

1096**ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 26 kwietnia 2004 r.

w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze²⁾

Na podstawie art. 33 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634, z późn. zm.³⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Rozporządzenie określa:

- 1) szczegółowe wymagania higieniczno-sanitarne dotyczące zakładów i ich wyposażenia;
- 2) warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi, dozwolonymi substancjami dodatkowymi lub innymi składnikami żywności, w tym szczególne wymagania dotyczące środków spożywczych sprzedawanych luzem, łatwo psujących się, sypkich oraz nieopakowanych, zwanymi dalej „żywnością”, oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, dotyczące:
 - a) stanu technicznego budynków, pomieszczeń i instalacji,
 - b) jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i do celów gospodarczych oraz pary wodnej i lodu używanych do produkcji żywności,
 - c) gromadzenia i przechowywania odpadów z żywności,
 - d) narzędzi, urządzeń i wyposażenia zakładu,
 - e) osób wykonujących prace przy produkcji i w obrocie żywnością.

2. Przepisy rozporządzenia nie dotyczą produkcji środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz produkcji pierwotnej.

§ 2. 1. Budynki i pomieszczenia zakładów muszą znajdować się w dobrym stanie technicznym i spełniać wymagania sanitarne i higieniczne oraz ochrony środowiska, a także muszą być utrzymywane w czystości.

2. Szczegółowe wymagania techniczne zakładów określają przepisy Prawa budowlanego.

3. Wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach, w zakresie nieuregulowanym w niniejszym rozporządzeniu, określają przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy.

§ 3. Budynki i pomieszczenia zakładów planuje się, projektuje oraz buduje z uwzględnieniem ich odpowiedniego usytuowania i wielkości, w taki sposób, aby:

- 1) umożliwić odpowiednią obsługę, czyszczenie lub dezynfekcję, zapewnić unikanie lub minimalizowanie zanieczyszczeń pochodzących z powietrza oraz zagwarantować odpowiednią przestrzeń roboczą, umożliwiającą wykonywanie wszystkich operacji w warunkach higienicznych;
- 2) chronić przed gromadzeniem się brudu w pomieszczeniach, uniemożliwić stykanie się żywności z materiałami toksycznymi i przenoszenie się cząstek tych materiałów do żywności oraz tworzenie się kondensatu lub niepożądanego pleśni na powierzchni żywności;
- 3) umożliwić stosowanie dobrej praktyki higienicznej (GHP), w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi — pomiędzy poszczególnymi, oddzielnymi czynnościami i podczas tych czynności — pochodzącymi od żywności, materiałów opakowaniowych i osłonowych, wyposażenia, wody, powietrza lub osób wykonujących pracę przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz zewnętrznych źródeł zanieczyszczeń, w tym szkodników;
- 4) umożliwić, w zależności od potrzeb, odpowiednie warunki magazynowania w temperaturze kontrolowanej za pomocą urządzeń o wystarczającej wydajności dla utrzymywania żywności w odpowiedniej temperaturze oraz monitorowania i rejestracji temperatury.

§ 4. 1. Zakład musi posiadać kanalizację dostosowaną do jego potrzeb.

2. Kanalizację projektuje się i wykonuje zgodnie z przepisami Prawa budowlanego, w taki sposób, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia żywności.

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 93, poz. 833 oraz z 2003 r. Nr 199, poz. 1941).

²⁾ Rozporządzenie wdraża postanowienia dyrektywy Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 175 z 19.07.1993).

Dane dotyczące ogłoszenia aktu prawa Unii Europejskiej, zamieszczone w niniejszym rozporządzeniu, z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej dotyczą ogłoszenia tego aktu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej — wydanie specjalne.

³⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 128, poz. 1408, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362, z 2003 r. Nr 52, poz. 450, Nr 122, poz. 1144, Nr 130, poz. 1187, Nr 199, poz. 1938 i Nr 208, poz. 2020 oraz z 2004 r. Nr 33, poz. 288 i Nr 96, poz. 959.

