

377**ROZPORZĄDZENIE 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.

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 13 listopada 1963 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych (Dz. U. Nr 50, poz. 279, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1974 r. Nr 47, poz. 280, z 1989 r. Nr 35, poz. 192, z 1990 r. Nr 34, poz. 198, z 1997 r. Nr 60, poz. 369, z 1998 r. Nr 106, poz. 668 oraz z 2000 r. Nr 12, poz. 136) oraz art. 17 ust. 3

ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1985 r. Nr 12, poz. 49, z 1989 r. Nr 35, poz. 192, z 1992 r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456, z 1997 r. Nr 43, poz. 272, Nr 60, poz. 369 i Nr 88, poz. 554 oraz z 1998 r. Nr 106, poz. 668) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa bez bliższego określenia o:

- 1) artykułach spożywczych — należy przez to rozumieć środki spożywcze, używki i substancje dodatkowe dozwolone,
- 2) zakładzie — należy przez to rozumieć zakład produkcyjny lub zakład wprowadzający artykuły spożywcze do obrotu.

2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do produkcji i składowania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego w zakresie uregulowanym w przepisach odrębnych.

§ 2. Produkcję lub obrót artykułami spożywczymi wolno prowadzić w zakładzie przeznaczonym do tego celu, w należytych warunkach sanitarnych i higienicznych, zapewniających właściwą jakość zdrowotną produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych i używek.

§ 3. 1. Na terenie, na którym znajduje się zakład, musi być odpowiednia kanalizacja z krytym odprowadzeniem ścieków do sieci kanalizacji publicznej. W miejscowościach nie posiadających sieci kanalizacyjnej zakład powinien mieć własne urządzenia kanalizacyjne, odpowiednio zlokalizowane i spełniające wymagania określone w § 12.

2. Zakład produkcyjny — w zależności od potrzeb — powinien mieć na swoim terenie:

- 1) hydranty doprowadzające wodę do zmywania powierzchni,
- 2) wydzielone, kryte i odpowiednio wyposażone miejsce do mycia środków transportu.

3. Drogi i place w granicach terenu zakładu powinny mieć nawierzchnię utwardzoną i przystosowaną do ruchu kołowego oraz ukształtowaną w sposób uniemożliwiający gromadzenie się wody i błota.

4. Teren, na którym znajduje się zakład, oraz rampa powinny być utrzymywane w czystości i porządku.

§ 4. 1. Opał, materiały budowlane, opakowania i inne materiały należy, w miarę możliwości, przechowywać w miejscach obudowanych i zadaszonych, poza budynkiem.

2. Zużyte opakowania i sprzęt należy, w miarę możliwości, przechowywać w miejscach wydzielonych i zabezpieczonych przed wpływem warunków atmosferycznych oraz systematycznie usuwać z miejsc składowania. Dopuszcza się możliwość składowania opakowań na rampie zadaszanej.

rycznych oraz systematycznie usuwać z miejsc składowania. Dopuszcza się możliwość składowania opakowań na rampie zadaszanej.

§ 5. 1. Zakład nie może służyć za miejsce zamieszkiwania lub noclegu ani prowadzenia działalności nie związanej z określonym zakresem produkcji i obrotu artykułami spożywczymi.

2. Zakład zajmujący w całości odrębny budynek powinien znajdować się na terenie ogrodzonym i zabezpieczonym przed dostępem osób nieupoważnionych i zwierząt, z tym że zakład wprowadzający do sprzedaży bezpośredniej artykuły spożywcze powinien zapewnić odpowiedni dostęp osobom kupującym.

3. Pomieszczenia zakładu znajdującego się w budynku mieszkalnym lub w budynku o innym przeznaczeniu powinny być w sposób trwały oddzielone od pomieszczeń nie należących do zakładu. Zaplecze zakładu powinno być zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych i zwierząt. Osoby postronne nie mogą korzystać z pomieszczeń sanitarnohigienicznych przeznaczonych dla pracowników oraz z dróg komunikacyjnych zakładu.

4. Dostawa towarów na zaplecze powinna odbywać się odrębnym wejściem od strony zaplecza.

§ 6. W zakładzie należy zapewnić odpowiednią do potrzeb ilość bieżącej wody zimnej i ciepłej. Woda powinna odpowiadać wymaganiom przewidzianym dla wody do picia i na potrzeby gospodarcze, określonym w odrębnych przepisach. Woda powinna być doprowadzona z wodociągu publicznego lub z ujęcia własnego.

§ 7. 1. Para wodna używana do bezpośredniego kontaktu z artykułami spożywczymi oraz lód używany do środków spożywczych bądź do powierzchni kontaktujących się z nimi powinny być wytwarzane z wody, o której mowa w § 6.

2. Woda do celów przeciwpożarowych, zmywania powierzchni otoczenia zakładu, zraszania zieleńców i innych celów technicznych, nie odpowiadająca wymaganiom, o których mowa w § 6, powinna mieć odrębną instalację, odpowiednio oznaczoną, inaczej niż instalacja dla wody do picia i na potrzeby gospodarcze.

3. Ujęcie wody powinno spełniać warunki określone w odrębnych przepisach. Przydatność wody używanej w zakładzie, z wyjątkiem wody, o której mowa w ust. 2, powinna być potwierdzona wynikami badań laboratoryjnych. Wyniki badań laboratoryjnych wody powinny być przechowywane w dokumentacji zakładu i udostępniane organom nadzoru sanitarnego.

4. Ujęcie wody i sieć ją rozprowadzająca powinny być zabezpieczone przed zanieczyszczeniami, z zachowaniem

waniem stref ochronnych dla ujęć, zgodnie z odrębnymi przepisami.

§ 8. 1. W zakładzie powinien być zorganizowany system odprowadzania ścieków i usuwania odpadów, tak aby ścieki i odpady były usuwane na bieżąco. Urządzenia i sprzęt służące do tego celu powinny być utrzymywane we właściwym stanie technicznym i sanitarnym.

2. Odpady z produkcji powinny być przechowywane w oddzielnych pomieszczeniach dostępnych wyłącznie z zewnątrz i zabezpieczonych przed szkodnikami. Pomieszczenia na odpady powinny być chłodzone i, w miarę potrzeby, zlokalizowane od strony północy. Wymaganie posiadania chłodzonych pomieszczeń na odpady nie dotyczy takiego zakładu, w którym podczas produkcji powstaje niewielka ilość odpadów łatwo psujących się lub wywóz tych odpadów odbywa się na bieżąco.

3. Przy poszczególnych stanowiskach pracy odpady z produkcji powinny być przechowywane w szczelnych, wykonanych z nienasiąkliwego materiału, pojemnikach i usuwane z pomieszczeń produkcyjnych niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości pojemnika, a w każdym przypadku — po zakończeniu pracy. Po usunięciu odpadów pojemniki i sprzęt kontaktujący się z odpadami należy umyć i wydezynfekować w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu.

4. Odpady stałe powinny być składowane w miejscach przeznaczonych do tego celu, spełniających warunki techniczne określone w odrębnych przepisach.

