

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 20 lutego 2003 r.

w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy pozyskiwaniu i przetwórstwie jaj

Na podstawie art. 32 pkt 2 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 późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

Rozdział 1

Przepisy ogólne

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy pozyskiwaniu, przetwórstwie, składowaniu i transporcie jaj konsumpcyjnych oraz jaj innych gatunków zwierząt.

§ 2. Ilekroć w rozporządzeniu jest mowa o:

- 1) „jajach” — rozumie się przez to jaja konsumpcyjne oraz jaja innych gatunków zwierząt przeznaczone do przetwórstwa;
- 2) „jajach konsumpcyjnych” — rozumie się przez to jaja kurze w skorupkach, przeznaczone do bezpo-

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).

²⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 29, poz. 320, Nr 123, poz. 1350 i Nr 129, poz. 1438, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 461.

średniego spożycia przez ludzi lub do przetwórstwa spożywczego, z wyjątkiem jaj wylewek;

- 3) „jajach wylewkach” — rozumie się przez to jaja z uszkodzoną skorupką oraz błoną podskorupkową i widoczną zawartością jaja;
- 4) „jajach przemysłowych” — rozumie się przez to jaja przeznaczone dla zakładów przemysłu spożywczego lub zakładów przemysłu innego niż spożywczy;
- 5) „jajach stfuczkach” — rozumie się przez to jaja z uszkodzoną skorupką, lecz z nieuszkodzonymi błonami jajowymi;
- 6) „punkcie odbioru jaj” — rozumie się przez to podmiot zajmujący się skupem jaj od producentów;
- 7) „zakładzie pakowania” — rozumie się przez to podmiot zajmujący się klasyfikacją jaj według klas wagowych i ich pakowaniem;
- 8) „opakowaniach transportowych” — rozumie się przez to otwarte skrzynki lub pojemniki zawierające więcej niż 36 jaj;
- 9) „opakowaniach jednostkowych” — rozumie się przez to opakowania zamknięte zawierające nie więcej niż 36 jaj;
- 10) „produktach jajczarskich” — rozumie się przez to produkty otrzymane z jaj tego samego gatunku zwierząt, po usunięciu skorupki oraz błony podskorupkowej, przeznaczone do spożycia przez ludzi w stanie płynnym, zagęszczone, suszone, skrytalizowane, zamrożone, skoagulowane, z zawartością innych artykułów spożywczych i dodatków lub bez tych dodatków;
- 11) „zakładzie” — rozumie się przez to zakład, w którym prowadzi się działania w zakresie przygotowania, przetwarzania i składowania produktów jajczarskich;
- 12) „przesyłce” — rozumie się przez to ilość produktów jajczarskich stanowiących pojedynczą dostawę do jednego miejsca przeznaczenia, w celu dalszego przetwarzania lub przeznaczoną do bezpośredniego spożycia przez ludzi;
- 13) „zakładzie przemysłowym” — rozumie się przez to zakład zajmujący się przetwórstwem jaj na cele inne niż spożywcze.

§ 3. Szczegółowe warunki weterynaryjne wymagane przy wykonywaniu działalności związanej ze sprzedażą bezpośrednią produktów jajczarskich i jaj konsumpcyjnych regulują odrębne przepisy.

§ 4. 1. Produkty jajczarskie wytwarza się z jaj, jeżeli:

- 1) pochodzą ze stada, w którym zwierzęta nie wykazują objawów chorób zakaźnych lub nie są podejrzane o zakażenie;
- 2) pochodzą ze stada znajdującego się na obszarze, na którym nie występują choroby zakaźne drobiu podlegające obowiązkowi zwalczania;
- 3) przed obróbką technologiczną jaja zanieczyszczone zostały umyte i odkażone;
- 4) nie były wcześniej poddane wylęganiu;
- 5) posiadają w pełni ukształtowaną i nieuszkodzoną skorupkę.

2. Wytwarzanie produktów jajczarskich z jaj stfuczek jest dopuszczalne, jeżeli zostaną poddane obróbce niezwłocznie po dostarczeniu ich do zakładu.

