

545**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 17 kwietnia 2007 r.

w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Na podstawie art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa sposób, miejsce, czas oraz warunki pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, zwane dalej „zakładami”.

§ 2. Kierujący zakładem lub osoba przez niego upoważniona wyznacza osobę odpowiedzialną w zakładzie za pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.

§ 3. Probki każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150 g w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmażeryjnych, sałatek oraz lodów.

§ 4. 1. Probkę pobiera się czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi przyrządami metalowymi i przechowuje w opakowaniach jednorazowych przeznaczonych do tego celu lub w innych czystych, wyparzonych lub wygotowanych naczyniach szklanych, porcelanowych lub emaliowanych, albo w innych pojemnikach jednorazowych, szczelnie zakręcanych, zamykanych lub przykrywanych, odpowiadających wymaganiom materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonym w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w przepisach odrębnych Unii Europejskiej²⁾.

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 131, poz. 924).

²⁾ Wymagania dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określają przepisy rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4).

2. Na opakowaniu, naczyniu lub pojemniku przeznaczonym do przechowywania próbki umieszcza się w sposób trwały napis określający zawartość, datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbkę.

3. Jeżeli do przygotowania potrawy użyty został środek spożywczy z konserwy, napis na naczyniu musi zawierać ponadto datę i godzinę otwarcia konserwy oraz dane umieszczone na jej opakowaniu dotyczące producenta, daty produkcji lub terminu przydatności do spożycia.

4. Na opakowaniu, naczyniu lub pojemniku z próbką potrawy lub wyrobu garmażeryjnego, o których mowa w § 3 oraz w art. 72 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, umieszcza się datę i godzinę pobrania próbki lub dostarczenia danego wyrobu garmażeryjnego do zakładu.

§ 5. 1. Zakład przechowuje próbki, przez co najmniej 3 dni, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury +4°C lub niższej, w zależności od przechowywanego produktu.

2. Miejsce przechowywania próbek musi być tak zabezpieczone, aby dostęp do niego posiadał tylko kierujący zakładem lub osoba przez niego upoważniona.

§ 6. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 kwietnia 2004 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 84, poz. 795).

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

Minister Zdrowia: *Z. Religa*