

Adres artykułu: <https://bip.ibprs.pl/arttykul/komorki-organizacyjne-i-zakresy-ich-dzialania>

Komórki organizacyjne i zakresy ich działania

§11.

1. Do zadań jednostek organizacyjnych oraz samodzielnych stanowisk (odpowiednio do zakresu ich działań) należy w szczególności:

- realizowanie zadań związanych z działalnością statutową Instytutu;
- współpraca ze wszystkimi jednostkami organizacyjnymi Instytutu w zakresie potrzebnym do realizacji zadań Instytutu w szczególności poprzez uzgodnienia, konsultacje, wymianę informacji oraz materiałów;
- współpraca ze wszystkimi jednostkami organizacyjnymi Instytutu w zakresie potrzebnym do udzielania informacji lub wyjaśnień w postępowaniach kontrolnych;
- przygotowywanie wniosków, opinii, dokumentów, projektów pism, aktów prawnych oraz umów związanych z zakresem merytorycznym;
- przygotowywanie projektów odpowiedzi na wnioski o udzielenie informacji publicznej;
- realizację zadań obronnych wynikających z Planu Operacyjnego Funkcjonowania Instytutu w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny oraz przedsięwzięć systemu zarządzania kryzysowego;
- bieżąca weryfikacja materiałów opublikowanych na stronie internetowej Instytutu oraz BIP i zgłaszanie do DI potrzeby aktualizacji.

2. Jednostki naukowo - badawcze (zakłady):

- realizują badania naukowe i prace rozwojowe, zgodnie ze światowymi kierunkami postępu techniki i technologii w dziedzinach objętych zakresem działania Instytutu;

- w zakresie właściwości merytorycznej realizują prace usługowe wynikające z prowadzonej działalności gospodarczej Instytutu;
- biorą udział w systemie wykrywania skażeń w ramach Krajowego Systemu Wykrywania Skażeń i Alarmowania w zakresie wskazanym przepisami prawa.
- w zakresie właściwości merytorycznej przygotowują projekty dokumentów finansowo- księgowych (rachunków i faktur sprzedaży towarów i usług).

3. Dyrektor może ustalić dodatkowe zadania jednostkom organizacyjnym oraz samodzielnym stanowiskom.

4. W przypadku potrzeby współdziałania kilku jednostek organizacyjnych lub samodzielnych stanowisk, Dyrektor wyznacza jednostkę koordynującą prace.

§12.

1. Do obowiązków jednostek naukowo - badawczych należą w szczególności:

1.1. Zakład Bezpieczeństwa i Analizy Chemicznej Żywności (ZA) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- 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 oraz pasz,
- ocenę 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,
- analizę składu i struktury białek,
- metabolomikę mikrobiomu żywności,
- analizę wybranych aspektów toksykologicznych związanych z występowaniem zanieczyszczeń w żywności,

- analizę instrumentalną substancji aromatyzujących obecnych w żywności;

Działalność usługową obejmującą:

- 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 i metodycznych oznaczania składników i zanieczyszczeń w żywności,

Działalność szkoleniową obejmującą:

- szkolenia w zakresie działalności merytorycznej zakładu.

1.2. Zakład Biotechnologii (ZB) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- modyfikację genetyczną mikroorganizmów na poziomie inżynierii genetycznej opartej na systemach ekspresyjnych w celu zwiększenia ich aktywności metabolicznej i wydajności w procesach biotechnologicznych,
- opracowywanie i wdrażanie nowych technik inżynierii genomowej, w tym edycji genomu opartej na CRISPR/Cas umożliwiającą ukierunkowaną i precyzyjną edycję genomu oraz technologii rekombinacji DNA z wykorzystaniem wektorów ekspresyjnych, w celu ich zastosowania w przemyśle rolno-spożywczym,
- ocenę efektów ukierunkowanej modyfikacji genetycznej mikroorganizmów przemysłowych, w kontekście ich wykorzystania w procesach biotechnologicznych, w tym zwiększonej produkcji metabolitów, odporności na stres środowiskowy oraz poprawy stabilności genetycznej,
- identyfikację i funkcjonalną analizę genomu i transkryptomu mikroorganizmów z wykorzystaniem wysokoprzepustowego sekwencjonowania następnej generacji (NGS),
- opracowanie i wdrażanie technologii wytwarzania rekombinowanych enzymów T w układzie bakteryjnym o wysokiej wartości przemysłowej i biotechnologicznej,
- badania w zakresie proteomiki i funkcji metabolicznych mikroorganizmów przemysłowych,

- wdrażanie i opracowanie nowych metod analitycznych, w tym narzędzi biologii molekularnej i hodowli komórkowych in vitro,
- identyfikację molekularnych mechanizmów odpowiedzi mikrobioty jelitowej na czynniki środowiskowe, takie jak dieta i chemiczne zanieczyszczenia żywności, oraz analiza ich korelacji z ryzykiem rozwoju chorób dietozależnych,
- genomyczną charakterystykę probiotyków następnej generacji (NGP) w tym biologicznych funkcji postbiotyków;

