

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

z dnia 31 lipca 2006 r.

**zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków napromieniania środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności, które mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, ich wykazów, maksymalnych dawek napromieniania oraz wymagań w zakresie znakowania i wprowadzania do obrotu**

Na podstawie art. 8 ust. 3 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 i Nr 178, poz. 1480) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2003 r. w sprawie warunków napromienia-

nia środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności, które mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, ich wykazów, maksymalnych dawek napromieniania oraz wymagań w zakresie znakowania i wprowadzania do obrotu (Dz. U. Nr 37, poz. 327) załącznik nr 1 otrzymuje brzmienie określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

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

Minister Zdrowia: *Z. Religa*

<sup>1)</sup> 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).

Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 lipca 2006 r. (poz. 1049)

**WYKAZ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH, KTÓRE MOGĄ BYĆ PODDANE DZIAŁANIU PROMIENIOWANIA JONIZUJĄCEGO ORAZ JEGO MAKSYMALNE DOPUSZCZALNE DAWKI**

| Lp. | Rodzaj środka spożywczego                                                                 | Cel napromienienia                          | Dawka* kGy |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------|
| 1   | Ziemniaki                                                                                 | hamowanie kiełkowania                       | 0,025—0,10 |
| 2   | Cebula                                                                                    | hamowanie kiełkowania                       | do 0,060   |
| 3   | Czosnek                                                                                   | hamowanie kiełkowania                       | 0,030—0,15 |
| 4   | Pieczarki                                                                                 | zahamowanie wzrostu i starzenia się grzybów | 1,0        |
| 5   | Przyprawy suche, w tym suszone aromatyczne zioła, przyprawy korzenne i przyprawy warzywne | obniżenie zanieczyszczeń biologicznych      | 10,0       |
| 6   | Pieczarki suszone                                                                         | obniżenie zanieczyszczeń biologicznych      | 1,0        |
| 7   | Suszone warzywa                                                                           | obniżenie zanieczyszczeń biologicznych      | 1,0        |

Objaśnienie:

\* Wartość górnej granicy przedziału stanowi maksymalną dopuszczalną dawkę.