

1946**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 18 sierpnia 2004 r.

w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka oraz produktów mlecznych²⁾

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1**Przepisy ogólne**

§ 1. 1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne przy produkcji mleka oraz produktów mlecznych oraz wymagania weterynaryjne, jakie powinno spełniać mleko surowe przeznaczone do wytwarzania produktów mlecznych oraz mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej.

2. Przepisy rozporządzenia stosuje się do produktów mlecznych, w których podczas wytwarzania zastąpiono niektóre składniki mleka innymi nadającymi się do spożycia przez ludzi.

3. Metody analiz i badania mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej, przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi określa decyzja Rady 92/608/EWG z dnia 14 listopada 1992 r. ustanawiająca metody analizy i badania mleka poddanego obróbce termicznej, przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 407 z 31.12.1992.).

4. Wzory świadectw zdrowia dla przewozu z państw trzecich mleka spożywczego poddanego obróbce termicznej, produktów mlecznych oraz mleka surowego przeznaczonego do spożycia przez ludzi określa decyzja Komisji 95/343 z dnia 27 lipca 1995 r. określająca wzory świadectw zdrowia dla przewozu z państw trzecich mleka spożywczego poddanego obróbce termicznej, produktów na bazie mleka oraz mleka surowego przeznaczonego do spożycia przez ludzi, które mają być akceptowane w punktach odbioru, punktach standaryzacji, zakładzie obróbki termicznej lub zakładzie mleczarskim (Dz. Urz. UE L 200 z 24.08.1995., z późn. zm.).

5. Wykaz krajów trzecich, z których dopuszcza się przywóz mleka i produktów mlecznych określa decyzja Komisji 95/340 z dnia 27 lipca 1995 r. ustalająca tymczasowy wykaz państw trzecich, z których Państwa Członkowskie dopuszczają przywóz mleka i produktów na bazie mleka (Dz. Urz. UE L 200 z 24.08.1995., z późn. zm.).

6. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do sprzedaży bezpośredniej mleka i produktów mlecznych, jeżeli:

- 1) mleko surowe pochodzi od zwierząt z gospodarstw produkcyjnych urzędowo wolnych od gruźlicy i brucelozy;
- 2) produkty mleczne zostały wytworzone w gospodarstwie producenta, które spełnia wymagania weterynaryjne, z mleka spełniającego warunki, o których mowa w pkt 1.

7. Właściwy organ może udzielić zgody na odstępstwa od przepisów zawartych w § 5 ust. 1, § 29—33, § 35—36, § 40 oraz § 41, zakładom produkującym w ograniczonym zakresie, o których mowa w decyzji Komisji 95/165 z dnia 4 maja 1995 r. ustanawiającej jednolite kryteria przyznawania odstępstw niektórym zakładom wytwarzającym produkty na bazie mleka (Dz. Urz. UE L 108 z 13.05.1995.) i na warunkach określonych w tej decyzji.

8. Zgoda, o której mowa w ust. 7, jest udzielana w formie decyzji administracyjnej na wniosek zakładu spełniającego wymagania określone w decyzji Komisji 95/165.

§ 2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

- 1) mleko surowe — mleko otrzymywane poprzez wydzielanie gruczołów mlecznych krów, owiec, kóz lub bawolic, które nie zostało ogrzane do temperatury przekraczającej 40 °C lub poddane innym zabiegom dającym równoważny efekt;
- 2) mleko przeznaczone do wytwarzania produktów mlecznych — mleko surowe przeznaczone do przetworstwa lub płynne lub zamrożone mleko otrzymane z mleka surowego, niezależnie od poddania go dozwolonym procesom fizycznym oraz niezależnie od zmiany jego składu, pod warunkiem że procesy te ograniczają się do dodawania lub usuwania naturalnych składników mleka;
- 3) mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej — mleko uzyskane w drodze obróbki cieplnej, oferowane do sprzedaży konsumentowi lub instytucjom, w postaci mleka pasteryzowanego, mleka UHT,

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia wdrażają postanowienia dyrektywy 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. określającej zasady higieny produkcji i wprowadzania na rynek mleka surowego, mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej, mleka po termizacji oraz produktów mlecznych (Dz. Urz. WE L 268 z 14.09.1992., z późn. zm.). Dane dotyczące ogłoszenia aktów prawa Unii Europejskiej, zamieszczone w niniejszym rozporządzeniu, dotyczą ogłoszenia tych aktów w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej — wydanie specjalne.

- mleka sterylizowanego, mleka pasteryzowanego w wysokiej temperaturze, mleka UHT i mleka sterylizowanego produkowanych z mleka surowego poddanego termizacji lub wstępnej obróbce cieplnej w innym zakładzie, mleka poddanego pasteryzacji przeznaczonego do sprzedaży w dużej ilości na zamówienie indywidualnego konsumenta;
- 4) produkty mleczne — produkty z mleka, w tym produkty otrzymywane wyłącznie z mleka, z dodatkiem substancji niezbędnych do ich wytworzenia, jednakże substancje te nie mogą być użyte w celu częściowego lub całkowitego zastąpienia któregośkolwiek ze składników mleka oraz produkty złożone, w których żaden ze składników nie ma na celu zastąpienia któregośkolwiek ze składników mleka i w którym mleko lub produkty z mleka stanowią podstawową część w zakresie ilości lub wpływu na ostateczny charakter tego produktu;
 - 5) obróbka cieplna — ogrzewanie mleka surowego, w wyniku którego test na obecność fosfatazy zastosowany bezpośrednio po ogrzewaniu daje wynik negatywny;
 - 6) termizacja — ogrzewanie mleka surowego przez co najmniej 15 sekund w temperaturze od 57 °C do 68 °C, w wyniku którego test na obecność fosfatazy zastosowany bezpośrednio po ogrzewaniu daje wynik pozytywny;
 - 7) gospodarstwo produkcyjne — gospodarstwo, w którym utrzymuje się przynajmniej jedną mleczną krowę, owcę, kozę lub bawolicę;
 - 8) punkt odbioru mleka — zakład, w którym odbiera się, ewentualnie schładza i filtruje mleko surowe;
 - 9) punkt standaryzacji — zakład, niepołączony z punktem odbioru, zakładem obróbki cieplnej mleka lub zakładem przetwórczym, w którym mleko surowe może być odfuszczone, a jego naturalne składniki mogą być modyfikowane;
 - 10) zakład obróbki cieplnej — zakład, w którym mleko surowe poddaje się obróbce cieplnej;
 - 11) zakład przetwórczy mleka — zakład lub gospodarstwo produkcyjne, w którym mleko lub produkty mleczarskie są poddawane obróbce, przetwarzaniu lub pakowane;
 - 12) właściwy organ — powiatowy lekarz weterynarii odpowiedzialny za przeprowadzenie kontroli zdrowotnych;
 - 13) pakowanie jednostkowe — zabezpieczenie mleka i produktów mlecznych polegające na wykorzystaniu opakowań jednostkowych lub pojemników mających bezpośredni kontakt z produktami;
 - 14) pakowanie zbiorcze — umieszczanie jednego lub więcej opakowanych jednostkowo lub nieopakowanych produktów w pojemniku;
 - 15) opakowanie hermetycznie zamknięte — nieprzepuszczalny pojemnik, który po zamknięciu chroni jego zawartość przed dostępem mikroorganizmów podczas i po przeprowadzeniu obróbki cieplnej;
 - 16) próbka oborowa — próbka mleka z jednego rannego lub wieczornego doju, przeprowadzonego pod pełnym nadzorem i odbywającego się nie wcześniej niż 11 i nie później niż 13 godzin po poprzednim doju;
 - 17) zakład — zakład obróbki cieplnej i zakład przetwórczy mleka;
 - 18) punkt — punkt odbioru mleka i punkt standaryzacji.
- § 3. Podmiot podejmujący działalność w zakresie produkcji i umieszczania na rynku mleka i produktów mlecznych przeznaczonych do spożycia, w tym punkty odbioru mleka i punkty standaryzacji, jest obowiązany zapewnić wymagania higieniczne i techniczne określone w przepisach rozporządzenia.
- § 4. 1. Podmiot prowadzący zakład lub punkt zapewnia wdrożenie i przestrzeganie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli poprzez:
- 1) identyfikację punktów krytycznych w zakładzie na podstawie stosowanych procesów;
 - 2) monitorowanie i kontrolę tych punktów krytycznych poprzez wprowadzenie odpowiednich metod;
 - 3) pobieranie próbek do badań laboratoryjnych w laboratoriach zatwierdzonych przez właściwy organ na potrzeby sprawdzania metod mycia i dezynfekcji oraz na potrzeby sprawdzania zgodności z wymaganiami weterynaryjnymi;
 - 4) prowadzenie pisemnego rejestru informacji, o których mowa w pkt 1—3, w celu przekazania go właściwemu organowi. Wyniki badań i testów przechowywane są przez okres 2 lat, z wyjątkiem wyników badań i testów produktów mlecznych, które nie mogą być przechowywane w temperaturze pokojowej, dla których okres ten może być skrócony do 2 miesięcy po upływie okresu przydatności do spożycia lub po upływie minimalnego okresu trwałości;
 - 5) przekazanie informacji właściwemu organowi, jeżeli wyniki badań laboratoryjnych lub inne informacje wskazują na istnienie poważnego zagrożenia dla zdrowia;
 - 6) wycofanie z rynku partii produktów pozyskanych w zbliżonych warunkach technologicznych, w przypadku nagłego zagrożenia dla zdrowia ludzi, które mogą stwarzać analogiczne zagrożenia. Wycofana partia produktu pozostaje pod nadzorem i kontrolą właściwego organu do czasu jej zniszczenia, użycia do celów innych niż spożycie przez ludzi lub po wydaniu decyzji przez właściwy organ, do czasu jej powtórnego przetworzenia w sposób zapewniający ich bezpieczne spożycie.

