

1011**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 5 lipca 2002 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu, przetwórstwie, składowaniu i transporcie mleka oraz przetworów mlecznych.

Na podstawie art. 32 pkt 2 ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1**Przepisy ogólne**

§ 1. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) mleko surowe — mleko pochodzące od krów, owiec, kóz i bawolic, o niezmienionym składzie, które nie było ogrzane do temperatury powyżej 40°C i nie było poddane innym zabiegom, powodującym podobne efekty jak ogrzanie powyżej tej temperatury,
- 2) mleko spożywcze — mleko przeznaczone do obrotu, uzyskane z mleka surowego poddanego obróbce cieplnej i oferowane w postaci mleka pasteryzowanego, mleka UHT, mleka sterylizowanego,
- 3) przetwory mleczne — produkty z mleka, w tym także wieloskładnikowe produkty mleczne, w których samo mleko lub produkty z mleka są podstawowym składnikiem, a inne składniki nie są dodane w celu zmiany naturalnych składników mleka,
- 4) obróbka cieplna — ogrzewanie mleka surowego, w wyniku którego niezwłocznie występuje ujemna reakcja na obecność fosfatazy,
- 5) termizacja — ogrzewanie mleka surowego co najmniej przez 15 sekund w temperaturze od 57°C do 68°C, w którego wyniku występuje dodatnia reakcja na obecność fosfatazy,
- 6) gospodarstwo produkcyjne — obiekt, w którym utrzymuje się mleczne krowy, owce, kozy lub bawolice oraz pozyskuje się mleko surowe,
- 7) punkt odbioru — obiekt, w którym mleko surowe jest odbierane, chłodzone i, jeżeli to możliwe, fizycznie oczyszczane,
- 8) punkt normalizacji — obiekt, w którym mleko surowe jest odtłuszczane lub modyfikowane pod względem składu,
- 9) zakład obróbki cieplnej — obiekt, w którym mleko surowe poddaje się obróbce cieplnej,
- 10) zakład mleczarski — zakład przetwórczy lub gospodarstwo produkcyjne, w którym mleko lub przetwory mleczne są poddawane obróbce, przetwarzane i pakowane,
- 11) hermetyczne opakowanie — nieprzepuszczalny pojemnik, który po zamknięciu chroni jego zawartość przed wtórnym zanieczyszczeniem chemicznym i biologicznym podczas i po obróbce cieplnej.

Rozdział 2**Warunki weterynaryjne wymagane przy pozyskiwaniu mleka surowego**

§ 2. Mleko surowe powinno pochodzić od:

- 1) krów i bawolic:
 - a) z gospodarstw produkcyjnych wolnych od gruźlicy (Bovine tuberculosis) i brucelozy (Bovine brucellosis),
 - b) u których nie występują objawy chorób zakaźnych przenoszonych na człowieka za pośrednictwem mleka,
 - c) o dobrym ogólnym stanie zdrowia, bez widocznych objawów chorobowych, wycieku z narządów rodnych, biegunki z gorączką i zapalenia wymienia,

- d) które nie wykazują uszkodzeń wymienia mających wpływ na jakość mleka,
 - e) których mleko posiada właściwe cechy organoleptyczne,
 - f) które dają co najmniej 2 litry mleka dziennie,
 - g) którym nie podawano substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi, mogących przechodzić do mleka, lub u których minął okres karencji po podaniu takich substancji,
- 2) owiec i kóz:
- a) z gospodarstw produkcyjnych wolnych od brucelozy (*Brucella melitensis*),
 - b) które spełniają wymagania określone w pkt 1 lit. b)—e) i g).

§ 3. 1. Mleko surowe pochodzące od krów nie powinno zawierać w 1 ml więcej niż 100 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C i więcej niż 400 000 komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową.

2. Mleko surowe pochodzące od owiec, kóz lub bawolic, jeżeli przeznaczone jest do produkcji mleka spożywczego z mleka poddawanego obróbce cieplnej lub przetworów mlecznych z mleka poddawanego obróbce cieplnej, nie powinno zawierać w 1 ml więcej niż 1 500 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C.

3. Liczbę drobnoustrojów, o której mowa w ust. 1, ustala się dla okresu dwóch miesięcy na podstawie średniej geometrycznej wyników badań co najmniej dwóch próbek pobranych w ciągu miesiąca.

4. Liczbę komórek somatycznych, o której mowa w ust. 1, ustala się dla okresu trzech miesięcy na podstawie średniej geometrycznej wyników badań co najmniej jednej próbki pobranej w ciągu miesiąca.

§ 4. 1. Do mleka surowego nie można dodawać wody.

2. Zakład mleczarski prowadzi badania punktu zamrażania mleka surowego na podstawie losowo pobieranych próbek w momencie przelewania mleka do cysterny w punkcie odbioru.

