Warszawa, dnia 30 października 2017 r.

Poz. 2012

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA[1)]

z dnia 5 października 2017 r.

w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności

Na podstawie art. 75 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 i 60) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa wysokość opłat mających na celu pokrycie kosztów ponoszonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej za czynności wykonywane w ramach urzędowych kontroli żywności, w tym metody obliczania niektórych opłat, stawki opłat oraz sposób wnoszenia opłat.

§ 2. 1. Opłaty za czynności wykonywane przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności obejmują koszty wykonania następujących czynności:

1) czynności kontrolnych w zakresie spełniania przez podmiot działający na rynku spożywczym obowiązujących wymagań prawa żywnościowego;

2) oceny spełniania wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności przez środki spożywcze oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w tym:

   a) oceny cech organoleptycznych,

   b) pobrania próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych,

   c) wykonania badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz przedstawienia ich wyników;

3) innych niż określone w pkt 1 i 2 czynności kontrolnych w ramach granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym wydania świadectwa stwierdzającego spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub materiał i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością lub sporządzenia wspólnotowego dokumentu wejścia (CED – Common Entry Document).

2. Koszty, o których mowa w ust. 1, obejmują również inne uzasadnione wydatki poniesione w związku z:

1) dojazdem do miejsca wykonania czynności;

2) kontrolą dokumentów;

3) wysłaniem próbek do badań laboratoryjnych;

4) kontrolą prawidłowości procesów technologicznych, warunków produkcji, magazynowania i transportu środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

---

1) Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. poz. 1908).

§ 3. Stawka opłaty za wykonanie czynności, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1, obejmuje:

1) stawkę ryczałtową z tytułu przeprowadzenia czynności kontrolnych – 52 zł oraz

2) stawkę ryczałtową za każdą rozpoczętą godzinę przeprowadzenia czynności kontrolnych – 17 zł.

§ 4. 1. Stawki opłat za wykonanie czynności, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. a i b, dotyczących jednego środka spożywczego lub materiału i wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością wynoszą:

1) ocena cech organoleptycznych – 9 zł;

2) prawidłowość oznakowania, prezentacji i reklamy:

   a) środków spożywczych powszechnego spożycia lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 23 zł,

   b) suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi – 52 zł;

3) proste pobranie próbek – 17 zł;

4) złożone pobranie próbek – 52 zł.

2. Czynność, o której mowa w ust. 1 pkt 3, obejmuje pobranie próbki bez konieczności dzielenia lub mieszania poszczególnych składników środka spożywczego.

3. Czynność, o której mowa w ust. 1 pkt 4, obejmuje, wymagające użycia sterylnego sprzętu i opakowania, wydzielenie określonej części reprezentatywnej z całej partii lub pobranie kilku części lub składników środka spożywczego i ich wymieszanie w celu uzyskania próbki reprezentatywnej dla danego środka spożywczego.

§ 5. 1. Stawki opłat za wykonanie badań laboratoryjnych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. c, określa załącznik do rozporządzenia.

2. W przypadku konieczności wykonania badania laboratoryjnego, dla którego w załączniku do rozporządzenia nie określono stawki opłaty, przy ustalaniu wysokości opłaty uwzględnia się stawkę za badanie takiego samego rodzaju.

§ 6. Stawki opłat za wykonanie czynności, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3, wynoszą:

1) kontrola dokumentacji jednej partii towaru zgłoszonego do granicznej kontroli sanitarnej – 17 zł;

2) oględziny jednej partii towaru o masie:

   a) poniżej 1 tony za 1 kontener lub pojemnik – 17 zł,

   b) od 1 do 10 ton – 100 zł,

   c) powyżej 10 ton do 25 ton – 200 zł,

   d) powyżej 25 ton do 60 ton – 300 zł,

   e) powyżej 60 ton – 500 zł;

3) kontrola jednej partii towaru przewożonego w samochodzie, autocysternie, cysternie, wagonie kolejowym lub na statku – 41 zł;

4) w przypadku świadectwa lub innego dokumentu, stwierdzającego spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub materiał i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością za:

   a) jego sporządzenie – 35 zł,

   b) każdy kolejny środek spożywczy lub materiał i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością ujęty w świadectwie lub innym dokumencie – 15 zł,

   c) każdy dodatkowy, żądany przez stronę, egzemplarz świadectwa lub innego dokumentu – 5 zł;

5) sporządzenie wspólnotowego dokumentu wejścia (CED – Common Entry Document) – 35 zł.