5. Pomieszczenia, w których jest dokonywany obrót, w przypadkach uzasadnionych, powinny być wyposażone w szczelne, wykonane z nienasiąkliwego materiału, pojemniki do przechowywania odpadów. Pojemnik powinien być opróżniany niezwłocznie po wypełnieniu 2/3 objętości, a w każdym przypadku — po zakończeniu pracy. Opróżnione pojemniki powinny być umyte i wydezynfekowane w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu.

6. Sposób gromadzenia odpadów, usuwania ich z pomieszczeń zakładu, a także mycia i dezynfekcji nie może powodować zanieczyszczenia artykułów spożywczych.

7. Gospodarkę ściekami, wymagania, jakim powinny odpowiadać miejsca gromadzenia odpadów, a także sposób ich unieszkodliwiania regulują odrębne przepisy.

§ 9. 1. Budynki i instalacje z nimi związane, a także urządzenia, w których jest prowadzona produkcja i obrót artykułami spożywczymi, powinny posiadać odpowiednio trwałą konstrukcję i być utrzymywane w dobrym stanie technicznym.

2. Materiały, z których zostały wykonane budynki i instalacje, nie mogą:

- 1) powodować emisji czynników szkodliwych dla zdrowia w ilościach wyższych niż określone w odrębnych przepisach,
- 2) wchodzić w reakcje chemiczne z artykułami spożywczymi w przypadku zetknięcia się z nimi.

3. Budynki i pomieszczenia powinny być funkcjonalne i mieć odpowiednią powierzchnię roboczą w celu zachowania właściwych warunków sanitarnohigienicznych w zakładzie.

4. Budynki i instalacje z nimi związane, w tym także elementy wykończenia ścian i stropów oraz drzwi i okna, powinny być tak wykonane, aby istniała możliwość łatwego utrzymania ich czystości i zapewnienia ochrony przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi i dostępem szkodników.

5. Budynki, pomieszczenia, a także urządzenia powinny być tak usytuowane, zaplanowane i wykonane, aby zapewniały:

- 1) ciąg produkcji zapobiegający krzyżowaniu się dróg surowców i gotowych wyrobów,
- 2) organizację sprzedaży artykułów spożywczych w wyznaczonych miejscach powodującą, że artykuły takie przeznaczone do bezpośredniego spożycia są oddzielone od artykułów, które są sprzedawane w celu poddania ich dalszej obróbce przez kupujących.

6. Pomieszczenia produkcyjne powinny być rozplanowane w sposób zapewniający właściwy kierunek procesów technologicznych. Ciągi produkcyjne powinny przebiegać możliwie w linii prostej w taki sposób, aby każdy następny cykl produkcyjny odbywał się w coraz czystszej części pomieszczeń.

7. Budynki, pomieszczenia, instalacje i urządzenia, o których mowa w ust. 1—6, powinny również spełniać inne wymagania określone w odrębnych przepisach.

§ 10. 1. Podłogi w zakładzie powinny być gładkie, nienasiąkliwe, łatwo zmywalne, niepyłące, nieśliskie oraz odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne. Podłogi nie mogą być uszkodzone, a w pomieszczeniach, w których używa się fugów i kwasów — powinny być odporne na ich działanie. Odpowiednio do potrzeb podłoga powinna mieć nachylenie do kanalizacyjnych wpustów podłogowych.

2. Powierzchnie ścian i sufitów powinny być gładkie, białe lub w jasnych kolorach, bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary oraz wzrostem pleśni.

3. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i pojemników transportowych oraz w pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze muszą być pokryte materiałem łatwo zmywalnym, nienasiąkliwym, nietoksycznym, odpornym na działanie wilgoci — do wysokości co najmniej 2 m, mierząc od poziomu podłogi.

4. Ściany pomieszczeń szczególnie narażonych na wilgoć i zanieczyszczenia, jak np. komór chłodniczych i miejsc gromadzenia odpadów, należy pokryć materiałem spełniającym wymagania, o których mowa w ust. 3, do pełnej wysokości pomieszczenia.

5. Wystrój sal konsumenckich i sal sprzedaży powinien gwarantować utrzymywanie ich we właściwym stanie sanitarnym. Ściany stoisk mięsnych, mięsno-wędliniarskich, nabiałowych, rybnych, owocowo-warzywnych, z artykułami garmażeryjnymi, paczkarni, rozbieralni mięsa i innych tego rodzaju powinny być pokryte materiałem łatwo zmywalnym — do wysokości co najmniej 2 m, mierząc od poziomu podłogi.

6. W nowo budowanych budynkach zakładów produkcyjnych połączenie podłóg ze ścianami, słupami i filarami, jak również połączenia ścian i inne tego rodzaju połączenia powinny być wyokrąglone w celu ułatwienia czyszczenia, mycia i dezynfekcji.

7. W nowo budowanych budynkach zakładów produkcyjnych, w celu ułatwienia utrzymania czystości, parapety okienne powinny mieć spadek o nachyleniu 45°.

8. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych powinny być zabezpieczone przed uszkodzeniami mechanicznymi.

9. Okna, z wyłączeniem okien (witryn) wystawowych, powinny mieć konstrukcję umożliwiającą stałe wietrzenie pomieszczeń przez górne skrzydła lub wietrzniki umieszczone w górnych częściach okien, łatwe do otwierania z poziomu podłogi.

10. Okna powinny być gładkie, szczelne, dostosowane do zmywania wodą, mieć konstrukcję zapobiegającą zbieraniu się kurzu i umożliwiającą — w razie potrzeby — założenie ram z siatkami chroniącymi przed dostępem gryzoni i owadów.

11. Drzwi powinny być szczelne i mieć powierzchnię gładką, dostosowaną do zmywania wodą. Drzwi do zaplecza i zewnętrzne do magazynu powinny być metalowe lub obite blachą na całej wysokości, a drzwi w miejscach sprzedaży — do wysokości co najmniej 30 cm, mierząc od poziomu podłogi. Progi powinny być metalowe lub obite blachą. Drzwi wewnętrzne w zakładzie produkcyjnym powinny być wahadłowe. Rodzaj drzwi i sposób ich wykończenia powinien być dostosowany do funkcji pomieszczenia. W pomieszczeniach produkcyjnych, w których ze względów tech-

nicznych oraz szczególnych wymagań higieny produkcji nie jest wskazane stosowanie okien otwieranych, należy zapewnić właściwą wymianę powietrza przez zastosowanie wentylacji mechanicznej, a w razie potrzeby — klimatyzacji.

12. Schody, windy i platformy powinny mieć konstrukcję odpowiednią do prowadzonej działalności i być pokryte materiałem spełniającym wymagania określone w ust. 1.

§ 11. Do urządzania wewnątrz pomieszczeń innych niż określone w § 10 nie należy używać materiałów łatwo nasiąkliwych, trudnych do mycia i dezynfekcji.

§ 12. 1. Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej, parowej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych kropli lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze. W nowo budowanych budynkach zakładów nie należy prowadzić instalacji po wierzchu ścian. Wymaganie to nie dotyczy podłączeń do odbiorników. Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami. Instalacje powinny ponadto spełniać wymagania określone w odrębnych przepisach.

2. W obrębie budynku wewnętrzne instalacje kanalizacji sanitarnej odprowadzające ścieki z misek ustępowych, pisuarów i innych tego rodzaju urządzeń nie mogą być połączone do wewnętrznej instalacji kanalizacji technologicznej odprowadzającej ścieki poprodukcyjne.

3. Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki.

4. W nowo budowanych budynkach zakładu odftuszczeniaki powinny być usytuowane na zewnątrz budynku lub w wydzielonym pomieszczeniu w części techniczno-gospodarczej zakładu, zgodnie z wymaganiami określonymi w odrębnych przepisach.

§ 13. 1. W pomieszczeniach powinna być wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna, zgodna z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Nad otwartymi urządzeniami, z których wydobywa się para, pył, dym itp., powinny być zainstalowane okapy z wyciągiem mechanicznym (odciągi miejscowe).

3. Na otworach wentylacyjnych powinny być zainstalowane kratki z materiału nierdzewnego, o konstrukcji łatwej do zdejmowania (demontażu) i mycia.

4. Usytuowanie nawiewu i wywiewu powietrza powinno umożliwiać swobodny ruch powietrza w całym

pomieszczeniu, bez tworzenia się tzw. martwych stref. Kierunek przepływu powietrza powinien odbywać się od strony, w której nie występują zanieczyszczenia gazowe, tj. od strony czystszej do strony brudnej pomieszczenia.

5. Pomieszczenia o różnym poziomie wymagań sanitarnych nie mogą być łączone we wspólny układ wentylacji mechanicznej.

§ 14. 1. Oświetlenie naturalne i sztuczne, temperatura i wilgotność w pomieszczeniach powinny być dostosowane do wykonywanych w nich czynności i odpowiadać wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy.

2. Punkty oświetlenia elektrycznego powinny być wyposażone w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskami szkła w razie stłuczenia żarówek lub kloszy, oraz mieć konstrukcję umożliwiającą ich łatwe czyszczenie.

3. Punkty oświetlenia elektrycznego powinny zapewniać prawidłowe oświetlenie przy każdym stanowisku pracy. Światło nie powinno zmieniać barw, a jego natężenie w zakładzie produkcyjnym nie może być mniejsze niż:

- 1) 500 luksów — na wszystkich stanowiskach kontroli,
- 2) 300 luksów — w pomieszczeniach roboczych,
- 3) 200 luksów — w pozostałych pomieszczeniach.

§ 15. 1. W zakładzie powinny się znajdować, odpowiednio do potrzeb, urządzenia do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, aparatury, naczyń, opakowań oraz sprzętu, wykonane z materiału nierdzewnego.

2. Odpowiednio wydzielone i urządzone stanowiska do mycia i dezynfekcji powinny być we wszystkich pomieszczeniach i miejscach, gdzie jest to niezbędne ze względu na rodzaj wykonywanych prac.

3. W zakładzie żywienia zbiorowego, z zastrzeżeniem ust. 5, powinny być wydzielone odrębne pomieszczenia przeznaczone do mycia naczyń i sprzętu kuchennego, naczyń stołowych, pojemników (termosów) i tac. W szczególności zmywanie naczyń, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i tac powinno odbywać się w kuchni (w aneksie lub na wydzielonym stanowisku). Zakłady żywienia zbiorowego produkujące posiłki dla innych zakładów powinny mieć dodatkowo wydzielone pomieszczenia do mycia pojemników (termosów) i wydawania tych pojemników (termosów).

4. Wydawanie naczyń czystych, zwrot naczyń brudnych oraz usuwanie odpadów ze zmywalni powinno się odbywać w sposób zapobiegający krzyżowaniu się dróg czystych i brudnych naczyń oraz gwarantować fa-

twe usuwanie odpadów, bez konieczności przechodzenia przez inne pomieszczenia.

5. W zakładach żywienia zbiorowego bez obsługi kelnerskiej zmywalnia naczyń stołowych powinna mieć bezpośrednie połączenie z salą konsumencką w celu odbioru brudnych naczyń stołowych oraz odrębne bezpośrednie połączenie z wydawalnią posiłków lub kuchnią. Jeżeli w zakładzie jest obsługa kelnerska, to zmywalnia powinna łączyć się bezpośrednio z rozdzielnią kelnerską, a rozdzielnia — z kuchnią.

6. Wymaganie urządzenia zmywalni naczyń stołowych nie dotyczy zakładów żywienia zbiorowego wydających posiłki w naczyniach jednorazowego użytku.

§ 16. 1. W zakładach, w miejscach obrotu, odpowiednio do charakteru działalności oraz rodzaju artykułów spożywczych, powinny znajdować się właściwe urządzenia i sprzęt do odbioru tych artykułów, transportu wewnętrznego, przechowywania, porcjowania, eksponowania, ważenia i pakowania.

2. Sprzęt taki, jak: noże, szufle, łyżki, szczypcy, widelce, deski, naczynia, powinien być wydzielony dla poszczególnych asortymentów artykułów spożywczych i nieuszkodzony. Błaty stołów i lady powinny być wykonane z materiału trwałego, gładkie i łatwe do utrzymania w czystości.

3. Wszystkie powierzchnie urządzeń oraz sprzęt i opakowania, kontaktujące się z artykułami spożywczymi, powinny spełniać wymagania określone w odrębnych przepisach.

4. W sklepach samoobsługowych powinny być wyznaczone pomieszczenia do mycia i dezynfekcji koszy oraz wózków dla kupujących.

5. Umyte i wydezynfekowane sprzęt i opakowania powinny być przechowywane w wydzielonych i odpowiednio zabezpieczonych pomieszczeniach.

§ 17. W miejscach, w których jest dokonywany obrót, powinny znajdować się w dostatecznej ilości opakowania odpowiednie do rodzaju artykułów spożywczych. Opakowania należy przechowywać w warunkach zapewniających ochronę przed zanieczyszczeniem.

§ 18. 1. W zakładzie powinny być zainstalowane umywalki do mycia rąk w każdym miejscu, gdzie jest to konieczne ze względu na proces produkcji lub obrotu. Każda umywalka powinna być wyposażona w armaturę umożliwiającą mieszanie ciepłej i zimnej wody, przy czym wskazane jest instalowanie kranów działających bez dotyku rąk, a także pojemnik z mydłem w płynie oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku lub suszarkę do rąk. W pobliżu umywalk powinny znajdować się pojemniki z nierdzewnego materiału na zużyte ręczniki.

2. W zakładzie wyłącznie wprowadzającym do obrotu artykuły spożywcze, z wyjątkiem zakładów, o których mowa w § 19 ust. 10, umywalki do mycia rąk muszą być zainstalowane w każdym pomieszczeniu. Mogą one być wyposażone w zwykłą armaturę doprowadzającą ciepłą i zimną wodę oraz w mydło i ręczniki jednorazowego użytku lub suszarkę do rąk.

3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach właściwy powiatowy inspektor sanitarny, na wniosek zakładu, może w drodze decyzji zezwolić na odstępstwo na czas określony od wymagań określonych w ust. 1 i 2, ustalając warunki zapewniające, że odstępstwa te nie spowodują zagrożenia jakości zdrowotnej środków spożywczych i używek produkowanych lub wprowadzanych do obrotu w tym zakładzie.

§ 19. 1. W każdym zakładzie powinny być wydzielone szatnie lub miejsca na odzież i przedmioty osobistego użytku oraz na odzież i obuwie robocze, a także środki ochrony indywidualnej.

