy partie chmielu o masie 3147 kg, tj. 0,1%, z powodu przekroczenia wilgotności. Chmiel ze zbiorów 2005 r. w porównaniu do 2004 r. charakteryzował się niższym poziomem zawartości alfa kwasów, średnio o 2–2,5% dla wszystkich odmian chmielu.

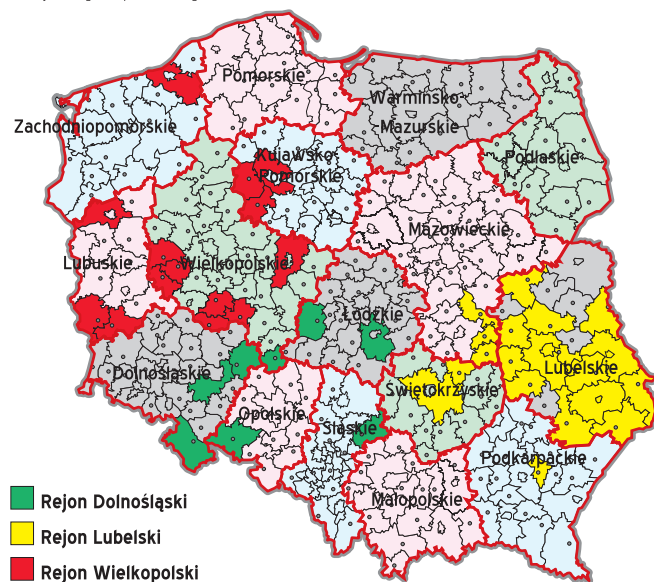
W 2005 r. odnotowano 380 partii chmielu, tj. 20%, o masie 673 294,0 kg, z podwyższonym poziomem zawartości nasion (zaziarnienie). Wojewódzcy inspektorzy wy-

dali ogółem 1901 certyfikatów na chmiel, o łącznej masie 3 278 924,4 kg, w tym: w rejonie lubelskim – 1738 certyfikatów (81,6% ogólnej masy chmielu certyfikowanego), w rejonie wielkopolskim – 112 certyfikatów (11,6%) i w rejonie dolnośląskim – 51 certyfikatów (6,8%). Oprócz certyfikacji chmielu IJHARS prowadzi kontrolę jednolitości odmianowej i powierzchni plantacji. Tą kontrolą objęte są plantacje, które do 31 maja roku zbioru zostały zgłoszone przez producentów chmielu do ewidencji. W 2005 r. w wojewódzkich inspektoratach JHARS zarejestrowano 2260 plantacji, należących do 1144 producentów chmielu.

Nasi inspektorzy z wojewódzkich inspektoratów sprawdzili wszystkie informacje zamieszczone przez producenta w zgłoszeniu do ewidencji plantacji. W okresie 30 dni poprzedzających zbory chmielu przeprowadzili kontrolę jednolitości odmianowej (ok. 5% plantacji) i zweryfikowali prawidłowość obliczenia powierzchni plantacji nowo założonych.

UPRAWA CHMIELU W TRZECH REGIONACH W POLSCE

Rejony uprawy chmielu



Nasze zadania

Certyfikację chmielu prowadzi w całości IJHARS.

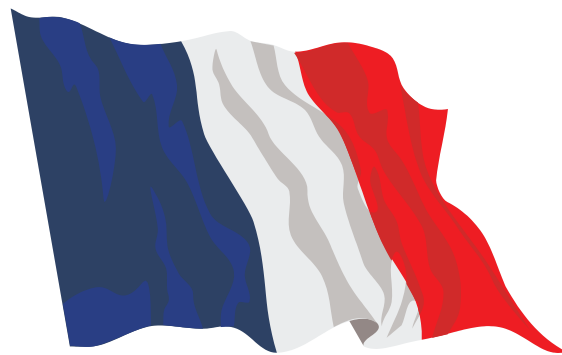
Ma obowiązek:

- ▶ prowadzić ewidencję powierzchni uprawy (plantacji) chmielu,
- ▶ kontrolować jednolitość odmianową powierzchni uprawy (plantacji) chmielu, pakowanie, ważenie, pobieranie próbek do badań laboratoryjnych oraz zabezpieczanie opakowań chmielu,
- ▶ znakować opakowania chmielu, wydanie certyfikatu na chmiel,
- ▶ prowadzić ewidencję umów kontraktacji, dostawy i sprzedaży chmielu oraz ilości wydanego chmielu.

Odmiany chmielu uprawiane w Polsce

- ▶ Odmiany gorzyczkowe: Marynka (1061,40 ha), Magnum (316,19 ha), Izabella (17,47 ha), Junga (15,67 ha), Northern Brewek (12,13 ha), Sybilla (0,90 ha), Oktawia (0,52 ha), Brewers Gold (0,05 ha), Klony hodowlane (0,67 ha)
- ▶ Odmiany aromatyczne (stanowią 37,8% upraw w Polsce): Lubelski (795,03 ha), Lomik (47,45 ha), Perle (19,98 ha), Żatecki (2,40 ha) i klony hodowlane (0,95 ha)

Audit po francusku



We Francji działają dwie instytucje kontroli żywności, mające różny zakres kompetencji: DGCCRF odpowiada za żywność, a DGAL za produkty pochodzenia zwierzęcego. W przypadkach zagrożenia epidemiologicznego włącza się Agencja DGS



Marta Szemberg,
Wydział
Współpracy
Międzynarodowej

DGCCRF, czyli Naczelna Dyrekcja Ds. Konkurencji, Konsumpcji i Zwalczenia Przestępstw, podległa Ministerstwu Gospodarki i Finansów jest odpowiedzialna za nadzorowanie rynku pod kątem ogólnego bezpieczeństwa produktów, konkurencji i oszustw, a także bezpieczeństwa żywności.

Czuwa nad prawidłowym rozwojem obrotu towarowego i warunkami konkurencji rynkowej. Zajmuje się też zwalczaniem nadużyć handlowych i finansowych. Jest również organem kompetentnym w kwestii kontroli jakości i bezpieczeństwa wyrobów niespożywczych oraz zasad konkurencji.

Rozbudowana instytucja DGCCRF

W jednostce centralnej pracuje 406 urzędników państwowych, w wydziałach zajmujących się: produktami i rynkiem, w tym produkcją rolniczą i żywnością, zdrowiem, przemysłem i handlem, oraz

usługami – regulacjami prawnymi oraz bezpieczeństwem, w tym: zarządzaniem jednostkami terenowymi, sprawami urzędowymi oraz ochroną konsumenta. W skład DGCCRF oprócz centrali wchodzi służby terenowe, które obejmują: 22 dyrekcje regionalne oraz 101 dyrekcji okręgowych. Jednostki regionalne mają szeroki zakres obowiązków i koordynują działania oddziałów terenowych. Te są ukierunkowane na dane produkty, np.: wino lub świeże owoce i warzywa, co jest spowodowane rejonizacją produkcji we Francji. Łącznie w DGCCRF jest zatrudnionych ok. 4000 ludzi.