2. Informacje dotyczące spełnienia wymagań zawartych w ust. 1 pkt 1 i 2 są udostępniane właściwemu organowi, który prowadzi kontrole w tym zakresie, w zakładzie lub punkcie.

3. W ramach kontroli, o której mowa w ust. 1, przeprowadza się testy w celu wykrycia pozostałości substancji o działaniu leczniczym lub hormonalnym, a także antybiotyków, pestycydów, detergentów oraz innych substancji szkodliwych, lub substancji mogących zmieniać właściwości organoleptyczne mleka lub produktów mlecznych, lub powodować, że ich spożycie będzie niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzi, w zakresie, w jakim pozostałości te przekraczają dozwolone poziomy tolerancji określone w rozporządzeniu Rady 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. WE L 224 z 18.08.1990.).

4. Mleko lub produkty mleczne, w których stwierdzono obecność pozostałości, o których mowa w ust. 3, nie może być przeznaczone do spożycia przez ludzi.

§ 5. 1. Podmiot, o którym mowa w § 4, prowadzi lub organizuje szkolenia dla pracowników, w zakresie przestrzegania warunków higieny produkcji stosowanych dla danego profilu produkcji. Obowiązek uczestniczenia w szkoleniu nie dotyczy pracowników posiadających kwalifikacje w zakresie objętym szkoleniem, potwierdzone odpowiednimi dokumentami.

2. Podmiot, o którym mowa w § 4, uzgadnia plan i realizację szkoleń z właściwym organem.

§ 6. 1. Właściwy organ przeprowadza regularnie kontrole w zakładzie lub punkcie obejmujące:

1) kontrolę:

- a) utrzymywania czystości pomieszczeń, wyposażenia i higieny personelu,
 - b) skuteczności systemu kontroli wewnętrznej sprawowanej przez podmiot prowadzący zakład lub punkt, obejmującą pobieranie próbek i kontrolę wyników badań,
 - c) spełnienia wymagań mikrobiologicznych i higieny produktów mlecznych,
 - d) skuteczności obróbki cieplnej produktów mlecznych i mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej,
 - e) szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych, poprzez wrywkowe pobranie próbek do przeprowadzenia badań,
 - f) poprawności oznakowania produktów mlecznych,
 - g) warunków przechowywania i transportu;
- 2) pobieranie próbek wymaganych do badań laboratoryjnych;

3) przeprowadzanie innych badań, jakie uważa za niezbędne do kontroli przestrzegania przepisów.

2. Podmiot prowadzący zakład lub punkt zapewnia swobodny dostęp do wszystkich pomieszczeń i urządzeń, w tym pomieszczeń chłodniczych oraz dostęp do dokumentów umożliwiających identyfikację gospodarstwa produkcyjnego lub zakładu, z którego pochodzi surowiec.

§ 7. 1. Zakład lub punkt pozostają pod stałym nadzorem właściwego organu. Częstotliwość kontroli w zakładzie lub punkcie uzależniona jest od wielkości zakładu lub punktu, rodzaju wytwarzanych produktów oraz oceny ryzyka i zagrożeń.

2. Właściwy organ przeprowadza regularne analizy wyników kontroli wewnętrznej prowadzonej na podstawie § 4. Może on przeprowadzać dodatkowe kontrole na wszystkich etapach produkcji oraz kontrole produktów.

3. Właściwy organ przekazuje zakładowi lub punktowi wyniki analiz, o których mowa w ust. 2, sporządzone w formie protokołu wraz z zaleceniami do wykonania.

4. W przypadku powtarzających się uchybień właściwy organ zwiększa liczbę kontroli, a w uzasadnionych przypadkach zabezpiecza przed użyciem etykiety i plomby zawierające oznaczenia zdrowotne oraz zakazuje ich użycia w drodze decyzji administracyjnej.

§ 8. 1. Zwierzęta w gospodarstwach produkcyjnych poddaje się regularnym badaniom w celu zapewnienia przestrzegania wymagań weterynaryjnych przy pozyskiwaniu mleka surowego.

2. Badania, o których mowa w ust. 1, mogą być przeprowadzone w trakcie kontroli weterynaryjnej prowadzonej na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt oraz przepisów o rejestracji i identyfikacji zwierząt gospodarskich.

3. Jeżeli w wyniku kontroli, o której mowa w ust. 2, zaistnieje podejrzenie, że wymagania weterynaryjne przy pozyskiwaniu mleka surowego nie są przestrzegane, właściwy organ może zalecić kontrolę ogólnego stanu zdrowia zwierząt oraz przeprowadzenie dodatkowych badań tych zwierząt.

§ 9. 1. Właściwy organ przeprowadza kontrole gospodarstw produkcyjnych w celu sprawdzenia przestrzegania warunków higieny.

2. Częstotliwość kontroli, o których mowa w ust. 1, uzależniona jest od oceny ryzyka w danym gospodarstwie produkcyjnym.

§ 10. 1. Mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej oraz produkty mleczne wytwarza się z mleka surowego pochodzącego od zwierząt z gospodarstw produkcyjnych urzędowo wolnych od gruźlicy i brucelozy.

2. Mleko pozyskane od zdrowych zwierząt pochodzących z gospodarstw produkcyjnych, które nie zostały uznane za:

- 1) urzędowo wolne od gruźlicy i urzędowo wolne lub wolne od brucelozy — w przypadku krów i bawolic albo
- 2) urzędowo wolne od brucelozy (*Brucella melitensis*) — w przypadku owiec i kóz

— może być wykorzystywane do produkcji produktów mlecznych oraz mleka spożywczego po poddaniu go obróbce cieplnej w zakładzie uznanym za zatwierdzony w zakresie prowadzenia tego rodzaju obróbki cieplnej, z zastrzeżeniem ust. 3.

3. W przypadku mleka koziego i owczego przeznaczonego do sprzedaży, obróbkę cieplną, o której mowa w ust. 2, przeprowadza się w miejscu pozyskania.

