

- 23 — podmiot przechowujący i wprowadzający do obrotu nasienie;
- 24 — podmiot zajmujący się produkcją zarodków oraz pozyskiwaniem, konserwacją, obróbką, przechowywaniem, wprowadzaniem do obrotu lub wykorzystywaniem komórek jajowych i zarodków;
- 25 — punkt kopulacyjny;
- 26 — podmiot zajmujący się wylęgiem drobiu;
- 27 — podmiot zajmujący się wylęganiem ryb, hodowlą ryb, skorupiaków i mięczaków;
- 28 — podmiot zajmujący się przewozem zwierząt lub ich skupem i sprzedażą;
- 29 — podmiot zajmujący się wytwarzaniem, przetwarzaniem, obrotem lub składowaniem niejadalnych surowców zwierzęcych oraz środków żywienia zwierząt dla zwierząt gospodarskich;
- 30 — podmiot zajmujący się wytwarzaniem środków żywienia zwierząt dla zwierząt domowych;
- 31 — podmiot zajmujący się produkcją, przechowywaniem niejadalnych produktów zwierzęcych oraz obrotem nimi i ich przewozem;
- 32 — zakład utylizacyjny;
- 33 — podmiot zajmujący się zbieraniem, grzebaniem lub spalaniem materiału niskiego, wysokiego i szczególnego ryzyka;
- 34 — schronisko dla zwierząt;
- 35 — podmiot zajmujący się hodowlą zwierząt laboratoryjnych;
- 36 — topialnia tłuszczów paszowych i technicznych;
- 37 — spalarnia materiału szczególnego ryzyka;
- 38 — rzeźnia, zakład rozbioru (bydło, świnie, jednokopytne, owce, kozy);
- 39 — rzeźnia, zakład rozbioru (drób);
- 40 — zakład przetwórstwa (bydło, świnie, jednokopytne, owce, kozy);
- 41 — zakład przetwórstwa (drób);
- 42 — zakład rozbioru (bydło, świnie, jednokopytne, owce, kozy);
- 43 — zakład rozbioru (drób);
- 44 — podmiot zajmujący się organizowaniem lub urządzaniem targów, spędów i wystaw zwierząt;
- 45 — podmiot zajmujący się prowadzeniem miejsc odпочynku i gromadzenia zwierząt;
- 46 — podmiot zajmujący się wytwarzaniem pasz leczniczych;
- 47 — skład celny, wolny obszar celny, skład wolnoctwo-  
wy;
- 48 — podmiot zajmujący się utrzymywaniem zwierząt dzikich;
- 49 — gospodarstwo, w którym prowadzony jest tucz drobiu lub królików;
- 50 — podmiot zajmujący się leczeniem zwierząt;
- 51 — gospodarstwo, w którym w warunkach fermowych utrzymywane są daniele lub jelenie;
- 52 — gospodarstwo, w którym utrzymywane są pszczoły lub zwierzęta futerkowe;
- 53 — podmiot zajmujący się transportem środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, z wyjątkiem mleka;
- 54 — podmiot zajmujący się transportem i składowaniem mleka;
- 55 — podmiot zajmujący się przetwórstwem innych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

## 465

### ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

z dnia 11 marca 2003 r.

#### w sprawie sposobu i trybu przeprowadzania urzędowej kontroli środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego w procesie produkcji i w obrocie

Na podstawie art. 48 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634, z późn. zm.<sup>2)</sup>) zarządza się, co następuje:

<sup>1)</sup> 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).

<sup>2)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 128, poz. 1408, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 465.

§ 1. Urzędowa kontrola środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego w procesie produkcji i w obrocie, zwana dalej „kontrolą”, obejmuje następujące czynności:

- 1) kontrolę stanu sanitarnego zakładu;
- 2) pobieranie i analizę próbek;
- 3) kontrolę higieny personelu;
- 4) kontrolę dokumentacji;
- 5) kontrolę obowiązków w zakładzie wewnętrznych systemów kontroli jakości zdrowotnej i przestrzegania zasad higieny;

6) kontrolę systemu HACCP.