W skomplikowanej strukturze DGCCRF znajdują się również:

- Państwowy Oddział Dochodzeń, który odpowiada za prowadzenie dochodzeń w sprawach związanych z naruszeniem przepisów prawa
- dziewięć laboratoriów, które odpowiadają za przeprowadzanie analiz próbek pobieranych w trakcie kontroli pod względem chemicznym, fizycznym i mikrobiologicznym; akredytowane zgodnie z systemem ISO 17025 przez COFRAC (Francuska Jednostka Akredytacyjna)
- Wydział Informatyki
- Narodowe Centrum Szkoleniowe prowadzące tematyczne kursy dla nowych i stałych pracowników instytucji, a także wstępne szkolenia dla inspektorów i personelu laboratoryjnego.

Jak DGCCRF kontroluje?

Raz w roku Naczelna Dyrekcja Ds. Konkurencji, Konsumpcji i Zwalczenia Przestępstw określa dziedziny, które powinny zostać objęte kontrolą w przyszłym roku. Centrala DGCCRF, na

Użyteczne adresy kontaktowe:

Naczelna Dyrekcja ds. Konkurencji, Konsumpcji i Zwalczenia Przestępstw
(General Directorate for Trawin, Consumer Affair and Fraud Control - DGCCRF)

59, Boulevard Vincent Auriol Teledoc 031
F-75 703 Paris Cedex 13
Tel.: +33 1 44 97 23 33
Fax: +33 1 44 97 34 67

www.dgccrf.minefi.gouv.fr

podstawie analizy wcześniej opracowanych danych, przygotowuje plan kontroli na przyszły rok, w którym to typuje główne tematy kontroli. Określa priorytetowe cele kontroli, wyznacza jednostki terenowe, które je przeprowadzą, oraz wyznacza ich terminy. W takim planowaniu zwraca się uwagę na różnice i specyfikę poszczególnych obszarów geograficznych Francji.

Z inicjatywą wielu kontroli występują konsumenci

Oprócz zaplanowanych kontroli przeprowadza się również inspekcje bieżące, które wynikają z sytuacji panującej na danym rynku. Podstawą takich doraźnych audytów jest otrzymanie informacji od konsumentów lub przedsiębiorców na temat pojawiających się nieprawidłowości. W 2004 roku DGCCRF uruchomiła profesjonalne centrum telefoniczne dla konsumentów, którzy pod wskazanym numerem telefonu mogą poinformować o niepokojących ich sytuacjach lub nieuczciwych działaniach przedsiębiorców, a także zasięgnąć informacji na dany temat.

Po przeanalizowaniu takich informacji DGCCRF przeprowadza kontrolę u danego przedsiębiorcy i w przypadku potwierdzenia nieprawidłowości kieruje sprawę do sądu. W przypadku licznych doniesień na dany temat DGCCRF ukierunkowuje zaplanowane kontrole na określony produkt/usługę lub wyodrębnia dany temat w planie kontroli na przyszły rok. W szerokich kompetencjach DGCCRF mieści się również kontrola produktów pochodzenia roślinnego.

Produkty pochodzenia zwierzęcego w gestii DGAL

Naczelną Dyрекcyjną ds. Produktów Spożywczych (DGAL) podlega Ministerstwu Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. W skład DGAL wchodzi cztery podległe jednostki – dyrekcje ds. jakości i ochrony warzyw, ds. bezpieczeństwa i higieny żywności, ds. zdrowia i ochrony zwierząt oraz dyrekcja ds. zadań związanych z legislacją, badaniami i koordynacją kontroli. Jednostki te są przydzielone do odpowiednich specjalistycznych biur: ds. produkcji początkowej, ds. produkcji i przetwórstwa, ds. cateringu i dystrybucji, ds. nadzoru żywności i ostrzegania o zagrożeniu zdrowia oraz ds. zdrowia i jakości wody morskiej i wody w produktach.

W skład DGAL wchodzi również 13 biur regionalnych, które koordynują i nadzorują 101 departamentów służb weterynaryjnych (DDSV) oraz dziewięć wewnątrzregionalnych inspektoratów, które raportują do DGAL. W inspektoratach tych zatrudnieni są doświadczeni inspektorzy weterynaryjni, którzy przeprowadzają inspekcje, a także nadzorują i audytują niektóre działania służb weterynaryjnych.

ZADANIA DGCCRF:

- ▶ Stale kontrola jakości produkowanych towarów
- ▶ Kontrola żywności pochodzenia niezwierzęcego
- ▶ Ochrona ogólnego bezpieczeństwa konsumenta
- ▶ Planowanie kontroli
- ▶ Przygotowywanie legislacji w zakresie swoich kompetencji
- ▶ Pełnienie roli Krajowego Punktu Kontaktowego RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed). Jest to europejski system szybkiego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych obowiązujący we wszystkich krajach Unii
- ▶ Gwarantowanie zrównoważonych i przejrzystych warunków handlu
- ▶ Koordynacja prac laboratoriów

ZADANIA DGAL

- ▶ Kontrola higieny w punktach zbiorowego żywienia, tj. szpitale, stołówki pracownicze, domy starości
- ▶ Kontrola pełnego łańcucha dystrybucji towaru pochodzenia zwierzęcego (od producenta do sprzedawcy)
- ▶ Przygotowywanie ustaw legislacji w zakresie kompetencji działania
- ▶ Pełnienie funkcji Krajowego Punktu Kontaktowego RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) tak jak DGCCRF, tylko w swoim zakresie kompetencji

DGS działa w sytuacji zagrożenia

DGS jest odpowiedzialne za kontrolę żywności i wody w przypadku wystąpienia chorób, wybuchu epidemii spowodowanych spożyciem produktów żywnościowych. W skład DGS wchodzi 23 biura regionalne oraz 101 departamentów. Naczelną Dyrektoryją ds. Zdrowia (DGS) podlega Ministerstwu Zdrowia.

AFSSA kontroluje na życzenie

We Francji istnieje również AFSSA – Francuska Agencja ds. Bezpieczeństwa Sanitarnego Żywności. Jest to urząd zajmujący się badaniem bezpieczeństwa stosowania artykułów spożywczych. Wykonuje on kontrole na prośbę innych jednostek. Warto dodać, że laboratorium AFSSA w Nancy we Francji zostało wytypowane do ustanawiania standaryzacji testów serologicznych w monitorowaniu skuteczności szczepień przeciwko wściekliźnie na mocy Decyzji 2000/258/WE. Kontroluje ono laboratoria chcące przeprowadzać te testy. W Polsce m.in. Państwowy Instytut Weterynaryjny w Puławach został zatwierdzony przez laboratorium AFSSA w Nancy.