Działalność usługową obejmującą:

- świadczenie usług analitycznych z zakresu biotechnologii i biologii molekularnej, w tym sekwencjonowania NGS, analizy ekspresji genów oraz profilowania mikrobiologicznego przy użyciu zaawansowanych technik molekularnych,
- opracowywanie i optymalizację procesów biotechnologicznych na zlecenie przemysłu, obejmujących produkcję białek rekombinowanych, enzymów oraz innych związków bioaktywnych,
- wykonywanie badań i ekspertyz dotyczących modyfikacji genetycznych mikroorganizmów do potencjalnych zastosowań przemysłowych,
- konsultacje eksperckie w zakresie wdrażania nowych technologii biotechnologicznych, edycji genomu oraz zaawansowanych metod inżynierii genetycznej, skierowane do przedsiębiorstw, jednostek naukowych oraz sektora publicznego;

Działalność szkoleniową obejmującą:

- współpracę krajową z sektorem biotechnologicznym w celu transferu wiedzy i technologii,
- realizację programów badawczo-rozwojowych, umożliwiających prowadzenie innowacyjnych badań oraz nawiązywanie współpracy z wiodącymi ośrodkami badawczymi na świecie,
- organizowanie cyklicznych seminariów naukowych z zakresu najnowszych technik biotechnologicznych i molekularnych,
- organizowanie specjalistycznych szkoleń i warsztatów dla firm oraz instytucji badawczych, mających na celu podniesienie kompetencji w zakresie nowoczesnych technik biotechnologicznych i molekularnych,
- organizowanie praktyk zawodowych dla studentów kierunków biologia, biotechnologia, mikrobiologia, technologia żywności i żywienia, dietetyka.

1.3. Zakład Cukrownictwa (ZC) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- opracowywanie sposobów poprawy efektywności przebiegu procesów jednostkowych produkcji cukru,
- 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,
- 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 usługową obejmującą:

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

Działalność szkoleniową obejmującą:

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

1.4. Zakład Technologii Fermentacji (ZF) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- opracowywanie nowoczesnych technologii fermentacyjnych, w tym zaawansowanych metod fermentacji precyzyjnej oraz skalowania procesów produkcyjnych,
- 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, 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;
- prowadzenie badań sensorycznych produktów spożywczych, wyrobów alkoholowych, tytoniowych oraz farmaceutycznych;
- prowadzenie pilotażowej linii do badania procesów biotechnologicznych;
- rozwój metod i technik wytwarzania mikroorganizmów w skali przemysłowej,
- rozwój preparatów mikrobiologicznych i postbiotycznych na potrzeby sektora rolno-żywnościowego oraz farmaceutycznego;

Działalność usługową obejmującą:

- ocenę jakości destylatów rolniczych, napojów spirytusowych i win na podstawie badań organoleptycznych, fizykochemicznych i chromatograficznych,

- kontrolę 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,
- ocenę fizykochemiczną i mikrobiologiczną kiszonych pasz.

1.5. Zakład Technologii Gorzelnictwa i Odnawialnych Źródeł Energii (ZG) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- 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;
- badania w zakresie technologii biometanu i biowodoru;
- badania w zakresie rozwoju technologii produkcji biopaliw ciekłych nowych generacji;

Działalność usługową obejmującą:

- 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 gorzelniczych, wywarów, spirytusu oraz pasz;

Działalność szkoleniową obejmującą:

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

1.6. Zakład Chłodnictwa i Jakości Żywności (ZJ) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- 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,
- badania z zakresu chłodnictwa i ochrony środowiska,
- badania w zakresie identyfikacji i ograniczenia emisji gazów cieplarnianych, racjonalnego wykorzystania zasobów naturalnych oraz nowych rozwiązań unieszkodliwiania zanieczyszczeń środowiska,
- badania w zakresie wyznaczania 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,

- badania pozwalające ocenić bezpieczeństwo zdrowotne i jakość surowców i produktów spożywczych pod kątem zanieczyszczeń pochodzących ze środowiska oraz powstałych podczas procesu produkcji i dystrybucji,
- opracowywanie nowatorskich metod analitycznych, do badania jakości i zanieczyszczeń żywności,
- opracowanie metod oceny sensorycznej żywności,
- badania znaczenia mikroorganizmów 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,
- identyfikację i charakterystykę mikroflory psychrofilnej występującej w żywności;

Działalność usługową obejmującą:

- 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 europejskiej legislacji dotyczącej sektora chłodniczego i ochrony środowiska,
- prowadzenie badań z zakresu oceny jakości oraz bezpieczeństwa zdrowotnego artykułów rolno-spożywczych, surowców, półproduktów, dodatków do żywności, wody do spożycia przez ludzi 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,
- pobieranie i badanie próbek wody do spożycia przez ludzi,
- 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 szkoleniową obejmującą:

- organizowanie i prowadzenie szkoleń z zakresu tematyki objętej przedmiotem działania Zakładu Chłodnictwa i Jakości Żywności,
- 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,
- prowadzenie szkoleń wg norm ISO z zakresu zasad obiektywizacji i oceny sensorycznej żywności, organizowanych dla pracowników laboratoriów badawczych i przykładowych 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, technicznych oraz konsultacji dla kadry pedagogicznej z zakresu działalności Zakładu Chłodnictwa i Jakości Żywności;

Inną działalność obejmującą:

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

1.7. Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych (ZK) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- opracowywanie nowych i modyfikację 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,
- 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 przetwarzania surowców rolniczych,
- prowadzenie prac związanych z inżynierskim doskonaleniem opracowywanych technologii, w tym prace konstrukcyjne, z uwzględnieniem urządzeń do wymiany ciepła mediów technologicznie uciążliwych (zawiesiny, pasty),
- rozwój technologii produkcji nowej żywności,

Działalność usługową obejmującą:

- 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.

1.8. Zakład Mikrobiologii (ZM) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- 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 niechemicznych, 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 Organizację Współpracy Gospodarczej i Rozwoju (OECD) i Światowej Federacji Kolekcji Drobnoustrojów (WFFC) kolekcji kultur, w tym izolację, identyfikację, gromadzenie i przechowywanie bakterii, drożdży i grzybów strzępkowych oraz opracowywanie i doskonalenie metod długoterminowego przechowywania drobnoustrojów;

Działalność usługową obejmującą:

- badanie jakości i bezpieczeństwa mikrobiologicznego surowców, półproduktów i produktów spożywczych,
- identyfikację drobnoustrojów występujących w żywności, w środowisku jej produkcji i dystrybucji,
- 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 domenie 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 szkoleniową obejmującą:

- 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;
- współpracę 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;
- współpracę z wiodącymi firmami produkującymi pożywki i sprzęt do badań mikrobiologicznych w zakresie oceny produktów i działalności szkoleniowej.

1.9. Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu (ZMT) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- 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 ich bezpieczeństwa żywnościowego,
- 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 i innych zanieczyszczeń w mięsie i produktach w aspekcie świadomego sterowania jakością przetworów mięsnych,
 - ocenę jakości i przydatności technologicznej surowców mięsnych i niemięsnych, 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 zawierającej 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 usługową obejmującą:

- 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 szkoleniową obejmującą:

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

1.10. Zakład Technologii Przetworów Owocowych i Warzywnych (ZO) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- opracowywanie technologii przetworów owocowych i warzywnych o właściwościach prozdrowotnych, specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywności funkcjonalnej,
- opracowanie technologii przetworów owocowych i warzywnych z wykorzystaniem procesów biotechnologicznych,
- badania możliwości zastosowania nowych oraz doskonalenie istniejących technik i technologii przetwarzania i utrwalania produktów owocowych i warzywnych (wysokie ciśnienia, homogenizacja, ditlenek węgla w stanie nadkrytycznym, mikrofała, ultradźwięki itp.),
- badanie możliwości zastosowania nowych oraz doskonalenie istniejących technik ekstrakcji związków bioaktywnych,
- opracowywanie technologii produktów owocowych i warzywnych z wykorzystaniem mniej znanych, regionalnych i/lub ekologicznych surowców o wysokim potencjale prozdrowotnym,
- ustalanie kryteriów oceny jakości fizykochemicznej i sensorycznej oraz opracowywanie i adaptacja nowych metod analitycznych badania surowców, półproduktów i produktów przemysłu owocowo-warzywnego,
- wykorzystanie produktów ubocznych z przemysłu owocowo-warzywnego do projektowania żywności,
- udział w pracach normalizacyjnych Polskiego Komitetu Normalizacyjnego w zakresie przetworów owocowych i warzywnych i mikrobiologii żywności;

Działalność usługową obejmującą:

- badanie jakości surowców, półproduktów i produktów przemysłu owocowo-warzywnego, 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 w skali mikrotechnicznej;

Działalność szkoleniową obejmującą:

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

1.11. Zakład Technologii Piwa i Słodu (ZP) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- ocenę przydatności technologicznej ziarna jęczmienia browarnego do celów słodowniczych, w tym nowych rodów i odmian proponowanych do uprawy w Polsce,
- ocenę jakości i przydatności technologicznej chmielu,
- ustalanie kryteriów oceny jakości fizykochemicznej dla surowców i produktów przemysłu słodowniczego, chmielarskiego i piwowarskiego,
- opracowywanie nowych i adaptację europejskich metod analitycznych badania surowców, półproduktów i produktów przemysłu: słodowniczego, chmielarskiego i piwowarskiego,
- doskonalenie technologii produkcji słodu, produktów chmielowych i piwa,
- opracowanie technologii zagospodarowywania odpadów produkcyjnych przemysłu słodowniczego, chmielarskiego i piwowarskiego,
- analizę komponentów smakowo-zapachowych piwa, chmielu i słodu;

Działalność usługową obejmującą:

- komercyjną ocenę jakości: surowców, półproduktów i produktów przemysłu słodowniczego, chmielarskiego i piwowarskiego przy wykorzystaniu metod chemicznych, fizykochemicznych, enzymatycznych, sensorycznych i

instrumentalnych,

- kontrolę procesu produkcji słodu, piwa i produktów chmielowych, w tym ich utrwalania,
- badanie wartości odżywczej i energetycznej piwa oraz surowców i produktów rolno-spożywczych,
- badanie produktów rolno-spożywczych (w tym żywności funkcjonalnej) pod kątem zawartości błonnika pokarmowego i beta-glukanu,
- ekspertyzy dla podmiotów gospodarczych oraz instytucji kontroli urzędowej w zakresie jakości surowców i produktów, przebiegu procesu technologicznego oraz analityki w obszarze piwowarstwa i słodownictwa,
- badanie piw, w tym bezalkoholowych, w zakresie spełniania wymogów przepisów krajowych i unijnych dot. informacji przekazywanej konsumentom,
- prowadzenie procesów technologicznych z zakresu słodownictwa w skali mikrotechnicznej;

Działalność szkoleniową obejmującą:

- szkolenia w zakresie fizykochemicznych i instrumentalnych metod analitycznych w obszarze działalności prowadzonej przez zakład.

1.12. Zakład Przetwórstwa Zbóż i Piekarstwa (ZZ) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- ocenę przydatności technologicznej ziarna zbóż dla celów optymalnego wykorzystania w przetwórstwie,
- doskonalenie techniki i technologii przetwórstwa oraz przechowywania i konserwacji ziarna zbóż,
- doskonalenie techniki i technologii 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 usługową obejmującą:

- szkolenia z zakresu standaryzacji jakości zbóż, przetworów zbożowych i piekarskich wraz z zasadami, organizacją i standaryzacją skupu interwencyjnego ziarna zbóż w Unii Europejskiej,
- konsultacje oraz wsparcie podmiotów zewnętrznych w opracowywaniu dokumentacji na ich potrzeby,
- wykonywanie analiz z zakresu jakości surowców, półproduktów i produktów przemysłu zbożowo-piekarskiego,
- ocenę jakości zbóż i ich przetworów oraz wyrobów piekarskich i ciastkarskich,
- organizację porównań międzylaboratoryjnych w zakresie oceny jakości ziarna pszenicy i mąki pszennej

Działalność szkoleniową obejmującą:

- organizację szkoleń z zakresu metod oceny jakości zbóż, przetworów zbożowych i piekarskich wraz z interpretacją uzyskiwanych wyników badań,
- organizację konferencji o tematyce dedykowanej branży zbożowo-młynarskiej i piekarskiej.

1.13. Zakład Biotechnologii Mleka (BM) prowadzi:

Działalność badawczą obejmującą:

- 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;

Działalność usługową obejmującą:

- realizowanie usług na zlecenie sektora przedsiębiorstw;

Działalność szkoleniową obejmującą:

- szkolenia w zakresie działalności merytorycznej zakładu.

2. Jednostki pomocnicze realizują swoje zadania w zakresie właściwości merytorycznej wynikającej z regulaminu oraz 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:

2.1. Dział Administracyjno-Techniczny (DA):

- prowadzi całokształt spraw związanych z administracją i obsługą techniczną mienia Instytutu w zakresie niezastrzeżonym dla innych jednostek organizacyjnych lub samodzielnych stanowisk;
- zapewnia sprawność techniczną i eksploatacyjną infrastruktury, nieruchomości i majątku ruchomego Instytutu;
- zapewnia modernizację i remont nieruchomości i infrastruktury oraz sprawuje nadzór nad pracami prowadzonymi przez wykonawców zewnętrznych;
- prowadzi sprawy związane z najmem powierzchni lokalowych, magazynowych, miejsc postojowych oraz przeznaczonych do świadczenia usług parkingowych;
- prowadzi rozliczenia mediów i usług telekomunikacyjnych;
- zapewnia ochronę mienia i osób;
- prowadzi sekretariat Dyrektora;
- prowadzi centralny rejestru umów;
- prowadzi archiwum akt;
- prowadzi gospodarkę transportową wraz z drobnym zaopatrzeniem;
- prowadzi obsługę kancelaryjną Instytutu;
- przeprowadza prace konserwacyjne oraz drobne prace remontowe zapewniające ciągłość sprawności technicznej i eksploatacyjnej infrastruktury i majątku Instytutu;
- zapewnia materiały do prac konserwacyjnych lub remontowych prowadzonych przez pracowników DA,
- prowadzi sprawy związane z gospodarką magazynową;
- prowadzi sprawy związane z gospodarką odpadami,
- prowadzi sprawy związane z likwidacją środków trwałych,
- współpracuje z Urzędem Dozoru Technicznego oraz innymi urzędami lub organami władzy publicznej w zakresie działalności merytorycznej działu;
- przygotowuje i tworzy warunki organizacyjno-techniczne 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;

- współpracuje z jednostkami organizacyjnymi w zakresie realizacji prac w dziale, w tym m.in. wynikających z dokumentacji systemu zarządzania obowiązującej w Instytucie.

