

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

z dnia 18 maja 2005 r.

**zmieniające rozporządzenie w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka oraz produktów mlecznych**

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla pro-

duktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 33, poz. 288 oraz z 2005 r. Nr 10, poz. 68 i Nr 23, poz. 188) zarządza się, co następuje:

---

<sup>1)</sup> 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).

Dane dotyczące ogłoszenia aktów prawa Unii Europejskiej, zamieszczone w niniejszym rozporządzeniu, dotyczą ogłoszenia tych aktów w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej — wydanie specjalne.

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka oraz produktów mlecznych (Dz. U. Nr 188, poz. 1946) wprowadza się następujące zmiany:

- 1) użyte w rozporządzeniu, w różnej liczbie i przypadku, wyrazy „właściwy organ”, „woda zdatna do spożycia przez ludzi”, „dezynfekcja” zastępuje się

użytych w odpowiedniej liczbie i przypadku wyrazami „powiatowy lekarz weterynarii”, „woda przeznaczona do spożycia przez ludzi”, „odkazywanie”;

2) w § 1:

a) ust. 1—5 otrzymują brzmienie:

„1. Rozporządzenie określa wymagania weterynaryjne:

- 1) przy produkcji, dla handlu, przy przewozie i przywozie mleka oraz produktów mlecznych;
- 2) jakie powinno spełniać mleko surowe, mleko pitne, mleko przeznaczone do produkcji produktów mlecznych, a także produkty mleczne.

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

3. Metody analiz i badania mleka surowego, mleka przeznaczonego do produkcji oraz mleka pitnego i produktów mlecznych są określone w:

- 1) decyzji Rady 92/608 z dnia 14 listopada 1992 r. ustanawiającej metody analizy i badania mleka poddanego obróbce termicznej, przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 407 z 31.12.1992, str. 29),
  - 2) decyzji Komisji 91/180 z dnia 14 lutego 1991 r. ustanawiającej niektóre metody analizy i badania surowego mleka oraz mleka poddanego obróbce termicznej (Dz. Urz. WE L 093 z 13.04.1992, str. 1)
- przy czym w przypadku metod i analiz innych niż określone w pkt 1 i 2, za metody referencyjne uważa się metody analiz i badań międzynarodowo uznane.

4. Wzór świadectwa zdrowia dla:

- 1) mleka surowego przeznaczonego do spożycia przez ludzi, mleka i produktów mlecznych poddanych obróbce cieplnej, produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka surowego, przywożonych z państw trzecich,
- 2) mleka przewożonego lub czasowo przechowywanego i przeznaczonego do wywozu

— jest określony w decyzji Komisji 2004/438 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającej zasady wystawiania weterynaryjnych świadectw zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego dla wprowadzanego do Wspólnoty mleka poddanego obróbce termicznej, produktów mlecznych i mleka surowego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz. Urz.

UE L 154 z 30.04.2004, str. 73 i Dz. Urz. UE L 189 z 27.05.2004, str. 57), w załączniku nr 2.

5. Wykaz państw trzecich, z których dopuszcza się przewóz i przywóz mleka i produktów mlecznych, jest określony w załączniku nr 1 do decyzji, o której mowa w ust. 4.”,

b) w ust. 6 pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1) mleko surowe pochodzi od zwierząt ze stad uznanych za urzędowo wolne od gruźlicy, urzędowo wolne od brucelozy lub wolne od brucelozy;”,

c) ust. 7 otrzymuje brzmienie:

„7. Powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na odstępstwa od wymagań zawartych w § 5 ust. 1, § 29—33, § 35—36, § 40 i 41 zakładom produkującym w ograniczonym zakresie, o którym 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. WE L 108 z 13.05.1995, str. 84), i na warunkach określonych w tej decyzji.”,

d) dodaje się ust. 9 i 10 w brzmieniu:

„9. Mleko i produkty mleczne mogą być przywożone z państw trzecich, jeżeli spełniają wymagania weterynaryjne określone w rozporządzeniu oraz w art. 2, 3 i 5 decyzji, o której mowa w ust. 4.