§ 5. 1. W zakładzie instaluje się odpowiednią ilość umywalek, przeznaczonych do mycia rąk, w miejscach, gdzie jest to konieczne ze względu na proces produkcji lub obrotu oraz wyeliminowanie zagrożenia zanieczyszczenia żywności.

2. Każdą umywalkę wyposaża się w:

- 1) armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodą;
- 2) środki do mycia rąk i do ich higienicznego suszenia.

3. Dla uniknięcia niedopuszczalnego ryzyka zanieczyszczenia żywności urządzenia do mycia żywności oddziela się od urządzeń do mycia rąk.

§ 6. 1. W zakładzie musi być odpowiednia, ze względu na wielkość zakładu i rodzaj prowadzonej działalności, ilość ustępów z bieżącą wodą podłączonych do instalacji kanalizacyjnej, przeznaczonych dla osób wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością.

2. W zakładzie muszą być oddzielne ustępy przeznaczone dla osób niewykonujących prac przy produkcji lub w obrocie żywnością.

3. Ustępy muszą być wyposażone w grawitacyjną lub mechaniczną wentylację, a drzwi od ustępów nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych.

§ 7. 1. W pomieszczeniach zapewnia się, stosownie do potrzeb, grawitacyjną lub mechaniczną wentylację, wykluczającą możliwość przepływu powietrza z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego.

2. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwiać łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.

3. Otwory rewizyjne nie mogą znajdować się w pomieszczeniach produkcyjnych lub obróbki żywności.

§ 8. 1. Pomieszczenia w zakładzie, w których jest produkowana lub wprowadzana do obrotu żywność, muszą być wyposażone w naturalne lub sztuczne oświetlenie dostosowane do wykonywanych w nich czynności, odpowiadające wymaganiom w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Punkty świetlne w pomieszczeniach produkcyjnych zabezpiecza się przed rozpryskiem szkła.

§ 9. 1. W zakładzie muszą być szatnie dla pracowników lub innych osób wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością.

2. Jeżeli jest to niezbędne ze względu na bezpieczeństwo żywności lub procesy technologiczne produkowanych w zakładzie środków spożywczych, szatnie, o których mowa w ust. 1, posiadają w części sąsiadującej z pomieszczeniami produkcyjnymi wydzielone miejsca przeznaczone do przechowywania odzieży ochronnej.

§ 10. Zaprojektowanie i rozplanowanie pomieszczeń, w których jest przygotowywana, obrabiana lub przetwarzana żywność, musi umożliwiać stosowanie dobrej praktyki higienicznej (GHP), w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi pomiędzy poszczególnymi, oddzielnymi czynnościami i podczas tych czynności. W szczególności pomieszczenia te muszą odpowiadać wymaganiom określonym w § 11—16.

§ 11. 1. Podłogi muszą być utrzymane w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, do dezynfekcji.

2. Do wykonania podłóg używa się materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych.

3. W przypadku gdy jest to konieczne ze względu na rodzaj prowadzonej działalności oraz bezpieczeństwo żywności, podłogi muszą być tak wykonane, aby umożliwiać odpowiedni spływ wody z ich powierzchni.

§ 12. 1. Powierzchnie ścian w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych muszą być wykonane z materiałów łatwych do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne ze względu na rodzaj prowadzonej działalności, do dezynfekcji, a także muszą być utrzymywane w dobrym stanie.

2. Ściany wykonuje się z materiałów spełniających wymogi, o których mowa w § 11 ust. 2.

3. Jeżeli tego wymagają czynności związane z przygotowaniem, obróbką lub przetworzeniem żywności, ściany pokrywa się materiałem gładkim do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności.

4. Jeżeli jest to możliwe, połączenia ścian i podłóg powinny być zaokrąglone.

§ 13. Sufity i zamocowane w górze elementy muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i ograniczać kondensację pary oraz wzrost niepożądanych pleśni.

§ 14. 1. Okna i inne otwory muszą mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki umieszczone w górnych częściach okien, łatwe do otwierania z poziomu podłogi, z zastrzeżeniem ust. 3.