Marta Szemberg, Wydział Współpracy Międzynarodowej

UMOCOWANIE PRAWNE:

- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 lutego 2003 r. w sprawie nabywania uprawnień do wykonywania niektórych czynności związanych z oceną jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz dokumentowaniem tych czynności (Dz. U. Nr 35, poz. 300 z późn. zm.).

Kategorie

Kandydaci na rzeczoznawców mogą zdobyć uprawnienia w następujących specjalizacjach:

1. Mięso i jego przetwory
2. Klasyfikacja tusz wieprzowych w systemie EUROP
3. Klasyfikacja tusz wołowych i owczych w systemie EUROP
4. Drób i jego przetwory
5. Gęś owsiana
6. Dzikizyna
7. Ryby i ich przetwory
8. Mleko i jego przetwory
9. Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory
10. Nasiona roślin oleistych
11. Oleje i tłuszcze roślinne
12. Buraki cukrowe i ich przetwory
13. Owoce i warzywa świeże
14. Owoce i warzywa przetworzone
15. Kwiaty cięte i doniczkowe
16. Koncentraty spożywcze (w tym: miód, ziarno kakaowe i jego przetwory)
17. Zioła i przyprawy
18. Piwo i surowce browarnicze
19. Wino i produkty winiarskie
20. Kawa i herbata
21. Tytoń i chmiel (w tym jego przetwory)
22. Produkty przemysłu ziemniaczanego
23. Wyroby spirytusowe

Rzecz o rzeczoznawcy

IJHARS przeprowadza egzaminy na rzeczoznawców. Może także szkolić kandydatów do tego zawodu

Rzeczoznawcy mogą wykonywać kontrole na zlecenie zainteresowanych przedsiębiorców, którzy prowadzą produkcję, składowanie i obrót artykułami rolno-spożywczymi.

Zgodnie z ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych istnieją trzy grupy rzeczoznawców:

- rzeczoznawcy w zakresie pobierania próbek określonych artykułów rolno-spożywczych,
- rzeczoznawcy w zakresie ustalania klas jakości:
 - owoców i warzyw świeżych,
 - tusz wieprzowych,
 - tusz wołowych i owczych,
 - produktów rybnych,
- rzeczoznawcy w zakresie ustalania sposobu produkcji (dotyczy chowu i tuczu gęsi owsianej).

Aby zdobyć uprawnienia rzeczoznawcy, należy zdać egzamin przed komisją kwalifikacyjną, powołaną przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Opłata za egzamin wynosi 162 zł.

Egzamin składa się:

- z części teoretycznej, tj. testu z 40 pytań w przypadku jednej specjalizacji, 60 pytań w przypadku połączenia dwóch pokrewnych specjalizacji, ze znajomości przepisów dotyczących produkcji i obrotu artykułami rolno-spożywczymi oraz z zasad postępowania rzeczoznawcy,
- z części praktycznej, tj. ćwiczeń do wykonania, wybranych z zestawu 15 lub 25 zagadnień, w celu sprawdzenia umiejętności kandydata.

Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie minimum 70% maksymalnej liczby punktów na egzaminie pisemnym oraz minimum 3 punktów na egzaminie praktycznym. Warunkiem dopuszczenia do

egzaminu praktycznego jest zdanie egzaminu pisemnego.

Kandydat na rzeczoznawcę ze zdaniem egzaminem zostaje wpisany do rejestru rzeczoznawców. Decyzję w tej sprawie wydaje wojewódzki inspektor, właściwy ze względu na miejsce zamieszkania rzeczoznawcy. Rzeczoznawca otrzymuje zaświadczenie o wpisie do rejestru oraz pieczęć imienną rzeczoznawcy. Uprawnienia rzeczoznawcy nadawane są na okres 3 lat.

Główny Inspektor określa zasady i terminy kontroli działalności rzeczoznawców w planach kontroli wojewódzkich inspektoratów IJHARS. Wojewódzki inspektor nadzoruje rzeczoznawców.

W przypadku negatywnej oceny ich działalności, spowodowanej np.:

- nieprzestrzeganiem obowiązujących przepisów dotyczących wykonywanych czynności,
- wykazywaniem oczywistej nieudolności lub niedbałości przy wykonywaniu obowiązków,
- nieuzasadnioną odmową przeprowadzenia klasyfikacji artykułu rolno-spożywczego,
- nierzetelnym i stronnictwym wykonywaniem obowiązków wojewódzki inspektor skreśla rzeczoznawcę z rejestru.

Od początku funkcjonowania IJHARS, tj. od 2003 roku do marca 2006 roku, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych nadała uprawnienia rzeczoznawcy 4570 osobom.

Przypominamy, że w 2006 roku wielu rzeczoznawcom wygasną uprawnienia. Będą oni musieli ponownie zdać egzamin.

*opr. Wanda Adamczyk,
Wydział Orzecznictwa
i Nadzoru nad Laboratoriami*

Pęd do nauki w IJHARS

Ruszyła druga edycja Studium, w której dzięki zastosowaniu systemu wideokonferencji oprócz pracowników GIJHARS bierze udział ok. 100 pracowników z wojewódzkich inspektoratów JHARS

Pracownicy szkolą się z metodologii organizowania i prowadzenia kontroli, poznają problematykę odpowiedzialności pracownika służby cywilnej, zagadnienia etyki, kwestie ochrony informacji niejawnych i dostępu do informacji publicznej. Uczą się prawa konstytucyjnego, prawa administracyjnego, funkcjonowania służby cywilnej, finansów publicznych, teorii organizacji i zarządzania oraz archiwizacji dokumentów. W ramach wewnętrznego kształcenia pracownicy biorą również udział w zajęciach z zakresu analizy statystycznej. Celem tych zajęć jest udoskonalenie procesu planowania kontroli oraz analizy wyników kontrolnych.

Zajęcia w ramach Studium dla członków korpusu służby cywilnej prowadzone są przez praktyków z administracji publicznej, kadre naukową (uniwersytecką) oraz długoletnich i doświadczonych pracowników Głównego Inspektoratu JHARS.

Studium dla członków korpusu służby cywilnej istnieje już dwa lata. Powołał je do życia Główny Inspektor JHARS. Pierwsza edycja Studium trwała od połowy września 2004 r. do końca czerwca 2005 r. W szkoleniu uczestniczyło 30 słuchaczy, a uzyskane wyniki egzaminów końcowych z poszczególnych przedmiotów (średnia Studium 91,20 pkt na 100 możliwych) potwierdziły wysoki poziom kompetencji szkolonych pracowników GIJHARS.

