

§ 27. Pary wydobywające się w czasie procesu hydrolizy surowców białkowych lub w czasie neutralizacji kwaśnego hydrolizatu białkowego odprowadza się do wieży absorpcyjnej.

§ 28. Przed przystąpieniem do naprawy lub przeglądu autoklawy, neutralizatory, odbarwiacze i zbiorniki leżakowe do hydrolizatu białkowego przewietrza się, studzi oraz myje.

§ 29. 1. Kosz zasypowy urządzenia do rozdrabniania mięsa i warzyw, przy ręcznym podawaniu tych produktów, wyposaża się w pierścień ochronny uniemożliwiający pracownikowi włożenie ręki do wnętrza urządzenia.

2. Przemieszczania mięsa i innych surowców dokonuje się za pomocą popychacza.

§ 30. 1. Kuter, krajalnica, kostkownica i mieszarka w czasie pracy powinny mieć zamknięte pokrywy.

2. Niedopuszczalny jest ręczny wyładunek masy rozdrabnianej oraz sprawdzanie konsystencji masy w czasie pracy kutra lub mieszarki.

§ 31. 1. Załadunek koszy z mięsem odbywa się mechanicznie.

2. Niedopuszczalne jest przebywanie pracowników w strefie zagrożenia w czasie podnoszenia lub opuszczania kosza, o którym mowa w ust. 1.

§ 32. Transport gorących wywarów lub zalewy do konserw odbywa się mechanicznie, a w przypadku braku takiej możliwości — przy użyciu zamkniętych pojemników.

§ 33. Niedopuszczalne jest uruchamianie zamykarki z otwartymi osłonami głowicy.

§ 34. W autoklawie pionowym wprowadzenie albo wyprowadzenie kosza odbywa się za pomocą elektrowciągu.

§ 35. Otwieranie autoklawu odbywa się po uprzednim wyrównaniu ciśnienia w autoklawie z ciśnieniem zewnętrznym.

§ 36. Otwieranie autoklawu typu leżącego, po zakończonym procesie sterylizacji, odbywa się po uprzednim obniżeniu zawartości wody w tym urządzeniu do poziomu bezpiecznego dla pracowników.

§ 37. W pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych lub laboratoryjnych, w których powstaje stłuczka szklana, umieszcza się pojemniki do jej gromadzenia, wykonane z materiału nieażurowego.

§ 38. Mieszanie komponentów do produkcji kawy, przy ich chłodzeniu, odbywa się mechanicznie.

§ 39. Usuwanie z walców mielących mieszaniny surowców przeznaczonych do produkcji odbywa się mechanicznie.

§ 40. Sprawność działania elementów dozujących oraz wentylatorów suszarni rozpyłowej kontroluje się w sposób ciągły.

§ 41. 1. Urządzenia do napełniania, zamykania i etykietowania opakowań szklanych wyposaża się w osłony zabezpieczające pracowników przed rozpryskiem szkła.

2. Urządzenia, o których mowa w ust. 1, wyposaża się w urządzenia do awaryjnego ich zatrzymania.

3. Niedopuszczalne jest usuwanie opakowań szklanych z okna ekranu kontrolnego w czasie ruchu przenośnika.

§ 42. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 6 miesięcy od dnia ogłoszenia.²⁾

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

²⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 12 grudnia 1968 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach przemysłu koncentratów spożywczych (Dz. U. Nr 48, poz. 346), które traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia na podstawie art. 26 ustawy z dnia 2 lutego 1996 r. o zmianie ustawy — Kodeks pracy oraz o zmianie niektórych ustaw (Dz. U. Nr 24, poz. 110, z 1997 r. Nr 104, poz. 661 oraz z 1998 r. Nr 66, poz. 431).

1900

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 29 października 2003 r.

w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 i Nr 154,

poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) zarządza się, co następuje:

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

§ 1. Określa się szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej:

- 1) ziemniaków zebranych przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce tuszczącej się, zwanych dalej „ziemniakami wczesnymi”,
- 2) ziemniaków zebranych po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej, zwanych dalej „ziemniakami jadalnymi”

— stanowiące załącznik do rozporządzenia.

§ 2. Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do ziemniaków wczesnych i ziemniaków jadalnych, przeznaczonych do przetwórstwa spożywczego.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. (poz. 1900)

