

1976**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 18 grudnia 2002 r.

w sprawie warunków sanitarnych i higienicznych w obrocie środkami spożywczymi sprzedawanymi luzem, łatwo psującymi się dietetycznymi środkami spożywczymi, sypkimi i nieopakowanymi środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi środkami spożywczymi.

Na podstawie art. 34 pkt 2 i 3 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 szczególne warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania zasad higieny w obrocie środkami spożywczymi sprzedawanymi luzem, łatwo psującymi się dietetycznymi środkami spożywczymi, sypkimi i nieopakowanymi środkami spożywczymi, w szczególności pieczywem, jajami, wędlinami, mięsem i mięsem mielonym, drobiem, rybami, mlekiem i przetworami mlecznymi, warzywami i owocami sprzedawanymi luzem oraz kosmetykami sprzedawanymi w sklepach spożywczych.

§ 2. Obrót środkami spożywczymi sprzedawanymi luzem, łatwo psującymi się dietetycznymi środkami spożywczymi, sypkimi i nieopakowanymi środkami spożywczymi, zwanymi dalej „środkami spożywczymi”, można prowadzić wyłącznie w sposób zapewniający na wszystkich etapach obrotu właściwą jakość zdrowotną tych środków spożywczych.

§ 3. Zakłady prowadzące obrót środkami spożywczymi, zwane dalej „zakładami”, spełniają warunki higieniczne i sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania higieny w obrocie środkami spożywczymi, określone w przepisach wydanych na podstawie art. 33 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, a także szczególne warunki sanitarne oraz wymagania w zakresie przestrzegania zasad higieny określone w rozporządzeniu.

§ 4. Sprzedaż środków spożywczych organizuje się w zakładzie w wyznaczonych miejscach, wyposażonych w odpowiednie urządzenia i sprzęt, w taki sposób, aby środki spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia były oddzielone od środków spożywczych, które będą poddawane dalszej obróbce przez konsumenta.

§ 5. 1. W zakładach zapewnia się, uwzględniając charakter działalności zakładu oraz rodzaj środków

spożywczych, urządzenia i sprzęt do przyjęcia tych środków, ich transportu wewnętrznego, przechowywania, porcjowania, eksponowania, ważenia i pakowania, z uwzględnieniem zachowania wymagań w zakresie temperatury przechowywania właściwych dla danego środka spożywczego.

2. Dla każdego rodzaju środków spożywczych wydziela się sprzęt i narzędzia takie, jak: noże, deski, szufle, łyżki, szczypcy, naczynia wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych przepisami ustawy z dnia 6 września 2001 r. o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 128, poz. 1408).

3. Błaty stołów i lady bezpośrednio stykające się ze środkami spożywczymi są wykonywane z materiału trwałego i w taki sposób, aby były gładkie i łatwe do utrzymania w czystości.

4. W sklepach samoobsługowych wyznacza się miejsca lub pomieszczenia do mycia i dezynfekcji koszy oraz wózków dla kupujących.

§ 6. 1. Środki spożywcze magazynowane w zakładach przechowuje się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie.

2. Środki spożywcze podczas pakowania, wydawania, transportowania lub poddawania innym czynnościom związanym z wprowadzeniem do obrotu są chronione przed wszelkimi zanieczyszczeniami mogącymi spowodować, że staną się one nieprzydatne do spożycia, szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka.

3. Zakład wprowadza procedury określające sposób postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony środków spożywczych przed szkodnikami.

§ 7. 1. Łatwo psujące się środki spożywcze, w tym dietetyczne, przechowywane są we właściwej, kontrolowanej na bieżąco temperaturze, w celu uniknięcia powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

2. Dopuszcza się możliwość wykonywania w ograniczonym zakresie, poza kontrolą temperatury, czynności niezbędnych przy przygotowaniu, transporcie, magazynowaniu, prezentacji i wydawaniu żywności, jeże-

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).

li nie spowoduje to powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

§ 8. Środki spożywcze sprzedawane luzem, z wyłączeniem owoców i warzyw, przechowuje się w pojemnikach z przykrywami lub z zastosowaniem innych środków uniemożliwiających zanieczyszczenie tych środków.

§ 9. 1. Pieczywo przechowuje się w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie.

2. W przypadku sprzedaży samoobsługowej pieczywo powinno być oferowane do sprzedaży w sposób zabezpieczający przed wpływem czynników zewnętrznych.

§ 10. 1. Jaja, mięso, drób, ryby, mleko i przetwory mleczne sprzedaje się w opakowaniach jednostkowych.

2. Środki spożywcze, o których mowa w ust. 1, jeżeli jest to możliwe, mogą być porcjowane, ważone i pakowane oraz sprzedawane w specjalistycznych sklepach lub odpowiednio wydzielonych stoiskach w innych miejscach sprzedaży środków spożywczych.

§ 11. Mięso mielone może być wprowadzane do obrotu, jeżeli:

- 1) zostało wyprodukowane zgodnie z wymaganiami ustalonymi w przepisach wydanych na podstawie ustawy z dnia 24 kwietnia 1997 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 1999 r. Nr 66, poz. 752, z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438 oraz z 2002 r. Nr 112, poz. 976);
- 2) w miejscach obrotu są zapewnione warunki przechowywania mięsa mielonego określone w przepisach, o których mowa w pkt 1.

§ 12. Warzywa i owoce luzem mogą być sprzedawane w miejscu sprzedaży innych środków spożywczych na wydzielonym stoisku w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie tych środków spożywczych.

§ 13. Temperatura, wilgotność, czas i inne parametry przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi przez producenta.

§ 14. 1. Zakłady, w których odbywa się również produkcja środków spożywczych, mają odpowiednie do potrzeb, wystarczająco duże pomieszczenia magazynowe, z właściwą, wydzieloną chłodnią.

2. Niedopuszczalne jest przechowywanie lub magazynowanie surowców razem z przetworzonymi produktami, towarami niebędącymi żywnością lub z takimi produktami, które mogą na siebie oddziaływać, powodując zmianę smaku lub zapachu.

§ 15. Kosmetyki mogą być sprzedawane w sklepach spożywczych na wydzielonych półkach, pod warunkiem że nie emitują zapachów ani w inny sposób nie oddziałują na jakość zdrowotną środków spożywczych.

§ 16. 1. Odpady środków spożywczych usuwa się systematycznie z pomieszczeń, w których jest prowadzony obrót.

2. Zakład zapewnia odpowiednie warunki do zbierania odpadów.

3. Miejsca, w których gromadzi się odpady, są utrzymywane w czystości oraz chronione przed dostępem szkodników.

§ 17. 1. Opakowania odpowiadają wymaganiom przewidzianym dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami, o których mowa w § 5 ust. 2.

2. Opakowania, o których mowa w ust. 1, nie mogą stanowić źródła zanieczyszczenia środków spożywczych.

3. Opakowania, o których mowa w ust. 1, są wytwarzane, transportowane i dostarczane do zakładów w warunkach eliminujących zanieczyszczenie.

4. Opakowania, o których mowa w ust. 1, są magazynowane w taki sposób, aby nie były narażone na zanieczyszczenia, w szczególności zanieczyszczenia pochodzące z żywności, środowiska magazynu, środków czyszczących i szkodników.

§ 18. 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).