

ZARZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 6 czerwca 1955 r.

w sprawie zasad i trybu postępowania przy pobieraniu do badania prób artykułów żywności i niektórych wyrobów przemysłowych mających wpływ na zdrowie człowieka.

Na podstawie art. 14 ust. 1 pkt 5 dekretem z dnia 14 sierpnia 1954 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 37, poz. 160) zarządza się, co następuje:

§ 1. Próby pobierać mogą państwowi inspektorzy sanitarni oraz upoważnione przez nich osoby.

§ 2. 1. Próby powinny być pobierane w ilości i w sposób określony w obowiązujących normach państwowych lub resortowych, a w razie ich braku — w ilości i w sposób określony w załączniku do zarządzenia.

2. W przypadkach nie wymienionych w ust. 1 próba powinna być pobrana w ilości i w sposób ustalony przez wojewódzkiego inspektora sanitarnego, właściwego ze względu na miejsce pobrania próby.

§ 3. 1. Próba powinna być opakowana w sposób zabezpieczający od wszelkich zmian, opieczętowana i dokładnie oznaczona.

2. Na żądanie kierownika (właściciela) zakładu, w którym została pobrana próba, powinna być ona opieczętowana dodatkowo pieczęcią lub plombą zakładu (właściciela).

§ 4. Z pobrania próby należy sporządzić protokół, zaznaczając w nim: datę i miejsce pobrania próby, imię, nazwisko oraz stanowisko osoby pobierającej próbę, zakład (właściciel), w którym pobrano próbę, oraz jego adres, rodzaj, ilość i cenę próby, a także oznaczenie odpowiedzialnego kierownika (właściciela) zakładu.

§ 5. 1. Na żądanie osoby wydającej próbę należy pozostawić drugą w ten sam sposób pobraną i zabezpieczoną próbę, opatrzoną ją napisem: „kontrpróba do protokołu nr . . . z dnia”

2. Kontrpróba powinna być przechowywana przez kierownika (właściciela) zakładu w sposób podany w protokole przez osobę pobierającą próbę.

§ 6. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Zdrowia: J. Sztachelski

Załącznik do zarządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 1955 r. (poz. 752).

Lp.	Nazwa produktu	Ilość próby		Próbę pobrać należy
		do badania chemicznego	do badania mikrobiologicznego	
Artykuły żywności				
1	Mleko: a) w sprzedaży na miarę b) butelkowane c) z obory, tzw. „próba oborowa”	250 ml 1 butelkę 1/2 — 1 l	50 ml 1 butelkę 200 ml	po starannym wymieszaniu do przepłukanych butelek, napełniając je po samą szyjkę
2	Przetwory mleczne: a) kefir, jogurt, mleko kakaowe, zgęszczone itp. b) maślanka, serwatka c) mleko w proszku d) śmietana, śmietanka e) masło f) twaróg, sery gatunkowe, sery topione g) lody h) mleczne mieszanki dla dzieci	1 jednostkę opakowania (1 butelkę, puszkę itd.) 250 ml 100 g 100 g 100 g 100 g 1 porcja	50 ml opakowanie oryginalne lub 50 g 50 g 50 g 50 g 1 porcja	z dużych ilości 100 g luzem z dużych opakowań
3	Tłuszcze: a) stałe (zwierzęce i roślinne), margaryna b) oleje	100 g 100 g	50 g lub opakowanie oryginalne	do suchych butelek

Lp.	Nazwa produktu	Ilość próby		Próbę pobrać należy
		do badania chemicznego	do badania mikrobiologicznego	
4	Mięso:			
	a) mięso, produkty mięsne (narządy wewnętrzne), przetwory mięsne (wędliny)	200 g	100 g	w jednym kawałku, a mniejsze jednostki w całości
	b) posiłki mięsne (kotlety) naturalne lub w bułce	1 — 2 szt.	1 szt.	
	c) konserwy mięsne mieszane oraz jarzynowe	1 puszka*)**) lub 200 g	1 puszka*)**) lub 100 g	z fabryk konserw lub dużych puszek — próbkę wagową
	d) kostki bulionowe	5 — 10 kostek	5 — 10 kostek	
	e) bulion płynny	100 g	50 g	
		lub opakowanie oryginalne		
5	Ryby:			
	a) żywe, śnięte, mrożone, wędzone	500 g	250 g	mniejsze ryby w całości, z większych 2 — 3 połówki
	b) przetwory rybne, konserwy itp.	1 opakowanie oryginalne **)		z dużych puszek konserwowych lub marynat próbkę wagową wraz z zalewą
		200 g	100 g	
6	Jajka:			
	a) świeże i konserwowane	3 szt.		
	b) jajka w proszku	1 opakowanie oryginalne lub 100 g	50 g	
	c) masa jajowa płynna	200 g	50 g	
7	Zboża i rośliny strączkowe	250 g		do suchej butelki
8	Mąka, kasza,	250 g	100 g	w celu stwierdzenia zakażenia szkodnikami i zawartości domieszek metalicznych — nie mniej niż 1 kg
9	Wyroby mączne:			
	a) chleb	cały bochenek	cały bochenek	
	b) bułki, ciastka	2 — 3 szt.	2 — 3 szt.	
	c) ciasto, strucle itp.	250 g	100 g	
	d) makarony, kluski itp.	250 g	100 g	
	e) preparaty odżywcze dietetyczne	1 opakowanie oryginalne lub 250 g	100 g	
10	Drożdże prasowane	100 g	50 g	
11	Grzyby:			
	a) świeże, suszone	2 — 3 szt.		
	b) mielone	100 g		
	c) marynowane	1 opakowanie oryginalne lub 200 g		dobrze pokryte zalewą
12	Proszki do pieczenia: budynie, cukier waniliowy, zupy w kostkach itp.	2 paczki oryginalne	1 paczka oryginalna	