10. Mleko i produkty mleczne przewożone przez terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przeznaczone do wywozu do państw trzecich, mogą być czasowo przechowywane na tym terytorium, jeżeli spełniają wymagania określone w art. 4 i 5 decyzji, o której mowa w ust. 4.”;

3) w § 2:

a) pkt 2 i 3 otrzymują brzmienie:

„2) mleko przeznaczone do produkcji produktów mlecznych — mleko surowe przeznaczone do przetwórstwa lub mleko płynne albo mleko zamrożone otrzymane z mleka surowego poddanego lub niepoddanego procesom fizycznym, w tym obróbce cieplnej lub termizacji, niezależnie od zmiany jego składu, jeżeli zmiana ta polegała na dodaniu lub usunięciu naturalnych składników mleka;

3) mleko spożywcze — mleko uzyskane po poddaniu obróbce cieplnej mleka, oferowane do sprzedaży konsumentom, w tym instytucjom, jako mleko pasteryzowane, mleko pasteryzowane w wysokiej temperaturze, mleko UHT lub mleko sterylizowane, spełniające wymagania, o których mowa w § 47, lub mleko poddane pasteryzacji

przeznaczone do sprzedaży w dużych zbiornikach na zamówienie indywidualnego konsumenta;”,

b) po pkt 3 dodaje się pkt 3a w brzmieniu:

„3a) mleko pitne — mleko spożywcze lub mleko surowe w opakowaniu, przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi;”,

c) pkt 4 i 5 otrzymują brzmienie:

„4) produkty mleczne — przetwory otrzymywane wyłącznie z mleka, z dodatkiem substancji niezbędnych do ich wytworzenia, przy czym substancje te nie mogą być użyte w celu częściowego lub całkowitego zastąpienia któregośkolwiek ze składników mleka, a także przetwory złożone, w których żaden ze składników nie zastępuje i nie ma na celu zastąpienia któregośkolwiek ze składników mleka oraz w których mleko lub przetwory z mleka stanowią podstawową część, biorąc pod uwagę ilość lub wpływ tego składnika na ostateczny charakter produktu;

5) obróbka cieplna — obróbka polegająca na ogrzewaniu powodującym, że wynik testu na obecność fosfatazy wykonanego bezpośrednio po ogrzewaniu jest negatywny;”,

d) uchyla się pkt 12;

4) w § 4:

a) w ust. 1 wprowadzenie do wyliczenia otrzymuje brzmienie:

„Podmiot prowadzący zakład zapewnia wdrożenie i przestrzeganie systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (system HACCP);”,

b) ust. 2 i 3 otrzymują brzmienie:

„2. Informacje dotyczące spełnienia wymagań określonych w ust. 1 pkt 1 i 2 są udostępniane powiatowemu lekarzowi weterynarii, który prowadzi w zakładzie kontrole w tym zakresie.

3. W ramach kontroli, o których mowa w ust. 1, przeprowadza się testy w celu wykrycia w mleku i produktach mlecznych pozostałości substancji wykazujących działanie anaboliczne, substancji, których stosowanie u zwierząt jest niedozwolone, oraz produktów leczniczych, w tym substancji niedozwolonych, które mogą być użyte do celów weterynaryjnych, zanieczyszczeń chemicznych oraz innych zanieczyszczeń, lub substancji mogących zmieniać właściwości organoleptyczne mleka lub produktów mlecznych, lub powodować, że ich spożycie będzie miało negatywny wpływ na zdrowie ludzi, w zakresie, w jakim pozostałości te przekraczają dozwolone poziomy tolerancji określone w:

1) rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiającym wspólnotową procedurę określania mak-

symalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. WE L 224 z 18.08.1990, str. 1), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 2377/90”;

2) rozporządzeniu Komisji (WE) nr 466/2001 z dnia 8 marca 2001 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 077 z 16.03.2001, str. 1);

3) przepisach dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub na ich powierzchni.”,

c) dodaje się ust. 5—7 w brzmieniu:

„5. W przypadku przekroczenia wymagań mikrobiologicznych w zakresie drobnoustrojów chorobotwórczych określonych w załączniku do rozporządzenia w części III w ust. 1 produkty mleczne:

1) nie mogą być przeznaczone do spożycia przez ludzi;

2) wycofuje się z rynku w sposób, o którym mowa w ust. 1 pkt 6.

6. W przypadku przekroczenia wymagań mikrobiologicznych w zakresie drobnoustrojów świadczących o niewystarczającym poziomie utrzymania czystości w zakładzie, określonych w załączniku do rozporządzenia w części III w ust. 2, podmiot prowadzący zakład sprawdza prawidłowość procesu produkcyjnego poprzez dokonanie przeglądu systemu kontroli wewnętrznej i informuje o tym fakcie powiatowego lekarza weterynarii.