Rozdział 2

Wymagania weterynaryjne przy pozyskiwaniu mleka surowego

§ 11. 1. Mleko surowe powinno pochodzić od:

- 1) krów i bawolic:
 - a) z gospodarstw produkcyjnych urzędowo wolnych od gruźlicy (*Bovine tuberculosis*) i wolnych lub urzędowo wolnych od brucelozy (*Bovine brucellosis*),
 - b) u których nie występują objawy chorób zakaźnych przenoszonych na człowieka za pośrednictwem mleka,
 - c) których mleko posiada właściwe cechy organoleptyczne,
 - d) o dobrym ogólnym stanie zdrowia, bez widocznych objawów chorobowych, wycieku z narządów rodnych, biegunki z gorączką i rozpoznawalnego zapalenia wymienia,
 - e) które nie wykazują uszkodzeń wymienia mających wpływ na jakość mleka,
 - f) którym nie podawano substancji mogących stwarzać zagrożenie dla zdrowia ludzi, mogących przechodzić do mleka lub u których minął okres karencji po podaniu takich substancji,

a ponadto w przypadku krów, które dają co najmniej 2 litry mleka dziennie;

- 2) owiec i kóz:
 - a) z gospodarstw produkcyjnych urzędowo wolnych od brucelozy (*Brucella melitensis*),
 - b) które spełniają wymagania określone w pkt 1 lit. b—f.

2. Jeżeli kozy są przetrzymywane w jednym gospodarstwie produkcyjnym z krowami, poddaje się je

badaniom na obecność gruźlicy, zgodnie z przepisami o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.

3. Mleko surowe powinno spełniać inne wymagania, jeżeli takie zostały ustanowione przez Komisję Europejską, zgodnie z procedurą przewidzianą prawem Unii Europejskiej.

4. Mleko surowe pochodzące z obszaru zapowietrzonego w wyniku wystąpienia pryszczycy może zostać poddane, na warunkach określonych przez właściwy organ, obróbce cieplnej w zakładzie uznanym za zatwierdzony w zakresie prowadzenia obróbki cieplnej.

§ 12. 1. Mleko surowe nie może być poddane obróbce, przetworzeniu, sprzedawane ani spożywane, jeżeli:

- 1) zostało pozyskane od zwierząt, którym podano substancje o działaniu hormonalnym lub tyreostycznym;
- 2) zawiera pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne lub hormonalne oraz antybiotyków, pestycydów, detergentów i innych substancji szkodliwych lub substancji mogących zmieniać cechy organoleptyczne mleka, w ilości przekraczającej dozwolony poziom.

2. Podmiot skupujący mleko prowadzi niezależny system badania mleka surowego, mający na celu wykrycie mleka surowego, w którym zostały przekroczone dopuszczalne wartości substancji, o których mowa w ust. 1 pkt 2.

Rozdział 3

Wymagania weterynaryjne w gospodarstwach produkcyjnych

§ 13. Mleko surowe powinno pochodzić z gospodarstw produkcyjnych zarejestrowanych i kontrolowanych zgodnie z przepisami rozporządzenia.

§ 14. Jeżeli zwierzęta różnych gatunków są przetrzymywane razem w jednym gospodarstwie produkcyjnym, zwierzęta każdego gatunku powinny spełniać przewidziane dla tego gatunku wymagania weterynaryjne.

§ 15. Jeżeli bawolice, owce i kozy nie są przetrzymywane na zewnątrz, pomieszczenia, w których są przetrzymywane, powinny być zaprojektowane, wykonane i utrzymywane w sposób zapewniający:

- 1) dobre warunki bytowe, czystości, higieny i zdrowia zwierząt;
- 2) wymagania higieny doju, przelewania, schładzania i przechowywania mleka.

§ 16. 1. Zbiorniki na mleko, pomieszczenia, instalacje i sprzęt do pracy mogą być używane do innych środków spożywczych, jeżeli podjęte zostaną wszystkie środki zapewniające uniknięcie zanieczyszczenia lub zepsucia mleka lub produktów mlecznych.

2. Zbiorniki używane do transportu mleka lub produktów mlecznych powinny być wyraźnie oznakowane, że mogą być używane wyłącznie do transportu środków spożywczych.

3. W przypadku gdy gospodarstwo produkcyjne produkuje mleko lub produkty mleczne zawierające składniki niepoddane obróbce cieplnej lub procesowi dającemu równoważny efekt, produkty te i ich składniki przechowuje się i przetwarza oddzielnie w celu uniknięcia ich wzajemnego zanieczyszczenia oraz poddaje się obróbce lub przetwarzaniu w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu.

§ 17. 1. Pomieszczenia do doju, przelewania, schładzania i przechowywania mleka lokalizuje się i wyposaża w sposób wykluczający zanieczyszczenie mleka.

2. Pomieszczenia, o których mowa w ust. 1, powinny być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji oraz posiadać:

- 1) ściany i podłogi łatwe do czyszczenia w miejscach, gdzie może dojść do zanieczyszczenia lub infekcji;
- 2) podłogi ułatwiające odpływ cieczy i usuwanie zanieczyszczeń;
- 3) wentylację i naturalne lub sztuczne oświetlenie;
- 4) wodę zdatną do spożycia przez ludzi w wystarczającej ilości, używaną przy doju i czyszczeniu urządzeń i sprzętu służącego przy produkcji;
- 5) zabezpieczenia przed kontaktem ze źródłami zanieczyszczeń, takimi jak toalety i składowiska obornika;
- 6) sprzęt i urządzenia do produkcji łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji.

3. Pomieszczenia do przechowywania mleka oddziela się od pomieszczeń, w których przetrzymywane są zwierzęta oraz wyposaża się w:

- 1) urządzenia chłodnicze, jeżeli mleko nie jest odbierane w ciągu 2 godzin od zakończenia doju;
- 2) zabezpieczenia przed dostępem szkodników.

§ 18. Przenośne urządzenia do doju powinny spełniać wymagania, o których mowa w § 17 ust. 2 pkt 6, a także powinny:

- 1) być używane w miejscach zaopatrzonych w wodę zdatną do spożycia przez ludzi w wystarczającej ilości, używaną przy doju i czyszczeniu urządzeń i sprzętu służącego przy produkcji;
- 2) być usytuowane na terenie wolnym od odchodów i innych odpadów;
- 3) zabezpieczać mleko przed czynnikami szkodliwymi przez cały okres jego pozyskiwania.

§ 19. W przypadku utrzymywania zwierząt bez uwięzi na otwartym terenie, w gospodarstwie produkcyjnym wyznacza się obszar doju lub pomieszczenie do doju oddzielone od miejsca przebywania zwierząt.

cyjnym wyznacza się obszar doju lub pomieszczenie do doju oddzielone od miejsca przebywania zwierząt.

§ 20. W gospodarstwie produkcyjnym zapewnia się możliwość skutecznego oddzielenia od reszty stada zwierząt zakażonych lub podejrzanych o zakażenia.

§ 21. Zwierzęta wszystkich gatunków nie mogą mieć dostępu do pomieszczeń i miejsc, gdzie przechowywane się, przelewa lub schładza mleko.

Rozdział 4

Wymagania higieny doju, skupu mleka surowego i jego transportu z gospodarstwa produkcyjnego do punktu lub zakładu

§ 22. Dój przeprowadza się w warunkach higieny.

§ 23. 1. Niezwłocznie po zakończeniu doju mleko surowe umieszcza się w czystym miejscu, zapewniającym ochronę przed zanieczyszczeniem.

2. Jeżeli mleko surowe nie zostało odebrane w ciągu 2 godzin od zakończenia doju, powinno zostać schłodzone do temperatury nie wyższej niż 8 °C w przypadku codziennego odbioru lub do temperatury nie wyższej niż 6 °C, gdy mleko surowe nie jest odbierane codziennie.

