

1259**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 30 kwietnia 2004 r.

w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji

Na podstawie art. 28 ust. 4 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowy zakres, metody i sposób przeprowadzania wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji, zwanej dalej „wewnętrzną kontrolą”, z uwzględnieniem zasad systemu HACCP, w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność.

§ 2. Wewnętrzna kontrola obejmuje ocenę:

- 1) przestrzegania w zakładzie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP);
- 2) przestrzegania zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), w tym parametrów stosowanych procesów technologicznych;
- 3) prawidłowości działań związanych z wdrażaniem zasad systemu HACCP;
- 4) warunków i sposobu wprowadzania żywności do obrotu, w tym przechowywanie i transport.

§ 3. Wewnętrzna kontrola w zakresie oceny przestrzegania w zakładzie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) obejmuje ocenę:

- 1) stanu technicznego budynków zakładu i jego infrastruktury oraz czystości i porządku otoczenia zakładu;
- 2) funkcjonalności i prawidłowości wykorzystania pomieszczeń zakładu oraz ich wyposażenia, w tym pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, ze szczególnym uwzględnieniem podziału zakładu na strefy z punktu widzenia występowania zagrożeń bezpieczeństwa produktu końcowego;
- 3) stanu technicznego i sanitarnego maszyn, urządzeń i sprzętu pod względem zapewnienia bezpieczeństwa żywności;
- 4) prawidłowości funkcjonowania urządzeń kontrolno-pomiarowych, ich wzorcowania i kalibracji;

- 5) prawidłowości i skuteczności prowadzonych procesów czyszczenia, ze szczególnym uwzględnieniem procesów mycia i dezynfekcji oraz stosowanych środków myjących i dezynfekujących;
- 6) jakości zdrowotnej wody stosowanej w zakładzie do celów technologicznych;
- 7) prawidłowości usuwania ścieków oraz gromadzenia i usuwania odpadów stałych, w tym odpadów niebezpiecznych oraz odpadów pokonsumpcyjnych w zakładach żywienia zbiorowego;
- 8) aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych określonych w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością;
- 9) kwalifikacji pracowników w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednich do wykonywanej pracy oraz sposobu ich postępowania na stanowiskach pracy;
- 10) skuteczności zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

§ 4. Wewnętrzna kontrola w zakresie oceny przestrzegania zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), w tym parametrów stosowanych procesów technologicznych, obejmuje:

- 1) bieżącą lub okresową ocenę jakości zdrowotnej wszystkich surowców, półproduktów, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stosowanych w procesie produkcji, w tym identyfikację dostawców;
- 2) ocenę poprawności i zgodności stosowanych procesów technologicznych z przyjętymi założeniami;
- 3) kontrolę przestrzegania parametrów procesów mających wpływ na bezpieczeństwo żywności;
- 4) kontrolę sposobu identyfikacji i zasady identyfikowalności wyrobów gotowych;
- 5) okresową ocenę jakości zdrowotnej wyrobów gotowych.

§ 5. Wewnętrzna kontrola w zakresie oceny prawidłowości działań związanych z wdrażaniem zasad systemu HACCP obejmuje:

- 1) ocenę prawidłowości i aktualności opisów produktów i schematów technologicznych;
- 2) ocenę poprawności przeprowadzonej analizy zagrożeń z uwzględnieniem zagrożeń biologicznych,

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⁾ 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.

w tym mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych oraz metod ich kontroli;

- 3) sposób identyfikacji krytycznych punktów kontroli;
- 4) ocenę prawidłowości przyjętych wartości docelowych i krytycznych dla każdego krytycznego punktu kontroli;
- 5) ocenę poprawności przyjętego sposobu monitorowania parametrów w krytycznych punktach kontroli;
- 6) ocenę skuteczności podejmowanych działań korygujących;
- 7) sposób weryfikacji i aktualizacji systemu HACCP;
- 8) ocenę planu systemu HACCP i poprawności prowadzonej bieżącej dokumentacji operacyjnej.

