

656

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 8 maja 2009 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. Nr 171, poz. 1225 oraz z 2008 r. Nr 214, poz. 1346, Nr 223, poz. 1463 i Nr 234, poz. 1570) 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 higienicznych;
- 2) oceny spełniania przez środki spożywcze wymagań zdrowotnych, a także spełniania przez materiały lub wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wymagań określonych w przepisach rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 października 2003 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 85/398/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4) oraz w przepisach wydanych na podstawie art. 54 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, 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.

2. Koszty, o których mowa w ust. 1, obejmują również inne uzasadnione wydatki poniesione w związku z wykonaniem danej czynności, w tym koszty:

- 1) dojazdu do miejsca wykonania czynności;
- 2) kontroli dokumentów;
- 3) wystania próbek do badań laboratoryjnych;
- 4) kontroli prawidłowości procesów technologicznych, warunków produkcji, magazynowania i transportu środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

§ 3. Koszty czynności, o których mowa w § 2, są ustalane na podstawie kosztów bezpośrednich i pośrednich obliczanych zgodnie z przepisami w sprawie opłat za badania laboratoryjne oraz inne czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

- 1) stawkę ryczałtową z tytułu przeprowadzenia czynności kontrolnych — 45 zł oraz
- 2) stawkę ryczałtową za każdą rozpoczętą godzinę przeprowadzenia czynności kontrolnych — 15 zł.

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

- 1) ocena cech organoleptycznych — 8 zł;
- 2) prawidłowość oznakowania:
 - a) środków spożywczych powszechnego spożycia lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością — 20 zł,
 - b) suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi — 45 zł;

3) proste pobranie próbek — 15 zł;

4) złożone pobranie próbek — 45 zł;

5) przedstawienie wyników wykonanych badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością — 17 zł.

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

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 216, poz. 1607).

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.

§ 6. 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.

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

- 1) kontrola dokumentacji partii towaru zgłoszonego do granicznej kontroli sanitarnej — 15 zł;
- 2) oględziny partii towaru:
 - a) za 1 kontener lub pojemnik — 15 zł,
 - b) za każdy następny kontener lub pojemnik w przesyłce — 5 zł;
- 3) kontrola i oględziny jednej partii towaru w samochodzie, na statku oraz w wagonie kolejowym — 15 zł;

4) kontrola i oględziny jednej partii towaru przewożonego w cysternie lub wagonie kolejowym — 35 zł;

5) kontrola i oględziny jednej partii towaru w samochodzie lub na statku, jeżeli przesyłka składa się z różnych rodzajów tego samego towaru — 30 zł;

6) sporządzenie świadectwa stwierdzającego spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub materiał i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością — 30 zł;

7) sporządzenie załącznika do świadectwa, o którym mowa w pkt 6 — 15 zł za każdy załącznik.

§ 8. 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.

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

Minister Zdrowia: *E. Kopacz*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 8 maja 2009 r. (poz. 656)

**STAWKI OPŁAT ZA WYKONANIE BADAŃ LABORATORYJNYCH POBRANYCH PRÓBEK ŚRODKÓW
SPOŻYWCZYCH LUB MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ
W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOSCI**

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 GC	51 73 8 63
2	Alkohol etylowy – fuzle: metoda kolorymetryczna z odczytem wizualnym: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	94 45
3	Alkohol etylowy w occie: metoda miareczkowa	100
4	Alkohol metylowy z destylacją: metoda kolorymetryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	123 60
5	Alkohol metylowy bez destylacji: metoda kolorymetryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	110 30
6	Alkohol metylowy: 1) oznaczanie zawartości metodą GC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) destylacja próbki	45 25 20
7	Aldehyd epihydrynowy (próba Kreisa): metoda wizualna	12
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	205 69 305 205
9	Barwa oleju: skala jodowa	38