7. W przypadku przekroczenia wymagań mikrobiologicznych w zakresie drobnoustrojów wskaźnikowych, określonych w załączniku do rozporządzenia w części III w ust. 3, podmiot prowadzący zakład sprawdza prawidłowość procesu produkcyjnego poprzez dokonanie przeglądu systemu kontroli wewnętrznej.”;

5) w § 6 w ust. 1 w pkt 1:

a) lit. b otrzymuje brzmienie:

„b) skuteczności systemu kontroli wewnętrznej sprawowanej przez podmiot prowadzący zakład, obejmującej pobieranie próbek i kontrolę wyników badań,”,

b) lit. d otrzymuje brzmienie:

„d) skuteczności obróbki cieplnej produktów mlecznych i mleka spożywczego,”,

c) lit. f otrzymuje brzmienie:

„f) oznakowania produktów mlecznych w sposób zgodny z przepisami rozporządzenia,”;

6) w § 7 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Częstotliwość kontroli przeprowadzanych przez powiatowego lekarza weterynarii w zakładzie lub punkcie odbioru mleka i standaryzacji jest uzależniona od wielkości zakładów lub punktów, rodzaju produkowanych przez nie produktów oraz oceny ryzyka i zagrożeń w rozumieniu przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.”;

7) w § 10:

a) ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Mleko spożywcze oraz produkty mleczne produkuje się z mleka surowego pochodzącego od zwierząt z gospodarstw uznanych za urzędowo wolne od gruźlicy i brucelozy.”;

b) w ust. 2 wprowadzenie do wyliczenia otrzymuje brzmienie:

„Mleko pozyskane od zdrowych zwierząt pochodzących z gospodarstw, które nie zostały uznane za:”;

8) w § 11:

a) w ust. 1:

— pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1) krów, które dają co najmniej 2 l mleka dziennie, i bawolic:

a) ze stad uznanych za urzędowo wolne od gruźlicy, urzędowo wolne lub wolnych od brucelozy,

b) u których nie występują objawy chorób zakaźnych zwierząt przenoszonych na człowieka poprzez mleko,

c) których mleko posiada właściwe cechy organoleptyczne,

d) o dobrym ogólnym stanie zdrowia, bez widocznych objawów chorobowych, w tym wycieku z narządów rodnych, zapalenia jelit z biegunką i gorączką oraz rozpoznawalnego zapalenia wymienia,

e) które nie wykazują uszkodzeń wymienia mających wpływ na jakość mleka,

f) którym nie podawano substancji mających negatywny wpływ na zdrowie ludzi, mogących przenikać do mleka, lub którym podano substancje, dla których upłynął okres karencji;”;

— w pkt 2 lit. a otrzymuje brzmienie:

„a) z gospodarstw uznanych za urzędowo wolne od brucelozy (*B. melitensis*), z wyłączeniem przypadku, gdy mleko jest przeznaczone do produkcji sera o okresie dojrzewania trwającym co najmniej 2 miesiące,”;

b) uchyla się ust. 4;

9) w § 12:

a) w ust. 1 wprowadzenie do wyliczenia otrzymuje brzmienie:

„Niedopuszczalne jest przeznaczenie mleka surowego do spożycia przez ludzi, jeżeli:”;

b) uchyla się ust. 2;

10) § 13 i 14 otrzymują brzmienie:

„§ 13. Mleko surowe powinno pochodzić z zarejestrowanych gospodarstw produkcyjnych, kontrolowanych w sposób określony w rozporządzeniu.

§ 14. 1. Jeżeli zwierzęta różnych gatunków są utrzymywane razem w jednym gospodarstwie produkcyjnym, to zwierzęta każdego gatunku powinny spełniać przewidziane dla tego gatunku wymagania weterynaryjne w zakresie zdrowia zwierząt.

2. Świń i drobiu nie utrzymuje się w oborze lub pomieszczeniach, w których są dojne krowy.”;

11) w § 16 ust. 1 i 2 otrzymują brzmienie:

„1. Zbiorniki na mleko, z wyłączeniem konwi, pomieszczenia, instalacje i sprzęt mogą być używane do produkcji innych środków spożywczych, jeżeli zostaną podjęte środki zapewniające uniknięcie zanieczyszczenia lub pogorszenia jakości mleka lub produktów mlecznych.

2. Zbiorniki na mleko lub produkty mleczne, z wyłączeniem konwi, znakuje się w sposób wskazujący, że mogą być używane wyłącznie do transportu środków spożywczych.”;

12) w § 17 ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Pomieszczenia, o których mowa w ust. 1, powinny być:

1) łatwe do czyszczenia i odkażania;

2) wyposażone w:

a) ściany i podłogi łatwe do czyszczenia w miejscach, w których istnieje możliwość ich zanieczyszczenia,

b) podłogi ułatwiające odpływ cieczy i usuwanie zanieczyszczeń,

c) wentylację i naturalne lub sztuczne oświetlenie,

d) sprzęt i urządzenia do produkcji łatwe do mycia, czyszczenia i odkażania;

3) zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości dostosowanej do wielkości produkcji, używaną przy doju i czyszczeniu urządzeń i sprzętu do produkcji mleka i produktów mlecznych, przy czym jej jakość powinna być potwierdzana badaniami przeprowadzanymi zgodnie z przepisami o wymaganiach dotyczących jakości

- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- 4) zabezpieczone przed kontaktem ze źródłami zanieczyszczeń, takimi jak toalety i miejsca składowania obornika.”;
- 13) w § 24 ust. 2 otrzymuje brzmienie:
- „2. Urządzenia i sprzęt do doju oraz pojemniki przeznaczone do kontaktu z mlekiem myje się i odkaża po każdym użyciu.”;
- 14) w § 27:
- a) ust. 1 otrzymuje brzmienie:
- „1. Niedopuszczalne jest dodawanie wody do mleka surowego.”,
- b) w ust. 2:
- wprowadzenie do wyliczenia otrzymuje brzmienie:
- „Kontrolę przestrzegania zakazu, o którym mowa w ust. 1, prowadzi podmiot skupujący mleko surowe, regularnie sprawdzając temperaturę zamrażania mleka pochodzącego z poszczególnych gospodarstw produkcyjnych w następujący sposób:”,
- pkt 2 otrzymuje brzmienie:
- „2) jeżeli mleko jest dostarczane z jednego gospodarstwa produkcyjnego bezpośrednio do zakładu, pobiera się próbki:
- a) podczas odbioru mleka surowego z gospodarstwa produkcyjnego, jeżeli podjęto środki zabezpieczające przed zafaszowaniem mleka w czasie transportu, albo
- b) podczas odbioru w zakładzie, gdy mleko surowe jest dostarczane bezpośrednio przez prowadzącego gospodarstwo produkcyjne;”,
- w pkt 3 lit. a otrzymuje brzmienie:
- „a) próbki pobiera się podczas odbioru mleka z zakładu lub punktu odbioru mleka,”,
- pkt 5 otrzymuje brzmienie:
- „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 pitnego lub mleka przeznaczonego do produkcji produktów mlecznych.”;
- 15) § 28 otrzymuje brzmienie:
- „§ 28. Podmiot skupujący mleko surowe informuje powiatowego lekarza weterynarii o przekroczeniu maksymalnej ilości drobnoustrojów lub komórek somatycznych w skupowanym mleku surowym.”;
- 16) w § 29 ust. 2 otrzymuje brzmienie:
- „2. Produkcję mleka spożywczego lub produktów mlecznych mogących powodować ryzyko zanieczyszczenia innych produktów mlecznych produkowanych w tym zakładzie prowadzi się w wydzielonych miejscach.”;
- 17) w § 30 pkt 3 i 4 otrzymują brzmienie:
- „3) sufity lub stropodachy łatwe do czyszczenia lub mycia;
- 4) drzwi wykonane z materiałów nieulegających korozji i łatwych do mycia;”;
- 18) w § 32:
- a) w ust. 1 pkt 3 i 4 otrzymują brzmienie:
- „3) urządzenia produkcyjne i sprzęt przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z surowcami i produktami, wykonane z materiałów nieulegających korozji oraz łatwych do czyszczenia i odkażania;
- 4) wodoszczelne, wykonane z nieulegających korozji materiałów pojemniki na surowce i produkty nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi, a jeżeli te surowce lub produkty są usuwane przy użyciu rurociągów skonstruowanych i zainstalowanych w taki sposób, aby zapobiegały zanieczyszczeniu pozostałych surowców lub produktów;”,
- b) ust. 2 otrzymuje brzmienie:
- „2. W przypadku gdy powiatowy lekarz weterynarii regularnie lub na stałe przebywa w zakładzie, podmiot prowadzący ten zakład zapewnia temu lekarzowi możliwość korzystania z pomieszczenia odpowiednio wyposażonego i zabezpieczonego przed dostępem innych osób.”;
- 19) w § 38 w ust. 2 pkt 1 otrzymuje brzmienie:
- „1) urządzenia chłodnicze lub inne urządzenia używane do schładzania mleka, a jeżeli mleko jest przechowywane w punkcie odbioru mleka — chłodnie;”;
- 20) w § 39 w ust. 2 pkt 2 otrzymuje brzmienie:
- „2) urządzenia standaryzacyjne oraz zbiorniki do przechowywania mleka standaryzowanego;”;
- 21) w § 40:
- a) pkt 1 otrzymuje brzmienie:
- „1) urządzenia do mechanicznego napełniania i automatycznego zamykania pojemników służących do pakowania mleka spożywczego, z wyłączeniem napełniania konwi i zbiorników, jeżeli takie czynności są wykonywane w zakładzie;”,
- b) pkt 3 otrzymuje brzmienie:
- „3) pomieszczenie do przechowywania pojemników jednostkowych:
- a) jednorazowego użytku i surowców przeznaczonych do ich produkcji,

b) wielokrotnego użytku i sprzętu przeznaczonego do ich mechanicznego mycia i odkażania;”;