§ 7. Opłaty za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności są wnoszone:

1) gotówką do kasy właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej albo

2) na wskazany rachunek bankowy właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej, albo

3) na wskazany rachunek bankowy właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji albo Wojskowej Inspekcji Sanitarnej.

§ 8. Do ustalania wysokości opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności, wszczętych i niezakończonych przed dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, stosuje się przepisy dotychczasowe.

§ 9. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. poz. 656 oraz z 2011 r. poz. 95).

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

Minister Zdrowia: *K. Radziwiłł*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 5 października 2017 r. (poz. 2012)

STAWKI OPŁAT ZA WYKONANIE BADAŃ LABORATORYJNYCH POBRANYCH PRÓBEK ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH LUB MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

I. Badania fizykochemiczne

Lp.	Rodzaj oznaczenia	Stawka w zł
1	2	3
1	Alkohol etylowy: 1) metoda piknometryczna bez destylacji 2) metoda piknometryczna z destylacją 3) metoda areometryczna 4) metoda chromatograficzna GC	 59 85 9 73
2	Alkohol etylowy – fuzle: metoda kolorymetryczna z odczytem wizualnym: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 109 52
3	Alkohol etylowy w occie: metoda miareczkowa	 116
4	Alkohol metylowy z destylacją: metoda kolorymetryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 143 70
5	Alkohol metylowy bez destylacji: metoda kolorymetryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 128 35
6	Alkohol metylowy: 1) metoda chromatograficzna GC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) destylacja próbki	 52 29 23
7	Aldehyd epihydrynowy (próba Kreisa): metoda wizualna	 14
8	Azotany i azotyny: 1) metoda spektrofotometryczna: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda enzymatyczna w przetworach mięsnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 238 80 354 238
9	Barwa oleju: skala jodowa	 44
10	Barwniki: 1) wykrywanie 2) identyfikacja – metoda chromatografii bibułowej lub cienkowarstwowej 3) oznaczanie ilościowe jednego barwnika w próbce – metoda spektrofotometryczna	 28 84 232

1	2	3
11	Barwniki: metoda chromatograficzna HPLC: 1) w napojach: a) pierwszy barwnik b) każdy następny barwnik w próbce 2) w innych środkach spożywczych: a) pierwszy barwnik b) każdy następny barwnik w próbce	 235 153 272 153
12	Barwniki: Sudan I–IV lub biksyna lub para-Red metoda chromatograficzna HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 258 169
13	Białko: metoda Kjeldahla	 93
14	Chlorki: 1) metoda Mohra: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda Volharda: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 46 20 43 34
15	Cukier: przed i po inwersji – metoda Lane-Eynona: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 108 74
16	Ciężar właściwy: 1) metoda areometryczna 2) metoda piknometryczna	 9 35
17	Cyjanowodór: metoda spektrofotometryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 81 23
18	Dwutlenek węgla: nasycenie	 6
19	Ekstrakt: 1) metoda piknometryczna 2) metoda refraktometryczna	 46 35
20	Gluten: 1) metoda wagowa 2) metoda immunoenzymatyczna	 44 290
21	Glutaminian sodu: 1) metoda spektrofotometryczna 2) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 377 297 117
22	Jodek potasu: metoda kolorymetryczna	 162
23	Histamina: metoda chromatograficzna HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 292 116