Nikt nie zaprzeczy, że rozwój pracowników jest zagadnieniem podstawowym w planowaniu skutecznej polityki szkoleniowej w firmie – organizacja rozwijająca się to szkolący się pracownicy. Nie chcemy stać w miejscu. Kształcenie w Studium stanowi nie tylko uzupełnienie wiedzy pracowników korpusu służby cywilnej, ale wynika z obowiązków, jakie nakładają na IJHARS przepisy (ustawa o służbie cywilnej, kodeks pracy i nasz system zarządzania jakością). Na następnych trzech stronach zamieszczamy nagrodzone

eseje uczestników Studium dla członków korpusu służby cywilnej dotyczące problemu etyki urzędnika. Wnioski z lektury niech każdy wyciągnie dla siebie.

DS



Dorota Sobczak,
Centrum
Szkoleniowe
Inspekcji



Od lewej: Michał Szymaniak, Elżbieta Nowakowska (prowadząca) i Beata Rokicka na zajęciach w Studium

“ **INSTYTUCJA IDĄCA Z DUCHEM
CZASU STAWIA NA SZKOLENIA**

SPEAK ENGLISH

Pracownicy Głównego Inspektoratu JHARS mają również możliwość doskonalenia znajomości języków obcych. W 2004 r. w kursach języka angielskiego organizowanych w miejscu pracy uczestniczyło 48 pracowników. Od początku grudnia br. te osoby kontynuują naukę na wyższych poziomach zaawansowania, z czego 34 pracowników na poziomie zaawansowanym.

Prawo obywatela do dobrej administracji

Cóż to znaczy – prawo obywatela do dobrej administracji? Dobrej tzn. jakiej? Takiej, która daje pewność obywatelowi, że jego sprawa zostanie załatwiona przez urząd w sposób zgodny z prawem, bezstronny, rzetelny i terminowy, a urzędnik w kontakcie z obywatelem będzie dodatkowo przyjazny i pomocny



Karolina Zakrzewska,
Wydział Nadzoru
Rolnictwa
Ekologicznego
oraz Produktów
Regionalnych.
praca wyróżniona
w ramach Studium
Korpusu
Służby Cywilnej

Właściwie rzecz oczywista i sformułowana już w różnych kodeksach postępowania i etyki urzędniczej i w związku z tym wydawałoby się, że prosta do zrealizowania, a jednak administracja nadal daleka jest od ideału. Rozważania na temat dobrego państwa oraz moralności i etyki jego przedstawicieli trwają od stuleci, a wręcz od tysiącleci. Pierwsze przykłady prób sformułowania sposobu postępowania przedstawicieli władzy wobec obywateli możemy odnaleźć już w starożytności. Platon np. głosił, że przewodzić i kierować ma ten, kto jest mądry, a słuchać ten, kto nie posiada wiedzy. Jednocześnie jednak dodawał, że państwo ma zaspokajać potrzeby obywateli, a więc ten mądry ma służyć obywatelom. Dobry rząd to ten, który kieruje się dobrem ogólnym, a nie korzyścią i dobrem własnym. Kolejni filozofowie jak np. Cyceon, św. Tomasz z Akwinu, Kant podkreślali istotę moralnej i etycznej postawy przedstawicieli państwa, która powinna przede wszystkim przejawiać się w bezwzględnym przestrzeganiu zasad prawnych.

Już za Sasa... traktowano interesantów z szacunkiem

W Polsce od dawna tworzone pewne zasady sprawowania funkcji urzędniczych oraz postępowania urzędników. Chociażby to, że urzędnik miał być dojrzały wiekiem i rozumem, stateczny i zasłużony, a także posiadać majątek, aby nie potrzebował czerpać korzyści ze sprawowanej funkcji. Ten ostatni warunek obrazowało zdanie: „Polacy dość mają na zaszczycie” – sprawowanie urzędu było zaszczytem i to miało być wystarczającym wynagrodzeniem. Podwaliny dla polskiej administracji stworzył Kodeks Napoleoński, na podstawie którego przyjęto Kodeks Postępowania Urzędów wprowadzony dekretem króla Augusta III Sasa. Zapis Kodeksu, który zasługuje na szczególne podkreślenie jako ele-

ment tworzenia dobrej administracji, to obowiązek traktowania interesantów z szacunkiem.

Tak więc o dobrej administracji dyskutuje się już od tysięcy lat, jednak urzędnikom nadal trzeba przypominać, jaka jest ich rola i podstawowe obowiązki. Z drugiej strony obywatelom trzeba uzmysławiać, jakie są ich prawa, i że jednym z nich jest właśnie prawo do dobrze funkcjonującego państwa, którego jednym z elementów jest sprawna i kompetentna administracja. Prawo do dobrej administracji zapisano w art. 41 Karty Praw Podstawowych Unii Europejskiej przyjętej w 2000 roku. W celu określenia, co oznacza dobra administracja, został opracowany Europejski Kodeks Dobrej Administracji. W Polsce zasady postępowania i obowiązki pracowników i urzędników administracji zostały sformułowane w Kodeksie Etyki Służby Cywilnej. To właśnie przyjęcie pewnych zasad moralnych czy obecnie częściej nazywanych etycznymi jest gwarantem dobrego wypełniania przez urzędników ich roli, czyli służby w stosunku do państwa i praw obywateli.

Jaka powinna być dobra administracja?

Przede wszystkim administracja powinna być praworządna. Obywatel musi być pewien, że jego sprawa zostanie załatwiona bez naruszenia prawa, czyli decyzje urzędnika zawsze muszą mieć podstawę prawną. Aby temu sprostać, urzędnicy powinni wykazywać się profesjonalizmem i kompetencjami, czyli posiadać znajomość prawa, rozwijać swoją wiedzę zawodową, dbać o merytoryczną jakość pracy. Inną sprawą jest tu jakość stanowionego prawa. Źle i niejednoznacznie sformułowane przepisy często mogą być okazją do nadużyć. Jednak właśnie tu jest tzw. pole do popisu dla urzędników, którzy nie powinni interpretować prawa na niekorzyść obywateli, a już zdecydowanie nie powinni obciążać obywateli skutkami źle podjętych decyzji. Przykładem są sławetne przepisy podatkowe, które są przyczyną wielu interpretacji w zależności od danego urzędu skarbowego. Obywatel

relacji

uczciwie płacący podatki właściwie nie ma pewności, czy urząd skarbowy za jakiś czas nie zmieni interpretacji i nie obciąży go zmianą swojej decyzji.

