

**REGULAMIN ORGANIZACJI WEWNĘTRZNEJ
INSTYTUTU BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO**

Spis treści

Rozdział I	Postanowienia ogólne	2
Rozdział II	Organizacja wewnętrzna Instytutu.....	3
Rozdział III	Zakres działania Instytutu	7
Rozdział IV	Ramowa struktura organizacyjna	9
Rozdział V	Zakresy działania jednostek organizacyjnych Instytutu	12
Rozdział VI	Zasady funkcjonowania i odpowiedzialności	33
Rozdział VII	Składanie oświadczeń o charakterze zobowiązań majątkowych	34

Rozdział I

Postanowienia ogólne

Regulamin organizacji wewnętrznej IBPRS zwany dalej Regulaminem ustanowiono na podstawie przepisów:

1. Ustawa z dnia 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1383);
2. Ustawa z dnia 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę – prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r., poz. 1669, z późn. zm.);
3. Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2020 r., poz. 85, z późn. zm.);
4. Ustawa z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1781);
5. Ustawa z dnia 26 kwietnia 2007 r. o zarządzaniu kryzysowym (Dz. U. z 2019 r., poz. 1398, z późn. zm.);
6. Ustawa z dnia 21 listopada 1967 r. o powszechnym obowiązku obrony Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2019 r., poz. 1541, z późn. zm.);
7. Ustawa z dnia 13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku (Dz. U. z 2019 r., poz. 544, z późn. zm.);
8. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 15 czerwca 2009 r. w sprawie połączenia Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, Instytutu Przemysłu Cukrowniczego oraz Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego (Dz. U. z 2009 r., Nr 99, poz. 831);
9. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 19 grudnia 2007 r. w sprawie połączenia Centralnego Laboratorium Chłodnictwa, Centralnego Laboratorium Przemysłu Ziemniaczanego, Centralnego Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Przemysłu Gastronomicznego i Artykułów Spożywczych oraz Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego (Dz. U. Nr 247 z 2007 r., poz. 1837);
10. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2002 r. w sprawie połączenia Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego z Centralnym Laboratorium Przemysłu Koncentratów Spożywczych, Centralnym Laboratorium Technologii Przetwórstwa i Przechowywania Zbóż oraz Zakładem Badawczym Przemysłu Piekarskiego (Dz. U. z 2002 r. Nr 233, poz. 1961);
11. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 7 września 2012 r. w sprawie zmiany nazwy Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego (Dz. U. z 2012 r., poz. 1053);
12. Zarządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 6 z dnia 16 kwietnia 2015 roku w sprawie organizacji i wykonywania zadań w ramach powszechnego obowiązku obrony;

13. Statutu Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego zatwierdzonego przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 31.05.2017 r.

Rozdział II

Organizacja wewnętrzna Instytutu

§ 1.

Siedzibą Instytutu jest m. st. Warszawa.

§ 2.

1. Instytut posiada osobowość prawną.
2. Instytut prowadzi samodzielną gospodarkę posiadanymi środkami, kierując się zasadami efektywności.
3. Nadzór nad Instytutem sprawuje minister właściwy ds. rynków rolnych.

§ 3.

1. Organami Instytutu są:

- Dyrektor,
- Rada Naukowa.

2. Dyrektor kieruje Instytutem, a w szczególności:

- ustala plany działalności Instytutu,
- realizuje politykę finansową,
- realizuje politykę kadrową,
- pełni rolę administratora danych osobowych,
- zarządza mieniem i odpowiada za wykorzystanie mienia Instytutu na realizację jego zadań statutowych,
- odpowiada za wyniki działalności naukowej i badawczo-rozwojowej Instytutu,
- odpowiada za realizację polityki jakości Instytutu i nadzoruje funkcjonowanie systemu zarządzania,
- reprezentuje Instytut,
- podejmuje decyzje we wszystkich sprawach dotyczących Instytutu, z wyjątkiem należących do zakresu działania Rady Naukowej,
- kieruje całokształtem wykonywania zadań obronnych i zarządzania kryzysowego w Instytucie oraz odpowiada za jego przygotowanie do działania w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny.

3. Dyrektor kieruje Instytutem przy pomocy Zastępcy ds. Naukowych, Sekretarza Naukowego, Głównego Księgowego, Zastępcy Dyrektora ds. Strategii i Rozwoju oraz Kierowników Zakładów, Działów i powołanego Kolegium Instytutowego (KI).

W skład Kolegium Dyrektor może powołać kierowników jednostek organizacyjnych Instytutu i organizacji społecznych. Udział w posiedzeniach Kolegium jest związany z tematyką danego spotkania.

§ 4.

Zadania zastępców Dyrektora, Sekretarza Naukowego i Głównego Księgowego:

1. Zastępca Dyrektora ds. Naukowych (DN) jest odpowiedzialny za:

- analizę i ocenę (we współpracy z kierownikami jednostek merytorycznych) aktualnego stanu wiedzy i kierunków rozwoju nauki związanych z obszarami badawczymi Instytutu,
- rozwój kadry naukowej we współpracy z kierownikami jednostek merytorycznych,
- przeprowadzanie okresowej oceny pracowników naukowych i opracowywanie wniosków wynikających z przeprowadzanych ocen,
- dostosowywanie potencjału badawczego i kierunków działalności Instytutu do potrzeb gospodarki narodowej,
- opracowywanie (we współpracy z Radą Naukową) perspektywicznych planów rozwoju Instytutu,
- działania na rzecz tworzenia interdyscyplinarnych zespołów badawczych na szczeblu Instytutu, kraju i w skali międzynarodowej,
- rozwijanie współpracy z europejskimi i światowymi ośrodkami naukowymi,
- koordynację działań w staraniach o projekty z Programów Ramowych UE, funduszy strukturalnych itp,
- koordynację opracowania rocznych planów naukowych i badawczo-rozwojowych Instytutu,
- upowszechnianie wyników badań naukowych i innych osiągnięć Instytutu,
- współudział w realizacji zadań obronnych, wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego.

2. Zastępca Dyrektora ds. Strategii i Rozwoju (DR) jest odpowiedzialny za:

- wskazywanie roli i znaczenia Instytutu oraz opracowanie strategii rozwoju,
- inicjowanie działań zmierzających do podniesienia statusu Instytutu,
- budowanie polityki naukowo-finansowej,
- współudział w tworzeniu i realizacji rocznych planów finansowo-merytorycznych,

- proponowanie i udział we wdrażaniu zmian jakościowo-organizacyjnych zmierzających do poniesienia efektywności ekonomicznej Instytutu,
- współtworzenie i realizację strategii działalności Instytutu w obszarach badawczych i wdrożeniowych dla przemysłu rolno-spożywczego,
- budowanie i rozwój zespołów badawczych do realizacji projektów w ramach programów krajowych i międzynarodowych,
- pozyskiwanie konsorcjantów, w tym partnerów naukowych oraz biznesowych krajowych i międzynarodowych do udziału w projektach,
- poszukiwanie i pozyskiwanie zewnętrznych źródeł finansowania rozwoju i inwestycji Instytutu, w szczególności środków Unii Europejskiej,
- nadzór nad realizacją projektów; prowadzenie audytów,
- współudział w tworzeniu oferty komercyjnej Instytutu,
- udział w spotkaniach i negocjacjach związanych z działalnością Instytutu,
- budowanie pozytywnego wizerunku Instytutu w relacjach krajowych i międzynarodowych,
- kreowanie polityki promocyjnej Instytutu,
- współudział w realizacji zadań obronnych, wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego.

W przypadku wakatu stanowiska Zastępcy Dyrektora ds. Strategii i Rozwoju zadania wykonuje Sekretarz Naukowy.

3. Sekretarz Naukowy (SN) jest odpowiedzialny za:

- współpracę z Dyrektorem, Radą Naukową i kierownikami zakładów merytorycznych,
- przygotowanie planów i sprawozdań merytorycznych z działalności naukowej Instytutu, we współpracy z Działem Koordynacji Badań, Informacji Naukowej i Marketingu,
- organizowanie corocznych seminariów przyjmowania i zdawania tematów badawczych statutowych, we współpracy z Działem Koordynacji Badań, Informacji Naukowej i Marketingu,
- utrzymywanie stałego kontaktu z odpowiednimi komórkami w jednostkach nadrzędnych w sprawach dotyczących działalności naukowej Instytutu,
- koordynację prac merytorycznych w zakresie przygotowania wniosków na projekty krajowe i międzynarodowe,
- współudział w realizacji zadań obronnych, wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego.

4. Główny Księgowy (GK) odpowiedzialny jest za:

- reprezentowanie Instytutu w sprawach finansowych i innych w ramach udzielonych pełnomocnictw;

- prowadzenie rachunkowości Instytutu w zakresie określonym przepisami o rachunkowości i finansach publicznych;
- wykonywanie dyspozycji środkami pieniężnymi;
- zabezpieczanie interesów ekonomicznych Instytutu;
- nadzór finansowy nad realizacją zadań poszczególnych jednostek organizacyjnych, w tym w zakresie gospodarki eksploatacyjno-remontowej;
- sporządzanie sprawozdań i planów finansowych Instytutu oraz opracowywanie okresowych analiz kosztów;
- prawidłowe i terminowe dokonywanie rozliczeń finansowych;
- przygotowywanie informacji finansowych niezbędnych do planowania działalności i podejmowania prawidłowych decyzji gospodarczych, w tym przygotowywanie kalkulacji wynikowych oraz zapewnienie prawidłowości i terminowości sporządzania sprawozdań liczbowych i finansowych Instytutu;
- organizowanie inwentaryzacji składników majątku Instytutu;
- nadzór nad rozliczeniem inwentaryzacji;
- należyte przechowywanie i zabezpieczanie dokumentów księgowych, ksiąg rachunkowych oraz sprawozdań finansowych;
- monitorowanie zmian legislacyjnych oraz przygotowywanie z odpowiednim wyprzedzeniem skutków tych zmian dla Instytutu, jak również przygotowywanie propozycji rozwiązań w zakresie powierzonych zadań;
- współudział w realizacji zadań obronnych, wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego.

