

nem prowadzącym zakład, określając jednocześnie jego wysokość i czas, na który udzielono zniżki, po zasięgnięciu opinii organu sprawującego nadzór pedagogiczny.

§ 4. Obniżenie obowiązkowego wymiaru zajęć określonych w § 2 nie może przekraczać:

- 1) 2/3 wymiaru — z tytułu wykonywania prac, o których mowa w § 2 pkt 3,
- 2) 1/6 wymiaru — z tytułu doskonalenia zawodowego lub szczególnych warunków pracy w zakładzie,
- 3) 1/2 wymiaru — z tytułu wykonywania pracy naukowej, o której mowa w § 2 pkt 2.

§ 5. 1. Przepisy § 1—4 stosuje się również do nauczycieli zajmujących stanowiska kierownicze w zakładzie, z tym że obniżony tygodniowy obowiązkowy wymiar godzin zajęć nie może być mniejszy niż 3 godziny.

2. Ograniczenia, o których mowa w ust. 1, nie dotyczą dyrektora zakładu.

3. Organ prowadzący zakład może obniżyć tygodniowy obowiązkowy wymiar zajęć dla dyrektora zakładu po zasięgnięciu opinii organu sprawującego nadzór pedagogiczny, a w stosunku do innych stanowisk kierowniczych — dyrektor zakładu w uzgodnieniu z organem prowadzącym zakład.

§ 6. Nauczycielowi można obniżyć wymiar godzin zajęć tylko z jednego tytułu. W przypadku gdy nauczyciel jest uprawniony do korzystania z obniżonego wymiaru zajęć z dwóch lub więcej tytułów, przysługuje mu obniżony tygodniowy obowiązkowy wymiar godzin zajęć z korzystniejszego tytułu.

§ 7. Obniżenie tygodniowego obowiązkowego wymiaru godzin zajęć może być cofnięte w każdym czasie, z chwilą ustania przyczyn uzasadniających, o których mowa w § 2.

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

Minister Sprawiedliwości: *L. Kubicki*

670

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA I OPIEKI SPOŁECZNEJ

z dnia 14 sierpnia 1997 r.

w sprawie kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny wymaganych od osób biorących udział w produkcji lub obrocie środkami spożywczymi, używkami lub substancjami dodatkowymi dozwolonymi oraz zasad uzyskiwania takich kwalifikacji.

Na podstawie art. 17 ust. 3b 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 oraz z 1997 r. Nr 43, poz. 272, Nr 60, poz. 369 i Nr 88, poz. 554) zarządza się, co następuje:

§ 1. Osoby biorące udział w produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami lub substancjami dodatkowymi dozwolonymi powinny posiadać kwalifikacje w zakresie podstawowych zagadnień higieny, zwanych dalej „podstawowymi zagadnieniami higieny”, określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 2. Uznaje się, że osoby, które ukończyły szkołę średnią lub wyższą, przygotowującą do pracy w zawodach związanych z produkcją i obrotem żywnością albo posiadają dyplom mistrza w tych zawodach lub zdały egzamin z zakresu podstawowych zagadnień higieny, posiadają kwalifikacje, o których mowa w § 1.

§ 3. 1. Egzamin z zakresu znajomości podstawowych zagadnień higieny przeprowadza komisja egzaminacyjna, powołana przez państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w terminie i miejscu wskazanym przez tego inspektora.

2. W skład komisji egzaminacyjnej wchodzi — jako jej przewodniczący — państwowy wojewódzki inspektor sanitarny lub upoważniony przez niego kierownik działu (oddziału) wojewódzkiej stacji sanitarno-epidemiologicznej oraz członkowie — 2 pracowników wojewódzkiej stacji sanitarno-epidemiologicznej lub tere-

nowej stacji sanitarno-epidemiologicznej, posiadających wyższe wykształcenie. W skład komisji egzaminacyjnej dla osób biorących udział w produkcji i obrocie żywnością pochodzenia zwierzęcego wchodzi ponadto przedstawiciel Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej.

3. Z postępowania egzaminacyjnego komisja egzaminacyjna sporządza protokół, który podpisują przewodniczący oraz członkowie komisji. Protokół podlega przechowywaniu przez okres 5 lat.