3. Jaja konsumpcyjne pozyskuje się ze stad zwierząt, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 2.

§ 5. Szczegółowe metody wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności określają przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Rozdział 2

Warunki techniczne wymagane w zakładzie przetwórstwa jaj

§ 6. 1. Zakład wyposaża się w:

- 1) trwałe, nienasiąkliwe i nieprzepuszczalne posadzki, łatwe do mycia i odkażania, ze spadkiem w kierunku urządzeń ściekowych, przy czym kratki lub kanały ściekowe zaopatruje się w urządzenia zapobiegające wydostawaniu się zapachów i cofaniu się ścieków;
- 2) ściany z materiałów nienasiąkliwych i nieprzepuszczalnych, nietoksycznych, łatwych do mycia i odkażania, w jasnych kolorach, gładkich do wysokości co najmniej 2 m lub do wysokości składowania towaru; styki między ścianami oraz ścianami i posadzkami zaokrągla się;
- 3) drzwi wykonane z materiału nieulegającego korozji, łatwo zmywalnego, nieprzepuszczalnego i nienasiąkliwego, odpornego na uszkodzenia; jeżeli drzwi wykonane są z drewna, obudowuje się je;
- 4) sufity o łatwej do oczyszczania powierzchni i o konstrukcji uniemożliwiającej gromadzenie się brudu lub pleśni;
- 5) urządzenia wentylacyjne i urządzenia wyciągowe do pary, wykluczające osadzanie się skroplin;
- 6) naturalne lub sztuczne oświetlenie niezmiennające barw oświetlanego obiektu, przy czym punkty świetlne zabezpiecza się osłonami;
- 7) instalacje doprowadzające wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi;
- 8) odpowiednią w stosunku do liczby pracowników liczbę umywalek z doprowadzoną bieżącą wodą o temperaturze 35—40°C, zaopatrzonych w środki do mycia i odkażania rąk, ręczniki jednorazowego użytku oraz pojemniki na zużyte ręczniki, przy czym kranie nie mogą być uruchamiane za pomocą dłoni lub przedramienia;
- 9) urządzenia do mycia sprzętu i urządzeń;
- 10) urządzenia zabezpieczające przed dostępem owadów i gryzoni, z tym że urządzenia do łapania owadów nie mogą być umieszczane w pomieszczeniach, w których znajdują się nieopakowane surowce, półprodukty i wyroby gotowe.

2. W zakładzie powinna znajdować się odpowiednia w stosunku do liczby pracowników liczba szatni podzielonych na część czystą i brudną, z nienasiąkliwymi, nieprzepuszczalnymi i łatwymi do mycia posadzkami oraz ścianami, rozdzielone strefą sanitarną wyposażo-

ną w natryski, umywalki zaopatrzone w higieniczne środki do osuszania rąk oraz w toalety, których drzwi nie mogą otwierać się bezpośrednio do pomieszczeń produkcyjnych; umywalki i spłuczki w tych pomieszczeniach nie mogą być obsługiwane ręcznie.

3. W zakładzie powinny znajdować się oddzielne pomieszczenia o powierzchni wystarczającej do przechowywania jaj oraz wyrobów gotowych — w zależności od ich rodzaju, w temperaturze otoczenia lub w warunkach chłodniczych, przy czym pomieszczenia chłodzone wyposaża się w termometry lub termometry z automatycznym rejestrowaniem temperatury.

4. W zakładzie powinny znajdować się pomieszczenia przeznaczone do:

- 1) wybijania jaj i zbierania ich zawartości oraz usuwania części skorupki i błon;
- 2) przechowywania dozwolonych substancji dodatkowych;
- 3) pakowania produktów jajczarskich;
- 4) przechowywania opakowań;
- 5) pasteryzacji produktów, jeżeli zakład nie posiada zamkniętego systemu pasteryzacji;
- 6) przechowywania środków myjących i odkażających.

5. W zakładzie powinny znajdować się urządzenia służące do:

- 1) transportu zawartości jaj;
- 2) mycia i odkażania jaj w przypadku jaj zanieczyszczonych;
- 3) pasteryzacji, z możliwością automatycznej kontroli i rejestracji temperatury, a w przypadku pasteryzacji ciągłej wyposażone dodatkowo w system wykluczający możliwość mieszania się produktów pasteryzowanych z niepasteryzowanymi;
- 4) natychmiastowego usuwania lub oddzielnego przechowywania pustych skorupki lub jaj i produktów jajczarskich nienadających się do spożycia przez ludzi;
- 5) pakowania produktów jajczarskich;
- 6) rozmrażania produktów jajczarskich, gdy są przeznaczone do dalszej obróbki;
- 7) mycia i odkażania stałych i przenośnych pojemników oraz zbiorników, usytuowane w oddzielnym pomieszczeniu lub wydzielonym miejscu.

