

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRÓW PRZEMYSŁU I HANDLU ORAZ ZDROWIA

z dnia 22 grudnia 1948 r.

w sprawie ustalenia wymagań, jakim winny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia zakładów mleczarskich.

Na podstawie art. 2 ust. 2 pkt 1 i art. 16 ust. 3 dekretu z dnia 28 października 1947 r. o mleczarstwie (Dz. U. R. P. Nr 67, poz. 416) zarządza się, co następuje:

## Rozdział I.

## Zlewnia mleka.

§ 1. 1. Zlewnią mleka jest zakład, w którym zbiera się mleko w celu dostarczenia do zakładu przetwórczego. W zlewni mleko podlega tylko zabiegom oczyszczania i schłodzenia.

2. Nie jest zlewnią mleka w rozumieniu rozporządzenia niniejszego zakład, w którym zbiera się (oczyszcza i chłodzi) mleko pochodzące z własnego gospodarstwa, w celu dostarczenia do zakładu mleczarskiego.

§ 2. Zlewnia mleka powinna posiadać co najmniej dwa następujące pomieszczenia: 1) odbieralnię, 2) przechowalnię. Przy zastosowaniu aparatów zamkniętych czynności zlewni mogą się odbywać w jednym pomieszczeniu.

§ 3. Zlewnia mleka powinna posiadać co najmniej: 1) urządzenia do określania jakości (czystości, świeżości) odbieranego mleka, urządzenia do pobierania i przechowywania próbek mleka oraz urządzenia do określania

zawartości tłuszczu w mleku, jeżeli te określenia prowadzi zlewnia, a nie zakład, do którego dostarcza mleko; 2) wagę lub miernik do określania ilości odbieranego mleka; 3) urządzenia do oczyszczania mleka (cedzidło mleczarskie z filtrem lub wirówkę czyszczącą itp.), jego oziębiania (oziębiacz) i urządzenia do przechowywania mleka w niskich temperaturach (zbiornik izolowany do przechowywania mleka lub basen z dostatecznie chłodną wodą do przechowywania konwi lub innych naczyń z mlekiem w niskiej temperaturze); 4) urządzenie do mycia naczyń, w których dostarczane jest mleko.

§ 4. Wielkość, wzajemny stosunek i jakość urządzeń w zlewni mleka powinny dawać możliwość przeprowadzania w sposób higieniczny zbadania, odbioru, oczyszczenia i schłodzenia do temperatury poniżej 10°C całej ilości dostarczonego do zlewni mleka w ciągu najwyżej 2 godzin oraz utrzymania mleka w tej temperaturze aż do czasu jego wydania.

## Rozdział II.

## Śmietañczarnia.

§ 5. Śmietañczarnią jest zakład, w którym oddziela się śmietankę od mleka i przygotowuje się w celu dostarczenia do przerobu lub wprowadzenia do obrotu.

§ 6. Śmietañczarnia powinna posiadać co najmniej dwa następujące pomieszczenia: 1) odbieralnię i 2) przechowalnię. Przy zastosowaniu aparatów zamkniętych czynności śmietañczarni mogą się odbywać w jednym pomieszczeniu.

§ 7. Śmietañczarnia powinna posiadać co najmniej:

- 1) urządzenia do określania jakości (czystości i świeżości) odbieranego mleka oraz zawartości w nim tłuszczu; jeżeli badanie zawartości tłuszczu w mleku odbywa się nie w śmietañczarni, lecz w innym zakładzie mleczarskim, do której śmietañczarnia dostarcza śmietankę, śmietañczarnia zamiast urządzeń do określania tłuszczu w mleku powinna posiadać urządzenia do pobierania i przechowywania próbek mleka;
- 2) wagę lub miernik do określania ilości odbieranego mleka;
- 3) urządzenia do oczyszczania mleka;
- 4) urządzenia do podgrzewania mleka zaopatrzone w termometry;
- 5) wirówkę;
- 6) oziębiacz;
- 7) urządzenia do przechowywania śmietanki w niskiej temperaturze do czasu jej wydania;
- 8) urządzenia do mycia naczyń, w których dostarczane jest mleko.