§ 6. Wewnętrzna kontrola w zakresie oceny prawidłowości warunków przechowywania żywności obejmuje:

- 1) ocenę i monitorowanie warunków przechowywania surowców, półproduktów, dozwolonych substancji dodatkowych i wyrobów gotowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ze szczególnym uwzględnieniem stanu sanitarnohigienicznego pomieszczeń przeznaczonych do tego celu, w tym:
 - a) czystości,
 - b) temperatury,
 - c) wilgotności,
 - d) zabezpieczenia przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych,
 - e) zabezpieczenia przed szkodnikami,
 - f) rotacji przechowywanej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością — zasada FIFO (First In First Out) ustalająca kolejność wydawania z magazynu tego samego rodzaju żywności w zależności od daty przyjęcia jej do magazynowania, w celu przestrzegania terminu przydatności do spożycia,
 - g) ocenę prawidłowości znakowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- 2) podejmowanie działań korygujących lub działań mających na celu usunięcie lub zniszczenie żywności w przypadku stwierdzenia lub podejrzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności oraz nieprawidłowości w zakresie terminu przydatności do spożycia lub niewłaściwej jakości przechowywanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

§ 7. Wewnętrzna kontrola w zakresie oceny warunków i sposobu wprowadzania żywności do obrotu obejmuje:

- 1) ocenę sposobu znakowania wyrobów gotowych, ze szczególnym uwzględnieniem terminów przydatności do spożycia albo daty minimalnej trwałości;

- 2) ocenę stanu higienicznego opakowań zbiorczych i jednostkowych wyrobów gotowych, ze szczególnym uwzględnieniem znakowania, o którym mowa w pkt 1;

- 3) bieżącą ocenę stanu sanitarnego środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności wprowadzanej do obrotu, zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 37 ust. 2 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia;

- 4) w odniesieniu do placówek handlowych — ocenę sposobu ekspozycji wyrobów gotowych w hali sprzedaży i ich wydawania konsumentom z punktu widzenia zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

§ 8. W ramach wewnętrznej kontroli w zakładzie dokonuje się również oceny przestrzegania szczególnych wymagań i warunków określonych w odrębnych przepisach lub decyzjach organów urzędowej kontroli żywności w odniesieniu do zakładu, żywności i wyrobów mających zastosowanie w produkcji.

§ 9. 1. Wewnętrzną kontrolę przeprowadza na bieżąco kierujący zakładem, za pośrednictwem wyznaczonych osób.

2. Wyniki ocen uzyskane podczas wewnętrznej kontroli analizuje się na bieżąco w celu podejmowania działań korygujących.

§ 10. Czynności podejmowane w ramach wewnętrznej kontroli, o których mowa w § 3—8, oraz podejmowane działania korygujące są dokumentowane przez zakład, a ich wyniki są analizowane i sprawdzane przez kierującego zakładem w ramach okresowych przeglądów.

§ 11. W ramach okresowych przeglądów, o których mowa w § 10, dokonywana jest dodatkowo okresowa ocena prawidłowości i efektywności przyjętej struktury organizacyjnej w zakładzie obejmująca:

- 1) ocenę poprawności przyjętej struktury organizacyjnej zakładu z punktu widzenia podejmowania działań na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa wyrobów gotowych;
- 2) ocenę organizacji i wyposażenia poszczególnych stanowisk pracy z punktu widzenia zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

§ 12. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.³⁾

Minister Zdrowia: *L. Sikorski*

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 6 stycznia 2003 r. w sprawie szczegółowego zakresu i metod wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji w zakładach produkujących lub wprowadzających żywność do obrotu (Dz. U. Nr 6, poz. 77), które na podstawie art. 11 ustawy z dnia 30 października 2003 r. o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. Nr 208, poz. 2020 oraz z 2004 r. Nr 96, poz. 959) utraciło moc z dniem 1 maja 2004 r.