§ 7. 1. Do zakładu doprowadza się bieżącą wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w ilości wystarczającej do celów produkcyjnych i sanitarnych.

2. Do wytwarzania pary technicznej oraz w celach przeciwpożarowych jest dopuszczalne używanie wody nieprzeznaczonej do spożycia przez ludzi, zwanej dalej „wodą do celów technicznych”.

3. Przewody z wodą do celów technicznych powinny być wyraźnie oznaczone i nie mogą przebiegać przez pomieszczenia produkcyjne lub magazynowe.

4. Odptyw wody z urządzeń, w których używa się wody do celów sanitarnych lub chłodniczych, łączy się bezpośrednio z kanalizacją.

Rozdział 3

Warunki sanitarne

§ 8. 1. Osoby, które wykonują czynności związane z pozyskiwaniem, przetwarzaniem lub składowaniem jaj, półproduktów jajczarskich, wyrobów gotowych, oraz osoby, które zajmują się pakowaniem jaj w opakowania jednostkowe, powinny używać czystej, w jasnym kolorze odzieży roboczej, obuwia roboczego, fartucha ochronnego oraz mieć nakrycie głowy całkowicie zasłaniające włosy.

2. Odzież roboczą zmienia się codziennie lub każdorazowo po jej zabrudzeniu.

3. Osoby, o których mowa w ust. 1:

- 1) powinny myć ręce przed każdorazowym przystąpieniem do pracy;
- 2) nie mogą podczas pracy nosić biżuterii lub zegarków;
- 3) powinny zabezpieczać skaleczenia lub otarcia rąk wodoodpornym opatrunkiem.

4. Palenie tytoniu, żucie tytoniu lub gumy, jedzenie i picie jest dopuszczalne tylko w pomieszczeniach lub miejscach wyznaczonych.

§ 9. 1. Urządzenia, sprzęt oraz pomieszczenia, w których znajdują się jaja, półprodukty jajczarskie i wyroby gotowe, utrzymuje się w warunkach sanitarnych i technicznych wykluczających ich zanieczyszczenie.

2. Urządzenia, sprzęt oraz pomieszczenia, o których mowa w ust. 1, powinny być wykonane z gładkich materiałów, łatwych do mycia, czyszczenia i odkażania, odpornych na korozję oraz nieuwalniających substancji chemicznych w ilościach mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego lub oddziałujących negatywnie na właściwości organoleptyczne produktów jajczarskich.

3. Niedopuszczalne jest wprowadzanie zwierząt na teren zakładu.

§ 10. 1. Środki myjące i odkażające oraz środki chemiczne przeciw szkodnikom przetrzymuje się w wydzielonym, zamykanym pomieszczeniu, a ich stosowanie nie może stwarzać zagrożenia zanieczyszczenia surowców lub wyrobów gotowych.

2. Urządzenia, sprzęt oraz pomieszczenia nie mogą być używane do celów niezgodnych z ich przeznaczeniem.

§ 11. Jaja oraz produkty jajczarskie dostarczone do zakładu przechowuje się w przeznaczonych do tego celu pomieszczeniach, o których mowa w § 6 ust. 3, przy czym tacek z jajami nie umieszcza się bezpośrednio na posadzce.

§ 12. 1. Jaja zanieczyszczone, po rozpakowaniu myje się i odkaża, a następnie suszy w wydzielonym po-

mieszczeniu przed dostarczeniem ich do pomieszczenia, w którym są wybijane.

2. Jaja inne niż kurze, indyjskie lub perlicze przetwarzają się oddzielnie.

3. Jeżeli urządzenia służące do przetwarzania jaj, o których mowa w ust. 2, wykorzystuje się również do przetwarzania jaj innych gatunków zwierząt, urządzenia te myje się i odkaża przed każdym wznowieniem produkcji.

