

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 19 grudnia 2002 r.

w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych zakładów i wymagań dotyczących higieny w procesie produkcji i w obrocie artykułami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami.

Na podstawie art. 33 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 i Nr 128, poz. 1408 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe wymagania higieniczno-sanitarne dotyczące zakładów i ich wyposażenia, warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi, dozwolonymi substancjami dodatkowymi i innymi składnikami żywności, zwanymi dalej „artykułami”, z wyłączeniem środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami, dotyczące:

- 1) stanu technicznego budynków, pomieszczeń i instalacji;

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 93, poz. 833).

- 2) jakości wody przeznaczonej do celów spożywczych i gospodarczych oraz pary wodnej i lodu używanych do produkcji żywności;
- 3) gromadzenia i przechowywania odpadów z produkcji żywności;
- 4) narzędzi, urządzeń i wyposażenia zakładu;
- 5) osób wykonujących prace przy produkcji i w obrocie żywnością.

§ 2. Produkcję artykułów lub obrót nimi prowadzi się w sposób zapewniający na wszystkich etapach bezpieczeństwo i właściwą jakość zdrowotną żywności.

§ 3. Budynki i pomieszczenia zakładów muszą znajdować się w dobrym stanie technicznym i spełniać wymagania sanitarne i higieniczne oraz ochrony środowiska, a także muszą być utrzymywane w czystości.

§ 4. Budynki i pomieszczenia zakładów planuje się, projektuje oraz buduje z uwzględnieniem ich odpowiedniego usytuowania i wielkości, w taki sposób aby:

- 1) umożliwić odpowiednią obsługę, czyszczenie lub dezynfekcję, zapewnić unikanie lub minimalizowanie zanieczyszczeń pochodzących z powietrza oraz

zagwarantować odpowiednią przestrzeń roboczą, umożliwiającą wykonywanie wszystkich operacji w warunkach higienicznych;

- 2) chronić przed gromadzeniem się brudu w pomieszczeniach, uniemożliwić stykanie się artykułów z materiałami toksycznymi i przenoszenie się cząsteczek tych materiałów do żywności oraz tworzenie się kondensatu lub niepożądanego pleśni na powierzchni artykułów;
- 3) umożliwić stosowanie dobrej praktyki higienicznej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi pomiędzy poszczególnymi, oddzielnymi operacjami i podczas tych operacji, pochodzącymi od artykułów, materiałów opakowaniowych i osłonowych, wyposażenia, wody, powietrza lub osób wykonujących pracę przy produkcji lub w obrocie żywnością oraz zewnętrznych źródeł zanieczyszczeń, w tym szkodników;
- 4) umożliwić, w zależności od potrzeb, odpowiednie warunki magazynowania w temperaturze kontrolowanej za pomocą urządzeń o wystarczającej wydajności dla utrzymywania artykułów w odpowiedniej temperaturze oraz monitorowania i rejestracji temperatury.

§ 5. 1. Zakład musi posiadać kanalizację dostosowaną do jego potrzeb.

2. Kanalizację projektuje się i wykonuje w taki sposób, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia artykułów.

3. W przypadku gdy przewody kanalizacyjne są całkowicie lub częściowo otwarte, muszą one być tak zaprojektowane i wykonane, aby odpady nie mogły płynąć z obszaru zanieczyszczonego w kierunku obszaru czystego ani do tego obszaru, jak również do obszaru, w którym następuje produkcja artykułów lub obrót nimi.

§ 6. 1. W zakładzie instaluje się odpowiednią ilość umywalk, przeznaczonych do mycia rąk, w miejscach, gdzie jest to konieczne ze względu na proces produkcji i obrotu.

2. Każdą umywalkę wyposaża się w:

- 1) armaturę z bieżącą zimną i ciepłą wodą;
- 2) środki do mycia rąk i do ich higienicznego suszenia.

3. W przypadku gdy jest to niezbędne, dla uniknięcia niedopuszczalnego ryzyka zanieczyszczenia żywności urządzenia do mycia żywności oddziela się od urządzeń do mycia rąk.

§ 7. 1. W zakładzie musi być odpowiednia ilość sanitariatów z bieżącą wodą, które są podłączone do instalacji kanalizacyjnej zapewniającej odprowadzanie ścieków na zewnątrz.