22) w § 41:

a) pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2) czyszczenie i odkażanie pojemników i zbiorników używanych do przewożenia mleka surowego z punktu odbioru mleka do punktu standaryzacji, zakładu obróbki cieplnej lub zakładu przetwórczego, niezwłocznie po zakończeniu przewozu lub po każdej serii przewozów, nie rzadziej jednak niż raz dziennie;”;

b) pkt 5 otrzymuje brzmienie:

„5) czyszczenie pozostałych urządzeń, sprzętu i pojemników mających kontakt z mlekiem i produktami mlecznymi trwałymi mikrobiologicznie i niepsującymi się lub pomieszczeń, gdzie są one umieszczane, zgodnie z planem ustalonym przez podmiot prowadzący zakład.”;

23) tytuł rozdziału 8 otrzymuje brzmienie:

„Wymagania przy produkcji mleka spożywczego i produktów mlecznych”;

24) § 42 i 43 otrzymują brzmienie:

„§ 42. 1. Podczas produkcji mleka spożywczego mleko surowe po przyjęciu do zakładu schładza się do temperatury nie wyższej niż 6 °C i przechowuje się w tej temperaturze do czasu obróbki, chyba że zostanie ono poddane obróbce przed upływem 4 godzin od przyjęcia do zakładu.

2. Jeżeli mleko surowe krowie nie zostało poddane obróbce cieplnej przed upływem 36 godzin od przyjęcia do zakładu, to przed rozpoczęciem obróbki przeprowadza się dodatkowe badania.

3. Mleko surowe krowie, o którym mowa w ust. 2, 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.

§ 43. 1. Podczas produkcji mleka spożywczego stosuje się niezbędne środki, w tym wyrównowe pobieranie próbek, do sprawdzenia:

1) ogólnej liczby drobnoustrojów:

a) w mleku surowym, które nie zostało poddane obróbce cieplnej przed upływem 36 godzin od odbioru z gospodarstwa lub punktu odbioru mleka, która nie powinna przekraczać w 1 ml 300 000 drobnoustrojów oznaczonych bezpośrednio przed obróbką cieplną 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) czy do mleka została dodana woda.

2. Podmiot prowadzący zakład ustanawia i prowadzi, pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii, system kontroli mleka spożywczego w celu stwierdzenia obecności dodanej do mleka wody, uwzględniając:

1) wyniki kontroli przeprowadzonej w sposób określony w § 27, polegającej na sprawdzeniu, czy do mleka została dodana woda;

2) wpływ przechowywania i procesu produkcyjnego, prowadzonego zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, na punkt zamrażania mleka określony w § 66 pkt 3.

3. Jeżeli wartości, określone w ust. 1 pkt 1, zostały przekroczone, to mleka nie używa się do produkcji mleka spożywczego.”;

25) w § 47 dodaje się ust. 3 w brzmieniu:

„3. Mleko pasteryzowane, o którym mowa w § 44 ust. 1 pkt 1, może być produkowane w tych samych warunkach z mleka surowego poddanego wyłącznie wstępnej termizacji.”;

26) § 50—55 otrzymują brzmienie:

„§ 50. Mleko surowe przeznaczone do produkcji produktów mlecznych poddaje się obróbce cieplnej lub używa do produkcji produktów mlecznych z mleka surowego:

1) przed upływem 36 godzin od przyjęcia do zakładu, jeżeli jest przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 6 °C lub przed upływem 48 godzin od przyjęcia do zakładu, jeżeli jest przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 4 °C;

2) przed upływem 72 godzin od doju w przypadku mleka bawolego, owczego lub koziego.

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

1) być produkowane z mleka surowego, w którym, jeżeli nie zostało poddane obróbce cieplnej przed upływem 36 godzin od przyjęcia do zakładu, ogólna liczba drobnoustrojów przed poddaniem go termizacji nie przekracza w 1 ml 300 000 oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C — w przypadku mleka krowiego;