§ 13. 1. Wybijanie jaj prowadzi się w sposób wykluczający ich skażenie, przy czym jaj nie zgniata się i nie odwirowuje.

2. Pozostałe po rozbiciu jaj skorupki i błony, a także jaja i produkty jajczarskie nienadające się do spożycia przez ludzi, usuwa się niezwłocznie lub przechowuje w wydzielonych miejscach, oddalonych od pomieszczeń produkcyjnych.

3. Skorupki, błony jaj i produkty, o których mowa w ust. 2, poddaje się niezwłocznie denaturacji w zakładzie, w którym je pozyskano.

§ 14. 1. Po wybiciu jaj białko, żółtko lub ich mieszanina, zwane dalej „półproduktami jajczarskimi”, poddaje się natychmiast obróbce cieplnej, z zastrzeżeniem § 15 i 16.

2. Obróbkę cieplną prowadzi się w sposób zapewniający zniszczenie mikroorganizmów patogennych.

3. W czasie obróbki cieplnej stale rejestruje się temperaturę, a zapisy temperatury dotyczące każdej partii jaj przechowuje się przez okres 2 lat.

4. Jeżeli obróbka cieplna, o której mowa w ust. 1, jest nieskuteczna, ponowną obróbkę wykonuje się natychmiast po pierwszej obróbce.

§ 15. 1. Jeżeli obróbka cieplna półproduktów jajczarskich, o której mowa w § 14 ust. 1, nie jest przeprowadzona natychmiast po wybiciu jaj, półprodukty te przechowuje się w postaci zamrożonej lub w temperaturze nieprzekraczającej 4°C.

2. Produkty jajczarskie nieprzeznaczone do odcukrzenia przechowuje się w temperaturze 4°C, nie dłużej niż 48 godzin.

§ 16. Półprodukty jajczarskie pozyskane w innym zakładzie niż zakład przetwarzający produkty jajczarskie poddaje się obróbce cieplnej, jeżeli:

- 1) po pozyskaniu zostały zamrożone lub schłodzone do temperatury nie wyższej niż 4°C; w przypadku schłodzenia poddaje się je obróbce cieplnej w ciągu 48 godzin od wybicia jaj, z których zostały wytworzone, z wyłączeniem półproduktów jajczarskich przeznaczonych do odcukrzenia;
- 2) na opakowaniach półproduktów jajczarskich umieszcza się informację, że są to półprodukty jajczarskie niepasteryzowane przeznaczone do dalszej obróbki, oraz podaje się datę i godzinę wybicia jaj.

§ 17. Bezpośrednio po wytworzeniu produkty jajczarskie suszy się lub schładza do temperatury nie wyższej niż 4°C albo zamraża.

§ 18. Każdą partię produktów jajczarskich bada się w celu ustalenia, czy spełnia ona wymogi dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych i fizycznych, określonych w załączniku do rozporządzenia, oraz czy spełnia ona wymogi dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń mikrobiologicznych określonych w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Rozdział 4

Warunki weterynaryjne wymagane przy pakowaniu, znakowaniu i przechowywaniu produktów jajczarskich

§ 19. 1. Produkty jajczarskie pakuje się w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniem, a opakowania dostarcza się sukcesywnie do pomieszczenia służącego do pakowania, aby nie następowało ich gromadzenie na stanowisku pakowania.

2. Opakowania powinny spełniać wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

3. Materiały opakowaniowe:

- 1) nie mogą powodować zmian organoleptycznych produktów jajczarskich;
- 2) nie mogą powodować przenikania do produktów jajczarskich substancji szkodliwych dla zdrowia ludzi;
- 3) powinny być wytrzymałe i zabezpieczać produkty jajczarskie przed zanieczyszczeniem.

4. Materiały opakowaniowe przechowuje się w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu, w sposób wykluczający bezpośredni kontakt ze ścianami i posadzkami.

5. Do pakowania produktów jajczarskich używa się opakowań czystych, przy czym opakowania wielokrotnego użytku myje się i odkaża każdorazowo przed powtórny użyciem.

6. Po zapakowaniu produktu opakowanie zamyka się i składa w pomieszczeniu służącym do jego przechowywania.

7. Opakowania wielokrotnego użytku przeznaczone do produktów jajczarskich mogą być wykorzystane do pakowania innych artykułów spożywczych, jeżeli przed kolejnym użyciem zostaną umyte i odkażone.