Zaufanie do władzy

Posłużę się także bardziej konkretnym przykładem, który jest dla mnie nie tylko naruszeniem prawa wobec obywatela, ale również lekceważeniem przez urząd decyzji sądu. Urząd celny zmienił kwalifikację celną produktu sprowadzanego przez kilka lat do Polski z UE w pewnej kategorii obłożonej obniżonym 13% cłem, na co wydawał zgodę przez cały ten czas. Po podpisaniu przez Polskę i UE dokumentu o wspieraniu wymiany handlowej, który przewidywał zniesienie cła dla pewnych kategorii produktów, m.in. dla ww. produktu, urząd celny przeniósł ten produkt do innej kategorii podobnych produktów obłożonej 30% cłem. Najgorsze było jednak to, że wydał decyzję zobowiązującą sprowadzającego do zapłacenia zaległego cła za 3 lata wstecz wraz z zaległymi odsetkami. Sprowadzający odwołał się do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego, który rozpatrzył sprawę na jego korzyść. Urzędowi celnemu przysługiwało odwołanie od decyzji do NSA. Jednak nie zdążył lub być może nie chciał tego uczynić w obowiązującym terminie, natomiast po upływie terminu odwołania wydał powtórna decyzję nakazującą zapłacenie zaległego cła. W jaki sposób obywatel ma mieć zaufanie do administracji, skoro podważa ona decyzje sądu?

Równi wobec prawa

Kolejnym wyróżnikiem dobrej administracji jest bezstronność. Urzędnicy powinni bezwzględnie przestrzegać zasady równego traktowania obywateli, przede wszystkim niedyskryminowania ze względu na narodowość, płeć, wyznanie, rasę, wiek, przekonania polityczne, ale także na status majątkowy czy społeczny i wykształcenie. Polska jest krajem w miarę jednorodnym narodowościowo, rasowo czy wyznaniowo, natomiast z całą pewnością zdarzają się przypadki nierównego traktowania ze względu na wiek np. ludzi starszych czy wręcz przeciwnie bardzo młodych. Również zapewne częste jest nierówne traktowanie ze względu na poziom wykształcenia. Ludzie słabiej wykształceni mają mniejszą świadomość przysługujących im praw, co może prowadzić do gorszego ich traktowania.

IDEALNY URZEDNIK...

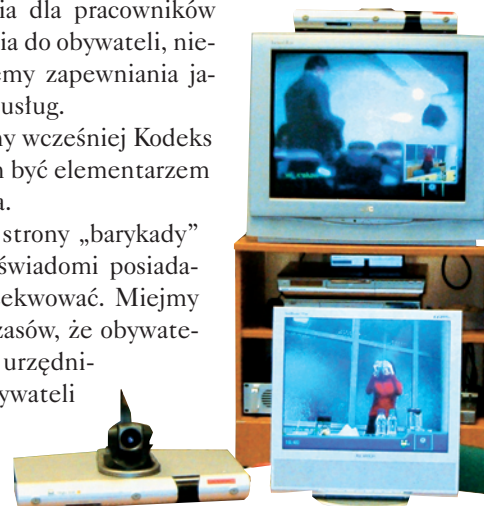
Następnymi cechami dobrej administracji jest rzetelność, czyli przede wszystkim sumiennosc, dokładność, wnikliwość, ale również terminowość załatwiania spraw. Jak możemy mieć dobre zdanie o pracy urzędników, skoro nie chce im się nawet sprawdzić decyzji wydanych przez ich własny urząd w sprawie np. planu zagospodarowania przestrzennego i potem budujemy dom według wydanego pozwolenia, w którym urzędnik popełnił błąd, nie uwzględniając planowanej drogi, bo nie chciało mu się lub zapomniał zajrzeć do podstawowego dokumentu. Gdzie podziła się dokładność i wnikliwość w tak prostej sprawie. Z kolei terminowość. W tym względzie urzędy starają się raczej przestrzegać wyznaczonych terminów, jednak zdarza się, że jeżeli obywatel nie dopomina się o załatwienie jego sprawy, urzędnik odkłada ją „na lepsze czasy” do momentu, kiedy obywatel zainteresuje. Ostatnią z cech dobrej administracji, jaką chciałabym poruszyć, jest przyjazne i pomocne podejście urzędników do obywateli. W końcu kto z nas nie ma złych doświadczeń w kontaktach z urzędnikami? Często na samą myśl o konieczności załatwienia sprawy w urzędzie zaczynamy narzekać, że pójdzie do urzędu to dla nas kara. Urzędnik powinien służyć obywatelowi pomocą poprzez np. udzielanie informacji na temat sposobu załatwienia danej sprawy. Często zdarza się jednak jeszcze traktowanie obywatela z pozycji władzy, nieudzielanie mu rzetelnych informacji, odsyłanie do „innego pokoju”, typowe „odprawianie z kwitkiem”.



Chwila odpoczynku między zajęciami

Nie chciałabym kończyć pesymistycznie i pozostać wrażenia, że z polską administracją jest aż tak źle. W ostatnich latach dużo się zmieniło, chociażby w dostępie do informacji. Wiele urzędów uruchomiło serwisy internetowe, gdzie można znaleźć informacje o sposobie załatwienia danej sprawy, wymaganych dokumentach czy bezpośrednie kontakty do osób załatwiających daną sprawę – skończyła się anonimowość urzędników. Coraz częściej jesteśmy mile zaskakiwani uprzejmością – nie jesteśmy już patentami, a klientami, którzy mogą wymagać. Wiele urzędów organizuje szkolenia dla pracowników z zakresu prawidłowego podejścia do obywateli, niektóre wręcz wprowadzają systemy zapewniania jakości oferowanych przez siebie usług. Na koniec wnioszek. Wspomniany wcześniej Kodeks Etyki Służby Cywilnej powinien być elementarzem każdego pracownika i urzędnika. Zmiany zachodzą też z drugiej strony „barykady” – obywatele stają się bardziej świadomi posiadanych praw i potrafią je już egzekwować. Miejmy więc nadzieję, że doczekamy czasów, że obywatele będą mieli pełne zaufanie do urzędników, bo w końcu to zaufanie obywateli jest miernikiem kompetencji i uczciwości urzędników, a więc dobrej administracji.

Nowoczesny sprzęt do wideokonferencji umożliwiający naukę na odległość



Trzeba mieć powołanie

Na ogół wszyscy zgadzają się z twierdzeniem, że urzędnik administracji publicznej powinien być etyczny, ale chyba tylko nieliczni potrafiliby w miarę poprawnie zdefiniować pojęcie „etyka”



Jacek Niewiadomski,
WIJHARS Zielona Góra,
uczestnik Studium
dla Członków Korpusu
Służby Cywilnej,
autor wyróżnionej pracy