1	2	3
24	Kofeina: 1) metoda chromatograficzna HPLC: a) w napojach: – pierwsza próbka – następna próbka w serii b) w pozostałych środkach spożywczych: – pierwsza próbka – następna próbka w serii 2) metoda Prange-Waltera	 147 95 174 122 81
25	Kwasowość: 1) metoda miareczkowa – w środowisku wodnym 2) metoda miareczkowa – w środowisku etanolowo-wodnym 3) metoda miareczkowa – kwasowość lotna 4) metoda potencjometryczna	 28 58 64 21
26	Konserwanty: kwas benzoesowy 1) metoda spektrofotometryczna 2) metoda kolorymetryczna	 164 207
27	Konserwanty: kwas benzoesowy metoda chromatograficzna HPLC: 1) w napojach: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 252 164 290 202
28	Konserwanty: kwas sorbowy metoda spektrofotometryczna	 162
29	Konserwanty: kwas sorbowy metoda chromatograficzna HPLC: 1) w napojach: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 266 173 306 213
30	Konserwanty: kwas sorbowy + kwas benzoesowy metoda chromatograficzna HPLC: 1) w napojach: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 286 198 324 237
31	Konserwanty: dwutlenek siarki 1) metoda destylacyjna i miareczkowanie 2) metoda miareczkowa bezpośrednia	 85 62
32	Kwas erukowy: metoda chromatografii gazowej: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 187 77
33	Liczba kwasowa w tłuszczach: metoda miareczkowa	 66

1	2	3
34	Liczba nadtlenkowa w tłuszczach: metoda miareczkowa	 125
35	Liczba jodowa w tłuszczach: metoda wizualna i miareczkowa	 55
36	Metale: ołów, kadm mineralizacja sucha – metoda ASA: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 186 (każdy pierwiastek) 139 (każdy pierwiastek)
37	Metale: żelazo, nikiel metoda ASA lub ICP	 164 (każdy metal)
38	Metale: miedź, cynk mineralizacja sucha – metoda ASA: 1) pierwsza próbka za jeden pierwiastek 2) następna próbka w serii za jeden pierwiastek	 120 94
39	Metale: rtęć 1) mineralizacja mokra – metoda ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda ASA technika amalgamacji	 174 162 58
40	Metale: arsen 1) mineralizacja mikrofalowa – metoda ASA lub ICP: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) mineralizacja sucha – metoda ASA lub ICP: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 131 120 160 92
41	Metale: cyna 1) mineralizacja mikrofalowa – metoda ASA lub ICP: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) mineralizacja sucha – metoda ASA lub ICP: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda ekstrakcyjna – metoda ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 4) metoda spektrofotometryczna	 131 79 116 59 107 50 232
42	Mikroelementy: wapń, magnez metoda ASA lub ICP	 81 (każdy pierwiastek)
43	5-hydroksymetylofurfurol w miodzie: metoda spektrofotometryczna	 41
44	Obecność dekstryn skrobiowych w miodzie: metoda wizualna	 41
45	Obecność melasy w miodzie: metoda wizualna	 33

1	2	3
46	Obecność skrobi w miodzie: metoda wizualna	 23
47	Liczba diastazowa w miodzie: metoda miareczkowa	 65
48	Mikotoksyny – ochratoksyna A: 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA ze wstępnym oczyszczaniem na kolumienkach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 986 114 1044 406 347 171
49	Mikotoksyny – aflatoksyna B_1: 1) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda immunoenzymatyczna ELISA ze wstępnym oczyszczaniem na kolumienkach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 347 171 579 151 812 327
50	Mikotoksyny – aflatoksyna M_1: 1) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA	 343 171 347
51	Mikotoksyny – suma aflatoksyn B_1, B_2, G_1, G_2: 1) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda immunoenzymatyczna ELISA ze wstępnym oczyszczaniem na kolumienkach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 577 162 389 151 812 327
52	Mikotoksyny – zawartość ZEA: 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 684 87 347 171