1	2	3
10	Barwniki: 1) wykrywanie 2) identyfikacja – metoda chromatografii cienkowarstwowej 3) oznaczanie ilościowe jednego barwnika w próbce – metoda spektrofotometryczna	24 72 200
11	Barwniki: 1) napoje – metoda HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) inne środki spożywcze – metoda HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	214 139 247 172
12	Barwniki: Sudan I–IV i/lub biksyna i/lub para-Red – metoda HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	222 146
13	Białko: metoda Kjeldahla	80
14	Chlorki: 1) metoda Mohra: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda Volharda: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	40 17 37 29
15	Cukier: przed i po inwersji – metoda Lane-Eynona: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	93 64
16	Ciężar właściwy: 1) metoda areometryczna 2) metoda piknometryczna	8 30
17	Cyjanowodór: metoda spektrofotometryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	70 20
18	Dwutlenek węgla: nasycenie	5
19	Ekstrakt: 1) metoda piknometryczna 2) metoda refraktometryczna	40 30
20	Gluten: metoda wagowa	38
21	Glutaminian sodu: metoda spektrofotometryczna	325
22	Jodek potasu: metoda kolorymetryczna	140
23	Histamina: 1) metoda spektrofotometryczna 2) metoda HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	250 252 100

1	2	3
24	Kofeina: 1) metoda HPLC – w napojach: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda HPLC – w pozostałych środkach spożywczych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda Prange-Waltera	 127 82 150 105 70
25	Kwasowość: 1) metoda miareczkowa – w środowisku wodnym 2) metoda miareczkowa – w środowisku etanolowo-wodnym 3) metoda miareczkowa – kwasowość lotna 4) metoda potencjometryczna	 24 50 55 18
26	Konserwanty: kwas benzoesowy 1) metoda spektrofotometryczna 2) metoda kolorymetryczna	 141 178
27	Konserwanty: kwas benzoesowy 1) w napojach – metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych – metoda chromatograficzna HPLC	 229 149 205
28	Konserwanty: kwas sorbowy metoda spektrofotometryczna	 140
29	Konserwanty: kwas sorbowy 1) w napojach – metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych – metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 229 149 264 184
30	Konserwanty: SO₂ 1) metoda destylacyjna i miareczkowanie 2) metoda miareczkowa bezpośrednia	 73 53
31	Kwas erukowy: metoda chromatografii gazowej: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 161 66
32	Liczba kwasowa w tłuszczach: metoda miareczkowa	 57
33	Liczba nadtlenkowa w tłuszczach: metoda miareczkowa	 108
34	Liczba jodowa w tłuszczach: metoda wizualna i miareczkowa	 47
35	Metale: Pb, Cd mineralizacja sucha – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka za każdy pierwiastek 2) następna próbka w serii	 160 120
36	Metale: Fe, Ni metoda ASA	 141 (za jeden metal)

1	2	3
37	Metale: Cu, Zn mineralizacja sucha – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka za każdy pierwiastek 2) następna próbka w serii	103 81
38	Metale: Hg 1) mineralizacja mokra – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) oznaczanie metodą ASA techniką amalgamatową	150 140 50
39	Metale: As 1) mineralizacja mikrofalowa – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) mineralizacja sucha – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	113 103 138 79
40	Metale: Sn 1) mineralizacja mikrofalowa – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) mineralizacja sucha – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 4) metoda spektrofotometryczna	113 68 100 51 92 43 200
41	Mikroelementy: Ca, Mg metoda ASA	70 (za jeden metal)
42	5-hydroksymetylofurfurol w miodzie: metoda spektrofotometryczna	35
43	Obecność dekstryn skrobiowych w miodzie: metoda wizualna	35
44	Obecność melasy w miodzie: metoda wizualna	28
45	Obecność skrobi w miodzie: metoda wizualna	20
46	Liczba diastazowa w miodzie: metoda miareczkowa	56
47	Mikotoksyny – ochratoksyna A: 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA ze wstępnym oczyszczaniem na kolumnkach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	850 98 900 350 299 147

1	2	3
48	Mikotoksyny – aflatoksyna B₁: 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 kolumnkach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	299 147 497 130 700 282
49	Mikotoksyny – aflatoksyna M₁: 1) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA	299 147 299
50	Mikotoksyny – suma aflatoksyn B₁, B₂, G₁, G₂: 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 kolumnkach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	497 140 335 130 700 282
51	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	590 75 299 147
52	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	590 75 299 147
53	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	590 75 299 147
54	Mikotoksyny – patulina: metoda chromatograficzna HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	320 230
55	3-MCPD (3-monochloropropan-1,2-diol): metoda GC/MS	1250
56	pH: metoda potencjometryczna	50