3. Podczas transportu mleka surowego do zakładu obróbki cieplnej lub zakładu przetwórczego, jego temperatura nie powinna przekraczać 10 °C.

§ 24. 1. Urządzenia i sprzęt używane do doju, przelewania lub transportu mleka surowego wykonuje się z materiału gładkiego, łatwego do mycia i dezynfekcji, odpornego na korozję i niewpływającego na skład mleka lub nie pogarszającego jego właściwości organoleptycznych.

2. Wyposażenie używane do doju, mechaniczne urządzenia do doju oraz pojemniki przeznaczone do kontaktu z mlekiem myje się i dezynfekuje po każdorazowym użyciu.

3. Zbiorniki do transportu mleka surowego do punktu lub zakładu przetwórczego myje się i poddaje dezynfekcji po każdym wyjeździe lub serii wyjazdów, jeżeli czas między wyjazdami jest bardzo krótki oraz w każdym przypadku raz dziennie.

§ 25. 1. Osoby zajmujące się dojem i przelewaniem mleka surowego noszą czystą odzież roboczą.

2. Osoby zajmujące się dojem muszą myć ręce bezpośrednio przed rozpoczęciem dojenia i utrzymywać je w czystości przez cały czas trwania doju.

3. W pobliżu miejsc doju powinno umieścić się urządzenia umożliwiające osobom zajmującym się dojem i przelewaniem mleka surowego umycie rąk.

§ 26. 1. Każda osoba zajmująca się dojem i przelewaniem mleka surowego ma obowiązek posiadać od-

powiednie dokumenty o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania tych czynności wydane na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

2. Pracodawca jest odpowiedzialny za dopuszczenie do kontaktu z mlekiem surowym osób niepowodujących ryzyka jego zanieczyszczenia i nieposiadających przeciwwskazań do kontaktu z żywnością.

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

2. Podmiot odbierający mleko surowe prowadzi system kontroli przestrzegania zakazu, o którym mowa w ust. 1, polegający na regularnym sprawdzaniu temperatury zamrażania mleka pochodzącego z poszczególnych gospodarstw produkcyjnych zgodnie z następującymi zasadami:

- 1) surowe mleko z każdego gospodarstwa produkcyjnego poddaje się kontrolom na podstawie losowo pobranych próbek;
- 2) jeżeli mleko jest dostarczane z jednego gospodarstwa produkcyjnego bezpośrednio do zakładu pobiera się:
 - a) w trakcie odbioru mleka surowego z gospodarstwa produkcyjnego, jeżeli podjęto środki zabezpieczające przed zafałszowaniem mleka w czasie transportu albo
 - b) podczas wyładunku w zakładzie, gdy mleko surowe dostarczane jest bezpośrednio przez prowadzące gospodarstwo produkcyjne;
- 3) jeżeli mleko surowe jest dostarczane z kilku gospodarstw produkcyjnych:
 - a) próbki pobiera się w trakcie dostarczania mleka do zakładu lub punktu,
 - b) jeżeli na podstawie wyników przeprowadzonych badań zaistnieje podejrzenie, że do mleka surowego jest dodawana woda, próbki pobiera się z każdego gospodarstwa produkcyjnego, biorącego udział w skupie danej partii mleka;
- 4) jeżeli wyniki przeprowadzonych badań, o których mowa w pkt 2 i 3, wykażą, że do mleka surowego dodawana jest woda, właściwy organ pobiera próbkę oborową w gospodarstwie produkcyjnym;
- 5) jeżeli wyniki badań, o których mowa w pkt 4, wykażą, że do mleka surowego nie została dodana woda, mleka tego używa się do produkcji mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej lub mleka przeznaczonego do wytwarzania produktów mlecznych.

§ 28. Podmiot odbierający mleko surowe informuje właściwy organ o przekroczeniu maksymalnej ilości drobnoustrojów lub komórek somatycznych w skupionym mleku surowym.

Rozdział 5

Ogólne wymagania weterynaryjne, jakie powinien spełniać zakład

§ 29. 1. Zakład powinien posiadać powierzchnie robocze o wielkości odpowiedniej do wielkości produkcji, zapewniające higieniczne warunki produkcji oraz których rozkład zapobiega zanieczyszczeniu mleka i produktów mlecznych.

2. Produkcja mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej lub produktów mlecznych mogących stanowić ryzyko zanieczyszczenia innych produktów określonych w rozporządzeniu, powinna odbywać się na ściśle wydzielonych powierzchniach roboczych.

§ 30. Pomieszczenia produkcyjne, w których mleko i produkty mleczne są poddawane obróbce lub przetworzeniu, powinny posiadać:

- 1) trwałą, wodoodporną posadzkę, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji, ułatwiającą odpływ wody i wyposażoną w urządzenia do jej odprowadzania;
- 2) ściany o gładkiej powierzchni, jasnych kolorach, łatwe do czyszczenia, wytrzymałe i nieprzepuszczalne;
- 3) sufity lub stropodachy łatwe do czyszczenia;
- 4) drzwi wykonane z materiałów nierdzewnych i łatwych do czyszczenia;
- 5) wentylację oraz urządzenia do odprowadzania pary wodnej;
- 6) naturalne lub sztuczne oświetlenie;
- 7) wystarczającą ilość toalet i miejsc do mycia i odkażania rąk, zaopatrywanych w ciepłą i zimną wodę lub wodę mieszaną do odpowiedniej temperatury, które wyposaża się:
 - a) w krany uruchamiane bez użycia rąk,
 - b) w środki do czyszczenia i dezynfekcji oraz do higienicznego osuszania rąk;
- 8) urządzenia do czyszczenia narzędzi, wyposażenia i sprzętu.

§ 31. 1. W zakładzie zapewnia się pomieszczenia do przechowywania mleka i produktów mlecznych.

2. Do pomieszczeń do przechowywania mleka i produktów mlecznych stosuje się wymagania określone w § 30, z zastrzeżeniem ust. 3—6.

3. Pomieszczenia do schładzania i chłodnie powinny posiadać podłogę łatwą do czyszczenia i dezynfekcji i ułożoną w sposób ułatwiający odpływ wody.

4. Pomieszczenia do zamrażania i głębokiego zamrażania powinny posiadać podłogę łatwą do czyszczenia i dezynfekcji, wodoszczelną i odporną na gnicie.

5. Pomieszczenia, o których mowa w ust. 1, wyposaża się dodatkowo w urządzenie chłodnicze o mocy zapewniającej utrzymanie mleka i produktów mlecznych w temperaturach określonych w rozporządzeniu.

6. Pojemność pomieszczeń do przechowywania mleka i produktów mlecznych powinna być wystarczająca do przechowywania surowców i produktów.

7. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 3, wybudowanych przed dniem 1 stycznia 1993 r. dopuszcza się ściany wykonane z drewna.