1	2	3
53	Mikotoksyny – zawartość fumonizyny: 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 684 87 347 171
54	Mikotoksyny – zawartość DON: 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 684 87 347 171
55	Mikotoksyny – patulina: metoda chromatograficzna HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 371 267
56	Mikotoksyny – przygotowanie próbki przed oznaczaniem: 1) próbki od 1 kg do 5 kg 2) próbki powyżej 5 kg do 10 kg 3) próbki powyżej 10 kg do 20 kg 4) próbki powyżej 20 kg do 30 kg	 13 25 52 77
57	3-MCPD (3-monochloropropan-1, 2-diol): technika GC/MS	 1450
58	pH: metoda potencjometryczna	 58
59	Popiół: 1) całkowity – metoda wagowa 2) nierozpuszczalny w kwasie solnym – metoda wagowa	 99 139
60	Polifosforany dodane (bez białka): metoda wagowa: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 125 81
61	Żelazocyjanek potasu (w soli): metoda fotokolorymetryczna	 104
62	Pestycydy – amitraz: technika GC/MS	 244
63	Pestycydy – bromek metylu: technika GC/ECD	 112
64	Pestycydy – chlormekwat/mepikwat: technika LC/MS/MS	 120
65	Pestycydy – ditiokarbaminiany: 1) metoda spektrofotometryczną UV-VIS 2) technika GC	 91 174

1	2	3
66	Pestycydy – związki z różnych grup chemicznych: metoda Quechers technika: 1) GC/MS(/MS) i LC/MS(/MS) 2) GC/ECD/NPD/MS i LC/MS/MS 3) GC/ECD/NPD 4) GC/ECD/NPD/MS 5) GC/MS/MS 6) LC/MS/MS	 435 372 234 291 340 224
67	Obecność pestycydów: technika GC/MS/MS lub LC/MS/MS	 90
68	Substancje słodzące: aspartam, acesulfam K, sacharyniany: metoda chromatograficzna HPLC: 1) w napojach 2) w pozostałych środkach spożywczych	 232 306
69	Substancje dodatkowe inne niż substancje słodzące i barwniki: 1) kwasowość/alkaliczność benzoesanu sodu – metoda miareczkowa 2) chlorowane związki organiczne – metoda nefelometryczna	 66 121
70	Szkodniki żywnościowe: 1) obecność – metoda makroskopowa 2) obecność – metoda mikroskopowa	 12 42
71	Tłuszcz: 1) metoda Gerbera 2) metoda Soxhleta 3) metoda Soxhleta z hydrolizą 4) metoda Szmidt-Bondzyńskiego 5) metoda Grossfelda	 53 93 162 81 95
72	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne WWA: metoda chromatograficzna HPLC: 1) bez zmydlania: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) ze zmydlaniem: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 429 249 719 348
73	Witamina C: 1) w próbkach bezbarwnych – metoda miareczkowa 2) w próbkach zabarwionych – metoda spektrofotometryczna 3) metoda HPLC	 55 64 361
74	Zanieczyszczenia: 1) organiczne – wykrywanie 2) organiczne – oznaczenie, metoda wagowa 3) mechaniczne – makroskopowe badanie na obecność szkła i innych zanieczyszczeń 4) ferromagnetyczne – wykrywanie 5) ferromagnetyczne – oznaczenie, metoda wagowa	 14 70 14 14 70
75	Oznaczanie jakościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	 391 (jedna odmiana)
76	Oznaczanie ilościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	 637 (jedna odmiana)