§5.

Rada Naukowa jest organem stanowiącym, inicjującym, opiniodawczym i doradczym Instytutu w zakresie jego działalności statutowej oraz w sprawach rozwoju kadry naukowej i badawczo-technicznej. Do zadań Rady Naukowej należy również uchwalanie statutu, opiniowanie kandydatów, powoływanych przez Dyrektora Instytutu na stanowiska Sekretarza Naukowego oraz kierowników jednostek organizacyjnych wskazanych w regulaminie organizacyjnym oraz opiniowanie kandydatów, powoływanych przez ministra nadzorującego na stanowisko Zastępcy Dyrektora ds. Naukowych. Szczegółowe zadania Rady Naukowej oraz tryb jej działania określa Regulamin Rady Naukowej.

Rozdział III

Zakres działania Instytutu

1. Pozyskiwanie, gromadzenie, identyfikacja, charakterystyka, przechowywanie i doskonalenie szczepów drobnoustrojów przydatnych w procesach biotechnologicznych przemysłu rolno-spożywczego, opracowywanie metod ich oceny i zabezpieczenia właściwości użytkowych.
2. Prowadzenie badań naukowych i prac rozwojowych z zakresu technologii i techniki oraz analizy surowców i produktów przemysłu rolno-spożywczego.
3. Upowszechnianie i wdrażanie wyników badań i prac rozwojowych.
4. Kształcenie doktorantów, prowadzenie postępowań w sprawie nadania stopnia naukowego doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.
5. Badania nad otrzymywaniem nowych produktów spożywczych przez:
 - modyfikacje procesów bioinżynieryjnych,
 - enzymatyczne modyfikacje składników żywności,
 - opracowywanie technologii i techniki otrzymywania i stosowania biopreparatów (w tym pre- i probiotycznych oraz kultur starterowych),
 - opracowywanie technologii i techniki produktów spożywczych specjalnego przeznaczenia (żywność funkcjonalna i dietetyczna),
 - modyfikacje procesów technologicznych wytwarzania koncentratów spożywczych i używek (ekstrakcja, suszenie, prażenie, ekstruzja, aglomeracja).
6. Badania nad bezodpadowymi technologiami przemysłu rolno-spożywczego oraz ochrona naturalnego środowiska (zmniejszenie zużycia wody, obciążenia ścieków i wydzielania gazów).
7. Opracowywanie i adaptacja metod analizy żywności dla kontroli surowców, procesów technologicznych i produktów spożywczych (w tym także wykrywania zafałszowań żywności).
8. Badanie materiałów opakowaniowych, opakowań i technik pakowania dla zapewnienia wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności.
9. Przechowywanie drobnoustrojów do celów postępowania patentowego.
10. Prowadzenie szkoleń w zakresie objętym działalnością Instytutu, w tym studiów podyplomowych obejmujących zagadnienia technologii żywności bezpieczeństwa i jakości żywności, przepisów prawa żywnościowego oraz systemów zapewnienia higieny i bezpieczeństwa produkcji.
11. Prowadzenie badań usługowych związanych z analizą surowców, półproduktów, produktów żywnościowych, dodatków do żywności, używek i pasz z zachowaniem zasad systemu

zarządzania sformułowanych w dokumentacji systemowej, zgodnej z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025.

12. Prowadzenie produkcji i usług produkcyjnych (w tym produkcji doświadczalnej, wdrożeniowej i małotonażowej) oraz działalności gospodarczej w dziedzinach objętych zakresem działalności Instytutu.

13. Działalność wspomagająca badania, a w szczególności:

- prowadzenie biblioteki naukowej gromadzącej i udostępniającej literaturę fachową z zakresu naukowej działalności Instytutu,
- prowadzenie działalności w zakresie informacji naukowej, technicznej i prawnej dotyczącej biotechnologii, technologii i analizy żywności,
- prowadzenie działalności wydawniczej,
- prace w zakresie tworzenia baz danych z dziedziny technologii żywności i przemysłu spożywczego w oparciu o zbudowany i aktualizowany język informacyjno-wyszukiwawczy,
- prowadzenie prac normalizacyjnych,
- doskonalenie zawodowe kadry naukowej, inżynierów, studentów i specjalistów dla przemysłu rolno-spożywczego z zakresu technologii przemysłu rolno-spożywczego oraz analizy żywności oraz tworzenie dobrych warunków pracy w Instytucie włączając odpowiednie zaplecze socjalne,
- rozwój kadry naukowej w szczególności tworzenie warunków do uzyskiwania stopni i tytułów naukowych,
- ochrona własności intelektualnej i przemysłowej.

14. Prace związane z wdrażaniem, utrzymaniem i doskonaleniem systemu zarządzania dotyczącym działalności usługowej – badań laboratoryjnych, zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025.

15. Wykonywanie zadań obronnych i zarządzania kryzysowego w Instytucie, a w szczególności:

- przygotowanie Instytutu do wykonywania zadań obronnych w ramach powszechnego obowiązku obrony,
- planowanie operacyjne,
- tworzenie warunków do wprowadzenia wyższych stanów gotowości obronnej państwa, w tym utworzenie Stałego Dyżuru,
- przygotowanie elementów systemu kierowania bezpieczeństwem narodowym, w tym utworzenie Stanowiska Kierowania Dyrektora Instytutu,
- zapewnienie kadrowych zdolności do realizacji zadań obronnych,

- sporządzanie sprawozdań w formie wyciągu z Narodowego Kwestionariusza Pozamilitarnych Przygotowań Obronnych w zakresie dotyczącym Instytutu w ramach przeglądów obronnych,
- współuczestnictwo w realizacji Celów Sił Zbrojnych NATO 2013 dla Rzeczypospolitej Polskiej,
- planowanie i realizacja szkolenia obronnego,
- realizacja przedsięwzięć i procedur systemu zarządzania kryzysowego.

16. Doradztwo w zakresie przetwórstwa i przechowywania produktów rolnych:

- wsparcie dla szkolenia doradców w ODR,
- wsparcie dla rozwoju lokalnej produkcji bezpiecznej zdrowotnie żywności,
- szkolenia i pomoc w rozwoju problemów technologicznych lokalnego przetwórstwa i przechowywania żywności,
- doradztwo w kształtowaniu jakości i wartości zdrowotnej lokalnych produktów żywnościowych.

Działalność o charakterze Służb Państwowych

1. Prowadzenie Kolekcji Kultur Drobnoustrojów Przemysłowych – Centrum Zasobów Mikrobiologicznych dla potrzeb działalności badawczej i praktyki przemysłowej. Kolekcja pełni również funkcję krajowego (status nadany przez Urząd Patentowy RP) i międzynarodowego organu depozytowego na podstawie Traktatu Budapesztańskiego w sprawie międzynarodowego uznawania depozytu mikroorganizmów dla celów procedury patentowej (status nadany przez World Intellectual Property Organisation).
2. Opracowywanie i opiniowanie standardów gospodarki żywnościowej i ochrony środowiska oraz produktów, procesów i usług, a także warunków przestrzegania tych standardów w zakresie branż przemysłu rolno-spożywczego objętych działalnością Instytutu.
3. Monitoring jakości surowców i produktów przemysłu rolno-spożywczego krajowych i importowanych zgodnie z wymaganiami Unii Europejskiej.
4. Monitoring stanu zagrożenia środowiska naturalnego przez branże przemysłu rolno-spożywczego objęte działalnością Instytutu w odniesieniu do norm Unii Europejskiej.

Rozdział IV

Ramowa struktura organizacyjna

§ 1.

1. Schemat struktury organizacyjnej określający podział funkcji członków dyrekcji i pracowników na samodzielnych stanowiskach oraz zależność służbową jednostek organizacyjnych, podaje Załącznik Nr 1 do Regulaminu.

Dyrektor (DG)

Zastępca Dyrektora ds. Naukowych (DN)

Zastępca Dyrektora ds. Strategii i Rozwoju (DR)

Sekretarz Naukowy (SN)

Jednostką organizacyjną realizującą zorganizowaną formę kształcenia doktorantów jest Szkoła Doktorska.

Jednostki organizacyjne prowadzące działalność naukowo-badawczą:

- 1) Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności (ZA)
- 2) Zakład Cukrownictwa (ZC)
- 3) Zakład Technologii Fermentacji (ZF)
- 4) Zakład Technologii Gorzelnictwa i Odnawialnych Źródeł Energii (ZG)
- 5) Zakład Jakości Żywności (ZJ)
- 6) Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych (ZK)
- 7) Zakład Mikrobiologii (ZM)
- 8) Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu (ZMT)
- 9) Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO)
- 10) Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa (ZT)
- 11) Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarnictwa (ZZ)
- 12) Międzyzakładowa Grupa Problemowa ds. Mleczarstwa (GM)
- 13) Międzyzakładowa Grupa ds. Prawa Paszowego i Żywnościowego (GP)

Działy pomocnicze:

- 1) Dział Administracyjno-Techniczny (DA)
- 2) Dział Koordynacji Badań, Informacji Naukowej i Marketingu (DI)
- 3) Dział Finansowo-Księgowy (DK)
- 4) Dział Spraw Pracowniczych (DS)

Samodzielne Stanowiska:

- 1) Główny Księgowy (GK)
 - 2) Stanowisko ds. Jakości (KJ)
 - 3) Stanowisko ds. Współpracy z Ośrodkami Doradztwa Rolniczego i Przemysłem (ODR)
 - 4) Stanowisko ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy (BHP)
 - 5) Pełnomocnik ds. Ochrony Informacji Niejawnych (OIN)
- Inspektor Ochrony Danych (IOD)

2. Dyrektor Instytutu może powołać zakładowe / międzyzakładowe zespoły do realizacji określonych projektów / tematów badawczych / zadań, w drodze odrębnego zarządzenia.

§ 2.