2. Sanitariaty muszą być wyposażone w naturalną lub mechaniczną wentylację, a ich drzwi nie mogą się otwierać bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych.

§ 8. 1. W pomieszczeniach zapewnia się, stosownie do potrzeb, naturalną lub mechaniczną wentylację, wy-

kluczającą możliwość przepływu powietrza z obszaru zanieczyszczonego do obszaru czystego.

2. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwiać łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.

§ 9. 1. Pomieszczenia w zakładzie, w których są produkowane lub wprowadzane do obrotu artykuły, muszą być wyposażone w naturalne lub sztuczne oświetlenie dostosowane do wykonywanych w nich czynności, odpowiadające wymaganiom w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Punkty świetlne w strefie produkcyjnej zabezpiecza się przed rozpryskiem szkła.

§ 10. W przypadku gdy wymaga tego zachowanie higieny, w zakładzie muszą być szatnie dla pracowników (lub osób) wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością.

§ 11. Zaprojektowanie i rozplanowanie pomieszczeń, w których jest przygotowywana, obrabiana lub przetwarzana żywność, musi umożliwiać stosowanie dobrej praktyki higienicznej, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi pomiędzy poszczególnymi, oddzielnymi operacjami i podczas tych operacji. W szczególności pomieszczenia te muszą odpowiadać wymaganiom określonymi w § 12—17.

§ 12. 1. Podłogi muszą być utrzymane w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, do dezynfekcji.

2. Do wykonania podłóg używa się materiałów nieprzepuszczalnych, nienasiąkliwych, zmywalnych i nietoksycznych.

3. W przypadku gdy jest to konieczne, podłogi muszą być tak wykonane, aby umożliwiać odpowiedni spływ wody z ich powierzchni.

§ 13. 1. Powierzchnie ścian wykonuje się z materiałów łatwych do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcji i utrzymania w dobrym stanie.

2. Ściany wykonuje się z materiałów, o których mowa w § 12 ust. 2.

3. Jeżeli tego wymagają czynności związane z przygotowaniem, obróbką lub przetworzeniem artykułów, ściany pokrywa się materiałem gładkim do wysokości odpowiedniej dla określonej operacji.

4. Połączenia ścian i podłóg muszą być zaokrąglone.

§ 14. Sufity i zamocowane w górze elementy muszą być wykonane w taki sposób, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i ograniczać kondensację pary oraz wzrost niepożądanych pleśni.

§ 15. 1. Okna i inne otwory muszą mieć konstrukcję zapobiegającą gromadzeniu się brudu oraz umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki umieszczone w górnych częściach okien, łatwe do otwierania z poziomu podłogi.

2. Okna, które mogą być otwierane na zewnątrz, muszą być wyposażone w łatwo dające się zdjąć do czyszczenia siatki ochronne przeciw insektom.

3. W przypadku gdy otwarte okna mogłyby być przyczyną zanieczyszczenia artykułów, okna w czasie produkcji muszą być zamknięte i zabezpieczone przed otwarciem.

§ 16. 1. Drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcji.

2. W pomieszczeniach produkcyjnych używa się drzwi o gładkich i nienasiąkliwych powierzchniach.

§ 17. 1. Powierzchnie, w tym powierzchnie wyposażenia, wykorzystywane w procesie produkcji, w szczególności powierzchnie będące w kontakcie z żywnością, muszą być utrzymane w dobrym stanie i łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to konieczne, dezynfekcji.

2. Do wykonania powierzchni, o których mowa w ust. 1, używa się materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych.

§ 18. 1. W zakładzie instaluje się odpowiednie urządzenia do czyszczenia i dezynfekowania sprzętu roboczego i wyposażenia.

2. Urządzenia, o których mowa w ust. 1, muszą być wykonane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do czyszczenia oraz odpowiednio zasilane w gorącą i zimną wodę.

§ 19. 1. Zakład zapewnia odpowiednie warunki do mycia żywności.

2. Zlewy lub inne urządzenia przeznaczone do mycia żywności muszą być, zgodnie z potrzebami, odpowiednio zasilane w gorącą lub zimną wodę pitną i utrzymywane w czystości.

