

## UCHWAŁA Nr 152 RADY MINISTROW

z dnia 21 lipca 1971 r.

**w sprawie kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz przestrzegania higieny w zakładach produkujących i wprowadzających je do obrotu.**

Na podstawie art. 17 ust. 2 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245) Rada Ministrów uchwala, co następuje:

§ 1. 1. Zakłady produkujące i zakłady wprowadzające do obrotu środki spożywcze są obowiązane do zorganizowania i sprawowania wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych oraz do przestrzegania związanych z tą działalnością wymagań higieny.

2. Czynności kontroli wewnętrznej w zakresie, o którym mowa w ust. 1, wykonują pracownicy zatrudnieni na określonych stanowiskach pracy, związanych bezpośrednio z produkcją środków spożywczych, ich magazynowaniem lub obrotem oraz osoby kierujące i kontrolujące produkcję.

3. Szczegółowe zasady organizacji i działania kontroli wewnętrznej oraz tryb i zakres przeprowadzania badań laboratoryjnych określają przepisy szczegółowe, wydane w trybie przewidzianym w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245).

§ 2. 1. Kontrola wewnętrzna jakości zdrowotnej środków spożywczych obejmuje w szczególności:

1) w toku czynności związanych z produkcją:

- a) bieżącą i okresową ocenę jakości składników (surowców i półfabrykatów) i wyrobów gotowych oraz opakowań bezpośrednich, warunków przechowywania

i innych wymagań sanitarnych określonych w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności lub w normach przedmiotowych,

- b) prawidłowość procesów technologicznych,
  - c) ocenę jakości zdrowotnej, przeprowadzaną w ramach odbioru jakościowego wytwarzanych wyrobów,
  - d) prawidłowość stosowania dodatkowych substancji dozwolonych;
- 2) w toku czynności związanych z magazynowaniem:
- a) bieżącą i okresową ocenę warunków magazynowych ze szczególnym uwzględnieniem temperatury, wilgotności i zabezpieczenia przed szkodnikami,
  - b) okresową ocenę magazynowanych środków spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem kontroli terminów przydatności danych środków do spożycia oraz ocenę przestrzegania zasad postępowania ze środkami spożywczymi oznaczonymi tymi terminami;
- 3) w toku innych czynności związanych z obrotem:
- a) bieżącą i okresową ocenę środków spożywczych w postaci gotowej do dalszego obrotu (ocena stanu danego środka oraz jego opakowania jednostkowego bezpośredniego, a w miarę potrzeby również opakowania zbiorczego),
  - b) przestrzeganie określonych dla danego środka terminów przydatności i warunków przechowywania,
  - c) przestrzeganie szczególnych warunków ustalonych w zezwoleniu na wprowadzenie określonego środka do produkcji lub do obrotu.

2. Zadania określone w ust. 1 powinny być odpowiednio wykonywane za pomocą badań organoleptycznych, badań laboratoryjnych (fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych) i przy użyciu właściwej aparatury pomiarowej.

§ 3. Kontrola wewnętrzna przestrzegania wymagań higieny obejmuje w szczególności bieżącą i okresową ocenę:

- 1) stanu sanitarnego, na który składa się stan techniczny oraz stan czystości i porządku:
  - a) otoczenia zewnętrznego zakładu, ze szczególnym uwzględnieniem zanieczyszczenia powietrza, stężenia zapachów i gospodarki ściekami,
  - b) całego obszaru zajmowanego przez zakład,
  - c) poszczególnych obiektów (budynków) ze szczególnym uwzględnieniem obiektów wykorzystanych do produkcji oraz do magazynowania surowców i wyrobów gotowych,
  - d) poszczególnych stanowisk pracy, aparatury, urządzeń i maszyn,
  - e) pomieszczeń i urządzeń sanitarnych,
- 2) zabezpieczenia zakładu i poszczególnych jego pomieszczeń przed owadami i gryzoniami,
- 3) prawidłowego magazynowania dozwolonych substancji dodatkowych, środków do mycia oraz środków dezynfekcyjnych i dezynsekcyjnych,
- 4) wyników przeprowadzanych zabiegów dezynfekcyjnych, dezynsekcyjnych i deratyzacyjnych,
- 5) stanu sanitarnego środków transportu wewnętrznego i zewnętrznego, należących do danego zakładu, oraz innych środków transportu przeznaczonych do przywożenia lub wywożenia środków żywności,
- 6) przestrzegania wymagań określonych w przepisach o warunkach zdrowotnych pracowników zatrudnionych przy produkcji lub obrocie środków spożywczych.

