

77**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

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

Na podstawie art. 32 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⁾ 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).

§ 1. Wewnętrzna kontrola jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji i w obrocie, zwana dalej „kontrolą wewnętrzną”, w zakładach produkujących lub wprowadzają-

cych do obrotu żywność, zwanych dalej „zakładami”, dotyczy:

- 1) przestrzegania zasad higieny w procesie przyjęcia i przechowywania surowców, półproduktów, dozwolonych substancji dodatkowych, materiałów pomocniczych i opakowań;
- 2) przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji;
- 3) przechowywania żywności;
- 4) wprowadzania żywności do obrotu;
- 5) organizacji i zarządzania zakładem w zakresie jakości zdrowotnej żywności.

§ 2. Kontrola wewnętrzna w zakresie czynności związanych z produkcją obejmuje:

- 1) bieżącą lub okresową ocenę jakości zdrowotnej wszystkich surowców, półproduktów, dozwolonych substancji dodatkowych, materiałów pomocniczych i innych wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stosowanych w procesie produkcji;
- 2) ocenę prawidłowości i skuteczności stosowanego systemu HACCP;
- 3) ocenę poprawności stosowanych procesów technologicznych pod względem przestrzegania zasad bezpieczeństwa żywności;
- 4) sposób znakowania wyrobów gotowych;
- 5) okresową ocenę jakości zdrowotnej wyrobów gotowych.

§ 3. Kontrola wewnętrzna w zakresie przechowywania obejmuje:

- 1) bieżącą lub okresową ocenę warunków przechowywania surowców, półproduktów, dozwolonych substancji dodatkowych, materiałów pomocniczych, opakowań i wyrobów gotowych, ze szczególnym uwzględnieniem stanu sanitarnohigienicznego pomieszczeń do tego przeznaczonych, w tym:
 - a) czystości,
 - b) temperatury,
 - c) wilgotności,
 - d) stopnia nasłonecznienia,
 - e) zabezpieczenia przed owadami i szkodnikami,
 - f) rotacji przechowywanej żywności;
- 2) bieżącą lub okresową ocenę prawidłowości oznakowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- 3) podejmowanie działań korygujących lub decyzji o usunięciu lub zniszczeniu żywności lub wyrobów w przypadku stwierdzenia lub podejrzenia o niewłaściwej jakości zdrowotnej przechowywanych wyrobów oraz nieprawidłowościach w zakresie terminu przydatności do spożycia.

§ 4. Kontrola wewnętrzna w zakresie wprowadzania do obrotu obejmuje:

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

§ 5. Kontrola wewnętrzna w zakresie przestrzegania zasad higieny obejmuje:

- 1) ocenę stanu sanitarnego, technicznego i porządku w zakładzie oraz jego otoczenia, ze szczególnym uwzględnieniem pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych;
- 2) ocenę stanu technicznego i sanitarnego maszyn, urządzeń i sprzętu w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności;
- 3) ocenę jakości wody stosowanej w procesie produkcji;
- 4) ocenę sposobu przechowywania i stosowania środków myjących i dezynfekujących;
- 5) ocenę stanu zdrowotnego i higieny osób biorących udział w procesie produkcji oraz sposobu ich postępowania na stanowiskach pracy;
- 6) sposób usuwania odpadów i ścieków;
- 7) skuteczność zabezpieczenia przed owadami i szkodnikami;
- 8) ocenę kwalifikacji zawodowych pracowników;
- 9) prawidłowość prowadzonej dokumentacji w zakresie realizacji zasad higieny.

§ 6. Kontrola wewnętrzna w zakresie struktury organizacyjnej zakładu i zarządzania tym zakładem obejmuje:

- 1) ocenę poprawności i funkcjonowania przyjętej struktury organizacyjnej pod względem zapewnienia jakości zdrowotnej wyrobów gotowych;
- 2) ocenę oddziaływania organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach na wyniki w zakresie jakości zdrowotnej żywności.

§ 7. W ramach kontroli wewnętrznej w zakładzie dokonuje się również oceny przestrzegania szczególnych wymagań i warunków określonych w odrębnych prze-

pisach lub decyzjach organów urzędowej kontroli żywności w odniesieniu do zakładu, żywności i wyrobów mających zastosowanie w produkcji.

§ 8. Czynności, o których mowa w § 3—7, są dokumentowane przez zakład.

§ 9. 1. Metody kontroli wewnętrznej w zakładzie uwzględniają wynikające z dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej działania kontrolne oraz częstotliwość dokonywanych ocen.

2. Kierujący zakładem nadzoruje realizację działań, o których mowa w ust. 1.

§ 10. 1. Wyniki ocen uzyskane podczas kontroli wewnętrznej analizuje się na bieżąco w celu podjęcia działań korygujących.

2. Kierujący zakładem ustala osoby odpowiedzialne za dokonanie analizy, o której mowa w ust. 1, oraz

zakres podejmowanych w wyniku tej analizy działań korygujących.

§ 11. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia, z tym że przepis § 2 pkt 2 stosuje się od dnia 1 stycznia 2004 r.²⁾

Minister Zdrowia: *M. Łapiński*

²⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone uchwałą nr 152 Rady Ministrów z dnia 21 lipca 1971 r. w sprawie kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz przestrzegania higieny w zakładach produkujących i wprowadzających je do obrotu (M. P. Nr 43, poz. 272), która utraciła moc z dniem 1 października 1999 r. na podstawie art. 105 ustawy z dnia 13 października 1998 r. — Przepisy wprowadzające ustawy reformujące administrację publiczną (Dz. U. Nr 133, poz. 872, Nr 162, poz. 1126, z 2000 r. Nr 6, poz. 70, Nr 12, poz. 136, Nr 17, poz. 228, Nr 19, poz. 239, Nr 52, poz. 632, Nr 95, poz. 1041 i Nr 122, poz. 1312 oraz z 2001 r. Nr 45, poz. 497, Nr 100, poz. 1084, Nr 111, poz. 1194 i Nr 145, poz. 1623).