§ 20. 1. Obiekty ruchome i tymczasowe, takie jak: namioty, stoiska handlowe, pojazdy do sprzedaży obwoźnej, obiekty używane okazjonalnie w celach cateringowych oraz automaty do sprzedaży muszą być tak usytuowane, zaprojektowane, wykonane i utrzymane w czystości oraz sprawności, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia artykułów oraz uniemożliwić dostęp szkodnikom.

2. Przedsiębiorcy wykonujący działalność w obiektach oraz prowadzący automaty, o których mowa w ust. 1, zapewniają w szczególności:

- 1) dostęp do urządzeń mających na celu utrzymanie właściwej higieny pracowników (lub osób) wykonujących prace przy produkcji lub w obrocie żywnością, w tym urządzeń do mycia i suszenia rąk w warunkach higienicznych, higieniczne sanitariumy i szatnie;
- 2) dobry stan powierzchni będących w kontakcie z artykułami, wykonanych w sposób gwarantujący łatwe czyszczenie oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcję; do wykonania tych powierzchni używa się materiałów gładkich, zmywalnych i nietoksycznych;

3) właściwe warunki do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia;

4) właściwe warunki higieniczne do czyszczenia artykułów, w tym zasilanie w ciepłą lub zimną wodę pitną — w przypadku gdy czyszczenie stanowi część działalności przedsiębiorcy w obiekcie, o którym mowa w ust. 1;

5) dostęp do przystosowanych pomieszczeń lub urządzeń umożliwiających higieniczne składowanie i usuwanie niebezpiecznych lub niejadalnych substancji oraz odpadów zarówno ciekłych, jak i stałych;

6) dostęp do odpowiednich urządzeń do utrzymywania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych artykułów;

7) przechowywanie artykułów w sposób pozwalający na uniknięcie ryzyka ich zanieczyszczenia.

§ 21. Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, z którymi stykają się artykuły, muszą być:

- 1) utrzymywane w dobrym stanie technicznym, aby zminimalizować wszelkie ryzyko zanieczyszczenia żywności;
- 2) wykonane z takich materiałów, które umożliwiają utrzymanie ich w czystości oraz, jeżeli jest to niezbędne, ich dezynfekcję; nie dotyczy to pojemników bezzwrotnych oraz opakowań;
- 3) zainstalowane w taki sposób, aby umożliwić odpowiednie czyszczenie otaczającego je obszaru.

§ 22. 1. Odpady artykułów, niejadalne produkty uboczne oraz inne odpady nie mogą być gromadzone w pomieszczeniach, w których znajdują się artykuły, chyba że jest to nie do uniknięcia przy właściwym działaniu zakładu.

2. Odpady artykułów, niejadalne produkty uboczne oraz inne odpady są przechwywane w zamkniętych pojemnikach. Pojemniki te muszą być właściwie wykonane, utrzymywane w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, do dezynfekcji.

3. W zakładzie muszą być zapewnione właściwe warunki do usuwania i magazynowania odpadów artykułów, niejadalnych produktów ubocznych oraz innych odpadów. Magazyny odpadów projektuje się w taki sposób, aby umożliwić utrzymanie ich w czystości oraz chronić przed dostępem szkodników.

4. Ścieki muszą być odprowadzone w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska; nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia artykułów, zarówno bezpośrednio, jak i pośrednio.

§ 23. 1. Zakład musi posiadać odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, przeznaczoną do celów spożywczych, odpowiadającą wymaganiom określonym w odrębnych przepisach. Wody tej używa się zawsze, jeżeli zachodzi konieczność zapewnienia, aby nie zostały zanieczyszczone artykuły.

2. W zakładzie może być używana woda przeznaczona do celów przeciwpożarowych, wytwarzania pa-

ry, chłodzenia i do innych celów gospodarczych. W takim przypadku woda ta musi mieć swój oddzielny system instalacji, który wymaga oznaczenia odróżniającego ją od instalacji przeznaczonych dla wody pitnej. Woda do celów gospodarczych nie może łączyć się z systemami instalacji wody pitnej.