1	2	3
77	Oznaczanie jakościowe DNA kukurydzy: metoda PCR	392 (jedna odmiana)
78	Oznaczanie jakościowe DNA kukurydzy: metoda PCR	456 (wszystkie odmiany)
79	Oznaczanie jakościowe DNA sekwencji screeningowych (na wykrycie promotora 35S lub terminatora NOS): metoda PCR	401
80	Oznaczanie ilościowe DNA kukurydzy: metoda PCR	637 (jedna odmiana)
81	Oznaczanie zawartości pierwiastków promieniotwórczych cez-137 w żywności: metoda spektrometrii gamma	174
82	Oznaczanie zawartości pierwiastków promieniotwórczych stront-90 w żywności: metoda radiochemiczna	418
83	Wykrywanie napromieniania żywności: 1) metoda spektrometrii elektronowego rezonansu paramagnetycznego (EPR) 2) metoda luminescencji stymulowanej światłem (PSL) screening 3) metoda termoluminescencji (TL) 4) metoda analizy węglowodorów techniką chromatografii gazowej	 297 137 646 383
84	Jakościowe próby chemiczne	29
85	Oznaczanie liczby formolowej	29
86	Ocena organoleptyczna jednego środka spożywczego: 1) metoda bezpośrednia (bez obróbki) 2) po przygotowaniu próbki	 40 60
87	Ocena organoleptyczna jednego materiału i wyrobu do kontaktu z żywnością: 1) metoda bezpośrednia (zapach) 2) metoda trójkątowa (smak)	 25 (każda substancja wzorcowa) 50 (każda substancja wzorcowa)
88	Oznaczanie oleju mineralnego w oleju słonecznikowym: metoda chromatograficzna GC	510
89	Oznaczanie wilgotności i suchej masy	29
90	Migracja globalna dla wyrobów jednorazowego użytku: 1) do wody destylowanej 2) do 3% kwasu octowego 3) do 10% lub 20% alkoholu etylowego 4) do 50% alkoholu etylowego 5) do izooktanu 6) do 95% alkoholu etylowego	 113 115 132 184 230 299

1	2	3
91	Migracja globalna dla wyrobów wielokrotnego użytku: 1) do wody destylowanej 2) do 3% kwasu octowego 3) do 10% lub 20% alkoholu etylowego 4) do 50% alkoholu etylowego 5) do izooktanu 6) do 95% alkoholu etylowego	 225 230 265 325 459 59
92	Migracja bisfenolu A: metoda chromatograficzna HPLC: 1) do 50% etanolu: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) do wody destylowanej lub 3% kwasu octowego: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 1232 1001 909 813
93	Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych: metoda chromatograficzna HPLC: do 3% kwasu octowego lub wody destylowanej 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 1692 1481
94	Wykrywanie i identyfikacja przeciwutleniaczy w PP: metoda chromatografii cienkowarstwowej	 62
95	Wykrywanie zmiękczaczy w wyrobach PVC oraz stabilizatorów cynoorganicznych: metoda chromatografii cienkowarstwowej	 86
96	Oznaczanie e-kaprolaktamu: metoda chromatografii gazowej GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 241 147
97	Wykrywanie w wyrobach z gumy pozostałości przyspieszaczy z grupy tiuramów i karbaminianów: metoda chromatografii cienkowarstwowej	 84
98	Formaldehyd: 1) w papierze – metoda spektrofotometryczna 2) w tworzywach sztucznych – w melaminie (do 1 płynu modelowego) – metoda spektrofotometryczna	 348 348
99	Oznaczanie uwalnianego ołowiu i kadmu z powierzchni naczyń ceramicznych i innych niż ceramiczne: metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 91 (każdy metal) 56 (każdy metal)
100	Metale: antymon, arsen, bar, kadm, chrom, ołów, rtęć, selen (tworzywa sztuczne): metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 91 (każdy metal) 56 (każdy metal)

1	2	3
101	Metale: antymon, arsen, bar, kadm, chrom, ołów, rtęć, selen (papier, ceramika): metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 91 (każdy metal) 56 (każdy metal)
102	Oznaczanie: 1) odporności nadruku farbami 2) sprawdzenie przyczepności nadruku	 27 7
103	Oznaczanie zawartości związków fenolowych w papierze: metoda kolorymetryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 169 136
104	Związki lotne w wyrobach z silikonu: metoda wagowa	 35
105	Próba nieobecności baru w gumie: metoda wizualna	 37
106	Zawartość cynku w gumie: metoda miareczkowa	 165
107	Badanie gumy: 1) chemiczne zapotrzebowanie tlenu 2) siarczki 3) metale w przeliczeniu na ołów 4) organoleptyka bezpośrednia 5) organoleptyka bezpośrednia z innymi substancjami 6) sucha pozostałość 7) migracja globalna do wody destylowanej	 52 41 63 11 41 (każda substancja modelowa) 41 41
108	Gramatura w papierze: metoda wagowa	 27
109	Badanie papieru: 1) chlorki 2) wilgotność	 46 41
110	Ocena organoleptyczna papieru	232
111	Oznaczenie styrenu: metoda chromatografii gazowej GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 244 145
112	Papier i tworzywa: trwałość nadruku	 44
113	Oznaczenie związków polarnych w tłuszczach smażalniczych: metoda wagowa	 300
114	Oznaczenie kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans: metoda chromatografii gazowej	 350
115	Oznaczenie metali – glin, ołów, kadm: mineralizacja mikrofalowa ciśnieniowa, odczyt metodą ASA	 133 (każdy metal)
116	Ocena organoleptyczna naturalnej wody mineralnej, wody źródlanej, wody stołowej oraz wody do spożycia	35