2. Okna powinny być wyposażone w łatwo dające się zdjąć do czyszczenia siatki ochronne przeciw insektom.

3. W przypadku gdy otwarte okna mogłyby być przyczyną zanieczyszczenia żywności, w czasie produkcji muszą być one zamknięte i zabezpieczone przed otwarciem.

§ 15. 1. Drzwi do pomieszczeń produkcyjnych lub pomieszczeń, w których żywność wprowadzana jest

do obrotu, muszą być szczelne, łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcji.

2. W pomieszczeniach produkcyjnych używa się drzwi o gładkich i nienasiąkliwych powierzchniach.

§ 16. 1. Powierzchnie, w tym powierzchnie wyposażenia, wykorzystywane w procesie produkcji, w szczególności powierzchnie będące w kontakcie z żywnością, muszą być utrzymane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to konieczne ze względu na bezpieczeństwo żywności, dezynfekcji.

2. Do wykonania powierzchni, o których mowa w ust. 1, używa się materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych.

§ 17. 1. W zakładzie instaluje się odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekowania sprzętu roboczego i wyposażenia.

2. Urządzenia, o których mowa w ust. 1, muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do czyszczenia oraz odpowiednio zasilane w gorącą i zimną wodę, jeżeli jest to konieczne ze względu na proces produkcji i obrotu oraz wyeliminowanie zagrożeń zanieczyszczenia żywności.

§ 18. 1. Zakład zapewnia odpowiednie warunki do mycia żywności.

2. Zlewy lub inne urządzenia przeznaczone do mycia żywności muszą być, zgodnie z potrzebami, odpowiednio zasilane w gorącą lub zimną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi i utrzymywane w czystości.

§ 19. 1. Obiekty ruchome i tymczasowe, takie jak: namioty, stoiska handlowe, środki transportu do sprzedaży obwoźnej, obiekty używane okazjonalnie w celach cateringowych oraz automaty do sprzedaży muszą być tak usytuowane, zaprojektowane, wykonane i utrzymane w czystości oraz sprawności, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia żywności oraz uniemożliwić dostęp szkodnikom.

2. Przedsiębiorcy wykonujący działalność w obiektach, o których mowa w ust. 1, oraz prowadzący automaty zapewniają w szczególności:

- 1) dostęp do urządzeń mających na celu utrzymanie właściwej higieny pracowników lub innych osób wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością, w tym urządzeń do mycia i suszenia rąk w warunkach higienicznych, higieniczne ustępy i szatnie;
- 2) dobry stan powierzchni będących w kontakcie z żywnością, wykonanych w sposób gwarantujący łatwe czyszczenie oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcję; do wykonania tych powierzchni używa się materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych;

3) właściwe warunki do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia;

4) właściwe warunki higieniczne do czyszczenia żywności, w tym zasilanie w ciepłą lub zimną wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi — w przypadku gdy czyszczenie stanowi część działalności przedsiębiorcy w obiekcie, o którym mowa w ust. 1;

5) dostęp do przystosowanych pomieszczeń lub urządzeń umożliwiających higieniczne składowanie i usuwanie niebezpiecznych lub niejadalnych substancji oraz odpadów, zarówno ciekłych, jak i stałych;

6) dostęp do odpowiednich urządzeń służących do utrzymywania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności;

7) przechowywanie żywności w sposób pozwalający na uniknięcie ryzyka jej zanieczyszczenia.

§ 20. 1. W zakładach wprowadzających żywność do obrotu ekspozycję i sprzedaż środków spożywczych organizuje się w wyznaczonych miejscach, wyposażonych w odpowiednie urządzenia i sprzęt, w taki sposób, aby środki spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia były oddzielone od środków spożywczych, które będą poddawane dalszej obróbce przez konsumenta.

2. W zakładach zapewnia się, uwzględniając charakter działalności zakładu oraz rodzaj środków spożywczych, urządzenia i sprzęt do przyjęcia tych środków, ich transportu wewnętrznego, przechowywania, porcjowania, eksponowania, ważenia i pakowania, z uwzględnieniem zachowania wymagań w zakresie temperatury przechowywania właściwych dla danego środka spożywczego.