§ 32. 1. Zakłady wyposaża się w:

- 1) urządzenia zapewniające higieniczną obróbkę i ochronę surowców oraz nieopakowanych lub opakowanych produktów podczas załadunku i rozładunku;
- 2) urządzenia zabezpieczające przed szkodnikami;
- 3) urządzenia produkcyjne i sprzęt przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z surowcami i produktami, wykonane z materiałów nierdzewnych oraz łatwe do czyszczenia i dezynfekcji;
- 4) wodoszczelne, wykonane z nierdzewnych materiałów pojemniki na surowce i produkty nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi; jeżeli te surowce lub produkty usuwane są przy użyciu rurociągów; rurociągi te powinny być tak skonstruowane i zainstalowane, aby zapobiegały zanieczyszczeniu pozostałych surowców i produktów;
- 5) urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji wyposażenia, urządzeń i instalacji;
- 6) sprawnie działającą instalację kanalizacyjną spełniającą wymagania higieny;
- 7) instalacje doprowadzające wodę zdatną do spożycia przez ludzi;
- 8) instalacje doprowadzające wodę niezdatną do spożycia przez ludzi, której użycie jest dopuszczalne do produkcji pary wodnej, urządzeń chłodniczych oraz dla celów przeciwpożarowych, z tym że rury doprowadzające taką wodę powinny być wyraźnie oznakowane, w taki sposób, aby wykluczyć użycie tej wody do celów spożywczych oraz zanieczyszczenie produktów;
- 9) wystarczającą ilość szatni, których ściany i podłogi wykonane są z gładkiego, wodoszczelnego i zmywalnego materiału, wyposażonych w umywalki i toalety, których drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio na pomieszczenia produkcyjne; umywalki wyposażone w krany uruchamiane bez użycia rąk oraz środki do czyszczenia i do higienicznego osuszania rąk;
- 10) pomieszczenie do przechowywania detergentów i środków do dezynfekcji;
- 11) pomieszczenie lub szafkę do przechowywania środków i narzędzi do utrzymywania czystości;

12) urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji zbiorników służących do transportu mleka oraz płynnych lub sproszkowanych produktów mlecznych, chyba że czyszczenie i dezynfekcja środków transportu odbywa się w wyspecjalizowanych stacjach obsługi, zatwierdzonych przez właściwy organ.

2. Jeżeli właściwy organ sprawuje stały nadzór w zakładzie z uwagi na wielkość prowadzonej produkcji, zakład ten zapewnia do wyłącznej dyspozycji tego organu pomieszczenie odpowiednio wyposażone i zabezpieczone przed dostępem innych osób.

§ 33. Sprzęt i urządzenia używane przy obróbce surowców i produktów, podłogi, sufity lub stropodachy oraz ściany utrzymuje się w czystości i w dobrym stanie technicznym, aby nie stanowiły źródła zanieczyszczenia dla tych surowców lub produktów.

§ 34. 1. Pomieszczenia, gdzie mleko i produkty mleczne są pozyskiwane lub przechowywane, zabezpiecza się przed dostępem zwierząt.

2. Gryzonie, insekty i inne szkodniki regularnie eliminuje się.

3. Środki używane do eliminowania gryzoni, insektów i szkodników oraz inne substancje o działaniu toksycznym przechowuje się w zamkniętych pomieszczeniach lub szafkach w sposób wykluczający zagrożenie zanieczyszczenia surowców lub produktów.

§ 35. 1. Pomieszczeń produkcyjnych, sprzętu i urządzeń produkcyjnych używa się wyłącznie do celów objętych decyzją właściwego organu, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Właściwy organ może udzielić zgody na używanie pomieszczeń, sprzętu lub urządzeń produkcyjnych do produkcji innych środków spożywczych lub do produkcji produktów mlecznych nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, z mleka spełniającego wymagania rozporządzenia, jednocześnie lub w innych terminach pracy zakładu, pod warunkiem że nie spowoduje to zakażenia środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, na których produkcję wyrażono zgodę w zakładzie.

3. Zgoda, o której mowa w ust. 2, jest udzielana w formie decyzji administracyjnej na wniosek zakładu.

§ 36. 1. Dozwolone jest używanie wyłącznie środków czystości i środków dezynfekcyjnych dopuszczonych do kontaktu z żywnością w sposób wykluczający ich niekorzystne oddziaływanie na maszyny i urządzenia oraz surowce i produkty.

2. Pojemniki do przechowywania środków, o których mowa w ust. 1, powinny być wyraźnie oznakowane i posiadać etykiety informujące o zasadach ich stosowania.

3. Sprzęt i urządzenia produkcyjne po użyciu środków, o których mowa w ust. 1, należy spłukiwać wodą zdatną do spożycia przez ludzi.

§ 37. 1. Osoby zatrudnione w zakładzie, w tym osoby mające kontakt z nieopakowanymi surowcami lub produktami, przestrzegają czystości poprzez:

- 1) noszenie odpowiedniej, czystej odzieży ochronnej i nakrycia głowy całkowicie zakrywającego włosy;
- 2) mycie rąk przed każdym przystąpieniem do pracy i w razie zabrudzenia;
- 3) zabezpieczanie uszkodzeń skóry wodoodpornym opatrunkiem.

2. W pomieszczeniach produkcyjnych oraz pomieszczeniach do przechowywania surowców i produktów obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu, jedzenia i picia.

Rozdział 6

Wymagania weterynaryjne, jakie powinien spełniać punkt

§ 38. 1. Przepisy § 29—32 stosuje się odpowiednio do punktu odbioru mleka.

2. Punkt odbioru mleka powinien posiadać dodatkowo:

- 1) sprzęt chłodniczy lub inne urządzenia do schładzania mleka, a jeżeli mleko jest przechowywane w punkcie odbioru mleka — chłodnie;
- 2) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka, jeżeli mleko jest oczyszczane w punkcie odbioru mleka.

§ 39. 1. Przepisy § 29—32 stosuje się odpowiednio do punktu standaryzacji.

2. Punkt standaryzacji powinien posiadać dodatkowo:

- 1) zbiorniki do przechowywania mleka w warunkach chłodniczych;
- 2) urządzenia standaryzacyjne oraz zbiorniki do przechowywania mleka przed i po standaryzacji;
- 3) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka.

Rozdział 7

Szczegółowe wymagania weterynaryjne, jakie powinien spełniać zakład

§ 40. Zakład oprócz spełnienia wymagań, o których mowa w rozdziale 5, musi posiadać:

- 1) urządzenia do mechanicznego napełniania i automatycznego zamykania pojemników służących do pakowania mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej, jeżeli takie czynności są dokonywane w zakładzie, z wyjątkiem napełniania konwi i zbiorników;

2) urządzenia do schładzania i przechowywania w warunkach chłodniczych posiadające urządzenie do stałego pomiaru temperatury, mleka poddanego obróbce cieplnej i płynnych produktów mlecznych, jeżeli takie czynności są dokonywane w zakładzie;

3) pomieszczenie do przechowywania pojemników jednostkowych, do przechowywania surowców do ich produkcji oraz do przechowywania pojemników wielokrotnego użytku i urządzenia do ich mechanicznego czyszczenia i dezynfekcji;

4) zbiorniki do przechowywania mleka surowego, urządzenia do standaryzacji oraz zbiorniki do przechowywania mleka po standaryzacji;

5) wirówki lub inne urządzenia do fizycznego oczyszczania mleka;

6) urządzenia do obróbki cieplnej mleka posiadające:

- a) automatyczną regulację temperatury,
- b) termometr rejestrujący,
- c) automatyczne urządzenia zabezpieczające przed niedostatecznym ogrzaniem,
- d) system zabezpieczający przed zmieszaniem mleka pasteryzowanego lub sterylizowanego z mlekiem niedostatecznie ogrzonym,
- e) automatyczne urządzenie rejestrujące prace systemu, o którym mowa w lit. d;

7) urządzenia do schładzania, pakowania i przechowywania mrożonych produktów mlecznych, jeżeli są one produkowane w zakładzie;

8) urządzenia do suszenia i pakowania produktów mlecznych w proszku, jeżeli są one produkowane w zakładzie.

§ 41. W zakładzie oprócz spełnienia wymagań, o których mowa w rozdziale 5 oraz § 40, zapewnia się:

1) zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami wywołanymi przez urządzenia, wentylację lub pracowników; w tym celu wyróżnia się w zakładzie strefy suche i mokre i ustanawia się dla nich odrębne warunki funkcjonowania;

2) czyszczenie i dezynfekcję pojemników i zbiorników używanych do przewożenia surowego mleka z punktu odbioru mleka do punktu standaryzacji, zakładu obróbki cieplnej lub zakładu przetwórczego, niezwłocznie po zakończeniu przewozu, nie rzadziej niż raz dziennie, przed każdym ponownym użyciem;

3) czyszczenie i dezynfekcję urządzeń, sprzętu i pojemników mających kontakt z mlekiem, produktami mlecznymi lub łatwo psującymi się surowcami, po zakończeniu każdego etapu produkcji nie rzadziej niż raz dziennie;

4) czyszczenie pomieszczeń, gdzie dokonuje się obróbki cieplnej nie rzadziej niż raz dziennie;

5) czyszczenie pozostałych urządzeń, sprzętu i pojemników mających kontakt z mlekiem o ustalonym statusie mikrobiologicznym lub pomieszczeniami, gdzie jest ono umieszczane, zgodnie z planem ustalonym przez podmiot odpowiedzialny za zakład.