1	2	3
117	Oznaczenie zawartości jodu w soli kuchennej: metoda miareczkowa	44
118	Oznaczenie kaloryczności: metoda miareczkowa	80
119	Oznaczenie akryloamidu: metoda chromatografii gazowej z detektorem masowym (GC-MS)	180
120	Witaminy rozpuszczalne w wodzie (z grupy B): metoda HPLC	117 (każda witamina)
121	Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (A, D, E): metoda HPLC	340 (każda witamina)
122	Oznaczenia ilościowe/jakościowe modyfikacji genetycznych związane z występowaniem nieautoryzowanego GMO: 1) oznaczenie jakościowe DNA, sekwencje P35S, TNOS, CryIAb/Ac w ryżu Bt 63 pochodzenia chińskiego 2) oznaczenie ilościowe dla jednej odmiany modyfikacji genetycznej na ABI 7500 3) oznaczenie sekwencji ctp2-CP4 epsps; bar; pat; pFMV; nptII 4) oznaczenie sekwencji P-nos-nptII	 1232 495 273 (każda sekwencja) 335

II. Badania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj oznaczenia	Stawka w zł
1	2	3
1	Wykrywanie obecności *Salmonella* spp.: 1) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR 2) identyfikacja – metoda klasyczna 3) wykrywanie obecności – metoda testowa Mini Vidas 4) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR 5) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii	 110 165 99 311 (jedna próbka) 175 (każda próbka)
2	Badanie w kierunku bakterii z grupy coli: 1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa: a) potwierdzenie 1 kolonii 2) oznaczanie liczby – metoda NPL: a) potwierdzenie 1 probówki 3) wykrywanie obecności	 46 4 70 4 35
3	Badanie w kierunku *Escherichia coli*: 1) wykrywanie obecności 2) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 3) oznaczanie liczby – metoda NPL: a) potwierdzenie 1 probówki 4) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR 5) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR 6) identyfikacja izolatów bakteryjnych – metoda Real-Time PCR 7) identyfikacja izolatów bakteryjnych – metoda klasyczna PCR	 35 46 70 4 110 110 110 110

1	2	3
4	Badanie w kierunku *Escherichia coli O157*: 1) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR 2) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii 3) metoda testowa Mini Vidas 4) wykrywanie obecności – metoda z użyciem separatora wg PN ISO 5) potwierdzenie kolonii 6) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR	 329 (jedna próbka) 175 (każda próbka) 139 122 93 110
5	Badanie w kierunku *Enterobacteriaceae*: 1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 2) oznaczanie liczby – metoda NPL 3) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR 4) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii 5) wykrywanie obecności 6) identyfikacja 1 kolonii	 46 70 295 (jedna próbka) 143 (każda próbka) 35 6
6	Badanie w kierunku *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) 1) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR 2) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii 3) wykrywanie obecności – metoda klasyczna 4) identyfikacja	 295 (jedna próbka) 143 (każda próbka) 35 33
7	Badanie w kierunku *Bacillus cereus*: 1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 2) identyfikacja	 64 29
8	Badanie w kierunku gronkowców koagulazo-dodatnich: 1) wykrywanie obecności 2) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 3) oznaczanie liczby – metoda NPL: a) potwierdzenie 1 probówki 4) identyfikacja 1 kolonii	 35 62 60 7 7
9	Badanie w kierunku enterotoksyny gronkowcowej: metoda testowa Mini Vidas: 1) bez zagęszczenia 2) z zagęszczeniem	 121 176
10	Badanie w kierunku *Listeria monocytogenes*: 1) wykrywanie obecności w 25 g 2) wykrywanie obecności w 1 g 3) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 4) metoda testowa Mini Vidas 5) identyfikacja 6) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR	 93 63 89 127 232 110
11	Badanie w kierunku *Yersinia enterocolitica*: 1) wykrywanie obecności w 1 g 2) wykrywanie obecności w 25 g 3) identyfikacja 4) wykrywanie obecności przy zastosowaniu metody klasycznej PCR	 75 290 116 110