3. Jeżeli wyniki badania, o którym mowa w ust. 2, wykazują, że do mleka surowego została dodana woda, do badania punktu zamrażania pobiera się próbki mleka bezpośrednio w gospodarstwie produkcyjnym.

4. Jeżeli wyniki badania, o którym mowa w ust. 2, wykazują, że wody nie dodano, mleko surowe może być użyte do produkcji mleka spożywczego lub przetworów mlecznych.

§ 5. Jeżeli mleko surowe po przyjęciu do punktu odbioru, zakładu obróbki cieplnej lub zakładu mleczarskiego nie zostanie poddane obróbce cieplnej w ciągu 4 godzin od przyjęcia, powinno być schłodzone do temperatury nie wyższej niż 6°C i przechowywane w tej temperaturze aż do momentu obróbki cieplnej.

Rozdział 3

Warunki weterynaryjne wymagane dla mleka surowego przeznaczonego do spożycia, mleka spożywczego oraz przetworów mlecznych

§ 6. 1. Mleko surowe pochodzące od krów, owiec, kóz i bawolic, przeznaczone do spożycia oraz do produkcji przetworów mlecznych niepoddanych obróbce cieplnej, niezależnie od wymagań określonych w § 3 ust. 1 i 2, powinno spełniać wymagania określone w załączniku do rozporządzenia.

2. Mleko spożywcze i przetwory mleczne produkują się z mleka surowego, które zostało poddane co najmniej jednej obróbce cieplnej.

3. Przetwory mleczne podczas produkcji poddaje się obróbce cieplnej lub produkuje z przetworów mlecznych, które były poddane tej obróbce lub innym zabiegom niepowodującym obniżenia jakości zdrowotnej wyprodukowanych przetworów mlecznych.

§ 7. 1. Mleko surowe powinno być poddane obróbce cieplnej w ciągu 36 godzin od odbioru, jeżeli jest przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 6°C, lub w ciągu 48 godzin od odbioru, jeżeli jest przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 4°C, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Mleko surowe pochodzące od krów, które nie zostało poddane obróbce cieplnej w ciągu 36 godzin od odbioru, może być użyte do produkcji mleka spożywczego, jeżeli zawiera w 1 ml nie więcej niż 300 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C.

3. Mleko surowe pochodzące od owiec, kóz lub bawolic nie może być użyte do produkcji przetworów mlecznych, jeżeli nie zostało poddane obróbce cieplnej w ciągu 72 godzin od odbioru.

§ 8. 1. Podczas produkcji mleka spożywczego z mleka pochodzącego od krów sprawdza się:

- 1) ogólną liczbę drobnoustrojów w mleku poddanym uprzednio pasteryzacji lub termizacji, bezpośrednio przed drugą obróbką cieplną, która nie powinna przekraczać w 1 ml 100 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C,
- 2) czy do mleka nie została dodana woda.

2. Mleko spożywcze:

- 1) wykazuje gęstość w temperaturze 20°C nie niższą niż 1028 g na 1 litr w przypadku mleka pełnego lub ekwiwalent gęstości w temperaturze 20°C w przypadku mleka całkowicie odtłuszczonego,
- 2) zawiera nie mniej niż 28 g białka na 1 litr, stanowiącego iloczyn całkowitej zawartości azotu wyrażonego w procentach i współczynnika 6,38, oraz nie mniej niż 8,50% suchej masy beztłuszczowej,
- 3) posiada punkt zamrażania nie wyższy niż -0,520°C, z zastrzeżeniem ust 3.

3. Punkt zamrażania mleka może być wyższy niż -0,520°C, jeżeli w wyniku badania punktu zamrażania nie stwierdzono dodania wody do mleka.

§ 9. 1. Mleko pasteryzowane:

- 1) produkuje się przy zastosowaniu temperatury nie niższej niż 71,7°C przez 15 sekund lub z zastosowaniem innych parametrów czasu i temperatury zapewniających taki sam skutek,
- 2) wykazuje ujemną reakcję na obecność fosfatazy i dodatnią na obecność peroksydazy, z zastrzeżeniem ust. 2,
- 3) schładza się bezpośrednio po pasteryzacji do temperatury nie wyższej niż 6°C.

2. Mleko pasteryzowane, które wykazuje ujemną reakcję na obecność peroksydazy, znakuje się jako pasteryzowane w wysokiej temperaturze.

§ 10. 1. Mleko UHT:

- 1) produkuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej mleka surowego w temperaturze nie niższej niż 135°C przez co najmniej 1 sekundę,
- 2) pakuje się aseptycznie,
- 3) zachowuje trwałość po upływie 15 dni przechowywania w zamkniętym opakowaniu w temperaturze 30°C lub po upływie 7 dni przechowywania w zamkniętym opakowaniu w temperaturze 55°C.