§ 21. 1. W zakładach wprowadzających do obrotu żywność oraz artykuły niebędące żywnością należy wydzielić stanowiska do ekspozycji, przechowywania, porcjowania, pakowania i ważenia żywności, tak aby uniemożliwić wzajemne zanieczyszczanie oraz zapewnić bezpieczeństwo żywności i artykułów niebędących żywnością.

2. W zakładach, o których mowa w ust. 1, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością nie mogą być stosowane do artykułów niebędących żywnością.

3. W pomieszczeniach, w których magazynowana i przechowywana jest żywność oraz artykuły niebędące żywnością, przestrzegane są wymagania, o których mowa w ust. 1.

§ 22. 1. Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, z którymi styka się żywność, muszą być:

- 1) utrzymywane w dobrym stanie technicznym, aby zminimalizować wszelkie ryzyko zanieczyszczenia żywności;

2) wykonane z takich materiałów, które umożliwiają utrzymanie ich w czystości oraz, jeżeli jest to niezbędne, ich dezynfekcję; nie dotyczy to pojemników bezzwrotnych oraz opakowań;

3) zainstalowane w taki sposób, aby umożliwić odpowiednie czyszczenie otaczającego je obszaru.

2. W obrocie środkami spożywczymi sprzedawanymi luzem, dla każdego rodzaju środków spożywczych wydziela się sprzęt i narzędzia takie, jak w szczególności: noże, deski, szufle, łyżki, szczypce, naczynia wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

§ 23. 1. Odpady żywności, niejadalne produkty uboczne oraz inne odpady nie mogą być magazynowane w pomieszczeniach, w których znajduje się żywność, chyba że jest to nie do uniknięcia przy właściwym działaniu zakładu.

2. Odpady żywności, niejadalne produkty uboczne oraz inne odpady są przechowywane w zamkniętych pojemnikach. Pojemniki te muszą być właściwie wykonane, utrzymywane w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, do dezynfekcji.

3. W zakładzie muszą być zapewnione warunki do usuwania i magazynowania odpadów żywności, niejadalnych produktów ubocznych oraz innych odpadów zgodnie z przepisami o odpadach. Magazyny odpadów projektuje się w taki sposób, aby umożliwić utrzymanie ich w czystości oraz chronić przed dostępem szkodników.

4. Ścieki muszą być odprowadzone w sposób niepowodujący zanieczyszczenia żywności, zarówno bezpośrednio, jak i pośrednio.

§ 24. 1. Zakład musi posiadać odpowiednie zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, odpowiadającą wymaganiom określonym w przepisach o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków. Wody tej używa się zawsze, jeżeli zachodzi konieczność zapewnienia, aby nie została zanieczyszczona żywność.

2. W zakładzie może być używana woda przeznaczona do celów przeciwpożarowych, wytwarzania pary, chłodzenia i do innych celów gospodarczych. W takim przypadku, jeżeli woda przeznaczona do celów przeciwpożarowych nie pochodzi z miejskiej sieci wodociągowej, woda ta musi mieć swój oddzielny system instalacji, który wymaga oznaczenia odróżniającego ją od instalacji dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Woda do celów przeciwpożarowych nie może łączyć się z systemami instalacji wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

3. Woda, która jest odzyskiwana do ponownego użycia jako woda technologiczna lub jako składnik żywności, nie może stanowić ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego, chemicznego lub fizycznego żyw-

ności i musi odpowiadać tym samym wymaganiom, jakie obowiązują dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

4. Lód stykający się bezpośrednio z żywnością lub którego zastosowanie może prowadzić do jakiegokolwiek zanieczyszczenia żywności, wytwarza się z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, która spełnia wymagania wymienione w ust. 1. Lód ten jest produkowany i przetwarzany w warunkach chroniących go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.

5. Para wodna stykająca się bezpośrednio z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji, które stanowią zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka lub mogą zanieczyścić żywność.