2.2. Dział Koordynacji Badań, Informacji Naukowej i Marketingu (DI) odpowiada za:

- organizowanie działalności naukowej i badawczo-rozwojowej Instytutu, w szczególności koordynacji badań, planowania, sprawozdawczości i kontroli formalnej wykonania prac (karty tematów, sprawozdania i protokoły odbioru tematów);
- zapewnienie jednostkom organizacyjnym prowadzącym działalność naukowo-badawczą kompleksowego wsparcia w zakresie przygotowania wniosków o dofinansowanie projektów badawczych, inwestycyjnych, szkoleniowych i innych finansowanych ze źródeł krajowych oraz zagranicznych;
- obsługę formalno-finansową projektów realizowanych w IBPRS-PIB;
- opracowywanie rocznego sprawozdania z działalności Instytutu oraz rocznego planu badań naukowych i prac rozwojowych;
- przygotowywanie opracowań dotyczących działalności Instytutu na potrzeby MRiRW, MNiSW, RGIB i in.;
- opracowywanie wniosków i raportów do MNiSW dotyczących m.in. subwencji na utrzymanie i rozwój potencjału badawczego oraz przyznania środków finansowych na zakup, wytworzenie lub rozbudowę aparatury naukowo-badawczej i innych;
- prowadzenie spraw związanych z zawieraniem umów o współpracę w zakresie badawczo - rozwojowym z sektorem przedsiębiorstw;
- tworzenie i utrzymywanie baz danych;
- wydawanie czasopisma naukowego „Food Biotechnology and Agricultural Sciences”;
- przygotowanie bibliografii publikacji pracowników naukowych IBPRS-PIB;
- kontrolę terminowości opłat za zgłoszenia wynalazków oraz kontrolę okresów ochronnych;
- przygotowywanie planu szkoleń zewnętrznych, konferencji (krajowych i zagranicznych) i ich obsługę pod względem organizacyjnym i formalnym;
- opracowywanie, we współpracy z jednostkami organizacyjnymi lub samodzielnymi stanowiskami oraz obsługą prawną Instytutu, projektów

Zarządzeń Dyrektora;

- opracowanie materiałów informacyjnych i reklamowych dotyczących działalności Instytutu;
- tworzenie i upowszechnianie informacji o działalności Instytutu za pomocą mediów społecznościowych;
- aktualizację informacji umieszczanych na stornie internetowej Instytutu oraz BIP na podstawie zapotrzebowania zgłoszonego przez właściwą jednostkę;
- upowszechnianie i promocję osiągnięć naukowych i badawczo-rozwojowych IBPR-PIB m.in. poprzez targi, wystawy na podstawie informacji przekazanych przez właściwe jednostki organizacyjne;
- prowadzenie Rejestru Zarządzeń Dyrektora i Rejestru pism okólnych;
- publikacja Zarządzeń Dyrektora i pism okólnych;
- wsparcie zakładów merytorycznych w zakresie opracowania statystycznego wyników badań realizowanych w IBPRS-PIB oraz współpracę z jednostkami organizacyjnymi prowadzącymi działalność naukowo-badawczą w zakresie analiz statystycznych.

2.3. Dział Finansowo-Księgowy (DK) odpowiada za:

- bieżące i prawidłowe prowadzenie księgowości oraz sporządzanie sprawozdawczości w sposób umożliwiający:
 - prawidłowe i terminowe dokonywanie rozliczeń finansowych,
 - terminowe przekazywanie rzetelnych informacji ekonomicznych;
- prowadzenie rachunkowości Instytutu zgodnie z ustawą o rachunkowości oraz ustawą o finansach publicznych i wewnętrznymi procedurami;
- gromadzenie i przechowywanie dowodów księgowych;
- dokonywanie kontroli formalno-rachunkowej dowodów księgowych;
- wystawianie dokumentów sprzedaży towarów i usług;
- przyjmowanie gotówki i dokonywanie wypłat gotówkowych (obsługa kasy);
- prowadzenie rozliczeń finansowych z tytułu zobowiązań IBPRS-PIB;
- sporządzanie rocznych sprawozdań finansowych IBPRS-PIB oraz poddanie ich badaniu przez biegłego rewidenta;
- prowadzenie rozliczeń z Zakładem Ubezpieczeń Społecznych, Urzędem Skarbowym, Państwowym Funduszem Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych oraz z Urzędem Miasta;
- sporządzanie miesięcznych rozliczeń związanych z działalnością Instytutu lub działalnością jednostek organizacyjnych lub samodzielnych stanowisk;
- sporządzanie miesięcznych, kwartalnych i rocznych sprawozdań dla GUS;

- prowadzenie ewidencji składników majątku trwałego i obrotowego zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- organizowanie inwentaryzacji składników majątku Instytutu