W ramach jednostek organizacyjnych Instytutu działają następujące zespoły badawcze i sekcje wspomagające:

1. Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności (ZA)
2. Zakład Cukrownictwa (ZC)
3. Zakład Technologii Fermentacji (ZF):
 - Grupa Problemowa ds. Technologii Biopreparatów Pochodzenia Bakteryjnego (GB)
 - Grupa Problemowa ds. Technologii Drożdży i Preparatów Pochodzenia Drożdżowego (GD)
 - Grupa Problemowa ds. Technologii Wyrobów Spirytusowych (GS)
4. Zakład Technologii Gorzelnictwa i Odnawialnych Źródeł Energii (ZG):
 - Pracownia Analiz Gorzelniczych i Drożdży (PA)
 - Pracownia Technologii Spirytusu i OZE (PT)
5. Zakład Jakości Żywności (ZJ):
 - Pracownia Mikrobiologii (PM)
 - Pracownia Analiz Fizykochemicznych i Sensorycznych (PF)
 - Stanowisko ds. Jakości (JZ)
6. Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych (ZK):
 - Pracownia Koncentratów Spożywczych (PK)
 - Pracownia Technologii Skrobi (PS)
 - Grupa Problemowa ds. Badań Sensorycznych (GBS)
 - Stacja Doświadczalna (SD)
 - Sekcja Administracyjna (SA)
 - Stanowisko ds. Jakości (SJ)
7. Zakład Mikrobiologii (ZM):
 - Kolekcja Kultur Drobnoustrojów Przemysłowych – Centrum Zasobów Mikrobiologicznych (KKP)
 - Pracownia Badania Jakości Mikrobiologicznej (PBJM)
 - Pracownia Biotechnologii i Inżynierii Molekularnej (PBM)
8. Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu (ZMT):
 - Pracownia Przetwórstwa Mięsa (PM)
 - Laboratorium Badania Żywności i Środowiska (LB)

- Pracownia Przetwórstwa Tłuszczów (PT)
 - Pracownia Badania Surowców i Produkcji Rzeźnianej (PS)
 - Międzyzakładowa Pracownia Zamienników Białek Pochodzenia Zwierzęcego (PZB)
 - Sekcja Administracyjna (SA)
 - Stanowisko ds. Jakości (JM)
9. Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO):
- Pracownia Badania Jakości Fizykochemicznej i Sensorycznej (PBJFS)
 - Pracownia Technologiczna (PT)
 - Pracownia Piwa i Słodu (PPS)
10. Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa (ZT):
- Pracownia Chłodnictwa i Ochrony Środowiska (PT)
 - Pracownia Technologii i Przechowywania Żywności (PCh)
 - Sekcja Techniczna i Produkcji Doświadczalnej (SD)
 - Sekcja Administracyjna (SA)

Rozdział V

Zakresy działania jednostek organizacyjnych Instytutu

1. Jednostki naukowo-badawcze realizują badania naukowe i prace rozwojowe, zgodnie ze światowymi kierunkami postępu techniki i technologii w dziedzinach objętych zakresem działania Instytutu oraz prace usługowe, wynikające z potrzeb przemysłu, a w szczególności:

1) Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności (ZA)

Działalność badawcza obejmuje:

- rozwój metod analitycznych do oceny jakości i bezpieczeństwa żywności;
- identyfikację i oznaczanie naturalnych składników oraz zanieczyszczeń chemicznych w produktach rolno-spożywczych;
- identyfikację i oznaczanie dodatków do żywności, pasz;
- ocena ryzyka występowania zanieczyszczeń chemicznych w produktach rolno-spożywczych;
- badania szlaków metabolicznych oraz przemian środowiskowych zanieczyszczeń chemicznych w żywności;
- badania mechanizmów oraz kinetyki powstawania niepożądanych substancji w trakcie przetwarzania żywności;
- badania autentyczności (zafałszowań i pochodzenia) produktów rolno-spożywczych;
- badania substancji kontrolowanych, w tym psychoaktywnych;

- analiza składu i struktury białek;
- metabolomika mikrobiomu żywności;
- analiza wybranych aspektów toksykologicznych związanych z występowaniem zanieczyszczeń w żywności;
- analiza instrumentalna substancji aromatyzujących obecnych w żywności;

Działalność usługowa obejmuje:

- wykonywanie analiz i ekspertyz z zakresu jakości produktów rolno-spożywczych dla podmiotów gospodarczych, jednostek naukowych, resortu rolnictwa i sądownictwa;
- działalność normalizacyjną w zakresie nowelizacji norm przedmiotowych przemysłu owocowo-warzywnego i metodycznych oznaczania zanieczyszczeń w żywności;
- udział laboratorium w systemie wykrywania skażeń w ramach Krajowego Systemu Wykrywania Skażeń i Alarmowania.

Działalność szkoleniowa obejmuje:

- szkolenia w zakresie nowoczesnych technik analitycznych stosowanych w analizie zanieczyszczeń w żywności.

2) Zakład Cukrownictwa (ZC)

Działalność badawcza obejmuje:

- opracowywanie sposobów poprawy efektywności przebiegu procesów jednostkowych produkcji cukru;
- wprowadzanie do produkcji nowych substancji słodząco-konserwujących;
- badania autentyczności (zafałszowań i pochodzenia) substancji słodzących;
- opracowywanie wytycznych technologicznych do przerobu buraka cukrowego w zależności od prognozowanej jakości surowca;
- opracowywanie wytycznych technologicznych do poprawy jakości fizykochemicznej i mikrobiologicznej cukru oraz minimalizacji strat produkcyjnych;
- ocenianie aktywności i skuteczności działania środków chemicznych stosowanych w procesie technologicznym produkcji cukru;
- opracowywanie schematów racjonalnego gospodarowania zasobami świeżej wody w cukrowniach;
- doskonalenie technologii mechanicznego, chemicznego i biologicznego oczyszczania ścieków cukrowniczych;
- doskonalenie produkcji wysokoenergetycznego biogazu z odnawialnych źródeł energii;
- ustalanie zagrożeń wynikających z oddziaływania cukrowni na środowisko naturalne i opracowywanie wytycznych dot. działań proekologicznych zapobiegających tym zagrożeniom;

- racjonalizowanie gospodarki opadowej w przemyśle spożywczym.

Działalność usługowa obejmuje:

- wykonywanie prac analitycznych, ocen i ekspertyz z zakresu analityki cukrowniczej, mikrobiologii cukrowniczej, ochrony środowiska naturalnego, gospodarki surowcowej i technologii przetwarzania korzeni buraków cukrowych na cukier.

Działalność szkoleniowa obejmuje:

- prowadzenie szkoleń dla kadr przemysłu cukrowniczego z zakresu doskonalenia gospodarki surowcowej, optymalizacji technologii przetwarzania korzeni buraków cukrowych na cukier, doskonalenia jakości fizykochemicznej i mikrobiologicznej gotowych produktów oraz obsługi technologicznej i analitycznej biologicznych oczyszczalni ścieków.

3) Zakład Technologii Fermentacji (ZF)

Działalność badawcza obejmuje:

- tworzenie, poszerzanie oraz przechowywanie zbiorów szczepów bakterii fermentacji mlekowej i drożdży o znaczeniu aplikacyjnym;
- wykorzystywanie bioróżnorodności bakterii fermentacji mlekowej do poprawy bezpieczeństwa oraz jakości żywności i pasz oraz ocenę aktywności metabolicznej tych bakterii wraz z określeniem jej genetycznych uwarunkowań;
- wykorzystywanie drożdży do otrzymywania bioaktywnych preparatów: probiotyków dla zwierząt, wieloskładnikowych kultur starterowych dla piekarstwa, funkcjonalnych dodatków do żywności, dodatków paszowych;
- wykorzystanie zasobów mikrobiologicznych pochodzących z mikrobiot naturalnych do otrzymywania produktów o cechach funkcjonalnych m.in. piekarskich, owocowo-warzywnych oraz do zastosowania w rolnictwie m.in. do produkcji kiszonek paszowych oraz zagospodarowania surowców dla biogazowni;
- badania nad opracowywaniem ekologicznych metod produkcji żywności i pasz;
- opracowywanie nowych napojów spirytusowych i wyrobów winiarskich z wykorzystaniem krajowych owoców, a w szczególności winogron, ziół i innych dodatków naturalnych;
- ocenę stanu zagrożenia środowiska wraz z opracowaniem wytycznych ograniczających to zagrożenie przez przemysł fermentacyjny;
- ocenę metod detekcji i identyfikacji modyfikacji genetycznych (GMO) w surowcach, paszach i produktach spożywczych;
- analizę komponentów smakowo-zapachowych napojów alkoholowych.

Ekspertyzy i usługi analityczne:

- ocena jakości destylatów rolniczych, napojów spirytusowych i win na podstawie badań organoleptycznych, fizykochemicznych i chromatograficznych;
- kontrola czystości mikrobiologicznej kultur drobnoustrojów oraz surowców, materiałów pomocniczych i produktów przemysłu fermentacyjnego;
- wykrywanie i oznaczanie drobnoustrojów w surowcach, materiałach pomocniczych oraz w produktach przemysłu fermentacyjnego;
- analizy organoleptyczne, fizykochemiczne i chemiczne surowców, półproduktów i produktów przemysłu drożdżowego, gorzelniczego i spirytusowego;
- ocena fizykochemiczna i mikrobiologiczna kiszonych pasz.

4) Zakład Technologii Gorzelnictwa i Odnawialnych Źródeł Energii (ZG)

Działalność badawcza obejmuje:

- badania nad poprawą efektywności procesów jednostkowych w technologii gorzelnictwa rolniczego;
- przechowywanie i kontrolę stabilności cech biotechnologicznych oraz wdrażanie nowych ras drożdży gorzelnicznych;
- badania aktywności preparatów enzymatycznych pochodzenia mikrobiologicznego, stosowanych w procesie technologicznym fermentacji alkoholowej;
- dobór i ocenę nowych surowców gorzelnicznych;
- opracowywanie technologii przetwarzania nietypowych surowców gorzelnicznych na spirytus;
- badania nad zagospodarowaniem wywarów gorzelnicznych na cele paszowe i nawozowe;
- badania nad zawartością niepożądanych zanieczyszczeń w spirytusach i sposobami ich ograniczania;
- badania nad wykorzystaniem wywaru gorzelniczego do produkcji biogazu.