3. Woda, która jest odzyskiwana do ponownego użycia jako woda technologiczna lub jako składnik artykułu, nie może stanowić ryzyka zanieczyszczenia artykułów zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi, chemicznymi lub fizycznymi i musi odpowiadać tym samym wymaganiom, jakie obowiązują dla wody pitnej.

4. Lód stykający się bezpośrednio z artykułami lub którego zastosowanie może prowadzić do jakiegokolwiek zanieczyszczenia artykułów, wytwarza się z wody pitnej, która spełnia wymagania, o których mowa w ust. 1. Lód ten jest produkowany i przetrzymywany w warunkach chroniących go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.

5. Para wodna stykająca się bezpośrednio z artykułami nie może zawierać jakichkolwiek substancji, które stanowią zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka lub mogą zanieczyścić te artykuły.

§ 24. 1. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub w obrocie artykułami muszą przestrzegać higieny osobistej oraz nosić właściwą, czystą odzież oraz, jeżeli to niezbędne, obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej.

2. Osoby wykonujące prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością przy pracach wymagających bezpośredniego stykania się z artykułami muszą posiadać odpowiedni stan zdrowia, potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydawanym na podstawie przepisów ustawy z dnia 27 czerwca 1997 r. o służbie medycyny pracy (Dz. U. Nr 96, poz. 593, z 1998 r. Nr 106, poz. 668, z 2000 r. Nr 84, poz. 948, z 2001 r. Nr 63, poz. 634 i Nr 111, poz. 1194 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145).

3. Osoba, która może spowodować zakażenie artykułów, zgłasza niezwłocznie chorobę lub jej objawy kierującemu zakładem.

4. Wykaz prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, oraz wykaz chorób uniemożliwiających wykonywanie czynności z zakresu produkcji i obrotu żywnością, a także rodzaje czynności, których nie wolno wykonywać osobom dotkniętym takimi chorobami, określają przepisy ustawy z dnia 6 września 2001 r. o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz. U. Nr 126, poz. 1384).

5. Osoba chora lub podejrzana o choroby albo o zakażenia uniemożliwiające wykonywanie prac i czynności w procesie produkcji i w obrocie żywnością jest niezwłocznie odsuwana od tych prac i czynności, jeżeli zachodzi jakiegokolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia żywności mikroorganizmami patogennymi.

§ 25. Do zakładu nie można przyjmować surowców lub składników zanieczyszczonych pasożytami, mikro-

organizmami patogennymi, toksynami i obcymi substancjami, szkodnikami oraz zanieczyszczeniami niespełniającymi wymagań określonych w rozporządzeniu wydanym na podstawie art. 9 ust. 4a ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, chyba że te surowce lub składniki po sortowaniu lub procedurach przygotowawczych i obróbce, zastosowanych w sposób higieniczny w zakładzie, będą mogły być użyte do produkcji i spożycia.

§ 26. 1. Surowce i składniki magazynowane w zakładzie są przechowywane w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie.

2. Artykuły, które są magazynowane, pakowane, wydawane, transportowane lub poddawane innym czynnościom w zakładzie, muszą być chronione przed wszelkimi zanieczyszczeniami, które mogą spowodować, że staną się one nieprzydatne do spożycia, szkodliwe dla zdrowia lub zanieczyszczone.

3. Zakład musi posiadać procedury określające sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony przed szkodnikami.

§ 27. 1. Łatwo psujące się surowce, składniki, półprodukty oraz produkty gotowe przechowywane w właściwej, kontrolowanej na bieżąco temperaturze, z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, w celu uniknięcia ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka. Dopuszcza się możliwość wykonywania w ograniczonym okresie, poza kontrolą temperatury, stosownych czynności przy przygotowaniu, transporcie, magazynowaniu, prezentacji i wydawaniu żywności, pod warunkiem że nie spowoduje to powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

2. Zakłady produkujące, przetwarzające lub pakujące artykuły muszą mieć odpowiednie do potrzeb, wystarczające duże pomieszczenia magazynowe przeznaczone do oddzielnego magazynowania surowców i przetworzonych produktów, z właściwą, wydzieloną chłodnią, aby zapobiec zanieczyszczeniu.