- 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.
2. Mleko pasteryzowane przeznaczone do produkcji produktów mlecznych powinno spełniać wymagania określone w § 44.
3. Mleko UHT przeznaczone do produkcji produktów mlecznych powinno spełniać wymagania określone w § 45 ust. 1 pkt 1.
- § 52. Pakowanie jednostkowe i zbiorcze mleka i produktów mlecznych prowadzi się w sposób zapobiegający ich zanieczyszczeniu w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu.
- § 53. Butelkowanie, napełnianie pojemników mlekiem spożywczym oraz płynnymi produktami mlecznymi, a także zamykanie pojemników i zbiorników, powinno odbywać się w sposób automatyczny, przy czym powiatowy lekarz weterynarii może zezwolić na zamykanie nieautomatyczne pod warunkiem, że czynność ta nie wpłynie na obniżenie jakości zdrowotnej produkowanego mleka lub produktów mlecznych.
- § 54. 1. Opakowań jednostkowych i zbiorczych nie używa się powtórnie, z wyłączeniem opakowań wielokrotnego użytku, które mogą być powtórnie użyte wyłącznie po starannym myciu i odkażeniu.
2. Opakowania jednostkowe i zbiorcze powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, oraz być wystarczająco trwałe, aby ochronić produkt przed czynnikami zewnętrznymi.
3. W zakładzie, gdzie dokonano ostatniej obróbki cieplnej mleka, opakowania jednostkowe i zbiorcze zamyka się szczelnie bezpośrednio po ich napełnieniu za pomocą urządzeń zamykających, w sposób, który zabezpiecza mleko pitne i płynne produkty mleczne przed ujemnym wpływem czynników zewnętrznych. Zamykanie odbywa się w taki sposób, aby można było stwierdzić otwarcie opakowania lub próbę jego otwarcia.
- § 55. 1. Na opakowaniach zbiorczych mleka spożywczego i płynnych produktów mlecznych umieszcza się czytelnie w widocznym miejscu informację:
- 1) o rodzaju obróbki cieplnej, jakiej mleko zostało poddane;
- 2) pozwalającą ustalić datę przeprowadzenia ostatniej obróbki cieplnej;
- 3) dotyczącą temperatury, w jakiej produkt powinien być przechowywany — w przypadku mleka pasteryzowanego.
2. Informacji, o których mowa w ust. 1, nie umieszcza się w przypadku stosowania butelek szklanych wielokrotnego użytku.”;
- 27) w § 57:
- a) ust. 2 otrzymuje brzmienie:
- „2. Znak weterynaryjny umieszcza się w postaci pieczęci, nadruku lub wypala się albo umieszcza na etykiecie przymocowanej do opakowania:
- 1) w widocznym miejscu na produkcie, opakowaniu jednostkowym i opakowaniu zbiorczym;
- 2) można umieścić na wspólnym opakowaniu — w przypadku małych porcji produktów zapakowanych jednostkowo, które następnie umieszcza się we wspólnym opakowaniu przeznaczonym dla konsumenta ostatecznego.”,
- b) dodaje się ust. 7 w brzmieniu:
- „7. Mleko i produkty mleczne wyprodukowane przed dniem 1 maja 2004 r. znakuje się zgodnie z decyzją Komisji 2004/280/WE z dnia 19 marca 2004 r. w sprawie środków przejściowych dla handlu niektórymi produktami pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanymi w Republice Czeskiej, Estonii, na Cyprze, Łotwie, Litwie, Węgrzech, Malcie, w Polsce, Słowenii i Słowacji (Dz. Urz. UE L 087 z 25.03.2004 i Dz. Urz. UE L 318 z 19.10.2004, str. 21).”;
- 28) w § 58:
- a) ust. 2 i 3 otrzymują brzmienie:
- „2. Mleko pasteryzowane do opuszczenia zakładu przechowywane się w temperaturze nie wyższej niż 6 °C.
3. Handlowy dokument identyfikacyjny dla produktów mlecznych oprócz informacji określonych w art. 27 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego powinien zawierać:
- 1) określenie rodzaju obróbki cieplnej, jakiej poddano mleko spożywcze;
- 2) informacje dotyczące rodzaju i sposobu oznakowania zawarte w znaku weterynaryjnym, o którym mowa w § 57.”,
- b) dodaje się ust. 5 w brzmieniu:
- „5. Handlowy dokument identyfikacyjny nie jest wymagany w przypadku transportu mleka spożywczego przewożonego przez producenta bezpośrednio do konsumenta ostatecznego.”;

## 29) § 61 otrzymuje brzmienie:

- „§ 61. 1. Pojazdy i cysterny używane do transportu mleka pasteryzowanego projektuje się i wyposaża w sposób umożliwiający utrzymanie podczas transportu temperatury mleka nie wyższej niż 6 °C.
2. Pojazdów używanych do transportu mleka spożywczego oraz mleka w małych pojemnikach lub konwiach nie używa się do transportu innych produktów, towarów oraz zwierząt mogących spowodować zanieczyszczenie mleka.
3. Pojazdy używane do transportu mleka spożywczego w małych pojemnikach lub konwiach powinny zapewniać przewożonym pojemnikom ochronę przed zanieczyszczeniem i wpływem czynników atmosferycznych.
4. Wewnętrzne powierzchnie pojazdów powinny być gładkie i łatwe do mycia, czyszczenia i odkażania.”;