Do refleksji nad ww. zagadnieniem skłania mnie obraz polskiej służby cywilnej w oczach przeciętnego obywatela naszego kraju. Analizując doniesienia mediów, nabrałem przekonania, że obraz ten jest wręcz katastrofalny. Rodzi się więc pytanie: czy nie ma etycznych urzędników administracji publicznej? Poszukiwania odpowiedzi na tak sformułowane pytanie doprowadziły mnie do artykułu „Urzednicy z plusem” zamieszczonego w „Gazecie Lubuskiej” 25 stycznia 2006 r. Jakież było moje zdziwienie, kiedy przeczytałem: „Sześć polskiej służby cywilnej Jan Pastwa przedstawił w Warszawie wyniki sondażu dotyczącego zadowolenia Polaków z pracy administracji rządowej. Dla Zielonej Góry sondaż wypadł świetnie – 95 proc. pytanym osób pozytywnie oceniło pracę urzędników”, sondażu przeprowadzonego przez sopocką PBS, dodam. Przez chwilę pomyślałem, że utraciłem kontakt z rzeczywistością, padłem ofiarą nieznanym bliżej sił deprecjonujących wartość administracji i jej przedstawicieli. Jednak słowa ministra Pastwy, osoby bądź co bądź na bieżąco obserwującej kondycję krajowych służb cywilnych, komentującego wspomniane wyżej doniesienia nieco mnie uspokoiły. Użycie przymiotnika „szokujące” w odniesieniu do efektów badań, nawet po dodaniu „do pewnego stopnia”, świadczy o pełnym zaskoczeniu tymi efektami. W tym miejscu chciałoby się zapytać: Jak to naprawdę jest z tą etyką urzędników? Czy w ogóle zadowolenie interesantów korzystających z usług urzędników można traktować jako miarę moralności tych ostatnich? Aby zmierzyć się z tym zagadnieniem, postanowiłem poszukać odpowiedzi na pytania fundamentalne – coż to takiego „etyka” oraz „urzędnik etyczny”?

Etyka... co to takiego

Dla potrzeb niniejszego opracowania postanowiłem przyjąć prostą definicję traktującą etykę jako zespół norm i ocen moralnych charakterystycznych dla danej zbiorowości społecznej, stanowiącą synonim pewnego

systemu normatywnego, systemu powinności, przykazań, których należy przestrzegać. Tak więc „urzędnik etyczny” to przedstawiciel grupy funkcjonariuszy publicznych przestrzegający norm moralnych obowiązujących w tej zbiorowości. Niby proste, ale czy zawsze prawdziwe? Zwolennicy teorii motywiściej zwracają uwagę na fakt, że interpretując czyjeś zachowanie, nie możemy oceniać go pochopnie – zachowanie obiektywnie moralne podyktowane egoizmem traci moralność. A może do oceny postawy urzędnika wykorzystać założenia systemu efektywistycznego zakładającego, że o moralnej ocenie danego czynu decyduje wyłącznie jego efekt?

Kodeksy etyki zawodowej tworzone są przez uznane autorytety – znawców tematu. Moim zdaniem ich zapisanie jest rzeczą stosunkowo łatwą. U podstaw naprawdę dobrych musi jednak leżeć świadomość, że zawarte w nich myśli dekodowane będą przez jednostki o różnym poziomie świadomości i wrażliwości etycznej. Tylko uniwersalne, proste i czytelne zapisy gwarantują prawidłowe ich funkcjonowanie. Czy jednocześnie same w sobie mogą zagwarantować etyczność realizujących ich zapisy grup?

Formalne kodeksy grup zawodowych są systemami ustanawiającymi tzw. minimalistyczne formuły norm moralnych, ponieważ reprezentują najsłabszą ich formę. Znaczy to, że stosowanie ich zasad jest warunkiem minimalnym z punktu widzenia moralności grupy, ale jednocześnie powinno być rozwijane przez każdą jednostkę, rozwijane na drodze do ideału. Ideały budowane są w ten sposób, że nie są możliwe do realizacji, co nie znaczy, że zwalnia to nas z obowiązku dążenia do nich.

Kodeks dla urzędnika

Wzorcem dla funkcjonariuszy służby cywilnej RP jest ustanowiony zarządzeniem Prezesa Rady Ministrów Kodeks Etyki Służby Cywilnej. W § 1 tegoż aktu przeczytać możemy: „Ustanawia się Kodeks Etyki Służby Cywilnej (...) i zaleca jego sumienne stosowanie



Od lewej: Justyna Tyburska, Robert Kubel
i Bartłomiej Szpilarski

w służbie”. W tym miejscu chciałbym się zastanowić, czy członka korpusu służby cywilnej sumiennie stosującego Kodeks w służbie nazwać można etycznym urzędnikiem administracji publicznej? Zapewne z punktu widzenia systemu odpowiedź brzmi „tak”, jednak z punktu widzenia etyki jako nauki nie jest to oczywiste.

Do obowiązków urzędnika służby cywilnej wynikających z Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej oraz aktów niższej rangi, takich jak ustawa o służbie cywilnej czy wspomniane już rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów, zalicza się między innymi: służebność w stosunku do obywateli i prawa w ogóle, oddanie się służbie czy sposób działania mogący być wzorem praworządności. Gdy przeglądałem literaturę, moją uwagę zwróciły wymagania stawiane niektórym grupom zawodowym, do których zaliczano np. lekarzy, księży czy prawników:

- oczekiwanie oddania się pracy – poczucia misji społecznej,
- nastawienie na świadczenie usług, a nie na zysk, na niesienie pomocy,
- przestrzeganie norm na poziomie wyższym od powszechnie przyjętego.

Odpowiedzialnie wybierać pracowników

O zawodach tych mówi się, że wymagają powołania. Nie potrzeba wielkiego wysiłku intelektualnego, by porównując wymagania stawiane funkcjonariuszom publicznym do zaprezentowanych powyżej, zaliczyć ten zawód do grupy, w której od pracowników oczekuje się powołania. Moim zdaniem jest to wystarczający dowód na twierdzenie, że sumienne spełnianie norm Kodeksu Etyki Służby Cywilnej nie jest wystarczającym warunkiem uznania urzędnika za przydatnego do służby. Osoby o słabym kręgosłupie moralnym powinny realizować się na innych płaszczyznach aktywności zawodowej, a kluczem do podnoszenia poziomu moralnego administracji publicznej jest odpowiedzialny nabór kadr. Oparty o szczegółowe regulacje ustawy o służbie cywilnej system rekrutacji urzędników w Polsce wydaje się gwarantować obiektywny, uczciwy oraz klarowny sposób wyłaniania najlepszych kandydatów. A jednak mam powody sądzić, że nie zawsze odgrywa on swoją rolę w sposób zamierzony (mam nadzieję!) przez swoich twórców. Brak osobistych doświadczeń w tym zakresie skłonił mnie do poszukiwań, a za ich najdorodniejsze owoce uznałem teksty Witolda Filipowicza zamieszczone

na łamach serwisu racjonalista.pl. Jako że autor wyklucza wykorzystanie ich w jakiegokolwiek formie bez jego wiedzy, ograniczę się do przytoczenia jednego z tytułów, który oddaje ducha treści – „Zamglona przejrzystość władzy”. Zwykle ostrożnie podchodzę do informacji zdobywanych tą drogą, ale sposób dokumentowania, skrupulatność oraz referencje autora wydały mi się wystarczająco przekonujące. Zainteresowanego czytelnika odsyłam na strony www.racjonalista.pl. Jeśli obsadzanie stanowisk w administracji publicznej pójdzie w kierunku gmatwania procedur czy formułowania wymagań pod wybranego kandydata, a do komisji kwalifikacyjnych powoływane będą antyautorytety moralne, to Kodeks Etyki Służby Cywilnej będzie jedynie wyrażeniem woli zapisanym w pamięci komputera bądź na skrawku papieru.