2.4. Dział Płac i Spraw Pracowniczych (DS) odpowiada za:

- naliczanie wynagrodzeń, sporządzanie list płac i rozliczanie wynagrodzeń osobowych i bezosobowych;
- naliczanie wynagrodzeń i sporządzanie list płac wynikających z innych tytułów prawnych obowiązujących w Instytucie (fundusz socjalny, ryczałty samochodowe, inne);
- weryfikację miesięcznych zestawień roboczogodzin pracowników poszczególnych zakładów z uwzględnieniem list obecności, delegacji oraz absencji pod kątem rozliczania realizowanych projektów;
- przygotowanie dokumentów związanych z powierzeniem pracownikom zadań w projektach w zakresie merytorycznym działu;
- przygotowanie danych kadrowo-płacowych na potrzeby sprawozdawczości dla MRiRW i innych instytucji;
- obliczanie zasiłków chorobowych, opiekuńczych, macierzyńskich, wychowawczych, wynagrodzeń za czas niezdolności do pracy oraz prowadzenie prawidłowej dokumentacji w tym zakresie;
- obliczanie i rozliczanie składek ZUS za pracowników i pracodawcę oraz składek zdrowotnych od wszystkich wynagrodzeń, do których obowiązują przepisy dotyczące ubezpieczeń społecznych w obowiązujących prawem terminach;
- prowadzenie rozliczeń pracowników z Zakładem Ubezpieczeń Społecznych, Urzędem Skarbowym, Państwowym Funduszem Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych i PPK i innych rozliczeń uznaniowych związanych z pracownikami (np. obciążenia komornicze, ubezpieczenia dobrowolne);
- sporządzanie, na podstawie przekazanych przez jednostki organizacyjne prowadzące działalność badawczą i naukową rozliczeń czasu pracy, zestawień stanowiących podstawę do podziału wynagrodzeń na poszczególne tematy/projekty;
- sporządzanie zaświadczeń o zatrudnieniu i wynagrodzeniu oraz zaświadczeń do celów emerytalnych i rentowych;
- prowadzenie obsługi spraw osobowych pracowników Instytutu w oparciu o przepisy prawa pracy, w tym m.in.:
 - prowadzenie całokształtu spraw formalnych związanych z nawiązywaniem i rozwiązywaniem stosunków pracy z pracownikami,

- prowadzenie akt osobowych,
- nadzór nad przestrzeganiem przez pracowników Regulaminu Pracy w zakresie merytorycznym działu,
- 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 oraz zarządzeń i poleceń Dyrektora Instytutu;
- współpracę z komisją socjalną w zakresie gospodarki Zakładowym Funduszem Świadczeń Socjalnych,
- współpracę z Urzędami Pracy w zakresie rekrutacji pracowników oraz organizowania staży dla osób bezrobotnych;
- sporządzanie sprawozdawczości w zakresie zatrudnienia - zgodnie z wytycznymi GUS;
- prowadzenie spraw związanych ze stażami i praktykami zawodowymi uczniów oraz studentów wyższych uczelni;
- współpracę z Pełnomocnikiem ds. Ochrony Informacji Niejawnych w zakresie wyłączenia na wniosek pracowników Instytutu od obowiązku pełnienia czynnej służby wojskowej w razie ogłoszenia mobilizacji i w czasie wojny;
- współpracę ze Specjalistą ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy w zakresie badań wstępnych, kontrolnych i okresowych;
- prowadzenie rejestru umów cywilnoprawnych z osobami fizycznymi nieprowadzącymi działalności gospodarczej
- współpracę z jednostkami organizacyjnymi w zakresie realizacji prac działu, w tym m.in. wynikających z dokumentacji systemu zarządzania obowiązującej w Instytucie.

2.5. Dział Zamówień Publicznych i Zaopatrzenia (DZ) odpowiada za:

- prawidłową realizację w Instytucie procedur udzielania zamówień publicznych (do których znajduje zastosowanie ustawa – Prawo zamówień publicznych, zamówień o wartości poniżej progu stosowania ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz zamówień zwolnionych ze stosowania ustawy – Prawo zamówień publicznych na innej podstawie niż wartość), w tym w szczególności poprzez:
 - weryfikację obowiązku stosowania ustawy – Prawo zamówień publicznych w przypadku realizowanych przez komórki organizacyjne dostaw, usług lub robót budowlanych,

