

186

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 23 grudnia 2002 r.

w sprawie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności

Na podstawie art. 48 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 i Nr 128, poz. 1408 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowy sposób i tryb przeprowadzania przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej urzędowej kontroli żywności, zwanej dalej „kontrolą”.

§ 2. 1. Państwowi inspektorzy sanitarni opracowują programy kontroli obejmujące rodzaj, zakres i częstotliwość tej kontroli wraz z harmonogramem działań, uwzględniając warunki i sposób współdziałania z organami Inspekcji Weterynaryjnej, określone w przepisach wydanych na podstawie art. 48 ust. 2 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, zwanej dalej „ustawą”.

2. Ustalając częstotliwość i zakres przeprowadzanych kontroli, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej biorą pod uwagę:

- 1) ocenę realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej;
- 2) ocenę prawidłowości i skuteczności systemu HACCP, z uwzględnieniem krytycznych punktów kontroli i sposobu ich monitorowania;
- 3) ogólną ocenę potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej, na które narażona może być żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

§ 3. Kontrolę przeprowadza się:

- 1) zgodnie z przyjętym harmonogramem kontroli, o którym mowa w § 2 ust. 1;
- 2) w każdym przypadku podejrzenia lub powzięcia wiadomości o uchybieniach zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka.

§ 4. 1. Kontrolę przeprowadza się na wszystkich etapach procesu produkcji lub obrotu żywnością.

2. Organ kontrolujący może wybrać etap lub etapy procesu produkcji lub obrotu, które uważa za najbardziej uzasadnione do realizacji celów kontroli.

3. Ocena, o której mowa w § 2 ust. 2 pkt 3, polega na przeprowadzeniu analizy ryzyka dla poszczególnych

środków spożywczych, z uwzględnieniem ich rodzaju, sposobu, w jaki są one produkowane lub przetwarzane, rodzaju materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, procesów, jakim są one poddawane przed dostarczeniem do konsumenta, a także warunków, w jakich środki te są przechowywane lub wprowadzane do obrotu.

§ 5. Kontrolą żywności obejmuje się:

- 1) stan i sposób użytkowania terenu, zabudowań, pomieszczeń produkcyjnych, socjalnych, maszyn i urządzeń oraz otoczenia zakładu;
- 2) surowce, dozwolone substancje dodatkowe i substancje pomagające w przetwarzaniu;
- 3) półprodukty;
- 4) produkty końcowe;
- 5) materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością;
- 6) środki czystości i konserwacji urządzeń, a także środki ochrony przed szkodnikami;
- 7) procesy stosowane przy produkcji lub przetwarzaniu żywności, w tym metody konserwowania żywności;
- 8) etykiety i sposoby znakowania żywności.

§ 6. Przeprowadzając kontrolę, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej:

- 1) kontrolują stan sanitarny zakładu;
- 2) pobierają próbki według zasad określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 25 ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 1998 r. Nr 90, poz. 575, Nr 106, poz. 668 i Nr 117, poz. 756, z 1999 r. Nr 70, poz. 778, z 2000 r. Nr 12, poz. 136 i Nr 120, poz. 1268, z 2001 r. Nr 11, poz. 84, Nr 29, poz. 320, Nr 42, poz. 473, Nr 63, poz. 634, Nr 125, poz. 1367, Nr 126, poz. 1382 i Nr 128, poz. 1407 i 1408 oraz z 2002 r. Nr 37, poz. 329, Nr 74, poz. 676 i Nr 135, poz. 1145) i przeprowadzają w tym zakresie badania laboratoryjne;
- 3) kontrolują stan higieny pracowników i osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, niezależnie od oceny stanu zdrowia tych pracowników;
- 4) dokonują oceny prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej oraz przebiegu procesów technologicznych;
- 5) kontrolują stosowane systemy wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania

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).

zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością.

§ 7. Czynności, o których mowa w § 6, odbywają się w obecności osoby upoważnionej przez kierującego zakładem i w razie potrzeby mogą być uzupełnione o:

- 1) przegląd wyników pomiarów zarejestrowanych przez aparaturę pomiarową zainstalowaną w zakładzie;
- 2) weryfikację pomiarów, o których mowa w pkt 1, dokonanych przy użyciu aparatury pomiarowej organu kontrolującego.