Działalność usługowa obejmuje:

- doradztwo w zakresie wdrażania energooszczędnej technologii produkcji spirytusu obejmujące proces zacierania i destylacji (izolacje cieplne parników, aparatów odpędowych);
- kontrolowanie prawidłowości przebiegu procesu technologicznego w gorzelniach rolniczych;
- adaptację do przemysłowej praktyki gorzelniczej nowoczesnych, zgodnych z międzynarodowymi trendami metod analitycznych.
- wykonywanie analiz i ekspertyz surowców gorzelnicznych, wywarów, spirytusu, pasz.

Działalność szkoleniowa obejmuje:

- kursy dla kierowników gorzelni rolniczych w systemie zaocznym (zakończone egzaminem);
- stacjonarne kursy „Aparatowy - Zacierowy” dla pracowników gorzelni rolniczych;
- szkolenia dla analityków laboratoryjnych.

5) Zakład Jakości Żywności (ZJ)

Działalność badawcza obejmuje:

- prowadzenie badań, pozwalających ocenić bezpieczeństwo zdrowotne i jakość surowców i produktów spożywczych, pod kątem zanieczyszczeń pochodzących ze środowiska, oraz powstałych podczas procesu produkcji i dystrybucji;
- opracowanie nowatorskich metod instrumentalnych, pozwalających oznaczyć dozwolone substancje dodatkowe, stosowane w produkcji środków spożywczych oraz ich zanieczyszczenia;
- opracowanie metod oceny sensorycznej żywności konwencjonalnej i tradycyjnej, z uwzględnieniem odpowiednich wyróżników jakości;
- badania biofilmu bakteryjnego, charakterystyka jego składników, poszukiwanie metod usuwania i zapobieganie jego tworzenia w środowisku produkcji żywności;
- opracowanie matematycznych modeli wzrostu drobnoustrojów w żywności;
- poszukiwanie innowacyjnych rozwiązań w technologii produkcji pożywek mikrobiologicznych;
- opracowanie nowatorskich metod dezynfekcji dla przemysłu rolno-spożywczego;
- badanie aktywności biochemicznej flory bakteryjnej izolowanej z produktów pochodzenia zwierzęcego;
- identyfikacja i charakterystyka mikroflory psychrofilnej, występującej w żywności.

Działalność usługowa obejmuje:

- prowadzenie badań z zakresu oceny jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego artykułów rolno-spożywczych, surowców, półproduktów, dodatków do żywności, wody i opakowań, z wykorzystaniem akredytowanych metod mikrobiologicznych, fizykochemicznych, instrumentalnych oraz analizy sensorycznej;
- prowadzenie badań mikrobiologicznych, fizykochemicznych i sensorycznych, mających na celu ustalenie okresów trwałości artykułów rolno-spożywczych, m.in. napojów bezalkoholowych, produktów garmażeryjnych, przetworów owocowo-warzywnych, mięsnych, wyrobów cukierniczych i innych;
- konsultacje dla producentów sektora rolno-spożywczego dotyczące systemów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości w przemyśle spożywczym;
- monitoring czystości mikrobiologicznej środowiska produkcji;

- badania aktywności antybakteryjnej środków dezynfekcyjnych i antyseptycznych oraz nanomateriałów;
- ekspertyzy dotyczące jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Działalność szkoleniowa obejmuje:

- prowadzenie szkoleń wg norm ISO z zakresu zasad obiektywizacji i oceny sensorycznej żywności, organizowanych dla pracowników laboratoriów badawczych i przyzakładowych firm produkcyjnych, działających w sektorze rolno-spożywczym;
- prowadzenie wykładów i warsztatów analitycznych z zakresu technik stosowanych w analizie żywności;
- organizowanie i prowadzenie szkoleń dotyczących zagadnień bezpieczeństwa i jakości żywności, przepisów prawa żywnościowego oraz systemów zapewnienia higieny i bezpieczeństwa produkcji;
- organizowanie staży i praktyk dla absolwentów i studentów uczelni wyższych, szkoleń dla uczniów szkół rolniczych oraz konsultacje dla kadry pedagogicznej z zakresu działalności Zakładu Jakości Żywności.

Inne:

- współorganizowanie i udział w komisjach konkursowych, podczas targów oraz konkursów promujących żywność tradycyjną i ekologiczną.

6) Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych (ZK)

Działalność badawcza obejmuje:

- opracowywanie nowych i modyfikacja istniejących procesów technologicznych otrzymywania koncentratów spożywczych, w tym koncentratów spożywczych o wysokiej wartości żywieniowej i użytkowej, przeznaczonej do szybkiego przyrządzania;
- opracowywanie i doskonalenie technologii i techniki produkcji żywności specjalnego przeznaczenia (żywność funkcjonalna i dietetyczna);
- opracowywanie metod preparowania surowców przeznaczonych do wytwarzania koncentratów;
- opracowywanie nowych i zmodyfikowanych technologii uszlachetniania używek (kawy, herbaty, kakao);
- prowadzenie prac w zakresie zastosowania nowych opakowań i technik pakowania, ze szczególnym uwzględnieniem opakowań giętkich;
- opracowywanie i doskonalenie metod analitycznych w zakresie kontroli jakości surowców, wyrobów i procesów technologicznych oraz wykrywania zafałszowań koncentratów spożywczych oraz produktów skrobiowych i ziemniaczanych;

- opracowywanie nowych i doskonalenie istniejących procesów technologicznych fizykochemicznej modyfikacji skrobi oraz hydrolizatów skrobiowych (w tym o właściwościach prebiotycznych) oraz nowych kierunków aplikacji uzyskanych produktów;
- opracowywanie i doskonalenie technologii wytwarzania przekąsek ziemniaczanych;
- prowadzenie prac związanych z inżynieryjnym doskonaleniem opracowywanych technologii, w tym prace konstrukcyjne, z uwzględnieniem urządzeń do wymiany ciepła mediów technologicznie uciążliwych (zawiesiny, pasty).

Działalność usługowa obejmuje:

- prowadzenie prac w zakresie przechowywania szczególnie koncentratów spożywczych oraz produktów skrobiowych i ziemniaczanych – określanie terminów przydatności do spożycia metodami magazynowymi i przyspieszonymi;
- wykonywanie analiz fizykochemicznych i sensorycznych głównie na rzecz przemysłu koncentratów spożywczych oraz skrobiowo-ziemniaczanego;
- wykonywanie dekontaminacji przypraw i innych surowców roślinnych;
- prowadzenie produkcji doświadczalnej związanej z ekstrakcją, ekstruzją suszeniem, aglomeracją itp. z przeznaczeniem na rynek oraz w ramach kooperacji;
- gromadzenie, przetwarzanie i udostępnianie informacji oraz opracowywanie dokumentów normalizacyjnych z zakresu koncentratów spożywczych i produktów skrobiowych.

7) Zakład Mikrobiologii (ZM)

Działalność badawcza obejmuje:

- opracowywanie i doskonalenie nowych metod analitycznych, w tym biologii molekularnej, stosowanych w badaniach jakości i bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów spożywczych oraz do identyfikacji i charakterystyki mikroorganizmów;
- badanie bioróżnorodności mikroorganizmów istotnych w przemyśle spożywczym za pomocą metod molekularnych;
- badania genomiki i proteomiki drobnoustrojów w odpowiedzi na stresy występujące w procesach technologicznych;
- badania skuteczności nowych, alternatywnych metod utrwalania żywności, w tym: inaktywacji drobnoustrojów, uszkodzeń subletalnych komórek oraz przeżywalności i regeneracji drobnoustrojów w żywności podczas jej przechowywania po utrwaleniu;
- opracowywanie i doskonalenie metod dezynfekcji surowców dla przemysłu rolno – spożywczego;
- badania wykorzystania bakteriofagów jako nie chemicznych, ekologicznych środków ochrony żywności;
- badania występowania oraz wzajemnego oddziaływania drobnoustrojów w środowisku i na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego;

- badania nad modyfikacją genetyczną drobnoustrojów na potrzeby wykorzystania w procesach biotechnologicznych;
- badania nad przechowywaniem mikroorganizmów w prowadzonej zgodnie z zasadami zalecanymi przez OECD i WFFC kolekcji kultur, w tym:
 - izolację, identyfikację, gromadzenie i przechowywanie bakterii, drożdży i grzybów strzępkowych;
 - opracowywanie i doskonalenie metod długoterminowego przechowywania drobnoustrojów.

Działalność usługowa obejmuje:

- badanie jakości i bezpieczeństwa mikrobiologicznego surowców, półproduktów i produktów spożywczych;
- identyfikacja drobnoustrojów występujących w żywności, w środowisku jej produkcji i dystrybucji;
- udział Laboratorium w systemie wykrywania skażeń w ramach Krajowego Systemu Wykrywania Skażeń i Alarmowania;
- opinie dotyczące jakości i bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktów spożywczych;
- konsultacje i rozwiązywanie problemów mikrobiologicznych występujących w zakładach produkcyjnych sektora rolno-spożywczego;
- przyjmowanie mikroorganizmów do depozytu patentowego w Kolekcji Kultur Drobnoustrojów Przemysłowych – Centrum Zasobów Mikrobiologicznych posiadającej status Krajowego i Międzynarodowego Organu Depozytowego (współpraca z Urzędem Patentowym w zakresie patentowania szczepów);
- przyjmowanie mikroorganizmów do depozytu w domenę publicznej;
- dostarczanie produkcyjnych szczepów drobnoustrojów z Kolekcji Kultur Drobnoustrojów Przemysłowych – Centrum Zasobów Mikrobiologicznych zakładom przemysłu spożywczego oraz udostępnienie mikroorganizmów uczelniom i instytutom badawczym;
- liofilizację mikroorganizmów oraz przechowywanie mikroorganizmów w ciekłym azocie;
- wytwarzanie i sprzedaż suszonych aktywnych preparatów drożdży winiarskich i miodowych.