1	2	3
57	Popiół: 1) całkowity – metoda wagowa 2) nierozpuszczalny w kwasie solnym – metoda wagowa	85 120
58	Polifosforany dodane (bez białka): metoda wagowa: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	99 70
59	Żelazocyjanek potasu (w soli): metoda fotokolorymetryczna	90
60	Pestycydy fosforoorganiczne (owoce, warzywa i ich przetwory): metoda chromatograficzna GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	358 196
61	Pestycydy z grupy syntetycznych pyretroidów i innych grup chemicznych (owoce, warzywa i ich przetwory): metoda chromatograficzna GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	218 93
62	Pestycydy z grupy dwutiokarbaminianów: 1) metoda spektrofotometryczna UV–VIS 2) technika GC	70 150
63	Pestycydy – z grupy benomylu lub tiabendazolu: metoda chromatograficzna HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	445 340
64	Pestycydy chloroorganiczne: metoda chromatograficzna GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	358 216
65	Pestycydy – karbaminiany: metoda chromatograficzna HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	356 182
66	Pestycydy – bromek metylu: metoda chromatograficzna GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	186 94
67	Potwierdzenie techniką GC–MS	90
68	Substancje słodzące: aspartam, acesulfam K, sacharyniany: 1) w napojach – metoda HPLC 2) w pozostałych środkach spożywczych – metoda HPLC	200 264
69	Szkodniki żywnościowe: 1) obecność – metoda makroskopowa 2) obecność – metoda mikroskopowa	10 36
70	Tłuszcz: 1) metoda Gerbera 2) metoda Soxhleta 3) metoda Szmidt-Bondzyńskiego 4) metoda Grossfelda	46 80 70 82

1	2	3
71	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne WWA – benzo(a)piren: 1) w olejach – metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych – metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 350 195 600 237
72	Witamina C: 1) w próbkach bezbarwnych – metoda miareczkowa 2) w próbkach zabarwionych – metoda spektrofotometryczna 3) metoda HPLC	 47 55 311
73	Zanieczyszczenia: 1) organiczne – wykrywanie, 2) organiczne – oznaczenie metodą wagową 3) mechaniczne – makroskopowe badanie na obecność szkła i innych zanieczyszczeń 4) ferromagnetyczne – wykrywanie 5) ferromagnetyczne – oznaczenie metodą wagową	 12 60 12 12 60
74	Oznaczanie jakościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	337
75	Oznaczanie ilościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	549
76	Oznaczanie jakościowe DNA kukurydzy (jedna odmiana): metoda PCR	338
77	Oznaczanie jakościowe DNA kukurydzy (wszystkie odmiany): metoda PCR	393
78	Oznaczanie jakościowe DNA (na wykrycie promotora 35S lub terminatora NOS): metoda PCR	346
79	Oznaczanie ilościowe DNA kukurydzy (jedna odmiana): metoda PCR	549
80	Oznaczanie zawartości pierwiastków promieniotwórczych Cs-137 w żywności: metoda spektrometrii gamma	150
81	Jakościowe próby chemiczne	25
82	Oznaczanie liczby formolowej	25
83	Ocena organoleptyczna: 1) bezpośrednia 2) po sporządzeniu potrawy	17 25
84	Oznaczanie wilgotności i suchej masy	25
85	Ocena organoleptyczna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wg PN-87/O-791 14)	60 (za każdą substancję wzorcową)
86	Migracja globalna dla wyrobów jednorazowego użytku: 1) do wody destylowanej 2) do 3 % kwasu octowego 3) do 10 % alkoholu etylowego 4) do 50 % alkoholu etylowego 5) do izooktanu 6) do 95 % alkoholu etylowego	97 99 114 159 198 258