§ 4. 1. Osoby biorące udział w produkcji i obrocie środkami spożywczymi zdają egzamin z zakresu znajomości podstawowych zagadnień higieny przed komisją egzaminacyjną powołaną przez państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, właściwego ze względu na wykonywanie zatrudnienia lub miejsce zamieszkania albo siedzibę podmiotu gospodarczego zatrudniającego te osoby.

2. Komisja egzaminacyjna nie może uzależnić dopuszczenia do egzaminu od uprzedniego ukończenia szkolenia.

3. Osoba, która zdała egzamin, otrzymuje zaświadczenie według wzoru określonego w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 5. Wysokość kosztów egzaminu, w tym egzaminu poprawkowego, z zakresu znajomości podstawowych zagadnień higieny określa umowa cywilnoprawna zawarta pomiędzy państwowym wojewódzkim inspektorem sanitarnym a podmiotem gospodarczym zatrudniającym osoby, o których mowa w § 1.

§ 6. W razie stwierdzenia w trakcie kontroli sanitarnej nieprzestrzegania podstawowych wymogów higieniczno-zdrowotnych przez osoby, o których mowa w § 1, państwowy inspektor sanitarny może zobowiązać te osoby do zdania dodatkowego egzaminu z zakresu znajomości podstawowych zagadnień higieny.

§ 7. Zaświadczenia o zdaniu egzaminu lub o posiadaniu kwalifikacji z zakresu podstawowych zagadnień higieny, wydane przed wejściem w życie rozporządzenia, zachowują ważność.

§ 8. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 9 grudnia 1993 r. w sprawie szczegółowych wymagań kwalifikacyjnych w zakresie podstawowych zagadnień higieny dla osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i obrocie środkami spożywczymi (Dz. U. Nr 129, poz. 608).

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

Minister Zdrowia i Opieki Społecznej:

w z. *K. Kuszewski*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 14 sierpnia 1997 r. (poz. 670)

Załącznik nr 1

ZAKRES ZNAJOMOŚCI PODSTAWOWYCH ZAGADNIEŃ HIGIENY DLA OSÓB BIORĄCYCH UDZIAŁ W PRODUKCJI I OBROCI ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI, UŻYWKAMI LUB SUBSTANCJAMI DODATKOWYMI DOZWOLONNYMI

1. Źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych żywności, choroby przenoszone drogą pokarmową, zatrucia pokarmowe oraz czynniki, które je wywołują:

- 1) drobnoustroje — ich rodzaje i wpływ na jakość zdrowotną środków spożywczych,
- 2) drobnoustroje chorobotwórcze, zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez spożycie środków spożywczych zanieczyszczonych drobnoustrojami i pasożytami,
- 3) nosicielstwo bakterii i jego wpływ na występowanie zatruc pokarmowych,
- 4) zanieczyszczenia chemiczne żywności i ich skutki zdrowotne,
- 5) pozostałości środków ochrony roślin w żywności,
- 6) pozostałości antybiotyków i innych leków weterynaryjnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego,
- 7) zatrucia grzybami,
- 8) substancje dodatkowe w żywności, ich funkcja technologiczna i wpływ na zdrowie człowieka.

2. Zagadnienie zapobiegania zatruciom i zakażeniom pokarmowym:

- 1) higiena osobista osób zatrudnionych w produkcji, obrocie, magazynowaniu i transporcie środków spożywczych,
- 2) znaczenie badań lekarskich osób zatrudnionych w produkcji, obrocie, magazynowaniu i transporcie żywności,
- 3) warunki sanitarne obowiązujące w produkcji, przechowywaniu i obrocie środków spożywczych,
- 4) zasady mycia i dezynfekcji urządzeń, naczyń, sprzętu i pomieszczeń, utrzymanie czystości i porządku, dezynfekcja pomieszczeń i magazynów,
- 5) zapobieganie obecności szkodników w żywności i walka z nimi,
- 6) stan techniczny zakładu z uwzględnieniem urządzeń sanitarnych,
- 7) wewnętrzna kontrola warunków sanitarnych w zakładzie produkującym i wprowadzającym do obrotu środki spożywcze,
- 8) wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności i żywienia.