2. W przypadku obróbki cieplnej mleka poprzez bezpośredni kontakt z parą wodną, wytwarzaną z wody do picia, para wodna nie może pozostawiać w mleku śladów substancji obcych ani nie może wpływać negatywnie na jego jakość. Proces ten nie może prowadzić do zmian zawartości wody w mleku UHT.

§ 11. Mleko sterylizowane:

- 1) produkuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej w hermetycznych opakowaniach, których szczelność nie może zostać naruszona,
- 2) zachowuje trwałość po upływie 15 dni przechowywania w zamkniętym opakowaniu w temperaturze 30°C lub po upływie 7 dni przechowywania w zamkniętym opakowaniu w temperaturze 55°C.

§ 12. 1. Mleko pasteryzowane, mleko UHT i mleko sterylizowane może być produkowane z mleka surowego poddanego termizacji lub wstępnej obróbce cieplnej w innym zakładzie mleczarskim.

2. Przetwory mleczne mogą być produkowane z mleka surowego poddanego wstępnej obróbce cieplnej w innym zakładzie mleczarskim.

3. Parametry czasu i temperatury wstępnej obróbki cieplnej, o której mowa w ust. 1, powinny być takie same jak w przypadku pasteryzacji lub niższe, a mleko przed drugą obróbką cieplną powinno wykazywać dodatnią reakcję na obecność peroksydazy.

§ 13. W przypadku gdy to wynika z receptury, przetwory mleczne mogą zawierać, oprócz mleka, inne środki spożywcze, spełniające wymagania jakości zdrowotnej i które nie zostały użyte w celu częściowego lub całkowitego zastąpienia jakichkolwiek składników mleka.

§ 14. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka surowego przeznaczonego do spożycia, mleka spożywczego oraz przetworów mlecznych zawiera załącznik do rozporządzenia.

§ 15. 1. Temperatura przechowywania mleka spożywczego w zakładzie mleczarskim nie może być wyższa niż 6°C.

2. Szybkość schładzania mleka i przetworów mlecznych powinna być tak dobrana, aby osiągnęły one temperaturę przechowywania tak szybko, jak to możliwe.

3. Temperatura przechowywania mleka i przetworów mlecznych jest systematycznie rejestrowana, a jej wysokość i data pomiaru są odnotowywane. Wyniki pomiaru zachowuje się przez 2 lata.

§ 16. 1. Pakowanie mleka spożywczego i przetworów mlecznych prowadzi się w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu, w warunkach higienicznych zapobiegających ich zanieczyszczeniu, z zastrzeżeniem § 17.

2. Do pakowania należy używać opakowań jednorazowych lub wielokrotnego użytku, które mogą być wykorzystane ponownie po dokładnym ich oczyszczeniu, umyciu i dezynfekcji.

3. Opakowania powinny charakteryzować się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej mleka i przetworów mlecznych oraz powinny spełniać wymagania określone w przepisach dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

4. Opakowania zamyka się bezpośrednio po ich napełnieniu, przy użyciu urządzeń zamykających, które zabezpieczają zawartość przed negatywnym oddziaływaniem czynników zewnętrznych.

5. Zamykanie opakowań odbywa się w taki sposób, aby naruszenie opakowań było widoczne i łatwe do sprawdzenia.

§ 17. Produkcja i pakowanie mleka spożywczego i przetworów mlecznych mogą być prowadzone w pomieszczeniu produkcyjnym, jeżeli:

- 1) wielkość pomieszczenia produkcyjnego pozwala na prowadzenie produkcji i pakowania równocześnie, a jego wyposażenie spełnia warunki higieniczne wymagane przy produkcji i pakowaniu,
- 2) opakowania są dostarczane do zakładu mleczarskiego w osłonie ochronnej, w której umieszczono je bezpośrednio po wyprodukowaniu, zabezpieczając przed uszkodzeniem opakowań w czasie transportu,
- 3) opakowania są formowane bezpośrednio przed ich dostarczeniem do pomieszczenia produkcyjnego, chyba że są automatycznie formowane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem,
- 4) opakowania formowane poza pomieszczeniem produkcyjnym będą użyte niezwłocznie,
- 5) mleko spożywcze i przetwory mleczne niezwłocznie po zapakowaniu są umieszczane w pomieszczeniach przeznaczonych do ich przechowywania.

§ 18. 1. Mleko spożywcze i przetwory mleczne, oprócz znakowania określonego w odrębnych przepisach, należy zaopatrzyć w owalny znak weterynaryjny, zawierający:

- 1) w górnej części — litery PL,
- 2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny,
- 3) w dolnej części — litery IW.

2. Znak weterynaryjny umieszcza się na produkcie lub opakowaniu, jeżeli produkt jest w opakowaniu jednostkowym, albo na etykiecie przymocowanej do tego opakowania, w widocznym miejscu.

3. W przypadku mleka spożywczego i przetworów mlecznych w opakowaniach jednostkowych, które umieszcza się w opakowaniu pośrednim, znak weterynaryjny można umieścić tylko na opakowaniu pośrednim.

