

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 2006 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 przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

§ 2.

Kierujący zakładem żywienia zbiorowego typu zamkniętego, zwanego dalej „zakładem” lub osoba przez niego upoważniona wyznacza osobę odpowiedzialną w zakładzie za pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku.

§ 3.

Próbki pobierane są bezpośrednio przed wydaniem posiłków do spożycia z reprezentatywnej części potrawy tak, aby próbka zawierała możliwie wszystkie jej składniki, w następujących ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych:

- 1) zupy - po 50 g;
- 2) mięso, potrawy mięsne i rybne - po 50 g;
- 3) wędliny i wyroby wędliniarskie - po 50 g w jednym kawałku;
- 4) warzywa gotowane, sosy, potrawy mączne oraz mleczne, leguminy - po 50 g;
- 5) wyroby garmażeryjne - po 50 g;
- 6) sałatki - po 50 g;
- 7) lody - po 50 g.

§ 4.

1. Próbkę 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, szczelnie zakręcanych, zamykanych lub przykrywanych, odpowiadających wymaganiom określonym w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w przepisach Unii Europejskiej²⁾.

2. Na naczyniu 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 naczyniu z próbką wyrobu garmażeryjnego, o którym mowa w § 3, umieszcza się datę i godzinę dostarczenia danego wyrobu do zakładu.

§ 5.

1. Zakład przechowuje próbki przez 48 godzin, licząc od chwili ich pobrania, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury stałej nie niższej niż 0 °C i nie wyższej niż +4 °C, z wyłączeniem próbek lodów, które przechowuje się w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.

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

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 uchylającej dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4).

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).

Projekt określa szczegółowe kwestie dotyczące pobierania i przechowywania próbek potraw wchodzących w skład posiłków przygotowywanych przez zakłady żywienia zbiorowego i zakłady produkujące wyroby garmażeryjne.

Niniejsze rozporządzenie zastąpi 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).

Projektowane rozporządzenie nie podlega procedurze notyfikacji w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039, z późn. zm.).

Projektowane rozporządzenie nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Projekt rozporządzenia jest zgodny z prawem UE.

Ocena Skutków Regulacji

projektu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

1. Podmioty, na które oddziałują projektowane regulacje

Projektowane rozporządzenie obejmuje zakresem regulacji zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego i zakłady produkujące wyroby garmażeryjne.

2. Wyniki przeprowadzonych konsultacji.

W ramach konsultacji projekt zostanie przekazany związkom i zrzeszeniom przedsiębiorców branży spożywczej zajmujących się produkcją i obrotem żywnością, w tym Radzie Gospodarki Żywnościowej oraz organizacjom konsumentów – Radzie Krajowej Federacji Konsumentów, Stowarzyszeniu Konsumentów Polskich i Stowarzyszeniu Ochrony Zdrowia Konsumentów. Wyniki konsultacji zostaną omówionej w niniejszej ocenie po ich zakończeniu. Projekt zostanie również opublikowany na stronach Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Zdrowia.

3. Wpływ regulacji na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.

Projektowane regulacje nie będą miały wpływu na budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.

4. Wpływ regulacji na rynek pracy.

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na rynek pracy.

5. Wpływ regulacji na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość.

Projektowane regulacje nie będą miały wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość.

6. Wpływ regulacji na sytuację i rozwój regionalny.

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na sytuację i rozwój regionalny.

7. Wpływ regulacji na zdrowie ludzi.

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na zdrowie ludzi.