

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA<sup>1)</sup>

z dnia 18 grudnia 2002 r.

**w sprawie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością**

Na podstawie art. 35 ust. 5 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 kwalifikacje w zakresie przestrzegania zasad higieny, które wymagane są od osób biorących udział w procesie produkcji lub obrotu środkami spożywczymi, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami, dozwolonymi substancjami dodatkowymi lub innymi składnikami żywności, oraz sposób i tryb uzyskiwania takich kwalifikacji.

§ 2. 1. Osoby biorące udział w procesie produkcji lub w obrocie żywnością kwalifikacje, o których mowa w § 1, mogą uzyskać po ukończeniu szkolenia z zakre-

su przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością, zwanego dalej „szkoleniem”.

2. Program szkolenia obejmuje wiadomości z zakresu:

- 1) przepisów regulujących zagadnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
- 2) zagrożeń wynikających z zanieczyszczeń żywności;
- 3) zapobiegania zanieczyszczeniom żywności, zatruciom i zakażeniom pokarmowym oraz zasad dobrej praktyki higienicznej.

3. Ramowy zakres wiadomości, które są objęte programem szkolenia, określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.

4. Szkolenie powinno być zakończone egzaminem sprawdzającym poziom wiedzy uczestnika szkolenia z zakresu objętego programem szkolenia i wydaniem zaświadczenia potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji, z zastrzeżeniem § 4 i 9.

---

<sup>1)</sup> 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).

5. Komisja egzaminacyjna może dopuścić do egzaminu osobę, która nie ukończyła szkolenia, ale posiada niezbędną wiedzę.

6. Odpis zaświadczenia potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji jest przechowywany w aktach osobowych pracownika i udostępniany na żądanie organów urzędowej kontroli żywności.

§ 3. 1. Egzaminy z zakresu podstawowych zagadnień higieny przeprowadzają komisje egzaminacyjne, w składzie co najmniej trzyosobowym, powoływane w sposób określony w ust. 2—4.

2. Główny Inspektor Sanitarny wyznacza, na okresy 2-letnie, przewodniczących komisji egzaminacyjnych spośród państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych lub ich zastępców, uwzględniając w szczególności ich kwalifikacje i doświadczenie zawodowe.

3. Członkami komisji egzaminacyjnych są kierownicy działów (oddziałów) higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz kierownicy działów (oddziałów) przeciwepidemicznych wojewódzkich lub powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych, posiadający wyższe wykształcenie i co najmniej 5-letnią praktykę zawodową w zakresie zagadnień higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku — wyznaczani przez przewodniczących komisji.

4. Jeżeli egzamin dotyczy kwalifikacji osób biorących udział w procesie produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego, o których mowa w § 1, w skład komisji egzaminacyjnej wchodzi dodatkowo wojewódzcy lub powiatowy inspektorzy weterynaryjni do spraw higieny środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego posiadający co najmniej 5-letnią praktykę zawodową w zakresie zagadnień higieny żywności pochodzenia zwierzęcego, wyznaczani przez wojewódzkiego lekarza weterynarii.

§ 4. W razie negatywnego wyniku egzaminu, komisja egzaminacyjna, na wniosek osoby egzaminowanej, przeprowadza egzamin poprawkowy bez konieczności odbycia ponownego szkolenia, o którym mowa w § 2, w terminie dwóch tygodni od daty złożenia wniosku.

§ 5. 1. Z przebiegu egzaminu komisja egzaminacyjna sporządza protokół, który podpisuje przewodniczący i członkowie komisji.

2. Protokół, o którym mowa w ust. 1, przechowuje się przez okres pięciu lat od dnia przeprowadzenia egzaminu.

§ 6. 1. Osoba, która zdała egzamin, otrzymuje zaświadczenie potwierdzające uzyskanie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, którego wzór określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

2. Wzór zaświadczenia, o którym mowa w ust. 1, potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością pochodzenia zwierzęcego określa załącznik nr 3 do rozporządzenia.

§ 7. 1. Warunki odbywania szkolenia oraz składania egzaminu, w tym poprawkowego, oraz wysokość opłat za szkolenie i przeprowadzenie egzaminu określają umowy cywilnoprawne zawierane odrębnie pomiędzy osobami ubiegającymi się o uzyskanie kwalifikacji, o których mowa w rozporządzeniu, lub z pracodawcami tych osób i organizatorem szkolenia oraz pomiędzy tymi osobami i wojewódzką stacją sanitarno-epidemiologiczną, która przeprowadza egzamin.

2. Opłaty za szkolenie i przeprowadzenie egzaminu, o których mowa w ust. 1, obejmują koszty niezbędne do ich zorganizowania.

§ 8. Zaświadczenia, o których mowa w § 6, są ważne przez okres pięciu lat od dnia ich wydania.

§ 9. Świadectwo ukończenia szkoły średniej lub dyplom ukończenia szkoły wyższej na kierunku lub specjalności związanych z produkcją i obrotem żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością albo dyplom mistrza w tych zawodach stanowi potwierdzenie uzyskania kwalifikacji równoważne z zaświadczeniem, o którym mowa w § 6.