4. Znakowania dokonuje się w czasie produkcji lub bezpośrednio po zapakowaniu mleka spożywczego i przetworów mlecznych, w sposób czytelny i trwały.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne wymagane w gospodarstwach produkcyjnych, punktach odbioru, punktach normalizacji, zakładach obróbki cieplnej i zakładach mleczarskich

§ 19. Pomieszczenia dla zwierząt w gospodarstwie produkcyjnym powinny być zaprojektowane, skonstruowane i utrzymywane w taki sposób, aby:

- 1) powierzchnia stanowisk dla zwierząt była odpowiednia dla danego gatunku,
- 2) były zapewnione higieniczne warunki doju.

§ 20. 1. Pomieszczenia i stanowiska do doju powinny być tak usytuowane i zbudowane w taki sposób, aby mleko nie ulegało zanieczyszczeniu.

2. Pomieszczenia i stanowiska do doju powinny być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.

3. Pomieszczenia do doju powinny mieć:

- 1) ściany i posadzki łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, szczególnie w miejscach narażonych na zanieczyszczenia mechaniczne i biologiczne,
- 2) posadzki ułożone w sposób ułatwiający odpływ wody i usuwanie nieczystości,
- 3) oświetlenie i wentylację.

4. Pomieszczenia do doju powinny być odizolowane od wszelkich źródeł zanieczyszczenia, takich jak ustępy, składowiska obornika i zbiorniki na płynne odchody zwierzęce.

5. Pomieszczenia do doju powinny być niedostępne dla drobiu i trzody chlewnej.

§ 21. W przypadku utrzymywania zwierząt bez uwięzi na otwartym terenie, w gospodarstwie produkcyjnym powinno być wydzielone miejsce do doju.

§ 22. 1. Urządzenia i sprzęt do doju powinny być łatwe do czyszczenia, mycia i dezynfekcji.

2. Przewoźne urządzenia do doju powinny:

- 1) być usytuowane na terenie wolnym od odchodów i innych odpadów,
- 2) zabezpieczać mleko surowe przed zanieczyszczeniem podczas ich używania.

§ 23. 1. Dój prowadzi się w warunkach higienicznych, które zapobiegają zanieczyszczeniu mleka surowego.

2. Osoby prowadzące dój powinny nosić czystą odzież roboczą i czyste nakrycie głowy oraz myć i dezynfekować ręce przed rozpoczęciem doju.

3. Przed rozpoczęciem doju wymiona oraz wewnętrzne powierzchnie ud zwierzęcia myje się i dezynfekuje przy użyciu środków dopuszczonych do tego celu.

4. W pobliżu pomieszczeń i stanowisk do doju instaluje się urządzenia do mycia rąk dla osób prowadzących dój i innych mających kontakt z mlekiem surowym.

§ 24. 1. Mleko surowe bezpośrednio po doju powinno być umieszczone w miejscu czystym i tak wyposażonym, aby nie ulegało zanieczyszczeniu.

2. Mleko surowe należy schłodzić do temperatury 8°C lub niższej, w przypadku codziennego odbioru, albo do temperatury 6°C lub niższej, jeżeli mleko nie jest odbierane codziennie.

3. Mleko nieschłodzone może być odbierane w ciągu dwóch godzin od doju, jeżeli niezwłocznie po odbiorze zostanie schłodzone lub poddane obróbce cieplnej.

§ 25. 1. Zbiorniki i pojemniki używane do doju oraz przeznaczone do zlewania lub przewożenia mleka nie mogą być uszkodzone.

2. Zbiorniki i pojemniki, o których mowa w ust. 1, powinny być wykonane z materiału nierdzewnego o gładkiej powierzchni, łatwej do czyszczenia, mycia i dezynfekcji oraz o właściwościach zapobiegających przenikaniu do mleka substancji powodujących pogorszenie jego jakości lub cech organoleptycznych.

3. Zbiorniki i pojemniki, o których mowa w ust. 1, czyści się, myje i dezynfekuje po każdorazowym użyciu, nie rzadziej jednak niż raz dziennie, w pomieszczeniu do tego przeznaczonym, przy użyciu środków przeznaczonych do tego celu.

§ 26. 1. Pomieszczenia gospodarstwa produkcyjnego przeznaczone do przechowywania mleka surowego powinny być tak usytuowane i zbudowane w taki sposób, aby mleko nie ulegało zanieczyszczeniu. Teren wokół pomieszczeń powinien być czysty i uporządkowany.

2. Ściany i posadzki w pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, powinny być gładkie, łatwe do czyszczenia, mycia i dezynfekcji.

3. Pomieszczenia, o których mowa w ust. 1, powinny być wyposażone w urządzenia chłodnicze oraz zabezpieczone przed owadami i gryzoniami i oddzielone od pomieszczeń dla zwierząt.