§ 8. Wielkość, wzajemny stosunek i jakość urządzeń śmietañczarni powinny dawać możliwość badania, higienicznego odbierania i oczyszczania mleka, oddzielenia od niego śmietanki w ciągu najwyżej trzygodzinnej pracy wirówki (wirówek), przyjmując za podstawę ich katalogową wydajność, schłodzenia śmietanki bezpośrednio po oddzieleniu lub spasteryzowaniu do temperatury poniżej 10°C oraz przechowania jej w tej temperaturze do czasu jej wydania.

§ 9. Śmietañczarnia może wykonywać czynności zlewni mleka.

### Rozdział III.

#### Mleczarnia.

§ 10. 1. Mleczarnią jest zakład, w którym prócz zabiegów określonych w §§ 1 i 5 mleko jest poddawane oczyszczaniu mechanicznemu w celu wprowadzenia do obrotu.

2. Ponadto w mleczarni może być dokonywana pasteryzacja, homogenizacja i butelkowanie mleka oraz mogą być wyrabiane z mleka sery miękkie i napoje mleczne w celu wprowadzenia do obrotu.

§ 11. 1. Mleczarnia powinna składać się z następujących funkcyjnie rozgraniczonych działów głównych:

- 1) odbioru i wydawania mleka;
- 2) przerobu;
- 3) przechowywania.

2. Przy zastosowaniu aparatów zamkniętych czynności poszczególnych działów mogą być wykonywane w jednym pomieszczeniu.

3. Przy zastosowaniu aparatów otwartych oziębienie i przechowywanie mleka powinno być dokonywane w oddzielnym pomieszczeniu.

4. Do wyrobu serów miękkich lub napoi podlegających fermentacji mleczarnia powinna posiadać dodatkowe pomieszczenia dla ich produkcji i dojrzewania.

§ 12. Mleczarnie powinny posiadać wszystkie urządzenia zlewni (§ 3), przy czym wielkość oziębiacza (oziębiaczy) powinna być taka, aby cała ilość mleka mogła być bezpośrednio po oczyszczeniu lub pasteryzacji schłodzona przez jednorazowe przepuszczenie przez oziębiacz (oziębiacze) do temperatury poniżej 10°C oraz urządzenia potrzebne do dokonywanych w mleczarni zabiegów.

§ 13. Mleczarnie, które wprowadzają do obrotu mleko lub śmietankę butelkowane, powinny mieć aparaty do napełnienia, kapslowania lub krążkowania oraz aparaty do mycia i płukania butelek zapewniające możliwość higienicznego wykonywania tych czynności.

§ 14. Wielkość, wzajemny stosunek i jakość urządzeń mleczarni powinna dawać możliwość badania, higienicznego odbierania, oczyszczania, ewentualnie pasteryzacji lub homogenizacji mleka w ciągu najwyżej czterech godzin pracy aparatów użytych do tych czynności, przyjmując za podstawę ich katalogową wydajność, schłodzenia mleka w toku pracy do temperatury poniżej 10°C, a wielkość basenów lub tanków do przechowywania mleka powinna gwarantować możliwość przechowywania całej ilości przerabianego mleka w niskiej temperaturze do czasu wprowadzenia do obrotu.

### Rozdział IV.

#### Maślarnia.

§ 15. Maślarnią jest zakład, w którym wyrabia się masło w celu wprowadzenia do obrotu.

§ 16. 1. Maślarnia powinna składać się z następujących funkcyjnie rozgraniczonych działów głównych:

- 1) odbioru i wydawania;
- 2) odtuszczania i pasteryzacji;
- 3) fermentacji śmietany;
- 4) wyrobu masła;
- 5) przechowania.