## 30) § 63 otrzymuje brzmienie:

- „§ 63. Załadunek mleka i produktów mlecznych powinien odbywać się w sposób zapewniający ochronę przed zanieczyszczeniem lub pogorszeniem jakości mleka i produktów mlecznych, biorąc pod uwagę czas trwania transportu i użyty środek transportu.”;

## 31) tytuł rozdziału 12 otrzymuje brzmienie:

- „Wymagania zdrowotne, jakie powinno spełniać mleko surowe przeznaczone do produkcji produktów mlecznych podczas odbioru z gospodarstwa produkcyjnego oraz mleko spożywcze”;

## 32) § 64 otrzymuje brzmienie:

- „§ 64. 1. Mleko surowe odbierane z gospodarstwa produkcyjnego spełnia następujące wymagania:
- 1) w surowym mleku krowim przeznaczonym do produkcji mleka spożywczego i produktów mlecznych:
- a) liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C, będąca średnią geometryczną za okres 2 miesięcy, przy zbadaniu co najmniej 2 próbek w miesiącu, nie może przekraczać w 1 ml 100 000,
- b) liczba komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową, będąca średnią geometryczną za okres 3 miesięcy, przy zbadaniu co najmniej 1 próbki w miesiącu, 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 °C, będąca średnią geometryczną za okres 2 miesięcy, przy zbadaniu co najmniej 2 próbek w miesiącu, nie może przekraczać w 1 ml 100 000,
- b) liczba komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową, będąca średnią geometryczną za okres 3 miesięcy, przy zbadaniu co najmniej 1 próbki w miesiącu, nie może przekraczać w 1 ml 400 000,
- 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 °C, będąca średnią geometryczną za okres 2 miesięcy, przy zbadaniu co najmniej 2 próbek w miesiącu, nie może przekraczać w 1 ml 1 000 000,
- b) liczba komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową, będąca średnią geometryczną za okres 3 miesięcy, przy zbadaniu co najmniej 1 próbki w miesiącu, 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 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 lub produktów z mleka poddanego obróbce cieplnej liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C nie może przekraczać w 1 ml 1 500 000;
- 6) w surowym mleku kozim i owczym przeznaczonym do produkcji produk-

tów mlecznych, których produkcja nie przewiduje obróbki cieplnej mleka, liczba drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30 °C nie może przekraczać w 1 ml 500 000.

2. Mleko surowe, o którym mowa w ust. 1, nie może zawierać pozostałości substancji wykazujących działanie anaboliczne, substancji, których stosowanie u zwierząt jest niedozwolone, oraz produktów leczniczych, w tym substancji niedozwolonych, które mogą być użyte do celów weterynaryjnych, zanieczyszczeń chemicznych oraz innych zanieczyszczeń, lub substancji mogących zmieniać właściwości organoleptyczne mleka lub produktów mlecznych, lub powodować, że ich spożycie będzie miało negatywny wpływ na zdrowie ludzi, w zakresie, w jakim pozostałości te przekraczają dozwolone poziomy tolerancji określone w rozporządzeniu nr 2377/90 w załączniku nr I i III.”;

33) w § 65 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Zgodność z wymaganiami, o których mowa w § 64, sprawdza się poprzez wyrywkowe kontrole próbek w gospodarstwie produkcyjnym lub w czasie przyjmowania mleka do zakładu.”;

34) w § 66 wprowadzenie do wyliczenia otrzymuje brzmienie:

„Mleko spożywcze krowie powinno spełniać dodatkowo następujące wymagania:”;

35) § 67 i 68 otrzymują brzmienie:

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

§ 68. 1. Powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na odstępstwa od wymagań dla mleka surowego, o których mowa w § 64, w przypadku produkcji serów o okresie dojrzewania nie krótszym niż 2 miesiące, przy czym gotowy produkt pozyskany z tego mleka powinien:

- 1) spełniać wymagania mikrobiologiczne w zakresie czynników chorobotwórczych określonych w załączniku do rozporządzenia w części III;
- 2) być oznakowany w sposób określony w § 57.

2. Powiatowy lekarz weterynarii w przypadku produktów o tradycyjnym charakterze może, na wniosek złożony przez zakład, wyrazić zgodę na odstępstwa od wymagań określonych w rozporządzeniu, zgodnie z decyzją Komisji 97/284/WE z dnia 25 kwietnia 1997 r. zastępującą 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).”;

36) załącznik do rozporządzenia otrzymuje brzmienie, które jest określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 maja 2005 r. (poz. 819)

## WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE DLA MLEKA PITNEGO I PRODUKTÓW MLECZNYCH

I. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka pitnego surowego krowiego, po zapakowaniu:

- 1) ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30 °C w 1 ml  $\Phi$ 50 000<sup>1</sup>;
- 2) *Staphylococcus aureus* w 1 ml: n = 5, c = 2, m = 100, M = 500;
- 3) *Salmonella*: brak w 25 g, n = 5, c = 0.