§ 10. W razie stwierdzenia podczas kontroli sanitarnej braku znajomości podstawowych zagadnień higieny przez osoby biorące udział przy produkcji i obrocie żywnością, organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej podejmuje czynności, o których mowa w art. 46 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

§ 11. Zachowują ważność zaświadczenia o zdaniu egzaminu lub posiadaniu kwalifikacji z zakresu podstawowych zagadnień higieny wydane na podstawie dotychczasowych przepisów, z zastrzeżeniem § 8.

§ 12. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie miesiąca od dnia ogłoszenia, z wyjątkiem § 3 ust. 2, który wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.<sup>2)</sup>

Minister Zdrowia: *M. Łapiński*

<sup>2)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem 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), które z dniem 1 stycznia 2003 r. utraciło moc na podstawie art. 59 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002 r. (poz. 233)

**Załącznik nr 1**

**RAMOWY ZAKRES WIADOMOŚCI Z ZAKRESU ZAGADNIEŃ HIGIENY W PROCESIE PRODUKCJI ŻYWNOŚCI I W OBROTCIE ŻYWNOŚCIĄ, KTÓRE POWINNY BYĆ OBJĘTE PROGRAMEM SZKOLENIA**

1. Bezpieczeństwo i jakość zdrowotna żywności w świetle przepisów krajowych i regulacji Unii Europejskiej.

2. Rodzaje zanieczyszczeń środków spożywczych i ich źródła:

- 1) drobnoustroje chorobotwórcze, ich rodzaje i wpływ na jakość zdrowotną środków spożywczych;
- 2) zatrucia i zakażenia pokarmowe i ich najczęstsze przyczyny;
- 3) główne choroby przenoszone drogą pokarmową;
- 4) nosicielstwo bakterii;
- 5) zanieczyszczenia chemiczne środków spożywczych i ich przyczyny;
- 6) zanieczyszczenia fizyczne środków spożywczych i ich przyczyny.

3. Zapobieganie zanieczyszczeniom środków spożywczych, zatruciom i zakażeniom pokarmowym oraz chorobom przenoszonym na drodze pokarmowej oraz zasady dobrej praktyki higienicznej:

- 1) higiena osobista pracowników;
- 2) znaczenie badań lekarskich;
- 3) prawidłowe zachowania higieniczne;
- 4) higiena pomieszczeń, maszyn, urządzeń i sprzętu produkcyjnego;

5) zasady prawidłowego mycia, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń, maszyn, urządzeń i sprzętu;

6) prawidłowość prowadzenia procesów technologicznych;

7) zasady przechowywania i transportu środków spożywczych;

8) metody zabezpieczenia przed szkodnikami i owadami.

4. Zasady wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji i w obrocie żywnością w zakładzie produkcyjnym oraz samokontrola pracowników w zakresie spełniania wymogów sanitarno-higienicznych, z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

5. Podstawowe zasady znakowania żywności.

6. Zasady racjonalnego żywienia:

- 1) wartość odżywcza środków spożywczych;
- 2) zasady układania jadłospisów;
- 3) zalecane normy żywienia i racje pokarmowe;
- 4) skutki nieprawidłowego żywienia;
- 5) zapobieganie chorobom na tle wadliwego żywienia.

**Załącznik nr 2**

**WZÓR**

.....  
(pieczęć stacji sanitarno-epidemiologicznej przeprowadzającej egzamin)

**ZAŚWIADCZENIE**

Niniejszym zaświadcza się, że:

Pan(i) ..... urodzony(a) w ..... dnia ..... imiona rodziców ..... zdał(a) z wynikiem pozytywnym egzamin z zakresu przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością 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)

4) członek .....  
(tytuł, imię i nazwisko, stanowisko)

powołaną na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002 r. w sprawie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością (Dz. U. z 2003 r. Nr 27, poz. 233).

.....  
(podpis przewodniczącego komisji egzaminacyjnej)

.....  
(pieczęć okrągła państwowego  
wojewódzkiego/powiatowego inspektora  
sanitarnego)

....., dnia .....

**Załącznik nr 3**

### WZÓR

.....  
(pieczęć stacji sanitarno-epidemiologicznej  
przeprowadzającej egzamin)

### ZAŚWIADCZENIE

Niniejszym zaświadcza się, że:

Pan(i) ..... urodzony(a) w ..... dnia  
..... imiona rodziców ..... zdał(a) z wynikiem pozytywnym egzamin z zakresu przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji żywności i w obrocie żywnością pochodzenia zwierzęcego 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)

4) członek .....  
(tytuł, imię i nazwisko, stanowisko)

powołaną na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 28 grudnia 2002 r. w sprawie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością (Dz. U. z 2003 r. Nr 27, poz. 233).

.....  
(podpis przewodniczącego komisji egzaminacyjnej)

.....  
(pieczęć okrągła państwowego  
wojewódzkiego/powiatowego inspektora  
sanitarnego)

.....  
(pieczęć okrągła państwowego  
wojewódzkiego/powiatowego inspektora  
weterynarii)

....., dnia .....