§ 2. 1. Kontrolę przeprowadza się zgodnie z harmonogramem opracowanym przez organ Inspekcji Weterynaryjnej oraz w przypadku podejrzenia, że środek spożywczy pochodzenia zwierzęcego nie odpowiada warunkom jakości zdrowotnej.

2. Kontrolę przeprowadza się na każdym etapie produkcji i obrotu.

3. Kontrola może dotyczyć wybranego etapu produkcji lub obrotu, które organ kontrolujący uważa za najbardziej uzasadnione do realizacji celów kontroli.

4. Czynności kontrolne, o których mowa w § 1, odbywają się w obecności przedstawiciela przedsiębiorcy.

§ 3. Kontrola stanu sanitarnego zakładu obejmuje ocenę:

- 1) stanu sanitarno-higienicznego budynków, linii produkcyjnych oraz otoczenia zakładu;
- 2) stanu czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych i socjalnych zakładu;
- 3) funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych i socjalnych ze szczególnym uwzględnieniem stref w zakładzie i krzyżowania się dróg w strefach czystych i strefach brudnych;
- 4) skuteczności wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych;
- 5) wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych w niezbędne urządzenia, aparaturę i sprzęt;
- 6) czystości urządzeń, aparatury, sprzętu, narzędzi;
- 7) znakowania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego;
- 8) sposobu usuwania odpadów i ścieków z zakładu;
- 9) skuteczności urządzeń zabezpieczających przed owadami i gryzoniami;
- 10) zabezpieczenia środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego przed zanieczyszczeniem, w szczególności odłamkami szkła, drewna, metalu, tworzyw sztucznych;
- 11) zaopatrzenia zakładu w odpowiednią ilość wody przeznaczonej do celów spożywczych i gospodarczych;
- 12) jakości zdrowotnej surowców, dozwolonych substancji dodatkowych i półproduktów;
- 13) stanu zabezpieczenia środków przeznaczonych do czyszczenia, mycia i dezynfekcji zakładu.

§ 4. 1. W ramach kontroli pobiera się próbki surowców, substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu, półproduktów, produktów końcowych, składników oraz innych materiałów stosowanych w procesie produkcji.

2. Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z metodami dostosowanymi do rodzaju środka spożywczego pochodzenia zwierzęcego, wielkości partii, warunków pobierania próbek i przeznaczenia próbek.

3. Metody pobierania próbek powinny uwzględniać liczbę oraz masę pobieranych próbek oraz liczbę miejsc lub liczbę opakowań, z których pobiera się próbki.

4. Metody pobierania próbek, sposób i częstotliwość pobierania próbek oraz wielkość próbek pobieranych z poszczególnych środków spożywczych określają Polskie Normy.

§ 5. Z pobrania próbek do analiz sporządza się protokół, którego wzór określa załącznik do rozporządzenia.

§ 6. 1. Próbkę pobraną do analiz zaopatrzonej się w informację zawierającą następujące dane:

- 1) nazwę produktu;
- 2) dane identyfikacyjne partii;
- 3) wielkość partii, z której pobrano próbki;
- 4) datę i miejsce pobrania próbek;
- 5) imię i nazwisko osoby pobierającej próbki;
- 6) numer protokołu pobrania próbek.

2. Informację, o której mowa w ust. 1, zamieszcza się na opakowaniu próbki, w sposób zabezpieczający przed zmianą jej treści lub zniszczeniem.

3. Pobrane i zabezpieczone próbki transportuje się i przechowuje w sposób zapewniający ich ochronę przed wpływem czynników powodujących zmianę stanu próbki.

§ 7. 1. Pobrane próbki przesyła się do uprawnionego laboratorium w celu przeprowadzenia analizy.

2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przy pobraniu próbki, w zastosowanej metodzie badania lub otrzymanym wyniku analizy, próbkę pobiera się ponownie celem przeprowadzenia powtórnej analizy.

§ 8. Kontrola higieny personelu polega na sprawdzeniu, czy osoby biorące udział w procesie produkcji i obrocie środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego przestrzegają zasad higieny oraz czy posiadają kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny.