8. Opakowania transportowe do przewozu produktów jajczarskich w ilościach hurtowych, oprócz warunków określonych w ust. 3, powinny być w szczególności:

- 1) skonstruowane w sposób umożliwiający całkowite usunięcie półproduktów lub produktów jajczarskich, a jeżeli są one wyposażone w zawory, to powinny one być łatwe do odłączenia, rozebrania, mycia, czyszczenia i odkażania;

- 2) wykonane z gładkiego materiału, łatwego do mycia, czyszczenia i odkażania, odpornego na korozję;
- 3) czyszczone, myte, odkażane i płukane natychmiast po każdorazowym użyciu, a jeżeli to konieczne, również przed powtórным użyciem;
- 4) zamknięte po ich napełnieniu;
- 5) przeznaczone wyłącznie do transportu półproduktów i produktów jajczarskich.

§ 20. 1. Produkty jajczarskie oprócz oznakowania określonego w odrębnych przepisach zaopatruje się w numer partii produkcyjnej oraz w znak weterynaryjny umieszczony na wyrobie gotowym, opakowaniu jednostkowym lub na etykiecie umieszczonej na tym opakowaniu; otwarcie opakowania powoduje zniszczenie znaku weterynaryjnego.

2. Znakowanie produktów gotowych odbywa się w zakładzie bezpośrednio po ich wytworzeniu; znaki te powinny być czytelne i trwałe.

3. Jeżeli produkty gotowe są umieszczane w opakowaniach zbiorczych, opakowania te również oznaczają się znakiem weterynaryjnym.

4. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1, zawiera:

- 1) w górnej części — litery PL;
- 2) w środku — numer weterynaryjny zakładu;
- 3) w dolnej części — litery IW.

5. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1, dla produktów wyprodukowanych w zakładach dopuszczonych do produkcji na rynek Unii Europejskiej lub innych państw, ma kształt owalny o wymiarach: szerokość 3 cm i wysokość 2 cm, przy czym wysokość cyfr i liter powinna wynosić 0,2 cm.

6. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 1, dla produktów wyprodukowanych w zakładach zakwalifikowanych do prowadzenia sprzedaży na rynek krajowy, ma kształt okrągły o wymiarach: średnica 3 cm, przy czym wysokość cyfr i liter powinna wynosić 0,2 cm.

7. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 3, dla produktów wyprodukowanych w zakładach dopuszczonych do produkcji na rynek Unii Europejskiej lub innych państw, ma kształt owalny o wymiarach: szerokość 6,5 cm, wysokość 4,5 cm, przy czym wysokość cyfr powinna wynosić 1 cm, a liter 0,8 cm.

8. Znak weterynaryjny, o którym mowa w ust. 3, dla produktów wyprodukowanych w zakładach zakwalifikowanych do prowadzenia sprzedaży na rynek krajowy, ma kształt okrągły o wymiarach: średnica 6 cm, przy czym wysokość cyfr powinna wynosić 1 cm, a liter 0,8 cm.

§ 21. Przesyłkom produktów jajczarskich towarzyszą handlowe dokumenty identyfikacyjne określające w szczególności:

- 1) rodzaj produktów z wyszczególnieniem gatunków zwierząt, z których pozyskano jaja do ich wytworzenia;
- 2) numer partii produkcyjnej;

- 3) przeznaczenie produktów jajczarskich;
- 4) imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres podmiotu prowadzącego działalność w zakresie przetwórstwa produktów jajczarskich albo nazwę i adres siedziby firmy;
- 5) weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu.

§ 22. 1. W pomieszczeniach służących do przechowywania półproduktów i produktów jajczarskich zapewnia się swobodny obieg powietrza wokół tych półproduktów i produktów.

2. Temperatury przechowywania produktów jajczarskich nie mogą być wyższe od:

- 1) minus 18°C — dla produktów głęboko zamrożonych;
- 2) minus 12°C — dla produktów zamrożonych;
- 3) 4°C dla produktów schłodzonych.

3. Temperatury przechowywania stale się rejestruje, a szybkość schładzania ustala się tak, aby produkty jajczarskie osiągały temperatury, o których mowa w ust. 2, w najkrótszym czasie.