2. W zakładach produkcyjnych urządza się:

- 1) szatnie odzieży osobistej,
- 2) szatnie odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej,
- 3) węzeł sanitarny mający połączenie z szatniami, o których mowa w pkt 1 i 2.

3. Wejścia do szatni powinny być dostępne z pomieszczeń komunikacji ogólnej, bez konieczności przechodzenia przez pomieszczenia produkcyjne i magazynowe; przy szatni odzieży roboczej należy usytuować myjnię oraz suszarnię odzieży roboczej z urządzeniem rotacji suchego powietrza.

4. Węzeł sanitarny, o którym mowa w ust. 2, powinien być wyposażony w jeden natrysk na 8 pracowników i jedną umywalkę do mycia rąk na 10 pracowników spełniającą warunki określone w § 18 ust. 1 oraz co najmniej jedną miskę ustępową na 10 natrysków, lecz nie mniej niż jedną przy liczbie natrysków mniejszej niż 10.

5. Właściwy powiatowy inspektor sanitarny może, na wniosek zakładu, w drodze decyzji zezwolić na określony czas na odstępstwo od wymagania urządzania szatni, o której mowa w ust. 2 pkt 2, jeżeli podczas wykonywanej pracy zabrudzenie odzieży i obuwia roboczego występuje w tak małym stopniu, że nie stwarza ryzyka zanieczyszczenia odzieży osobistej pracowników. W tym przypadku może być zorganizowana jedna szatnia wyposażona w dwudzielne szafki lub odrębne wieszaki na odzież i obuwie robocze oraz odzież i obuwie osobiste.

6. Wejścia do ustępów powinny prowadzić z pomieszczeń o charakterze komunikacji ogólnej poprzez izolujący przedsionek. Miski ustępowe i pisuary muszą

mieć spusty do splukiwania bieżącą wodą, a w pomieszczeniu musi znajdować się papier toaletowy. W przedsionku izolującym powinna być umywalka wyposażona w sposób określony w § 18 ust. 1, wieszak na odzież oraz umieszczony w widocznym miejscu napis informujący o konieczności umycia rąk po opuszczeniu toalety.

7. W zakładzie żywienia zbiorowego powinna być urządzona szatnia wyposażona w szafki dwudzielne do przechowywania odzieży i obuwia osobistego pracowników oraz odzieży i obuwia roboczego, a także środków ochrony indywidualnej. Szatnia powinna mieć bezpośrednie połączenie z węzłem sanitarnym wyposażonym w sposób określony w ust. 4.

8. W zakładach takich, jak bufety, stołówki zależne lub punkty małej gastronomii, szatnie powinny być urządzone w wydzielonych pomieszczeniach lub w ich częściach i wyposażone w zamykane dwudzielne szafki lub dwie oddzielne szafki przeznaczone do indywidualnego użytku każdego pracownika.

9. W zakładach, o których mowa w ust. 8, przy zatrudnieniu do 2 osób na zmianę, dopuszcza się ustawienie dwudzielnych szafek w części komunikacyjnej zaplecza lub w przedsionku izolującym, o którym mowa w ust. 6, o odpowiednio dużej powierzchni.

10. W zakładach takich, jak punkty małej gastronomii, kioski lub przyczepy kempingowe, powinny się znajdować:

- 1) umywalka do mycia rąk z doprowadzoną zimną i ciepłą wodą, mydło, ręczniki jednorazowego użytku lub suszarka do rąk,
- 2) zapas odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej, przechowywany w oddzielnych miejscach,
- 3) sprzęt do utrzymania w czystości pomieszczenia i wyposażenia,
- 4) zapas środków do mycia i dezynsekcji w oznakowanych opakowaniach, przechowywany w wydzielonej szafie,
- 5) oddzielne miejsca na odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie osobiste pracowników,
- 6) zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzoną zimną i ciepłą wodą.

11. Sprzedawcy zatrudnieni w zakładach, o których mowa w ust. 10, powinni mieć wydzielony do własnych potrzeb ustęp, a w razie braku takiej możliwości powinni korzystać z ustępu przeznaczonego wyłącznie dla osób zatrudnionych przy produkcji lub obrocie w innym zakładzie.

12. W zakładzie, o którym mowa w ust. 8 i 10, ustęp powinien być dostępny z pomieszczeń komunikacji ogólnej poprzez przedsionek izolujący, wyposażony w sposób określony w ust. 6.

13. W zakładzie żywienia zbiorowego przy sali konsumenckiej należy usytuować ustęp dla konsumentów, dostępny poprzez przedsionek izolujący, wyposażony w sposób określony w ust. 6.

14. Dla konwojentów artykułów spożywczych powinny być wydzielone ustępy w części administracyjnej zakładu, dostępne z pomieszczeń komunikacji ogólnej i wyposażone w sposób określony w ust. 6.

15. W zakładzie powinny być wydzielone pomieszczenia przeznaczone na magazyn na czystą odzież i na magazyn na brudną bieliznę.

16. Powiatowy inspektor sanitarny może, na wniosek zakładu, w drodze decyzji zezwolić na czas określony na odstępstwo od wymagań określonych w ust. 13 i 14, ustalając warunki zapewniające właściwą higienę w zakładzie.

§ 20. W zakresie nie uregulowanym w rozporządzeniu do budynków, pomieszczeń pracy, terenu zakładu, procesów pracy, pomieszczeń i urządzeń sanitarno-higienicznych stosuje się ogólne przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.

§ 21. 1. W zakładzie musi być wydzielone pomieszczenie przeznaczone na jadalnię dla pracowników, wyposażone w sposób umożliwiający zjedzenie posiłku i umycie naczyń. W zakładach, o których mowa w § 19 ust. 8 i 10, dopuszcza się spożywanie posiłków również w innych pomieszczeniach.

2. Palenie tytoniu jest dozwolone wyłącznie w odpowiednio przystosowanych pomieszczeniach (palarniach) lub w innych wyodrębnionych miejscach wyposażonych w sprawnie działającą wentylację.

§ 22. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze powinny mieć sprawnie działające termometry, a pasteryzatory, sterylizatory i inne urządzenia przeznaczone do procesów termicznych — aparaturę rejestrującą temperaturę i czas procesów. W pomieszczeniach magazynowych i innych, w których przechowywane są artykuły spożywcze, w przypadku gdy jest to uzasadnione rodzajem tych artykułów, powinny być sprawne higrometry i termometry.

§ 23. 1. W pomieszczeniach zakładu nie należy:

- 1) przetrzymywać zwierząt, z wyjątkiem zwierząt rzeźnych, przeznaczonych do uboju, jeżeli jest to zgodne z zakresem produkcji zakładu,
- 2) wykonywać czynności innych niż przewidziane w danym pomieszczeniu,

3) przechowywać rzeczy osobistych, palić tytoniu i spożywać posiłków, chyba że są to pomieszczenia przeznaczone do tego celu.

2. Do pomieszczeń zakładu nie mogą wchodzić osoby w nim niezatrudnione, z wyjątkiem osób upoważnionych przez organy kontroli i osób zwiedzających zakład, które przed wejściem do zakładu powinny otrzymać odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej. Nie dotyczy to pomieszczeń, w których jest prowadzona sprzedaż artykułów spożywczych.