Rozdział 8

Wymagania dla mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej i produktów mlecznych

§ 42. 1. Po przyjęciu mleka surowego do zakładu obróbki cieplnej schładza się je do temperatury nie wyższej niż 6 °C i przechowuje się w tej temperaturze do czasu obróbki, chyba że zostanie poddane obróbce w ciągu 4 godzin od przyjęcia do zakładu.

2. Jeżeli mleko surowe nie zostało poddane obróbce cieplnej w ciągu 36 godzin od przyjęcia do zakładu, przed rozpoczęciem obróbki należy przeprowadzić dodatkowe badania.

3. Mleko surowe, o którym mowa w ust. 2, może być użyte do produkcji mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej, jeżeli zawiera w 1 ml nie więcej niż 300 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C.

4. Mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej sprawdza się na obecność wody dodanej zgodnie z § 27 ust. 2, w szczególności przez kontrolę punktu zamarzania mleka określonego w § 66 pkt 3.

§ 43. 1. Podczas produkcji mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej, sprawdza się poprzez wyrzykowe pobranie próbek do przeprowadzenia badań na:

1) ogólną liczbę drobnoustrojów:

a) w mleku, które nie zostało poddane obróbce cieplnej w ciągu 36 godzin od odbioru, która nie powinna przekraczać w 1 ml 300 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C,

b) w mleku poddanym uprzednio pasteryzacji, bezpośrednio przed drugą obróbką cieplną, która nie powinna przekraczać w 1 ml 100 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C;

2) obecność wody dodanej w mleku.

2. Jeżeli wartości, określone w ust. 1 pkt 1, zostały przekroczone, mleko nie może być używane do produkcji mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej.

§ 44. 1. Mleko pasteryzowane:

1) uzyskuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej mleka surowego w temperaturze nie niższej niż 71,7 °C przez 15 sekund lub z zastosowaniem innych parametrów czasu i temperatury zapewniających równoważny efekt;

2) wykazuje ujemną reakcję na obecność fosfatazy i dodatnią na obecność peroksydazy, z zastrzeżeniem ust. 2;

3) niezwłocznie po pasteryzacji schładza się do temperatury nie wyższej niż 6 °C.

2. Mleko pasteryzowane, które wykazuje ujemną reakcję na obecność peroksydazy, może być wprowadzane do obrotu, jeżeli zostało oznakowane jako „pasteryzowane w wysokiej temperaturze”.

§ 45. 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, używając aseptycznych i nieprzeźroczystych pojemników lub pojemników, które są nieprzeźroczyste dzięki opakowaniu, warunkującym minimalizację zmian fizycznych, chemicznych i organoleptycznych;

3) nie ulega zepsuciu po upływie 15 dni przechowywania w zamkniętym pojemniku w temperaturze 30 °C lub po upływie 7 dni przechowywania w zamkniętym pojemniku w temperaturze 55 °C.

2. Dopuszcza się obróbkę cieplną mleka poprzez bezpośredni kontakt z parą wodną, jeżeli:

1) parę wodną wytwarza się z wody zdanej do spożycia przez ludzi;

2) para wodna nie pozostawia w mleku śladów substancji obcych i nie wpływa ujemnie na jego jakość;

3) proces ten nie powoduje zmiany zawartości wody w mleku UHT.

§ 46. Mleko sterylizowane:

1) produkuje się przy zastosowaniu obróbki cieplnej w hermetycznych opakowaniach lub pojemnikach, których szczelność nie może zostać naruszona;

2) nie ulega zepsuciu po upływie 15 dni przechowywania w zamkniętym pojemniku w temperaturze 30 °C lub po upływie 7 dni przechowywania w zamkniętym pojemniku w temperaturze 55 °C.

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

2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1:

1) zestawienie parametrów czasu i temperatury powinno być niższe lub równe stosowanym przy pasteryzacji;

2) mleko wykazuje dodatnią reakcję na obecność peroksydazy przed drugą obróbką cieplną;

3) informacja o pierwszej obróbce powinna znaleźć się w dokumentach towarzyszących mleku;

4) informacja o stosowaniu tego rodzaju obróbki powinna być zgłoszona właściwemu organowi.

§ 48. Dla mleka pasteryzowanego, mleka UHT i mleka sterylizowanego proces obróbki cieplnej, wysokości temperatur i czas trwania ogrzewania, rodzaje stosowanego sprzętu oraz urządzenia do kontroli i rejestracji temperatur muszą być zgodne z określonymi dla nich normami.

§ 49. 1. Dane pochodzące z urzędów rejestrujących zbiera się i przechowuje przez okres 2 lat oraz udostępnia się na żądanie właściwego organu kontrolującego zakład, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. W przypadku produktów nietrwałych pod względem mikrobiologicznym okres ich przechowywania może zostać skrócony do dwóch miesięcy po upływie terminu przydatności tych produktów do spożycia lub po upływie minimalnego terminu ich trwałości.

§ 50. Mleko przeznaczone do produkcji produktów mlecznych wytwarzanych z mleka surowego, poddaje się:

- 1) obróbce cieplnej w ciągu 36 godzin od momentu przyjęcia do zakładu, jeżeli jest przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 6 °C lub w ciągu 48 godzin od momentu przyjęcia do zakładu, jeżeli jest przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 4 °C;
- 2) obróbce termicznej w ciągu 72 godzin od doju w przypadku mleka bawolego, owczego lub koziego.

§ 51. Mleko termizowane przeznaczone do produkcji produktów mlecznych powinno:

- 1) być produkowane z mleka surowego, w którym, jeśli nie zostało poddane obróbce cieplnej w ciągu 36 godzin od momentu przyjęcia do zakładu, ogólna liczba drobnoustrojów przed poddaniem go termizacji nie przekracza w 1 ml 300 000 oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C;
- 2) zawierać ogólną liczbę drobnoustrojów nieprzekraczającą w 1 ml 100 000 oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C, jeżeli jest wykorzystywane do produkcji mleka pasteryzowanego, mleka UHT lub mleka sterylizowanego.

Rozdział 9

Wymagania weterynaryjne pakowania jednostkowego i zbiorczego mleka i produktów mlecznych

§ 52. Pakowanie jednostkowe i zbiorcze mleka i produktów mlecznych prowadzi się w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu, spełniających wymagania higieny.

§ 53. Butelkowanie, napełnianie pojemników mlekiem spożywczym poddanych obróbce cieplnej oraz płynnymi produktami mlecznymi, a także zamykanie

pojemników i zbiorników powinno odbywać się w sposób automatyczny.

§ 54. 1. Do pakowania używa się opakowań jednorazowych lub zbiorczych, które mogą być ponownie wykorzystane po dokładnym ich oczyszczeniu i dezynfekcji.

2. Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny spełniać wymagania higieny oraz być wystarczająco trwałe, aby ochronić produkt przed czynnikami zewnętrznymi.

3. Opakowania jednostkowe i zbiorcze zamyka się szczelnie bezpośrednio po napełnieniu za pomocą urządzeń zamykających zabezpieczających mleko przed ujemnym wpływem czynników zewnętrznych, w zakładzie, gdzie dokonano obróbki cieplnej mleka. Zamykanie odbywa się w taki sposób, aby otwarcie lub naruszenie opakowania można było bezspornie i łatwo stwierdzić.