§ 25. 1. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz, jeżeli to niezbędne, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

2. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością przy czynnościach wymagających bezpośredniego stykania się z żywnością muszą posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydawanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

3. Osoba, która może spowodować zakażenie żywności, zgłasza niezwłocznie chorobę lub jej objawy kierującemu zakładem.

4. Wykaz prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, oraz wykaz chorób uniemożliwiających wykonywanie czynności z zakresu produkcji i obrotu żywnością, a także rodzaje czynności, których nie wolno wykonywać osobom dotkniętym takimi chorobami, określają przepisy ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

5. Osoba chora lub podejrzana o chorobę albo o zakażenie uniemożliwiające wykonywanie prac i czynności w procesie produkcji i w obrocie żywnością jest niezwłocznie odsuwana od tych prac i czynności, jeżeli zachodzi jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia żywności mikroorganizmami patogennymi.

§ 26. Do zakładu nie można przyjmować surowców lub składników zanieczyszczonych pasożytami, mikroorganizmami patogennymi, toksynami i obcymi substancjami, szkodnikami oraz zanieczyszczeniami określonymi w przepisach odrębnych dotyczących zanieczyszczeń żywności, chyba że te surowce lub składniki po sortowaniu lub procedurach przygotowawczych i obróbce, zastosowanych w sposób higieniczny w zakładzie, będą mogły być użyte do produkcji żywności.

§ 27. 1. Surowce i składniki magazynowane w zakładzie są przechowywane w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie.

2. Żywność, która jest magazynowana, pakowana, wydawana, transportowana lub poddawana innym czynnościom w zakładzie, musi być chroniona przed wszelkimi zanieczyszczeniami, które mogą spowodować, że stanie się ona nieprzydatna do spożycia, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona.

3. Zakład musi posiadać procedury określające sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony przed szkodnikami.

§ 28. 1. Łatwo psujące się surowce, składniki, półprodukty oraz produkty gotowe przechowuje się we właściwej, kontrolowanej na bieżąco temperaturze, z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, w celu uniknięcia ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka. Dopuszcza się możliwość wykonywania w ograniczonym okresie, poza kontrolą temperatury, stosownych czynności przy przygotowaniu, transporcie, magazynowaniu, prezentacji i wydawaniu żywności, pod warunkiem że nie spowoduje to powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

2. Temperatura, wilgotność, czas i inne parametry przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi przez producenta.

3. Zakłady produkujące, przetwarzające lub pakujące żywność muszą mieć odpowiednie do potrzeb, wystarczająco duże pomieszczenia magazynowe przeznaczone do oddzielnego magazynowania surowców i przetworzonych produktów, z właściwą, wydzieloną chłodnią, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności.

4. Zabrania się przechowywania razem surowców z przetworzonymi produktami lub artykułami niebędącymi żywnością oraz ze środkami spożywczymi, jeżeli mogą na siebie oddziaływać, powodując zmiany ich właściwości.

§ 29. W przypadku gdy środki spożywcze mają być przechowywane lub wydawane w obniżonych temperaturach, po etapie przetwarzania w podwyższonej temperaturze lub etapie przygotowania końcowego, jeżeli nie jest stosowany proces ogrzewania, muszą one być schłodzone tak szybko, jak to jest możliwe, do temperatury, która wyeliminuje ryzyko zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

§ 30. 1. Rozmrażanie środków spożywczych przeprowadza się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko namnażania się mikroorganizmów patogennych lub powstawania toksyn w żywności. Podczas rozmrażania żywność poddaje się działaniom, które nie powodują powstawania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

2. W przypadku gdy ciecz wydzielająca się podczas procesu rozmrażania może stanowić zagrożenie dla zdrowia, ciecz ta musi być odpowiednio odprowadzona.

3. Po rozmrożeniu żywność musi być traktowana w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko namnażania się mikroorganizmów patogennych lub powstawania toksyn.

§ 31. Środki spożywcze sprzedawane luzem, z wyłączeniem owoców i warzyw, przechowuje się w pojemnikach z przykrywami lub w innych opakowaniach uniemożliwiających zanieczyszczenie tych środków.

§ 32. Pieczywo, w przypadku sprzedaży samoobsługowej, powinno być oferowane do sprzedaży w sposób zabezpieczający przed wpływem czynników zewnętrznych, uniemożliwiający zanieczyszczenie.