§ 24. 1. W zakładzie należy stosować skuteczne, posiadające wymagane atesty, środki ochrony przed dostępnym i bytowaniem szkodników.

2. Zwalczanie szkodników przy użyciu środków chemicznych może być dokonywane wyłącznie przez uprawniony personel, przy zachowaniu warunków ochrony artykułów żywnościowych przed pozostałościami środków chemicznych.

§ 25. 1. Znajdujące się w zakładzie substancje chemiczne powinny być przechowywane wyłącznie w przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu, odpowiednio zabezpieczonym, w opakowaniach znakowanych w sposób widoczny i umożliwiający identyfikację tych substancji, zgodnie z odrębnymi przepisami. Wydawanie i używanie takich substancji powinno być udokumentowane i odbywać się pod nadzorem osoby uprawnionej.

2. Substancji chemicznych, które mogą zanieczyścić artykuły spożywcze, nie wolno używać ani przechowywać w miejscach, gdzie znajdują się artykuły spożywcze, z wyjątkiem przypadków, gdy są one niezbędne do celów produkcyjnych lub higienicznych.

§ 26. W zakładzie powinna znajdować się łatwo dostępna w każdym czasie i odpowiednio wyposażona apteczka pierwszej pomocy.

§ 27. W zakładzie wydziela się miejsca do przechowywania:

- 1) sprzętu do utrzymania w czystości pomieszczeń i urządzeń w ilości dostosowanej do rodzaju i funkcji pomieszczenia,
- 2) zapasu środków do mycia i dezynfekcji innych niż określone w § 25, posiadających odpowiednie atesty.

§ 28. 1. Osoba kierująca zakładem jest obowiązana do zapewnienia:

- 1) posiadania przez zakład instrukcji dobrej praktyki higienicznej,
- 2) posiadania przez pracowników biorących udział w produkcji lub obrocie artykułami spożywczymi

kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny określonych w odrębnych przepisach,

- 3) warunków do utrzymania wymaganej higieny osobistej przez pracowników wymienionych w pkt 2 i kontroli przestrzegania higieny przez tych pracowników,
- 4) przestrzegania określonych w odrębnych przepisach wymagań dotyczących stanu zdrowia i przeprowadzania badań lekarskich pracowników wymienionych w pkt 2.

2. Pracownik chory lub podejrzany o chorobę zakaźną, chory na biegunkę, uporczywe zapalenie jelit, uporczywe infekcje górnych dróg oddechowych lub ropne schorzenia skóry powinien być niezwłocznie odsunięty od pracy wymagającej kontaktu z artykułami spożywczymi.

3. Wymagania określone w ust. 1 pkt 2—4 i ust. 2 stosuje się odpowiednio do osoby kierującej zakładem.

§ 29. Osoby podejmujące pracę w zakładzie i pracownicy podlegają badaniom lekarskim na zasadach przewidzianych w odrębnych przepisach.

§ 30. 1. Pracownicy wykonujący prace przy produkcji i obrocie powinni:

- 1) przed rozpoczęciem pracy założyć białą lub w jasnych kolorach, czystą, nieuszkodzoną odzież roboczą, zastępującą lub całkowicie zakrywającą ich odzież osobistą (własną), oraz odpowiednie nakrycie głowy i obuwie robocze, a także stosować wymagane środki ochrony indywidualnej,
- 2) używać opatrunków wodoszczelnych w razie skaleczenia lub otarcia skóry,
- 3) przestrzegać higieny osobistej,
- 4) nie używać do odzieży w czasie pracy szpilek, agrafek, łatwo tłukących się i ostrych przedmiotów oraz takich ozdób, jak: pierścionki, kolczyki, broszki i ko-rale,
- 5) przed wejściem do ustępu, wyjściem poza teren zakładu i miejsce sprzedaży zdjąć odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej,
- 6) myć ręce mydłem i szczoteczką pod bieżącą wodą po opuszczeniu ustępu oraz po każdym powrocie do zakładu i po każdej czynności powodującej zabrudzenie rąk,
- 7) powiadomić niezwłocznie bezpośredniego przełożonego o schorzeniach, o których mowa w § 28 ust. 2,
- 8) posiadać niezbędne przy produkcji danego rodzaju artykułów spożywczych lub obrocie rękawiczki jed-

norazowego użycia, maseczki ochronne oraz przechowywać je w miejscach do tego przeznaczonych, odpowiednio zabezpieczone przed zanieczyszczeniem,

- 9) stosować wymagane na danym stanowisku odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, określone w odrębnych przepisach.

2. Osoby kontrolujące albo zwiedzające zakład są zaopatrywane w odzież roboczą białą lub w jasnych kolorach oraz obuwie robocze, a także w środki ochrony indywidualnej.

3. Podczas kontroli i zwiedzania zakładu należy przestrzegać zasady kierunku ruchu — od produktu gotowego do surowców.

§ 31. 1. Procesy produkcyjne muszą się odbywać pod kontrolą osób posiadających odpowiednie kwalifikacje z zakresu technologii i higieny.

2. Stosowane zabiegi i procesy produkcyjne nie mogą obniżać wartości zdrowotnej żywności ani jej wartości żywieniowej, chyba że jest to technologicznie uzasadnione. Procesy produkcyjne brudne, jak np. czyszczenie warzyw, ryb, mycie i dezynfekcja jaj, muszą być prowadzone w wydzielonych pomieszczeniach, z zachowaniem izolacji od procesów produkcyjnych czystych.

3. Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, łącznie z pakowaniem, a w zakładach żywienia zbiorowego — łącznie z wydawaniem potraw konsumentom, powinny przebiegać bez zbędnych przestojów w warunkach chroniących artykuł spożywczy przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.

4. Metody niszczenia szkodników nie mogą powodować zanieczyszczenia artykułów spożywczych ani stanowić ryzyka dla zdrowia ludzi spożywających te artykuły.

§ 32. 1. Do produkcji artykułów spożywczych mogą być używane tylko czyste i właściwej jakości surowce i składniki. Surowce i składniki powinny być kontrolowane i sortowane, a jeżeli zachodzi taka potrzeba — również badane laboratoryjnie.

2. Surowce i składniki, zawierające szkodniki lub toksyczne substancje obce bądź inne zanieczyszczenia, które nie mogą być usunięte do poziomu nie stanowiącego zagrożenia dla zdrowia ludzi w drodze normalnych zabiegów w zakładzie, nie mogą być przyjęte do zakładu i użyte do produkcji.

3. Surowce i składniki artykułów spożywczych powinny być przechowywane w zakładzie w warunkach uniemożliwiających zanieczyszczenie i zepsucie. Należy przestrzegać zasady rozdzielnego przechowywania

w szczególności takich środków spożywczych, jak: mięso, wędliny, drób, jaja, nabiał, ryby, produkty suche, warzywa, owoce i kiszonki. Niedozwolone jest przechowywanie surowców razem z produktami gotowymi, z towarami nie będącymi żywnością ani też z takimi produktami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku lub zapachu.

4. Kontrola warunków przechowywania artykułów spożywczych, w tym temperatury, wilgotności, wentryzacji, terminu ich przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, rotacji i jakości przechowywanych artykułów spożywczych, musi być dokonywana na bieżąco.