3. Zabrania się przechowywania razem surowców z przetworzonymi produktami lub towarami niebędącymi żywnością oraz z takimi artykułami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku lub zapachu.

§ 28. W przypadku gdy artykuły mają być przechowywane lub wydawane w obniżonych temperaturach, po etapie przetwarzania w podwyższonej temperaturze lub etapie przygotowania końcowego, jeżeli nie jest stosowany proces ogrzewania, muszą one być schłodzone tak szybko, jak to jest możliwe, do temperatury, która wyeliminuje ryzyko zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

§ 29. 1. Rozmrażanie artykułów przeprowadza się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko namnażania się mikroorganizmów patogennych lub powstawania toksyn w żywności. Podczas rozmrażania artykuły poddaje się działaniom temperatur, które nie powodują powstawania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

2. W przypadku gdy ciecz wydzielająca się podczas procesu rozmrażania może stanowić zagrożenie dla zdrowia, ciecz ta musi być odpowiednio odprowadzona.

3. Po rozmrożeniu żywność musi być traktowana w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko namnażania się mikroorganizmów patogennych lub powstawania toksyn.

§ 30. Substancje niebezpieczne lub niejadalne muszą być odpowiednio oznakowane i magazynowane w oddzielnych, zamykanych pojemnikach.

§ 31. Sprzęt i środki używane do sprzątnięcia, mycia i dezynfekcji przechowywane w wydzielonych miejscach, przeznaczonych wyłącznie do tego celu.

§ 32. 1. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą odpowiadać wymaganiom przewidzianym dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonym w przepisach ustawy z dnia 6 września 2001 r. o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 128, poz. 1408).

2. Opakowania, o których mowa w ust. 1, nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia artykułów. Materiały te są wytwarzane, transportowane i dostarczane do zakładów w taki sposób, aby były zabezpieczone przed zanieczyszczeniem, które może stanowić ryzyko zagrożenia zdrowia lub życia człowieka.

3. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą być magazynowane w taki sposób, aby nie były narażone na ryzyko zanieczyszczenia, w szczególności zanieczyszczenia pochodzącego z żywności, środowiska magazynu, środków czyszczących i szkodników.

4. W zakładach, w których operacje pakowania są przeprowadzane przy odkrytych artykułach, muszą być podjęte środki zmierzające do uniknięcia zanieczyszczenia tych artykułów. Pomieszczenie, w którym dokonuje się pakowania, musi być odpowiedniej wielkości, a jego zaprojektowanie i wykonanie musi pozwalać na pracę w warunkach higienicznych.

5. Opakowania muszą być zestawione przed ich umieszczeniem w obszarze pakowania i niezwłocznie użyte. W przypadku gdy materiały opakowaniowe mają być wyłożone materiałem bezpośrednio stykającym się z żywnością, operacja ta musi być przeprowadzana w sposób higieniczny.

6. Opakowania mogą być powtórnie użyte do artykułów jedynie w tych przypadkach, gdy są wykonane z materiałów, które są łatwe do czyszczenia oraz, jeżeli jest to niezbędne, w celach utrzymania higieny żywności lub dezynfekcji.

§ 33. 1. Urządzenia do obróbki cieplnej muszą być wyposażone we wszystkie elementy kontrolno-sterujące niezbędne do zapewnienia właściwego przebiegu procesu obróbki cieplnej; żywność jest przetwarzana zgodnie z ustalonym procesem obróbki cieplnej w powiązaniu z innymi metodami kontrolowania zagrożeń mikrobiologicznych.

2. W przypadku gdy obróbka cieplna, o której mowa w ust. 1, nie jest wystarczająca do zapewnienia stabilności artykułów, po ogrzewaniu należy zastosować szybkie chłodzenie do określonej temperatury magazynowania, tak aby strefa temperatury krytycznej dla wzrostu przetrwalników, a następnie namnażania się mikroorganizmów patogennych została przekroczona tak szybko, jak to możliwe.

3. W przypadku gdy obróbka cieplna jest stosowana przed pakowaniem w osłonę bezpośrednio stykającą się z artykułem, muszą być podjęte środki mające na celu zapobieżenie powtórnemu zanieczyszczeniu żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem.