§ 55. Na opakowaniach mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej i produktów mlecznych w postaci płynnej należy w widocznym miejscu umieścić czytelne informacje o rodzaju obróbki cieplnej, jakiej mleko zostało poddane, datę jej przeprowadzenia, a w przypadku mleka pasteryzowanego także temperaturę, w jakiej produkt powinien być przechowywany.

§ 56. Produkcja i pakowanie mogą być dokonywane w tym samym pomieszczeniu, jeżeli zachowane są wymagania, o których mowa w § 52, oraz jeżeli:

- 1) wielkość i wyposażenie pomieszczenia gwarantuje zachowanie wymagań higieny;
- 2) opakowania zostały dostarczone do zakładu w ostrońie ochronnej, zabezpieczającej je przed uszkodzeniami podczas transportu, w której zostały umieszczone bezpośrednio po wyprodukowaniu;
- 3) opakowania przechowuje się z zachowaniem wymagań higieny, w przeznaczonym do tego pomieszczeniu, wolnym od kurzu, szkodników, oddzielonym od pomieszczeń, w których znajdują się substancje mogące je zanieczyścić;
- 4) opakowania nie są przechowywane bezpośrednio na podłodze;
- 5) opakowania składane są z zachowaniem wymagań higieny przed ich dostarczeniem do pomieszczenia produkcyjnego, z wyjątkiem opakowań składanych automatycznie, jeżeli nie istnieje ryzyko zanieczyszczenia;
- 6) opakowania dostarczone do pomieszczenia produkcyjnego są zużyte w jak najkrótszym czasie;
- 7) osoby mające kontakt z nieopakowanym mlekiem lub produktami mlecznymi nie zajmują się opakowaniami;
- 8) niezwłocznie po zapakowaniu mleko lub produkty mleczne umieszczane są w pomieszczeniach przeznaczonych do ich przechowywania.

Rozdział 10

Wymagania weterynaryjne znakowania i etykietowania mleka i produktów mlecznych

§ 57. 1. Mleko i produkty mleczne przed wprowadzeniem na rynek, oprócz znakowania określonego w przepisach wydanych na podstawie art. 15 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44, z późn. zm.³⁾) oraz na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634, z późn. zm.⁴⁾), należy zaopatrzyć w owalny znak weterynaryjny zawierający:

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

2. Znak weterynaryjny umieszcza się w postaci pieczęci, nadruku lub wypalania albo na etykiecie przymocowanej do opakowania:

- 1) w widocznym miejscu na produkcie, opakowaniu lub opakowaniu zbiorczym;
- 2) w przypadku produktów pakowanych w opakowania jednostkowe, które umieszcza się w opakowaniu zbiorczym — znak weterynaryjny można umieścić tylko na opakowaniu zbiorczym;
- 3) w przypadku produktów pakowanych w hermetycznie zamykane opakowanie — znak weterynaryjny umieszcza się na jego pojemniku lub pokrywie.

3. Znak weterynaryjny musi być czytelny, wyraźny i trwały.

4. Znakowania dokonuje się w zakładzie, w czasie produkcji lub niezwłocznie po jej zakończeniu.

5. Mleko i produkty mleczne z zakładów posiadających dodatkowe okresy przejściowe na dostosowanie do wymagań strukturalnych znakuje się przed wprowadzeniem na rynek kwadratowym znakiem weterynaryjnym zawierającym:

- 1) w górnej części — litery PL;
- 2) w środku — weterynaryjny numer identyfikacyjny;
- 3) w dolnej części — określenie „NA RYNEK KRAJOWY”.

6. Mleko i produkty mleczne pochodzące z wydzielonych linii produkcyjnych, na których używa się mleka niespełniającego wymagań Unii Europejskiej, w za-

kładach zatwierdzonych i posiadających okresy przejściowe na segregację mleka znakuje się znakiem określonym w ust. 5.

Rozdział 11

Wymagania weterynaryjne przechowywania i transportu mleka i produktów mlecznych

§ 58. 1. Produkty, które nie mogą być przechowywane w temperaturze pokojowej, przechowuje się w temperaturze określonej przez producenta, gwarantującej ich trwałość.

2. Mleko pasteryzowane przechowuje się w temperaturze nie wyższej niż 6 °C.

3. Handlowy dokument identyfikacyjny dla produktów mlecznych wystawiany przez zakład powinien zawierać następujące informacje:

- 1) określenie charakteru obróbki cieplnej, jakiej poddano mleko;
- 2) oznaczenie właściwego organu odpowiedzialnego za nadzór nad zakładem pochodzenia, o ile taka informacja nie wynika z numeru identyfikacyjnego;
- 3) oznakowanie, o którym mowa w § 57.

4. Handlowy dokument identyfikacyjny przewozi się razem z produktem, a odbiorca produktu przechowuje go przez jeden rok.

§ 59. Jeżeli produkty przechowuje się w warunkach chłodniczych, temperatura przechowywania powinna być rejestrowana, a szybkość schładzania powinna być tak dobrana, aby produkty osiągnęły pożądaną temperaturę tak szybko, jak to możliwe.

§ 60. 1. Cysterny, konwie, zbiorniki i pojemniki używane do transportu mleka pasteryzowanego powinny spełniać wymagania higieny oraz być:

- 1) skonstruowane w taki sposób, aby mleko spływało z nich całkowicie, a krany powinny być łatwe do rozmontowania, mycia, czyszczenia i dezynfekcji;
- 2) myte, czyszczone i dezynfekowane bezpośrednio po użyciu, a jeżeli to konieczne również przed ponownym użyciem;
- 3) hermetycznie zamykane przed i w czasie transportu.

2. Wewnętrzne powierzchnie i części cystern, konwi, zbiorników i pojemników używanych do transportu mleka mające kontakt z mlekiem powinny być wykonane z gładkiego, nierdzewnego materiału, łatwego do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, z którego nie przenikają do mleka substancje mogące wpływać ujemnie na jego jakość i cechy organoleptyczne.

§ 61. 1. Pojazdy i cysterny używane do transportu mleka pasteryzowanego projektuje się i wyposaża w sposób umożliwiający utrzymanie temperatury nie wyższej niż 6 °C przez cały czas trwania transportu.

2. Pojazdy używane do transportu mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej oraz mleka w małych pojemnikach lub konwiach nie mogą być używane

³⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 154, poz. 1802, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360, z 2003 r. Nr 208, poz. 2020 i Nr 223, poz. 2220 i 2221 oraz z 2004 r. Nr 42, poz. 386 i Nr 96, poz. 959.

⁴⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 128, poz. 1408, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362, z 2003 r. Nr 52, poz. 450, Nr 122, poz. 1144, Nr 130, poz. 1187, Nr 199, poz. 1938 i Nr 208, poz. 2020 oraz z 2004 r. Nr 33, poz. 288 i Nr 96, poz. 959.

do transportu innych produktów, towarów oraz zwierząt mogących spowodować zanieczyszczenie mleka.

3. Pojazdy używane do transportu mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej w małych pojemnikach lub konwiach muszą zapewniać przewożonym pojemnikom ochronę przed zanieczyszczeniem i negatywnym wpływem czynników atmosferycznych.

4. Wewnętrzne powierzchnie pojazdów powinny być gładkie i łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji.

§ 62. Temperatura mleka pasteryzowanego podczas transportu nie może być wyższa niż 6 °C, a w przypadku mleka pasteryzowanego w opakowaniach jednostkowych przeznaczonego do sprzedaży detalicznej nie może być wyższa niż 8 °C.

§ 63. Rozładunek mleka i produktów mlecznych powinien zapewniać ochronę przed czynnikami zanieczyszczającymi i powodującymi psucie, biorąc pod uwagę czas trwania transportu i użyty środek transportu.