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ ZIEMNIAKÓW WCZESNYCH I ZIEMNIAKÓW JADALNYCH

Lp.	Wymagania jakościowe	Ziemniaki wczesne	Ziemniaki jadalne
1	Wielkość bulw: 1) minimalna średnica bulw okrągłych i okrągtoowalnych 2) minimalna średnica bulw podłużnych	poprzeczna 28 mm poprzeczna 28 mm	poprzeczna 35 mm poprzeczna 30 mm, a podłużna 2 razy większa od poprzecznej
2	Maksymalny udział wagowy bulw: 1) zazieleniałych ¹⁾ 2) z wadami wewnętrznymi ²⁾ 3) porażonych zgnilizną ³⁾ 4) zanieczyszczonych mineralnie ⁴⁾ i organicznie ⁵⁾ 5) o mniejszej średnicy niż określono dla bulw wymienionych w lp. 1 6) porażonych parchem zwykłym ⁶⁾ 7) uszkodzonych ⁷⁾ 8) niekształtnych ⁸⁾ 9) niedojrzałych ⁹⁾ 10) innych odmian ¹⁰⁾	do 1 % nie dotyczy do 1 % do 2 % do 3 % (nie mniejszej jednak niż 15 mm) nie dotyczy do 2 % nie dotyczy nie dotyczy do 2 %	} łącznie do 2 % do 1 % do 1 % do 2 % (nie mniejszej jednak niż 28 mm) do 3 % do 3 % do 3 % do 2 % do 2 %
3	Maksymalny łączny udział wagowy bulw, o których mowa w lp. 2 pkt 1 i 3—5	do 5 %	nie dotyczy
4	Maksymalny łączny udział wagowy bulw, o których mowa w lp. 2 pkt 1—7	nie dotyczy	do 6 %
5	Maksymalny łączny udział wagowy bulw, o których mowa w lp. 2	nie dotyczy	do 8 %
6	Bulwy: 1) porośnięte kietkami powyżej 3 mm 2) nadmiernie zawilgocone na powierzchni 3) zaparzone ¹¹⁾ 4) zapleśniałe ¹²⁾ 5) zmarznięte ¹³⁾ 6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin ¹⁴⁾	nie dotyczy nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się	nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się

Objaśnienia:

¹⁾ bulwy o zielonej barwie występującej:

- a) w przypadku ziemniaków wczesnych — na powierzchni większej niż 1/8 bulwy, którą można usunąć przy zwykłym obieraniu,
- b) w przypadku ziemniaków jadalnych — na powierzchni większej niż 1/8 bulwy, sięgającej w głąb miąższu powyżej 5 mm;

- 2) bulwy z rdzawą, czarną, szarą plamistością oraz z pustowatością serc;
- 3) bulwy porażone suchą zgnilizną [*Fusarium* sp., *Alternaria* sp.], gangreną [*Phoma foveata*], mokrą zgnilizną [*Erwinia* (*Pectobacterium*) *carotovora* (Jones) Holland., *Bacillus* sp., *Clostridium* sp., *Pseudomonas* sp.], zarazą ziemniaka [*Phytophthora infestans* de Bary] itp.;
- 4) bulwy zanieczyszczone grudkami ziemi, kamieniami;
- 5) bulwy zanieczyszczone częściami łętów, słomy, chwastów, obłamanych kielków;
- 6) bulwy pokryte plamami, których łączna powierzchnia jest większa niż 1/4 powierzchni bulwy [*Streptomyces scabies* (Thaxt) Waksem. Et Henr. Syn. *Actinomyces scabies* (Thaxt) Güss];
- 7) bulwy uszkodzone mechanicznie lub przez szkodniki:
 - a) w przypadku ziemniaków wczesnych — na głębokość większą niż 3,5 mm lub bulwy z płytszymi uszkodzeniami występującymi na powierzchni większej niż 1/5 bulwy,
 - b) w przypadku ziemniaków jadalnych — na głębokość większą niż 5 mm;
- 8) bulwy:
 - a) zdeformowane — wyraźnie różniące się od typu odmianowego,
 - b) dzieciuchowate — z wtórnymi naroślami,
 - c) wrzecionowate — zakończone stożkowo przy stolonie;
- 9) bulwy o tuszczącej się, nieskorkowaciałej skórce, która na skutek lekkiego potarcia palcem złuszcza się;
- 10) bulwy określonej odmiany, których jednolitość określa się organoleptycznie na podstawie kształtu, głębokości oczek, barwy skórki i barwy miąższu na przekroju;
- 11) bulwy pozbawione turgoru, z oznakami wędnięcia, z widocznym zaciemnieniem miąższu na przekroju, rozciągającym się między powierzchnią bulwy a pierścieniem wiązek przewodzących, niekiedy sięgającym w głąb miąższu, a czasami z pękającym miąższem;
- 12) bulwy pokryte pleśnią na części lub całej powierzchni;
- 13) bulwy, w których po skaleczeniu skórki paznokciem lub na przekroju wyczuwa się kryształki lodu, lub bulwy miękkie, z których wycieka woda; na przekroju tkanki zdrowej i obumarłej tworzy się strefa zaciemniona lub nieregularna szczerlina;
- 14) bulwy z pozostałością środków ochrony roślin w formie stałej, ciekłej lub z pozostałością obcych zapachów.

1901

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 6 listopada 2003 r.

w sprawie wielkości progowych dla niektórych towarów rolnych przywożonych z zagranicy

Na podstawie art. 6 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 28 czerwca 1995 r. o zasadach, warunkach i trybie nakładania opłat celnych dodatkowych na niektóre towary rolne przywożone z zagranicy (Dz. U. Nr 98,

poz. 485 oraz z 1999 r. Nr 45, poz. 435) zarządza się, co następuje:

§ 1. Ustala się do dnia 31 grudnia 2003 r. wielkości progowe dla niektórych towarów rolnych przywożonych z zagranicy, które są określone w załączniku do rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rolnictwo, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).