§ 33. 1. Sprzęt, narzędzia i naczynia używane w pierwszej fazie produkcji do obróbki surowców i półfabrykatów nie powinny mieć kontaktu z żywnością w końcowej fazie produkcji; w razie potrzeby powinny być odpowiednio oznaczone.

2. Pracownicy zatrudnieni przy obróbce surowców i półfabrykatów, w razie potrzeby kontaktu z końcowymi produktami, każdorazowo przed zetknięciem się z tymi produktami, muszą dokonać zmiany wymaganych środków ochrony indywidualnej na czyste oraz dokładnie się umyć.

3. Sprzęt, narzędzia i naczynia, po użyciu w toku produkcji, powinny być umyte i wydezynfekowane oraz przechowywane w sposób nie powodujący zagrożenia dla jakości zdrowotnej artykułów spożywczych.

4. Sprzęt używany do sprzątania, mycia i dezynfekcji powinien być przechowywany w wydzielonych miejscach, przeznaczonych wyłącznie do tego celu.

§ 34. Pracownicy zatrudnieni przy produkcji i obrocie powinni:

- 1) powiadamiać niezwłocznie swojego bezpośredniego przełożonego o każdym uszkodzeniu lub wadliwym funkcjonowaniu aparatury, urządzeń lub sprzętu, jak również o występowaniu bądź podejrzeniu niewłaściwej jakości zdrowotnej surowców lub wytwarzanych produktów,
- 2) zachowywać w każdym czasie czystość i porządek na swoim stanowisku pracy, po zakończeniu pracy danego dnia dokładnie umyć używany sprzęt, narzędzia i naczynia oraz usunąć wszelkie odpadki,
- 3) wykonywać pracę zgodnie z wymaganiami sanitarnohigienicznymi.

§ 35. Wszelkie uszkodzenia i awarie powinny być niezwłocznie usuwane w sposób nie powodujący zagrożenia dla jakości zdrowotnej środków spożywczych i używek.

§ 36. Na czas usuwania awarii, napraw, remontów instalacji i budowlanych, produkcja w pomieszczeniu, w którym są one dokonywane, powinna być przerwana. Mogą być przeprowadzane drobne naprawy po zapewnieniu izolacji miejsca naprawy od pozostałej części pomieszczenia w taki sposób, aby artykuły spożywcze nie ulegały zanieczyszczeniu.

§ 37. 1. Opakowania powinny spełniać wymagania określone w odrębnych przepisach. Opakowanie musi być czyste i nieuszkodzone, chronić przed zanieczyszczeniem, odpowiadać rodzajowi artykułu spożywczego i przewidywanym warunkom przechowywania. Opakowania należy przechowywać w warunkach nie powodujących ich zanieczyszczenia i zniszczenia.

2. Pojemniki na artykuły spożywcze nie mogą być używane do innych celów, a bezpośrednio przed użyciem powinny być sprawdzone i, jeżeli zachodzi taka potrzeba, umyte, wydezynfekowane i wysuszone. W pomieszczeniach do pakowania mogą znajdować się tylko opakowania przeznaczone do natychmiastowego użycia.

3. Pakowanie artykułów spożywczych musi przebiegać w warunkach wykluczających możliwość ich zanieczyszczenia.

4. Każde opakowanie artykułów spożywczych musi być znakowane w sposób określony w odrębnych przepisach.

5. Posiłki w zakładzie żywienia zbiorowego powinny być wydawane konsumentom w naczyniach czystych i suchych oraz nie uszkodzonych. Przyprawy znajdujące się na stolikach konsumentów powinny być w pojemnikach zamkniętych.

§ 38. 1. Przebieg procesów produkcyjnych powinien być kontrolowany i rejestrowany w odniesieniu do każdej partii artykułu spożywczego. Okres przechowywania zapasów powinien przekraczać ustalony czas trwałości produktu, nie dłużej jednak niż o 2 lata, chyba że specjalne wskazania przemawiają za ustaleniem dłuższego okresu przechowywania. Przechowywać należy również zapis rejestrujący datę pierwszego wprowadzenia do obrotu partii artykułu spożywczego.

2. W zakładzie żywienia zbiorowego należy przechowywać próbki kontrolne wydawanych lub sprzedawanych środków spożywczych w ilościach i w warunkach określonych w odrębnych przepisach.

§ 39. 1. Surowce, półfabrykaty lub końcowe produkty powinny być przechowywane i transportowane w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozmnażaniem drobnoustrojów oraz uszkodzeniem opakowań.

2. W czasie przechowywania artykuły spożywcze powinny być kontrolowane okresowo i na bieżąco; do

obrotu mogą być dopuszczone tylko artykuły spożywcze spełniające wymagania jakości zdrowotnej.

§ 40. 1. W zakładzie powinna znajdować się książka kontroli sanitarnej, według wzoru określonego w odrębnych przepisach, oraz teczka dokumentacji sanitarnej.

2. Teczka dokumentacji sanitarnej powinna zawierać:

- 1) wyniki badania wody,
- 2) protokoły kontroli sanitarnej, decyzje i inne dokumenty wydawane przez organy nadzoru sanitarnego oraz wyniki próbek badań pobieranych w zakładzie przez ten organ,
- 3) uzgodnioną z właściwym organem nadzoru sanitarnego listę pracowników zatrudnionych przy produkcji artykułów spożywczych i ich obrocie, którzy wymagają okresowych badań lekarskich,
- 4) dokumenty potwierdzające posiadanie kwalifikacji, o których mowa w § 28 ust. 1.

3. W zakładach żywienia zbiorowego wydających posiłki określonym grupom ludności powinny być ponadto przechowywane raporty magazynowe określające ilość dzienną środków spożywczych dla jednej osoby, z podaniem ich wartości kalorycznej i składników odżywczych.

4. Osoba kierująca zakładem jest obowiązana udostępnić na każde żądanie organów nadzoru sanitarnego książkę kontroli sanitarnej oraz dokumenty wymienione w ust. 2 i 3, jak również wyniki badań laboratoryjnych i wewnętrznej kontroli sanitarnej zakładu.

§ 41. W zakładzie produkcyjnym powinien być wyznaczony pracownik odpowiedzialny za przeprowadzanie zabiegów mycia oraz dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, aparatury, sprzętu, naczyń, opakowań itp., a także za nadzór nad skutecznością tych zabiegów.

§ 42. 1. Zabiegi mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, aparatury, sprzętu, naczyń, opakowań itp. należy przeprowadzać zgodnie z instrukcją dostępną w każdym czasie dla pracowników dokonujących tych zabiegów.

2. Instrukcja, o której mowa w ust. 1, powinna odpowiednio do konstrukcji mytych powierzchni, materiału, z którego są wykonane, oraz rodzaju artykułu spożywczego stykającego się z tymi powierzchniami w produkcji szczegółowo określać:

- 1) poszczególne fazy mycia, dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów,
- 2) rodzaj chemicznych środków myjących oraz chemicznych środków dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnie,

3) w przypadku fizycznych metod dezynfekcji (gorące powietrze, para lub woda) — temperatury i czas ich działania na powierzchnie,

4) sposób suszenia umytych powierzchni,

5) sposób mycia, dezynfekcji i przechowywania sprzętu i urządzeń używanych do zabiegów mycia i dezynfekcji (zlewozmywaki, wiadra, szczotki itp.).