§ 27. Pomieszczenia i stanowiska do przelewania i schładzania mleka surowego oraz pomieszczenia do przechowywania mleka surowego powinny być niedostępne dla zwierząt.

§ 28. W gospodarstwie produkcyjnym powinna być zapewniona możliwość odizolowania zwierząt zakażonych, podejrzanych o zakażenie lub wykazujących objawy chorób, o których mowa w § 2, od zwierząt zdrowych.

§ 29. 1. Punkty odbioru mleka surowego powinny spełniać warunki higieniczne oraz być wyposażone w:

- 1) zbiorniki do przechowywania mleka surowego w warunkach chłodniczych,
- 2) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka surowego, jeżeli mleko jest oczyszczane w punkcie odbioru,
- 3) umywalki, ustępy oraz szafki na odzież własną i roboczą pracowników.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy gospodarstw produkcyjnych, z których mleko jest odbierane bezpośrednio.

§ 30. Punkty normalizacji mleka surowego powinny spełniać warunki higieniczne oraz być wyposażone w:

- 1) zbiorniki do przechowywania mleka surowego w warunkach chłodniczych,
- 2) urządzenia do normalizacji oraz zbiorniki do przechowywania mleka po normalizacji,
- 3) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka surowego.

§ 31. Zakłady obróbki cieplnej powinny być wyposażone w:

- 1) zbiorniki do przechowywania w warunkach chłodniczych mleka surowego i mleka po obróbce cieplnej,
- 2) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka surowego,
- 3) urządzenia do obróbki cieplnej mleka surowego posiadające:
 - a) automatyczną regulację temperatury,
 - b) termometr rejestrujący,
 - c) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed niedostatecznym ogrzaniem,
 - d) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed zmieszaniem mleka pasteryzowanego lub sterylizowanego z mlekiem niedostatecznie ogrzanym.

§ 32. 1. Zakłady mleczarskie powinny posiadać:

- 1) pomieszczenia produkcyjne, które powinny być tak rozmieszczone i mieć taki układ funkcjonalny, aby surowce, mleko i przetwory mleczne nie ulegały zanieczyszczeniu,
- 2) pomieszczenia do przechowywania surowców, mleka spożywczego i przetworów mlecznych,
- 3) pomieszczenia do przechowywania opakowań, zabezpieczone przed kurzem, owadami i gryzoniami

oraz oddzielone od pomieszczeń, w których znajdują się substancje groźące zanieczyszczeniem; opakowania nie powinny być składowane bezpośrednio na posadzce,

- 4) pomieszczenie do przechowywania substancji toksycznych, detergentów, środków do utrzymania czystości i dezynfekcji.

2. Pomieszczenia produkcyjne oraz pomieszczenia do przechowywania powinny mieć:

- 1) trwałą, wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia i dezynfekcji, umożliwiającą odpływ wody do instalacji kanalizacyjnej, oraz sprzęt do usuwania wody, z zastrzeżeniem ust. 4 i 5,
- 2) ściany o gładkiej powierzchni, w jasnych kolorach, łatwe do mycia i dezynfekcji,
- 3) sufity lub stropodachy, łatwe do czyszczenia,
- 4) drzwi szczelne, wykonane z materiałów nierdzewnych, łatwe do mycia,
- 5) wentylację, tam gdzie jest to niezbędne,
- 6) oświetlenie naturalne lub sztuczne,
- 7) urządzenia do mycia i odkażania rąk, z wodą ciepłą i zimną.

3. Pomieszczenia produkcyjne powinny być ponadto wyposażone w wyciągi pary wodnej.

4. Pomieszczenia do schładzania i chłodnie mogą posiadać posadzkę łatwą do mycia i dezynfekcji, umożliwiającą odpływ wody do instalacji kanalizacyjnej.

5. Pomieszczenia do zamrażania i głębokiego zamrażania powinny posiadać trwałą, wodoodporną posadzkę, łatwą do mycia.

§ 33. Zakłady mleczarskie powinny być wyposażone w:

- 1) urządzenia do załadunku i rozładunku surowców, mleka spożywczego i przetworów mlecznych, opakowanych i nieopakowanych, umożliwiające wykonanie tych czynności w sposób higieniczny i bezpieczny dla tych surowców, mleka i przetworów,
- 2) urządzenia produkcyjne i sprzęt, stykające się bezpośrednio z surowcami, mlekiem spożywczym i przetworami mlecznymi, wykonane z materiałów nierdzewnych, łatwe do czyszczenia, mycia i dezynfekcji, dopuszczone do kontaktu z żywnością,
- 3) wodoszczelne, wykonane z materiałów nierdzewnych, pojemniki na surowce i produkty nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi; jeżeli surowce te lub produkty usuwane są przy użyciu rurociągów, rurociągi powinny być tak skonstruowane i zainstalowane, aby zapobiegać zanieczyszczeniu pozostałych surowców oraz mleka spożywczego i przetworów mlecznych,
- 4) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka surowego,
- 5) urządzenia do obróbki cieplnej mleka surowego posiadające:

- a) automatyczną regulację temperatury,
 - b) termometr rejestrujący,
 - c) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed niedostatecznym ogrzaniem,
 - d) automatyczne urządzenie zabezpieczające przed zmieszaniem mleka pasteryzowanego lub sterylizowanego z mlekiem niedostatecznie ogrzanym,
- 6) zbiorniki do przechowywania mleka surowego, urządzenia do normalizacji oraz zbiorniki do przechowywania mleka po normalizacji,
 - 7) urządzenia do mechanicznego napełniania i automatycznego zamykania pojemników służących do pakowania mleka spożywczego i przetworów mlecznych, jeżeli takie pojemniki są używane, z wylątkiem konwi i zbiorników,
 - 8) urządzenia do schładzania i przechowywania mleka spożywczego lub przetworów mlecznych w pomieszczeniach posiadających urządzenie do stałego pomiaru temperatury, wzorcowane zgodnie z odrębnymi przepisami,
 - 9) urządzenia do schładzania, pakowania i przechowywania przetworów mlecznych mrożonych, jeżeli przetwory takie są produkowane w zakładzie,
 - 10) urządzenia do suszenia i pakowania przetworów mlecznych w proszku, jeżeli przetwory takie są produkowane w zakładzie,
 - 11) sprzęt do czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń produkcyjnych, innych urządzeń, sprzętu oraz instalacji,
 - 12) urządzenie do automatycznego czyszczenia, mycia i dezynfekcji pojemników wielokrotnego użytku,
 - 13) urządzenia zabezpieczające przed owadami i gryzoniami,
 - 14) instalację kanalizacyjną,
 - 15) instalację doprowadzającą wodę do picia i na potrzeby gospodarcze,
 - 16) sprzęt i urządzenia do czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu i zbiorników używanych do przewożenia mleka oraz przetworów mlecznych, chyba że czyszczenie, mycie i dezynfekcja środków transportu i zbiorników odbywa się w wyspecjalizowanych stacjach obsługi.

§ 34. 1. W pomieszczeniach produkcyjnych, szatniach i ustępach przy umywalkach powinny być zainstalowane krany uruchamiane bez użycia rąk.

2. Do osuszania rąk w pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, nie mogą być używane suszarki automatyczne.

§ 35. W uzasadnionych przypadkach do produkcji pary wodnej, urządzeń chłodniczych oraz do celów ochrony przeciwpożarowej może być używana woda przemysłowa, z tym że przewody doprowadzające taką wodę powinny stanowić odrębną instalację i być wyraźnie oznakowane.

§ 36. Urządzenia i sprzęt używane do produkcji mleka spożywczego i przetworów mlecznych mogą być używane do produkcji innych środków spożywczych, jeżeli nie powoduje to zanieczyszczenia lub zepsucia mleka i przetworów mlecznych. Urządzenia te i sprzęt myje się i dezynfekuje przy użyciu środków przeznaczonych do tego celu.

§ 37. 1. Zbiorniki na mleko surowe i mleko spożywcze powinny być wyraźnie oznakowane.

2. Jeżeli zakład mleczarski produkuje środki spożywcze zawierające mleko, przetwory mleczne lub inne składniki, które nie zostały poddane obróbce cieplnej lub innej równoważnej obróbce, to takie mleko, przetwory mleczne i składniki — w celu zabezpieczenia przed ich pomieszaniem — powinny być przechowywane oddzielnie oraz poddawane obróbce cieplnej i przetwarzane w przeznaczonych do tego pomieszczeniach.

§ 38. Organizację systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point — HACCP) regulują przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

§ 39. W zakładach mleczarskich należy:

- 1) zapobiegać zanieczyszczeniom wywoływanym przez urządzenia, sprzęt i ludzi,
- 2) zapewniać czyszczenie, mycie i dezynfekcję pojemników i zbiorników używanych do przewożenia mleka surowego niezwłocznie po przewozie, nie rzadziej jednak niż raz dziennie,
- 3) zapewniać czyszczenie, mycie i dezynfekcję urządzeń, sprzętu, pojemników i instalacji, które mają bezpośredni kontakt z mlekiem surowym, mlekiem spożywczym, przetworami mlecznymi lub surowcami łatwo psującymi się, po zakończeniu procesu produkcyjnego, nie rzadziej jednak niż raz dziennie, a jeżeli proces produkcyjny trwa dłużej niż dobę, wówczas po zakończeniu procesu,
- 4) zapewniać czyszczenie, mycie i dezynfekcję pomieszczeń, w których mleko surowe poddawane jest obróbce cieplnej, nie rzadziej jednak niż raz dziennie, a jeżeli proces produkcyjny trwa dłużej niż dobę, wówczas po zakończeniu procesu.