- przygotowywanie dokumentacji w procesie udzielania zamówień publicznych oraz koordynacja postępowania we współpracy z właściwymi merytorycznie jednostkami organizacyjnymi,
- prowadzenie postępowań o udzielenie zamówień publicznych na dostawę, usługi oraz roboty budowlane oraz realizację zamówień wyłączonych ze stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych,
- koordynowanie procesu zawierania umów o udzielenie zamówień publicznych;
- przygotowywanie regulaminów, procedur i projektów zarządzeń dot. zamówień publicznych;
- weryfikację wniosków komórek organizacyjnych dot. zamówień publicznych, w zakresie zgodności z wymaganiami ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz wewnętrznymi przepisami i określanie odpowiednich trybów postępowań;
- koordynację i nadzór nad prawidłową pracą komisji przetargowych w postępowaniach o udzielenie zamówienia publicznego;
- przechowywanie dokumentacji postępowań o udzielenie zamówień publicznych realizowanych na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych i regulaminu udzielania zamówień publicznych;
- kontrolę dokumentów finansowo - księgowych pod kątem zgodności udzielonego zamówienia publicznego z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych i regulaminu udzielania zamówień publicznych;
- prowadzenie rejestru zamówień publicznych, do których znajduje zastosowanie ustawa Prawo zamówień publicznych i regulamin udzielania zamówień publicznych;
- prowadzenie sprawozdawczości związanej z zamówieniami publicznymi;
- koordynowanie i przygotowywanie planu zamówień publicznych i planu postępowań o udzielenie zamówienia w Instytucie;
- prowadzenie spraw Instytutu z zakresu zaopatrzenia;
- planowanie i bieżącą realizację zakupów na podstawie zaakceptowanych wniosków zgodnie z regulaminem udzielania zamówień publicznych;
- monitorowanie oraz weryfikację realizacji zamówień u wykonawców;
- kontrolę dokumentów dotyczących rozliczeń z wykonawcami;
- nadzór i wsparcie komórek organizacyjnych w procesach zwrotów i reklamacji;
- prowadzenie rejestrów, sporządzanie raportów oraz przechowywanie dokumentacji dotyczącej zaopatrzenia.

2.6. Dział Współpracy Gospodarczej i Rozwoju (GR) odpowiada za:

- współpracę z Krajową Grupą Spożywczą, Krajowym Ośrodkiem Wsparcia Rolnictwa oraz spółkami Skarbu Państwa w zakresie wdrażania technologii, wynalazków, produktów i usług;
- identyfikację potrzeb podmiotów gospodarczych podległych i nadzorowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi i Ministerstwo Aktywów Państwowych w zakresie działalności badawczo- rozwojowej;
- realizację prac w zakresie wytwarzania surowców farmaceutycznych;
- nadzór nad zakładami i jednostkami organizacyjnymi Instytutu prowadzącymi działalność, o której mowa w art. 49a ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. 2005 Nr 179 poz. 1485);
- wdrażanie i nadzór nad systemem Dobrej Praktyki Uprawy i Zbioru oraz Dobrej Praktyki Wytwarzania;
- współpracę z organizacjami pozarządowymi;
- współpracę z jednostkami organizacyjnymi prowadzącymi działalność naukowo-badawczą.

2.7. Dział Jakości (DJ) odpowiada za:

- realizację polityk związanych z systemem zarządzania zgodnym z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025 i nadzór nad funkcjonowaniem tego systemu;
- koordynację prac związanych z opracowywaniem planów, sprawozdań oraz ankiet w zakresie informacji dot. działalności laboratoryjnej spełniającej wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025;
- koordynację 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;
- zarządzanie dokumentacją systemu zarządzania (Księgą Jakości i Księgą Procedur Ogólnych) opracowaną zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025;
- weryfikację treści dokumentów będących wynikiem realizacji Procedur Ogólnych, m.in. raportów z auditów wewnętrznych, przeglądów zarządzania, protokołów dot. działań korygujących, doskonalących, prac niezgodnych z wymaganiami oraz odstępstw;
- utrzymanie i zarządzanie programem auditów wewnętrznych;
- organizowanie przeglądów zarządzania, m.in. przygotowanie programu przeglądu, materiałów roboczych i opracowanie raportów z przeglądów;

- uruchamianie i nadzorowanie działań korygujących/doskonalących po przeglądach zarządzania oraz auditach;
- prowadzenie szkoleń wewnętrznych w zakresie systemu zarządzania;
- koordynację 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;
- analizę zmian w dokumentach wydawanych przez jednostkę akredytującą, a związanych z działaniem laboratoriów badawczych;
- utrzymywanie kontaktów z jednostką akredytującą laboratoria badawcze;
- reprezentowanie IBPRS-PIB w Klubie Polskich Laboratoriów Badawczych „POLLAB” oraz w Klubie Polskie Forum ISO 9000.

2.8. Dział Informatyki (IT), odpowiada za:

- ciągłość funkcjonowania, bezpieczeństwo i rozwój systemów teleinformatycznych Instytutu;
- utrzymanie, monitorowanie i administrowanie infrastrukturą informatyczną, w tym sieci, serwerów, usług komunikacyjnych i magazynów danych;
- podejmowanie działań naprawczych i rozwojowych w zakresie IT;
- utrzymanie i wdrażanie zabezpieczeń technicznych systemów IT w zakresie ochrony danych i bezpieczeństwa informacji w sposób gwarantujący realizowanie zadań Instytutu w zgodzie z przepisami prawa;
- planowanie zakupów sprzętu, oprogramowania i licencji w zakresie IT;
- ewidencję, rozporządzanie i zarządzanie cyklem życia sprzętu, oprogramowania i licencji w zakresie IT;
- przygotowanie komputerowych stanowisk pracy i środowisk IT;
- udzielanie wsparcia technicznego, obsługę zgłoszeń i doradztwo w zakresie korzystania ze sprzętu oraz systemów IT;
- opracowywanie projektów procedur, polityk lub innych dokumentacji w zakresie IT,
- zapewnienie wsparcia informatycznego przy organizacji spotkań, konferencji lub innych wydarzeń.