§ 4. 1. O uchybieniach stwierdzonych w toku produkcji środków spożywczych, w ich magazynowaniu lub obrocie należy bezwzględnie zawiadomić:

- 1) pracownika odpowiedzialnego za prawidłowe wykonanie danej czynności produkcyjnej lub związanej z magazynowaniem albo z obrotem oraz bezpośredniego przełożonego tego pracownika,
- 2) kierownika zakładu lub jego zastępcę do spraw technicznych lub produkcyjnych, jeżeli do usunięcia uchybienia niezbędne jest podjęcie działania przekraczającego zadania pracownika określonego w pkt 1,
- 3) osobę odpowiedzialną za kontrolę wewnętrzną, jeżeli celowe jest przeprowadzenie badań należących do jej zakresu działania.

2. O uchybieniach stwierdzonych w czasie kontroli wewnętrznej należy zawiadomić niezwłocznie osoby wymienione w ust. 1 pkt 1 i 2, a ponadto, jeżeli stwierdzono niewłaściwą jakość określonej partii środków spożywczych — również powiatowego (miejskiego w mieście stanowiącym powiat) inspektora sanitarnego.

3. W razie stwierdzenia okoliczności, o których mowa w ust. 2, osoba odpowiedzialna za przeprowadzenie kontroli wewnętrznej wydaje doraźne zarządzenie o zabezpieczeniu danej partii środków spożywczych do czasu podjęcia odpowiednich ustaleń przez państwowego inspektora sanitarnego.

§ 5. Zadania samokontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych powinny być objęte regulaminem czynności dla poszczególnych stanowisk.

§ 6. 1. Minister Zdrowia i Opieki Społecznej w porozumieniu z zainteresowanymi ministrami określi wymagane kwalifikacje pracowników sprawujących kontrolę wewnętrzną w myśl § 1 ust. 2.

2. W zakładach produkujących dietetyczne środki spożywcze ustalenie osób właściwych w myśl § 1 ust. 2 następuje w porozumieniu z wojewódzkim inspektorem sanitarnym.

§ 7. Zasady kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych i używek przewożonych polskimi statkami morskimi w celu wprowadzenia do obrotu w kraju ustali Minister Żeglugi w porozumieniu z Ministrem Zdrowia i Opieki Społecznej.

§ 8. W sprawach nie unormowanych w niniejszej uchwale do komórek kontroli wewnętrznej i pracowników tych komórek stosuje się odpowiednio przepisy o zasadach organizacji kontroli jakości w przedsiębiorstwach przemysłowych.

§ 9. W uchwale nr 122 Rady Ministrów z dnia 3 sierpnia 1970 r. w sprawie zasad organizacji kontroli jakości w przedsiębiorstwach przemysłowych (Monitor Polski Nr 27, poz. 222) wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w § 9 skreśla się ust. 3,
- 2) po § 12 dodaje się nowy § 12a w brzmieniu:

„§ 12a. Zasady kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych regulują przepisy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.”

§ 10. Obowiązek zorganizowania i sprawowania kontroli wewnętrznej nie dotyczy przedsiębiorstw handlu zagranicznego z wyjątkiem sklepów „Baltona”.

§ 11. Wykonanie uchwały porucza się Ministrowi Zdrowia i Opieki Społecznej oraz innym właściwym ministrom.

§ 12. Uchwała wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Prezes Rady Ministrów: P. Jaroszewicz