Działalność szkoleniowa obejmuje:

- prowadzenie szkoleń w formie wykładów dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności oraz warsztatów z zakresu technik analitycznych stosowanych w analizie mikrobiologicznej żywności;
- organizowanie praktyk dla studentów kierunków biologia, biotechnologia, technologia żywności;

- współpraca z uczelniami wyższymi w zakresie prowadzenia prac magisterskich dla studentów kierunków biologia, biotechnologia, technologia żywności;
- rozwój kadry naukowej poprzez zdobywanie stopni i tytułów naukowych, oraz popularyzacja wiedzy poprzez prezentowanie uzyskiwanych wyników badań na konferencjach i ich publikowanie w czasopismach naukowych i branżowych;
- współpraca z wiodącymi firmami produkującymi pożywki i sprzęt do badań mikrobiologicznych w zakresie oceny produktów i działalności szkoleniowej.

8) Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu (ZMT)

Działalność badawcza obejmuje:

- opracowywanie metod oceny i klasyfikacji jakościowej zwierząt rzeźnych i mięsa oraz innych surowców pochodzenia zwierzęcego;
- badanie wpływu czynników przyżyciowych i poubojowych na wartość rzeźną żywca, przebieg procesów biochemicznych w tkankach oraz przydatność technologiczną mięsa;
- doskonalenie procesów technologicznych i techniki produkcji rzeźnianej, uboju, wychładzania, przechowywania i rozbioru tusz, wykrawania elementów do przetwórstwa i na mięso kulinarne oraz jego przechowywania i transportu;
- doskonalenie procesów technologicznych i technik wytwarzania produktów mięsnych, ze szczególnym uwzględnieniem poprawy ich jakości żywieniowej i bezpieczeństwa;
- badanie wpływu wybranych szczepów drobnoustrojów na przemiany zachodzące w tkance mięśniowej i tłuszczowej, kształtujące pożądane cechy jakościowe i bezpieczeństwo zdrowotne produktów mięsnych;
- badanie źródeł i mechanizmu powstawania i zanikania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w mięsie i produktach w aspekcie świadomego sterowania jakością przetworów mięsnych;
- ocena jakości i przydatności technologicznej surowców mięsnych i nie mięsnych, dozwolonych dodatków do żywności, przypraw, środków aromatyzujących i materiałów pomocniczych stosowanych w przetwórstwie mięsa z uwzględnieniem ich walorów funkcjonalnych i obowiązujących przepisów prawnych;
- badania jakości oleju rzepakowego i innych tłuszczów pod względem żywieniowym i funkcjonalnym;
- opracowywanie nowych i doskonalenie istniejących technologii przetwórstwa i przechowywania tłuszczów oraz projektowanie i wdrażanie wyrobów tłuszczowych;
- badania mikrobiologiczne, chemiczne, fizykochemiczne i sensoryczne surowców, półproduktów i produktów w aspekcie bezpieczeństwa i zdrowotności oraz jakości handlowej żywności w zakresie właściwym dla żywności pochodzenia zwierzęcego i zawierające tłuszcze roślinne;

- opracowywanie, doskonalenie i wdrażanie metod badań chemicznych, fizykochemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych surowców, półproduktów, produktów oraz opakowań i materiałów pomocniczych stosowanych w przemyśle mięsny i olejarskim;
- prowadzenie badań w zakresie rozwoju produktów alternatywnych (zastępczych) do białek pochodzenia zwierzęcego, w szczególności tkanek mięsnych i tłuszczów zwierzęcych.

Działalność usługowa obejmuje:

- wykonywanie badań fizykochemicznych, analiz chemicznych i sensorycznych surowców rzeźnych oraz produktów spożywczych wytwarzanych z udziałem surowców pochodzenia zwierzęcego lub tłuszczów roślinnych;
- opracowywanie i monitorowanie systemów badania jakości mięsa i przetworów w nowoczesnych kanałach dystrybucji;
- badanie zafałszowań produktów spożywczych wytwarzanych z udziałem surowców pochodzenia zwierzęcego lub tłuszczów roślinnych;
- opracowywanie technologii produkcji kiełbas drobno, średnio i grubo rozdrobnionych wędzonych i parzonych o różnym składzie recepturowym, w tym z uwzględnieniem ich jakości żywieniowej;
- opracowywanie technologii produkcji wędzonek parzonych i wędzonych o zadanej wydajności i jakości sensorycznej;
- opracowywanie technologii produkcji produktów podrobowych.

Działalność szkoleniowa obejmuje:

- organizowanie szkoleń pracowników przetwórstwa mięsnego, tłuszczowego i instytucji nadzoru nad żywnością;
- organizowanie konferencji i seminariów naukowych oraz porad, konsultacji i konkursów jakości produktów dla przetwórstwa mięsnego i tłuszczowego.

9) Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO)

Działalność badawcza obejmuje:

- opracowywanie technologii przetworów owocowych i warzywnych o właściwościach prozdrowotnych i specjalnego żywieniowego przeznaczenia, tzw. żywności funkcjonalnej, również z zastosowaniem procesów biotechnologicznych;
- badanie możliwości zastosowania nowych oraz doskonalenie istniejących technik i technologii przetwarzania i utrwalania produktów owocowych i warzywnych;
- opracowywanie technologii produktów owocowych i warzywnych z wykorzystaniem mniej znanych, regionalnych i/lub ekologicznych surowców o wysokim potencjale prozdrowotnym;

- opracowywanie technologii produkcji fermentowanych napojów zbożowych i owocowo-zbożowych;
- ustalanie kryteriów oceny jakości fizykochemicznej i sensorycznej oraz opracowywanie i adaptacja nowych metod analitycznych badania surowców, półproduktów i produktów przemysłu owocowo-warzywnego, słodowniczego i piwowarskiego;
- ocenę przydatności do produkcji nowych rodów i odmian jęczmienia browarnego oraz chmielu, proponowanych do uprawy w Polsce;
- doskonalenie technologii produkcji słodu, produktów chmielowych i piwa;
- opracowanie technologii i techniki zagospodarowywania odpadów produkcyjnych przemysłu słodowniczego i piwowarskiego.

Działalność usługowa obejmuje:

- badanie jakości surowców, półproduktów i produktów przemysłu owocowo-warzywnego, słodowniczego i piwowarskiego, przy wykorzystaniu metod chemicznych, fizykochemicznych, enzymatycznych, sensorycznych i instrumentalnych;
- badanie wartości odżywczej i energetycznej surowców i produktów rolno-spożywczych;
- ekspertyzy w zakresie badania autentyczności soków, soków zagęszczonych, nektarów, napojów i przecierów owocowych;
- kontrolę procesów cieplnego utrwalania produktów spożywczych;
- prowadzenie wybranych procesów technologicznych z zakresu przetwórstwa owocowo-warzywnego i słodownictwa w skali mikrotechnicznej;
- udział w pracach normalizacyjnych Polskiego Komitetu Normalizacyjnego w zakresie przetworów owocowych i warzywnych i mikrobiologii żywności;
- udział laboratorium w systemie wykrywania skażeń w ramach Krajowego Systemu Wykrywania Skażeń i Alarmowania.

Działalność szkoleniowa obejmuje:

- szkolenia w zakresie fizykochemicznych metod analitycznych w obszarze działalności prowadzonej przez Zakład.

10) Zakład Technologii i Techniki Chłodnictwa (ZT)

Działalność badawcza obejmuje:

- badania z zakresu technologii i techniki produkcji wyrobów utrwalanych przez mrożenie, chłodzenie, pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej (wyrobów kulinarnych, owoców, warzyw, mięsa, lodów, deserów mrożonych, pieczywa, ciast, itp.);
- badania z zakresu poprawy jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców i półproduktów oraz mrożonych i chłodzonych produktów spożywczych;
- badania związane z wykorzystaniem enzymów w technologiach żywności;

- optymalizację chłodniczego i zamrażalniczego przechowywania produktów spożywczych;
- określenie przydatności technologicznej nowych surowców i substancji dodatkowych w produkcji mrożonych i schłodzonych produktów żywnościowych oraz lodów i deserów mrożonych;
- badania z zakresu chłodnictwa i ochrony środowiska;
- badania w zakresie ograniczenia emisji gazów cieplarnianych, racjonalnego wykorzystania zasobów naturalnych oraz nowych rozwiązań unieszkodliwiania zanieczyszczeń środowiska;
- badania w zakresie wyznacznia śladu węglowego i śladu wodnego w przemyśle rolno-spożywczym;
- badania w zakresie oznaczania i monitorowania czynników chłodniczych będących gazami cieplarnianymi;
- badania związane z wymianą i stosowaniem ekologicznych czynników chłodniczych w przemyśle rolno-spożywczym.