4. Pojemniki na artykuły nie mogą być używane do innych celów, a bezpośrednio przed użyciem wymagają sprawdzenia, czy są czyste i nieuszkodzone.

5. W przypadku gdy obróbka cieplna jest zastosowana do artykułów w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, konieczne jest zapewnienie, aby woda zastosowana do chłodzenia pojemników po obróbce cieplnej nie była źródłem zanieczyszczenia artykułów. Dodatki chemiczne dla ochrony przed korozją wyposażenia i pojemników muszą być stosowane zgodnie z dobrą praktyką higieniczną.

6. W przypadku ciągłego procesu obróbki cieplnej żywności w postaci płynnej, stosuje się zabezpieczenie przed mieszaniem się żywności poddanej obróbce cieplnej z żywnością niecałkowicie ogrzaną.

§ 34. 1. Materiały użyte do produkcji dymu muszą być magazynowane i stosowane w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia artykułów; dym i ciepło nie mogą szkodzić innym operacjom.

2. Do wytwarzania dymu jest niedopuszczalne spalanie drewna malowanego, pokostowanego, klejonego lub poddanego jakiegokolwiek konserwacji chemicznej.

§ 35. 1. Sól stosowana do obróbki artykułów musi być czysta i magazynowana w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu tych artykułów.

2. Sól może być ponownie użyta po oczyszczeniu, w przypadku gdy procedury systemu HACCP wykazały, że nie istnieje ryzyko zanieczyszczenia artykułów.

§ 36. Kierujący zakładem, mając na względzie bezpieczeństwo żywności, podejmuje działania mające na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczących zakładu i jego wyposażenia, warunków sanitarnych oraz wymagań w zakresie przestrzegania zasad higieny na wszystkich etapach produkcji artykułów i obrotu tymi artykułami, w szczególności zapewnia:

- 1) opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej dotyczącej:
 - a) higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie artykułami,
 - b) procesów mycia i dezynfekcji,
 - c) zaopatrzenia w wodę,
 - d) usuwania odpadów i ścieków,

- e) kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
 - f) kwalifikacji i szkoleń pracowników,
 - g) konserwacji maszyn i urządzeń;
- 2) nadzór nad osobami mającymi kontakt z artykułami w zakresie przestrzegania przez te osoby warunków utrzymania higieny osobistej i przestrzegania higieny w produkcji lub w obrocie tymi artykułami;
 - 3) szkolenia osób biorących udział w produkcji lub obrocie artykułami w celu uzyskania przez te osoby kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny określonych w odrębnych przepisach;
 - 4) szkolenia w zakresie zasad systemu HACCP osób odpowiedzialnych w zakładzie za opracowanie, wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP;
 - 5) przestrzeganie wymagań dotyczących stanu zdrowia i organizowanie badań lekarskich;
 - 6) prowadzenie systematycznych wpisów do dokumentacji dotyczącej stosowania dobrej praktyki higienicznej;
 - 7) opracowanie, wdrażanie i stosowanie procedur zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej;
 - 8) prowadzenie rejestrów umożliwiających zidentyfikowanie dostawcy składników i artykułów wykorzystanych w ich działalności oraz, jeżeli jest to ko-

nieczne, pochodzenia zwierząt użytych do produkcji tych artykułów.

§ 37. 1. Przebieg procesów produkcyjnych jest rejestrowany w odniesieniu do każdej partii artykułów.

2. Okres przechowywania dokumentów dotyczących przebiegu procesów, o których mowa w ust. 1, przekracza czas trwałości artykułu, nie dłużej jednak niż o 2 lata, chyba że szczególne wskazania przemawiają za ustaleniem dłuższego okresu przechowywania.

3. Przechowuje się również dokument zawierający datę pierwszego wprowadzenia do obrotu partii artykułu.

§ 38. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2003 r.²⁾

Minister Zdrowia: *M. Łapiński*

²⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 28 lutego 2000 r. w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami i substancjami dodatkowymi dozwolonymi (Dz. U. Nr 30, poz. 377 i Nr 108, poz. 1155), które traci moc z dniem 31 grudnia 2002 r. na podstawie art. 59 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 i Nr 128, poz. 1408 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362).