3. Szkoła Doktorska:

- stanowi zorganizowaną formę interdyscyplinarnego kształcenia doktorantów, prowadzona jest w trybie studiów stacjonarnych i ma na celu przygotowanie jej uczestników do uzyskania stopnia naukowego doktora w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinach: technologia żywności i żywienia, rolnictwo i ogrodnictwo;
- prowadzona jest w oparciu o powszechnie obowiązujące przepisy prawa, regulamin Szkoły Doktorskiej a także umowy o prowadzeniu Szkoły Doktorskiej;

3.1. Nadzór merytoryczny nad działaniem Szkoły Doktorskiej sprawuje Rada Szkoły Doktorskiej;

3.2. Szkołą Doktorską kieruje Dyrektor Szkoły, powołany zgodnie z przepisami regulaminu Szkoły Doktorskiej oraz umowy o prowadzeniu Szkoły Doktorskiej;

3.3. Sposób organizacji Szkoły Doktorskiej, zakres kompetencji oraz odpowiedzialności dyrektora Szkoły Doktorskiej określają regulamin szkoły doktorskiej a także umowy o prowadzeniu Szkoły Doktorskiej.

4. Stanowisko ds. Współpracy z Ośrodkami Doradztwa Rolniczego i Przemysłem (ODR) odpowiada za:

- 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;
- koordynację współpracy jednostek organizacyjnych prowadzących działalność naukowo-badawczą 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.

5. Stanowisko ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy (BHP) odpowiada za prawidłową realizację zadań służby BHP określonych w bezwzględnie obowiązujących przepisach, w szczególności w na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie służby bezpieczeństwa i higieny pracy z dnia 2

6. Inspektor Ochrony Danych (IOD) odpowiada za:

- informowanie administratora oraz pracowników, którzy przetwarzają dane osobowe, o obowiązkach spoczywających na nich na mocy przepisów o ochronie danych oraz doradztwo w tym zakresie;
- 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, w tym w szczególności w przypadku, gdy dany rodzaj przetwarzania może powodować wysokie ryzyko naruszenia obowiązujących przepisów w tym zakresie;
- współpraca z organem nadzorczym w zakresie ochrony danych osobowych;
- pełnienie funkcji punktu kontaktowego dla organu nadzorczego w kwestiach związanych z przetwarzaniem, w tym prowadzenie konsultacji;
- 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 rejestrów kategorii czynności przetwarzania danych osobowych w imieniu innych administratorów;
- podejmowanie niezbędnych działań w przypadku wystąpienia 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.

7. Stanowisko ds. komercjalizacji wyników badań oraz zarządzania własnością intelektualną (KI) odpowiada za:

- określanie rekomendacji w zakresie formy ochrony własności intelektualnej wytworzonej w efekcie prac Instytutu;
- prowadzenie oceny potencjału komercjalizacyjnego własności intelektualnej;
- rejestrowanie i prowadzenie bieżącej aktualizacji zgłoszeń wyników badań lub prac, zgłoszeń praw oraz udzielonych lub posiadanych praw w zakresie ochrony własności intelektualnej;
- prowadzenie cyklicznej analizy zasadności dalszego utrzymywania w mocy poszczególnych praw i wydawanie stosownych rekomendacji w tym zakresie;
- prowadzenie cyklicznej analizy praw niekomercjalizowanych, określając ich potencjał komercjalizacyjny oraz klasyfikując je pod względem tego potencjału;
- przeprowadzanie cyklicznych analiz potencjalnych naruszeń praw własności intelektualnej, podejmowanych na podstawie zgromadzonych informacji lub zgłoszeń pracowników Instytutu.

8. Rzecznik ds. komunikacji medialnej i społecznej (RM) odpowiada za:

- monitorowanie informacji publikowanych w mediach, w tym mediach społecznościowych, istotnych dla zakresu działalności Instytutu,
- reprezentowanie Instytutu w zakresie komunikacji medialnej i prowadzenie działań medialnych,
- przygotowywanie planów w zakresie komunikacji wyników badań naukowych społeczeństwu, organizowanie konferencji, seminariów i innych wydarzeń medialnych.

Metryczka

Podmiot udostępniający:	IBPRS-PIB
Odpowiedzialny za treść:	Marcin Sokołowski

Wytworzył:	Marcin Sokołowski
Data wytworzenia:	29.06.2024
Opublikował w BIP:	Marcin Sokołowski
Data opublikowania:	29.06.2024 02:32
Ostatnio zaktualizował:	Paweł Melon
Data ostatniej aktualizacji:	16.01.2026 15:29
Liczba wyświetleń:	192