Działalność usługowa obejmuje:

- ustalanie okresów przechowywania wyrobów mrożonych i chłodzonych w oparciu o zmiany fizykochemiczne, mikrobiologiczne, teksturometryczne/reologiczne i organoleptyczne;
- opinie, ekspertyzy i konsultacje technologiczne z zakresu produkcji i przechowywania żywności schłodzonej i mrożonej;
- opracowywanie założeń technicznych, technologicznych i ekonomicznych dla nowych i modernizowanych zakładów produkcyjnych w branży chłodniczej, w zakresie aranżacji pomieszczeń oraz doboru maszyn i urządzeń;
- projektowanie, wykonanie i wdrażanie specjalistycznych cyfrowych systemów pomiarowo-sterujących do ciągłej kontroli i rejestracji parametrów chłodniczych, m. in. temperatury, wilgotności, stężenia amoniaku i etylenu;
- nadzór nad wdrożonymi systemami pomiarowo-sterującymi do ciągłej kontroli i rejestracji, zapewniającymi bezpieczeństwo, ochronę środowiska oraz przystosowanie zakładów do obowiązującej legislacji;
- oznaczanie składu i czystości czynników chłodniczych;
- oznaczanie składu atmosfery ochronnej;
- opracowanie bilansów cieplnych dla branży chłodniczo-przechowalniczej przemysłu rolno-spożywczego, m. in. określanie struktury zużycia energii, korelacji między parametrami procesów cieplnych, analiza przenikania ciepła w produktach rolno-spożywczych;
- projekty, ekspertyzy i konsultacje techniczne w zakresie techniki instalacji chłodniczych, klimatyzacyjnych i pomp ciepła oraz ochrony środowiska dla branży rolno-spożywczej, podgrzewania gruntu pod komorami mroźni;

- opiniowanie, konsultacje i doradztwo w zakresie nowotworzonej i aktualnej krajowej i UE legislacji dotyczącej sektora chłodniczego i ochrony środowiska.

Działalność szkoleniowa obejmuje:

- organizowanie i prowadzenie szkoleń z zakresu tematyki objętej przedmiotem działania Zakładu Technologii i Techniki Chłodnictwa w Łodzi;
- organizowanie i prowadzenie szkoleń i egzaminów (teoretycznych i praktycznych) dla osób z obsługi technicznej urządzeń i instalacji chłodniczych, klimatyzacyjnych i pomp ciepła;
- doskonalenie zawodowe kadry naukowej, inżynierów, studentów i uczniów dla branży spożywczej w zakresie technologii, techniki i analizy żywności mrożonej i chłodzonej.

Inne:

- prowadzenie działalności w zakresie informacji naukowej i technicznej z obszaru technologiczno-technicznego branży chłodniczej, klimatyzacyjnej i pomp ciepła oraz analizy żywności mrożonej i chłodzonej;
- prowadzenie produkcji oraz działalności handlowej, związanej m. in. z przetwórstwem owoców i warzyw – wyroby mrożone, schłodzone i świeże.

11) Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa (ZZ)

Działalność badawcza obejmuje:

- ocenę przydatności technologicznej ziarna zbóż dla celów optymalnego wykorzystania w przetwórstwie;
- doskonalenie techniki i technologii przetwórstwa oraz przechowywania i konserwacji ziarna zbóż;
- doskonalenie technologii i techniki produkcji wyrobów piekarskich i ciastkarskich;
- opracowywanie nowych i doskonalenie istniejących metod oceny jakości oraz standardów handlowych dla ziarna zbóż i jego przetworów oraz wyrobów piekarskich i ciastkarskich;
- opracowywanie i wdrażanie programów kalibracyjnych aparatury służącej do oceny jakości ziarna zbóż dla potrzeb jednostek gospodarczych.

Działalność usługowa obejmuje:

- szkolenia z zakresu standaryzacji jakości zbóż, przetworów zbożowych i piekarskich wraz z zasadami, organizacją i standaryzacją skupu interwencyjnego ziarna zbóż w Unii Europejskiej;
- opracowywanie zakładowych dokumentów normalizacyjnych;
- wykonywanie analiz z zakresu jakości surowców, półproduktów i produktów przemysłu zbożowo-piekarskiego dla klientów (wewnętrznych i zewnętrznych);
- ocenę jakości zbóż i ich przetworów oraz wyrobów piekarskich i ciastkarskich;
- organizację porównań międzylaboratoryjnych w zakresie oceny jakości ziarna pszenicy i mąki pszennej.

12) Międzyzakładowa Grupa Problemowa ds. Mleczarstwa (GM)

Działalność badawcza obejmuje:

- doskonalenie jakości produktów mleczarskich;
- modyfikacje technologii wyrobów mleczarskich w kierunku otrzymywania produktów funkcjonalnych;
- opracowywanie kultur starterowych przeznaczonych do krajowego asortymentu produktów;
- badania nad wykrywaniem zafałszowań w produktach mleczarskich;
- opracowywanie i doskonalenie metod analizy mikroflory produktów mleczarskich.

13) Międzyzakładowa Grupa ds. Prawa Paszowego i Żywnościowego (GP)

Działalność obejmuje:

- bieżącą analizę i ewidencjonowanie informacji dot. zmian w prawie paszowym i żywnościowym;
- analizę wpływu zmian legislacyjnych na sektor rolno-żywnościowy;
- wskazywanie i identyfikacja nowych kierunków badawczych i zmian w zakresie działalności usługowej instytutu wynikających ze zmian legislacyjnych;
- koordynacja współpracy instytutu z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA);
- systematyczna współpraca z instytucjami krajowymi i międzynarodowymi zajmującymi się tematyką prawa paszowego i żywnościowego.

2. Szkoła Doktorska

- stanowi zorganizowaną formę kształcenia doktorantów, prowadzona jest w trybie studiów stacjonarnych i ma na celu przygotowanie jej uczestników do uzyskania stopnia naukowego doktora;
- kształcenie doktorantów w Szkole Doktorskiej jest interdyscyplinarne i przygotowuje do uzyskania stopnia naukowego doktora w dziedzinie nauk rolniczych, w następujących dyscyplinach: technologia żywności i żywienia, rolnictwo i ogrodnictwo;
- Szkoła Doktorska prowadzona jest w oparciu o powszechnie obowiązujące przepisy prawa oraz regulamin szkoły doktorskiej a także umowy o prowadzeniu Szkoły Doktorskiej;
- Nadzór merytoryczny nad działaniem szkoły doktorskiej sprawuje Rada Szkoły Doktorskiej;
- Szkołą Doktorską kieruje Dyrektor Szkoły, powołany zgodnie z przepisami regulaminu szkoły doktorskiej oraz umowy o prowadzeniu Szkoły Doktorskiej;

- Sposób organizacji Szkoły Doktorskiej, zakres kompetencji oraz odpowiedzialności dyrektora Szkoły Doktorskiej określają regulamin szkoły doktorskiej a także umowy o prowadzeniu Szkoły Doktorskiej.
3. Jednostki naukowo-badawcze współuczestniczą w realizacji zadań obronnych, wynikających z „Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny” oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego.
4. Działy pomocnicze współpracują z jednostkami naukowo-badawczymi przy realizacji badań naukowych i prac rozwojowych, prowadzonych w ramach tematów statutowych, projektów krajowych i międzynarodowych, prac usługowych, szkoleniowych i innych, a w szczególności:

1) Dział Administracyjno-Techniczny (DA)

- Koordynacja i nadzór merytoryczny nad działaniami administracyjnymi dla wszystkich jednostek organizacyjnych Instytutu;
- Prowadzenie sekretariatu Dyrektora;
- Przeprowadzanie przetargów zgodnie z ustawą „Prawo zamówień publicznych”;
- Prowadzenie dokumentacji (sekretariatu) zamówień publicznych;
- Prowadzenie archiwum akt;
- Zarządzanie ochroną mienia budynku i terenu Instytutu;
- Obsługa techniczno-eksploatacyjna infrastruktury budynku;
- Prowadzenie robót modernizacyjno-remontowych i nadzór nad pracami prowadzonymi przez wykonawców zewnętrznych;
- Współpraca z Urzędem Dozoru Technicznego;
- Prowadzenie gospodarki transportowej wraz z drobnym zaopatrzeniem;
- Zarządzanie i wynajem sal konferencyjnych i pokoi gościnnych, wolnych powierzchni biurowych i magazynowych, miejsc parkingowych;
- Zaopatrzenie w środki niezbędne do prowadzenia działalności Instytutu;
- Rozliczanie usług telekomunikacyjnych;
- Tworzenie i przygotowanie warunków organizacyjno-technicznych do planowania i realizacji zadań obronnych oraz warunków niezbędnych do funkcjonowania Systemu Stałego Dyżuru Instytutu i Stanowiska Kierowania Dyrektora Instytutu oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego;
- Współpraca z jednostkami organizacyjnymi w zakresie realizacji prac w DA.

2) Dział Koordynacji Badań, Informacji Naukowej i Marketingu (DI)

- Organizowanie działalności naukowej i badawczo-rozwojowej Instytutu, tj. koordynacja badań, planowania, sprawozdawczości i kontroli formalnej wykonania prac (karty tematów, sprawozdania i protokoły odbioru tematów);
- Zapewnienie Zakładom merytorycznym Instytutu kompleksowego wsparcia w zakresie przygotowania projektów badawczych, inwestycyjnych, szkoleniowych i innych, finansowanych ze źródeł krajowych oraz zagranicznych;
- Obsługa formalno-finansowa projektów realizowanych w IBPRS (przy współpracy z Zakładami merytorycznymi i Działem Finansowo-Księgowym);
- Przygotowanie podstaw i nawiązywanie kontaktów z polskimi i zagranicznymi jednostkami naukowymi;
- Obsługa formalna współpracy z zagranicą;
- Monitorowanie zmian w obowiązujących przepisach międzynarodowych w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz we wszystkich obszarach działalności Instytutu;
- Opracowywanie rocznego sprawozdania z działalności Instytutu oraz rocznego planu badań naukowych i prac rozwojowych;
- Opracowywanie Ankiety jednostki naukowej dla MNiSW;
- Przygotowywanie innych ankiet oraz opracowań dotyczących działalności Instytutu na potrzeby MRiRW, MNiSW, RGIB i in.;
- Opracowywanie wniosków i raportów do MNiSW dotyczących m.in. dotacji na utrzymanie potencjału badawczego oraz przyznania środków finansowych na zakup, wytworzenie lub rozbudowę aparatury naukowo-badawczej;
- Prowadzenie studiów podyplomowych w IBPRS;
- Prowadzenie obsługi -formalnej umów w ramach współpracy z przemysłem;
- Prowadzenie biblioteki naukowej;
- Tworzenie i utrzymywanie baz danych;
- Wydawanie czasopisma „Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego”;
- Udział w opracowywaniu materiałów informacyjno-reklamowych o Instytucie (graficzne, merytoryczne);
- Przygotowywanie bibliografii publikacji pracowników naukowych IBPRS;
- Bieżące monitorowanie ustanowionych i wycofanych norm z zakresu działalności Instytutu;
- Kontrola terminowości opłat za zgłoszenia wynalazków i okresy ochronne;
- Upowszechnianie i promocja osiągnięć naukowych i badawczo-rozwojowych (targi, wystawy itp.) prowadzone we współpracy z kierownikami jednostek organizacyjnych Instytutu;
- Opracowanie, uaktualnianie i ciągły nadzór nad stroną internetową Instytutu oraz BIP;

- Bieżąca analiza bazy Cordis i strony internetowej KPK;
- Przygotowywanie planu szkoleń zewnętrznych (krajowych i zagranicznych) i ich obsługa organizacyjno-formalna;
- Udział w opracowywaniu Zarządzeń Dyrektora oraz prowadzenie ich rejestru;
- Prowadzenie badań marketingowych – analiza rynku i konkurencji;
- Opracowywanie materiałów prasowych związanych z bieżącą działalnością firmy oraz zagadnieniami marketingowymi;
- Opracowanie statystyczne wyników badań realizowanych w IBPRS, współpraca z jednostkami organizacyjnymi prowadzącymi działalność naukowo-badawczą w zakresie analiz statystycznych;
- Realizacja zadań obronnych, wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego;
- Współpraca z jednostkami organizacyjnymi w zakresie realizacji prac w DI.