§ 8. Pomieszczenia zakładu, w których środki spożywcze są produkowane, przechowywane lub wprowadzane do obrotu, podlegają kontroli przeprowadzanej z częstotliwością odpowiednią do ryzyka, o którym mowa w § 2 ust. 2 pkt 3.

§ 9. Kontrola zakładu, o której mowa w § 6 pkt 1, polega na dokonaniu oceny:

- 1) stanu sanitarnohigienicznego otoczenia zakładu, budynków, linii produkcyjnych oraz środków transportu;
- 2) stanu czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych i socjalnych zakładu;
- 3) funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych i socjalnych, ze szczególnym uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg czynności „czystych” i „brudnych” ze względu na ryzyko wystąpienia zagrożeń bezpieczeństwa żywności;
- 4) prawidłowości wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych i wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych w maszyny i urządzenia;
- 5) stanu maszyn i urządzeń w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności;
- 6) jakości zdrowotnej surowców, półproduktów i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 7) sposobu znakowania produktów gotowych;
- 8) bieżącego stanu higieny personelu;
- 9) skuteczności procesów mycia i dezynfekcji;
- 10) sposobu i częstotliwości usuwania odpadów i ścieków;
- 11) skuteczności zabezpieczenia przed szkodnikami i owadami;
- 12) sposobów zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem odłamkami szkła, drewna i metalu;
- 13) zaopatrzenia w wodę i jakości wody.

§ 10. Oceny prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów, o których mowa w § 6 pkt 4, dokonuje się na podstawie kontroli:

- 1) aktualności i prawidłowości badania wody — na podstawie wyników tych badań;
- 2) specyfikacji surowców i materiałów pomocniczych;

3) zapisów dotyczących kalibracji i wzorcowania urządzeń pomiarowych oraz harmonogramu działań w tym zakresie;

4) poprawności zapisów parametrów głównych procesów technologicznych;

5) dokumentacji dotyczącej realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej lub systemu HACCP;

6) zapisów dotyczących temperatury, a także wilgotności magazynowania surowców, półproduktów i produktów gotowych, jeżeli jest to istotne ze względu na bezpieczeństwo żywności;

7) dokumentacji dotyczącej realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej, a w szczególności procedur mycia i dezynfekcji;

8) realizacji harmonogramów szkoleń pracowników i osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością.

§ 11. Badania laboratoryjne realizowane w ramach kontroli wykonuje się w laboratoriach akredytowanych, określonych na podstawie art. 44 ustawy, które spełniają kryteria określone normą PN-EN ISO/IEC 17025 z lutego 2001 r. — Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorujących.

§ 12. 1. W czasie kontroli państwowi inspektorzy sanitarni mogą sporządzać notatki z zapisów i dokumentacji prowadzonej w zakładzie.

2. Państwowi inspektorzy sanitarni mogą wykonywać kopie lub streszczenia zapisów i dokumentów dostarczonych im do przeglądu i analizy.

§ 13. 1. Przedsiębiorca, którego działalność jest kontrolowana, w terminie 14 dni od daty doręczenia mu protokołu kontroli, o którym mowa w art. 40 ust. 8 ustawy, może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

2. W razie zgłoszenia zastrzeżeń do protokołu kontroli, organ kontrolujący dokonuje, w terminie 7 dni od dnia ich wniesienia, analizy tych zastrzeżeń i w miarę potrzeby podejmuje dodatkowe czynności kontrolne. W przypadku stwierdzenia zasadności wniesionych zastrzeżeń, w protokole dokonuje się odpowiednich zmian, podając uzasadnienie ich wprowadzenia.

3. Protokół kontroli z wprowadzonymi zmianami, o których mowa w ust. 2, wymaga ponownego podpisania przez kontrolowanego i organ kontrolujący.

4. W razie nieuwzględnienia zastrzeżeń w całości lub w części, organ kontrolujący przekazuje bezzwłocznie na piśmie swoje stanowisko zgłaszającemu zastrzeżenia.

§ 14. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia, z wyjątkiem § 2 ust. 2 pkt 2, § 6 pkt 5 i § 10 pkt 5, które wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2004 r.

Minister Zdrowia: *M. Łapiński*