2. W maślarni mechanicznej wyrób masła i fermentacja śmietany może odbywać się w jednym oddzielnym pomieszczeniu.

3. W maślarni ręcznej wyrób masła i fermentacja śmietany powinny odbywać się w oddzielnych pomieszczeniach.

§ 17. 1. Maślarnia powinna posiadać co najmniej:

- 1) urządzenia do określania jakości (czystości, świeżości) odbieranego mleka lub śmietanki oraz zawartości tłuszczu;
- 2) wagę lub miernik do określania ilości odbieranego mleka lub śmietanki;
- 3) cedzidło mleczarskie z filtrem do oczyszczania mleka;
- 4) urządzenia do podgrzewania mleka (podgrzewacz lub kocioł) oraz wirówkę, jeżeli zakład odbiera pełne mleko;
- 5) urządzenia do pasteryzacji śmietanki;
- 6) oziębiacz;
- 7) urządzenia do przeprowadzania fermentacji śmietany (kadzie fermentacyjne lub basen do przechowywania naczyń ze śmietaną);
- 8) urządzenia do prowadzenia zakwasów z czystych kultur;
- 9) masielnicę i wygniatacz lub masielnicę-wygniatarke;
- 10) wagę do określania zawartości wody w masle;
- 11) urządzenia do mycia naczyń, w których dostarczane jest mleko lub śmietanka.

2. Maślarnie, zaopatrzone w maszyny do ciągłego wyrobu masła, mogą nie posiadać urządzeń wymienionych w ust. 1 pkt 7 i 9.

§ 18. 1. Wielkość, wzajemny stosunek i jakość urządzeń maślarni powinny być takie, aby:

- 1) z mleka, dostarczonego w ciągu dnia, śmietanka mogła być oddzielona w ciągu najwyższej trzygodzinnej pracy wirówki (wirówek), przyjmując za podstawę katalogową wydajność;
- 2) pasteryzacja śmietanki, uzyskanej z dostarczonego mleka, mogła być ukończona najpóźniej w ciągu godziny po oddzieleniu śmietanki, pasteryzacja zaś śmietanki po jej dostarczeniu mogła być ukończona w ciągu 2 godzin;
- 3) śmietanka mogła być schłodzona do temperatury poniżej 10°C przez jednorazowe przepuszczenie przez oziębiacz (oziębiacze).

2. Wielkość masielnicy powinna być taka, aby przy najwyższym dziennym wyrobie masła zmaślanie śmietany nie odbywało się więcej niż trzy razy dziennie w każdej masielnicy.

3. Urządzenia do przygotowywania zakwasów z czystych kultur powinny umożliwić utrzymywanie stałej temperatury w granicach od 20°C do 30°C.

#### Rozdział V.

##### Serownia.

§ 19. Serownią jest zakład, w którym przerabia się mleko na sery w celu wprowadzenia do obrotu.

§ 20. 1. Serownia, w której przerabia się mleko na sery przeznaczone do spożycia w stanie świeżym oraz sery twarogowe, powinna posiadać co najmniej trzy pomieszczenia:

- 1) odbieralnię,
- 2) warzelnię,
- 3) przechowalnię.

2. Serownia, w której wytwarza się sery dojrzewające, powinna posiadać co najmniej cztery pomieszczenia:

- 1) odbieralnię,
- 2) warzelnię,
- 3) solownię,
- 4) dojrzewalnię.

3. Serownia, w której do wyrobu serów używa się mleka podstojowego, powinna ponadto posiadać oddzielne pomieszczenie do przechowania podstojów.