§ 9. Kontrola dokumentacji polega na sprawdzeniu:

- 1) czy zakład został dopuszczony przez powiatowego lekarza weterynarii do prowadzenia produkcji;
- 2) dokumentacji dotyczącej aktualnego zakresu i rodzaju działalności prowadzonej w zakładzie;
- 3) specyfikacji surowców i materiałów pomocniczych;
- 4) dokumentacji dla materiałów i wyrobów kontaktujących się bezpośrednio ze środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego;

- 5) świadectw zdrowia surowców i produktów;
- 6) dokumentacji dotyczącej wzorcowania urządzeń pomiarowych;
- 7) dokumentacji dotyczącej okresowego sprawdzania urządzeń, aparatów, sprzętu, narzędzi w zakładzie pod względem właściwego ich funkcjonowania, sporządzonej przez upoważnione do tego organy na podstawie pomiarów własną aparaturą;
- 8) danych z wydruków urządzeń automatycznie rejestrujących parametry procesów technologicznych;
- 9) dokumentacji pokontrolnej z przeprowadzonych kontroli;
- 10) dokumentacji dotyczącej wykonania zaleceń pokontrolnych;
- 11) harmonogramów dotyczących szkoleń pracowników.

§ 10. Kontrola obowiązujących w zakładzie wewnętrznych systemów kontroli jakości zdrowotnej i przestrzegania zasad higieny polega na sprawdzeniu dokumentacji dotyczącej:

- 1) wyników badania wody;
- 2) czyszczenia, mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu;
- 3) stanu zdrowia pracowników;
- 4) danych z rejestrów temperatury przechowywania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego;
- 5) skuteczności zabezpieczenia zakładu przed owadami i gryzoniami;
- 6) sposobu zabezpieczenia środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego przed zanieczyszczeniem, w szczególności odłamkami szkła, drewna, metalu, tworzyw sztucznych;
- 7) dokumentacji dotyczącej stanu sanitarno-higienicznego budynków, linii produkcyjnych i otoczenia zakładu.

§ 11. Kontrola systemu HACCP polega na sprawdzeniu:

- 1) opracowanego planu systemu HACCP;
- 2) określenia krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania wystąpienia zagrożeń jakości zdrowotnej żywności;
- 3) systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli oraz sprawdzenia stwierdzonych podczas monitorowania zagrożeń jakości zdrowotnej żywności;
- 4) działań korygujących, jeżeli krytyczny punkt kontroli nie spełnia wymagań.

§ 12. 1. Przedsiębiorca, którego działalność była poddana kontroli, może w terminie 14 dni od daty doręczenia protokołu kontroli, o którym mowa w art. 40 ust. 8 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, zgłosić zastrzeżenia do protokołu.

2. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do protokołu kontroli organ kontrolujący rozpatruje wniesione zastrzeżenia w ciągu 7 dni od dnia ich wniesienia i, jeżeli to konieczne, przeprowadza dodatkową kontrolę. W przypadku uznania zgłoszonych zastrzeżeń w protokole dokonuje się stosownych zmian, uzasadniając ich wprowadzenie.

3. Protokół po wprowadzeniu zmian, o których mowa w ust. 2, podpisuje organ kontrolujący i przedstawiciel przedsiębiorcy.

4. W przypadku nieuznania zastrzeżeń w całości lub w części, organ kontrolujący przekazuje niezwłocznie swoje stanowisko na piśmie zgłaszającemu zastrzeżenia.

§ 13. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia, z wyjątkiem § 1 pkt 6 i § 11, które wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2004 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *A. Tański*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia 11 marca 2003 r. (poz. 465)

## WZÓR

.....  
(pieczęć inspektoratu weterynarii)

.....  
(miejscowość, data)

Protokół pobrania próbek nr .....

Dnia ..... r. o godz. .... pobrano w .....  
w obecności .....  
metodą ..... następujące próbki do badań:

Lp.	Nazwa i rodzaj materiału, oznakowanie, rodzaj opakowania	Liczba i masa pobranymi próbek	Data produkcji, wielkość i oznakowanie partii, z której pobrano próbki	Uwagi

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis  
przedstawiciela przedsiębiorcy)

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis  
pobierającego próbki)