§ 40. 1. Do czyszczenia i dezynfekcji mogą być używane wyłącznie środki dopuszczone do stosowania przy produkcji środków spożywczych.

2. Pojemniki zawierające środki, o których mowa w ust. 1, powinny być wyraźnie oznakowane i posiadać etykiety informujące o sposobie użycia tych środków.

3. Środki, o których mowa w ust. 1, powinny być stosowane w taki sposób, aby nie wpływały niekorzystnie na urządzenia, sprzęt, surowce oraz mleko spożywcze i przetwory mleczne.

4. Urządzenia produkcyjne i sprzęt po użyciu środków, o których mowa w ust. 1, należy dokładnie spłukać wodą do picia.

§ 41. Czyszczenie, mycie i dezynfekcja pomieszczeń, urządzeń, sprzętu, pojemników i instalacji w punkcie odbioru, punkcie normalizacji, zakładzie obróbki cieplnej i zakładzie mleczarskim odbywa się

zgodnie z harmonogramem opracowanym przez kierującego punktem lub zakładem.

§ 42. Wymagania, o których mowa w § 32 ust. 1 pkt 1 i 3, ust. 2 pkt 1, 4 i 5, ust. 3—5, § 33 pkt 1, 3 i 4—10, § 34 ust. 1 i § 37 ust. 2, nie dotyczą zakładów mleczarskich przetwarzających do 500 000 litrów mleka w roku kalendarzowym.

§ 43. Wymagania, o których mowa w § 32 ust. 1 pkt 1 i 3, ust. 4 i 5 oraz § 33 pkt 1 i 3, nie dotyczą zakładów mleczarskich przetwarzających do 2 000 000 litrów mleka w roku kalendarzowym.

Rozdział 5

Warunki weterynaryjne wymagane przy transporcie mleka

§ 44. 1. Pojazdy używane do transportu mleka nie mogą być uszkodzone i nie mogą być używane do przewożenia zwierząt, produktów lub rzeczy, mogących spowodować zanieczyszczenie mleka.

2. Pojazdy powinny być tak skonstruowane, aby zapewniały ochronę pojemników używanych do przewożenia mleka przed zanieczyszczeniem i czynnikami atmosferycznymi.

3. Powierzchnie wewnętrzne pojazdów powinny być gładkie i łatwe do czyszczenia, mycia i dezynfekcji.

4. Cysterny, zbiorniki, konwie i inne pojemniki używane do przewożenia mleka powinny być:

- 1) tak skonstruowane, aby mleko spływało z nich całkowicie, krany zaś powinny być łatwe do rozmontowania, czyszczenia, mycia i dezynfekcji,
- 2) czyszczone, myte i poddawane dezynfekcji bezpośrednio po użyciu, a jeżeli to konieczne — również przed ponownym użyciem,
- 3) hermetycznie zamknięte w czasie transportu,

4) wyraźnie oznakowane.

5. Powierzchnie wewnętrzne cystern, zbiorników, konwi i innych pojemników używanych do przewożenia mleka powinny być wykonane z gładkiego nierdzewnego materiału, łatwego do czyszczenia, mycia i dezynfekcji, z którego nie przenikają do mleka substancje szkodliwe.

6. Temperatura przewożonego mleka nie może być wyższa niż 10°C.

Rozdział 6

Przepisy przejściowe i końcowe

§ 45. Do dnia 31 grudnia 2002 r. do produkcji mleka spożywczego i przetworów mlecznych może być używane mleko surowe pochodzące od krów zawierające w 1 ml nie więcej niż 1 000 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C i nie więcej niż 1 000 000 komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową.

§ 46. Do dnia 31 grudnia 2006 r. do produkcji mleka spożywczego i przetworów mlecznych może być używane mleko surowe pochodzące od krów zawierające w 1 ml nie więcej niż 400 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C i nie więcej niż 500 000 komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową.

§ 47. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia, z wyjątkiem § 20 ust. 2 i 3, § 26 ust. 2, § 29 ust. 1, § 31 pkt 3, § 32 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 oraz § 33 pkt 1, 3, 5 i 12, które wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 lipca 2002 r. (poz. 1011)

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE DLA MLEKA SUROWEGO PRZEZNACZONEGO DO SPOŻYCIA, MLEKA SPOŻYWCZEGO ORAZ PRZETWORÓW MLECZNYCH

I. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka surowego:

- 1) pochodzącego od krów i przeznaczonego do spożycia po zapakowaniu:
 - a) ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C w 1 ml \leq 50 000 (średnia geometryczna, o której mowa w § 3 ust. 3 rozporządzenia),
 - b) *Staphylococcus aureus* w 1 ml: $n = 5$, $c = 2$, $m = 100$, $M = 500$,
 - c) *Salmonella*: brak w 25 g, $n = 5$, $c = 0$,

2) pochodzącego od krów i przeznaczonego do produkcji przetworów mlecznych, których proces technologiczny nie przewiduje obróbki cieplnej:

Staphylococcus aureus w 1 ml: $n = 5$, $c = 2$, $m = 500$, $M = 2000$,

3) pochodzącego od owiec, kóz i bawolic i przeznaczonego do produkcji przetworów mlecznych, których proces technologiczny nie przewiduje obróbki cieplnej: ogólna liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C w 1 ml poniżej 500 000.

II. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka spożywczego

1. Wymagania dla mleka pasteryzowanego:

- 1) drobnoustroje chorobotwórcze (*Salmonella* i *Listeria monocytogenes*): brak w 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,
- 2) liczba bakterii z grupy coli w 1 ml: n = 5, c = 1, m = 0, M = 5,
- 3) po przetrzymaniu próbki w temperaturze 6°C przez 5 dni — ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 21°C w 1 ml: n = 5, c = 1, m = 5×10^4 , M = 5×10^5 .

2. Wymagania dla mleka sterylizowanego i mleka UHT, po przetrzymaniu próbki w temperaturze 30°C przez 15 dni:

1) ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C w 0,1 ml ≤ 10 ,

2) badanie organoleptyczne: bez zmian,

3) substancje czynne farmakologicznie — zgodnie z wymaganiami określonymi w odrębnych przepisach.

III. Wymagania mikrobiologiczne dla niektórych przetworów mlecznych opuszczających zakład mleczarski

1. Wymagania dotyczące drobnoustrojów chorobotwórczych:

Rodzaj drobnoustrojów	Środek spożywczy	Wymagania (ml,g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ser, z wyjątkiem sera twardego	Brak w 25 g ¹ n = 5, c = 0
	Inne przetwory	Brak w 1 g
<i>Salmonella</i>	Wszystkie, z wyjątkiem mleka w proszku	Brak w 1 g n = 5, c = 0
	Mleko w proszku	Brak w 1 g n = 10, c = 0

¹ Próbką 25 g składa się z 5 próbek po 5 g pobranych z różnych części środka spożywczego.

2. Wymagania dotyczące drobnoustrojów świadczących o niskim poziomie higieny (badania nieobowiązkowe dla mleka sterylizowanego oraz przetworów mlecznych, w przypadku gdy obróbkę cieplną zastosowano po zapakowaniu):

Rodzaj drobnoustrojów	Środek spożywczy	Wymagania (ml,g)
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ser z mleka surowego i z mleka poddanego termizacji	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	Ser miękki z mleka poddanego obróbce cieplnej	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	Ser twarogowy niedojrzewający Mleko w proszku Mrożone przetwory mleczne, w tym lody	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
<i>Escherichia coli</i>	Ser z mleka surowego i z mleka poddanego termizacji	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Ser miękki z mleka poddanego obróbce cieplnej	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

3. Wymagania w zakresie drobnoustrojów wskaźnikowych:

Rodzaj drobnoustrojów	Środek spożywczy	Wymagania (ml,g)
Bakterie z grupy coli w temperaturze 30°C	Płynne przetwory mleczne	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Masło z mleka pasteryzowanego, śmietanki pasteryzowanej lub śmietany	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Ser miękki z mleka poddanego obróbce cieplnej	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Przetwory mleczne w proszku	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Przetwory mleczne mrożone, w tym lody	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 21°C	Płynne niefermentowane przetwory mleczne poddane ogrzewaniu ²	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30°C	Przetwory mleczne mrożone, w tym lody	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

² Po przetrzymaniu próbki w temperaturze 6°C przez 5 dni.

4. Wymagania dla przetworów mlecznych, które zostały poddane obróbce UHT lub sterylizacji, przeznaczonych do przechowywania w temperaturze pokojowej, po przetrzymaniu próbki w temperaturze 30°C przez 15 dni:

- 1) ogólna liczba drobnoustrojów w 0,1 ml \leq 10,
- 2) badanie organoleptyczne: bez zmian.

Symbole użyte w załączniku oznaczają:

- n — liczba próbek pobranych do badań,
m — wartość graniczna liczby drobnoustrojów; wynik uznaje się za zadowalający, jeżeli we

- wszystkich badanych próbkach liczba drobnoustrojów nie przekracza wartości „m”,
M — wartość maksymalna liczby drobnoustrojów; wynik uznaje się za niezadowalający, jeżeli liczba drobnoustrojów w jednej lub kilku badanych próbkach ma wartość „M” lub ją przekracza,
c — liczba próbek, w których dopuszcza się liczbę drobnoustrojów pomiędzy „m” i „M”; wynik uznaje się za zadowalający, jeżeli liczba drobnoustrojów w pozostałych próbkach ma wartość „m” lub niższą.