Niedopuszczalna jest obecność patogenów i ich toksyn w ilościach zagrażających zdrowiu ludzi.

II. Wymagania mikrobiologiczne dla mleka spożywczego, w próbkach losowo pobranych w zakładzie obróbki cieplnej:

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;
- 3) po przechowywaniu próbki w temperaturze 6 °C przez 5 dni — liczba drobnoustrojów w temperaturze 21 °C w 1 ml: n = 5, c = 1, m = 5 x 10<sup>4</sup>, M = 5 x 10<sup>5</sup>.

2. Dla mleka sterylizowanego i mleka UHT, w próbkach losowo pobranych w zakładzie obróbki cieplnej, po przechowywaniu próbki w temperaturze 30 °C przez 15 dni:

- 1) ogólna liczba drobnoustrojów w temperaturze 30 °C w 0,1 ml  $\Phi$  10;
- 2) badanie organoleptyczne: bez zmian;
- 3) substancje czynne farmakologicznie — zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu nr 2377/90 w załączniku nr I i III;

- 4) całkowita suma wszystkich pozostałości nie może przekroczyć wartości określonej w rozporządzeniu nr 2377/90.

III. Wymagania mikrobiologiczne dla produktów mlecznych opuszczających zakład przetwórczy:

1. Wymagania mikrobiologiczne w zakresie drobnoustrojów chorobotwórczych:

Rodzaj drobnoustrojów 1	Środek spożywczy 2	Wymagania (ml, g) 3
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ser, z wyjątkiem sera twardego	Brak w 25 g <sup>2</sup> n = 5, c = 0
	Inne produkty mleczne <sup>3</sup>	Brak w 1 g
<i>Salmonella</i>	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 niewystarczającym poziomie utrzymania czystości w zakładzie:

Rodzaj drobnoustrojów 1	Środek spożywczy 2	Wymagania (ml, g) 3
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ser z mleka surowego i z mleka poddanego termizacji	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ser miękki z mleka poddanego obróbce cieplnej	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
<i>Staphylococcus aureus</i>	Twarogi i twarożki Mleko w proszku Mrożone produkty mleczne, w tym lody	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2

1	2	3
<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

Jeżeli wartość M dla serów z mleka surowego i z mleka poddanego termizacji oraz serów miękkich została przekroczona, przeprowadza się badania na obecność szczepów *Staphylococcus aureus* lub *E. coli* tworzących enterotoksyny, podejrzanych jako chorobotwórcze, a także, jeżeli jest to konieczne, na obecność toksyn gronkowcowych; w przypadku zidentyfikowania takich szczepów lub enterotoksyny gronkowcowej, w stosunku do całej partii produktu stosuje się odpowiednio przepisy § 4 ust. 1 pkt 5 i 6 rozporządzenia, z tym że partia taka nie może być przeznaczona do spożycia przez ludzi.

### 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
Bakterie z grupy coli w temperaturze 30 °C	Masło z mleka pasteryzowanego, śmietanki pasteryzowanej lub śmietany	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
Bakterie z grupy coli w temperaturze 30 °C	Ser miękki z mleka poddanego obróbce cieplnej	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
Bakterie z grupy coli w temperaturze 30 °C	Produkty mleczne w proszku	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2

1	2	3
Bakterie z grupy coli w temperaturze 30 °C	Produkty mleczne mrożone, w tym lody	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Liczba drobnoustrojów w temperaturze 21 °C	Produkty mleczne, płynne niefermentowane poddane obróbce cieplnej <sup>4</sup>	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  $\Phi$ 10;
- 2) badanie organoleptyczne: bez zmian.

#### Objaśnienia:

- 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.

<sup>1</sup> Liczba drobnoustrojów oznaczonych za pomocą metody płytkowej w temperaturze 30 °C jest średnią geometryczną za okres 2 miesięcy z co najmniej 2 próbek w miesiącu.

<sup>2</sup> Próbką 25 g składa się z 5 próbek po 5 g pobranych z różnych części środka spożywczego.

<sup>3</sup> Badania nieobowiązkowe dla mleka sterylizowanego oraz produktów mlecznych, w przypadku gdy obróbkę cieplną zastosowano po zapakowaniu.

<sup>4</sup> Po przechowywaniu próbki w temperaturze 6 °C przez 5 dni.