§ 21. 1. Serownia powinna posiadać co najmniej:

- 1) urządzenia do określania jakości (czystości, świeżości) odbieranego mleka oraz zawartości w nim tłuszczu;
- 2) urządzenia do określania przydatności mleka do wyrobu serów (urządzenia do prób fermentacyjnych i prób na reduktazę);
- 3) cedzidła mleczarskie z filtrem do oczyszczania mleka;
- 4) wagę lub miernik do określania ilości odbieranego mleka;
- 5) kocioł serowarski lub wannę serowarską;
- 6) przyrządy do obróbki skrzepu, ziarna i masy serowej, typowe dla danej produkcji serów;
- 7) formy do nadawania typowego kształtu;
- 8) urządzenia do badania serów na zawartość tłuszczu i wody;
- 9) urządzenia do wyrobu masła serwatkowego;
- 10) zbiorniki lub baseny do wydawania serwatki umieszczone poza serownią;

11) urządzenia do mycia naczyń, w których dostarczane jest mleko.

2. Serownia, w której wytwarza się sery dojrzewające, powinna posiadać urządzenia do solenia i pielęgnacji serów (dojrzewalnie) przystosowane do metod produkcji poszczególnych typów serów wytwarzanych w serowni.

3. Serownia, w której wytwarza się sery prasowane, powinna ponadto posiadać prasy umożliwiające zmianę nacisku na masę serową.

#### Rozdział VI.

##### Kazeiniarnia.

§ 22. Kazeiniarnią jest zakład, w którym wyrabia się z mleka odtłuszczonego kazeinę w celu wprowadzenia do obrotu.

§ 23. 1. Kazeiniarnia, w której wyrabia się kazeinę mokrą, przeznaczoną do wprowadzenia do obrotu w stanie surowym, powinna posiadać co najmniej dwa następujące pomieszczenia:

- 1) warzelnię,
- 2) pracownię.

2. Kazeiniarnia, w której wyrabia się kazeinę suchą, powinna posiadać co najmniej trzy następujące pomieszczenia:

- 1) warzelnię,
- 2) prasownię,
- 3) suszarnię.

§ 24. 1. Kazeiniarnia powinna posiadać co najmniej:

- 1) kocioł serowarski lub serowarską wannę;
- 2) urządzenia do rozdrabniania skrzepu;
- 3) prasy albo wirówki do oddzielania nadmiaru wody;
- 4) urządzenia do badania kwasowości mleka, do oznaczenia zawartości wody w kazeinie oraz zawartości tłuszczu w mleku odtłuszczonym.

2. Kazeiniarnia, w której prowadzi się suszenie kazeiny, powinna posiadać ponadto:

- 1) młynek do rozdrabniania mokrej kazeiny;
- 2) suszarnię gwarantującą prawidłowe wysuszenie kazeiny.

#### Rozdział VII.

##### Przepisy ogólne.

§ 25. 1. Mleczarnie, maślarnie, serownie i kazeiniarnie, w których oprócz zasadniczych czynności określonych w niniejszym rozporządzeniu dla tych typów zakładów mleczarskich (§§ 10, 15, 19, 22) prowadzi się jako uboczny inny rodzaj czynności przewidziany dla innych zakładów mleczarskich, powinny posiadać oprócz pomieszczeń określonych w niniejszym rozporządzeniu dodatkowo pomieszczenia co najmniej w następującej ilości:

mleczarnie — do wyrobu masła jedno pomieszczenie, mleczarnie i maślarnie do wyrobu serów, przeznaczonych do spożycia w stanie świeżym, jeżeli rozmiar przetworu przekracza 200 litrów dziennie — jedno pomieszczenie, mleczarnie i maślarnie do wyrobu serów dojrzewających — dwa pomieszczenia i dojrzewalnię, serownie do wyrobu masła z serwatki lub mleka nie nadającego się do wyrobu serów w ilości przekraczającej 10 kg masła dziennie — jedno pomieszczenie,

mleczarnie, maślarnie i serownie:

do wyrobu kazeiny mokrej — jedno pomieszczenie,  
do wyrobu zaś kazeiny suchej — dwa pomieszczenia.

2. Zakłady mleczarskie określone w ust. 1 powinny posiadać oprócz urządzeń przewidzianych dla danego typu zakładu również określone w niniejszym rozporządzeniu urządzenia zależnie od rodzaju czynności ubocznych.