Rozdział 12

Wymagania zdrowotne, jakie powinno spełniać mleko surowe przeznaczone do wytwarzania produktów mlecznych oraz mleko spożywcze poddane obróbce cieplnej

§ 64. Mleko surowe dostarczane przez gospodarstwo produkcyjne do zakładu odpowiada następującym wymaganiom:

- 1) w surowym mleku krowim przeznaczonym do produkcji mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej, mleka fermentowanego, serka śmietankowego lub mleka smakowego z dodatkiem substancji aromatyzujących i żelujących oraz śmietany:
 - a) liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C¹ nie może przekraczać w 1 ml 100 000,
 - b) liczba komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową komórek somatycznych² nie może przekraczać w 1 ml 400 000;
- 2) w surowym mleku krowim przeznaczonym do bezpośredniego spożycia oraz do produkcji produktów mlecznych, których produkcja nie przewiduje obróbki cieplnej mleka:
 - a) liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C¹ nie może przekraczać w 1 ml 100 000,
 - b) liczba komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową komórek somatycznych² nie może przekraczać w 1 ml 400 000,

¹ Liczba drobnoustrojów oznaczonych za pomocą metody płytkowej w temperaturze 30 °C jest średnią geometryczną za okres dwóch miesięcy z co najmniej dwóch próbek w miesiącu.

² Liczba komórek somatycznych oznaczonych za pomocą metody ilościowej komórek somatycznych jest średnią geometryczną za okres trzech miesięcy, przy zbadaniu co najmniej jednej próbki w miesiącu.

c) *Staphylococcus aureus* w 1 ml:

- n = 5,
- m = 500,
- M = 2 000,
- C = 2;

3) w surowym mleku bawolim przeznaczonym do produkcji produktów mlecznych:

- a) liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C¹ nie może przekraczać w 1 ml 1 000 000,
- b) liczba komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową komórek somatycznych² nie może przekraczać w 1 ml 500 000;

4) w surowym mleku bawolim przeznaczonym do produkcji produktów mlecznych, których produkcja nie przewiduje obróbki cieplnej mleka:

- a) liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C nie może przekraczać w 1 ml 500 000,
- b) liczba komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową komórek somatycznych nie może przekraczać w 1 ml 400 000,

c) *Staphylococcus aureus* w wartościach określonych w pkt 2 lit. c;

5) w surowym mleku kozim i owczym przeznaczonym do produkcji mleka spożywczego poddanego obróbce cieplnej lub produktów z mleka poddanego obróbce cieplnej liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C¹ nie może przekraczać w 1 ml 1 500 000;

6) w surowym mleku kozim i owczym przeznaczonym do produkcji produktów mlecznych, których produkcja nie przewiduje obróbki cieplnej mleka:

- a) liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C nie może przekraczać w 1 ml 500 000,
- b) *Staphylococcus aureus* w wartościach określonych w pkt 2 lit. c.

§ 65. 1. Zgodność z wymaganiami, o których mowa w § 64, sprawdza się poprzez wyrwykowe kontrole w gospodarstwie produkcyjnym lub w momencie przyjmowania mleka do zakładu.

2. Jeżeli maksymalne wartości wymagań zostały przekroczone i wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują na możliwość istnienia zagrożenia dla zdrowia ludzi, właściwy organ podejmie środki określone w przepisach o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego.

§ 66. Mleko krowie powinno spełniać dodatkowo następujące wymagania:

- 1) wykazywać gęstość w temperaturze 20 °C nie mniejszą niż 1,028 g na 1 liter w przypadku mleka pełnego lub ekwiwalent gęstości w temperaturze 20 °C w przypadku mleka całkowicie odtłuszczonego;
- 2) zawierać nie mniej niż 28 g białka na 1 liter, stanowiącego iloczyn całkowitej zawartości azotu wyra-

żonego w procentach i współczynnika 6,38 oraz nie mniej niż 8,5 % suchej masy beztuszczowej;

- 3) wykazywać punkt zamrażania nie wyższy niż $-0,520\text{ }^{\circ}\text{C}$, punkt zamrażania mleka może być wyższy niż $-0,520\text{ }^{\circ}\text{C}$, jeżeli w wyniku przeprowadzonych badań i postępowania wyjaśniającego nie stwierdzono dodania wody do mleka.

§ 67. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka surowego i produktów mlecznych są określone w załączniku do rozporządzenia.

§ 68. 1. W przypadku wytwarzania serów o okresie dojrzewania nie krótszym niż 60 dni właściwy organ może udzielić zgody na odstępstwa w odniesieniu do wymagań dla mleka surowego, o których mowa w § 64, z zastrzeżeniem, że gotowy produkt pozyskany z tego mleka spełnia wymagania:

- 1) mikrobiologiczne w zakresie czynników chorobotwórczych określonych w części III załącznika;
- 2) znakowania zgodnego z § 57.

2. Zgoda, o której mowa w ust. 1, jest udzielana w formie decyzji administracyjnej na wniosek zakładu.

3. Wykaz produktów mlecznych, w odniesieniu do których można określić odstępstwa oraz charakter tych odstępstw określa decyzja Komisji 97/284/WE z dnia 25 kwietnia 1997 r. zastępująca decyzję Komisji 96/536/WE z dnia 29 lipca 1996 r. ustanawiającą wykaz produktów na bazie mleka, odnośnie do których Państwa Członkowskie są upoważnione do udzielania indywidualnych lub ogólnych odstępstw na podstawie art. 8 ust. 2 dyrektywy 92/46/EWG oraz charakter tych odstępstw stosowanych przy wytwarzaniu takich produktów (Dz. Urz. UE L 114 z 01.05.1997.).

Rozdział 13

Przepisy końcowe

§ 69. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 7 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004 r. (poz. 1946)

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE DLA MLEKA SUROWEGO I PRODUKTÓW MLECZNYCH

I. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka surowego pochodzącego od krów, po zapakowaniu:

- 1) ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ w 1 ml $\leq 50\,000$;
- 2) *Staphylococcus aureus* w 1 ml: n = 5, c = 2, m = 100, M = 500;
- 3) Salmonella: brak w 25 g, n = 5, c = 0.

II. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka surowego pochodzącego od krów:

1. Dla mleka pasteryzowanego:

- 1) drobnoustroje chorobotwórcze: 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;

1. Wymagania mikrobiologiczne w zakresie czynników chorobotwórczych:

3) po przetrzymaniu próbki w temperaturze $6\text{ }^{\circ}\text{C}$ przez 5 dni — ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze $21\text{ }^{\circ}\text{C}$ w 1 ml: n = 5, c = 1, m = 5×10^4 , M = 5×10^5 .

2. Dla mleka sterylizowanego i mleka UHT, po przechowaniu próbki w temperaturze $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ przez 15 dni:

- 1) ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 produktów mlecznych:

Rodzaj drobnoustrojów	Środek spożywczy	Wymagania (ml, g)
1	2	3
Listeria monocytogenes	Ser, z wyjątkiem sera twardego	Brak w 25 g ¹ n = 5, c = 0
	Inne produkty mleczne	Brak w 1 g
Salmonella	Wszystkie produkty mleczne, z wyjątkiem mleka w proszku	Brak w 1 g n = 5, c = 0
	Mleko w proszku	Brak w 1 g n = 10, c = 0

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

Rodzaj drobnoustrojów	Środek spożywczy	Wymagania (ml, g)
1	2	3
Staphylococcus aureus	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
	Twarogi i twarożki Mleko w proszku Mrożone produkty mleczne, w tym lody	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Escherichia coli	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 mikrobiologiczne w zakresie drobnoustrojów wskaźnikowych:

Rodzaj drobnoustrojów	Środek spożywczy	Wymagania (ml, g)
1	2	3
Bakterie z grupy coli w temperaturze 30 °C	Płynne produkty 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
	Produkty mleczne w proszku	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Produkty mleczne mrożone, w tym lody	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2

1	2	3
Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 21 °C	Produkty mleczne, płynne niefermentowane Produkty mleczne poddane ogrzewaniu ²	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
Ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30 °C	Produkty mleczne mrożone, w tym lody	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

4. Wymagania mikrobiologiczne dla produktów 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.

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

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