3. Pracownicy dokonujący zabiegów mycia i dezynfekcji powinni być przeszkoleni w tym zakresie i wyposażeni w niezbędny sprzęt i środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.

4. Środki do mycia i dezynfekcji powinny być w oryginalnych, szczelnych opakowaniach, z czytelnym oznakowaniem i znakami ostrzegawczymi. Jeżeli wymaga tego rodzaj środka, ich przechowywanie powinno odbywać się w oddzielnych pomieszczeniach, dostępnych wyłącznie dla pracowników, o których mowa w ust. 3.

5. W zakładzie powinno być wydzielone pomieszczenie odpowiednio wyposażone do przygotowywania roztworów o odpowiednim stężeniu do mycia i dezynfekcji.

§ 43. Każde mycie z użyciem środków chemicznych powinno być poprzedzone dokładnym usunięciem resztek artykułów spożywczych i zanieczyszczeń z użyciem odpowiedniego sprzętu, jak szczotki, skrobaczki, zmywaki itp., oraz splukaniem wodą.

§ 44. Przed zabiegiem dezynfekcji powierzchnie powinny być umyte i splukane silnym strumieniem wody oraz wysuszone. W przypadku dezynfekcji chemicznej splukiwanie i suszenie powinno być również wykonywane po dezynfekcji.

§ 45. Przewody instalacji, o których mowa w § 12 ust. 1, należy myć i dezynfekować po podłączeniu do obiegu zamkniętego z użyciem odpowiednich środków myjących i dezynfekujących wprowadzonych pod ciśnieniem i w określonym czasie. W razie potrzeby przewody należy myć również po rozmontowaniu, ze szczególnym uwzględnieniem złączy i kolanek.

§ 46. Zabiegi mycia i dezynfekcji należy przeprowadzać tak, aby na artykułach spożywczych nie występowały pozostałości środków myjących i dezynfekcyjnych.

§ 47. Skuteczność zabiegów mycia i dezynfekcji należy sprawdzać badaniem mikrobiologicznym, a ewentualne pozostałości środków myjących i dezynfekcyjnych — badaniem chemicznym powierzchni kontaktujących się z artykułami spożywczymi oraz artykułów spożywczych, we wszystkich fazach cyklu produkcyjnego.

§ 48. Przy pobieraniu próbek do badań mikrobiologicznych z powierzchni urządzeń kontaktujących się z artykułami spożywczymi należy stosować środki neutralizujące w celu wyeliminowania pozostałości środka dezynfekcyjnego.

§ 49. Opakowane artykuły spożywcze powinny być składowane na przewiewnych i łatwych do przesuwania podkładach.

§ 50. 1. Środki spożywcze sprzedawane luzem, z wyłączeniem owoców i warzyw, powinny być w pojemnikach z przykrywkami lub w oszklonych gablotach, chroniących je przed zanieczyszczeniem.

2. Pieczywo należy przechowywać na regałach lub półkach i zapewnić, aby przy sprzedaży samoobsługowej sprawdzanie świeżości pieczywa przez konsumentów nie powodowało jego zanieczyszczenia.

§ 51. Środki spożywcze łatwo psujące się oraz te, dla których producent określił temperaturę przechowywania niższą niż temperatura otoczenia, powinny być przechowywane w urządzeniach chłodniczych, a mrożonki — w zamrażarkach.

§ 52. 1. Jaja, mięso, drób, ryby, mleko i przetwory mleczne powinny być sprzedawane w opakowaniach jednostkowych określonych w odrębnych przepisach. Te środki spożywcze, jeżeli jest to dopuszczalne, mogą być porcjowane, ważone i pakowane oraz sprzedawane w specjalistycznych sklepach lub w odpowiednio wydzielonych stoiskach w innych sklepach.

2. Mięso mielone może być wprowadzane do obrotu, jeżeli:

- 1) zostało wyprodukowane zgodnie z wymaganiami ustalonymi w przepisach w sprawie szczególnych warunków weterynaryjnych obowiązujących przy wytwarzaniu i składowaniu mięsa mielonego,
- 2) w miejscach obrotu są zapewnione warunki składowania mięsa mielonego ustalone w przepisach, o których mowa w pkt 1.

§ 53. 1. Środki kosmetyczne i higieniczne mogą być sprzedawane w sklepach spożywczych przy zapewnieniu odpowiedniego oddzielenia tych środków od środków spożywczych w miejscu sprzedaży i magazynie i uwzględnieniu emisji zapachów przez te środki.

2. Przy równoczesnej sprzedaży artykułów przemysłowych i spożywczych powinny być wyodrębnione stanowiska oraz powierzchnie magazynowe.

§ 54. W sklepach mięsnych wędliny mogą być sprzedawane wyłącznie na wyodrębnionych stanowiskach i przez odrębnego sprzedawcę.

§ 55. Warzywa i owoce luzem mogą być sprzedawane w miejscu sprzedaży innych środków spożywczych na wydzielonym stanowisku, a warzywa korzeniowe — tylko wówczas, gdy są oczyszczone z ziemi.

§ 56. Dietetyczne środki spożywcze powinny być rozmieszczone w miejscu sprzedaży z uwzględnieniem przepisów o szczególnych warunkach obrotu tymi środkami spożywczymi oraz wymagań ustalonych w decyzjach właściwych organów nadzoru.

§ 57. 1. Przy rozważaniu sypkich środków spożywczych różnego rodzaju należy używać oddzielnego sprzętu. Nie dotyczy to wag.

2. Nie opakowane artykuły spożywcze powinny być sprzedawane przy użyciu sprzętu uniemożliwiającego dotykanie tych artykułów rękami przez sprzedawcę.

3. Przy porcjowaniu środków spożywczych należy używać sprzętu zapewniającego właściwą higienę.

§ 58. Sprzęt (wagi, naczynia itp.) używany do czynności związanych ze sprzedażą środków spożywczych powinien być czysty, nie zniszczony oraz znajdować się w odpowiednim miejscu zapewniającym właściwy stan sanitarny.

§ 59. Zużyte opakowania należy natychmiast usuwać do pomieszczenia przeznaczonego do tego celu.

§ 60. Artykuły spożywcze należy chronić przed słońcem oraz innymi czynnikami mogącymi mieć niekorzystny wpływ na jakość zdrowotną artykułów spożywczych; na wystawy należy wystawiać atrapy.

§ 61. Sprzedaży środków spożywczych porcjowanych powinny dokonywać co najmniej dwie osoby, z których jedna powinna przyjmować wyłącznie pieniądze.

§ 62. Artykuły spożywcze powinny być codziennie przeglądane w celu usunięcia z obrotu artykułów zepsutych, przeterminowanych, w zniszczonych opakowaniach; artykuły te, do czasu usunięcia ich z miejsca sprzedaży, powinny być składowane w oznaczonym miejscu w sposób jednoznacznie świadczący o wycofaniu ich z obrotu.