4. Przy transporcie produktów jajczarskich zapewnia się utrzymywanie temperatur, o których mowa w ust. 2.

Rozdział 5

Warunki weterynaryjne wymagane przy pozyskiwaniu jaj konsumpcyjnych

§ 23. Gospodarstwo zajmujące się pozyskiwaniem jaj może je dostarczać do:

- 1) punktu odbioru jaj;
- 2) zakładów pakowania;
- 3) zakładów przemysłu spożywczego lub do zakładów przemysłu innego niż spożywczy.

§ 24. 1. Gospodarstwa zajmujące się pozyskiwaniem jaj, punkty odbioru jaj oraz zakłady pakowania jaj wyposaża się w:

- 1) wentylację i oświetlenie pomieszczeń, w których przechowuje się jaja;
- 2) sprzęt do mycia i odkażania;
- 3) urządzenia zabezpieczające jaja przed nadmiernymi wahaniami temperatury zewnętrznej;
- 4) urządzenia doprowadzające wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

2. W pomieszczeniach, o których mowa w ust. 1, dopuszcza się przechowywanie innych produktów, jeżeli nie spowoduje to przenikania do jaj obcych zapachów.

3. Zakłady pakowania jaj wyposaża się w urządzenia służące do:

- 1) prześwietlania jaj;
- 2) określania wysokości komory powietrznej;

- 3) sortowania jaj według klas wagowych;
- 4) ważenia jaj;
- 5) znakowania jaj;
- 6) mycia i odkażania pomieszczeń i sprzętu.

Rozdział 6

**Pakowanie,
składowanie i transport jaj konsumpcyjnych**

§ 25. 1. Opakowania jednostkowe i transportowe powinny być czyste, suche, nieuszkodzone i odporne na uderzenia oraz wykonane z tworzywa, które zabezpieczy jaja przed obcymi zapachami i innymi czynnikami mogącymi mieć wpływ na jakość zdrowotną jaj.

2. Opakowania transportowe mogą być używane powtórnie, jeżeli:

- 1) spełniają wymagania, o których mowa w ust. 1;
- 2) nie zawierają innych oznakowań, które mogłyby wprowadzać w błąd.

3. Stosowanie potworne opakowań jednostkowych jest niedopuszczalne.

§ 26. 1. Jaja konsumpcyjne składa się w pomieszczeniach czystych, suchych, bez obcych zapachów i bezpośredniego działania promieni słonecznych.

2. Jaja konsumpcyjne przewozi się środkami transportu krytymi, czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, zabezpieczającymi ładunek przed opadami at-

mosferycznymi, mrozem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i zanieczyszczeniem.

§ 27. Warunki wymagane przy klasyfikacji i znakowaniu jaj konsumpcyjnych określają odrębne przepisy.

Rozdział 7

Przepisy końcowe

§ 28. Przepis § 21 stosuje się od dnia uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

§ 29. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.³⁾

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 11 lutego 1999 r. w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych wymaganych przy produkcji lub przechowywaniu niektórych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 20, poz. 176), które w zakresie dotyczącym produkcji lub przechowywania jaj i produktów jajczarskich było zachowane w mocy do dnia 31 grudnia 2002 r. na podstawie art. 5 ustawy z dnia 25 lipca 2001 r. o zmianie ustawy o zawodzie lekarza weterynarii i izbach lekarsko-weterynaryjnych, ustawy o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz o Inspekcji Weterynaryjnej oraz ustawy o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich (Dz. U. Nr 129, poz. 1438 i Nr 154, poz. 1790, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 461).

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 lutego 2003 r. (poz. 461)

**MAKSYMALNE DOPUSZCZALNE POZIOMY POZOSTAŁOŚCI CHEMICZNYCH I FIZYCZNYCH
W PRODUKTACH JAJCZARSKICH**

Rodzaj zanieczyszczenia	Dopuszczalny poziom
3-OH kwas masłowy	10 mg/kg w suchej masie po obróbce termicznej
kwas mlekowy	1 000 mg/kg w suchej masie przed obróbką termiczną
kwas bursztynowy	25 mg/kg w suchej masie przed obróbką termiczną
pozostałości błon i skorupki	100 mg/kg