3) Dział Finansowo-Księgowy (DK)

- Dokonywanie kontroli formalno-rachunkowej dowodów księgowych;
- Naliczanie i rozliczanie wynagrodzeń;
- Sporządzanie zaświadczeń o zatrudnieniu i wynagrodzeniu oraz zaświadczeń do celów emerytalnych i rentowych;
- Fakturowanie sprzedaży towarów i usług;
- Przyjmowanie gotówki i dokonywanie wypłat gotówkowych (obsługa kasy);
- Prowadzenie rozliczeń finansowych z tytułu zobowiązań IBPRS;
- Gromadzenie i przechowywanie dowodów księgowych oraz prowadzenie na ich podstawie ksiąg rachunkowych;
- Sporządzanie rocznych sprawozdań finansowych IBPRS oraz poddanie ich badaniu przez biegłego;
- Prowadzenie rozliczeń z Zakładem Ubezpieczeń Społecznych, Urzędem Skarbowym, Państwowym Funduszem Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych oraz z Urzędem Miasta;
- Sporządzanie miesięcznych rozliczeń dot. działalności Instytutu;
- Sporządzanie sprawozdań miesięcznych, kwartalnych, rocznych sprawozdań dla GUS;
- Prowadzenie ewidencji składników majątku trwałego i obrotowego zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- Organizowanie inwentaryzacji składników majątku Instytutu;
- Realizacja zadań obronnych, wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego;
- Współpraca z jednostkami organizacyjnymi w zakresie realizacji prac w DK.

4) Dział Spraw Pracowniczych (DS)

- Prowadzenie obsługi spraw osobowych pracowników Instytutu w oparciu o przepisy prawa pracy m.in.:
 - prowadzenie całokształtu spraw formalnych związanych z zatrudnianiem i zwalnianiem pracowników,
 - prowadzenie akt osobowych,
 - nadzór nad przestrzeganiem przez pracowników Regulaminu Pracy,
 - zgłaszanie pracowników (oraz innych osób na podstawie odrębnych przepisów) do ubezpieczenia społecznego,
 - wydawanie zaświadczeń pracownikom oraz wykonywanie innych czynności dotyczących spraw pracowniczych, na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, zarządzeń i poleceń Dyrektora Instytutu;
- Planowanie i realizowanie gospodarki Zakładowym Funduszem Świadczeń Socjalnych we współpracy z zakładowymi organizacjami związkowymi;
- Współpraca z Inspekcją Pracy;
- Współpraca z ZUS w zakresie emerytur/rent pracowniczych;
- Współpraca z Urzędami Pracy w zakresie staży dla osób bezrobotnych, rekrutacji pracowników;
- Sporządzanie sprawozdawczości w zakresie zatrudnienia - zgodnie z wytycznymi GUS;
- Prowadzenie spraw związanych ze stażami i praktykami zawodowymi studentów wyższych uczelni;
- Współpraca z Pełnomocnikiem ds. Ochrony Informacji Niejawnych w zakresie reklamowania na wniosek pracowników Instytutu od obowiązku pełnienia czynnej służby wojskowej w razie ogłoszenia mobilizacji i w czasie wojny;
- Współpraca ze Specjalistą ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy w zakresie badań wstępnych, kontrolnych i okresowych;
- Współpraca z jednostkami organizacyjnymi w zakresie realizacji prac w DS.

5. Pracownicy zatrudnieni na samodzielnych stanowiskach podlegający bezpośrednio Dyrektorowi Instytutu są odpowiedzialni wobec Dyrektora Instytutu, w szczególności za:

1) Stanowisko ds. Jakości (KJ)

- Koordynacja prac związanych z opracowywaniem planów, sprawozdań oraz ankiet w zakresie informacji dot. akredytowanej działalności określonej w zakresach akredytacji funkcjonujących w Instytucie (Nr AB 212, Nr AB 452, Nr AB 553, Nr AB 803);
- Koordynacja działań związanych z określeniem danych dot. opłat za udział w krajowym systemie akredytacji oraz przekazywanie stosownych dokumentów do Polskiego Centrum Akredytacji;

- Wdrażanie, utrzymywanie i doskonalenie systemu zarządzania w jednostkach organizacyjnych objętych Certyfikatem Akredytacji Nr AB 452;
- Zarządzanie dokumentacją systemu zarządzania (Księgą Jakości i Księgą Procedur Ogólnych) opracowaną zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025 i związaną z Certyfikatem Akredytacji Nr AB 452;
- Nadzorowanie dokumentów będących wynikiem realizacji Procedur Ogólnych, m.in. raportów z auditów wewnętrznych, przeglądów zarządzania, protokołów dot. działań korygujących/zapobiegawczych oraz nadzorowania niezgodnych z wymaganiami badań;
- Zarządzanie programem auditów wewnętrznych;
- Współpraca przy organizowaniu przeglądów zarządzania, m.in. przygotowanie programu przeglądu i materiałów roboczych;
- Uruchamianie i nadzorowanie działań korygujących/zapobiegawczych po przeglądach zarządzania, auditach;
- Prowadzenie szkoleń wewnętrznych w zakresie systemu zarządzania;
- Koordynacja prac związanych z opracowywaniem dokumentów wymaganych przez jednostkę nadzorującą działalność laboratoriów akredytowanych;
- Przygotowywanie sprawozdań wymaganych przez PCA;
- Opracowywanie wniosków związanych z utrzymaniem i przedłużeniem akredytacji;
- Analiza zmian w dokumentach wydawanych przez jednostkę akredytującą, a związanych z działaniem laboratoriów badawczych;
- Utrzymywanie kontaktów z jednostką akredytującą laboratoria badawcze;
- Zbieranie informacji dotyczących systemu zarządzania;
- Reprezentowanie IBPRS w Klubie Polskich Laboratoriów Badawczych „POLLAB” i w Klubie Polskie Forum ISO 9000;
- Współudział w realizacji zadań obronnych, wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego.

2) Stanowisko ds. Współpracy z Ośrodkami Doradztwa Rolniczego i Przemysłem (ODR)

- Reprezentowanie Instytutu w sprawach związanych ze współpracą z Krajowym Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego (KOWR) oraz Wojewódzkimi Ośrodkami Doradztwa Rolniczego (ODR);
- Przygotowywanie oferty wdrożeń do praktyki rolniczej;
- Koordynacja współpracy zakładów merytorycznych Instytutu z KOWR i ODR;
- Sporządzanie sprawozdań ze współpracy Instytutu z KOWR i ODR;

- Monitorowanie zmian legislacyjnych, w tym w zakresie bezpieczeństwa żywności wprowadzanej do obrotu w ramach rolniczej sprzedaży detalicznej.

3) Stanowisko ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy (BHP)

Zadania i uprawnienia służby BHP określone są w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 2 września 1997 r. (Dz. U. nr 109, poz. 704 z późn. zm.).

Do obowiązków specjalisty BHP należy m. in.:

- przeprowadzanie kontroli warunków pracy, przestrzegania przepisów i zasad BHP;
- udział w ustalaniu okoliczności i przyczyn wypadków przy pracy oraz zachorowań na choroby zawodowe;
- przeprowadzanie instruktaży ogólnych (w ramach szkolenia wstępnego) oraz organizowanie szkoleń okresowych z zakresu BHP;
- sporządzanie i przedstawianie Dyrektorowi Instytutu raz w roku okresowych analiz stanu BHP, zawierających propozycję przedsięwzięć technologicznych i organizacyjnych mających na celu zapobieganie zagrożeniom życia i zdrowia pracowników oraz poprawę warunków pracy w Instytucie;
- doradztwo w zakresie przepisów i zasad BHP;
- opiniowanie szczegółowych instrukcji dotyczących BHP na stanowiskach pracy;
- udział w dokonywaniu oceny ryzyka zawodowego;
- współpraca z lekarzem sprawującym profilaktyczną opiekę zdrowotną nad pracownikami, a w szczególności przy organizowaniu okresowych badań lekarskich;
- współpraca z inspekcją pracy, laboratoriami dokonującymi pomiarów i badań środowiska pracy, firmami (osobami) sprawującymi nadzór ppoż. w Instytucie;
- prowadzenie rejestrów i kompletowanie dokumentów dotyczących wypadków, chorób zawodowych oraz pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia.

Ponadto:

- przekazywanie odpadów niebezpiecznych związanych z badaniami wykonywanymi w Instytucie do firmy utylizującej,
- współudział w realizacji zadań obronnych, wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego.

