

Warszawa, dnia 28 czerwca 2012 r.

Poz. 728

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 19 czerwca 2012 r.

w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych

Na podstawie art. 78 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

- § 1. Ustala się wykaz laboratoriów referencyjnych stanowiący załącznik do rozporządzenia.
- § 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.³⁾

Minister Zdrowia: *B.A. Arłukowicz*

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 listopada 2011 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 248, poz. 1495 i Nr 284, poz. 1672).

²⁾ Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2010 r. Nr 182, poz. 1228 i Nr 230, poz. 1511 oraz z 2011 r. Nr 106, poz. 622, Nr 122, poz. 696 i Nr 171, poz. 1016.

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych (Dz. U. Nr 97, poz. 976), które traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia zgodnie z art. 126 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, Nr 182, poz. 1228 i Nr 230, poz. 1511 oraz z 2011 r. Nr 106, poz. 622, Nr 122, poz. 696 i Nr 171, poz. 1016).

Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 19 czerwca 2012 r. (poz. 728)

WYKAZ LABORATORIÓW REFERENCYJNYCH

Laboratorium referencyjne	Adres	Przedmiot badań	Rodzaje badań
1	2	3	4
1. Instytut Żywności i Żywienia	ul. Powsińska 61/63 02-903 Warszawa	Żywność, w tym środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementy diety	<ul style="list-style-type: none"> - tłuszcz ogółem - skład kwasów tłuszczowych, w tym izomery trans - akryloamid - sztuczne środki słodzące, w tym m.in. aspartam, acesulfam K, sacharyna - kwas benzoesowy - kofeina - cholesterol - sterole roślinne - obecność termotolerancyjnych szczepów <i>Campylobacter</i> - zawartość bakterii probiotycznych
		Sól kuchenna	<ul style="list-style-type: none"> - jod (I)
		Żywność, w tym środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementy diety	<ul style="list-style-type: none"> - wartość energetyczna - białko i jego skład aminokwasowy, wartość odżywcza białka - błonnik pokarmowy - popiół - składniki mineralne: wapń (Ca), fosfor (P), żelazo (Fe), magnez (Mg), miedź (Cu), cynk (Zn), mangan (Mn), sód (Na), potas (K) - witaminy rozpuszczalne w wodzie (witamina C, tiamina B₁, ryboflawina B₂, niacyna) - witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (witamina A, E)

1	2	3	4
2. Regionalne Laboratorium Badań Żywności Genetycznie Modyfikowanej w Tarnobrzegu	ul. 1 Maja 5 39-400 Tarnobrzeg	Żywność zmodyfikowana genetycznie	– zawartość materiału genetycznie zmodyfikowanego
3. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny	ul. Chocimska 24 00-791 Warszawa	Żywność, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	– azotany i azotyny
		Żywność pochodzenia roślinnego, środki spożywcze wieloskładnikowe, substancje dodatkowe, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementy diety	– pierwiastki szkodliwe dla zdrowia: ołów (Pb), kadm (Cd), rtęć (Hg), arsen (As), cynk (Zn), cyna (Sn), miedź (Cu), glin (Al)
		Żywność pochodzenia roślinnego, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym dla niemowląt i małych dzieci	– mikotoksyny: aflatoksyny B ₁ , B ₂ , G ₁ i G ₂ ; ochratoksyna A; patullina; deoksyniwalenol: zearalenon; fumonizyny B ₁ i B ₂ ; toksyny T-2 i HT-2
		Żywność, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym dla niemowląt i małych dzieci	– aflatoksyna M ₁

1	2	3	4
		Żywność	– barwniki: Sudan I-IV, Sudan Red 7B, Para Red
		Ryby i przetwory z ryb z obrotu	– histamina
		Żywność pochodzenia roślinnego, środki spożywcze wieloskładnikowe, substancje dodatkowe, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	<ul style="list-style-type: none"> – wykrywanie obecności: pałeczek <i>Salmonella</i>, <i>Yersinia enterocolitica</i>, <i>Escherichia coli</i> O:157, <i>Enterobacter sakazakii</i> (<i>Cronobacter sakazakii</i>) – wykrywanie obecności i oznaczanie liczby <i>Listeria monocytogenes</i> – wykrywanie obecności i oznaczanie liczby <i>Staphylococcus aureus</i> i wykrywanie obecności enterotoksyn gronkowcowych – oznaczanie liczby <i>Escherichia coli</i> – oznaczanie liczby drożdży i pleśni
		Żywność pochodzenia roślinnego, środki spożywcze wieloskładnikowe, substancje dodatkowe, produkty dietetyczne	– oznaczanie liczby <i>Clostridium perfringens</i>
		Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	<ul style="list-style-type: none"> – badanie migracji globalnej z wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – badanie migracji ołowiu, kadmu, niklu i chromu z wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
		Żywność	– 3-monochloropropano-1,2-diol(3-MCPD)
		Żywność	– wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA)

1	2	3	4
4. Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- -Epidemiologicz- nej w Warszawie – Pracownia Badania Pozostałości Pestycydów	ul. Żelazna 79 00-875 Warszawa	Żywność pochodzenia roślinnego – owoce, warzywa (świeże, mrożone, suszone), grzyby, ziarno zbóż, produkty przetworzone (soki, koncentraty) i wieloskładnikowe	– pozostałości pestycydów z grupy chloroorganicznych, fosforoorganicznych, azotoorganicznych, benzimidazoli, pyretroidów, karbaminianów, ditiokarbaminianów, innych grup chemicznych
		Żywność pochodzenia roślinnego – ziarno zbóż	– pozostałości bromku metylu – pozostałości amitrazu, 2,4-D
		Żywność pochodzenia roślinnego – konserwy warzywno-mięsne, produkty zbożowo-mleczne, żywność dla niemowląt i małych dzieci	– pozostałości pestycydów z grupy chloroorganicznych, fosforoorganicznych, azotoorganicznych, benzimidazoli, pyretroidów, karbaminianów, ditiokarbaminianów, innych grup chemicznych – pozostałości kamfechloru (kongenery nr 26, 50, 62)
		Żywność pochodzenia zwierzęcego – mleko, masło, jaja, szynka, mięso	– pozostałości pestycydów z grupy chloroorganicznych, fosforoorganicznych, pyretroidów – pozostałości kamfechloru (kongenery nr 26, 50, 62)
5. Instytut Chemii i Techniki Jądrowej – Samodzielne Laboratorium Identyfikacji Napromieniania Żywności	ul. Dorodna 16 03-195 Warszawa	Żywność	– jakościowe badania obecności napromienianych składników