

795**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 16 kwietnia 2004 r.

w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Na podstawie art. 36 ust. 5 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa tryb, sposób, miejsce, czas oraz warunki pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

§ 2. Kierujący zakładem żywienia zbiorowego typu zamkniętego lub osoba przez niego upoważniona wyznacza osobę odpowiedzialną za pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.

§ 3. Zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego, zwany dalej „zakładem”, wprowadzający do obro-

tu wyroby garmażeryjne produkowane lub wprowadzane do obrotu przez inne zakłady jest obowiązany pobrać próbki tych wyrobów bezpośrednio przy przyjęciu danej partii wyrobów do zakładu.

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

2. Probki należy pobierać w następujących ilościach:

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

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 93, poz. 833 oraz z 2003 r. Nr 199, poz. 1941).

²⁾ 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.

§ 5. 1. Próbkę pobiera się czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi przyrządami metalowymi i przechowuje w opakowaniach jednorazowych przeznaczonych do tego celu lub w innych czystych, wyparzonych lub wygotowanych naczyniach szklanych, porcelanowych lub emaliowanych, szczelnie zakręcanych, zamykanych lub przykrywanych, odpowiadających wymaganiom określonym w ustawie z dnia 6 września 2001 r. o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 128, poz. 1408 oraz z 2003 r. Nr 171, poz. 1662).

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

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

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

§ 6. 1. Zakład przechowuje próbki przez 48 godzin, licząc od chwili ich pobrania, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury stałej nie niższej niż 0 °C i nie wyższej niż +4 °C, z wyłączeniem próbek lodów, które przechowuje się w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.

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

§ 7. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego (Dz. U. z 2003 r. Nr 27, poz. 238).

§ 8. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem użycia przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.