4) Pełnomocnik ds. Ochrony Informacji Niejawnych (OIN) / Inspektor Ochrony Danych (IOD)

- Zapewnienie ochrony informacji niejawnych, w tym stosowanie środków bezpieczeństwa fizycznego;

- Zapewnienie ochrony systemów teleinformatycznych, w których są przetwarzane informacje niejawne;
- Zarządzanie ryzykiem bezpieczeństwa informacji niejawnych, w szczególności szacowanie ryzyka;
- Kontrola ochrony informacji niejawnych oraz przestrzegania przepisów o ochronie tych informacji, w szczególności okresowa (co najmniej raz na trzy lata) kontrola ewidencji, materiałów i obiegu dokumentów;
- Opracowywanie i aktualizowanie planu ochrony informacji niejawnych Instytucie, w tym w razie wprowadzenia stanu nadzwyczajnego nadzorowanie jego realizacji;
- Opracowanie instrukcji dotyczącej sposobu i trybu przetwarzania informacji niejawnych klauzuli „zastrzeżone” oraz zakres i warunki stosowania środków bezpieczeństwa fizycznego w celu ich ochrony;
- Prowadzenie szkoleń w zakresie ochrony informacji niejawnych;
- Prowadzenie zwykłych postępowań sprawdzających oraz kontrolnych postępowań sprawdzających;
- Współpraca z ABW w zakresie realizacji zadań wynikających z ustawy o ochronie informacji niejawnych;
- Koordynacja i realizacja zadań obronnych w ramach powszechnego obowiązku obrony;
- Opracowywanie i aktualizowanie koncepcji wykonywania zadań obronnych;
- Opracowywanie i aktualizowanie Planu Operacyjnego Funkcjonowania IBPRS w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i czasie wojny;
- Opracowywanie i aktualizowanie Regulaminu Organizacyjnego IBPRS w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny;
- Planowanie, organizowanie i prowadzenie szkolenia obronnego dla kierowniczej kadry Instytutu oraz wyznaczonych pracowników w zakresie realizacji zadań obronnych w IBPRS;
- Udział w reklamowaniu na wniosek pracowników IBPRS, realizujących zadania obronne w Instytucie;
- Opracowanie i aktualizacja dokumentacji systemu Stałego Dyżuru IBPRS;
- Nadzór nad realizacją zadań związanych ze sprawami obronnymi i reagowaniem kryzysowym oraz współpraca w tym zakresie z Departamentem Zarządzania Kryzysowego, Spraw Obronnych i Ochrony Informacji Niejawnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
- Zadania związane z wykonywaniem funkcji Inspektora Ochrony Danych należy realizować przez:
 - informowanie administratora oraz pracowników, którzy przetwarzają dane osobowe, o obowiązkach spoczywających na nich na mocy przepisów o ochronie danych i doradzanie im w tej sprawie;

- monitorowanie przestrzegania przepisów o ochronie danych oraz polityki ochrony danych osobowych, w tym podział obowiązków;
- dokonywanie oceny skutków dla ochrony danych osobowych planowanych operacji przetwarzania dla ochrony danych osobowych, w przypadku, gdy dany rodzaj przetwarzania może powodować wysokie ryzyko naruszenia praw lub wolności osób fizycznych;
- współpraca z organem nadzorczym;
- pełnienie funkcji punktu kontaktowego dla organu nadzorczego w kwestiach związanych z przetwarzaniem, w tym z uprzednimi konsultacjami, o których oraz w stosownych przypadkach prowadzenie konsultacji we wszelkich innych sprawach;
- pełnienie funkcji punktu kontaktowego dla osób, których dane dotyczą w kwestiach związanych z przetwarzaniem ich danych osobowych oraz z wykonywaniem praw im przysługujących;
- prowadzenie rejestru czynności przetwarzania danych osobowych i opcjonalnie rejestru kategorii czynności przetwarzania danych osobowych w imieniu innego administratora;
- prowadzenie działań w przypadku incydentu naruszenia ochrony danych osobowych;
- zgłaszanie naruszenia ochrony danych osobowych do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, nie później niż w terminie 72 godz. po stwierdzeniu naruszenia;
- analizę sytuacji, okoliczności i przyczyn, które doprowadziły do naruszenia ochrony danych osobowych i przygotowanie zaleceń i rekomendacji dotyczących eliminacji ryzyka ich ponownego wystąpienia;
- prowadzenie rejestru pracowników upoważnionych do przetwarzania danych osobowych;
- zapoznanie pracowników przetwarzających dane osobowe z przepisami o ochronie danych osobowych, w tym prowadzenie szkoleń z zakresu ochrony danych osobowych;
- realizację zasad przetwarzania danych osobowych;
- przeprowadzanie szacowania ryzyka wdrażanych i wdrożonych procedur, środków bezpieczeństwa, zasobów i procesów przetwarzania danych osobowych.

Rozdział VI

Zasady funkcjonowania i odpowiedzialności

§ 1.

1. W czasie nieobecności Dyrektora jego prawa i obowiązki przejmuje Z-ca Dyrektora do spraw Naukowych, Sekretarz Naukowy lub kierownik jednostki organizacyjnej Instytutu w zakresie udzielonego pełnomocnictwa.
2. Instytut może być reprezentowany przez zastępców Dyrektora lub prokurentów, o ile zostali ustanowieni. Sposób i zakres reprezentacji określa pełnomocnictwo lub dokument ustanawiający prokurę.

3. Zaciąganie zobowiązań lub rozporządzanie składnikami aktywów trwałych Instytutu wymaga dla swej ważności kontrasygnaty Głównego Księgowego, a w razie jego nieobecności Zastępcy Głównego Księgowego.
4. Dyrektor może udzielać pełnomocnictw, o których mowa w ust. 2, także innym pracownikom Instytutu.

§ 2.

W razie nieobecności: zastępców Dyrektora, głównego księgowego lub kierowników komórek organizacyjnych, zastępują:

- zastępców Dyrektora - Dyrektor, inny zastępca Dyrektora lub wyznaczony przez danego zastępcę Dyrektora pracownik Instytutu;
- Głównego Księgowego, w sprawach księgowych - zastępca Głównego Księgowego;
- kierownika komórki organizacyjnej - zastępca kierownika lub wyznaczony przez niego pracownik.

§ 3.

1. Do podpisywania pism wysyłanych na zewnątrz IBPRS uprawnieni są: Dyrektor oraz w ramach udzielonych pełnomocnictw zastępcy Dyrektora, prokurenci lub pełnomocnicy oraz kierownicy jednostek organizacyjnych lub ich zastępcy.
2. Prawo do udzielania informacji dla prasy, radia, telewizji oraz innych mediów przysługuje wyłącznie Dyrektorowi i osobom upoważnionym przez Dyrektora.

§ 4.

1. Spory kompetencyjne związane z realizacją zadań w Instytucie rozstrzyga Dyrektor.
2. Kierownicy jednostek organizacyjnych decydują o sprawach kierowanych przez siebie jednostek w zakresie określonym przez Dyrektora.
3. Kierownicy jednostek merytorycznych odpowiadają za prawidłową gospodarkę finansową oraz sprawują nadzór merytoryczny nad przebiegiem i terminowością realizowanych w ich jednostkach badań naukowych, prac rozwojowych, wdrożeniowych i usługowych oraz są odpowiedzialni za rozwój naukowy podległych pracowników.
4. Kierownicy jednostek pomocniczych odpowiadają za terminową i prawidłową realizację powierzonych zadań.
5. Kierownicy jednostek organizacyjnych odpowiedzialni są za wyniki finansowe podległych jednostek. Kierownicy jednostek organizacyjnych ponoszą odpowiedzialność za powierzony im majątek na zasadach przewidzianych w kodeksie pracy oraz na zasadach ustalonych w umowie o odpowiedzialności materialnej lub wspólnej odpowiedzialności materialnej.
6. Kierownicy jednostek organizacyjnych odpowiedzialni są za ochronę danych osobowych w podległych jednostkach.
7. Kierownicy jednostek organizacyjnych ponoszą odpowiedzialność za realizację zadań obronnych, wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego, w granicach posiadanych kompetencji.

8. Zakresy czynności i obowiązków pracowników ustala ich bezpośredni przełożony.

§ 5.

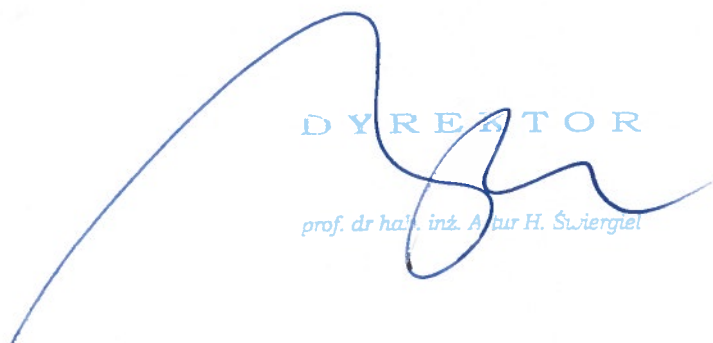
1. Przekazywanie i przejmowanie funkcji i majątku Instytutu odbywa się komisyjnie, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
2. Komisję zdawczo-odbiorczą powołuje Dyrektor.

Rozdział VII

Składanie oświadczeń o charakterze zobowiązań majątkowych

1. Do składania oświadczeń w imieniu Instytutu upoważniony jest Dyrektor z mocy ustawy lub Zastępca Dyrektora, Sekretarz Naukowy oraz kierownicy jednostek organizacyjnych w zakresie określonym w imiennym upoważnieniu udzielonym przez Dyrektora.
2. Dokumenty potwierdzające zaciągnięte zobowiązania podpisywane są przez jedną z osób wymienionych w pkt. 1 oraz przez Głównego Księgowego.
3. Podpis Głównego Księgowego na dokumencie zobowiązania oznacza wykonanie kontroli finansowej.

Warszawa, dn. 14.10.2020 r.


DYREKTOR
prof. dr hab. inż. Artur H. Świergiel