*) Konserwy pobierać w oryginalnym opakowaniu, zwracając uwagę na puszki z bombażem. Na pierwszy tysiąc pobrać 10 puszek, a na każdy następny 1 puszkę.

**) Puszki z bombażem pobiera się w całości bez względu na ich wielkość.

Lp.	Nazwa produktu	Ilość próby		Próbę pobrać należy
		do badania chemicznego	do badania mikrobiologicznego	
13	Cukier: kryształ, puder, w kostkach	100 g		do badania na wilgoć 200 g w słoiku szczelnie zamykanym
14	Wyroby cukiernicze:			
	a) cukierki, pomadki, landrynki itp.	100 g		
	b) czekolada, czekoladki, kakao w proszku	50 — 100 g		
	c) syrop kartoflany	100 g		
15	Miód pszczeły oraz miód sztuczny	200 g		
16	Sztuczne środki słodzące	opakowanie oryginalne lub 10 g		
17	Owoce i przetwory owocowe:			
	a) owoce świeże (jagody, jabłka itp.), orzechy	co najmniej 3 szt. przy owocach dużych; przy owocach ziarnkowych — nie więcej niż 1 kg		
	b) owoce suszone	100 g	100 g	
	c) marmelady, konfitury itp.	opakowanie oryginalne lub		
	d) soki, syropy owocowe	200 g	100 g	
	e) soki surowe	opakowanie oryginalne lub		
		100 g	100 g	
		opakowanie oryginalne lub		
		500 ml	500 ml	
18	Wino, miód pitny, piwo, napoje gazowane (lemoniady, kwas itp.)	1 butelka	1 butelka	do pełnej analizy wina 2 butelki
		1 l	1 l	
19	Napoje alkoholowe	1 butelka lub 250 — 500 ml		
20	Żelatyna i inne środki zagęszczające	20 g	20 g	
21	a) środki konserwujące	20 — 30 g		
	b) sól konserwująca	200 g		
22	Organiczne kwasy spożywcze:			
	a) ocet	butelka oryginalna lub		
	b) esencja octowa	250 ml butelka oryginalna lub 50 g	250 ml	
	c) kwas mlekowy spożywczy	butelka oryginalna lub		
	d) kwas cytrynowy, winowy	200 g	50 g	
		50 g		
23	Przyprawy korzenne: pieprz, papryka, goździki, cynamon, kmínek itp.	opakowanie oryginalne lub 10 g		

Lp.	Nazwa produktu	Ilość próby		Próbę należy pobrać
		do badania chemicznego	do badania mikrobiologicznego	
24	Użytki i przyprawy: a) herbata b) kawa ziarnista c) namiastki kawy d) sól kuchenna zwykła i jodowana e) esencje zapachowe	20 g 100 g opakowanie oryginalne 200 g 100 g		
25	Warzywa: a) kiszone b) świeże c) suszone	1 kg od 200 g do 1 kg od 60 do 100 g	200 g	przynajmniej jedną całą sztukę
26	Namiastki artykułów spożywczych	1 — 2 opakowań oryginalnych		
27	Lód naturalny i sztuczny	1 kg	1 kg	lodu sztucznego cały poprzeczny przekrój słupa
28	Obiady gotowe, wyroby garmazeryjne (sałatki, sosy itp., zimne zakąski i ryby): a) do badania na kaloryczność b) do oceny świeżości	cały obiad 100 g, 1 porcja lub 1 sztuka	100 g	z sali konsumpcyjnej oddzielnie każdą potrawę
Przedmioty użytku				
29	Barwniki: a) suche b) płynne	20 g 50 g	5 g 6 g	
30	Tytoń do palenia, żucia, papierosy	50 g lub 20 — 40 sztuk		
31	Naczynia i sprzęt gospodarczy: a) metalowe, emaliowane, pobielane, gliniane b) z masy plastycznej	1 szt. 2 — 3 szt.		
32	Mydło: a) rdzeniowe (do prania) b) proszki do prania, szorowania itp., bieleńca	100 g 1 paczka lub 250 g		
33	Środki kosmetyczne a) płynne b) maziste i sypkie c) szminki itp.	oryginalne opakowanie 1 — 2 szt. 100 — 150 g 50 g 10 g		
34	Metalowe puszki, tuby, cynfolia itp.	1 — 2 szt. lub 25 g		
35	Materiały do oświetlenia: a) nafta b) oleje	500 g 200 g		
36	Cyna do pobiału w kawałku Cyna z pobiału (zeskrobiny)	25 g 2 g		