§ 63. Sprzedawca powinien mieć wszelkie informacje o oferowanych artykułach spożywczych, a zgłoszone przez nabywców skargi dotyczące jakości zdrowotnej tych artykułów powinny być przedmiotem niezwłocznych działań ze strony osób wprowadzających artykuły do obrotu.

§ 64. Osoba kierująca zakładem jest zobowiązana do zorganizowania i prowadzenia w zakładzie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych i używek oraz przestrzegania higieny, na zasadach określonych w odrębnych przepisach.

§ 65. Przed przyjęciem artykułów spożywczych do sprzedaży odbiorca powinien sprawdzić:

- 1) warunki transportu, w tym czystość środka transportu i opakowań, czas transportu i inne warunki mające wpływ na jakość zdrowotną przewożonych artykułów oraz sposób wyładowania zapobiegający ich zanieczyszczeniu,
- 2) dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenia, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości,
- 3) opakowania zbiorcze i jednostkowe: obce zapachy, uszkodzenia, zawilgocenie, bombaż puszek, obecność szkodników itp.,
- 4) znakowanie artykułów spożywczych, a zwłaszcza termin przydatności do spożycia i datę minimalnej trwałości, czytelność i trwałość znakowania,
- 5) cechy organoleptyczne, widoczne zanieczyszczenia, zapleśnienia, szkodniki itp.

§ 66. Artykuły spożywcze budzące podejrzenie lub o widocznych cechach niewłaściwej jakości zdrowotnej nie mogą być wprowadzane do obrotu.

§ 67. 1. Artykuły spożywcze przyjęte bez zastrzeżeń należy rozmieścić w sali sprzedaży i pomieszczeniach magazynu przeznaczonych do ich przechowywania zgodnie z zasadami określonymi w § 24—28.

2. Temperatura, wilgotność, czas i inne parametry przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi w odrębnych przepisach oraz wymaganiami określonymi przez producenta i podanymi w znakowaniu na ich opakowaniach.

§ 68. Artykuły spożywcze należy chronić przed zanieczyszczeniem, składając je, zależnie od właściwości, w odpowiednich pojemnikach (opakowaniach) na regałach, podkładach, w izolacji od ścian i sufitów, w sposób umożliwiający ich rotację.

§ 69. 1. Pomieszczenie magazynu przeznaczone do przechowywania artykułów spożywczych powinno być tak urządzone, aby istniała możliwość:

- 1) zachowania warunków, o których mowa w § 67 i 68,
- 2) łatwego dostępu do wszystkich artykułów spożywczych,
- 3) utrzymania czystości i porządku.

2. Pomieszczenie magazynu powinno mieć wejścia bezpośrednio z pomieszczeń komunikacji ogólnej oraz być wyposażone w urządzenia niezbędne do przyjmowania artykułów spożywczych.

3. Pomieszczenie magazynu musi być suche, czyste, szczelne, z wentylacją grawitacyjną, zabezpieczone przed dostępem światła słonecznego, szkodników, przystosowane w zakresie temperatury do rodzaju magazynowanych artykułów, zaopatrzone w sprawne termometry i higrometry do mierzenia temperatury i wilgotności powietrza.

§ 70. W pomieszczeniu magazynu należy codziennie dokonywać kontroli warunków składowania artykułów spożywczych, ich jakości oraz rotacji towarów, aby nie dopuścić do ich przeterminowania i psucia się.

§ 71. Pomieszczenie magazynu powinno być okresowo, nie rzadziej jednak niż co 6 miesięcy, oraz doraźnie — w przypadku stwierdzenia obecności szkodników — objęte zabiegami dezynsekcji i deratyzacji przez uprawnionych pracowników, w sposób nie stanowiący zagrożenia dla jakości zdrowotnej artykułów spożywczych.

§ 72. 1. Używane w pomieszczeniach magazynu sprzęt i naczynia powinny być w dobrym stanie technicznym. Muszą być przechowywane czyste w wyznaczonych do tego celu miejscach (regaly, szafki, półki).

2. Zużyte opakowania, odpady środków spożywczych, zbędny sprzęt i naczynia należy niezwłocznie usuwać z pomieszczeń magazynu.

§ 73. 1. Artykuły spożywcze przeterminowane, w uszkodzonych opakowaniach lub budzące podejrzenie niewłaściwej jakości zdrowotnej należy usunąć z pomieszczenia magazynu; takie artykuły spożywcze nie mogą być wprowadzane do obrotu.

2. W razie wątpliwości co do jakości zdrowotnej przechowywanych artykułów spożywczych należy zgłosić je do badania organowi nadzoru sanitarnego i wstrzymać ich sprzedaż do czasu uzyskania wyników badań o ich przydatności do spożycia.

§ 74. Tracą moc:

- 1) rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 21 lipca 1930 r. o dozorze nad wyrobem i obiegiem tłuszczów i olejów jadalnych (Dz. U. Nr 53, poz. 453, z 1937 r. Nr 21, poz. 137 i z 1958 r. Nr 56, poz. 275),
- 2) rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z dnia 18 lutego 1937 r. o dozorze nad wyrobem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych (Dz. U. Nr 25, poz. 171, z 1946 r. Nr 43, poz. 255, z 1951 r. Nr 32, poz. 252 i z 1958 r. Nr 56, poz. 275),
- 3) rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z dnia 13 maja 1937 r. w sprawie przepisów sanitarnych dla publicznych miejsc spożycia (Dz. U. Nr 41, poz. 327),

- 4) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 11 lipca 1947 r. o dozorze nad wyrobem i obrotem napojami chłodzącymi i gazowanymi (Dz. U. Nr 52, poz. 283, z 1950 r. Nr 33, poz. 303, z 1951 r. Nr 64, poz. 443, z 1954 r. Nr 33, poz. 139, z 1958 r. Nr 56, poz. 275, z 1960 r. Nr 4, poz. 29, z 1963 r. Nr 45, poz. 256 i z 1967 r. Nr 12, poz. 54),
 - 5) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 kwietnia 1948 r. o dozorze nad wyrobem i obiegiem artykułów zastępczych (surogatów) artykułów żywności i przedmiotów użytku (Dz. U. Nr 24, poz. 167),
 - 6) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 1948 r. w sprawie sztucznych środków słodzących (Dz. U. Nr 41, poz. 299, z 1955 r. Nr 1, poz. 7, z 1960 r. Nr 6, poz. 36 i z 1963 r. Nr 45, poz. 255),
 - 7) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 4 listopada 1948 r. o dozorze nad wyrobem i obiegiem lodów (Dz. U. Nr 56, poz. 446 i z 1954 r. Nr 33, poz. 140),
 - 8) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 grudnia 1949 r. w sprawie używania lodu naturalnego do chłodzenia i konserwowania artykułów żywności (Dz. U. Nr 65, poz. 537),
 - 9) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 28 lutego 1950 r. w sprawie wyrobu oraz obiegu octów i esencji octowej (Dz. U. Nr 9, poz. 95 i z 1951 r. Nr 28, poz. 220),
 - 10) rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 grudnia 1960 r. w sprawie nadzoru sanitarnego nad produkcją i obrotem mięsem mielonym lub siekanym chłodzonym lub mrożonym (Dz. U. z 1961 r. Nr 4, poz. 27).
- § 75. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 3 miesięcy od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia: w z. *M. Piróg*