3. Zasady racjonalnego żywienia — wpływ żywienia na zdrowie.

Załącznik nr 2

.....
(nazwa wojewódzkiej stacji
sanitarnej-epidemiologicznej,
w której został przeprowadzony egzamin)

ZAŚWIADCZENIE

Niniejszym zaświadcza się że:

Pan (i)

urodzony(a) w dnia

imiona rodziców

przed Komisją Egzaminacyjną w składzie:

1) przewodniczący

(tytuł, imię i nazwisko, stanowisko)

2) członek

(tytuł, imię i nazwisko, stanowisko)

3) członek

(tytuł, imię i nazwisko, stanowisko)

powołaną zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 14 sierpnia 1997 r. w sprawie kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny wymaganych od osób biorących udział w produkcji lub obrocie środkami spożywczymi, używkami lub substancjami dodatkowymi dozwolonymi oraz zasad uzyskiwania takich kwalifikacji (Dz. U. Nr 105, poz. 670), zdał(a) egzamin z zakresu znajomości podstawowych zagadnień higieny przy produkcji żywności.

(pieczęć okrągła państwowego
wojewódzkiego inspektora sanitarnego)

.....
(podpis przewodniczącego komisji)

....., dnia

671

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA I OPIEKI SPOŁECZNEJ

z dnia 21 sierpnia 1997 r.

w sprawie substancji chemicznych stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia.

Na podstawie art. 221 § 5 Kodeksu pracy zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Rozporządzenie określa:

- 1) kryteria i sposób klasyfikacji substancji chemicznych pod względem zagrożeń dla zdrowia lub życia oraz sposób znakowania tych substancji,
- 2) wykaz niebezpiecznych substancji chemicznych, sposób ich znakowania, etykietowania i rejestrowania,
- 3) wymagania dotyczące sporządzania kart charakterystyki niebezpiecznych substancji chemicznych.

2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o substancjach chemicznych, należy przez to rozumieć:

- 1) pierwiastki chemiczne i ich związki w stanie, w jakim występują w przyrodzie lub zostają uzyskane za pomocą jakiegokolwiek procesu produkcyjnego, wraz ze wszystkimi dodatkami wymaganymi dla zachowania ich trwałości oraz wszystkimi zanieczyszczeniami powstałymi w wyniku zastosowanego procesu, jednak bez rozpuszczalników, które można oddzielić bez wpływu na trwałość substancji i bez zmiany jej składu, a także
- 2) mieszaniny pierwiastków chemicznych lub ich związków, o których mowa w pkt 1, z wyłączeniem mieszanin będących odpadami.

§ 2. 1. Substancje chemiczne klasyfikuje się uwzględniając ich toksyczność, właściwości fizykochemiczne oraz działanie na środowisko.

2. Jako niebezpieczne klasyfikuje się substancje chemiczne:

- 1) o właściwościach wybuchowych,
- 2) o właściwościach utleniających,
- 3) skrajnie łatwo palne,
- 4) wysoce łatwo palne,
- 5) łatwo palne,

- 6) bardzo toksyczne,
- 7) toksyczne,
- 8) szkodliwe,
- 9) żrące,
- 10) drażniące,
- 11) uczulające,
- 12) rakotwórcze,
- 13) mutagenne,
- 14) działające na rozrodczość,
- 15) niebezpieczne dla środowiska.

3. Klasyfikację substancji chemicznych przeprowadza się na podstawie wyników badań ich właściwości fizykochemicznych i biologicznych lub informacji dostępnych w piśmiennictwie naukowym, bazach danych albo wynikających z udokumentowanych doświadczeń praktycznych, a w odniesieniu do substancji chemicznych, o których mowa w § 1 ust. 2 pkt 2 — właściwości toksyczne lub działanie rakotwórcze, mutagenne albo działanie na rozrodczość ustala się także na podstawie zawartości pierwiastków chemicznych lub ich związków, sklasyfikowanych jako niebezpieczne substancje chemiczne.

4. Szczegółowe kryteria i sposób klasyfikacji substancji chemicznych pod względem zagrożeń dla zdrowia lub życia oraz sposób znakowania substancji chemicznych i niebezpiecznych substancji chemicznych określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.

§ 3. Producent, importer, dystrybutor i inny dostawca, zwani dalej „producentem i dostawcą”, są obowiązani do:

- 1) klasyfikowania substancji chemicznych zgodnie z kryteriami przedstawionymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia, jeżeli substancje te nie są wymienione w wykazie niebezpiecznych substancji chemicznych, o którym mowa w § 6,