W duchu optymizmu

Na zakończenie powrócę jeszcze raz do wyników przytoczonego we wstępie sondażu. O ile bowiem nie odważyłbym się traktować zadowolenia interesantów urzędów jako miary moralności urzędników, o tyle kolejny

“ SYSTEM REKRUTACJI URZĘDNIKÓW POZWALA NA WYŁANIANIE NAJLEPSZYCH

cytat niemal dowodzi istnienia urzędników etycznych (zarówno, jak i nieetycznych, niestety) w strukturach administracji publicznej: „64 proc. osób stwierdziło bowiem, że urzędnicy są kompetentni i uprzejmi, 62 proc. – że przystępni, 60 proc. – że uczciwi. Coraz rzadziej przypisujemy też urzędnikom państwowym cechy negatywne. 20 proc. pytanym osób uważało, że urzędnicy chcą pokazać swoją władzę, 18 proc. – że urzędnicy chcieli ich się pozbyć, 4 proc. – że urzędnik chciał na nich zarobić”.

Zachęcony tymi wynikami sięgnąłem więc na własne podwórko, korzystając z danej mi możliwości obserwacji pewnej grupy urzędników w warunkach, że tak powiem „naturalnych”. Dopiero wtedy opuściło mnie zdziwienie wywołane wspomnianym artykułem. Dzięki temu wywody te mogą zakończyć w duchu optymizmu: Tak, są tacy urzędnicy administracji publicznej, których moralność pozwala zaliczyć do grupy etycznych.

O modzie na styl urzędnika

Stanowisko urzędnicze zobowiązuje do odpowiedniego stylu ubioru. Nie wystarczy przyzwoicie się ubrać. Trzeba mieć wyczucie i dopasować strój do okazji. O tym, na czym polega elegancja w urzędzie, z Jerzym Antkowiakiem, znanym projektantem mody, rozmawia Renata Turowicz

Jeśli chodzi o wybór ubioru, jakie błędy są najczęściej popełniane przez urzędników?

Urzędnicy zwykle noszą garnitury dwurzędowe, które na co dzień zupełnie się nie nadają. Powinny być wybierane jedynie na bardzo oficjalne spotkania. Dwurzędowy garnitur wygląda znakomicie, gdy jest zapięty. Trudno wyobrazić sobie, aby urzędnik w zapiętym garniturze spędzał całe dnie. Garnitur jednorzędowy nie musi koniecznie występować w parze z koszulą. Jest również dobrze widziany z dopasowanym golfem. Nie będzie jednak pasował do grubego golfa np. wykonanego na drutach czy z dzianiny.

Czy Pana zdaniem osoba na stanowisku powinna koniecznie ubierać się w markowe rzeczy, np. dlatego, że trzeba się pokazać od tej najlepszej strony?

Ależ skąd. W ogóle urząd czy biuro nie powinno być miejscem prezentacji ani firmowych metek, ani np. tego, co uwielbiają Chińczycy, czyli rozmaitych naszywek na rękawach i bluzach. Ubranie nie musi być wcale z najwyższej półki, jednak nie może też być to ubranie zakupione w „ciuchlandzie”. To musi być elegancki garnitur, ale bez przesady. I też nie widzę powodu, aby urzędnicy między sobą konkurowali markami, bo to wytwarza niepotrzebną nikomu eskalację współzawodnictwa: po pierwsze nie wszystkich na to stać, po drugie urząd nie jest miejscem rewii mód i marek.

Jaką zasadą należy się kierować w doborze ubioru?

Podstawową sprawą jest zachowanie niesłychanej powściągliwości i dystansu do tego, co proponuje rynek i trendy mody. Bardzo wiele pojawiło się w ostatnim czasie garniturów wzorowanych na mundurze. Są pozbawione

klap, kołnierza, najczęściej ze stójką. Czy można coś takiego założyć do pracy, na co dzień? Jak najbardziej. To bardzo trafiony ubiór. Oczywiście musi być trochę ascetyczny w stylu. Panom odradzam marynarki welurowe, aksamitne czy krzykliwe wzory. Warto też zwrócić uwagę na tkaninę i kupować tylko te z lepszych materiałów uszlachetnionych i niegniotących się. Wiosną i latem trzeba pamiętać, aby odzież była lekka i przewiewna. Wybór tkanin na rynku jest teraz ogromny.

Panie mają z doбором ubrań jeszcze większe problemy. Co Pan doradziłby kobietom za biurkiem?

Moja rada nawet dla urzędniczek o słusznych rozmiarach jest prosta. Nie mają powodu, aby w swoim miejscu pracy przypominać kanarzcycę w ciemnym żakiecie czy czarnej marynarce. Zawsze dobrze sprawdza się bluzka koszulowa razem z tzw. bezrękawnikiem. Takie zestawienie jest niesłychanie przyjaznym strojem do wszelkiego rodzaju zajęć. Bluzka koszulowa zawsze daje wrażenie świeżości, a bezrękawnik z patkami, rozpinany, powycinany mniej lub bardziej nawiązuje do tradycji. Stanowi rodzaj mundurka. Garsonki nie są jedyną możliwością. Do wyboru jest np. sukienka princeska, sukienka lub tunika, może być z krótkim rękawem i paskiem w stylu safari, a także bluza battle-dress z paskiem w okolicy bioder. Na pewno nie falbany, na pewno nie drukowane jedwabie.

Może podsunąłby Pan receptę na uniwersalny ubiór dla Pań?

Na pewno nie znajdę złotego środka, jak należy się ubierać, ale mogę powiedzieć, jak nie należy. Często widuję w urzędach panie z nadmiarem żabotów, fałdek, z których eksploduje kobiecość. To jest dobre na wieczór, na prywatkę, ale niekoniecznie do biura. Przed oczami mam Francuzki, które latem, i dotyczy to kobiet w wieku mocno pobalzakowskim, nie mia-



ły żadnych kompleksów w pokazywaniu odsłoniętych rąk i głębokich dekoltów. I nosiły na okrągło tzw. princeskę, sukienkę o długości do kolan. Niedobrze też, żeby kobiety konkurowały ze sobą, która więcej odsłoni.