§ 33. 1. Jaja, mięso, drób, ryby, mleko i produkty mleczne sprzedaje się w opakowaniach jednostkowych.

2. Środki spożywcze, o których mowa w ust. 1, jeżeli jest to możliwe, mogą być porcjowane, ważone i pakowane oraz sprzedawane w specjalistycznych sklepach lub odpowiednio wydzielonych stoiskach w innych miejscach sprzedaży środków spożywczych.

§ 34. Mięso mielone może być wprowadzane do obrotu, jeżeli:

- 1) zostało wyprodukowane zgodnie z wymaganiami ustalonymi w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego;
- 2) w miejscach obrotu są zapewnione warunki przechowywania mięsa mielonego określone w przepisach, o których mowa w pkt 1.

§ 35. Warzywa i owoce luzem mogą być sprzedawane w miejscu sprzedaży innych środków spożywczych na wydzielonym stoisku, w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie pozostałych środków spożywczych.

§ 36. Substancje niebezpieczne lub niejadalne muszą być odpowiednio oznakowane i magazynowane w oddzielnych, zamykanych pojemnikach.

§ 37. Sprzęt i środki używane do sprzątania, mycia i dezynfekcji przechowuje się w wydzielonych pomieszczeniach lub miejscach, przeznaczonych wyłącznie do tego celu.

§ 38. 1. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą odpowiadać wymaganiom przewidzianym dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonym w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Opakowania, o których mowa w ust. 1, muszą być czyste, nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia żywności. Są one wytwarzane, transportowane i dostarczane do zakładów w taki sposób, aby były zabezpieczone przed zanieczyszczeniem, które może stanowić ryzyko zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

3. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą być czyste oraz magazynowane w taki sposób, aby nie były narażone na ryzyko zanieczyszczenia, w szczególności zanieczyszczenia pochodzącego z żywności, środowiska magazynu, środków czyszczących i szkodników.

4. W zakładach, w których operacje pakowania są przeprowadzane przy odkrytych środkach spożywczych, muszą być podjęte środki zmierzające do uniknięcia zanieczyszczenia tych środków spożywczych. Pomieszczenie, w którym dokonuje się pakowania, musi być odpowiedniej wielkości, a jego zaprojektowanie i wykonanie musi pozwalać na pracę w warunkach higienicznych.

5. Opakowania przed ich umieszczeniem w obszarze pakowania muszą być zestawione lub ułożone w sposób uporządkowany i niezwłocznie użyte, aby nie dopuścić do ich zanieczyszczenia. W przypadku gdy opakowania mają być wyłożone materiałem bezpośrednio stykającym się z żywnością, operacja ta musi być przeprowadzana w sposób higieniczny.

6. Opakowania mogą być powtórnie użyte do żywności jedynie w tych przypadkach, gdy są wykonane z materiałów, które są łatwe do czyszczenia, oraz, jeżeli jest to niezbędne, w celach utrzymania higieny żywności, do dezynfekcji.

§ 39. 1. Urządzenia do obróbki cieplnej muszą być wyposażone we wszystkie elementy kontrolno-sterujące niezbędne do zapewnienia właściwego przebiegu procesu obróbki cieplnej. Żywność jest przetwarzana zgodnie z ustalonym procesem obróbki cieplnej, w powiązaniu z innymi metodami kontrolowania zagrożeń mikrobiologicznych.

2. W przypadku gdy obróbka cieplna, o której mowa w ust. 1, nie jest wystarczająca do zapewnienia stabilności żywności, po ogrzewaniu należy zastosować szybkie chłodzenie do określonej temperatury magazynowania, tak aby strefa temperatury krytycznej dla wzrostu przetrwalników, a następnie namnażania się mikroorganizmów patogennych została przekroczona tak szybko, jak to możliwe.

3. W przypadku gdy obróbka cieplna jest stosowana przed pakowaniem w osłonę bezpośrednio stykającą się z żywnością, muszą być podjęte środki mające na celu zapobieżenie powtórnemu zanieczyszczeniu żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem.