§ 26. Zakłady mleczarskie, w których odbiór dzienny mleka przekracza 3000 litrów, powinny posiadać oddzielne pomieszczenie przeznaczone na laboratorium.

§ 27. 1. Zakłady mleczarskie powinny posiadać urządzenia do chłodzenia, umożliwiające utrzymanie w ciągu całego roku temperatur, przewidzianych w rozporządzeniu niniejszym, lub urządzenia do przechowywania w tym celu odpowiedniej ilości lodu.

2. Mleczarnie przerabiające ponad 1.500.000 litrów mleka rocznie winny posiadać mechaniczne zespoły chłodnicze.

3. Zakłady mleczarskie zaopatrujące w mleko miasta o ilości mieszkańców powyżej 50.000 powinny posiadać aparaty do pasteryzacji mleka gwarantujące spasteryzowanie całej ilości dostarczanego mleka i mechaniczne zespoły chłodnicze.

4. Mechaniczne zespoły chłodnicze, jak również maszyny napędowe (maszyny parowe, motory spalinowe itp.) z wyjątkiem motorów elektrycznych nie mogą mieścić się w pomieszczeniach, określonych w rozporządzeniu niniejszym. Jedynie zespoły do sztucznego wytwarzania zimna, połączone nierozdzielnie z oziębiaczem, nie wymagają oddzielnych pomieszczeń.

5. Zakłady mleczarskie, zaopatrzone w urządzenia do wytwarzania pary, powinny posiadać urządzenia do wyparzania konwi.

§ 28. 1. Rozmiary poszczególnych pomieszczeń w zakładach mleczarskich powinny być dostosowane do ilości i wielkości znajdujących się w nich urządzeń, zapewniać łatwy dostęp do tych urządzeń podczas pracy i ich oczyszczania oraz łatwe i sprawne wykonywanie wszelkich czynności w zakładzie mleczarskim przy zachowaniu należytej staranności, dokładności i czystości w pra-

cy. Pomieszczenia zakładów mleczarskich powinny być zaopatrzone w urządzenia wentylacyjne, umożliwiające stałe odświeżanie powietrza.

2. Pomieszczenia przeznaczone do fermentacji śmietany, warzenia, prasowania, solenia i pielęgnacji serów oraz przechowywania mleka podstojowego powinny być urządzone w sposób zapewniający możliwość utrzymania odpowiedniej temperatury. Pomieszczenia przeznaczone do pielęgnacji serów powinny być ponadto urządzone w sposób umożliwiający utrzymanie odpowiedniej wilgotności oraz zaopatrzone w przyrząd do jej oznaczenia.

§ 29. Urządzenia zakładów mleczarskich powinny być utrzymywane w stanie zapewniającym ich sprawne działanie.

§ 30. Zakład mleczarski powinien posiadać odpowiednią ilość sprawdzonych termometrów do wszystkich czynności, przy których konieczna jest obserwacja temperatury. W pasteryzatorach termometry powinny być umieszczone na stałe w sposób umożliwiający dokładną odczytanie temperatury.

§ 31. 1. Zakłady mleczarskie powinny być zaopatrzone w wodę zdatną do picia dla ludzi w dostatecznej ilości przy normalnej pracy zakładu mleczarskiego i do utrzymania pomieszczeń i urządzeń w należytej czystości.

2. Zakłady mleczarskie, położone w miejscowościach nie posiadających sieci wodociągowej, powinny posiadać studnie artezyjskie, wiercone lub zwykłe, stałe przykryte i zaopatrzone w urządzenie doprowadzające wodę do zakładu.

§ 32. W pomieszczeniach zakładu mleczarskiego nie wolno umieszczać urządzeń lub sprzętów nie związanych z ich pracą ani też wykonywać czynności nie przewidzianych w niniejszym rozporządzeniu.

§ 33. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Przemysłu i Handlu: w z. E. Szyr

Minister Zdrowia: T. Michejda