Biuro czy ministerstwo nie są miejscem prezentacji pępków. Gdy jest gorąco, trzeba znaleźć jakąś wygodną bawełniana bluzkę czy ładny T-shirt. Jakaś asceza obowiązuje, co wcale nie znaczy, że panie mają wyglądać jak szarytki.

Czy każda kolorystyka jest Pana zdaniem odpowiednia w miejscu pracy?

Jeśli panie o pełnych kształtach kochają jasne, żywe kolory, np.: biały czy intensywny róż, żółć czy pomarańcz, to skłaniam się już bardziej w stronę białego. Popieram biały, bo kto kocha biały, ten również dba o czystość tej bieli. Natomiast wściekłość kolorów preferuję w dodatkach, apaszkach, chustach.

Z palety ciemnych kolorów nie można wybierać tylko czerni. Docenić warto i te inne, jak np. brązy, we wszelakich odcieniach, jak np. chrabąszczowy, połyskujący brąz. W modnych tkaninach ta odrobina błysku jest jak najbardziej polecana nawet w przedpołudniowych sytuacjach. Odrobina połysku, jedwabna nitka, która daje poczucie błyszczenia, są zawsze na miejscu. Jednak na co dzień tylko nie cekiny. Inny niedoceniany kolor to granat, który wcale nie musi być kolorem munduru kolejowego, moż-

“ PEWNA ASCEZA OBOWIĄZUJE, CO NIE OZNACZA, ŻE PANIE MAJĄ WYGLĄDAĆ JAK SZARYTKI

na przecież wybierać różne jego odcienie. W biurze unikałbym jednak wściekłego chabru czy fioletu. Przestrzegam przed tym, bo to może stać się śmieszne.

Pończochy, rajstopy zwłaszcza w upały są przekleństwem dla wielu pań urzędniczek. Czy Pana zdaniem koniecznie trzeba je nosić? Dawniej bywało tak, że w ogóle nie wypadało mieć gołej nogi. Dzisiaj to już lepiej mieć gołą nogę niż podkolanówki, czy tzw. stopki i półstopki. Pięty mogą być odsłonięte, no, bo trudno siedzieć w pełnych czółenkach. Jeśli chodzi o sekretarki, no to, niestety, ta zasada je nadal obowiązuje. One pierwsze reprezentują firmę, departament i to one witają ważnych gości szefa czy ministra. Nogę muszą mieć obleczoną w pończochę i przywoity pantofelek. But raczej nie w szpic. Sekretariat i biuro nie są miejscami lansowania swoich prywatnych upodobań. Przyzwyczajenie się do pewnego kanonu ubioru jest nadal obowiązujące jak dobre maniery.



rys. na kolumnach: Katarzyna Nowak

JERZY ANTKOWIAK

- Jedyński polski projektant z tak wielkim dorobkiem i tyloma nagrodami (Złota Pętka, Złota Fastryga, Złota Nitka, Złoty Wieszak, Czarna Pantera przyznawana w Paryżu, laureat nagrody TOP MODA, Polski Niedźwiedź Mody 2004 r., nagroda przyznawana przez Kapitułę Polskiej Akademii Mody).
- Przygotowane przez niego kolekcje były prezentowane na licznych międzynarodowych targach i pokazach mody. Autor książki „Sekrety modnych pań”.

KUCHNIA

Karol Okrasa

Pierwsze kroki kulinarne stawiał w hotelach Jan III Sobieski oraz Bristol. W Bristolu pracuje od 9 lat, zarządza Restauracją Malinowa. Jest absolwentem Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego Wydziału Nauki o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Prowadzi w TVP1 program „Kuchnia z Okrasą”. Publikuje w rubryce kulinarnej „Po-waga smaku” w WIK Wprost i w Kulturze, dodatku do tygodnika WPROST.

W 2005 roku został laureatem nagrody „Oskar Kulinaryny” w kategorii osobowość kulinarna. Współpracuje ze Stowarzyszeniami Szeferów Kuchni.



foto: arch. prywatne

W przepisach wykorzystano...

Do KE zostały przekazane wnioski o rejestrację polskich produktów, które ubiegają się o:

1) chronioną nazwę dla:

- Oscypka,
- Bryndzy podhalańskiej.

2) chronione oznaczenie geograficzne dla:

- miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich.

3) nazwę specyficznego charakteru dla Staropolskich Miodów Pitnych:

- Półtorak,
- Dwójniak,
- Trójniak,
- Czwórniak.

Dla smakosza

Sałatka z wędzonej piersi gęsi z kawałkami sera bryndza i sosem malinowo-miodowym

Składniki:

- 100 g wędzonej piersi gęsi
- 100 g malin mrożonych lub świeżych
- 50 g sera Bryndza podhalańska
- 2 łyżki miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich
- pół łyżeczki musztardy
- 8 łyżek oliwy z oliwek
- 1 cytryna
- bukiet mieszanych sałat i ziół



foto: Renata Turowicz

Sposób wykonania:

Maliny rozetrzeć w misce, dodać miód, sok z cytryny i musztardę. Wszystko dokładnie wymieszać trzepaczką. Dolewać powoli oliwę, cały czas mieszając.

Sałaty ułożyć na talerzu, obok pokrojoną w cienkie plastry pierś gęsi podsmażoną na patelni tak, aby była podgrzana. Na sałatę pokruszyć w małych kawałkach ser Bryndza podhalańska. Polać wszystko sosem malinowo-miodowym i udekorować świeżymi ziołami. Sałatkę możemy również podawać z wędzonym kurczakiem lub zimnymi plastrami gęsi.

Duszone grzyby w śmietanie z porą, zapieczone pod oscypkiem

Składniki:

- 200 g umytych i oczyszczonych podgrzybków i kurek
- 100 g sera Oscypek
- 40 g masła
- 150 ml kwaśnej śmietany
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 1 mały por
- sól, pieprz, oliwa z oliwek
- szczypta majeranku
- 3 kromki bułki bagietki

Sposób wykonania:

Grzyby pokroić w grubą kostkę, kurki zostawić w całości. Cebulę i czosnek posiekać. Grzyby przesmażyć na maśle z cebulą i czosnkiem. Dodać majeranek i pokrojonego w paski pora. Dusić ok. 2 min na wolnym ogniu. Do grzybów dodajemy posoloną kwaśną śmietanę i wszystko razem gotujemy przez ok. 1 min. Przekładamy do żaroodpornego naczynia i przykrywamy plastrami oscypka. Zapiekamy w piekarniku, aż ser się rozpuści. Podajemy z bagietką opieczoną z majerankiem i natartą czosnkiem.

Sesja zdjęciowa odbyła się w Restauracji Malinowa hotelu Le Royal Meridien Bristol, której Karol Okrasa jest szefem. Specjalnie dla IJHARS mistrz kuchni przekazał swoje autorskie przepisy.



foto: Anna Soroka