4. Pojemniki na żywność nie mogą być używane do innych celów, a bezpośrednio przed użyciem muszą być czyste i nieuszkodzone.

5. W przypadku gdy obróbka cieplna jest zastosowana do żywności w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, konieczne jest zapewnienie, aby woda zastosowana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia żywności. Dodatki chemiczne dla ochrony przed korozją wyposażenia i pojemników muszą być stosowane zgodnie z dobrą praktyką higieniczną (GHP).

6. W przypadku ciągłego procesu obróbki cieplnej żywności w postaci płynnej, stosuje się zabezpieczenie przed mieszaniem się żywności poddanej obróbce cieplnej z żywnością niecałkowicie ogrzaną.

§ 40. 1. Materiały użyte do produkcji dymu muszą być magazynowane i stosowane w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia żywności. Dym i ciepło nie mogą szkodzić innym operacjom.

2. Do wytwarzania dymu nie jest dopuszczalne spalanie drewna malowanego, pokostowanego, klejonego lub poddanego jakiejkolwiek konserwacji chemicznej albo z innych przyczyn stanowiącego zagrożenie bezpieczeństwa żywności.

§ 41. 1. Do obróbki żywności stosowana jest wyłącznie sól czysta i magazynowana w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności.

2. Sól może być ponownie użyta po oczyszczeniu, w przypadku gdy procedury systemu HACCP wykazały, że nie istnieje ryzyko zanieczyszczenia żywności.

§ 42. Środki transportu do przewozu żywności spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie art. 37 ust. 2 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

§ 43. Kierujący zakładem lub osoba przez niego upoważniona, mając na względzie bezpieczeństwo żywności, podejmuje działania mające na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczących zakładu i jego wyposażenia, warunków sanitarnych oraz wymagań w zakresie przestrzegania zasad higieny na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, a w szczególności zapewnia:

- 1) opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) dotyczącej:
 - a) higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością,
 - b) procesów mycia i dezynfekcji,
 - c) zaopatrzenia w wodę,
 - d) usuwania odpadów i ścieków,
 - e) kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
 - f) kwalifikacji i szkoleń pracowników,
 - g) konserwacji maszyn i urządzeń;
- 2) nadzór nad osobami mającymi kontakt z żywnością w zakresie przestrzegania przez te osoby warunków utrzymania higieny osobistej i przestrzegania higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością;
- 3) szkolenia osób biorących udział w procesie produkcji lub obrotu żywnością w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednio do wykonywanej pracy;

- 4) szkolenia w zakresie zasad systemu HACCP;
- 5) przestrzeganie wymagań dotyczących stanu zdrowia i organizowanie badań lekarskich osób biorących udział w procesie produkcji lub obrocie żywnością;
- 6) prowadzenie systematycznych wpisów do dokumentacji dotyczącej stosowania dobrej praktyki higienicznej (GHP) odpowiednio do wielkości zakładu i profilu produkcji;
- 7) opracowanie, wdrażanie i stosowanie procedur zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej;
- 8) prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy surowców i żywności wykorzystanych w produkcji lub do sprzedaży w zakładzie oraz, jeżeli jest to konieczne, pochodzenia zwierząt użytych do produkcji tej żywności.

§ 44. 1. Wszystkie istotne ze względu na zapewnienie bezpieczeństwa żywności parametry procesów produkcyjnych powinny być rejestrowane.

2. Okres przechowywania dokumentów dotyczących parametrów procesów produkcyjnych, o których

mowa w ust. 1, przekracza czas trwałości środka spożywczego, nie dłużej jednak niż o 2 lata, chyba że szczególne wskazania przemawiają za ustaleniem dłuższego okresu przechowywania dokumentacji.

3. Przez okres, o którym mowa w ust. 2, przechowywane jest również dokument zawierający datę pierwszego dopuszczenia do obrotu partii środka spożywczego.

§ 45. Przy produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością muszą być przestrzegane zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz dobrej praktyki produkcyjnej (GMP).

§ 46. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.⁴⁾

Minister Zdrowia: *L. Sikorski*

⁴⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tym artykułami (Dz. U. Nr 234, poz. 1979), które traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.