

238

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 19 grudnia 2002 r.

w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego

Na podstawie art. 36 ust. 5 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 tryb, sposób, miejsce, czas i warunki pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego.

§ 2. Osoba kierująca zakładem żywienia zbiorowego, zwanym dalej „zakładem”, wyznacza osobę odpowiedzialną za pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.

§ 3. Zakład żywienia zbiorowego wprowadzający do obrotu wyroby garmażeryjne produkowane lub wprowadzane do obrotu przez inne zakłady jest obowiązany pobrać próbki poszczególnych wyrobów bezpośrednio przy przyjęciu danej partii wyrobów.

§ 4.1. Próbkę pobierane są bezpośrednio przed wydaniem posiłków do spożycia z reprezentatywnej części potrawy tak, aby próbka zawierała możliwie wszystkie jej składniki, w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych.

2. Próbkę środków spożywczych należy pobierać w następujących ilościach:

- 1) zupy — po 50 g;
- 2) mięso, potrawy mięsne i rybne — po 50 g;
- 3) wędliny i wyroby wędliniarskie — po 50 g w jednym kawałku;
- 4) jarzyny gotowane, sosy, potrawy mączne oraz mleczne, leguminy — po 50 g;
- 5) wyroby garmażeryjne — po 50 g;
- 6) lody — po 50 g.

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).

§ 5. 1. Próbkę środka spożywczego pobiera się czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi narzędziami metalowymi i przechowuje w czystych, wyparzonych lub wygotowanych naczyniach szklanych, porcelanowych lub emaliowanych zakręcanych, zamkniętych lub szczelnie przykrywanych.

2. Na naczyniu przeznaczonym do przechowywania próbki umieszcza się w sposób trwały napis określający zawartość, datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbkę.

3. Jeżeli do przygotowania potrawy użyty był środek spożywczy z konserwy, napis na naczyniu musi zawierać ponadto datę i godzinę otwarcia konserwy oraz dane umieszczone na jej opakowaniu dotyczące producenta, daty produkcji lub terminu przydatności do spożycia.

4. Na naczyniu z próbką wyrobu garmażeryjnego, o którym mowa w § 3, umieszcza się datę i godzinę dostarczenia danego wyrobu do zakładu.

§ 6. 1. Próbkę środków spożywczych przechowuje się przez 48 godzin, licząc od chwili ich pobrania, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury stałej nie niższej niż 0°C i nie wyższej niż +4°C, z wyłączeniem próbek lodów przechowywanych w temperaturze poniżej 0°C.

2. Miejsce przechowywania próbek musi być tak zabezpieczone, aby dostęp do niego posiadał tylko kierownik zakładu lub osoba przez niego upoważniona.

§ 7. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.²⁾

Minister Zdrowia: *M. Łapiński*

²⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 7 kwietnia 1971 r. w sprawie przechowywania próbek środków spożywczych (M. P. Nr 22, poz. 145), które utraciło moc z dniem 1 stycznia 2003 r. na podstawie art. 59 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.