1	2	3
12	Badanie w kierunku *Campylobacter* spp.: 1) wykrywanie obecności – metoda testowa Mini Vidas 2) wykrywanie obecności – metoda referencyjna wg PN ISO 3) identyfikacja 4) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR	 139 116 107 110
13	Pleśnie i drożdże – oznaczanie liczby: metoda płytkowa	 70
14	Drobnoustroje tlenowe mezofilne – oznaczanie liczby: metoda płytkowa	 58
15	Badanie w kierunku bakterii beztlenowych przetrwalnikujących: 1) wykrywanie obecności 2) wykrywanie obecności beztlenowców redukujących siarczany 3) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 4) identyfikacja 5) wykrywanie najbardziej prawdopodobnej liczby przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany – metoda NPL	 23 23 77 72 99
16	Badanie naturalnej wody mineralnej, wody źródlanej i wody stołowej: 1) ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C – metoda płytkowa 2) ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 36±2°C – metoda płytkowa 3) badanie bakterii grupy coli: a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 kolonii 4) badanie *Escherichia coli*: a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 kolonii 5) badanie enterokoków kałowych: a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 płytki 6) badanie *Pseudomonas aeruginosa*: a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 kolonii – pierwszy etap c) potwierdzenie 1 kolonii – drugi etap 7) badanie Clostridiów redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami): a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej 8) badanie *Clostridium perfringens* (łącznie ze sporami): a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej	 40 40 39 10 39 14 39 10 39 11 30 59 55
17	Wykonanie próby szczelności: metoda wizualna	 12
18	Wykonanie próby termostatowej: metoda wizualna	 12
19	Badanie bakterioskopowe	17
20	Oznaczanie toksyn T2 i HT-2 – metoda HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 347 171
21	Identyfikacja poszczególnych kolonii (10 kolonii)	180
22	Badanie w kierunku obecności szczepów *Escherichia coli* wytwarzających toksyny Shiga (STEC): 1) wykrywanie obecności genetycznych markerów STEC we wstępnie namnożonej próbce – metoda Real-Time PCR 2) wykrywanie obecności genetycznych markerów STEC we wstępnie namnożonej próbce – metoda Real-Time PCR PCR, analiza 5 próbek w jednej serii 3) izolacja STEC (w przypadku wyniku dodatniego)	 329 (jedna próbka) 179 (każda próbka) 1512

1	2	3
23	Badanie zanieczyszczenia mikrobiologicznego powierzchni kontaktujących się z żywnością – metoda wymazów:	
	1) wykrywanie obecności *Salmonella* spp.:	
	a) wykrywanie obecności – metoda klasyczna	72
	b) identyfikacja – metoda klasyczna	165
	2) badanie w kierunku gronkowców koagulazo-dodatnich:	
	a) wykrywanie obecności	12
	b) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	62
	c) potwierdzenie 1 probówki	7
	d) identyfikacja 1 kolonii	7
	3) badanie w kierunku bakterii z grupy coli:	
	a) wykrywanie obecności	12
	b) potwierdzenie 1 probówki	4
	4) wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes*:	
	a) wykrywanie obecności – metoda klasyczna	93
	b) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	89
	c) identyfikacja	232
	5) drobnoustroje tlenowe mezofilne:	
	a) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	58
	6) badanie w kierunku *Enterobacteriaceae*:	
	a) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	46
	b) identyfikacja	6