1	2	3
87	Migracja globalna dla wyrobów wielokrotnego użytku: 1) do wody destylowanej 2) do 3 % kwasu octowego 3) do 10 % alkoholu etylowego 4) do 50 % alkoholu etylowego 5) do izooktanu 6) do 95 % alkoholu etylowego	194 198 228 280 395 515
88	Wykrywanie i identyfikacja przeciwutleniaczy w PP: metoda chromatografii cienkowarstwowej	53
89	Wykrywanie zmiękczaczy w wyrobach PVC oraz stabilizatorów cynoorganicznych: metoda chromatografii cienkowarstwowej	74
90	Oznaczanie ε-kaprolaktamu: metoda chromatografii gazowej GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	208 127
91	Wykrywanie w wyrobach z gumy pozostałości przyspieszaczy z grupy tiuramów i karbaminianów: metoda chromatografii cienkowarstwowej	72
92	Formaldehyd: 1) w papierze – metoda spektrofotometryczna 2) w tworzywach sztucznych – w melaminie (do 1 płynu modelowego) – metoda spektrofotometryczna	300 300
93	Oznaczanie uwalnianego Pb i Cd z powierzchni naczyń ceramicznych i innych niż ceramiczne: metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	78 (każdy metal) 48 (każdy metal)
94	Metale: Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg, Se (tworzywa sztuczne): metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	78 (każdy metal) 48 (każdy metal)
95	Metale: Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg, Se (papier, ceramika): metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	78 48
96	Oznaczanie: 1) odporności nadruku farbami 2) sprawdzenie przyczepności nadruku	23 6
97	Oznaczanie zawartości związków fenolowych w papierze: metoda kolorymetryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	146 117
98	Związki lotne w wyrobach z silikonu: metoda wagowa	30
99	Próba nieobecności baru w gumie: metoda wizualna	32
100	Zawartość cynku w gumie: metoda miareczkowa	142

1	2	3
101	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	41 35 54 9 35 (za każdą substancję modelową) 35 35
102	Gramatura w papierze: metoda wagowa	23
103	Badanie papieru: 1) chlorki 2) wilgotność	40 35
104	Ocena organoleptyczna papieru (wg normy PN-EN 1230-1,2:2004)	200
105	Oznaczenie styrenu: metoda chromatografii gazowej GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	210 125

II. Badania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj oznaczenia	Stawka w zł
1	2	3
1	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>: 1) wykrywanie obecności – metoda klasyczna 2) identyfikacja – metoda klasyczna 3) wykrywanie obecności – metoda testowa Mini Vidas 4) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR	62 70 85 90
2	Badanie w kierunku bakterii z grupy <i>coli</i>: 1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa potwierdzenie 1 kolonii 2) oznaczanie liczby – metoda NPL potwierdzenie 1 próbki 3) wykrywanie obecności	40 3 60 3 30
3	Badanie w kierunku <i>Escherichia coli</i>: 1) wykrywanie obecności 2) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 3) oznaczanie liczby – metoda NPL potwierdzenie 1 próbki	30 40 60 3
4	Badanie w kierunku <i>Escherichia coli</i> O157: 1) wykrywanie obecności metodą Real-Time PCR 2) metoda testowa Mini Vidas	137 120
5	Badanie w kierunku <i>Enterobacteriaceae</i>: 1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 2) oznaczanie liczby – metoda NPL 3) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR 4) wykrywanie obecności 5) identyfikacja 1 kolonii	40 60 104 30 3
6	Badanie w kierunku <i>Enterobacter sakazakii</i>: wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR	104

1	2	3
7	Badanie w kierunku <i>Bacillus cereus</i>: 1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 2) identyfikacja	55 25
8	Badanie w kierunku gronkowców koagulazo-dodatnich: 1) wykrywanie obecności 2) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 3) oznaczanie liczby – metoda NPL potwierdzenie 1 próbki 4) identyfikacja 1 kolonii	30 53 55 6 6
9	Badanie w kierunku enterotoksyny gronkowcowej: metoda testowa Mini Vidas	110
10	Badanie w kierunku <i>Listeria monocytogenes</i>: 1) wykrywanie obecności w 25 g 2) wykrywanie obecności w 1 g 3) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 4) metoda testowa Mini Vidas 5) identyfikacja	80 54 77 110 200
11	Badanie w kierunku <i>Yersinia enterocolitica</i>: 1) wykrywanie obecności w 1 g 2) wykrywanie obecności w 25 g 3) identyfikacja	65 250 100
12	Badanie w kierunku <i>Campylobacter</i>: 1) wykrywanie obecności metodą testową Mini Vidas 2) wykrywanie obecności metodą referencyjną (wg ISO) 3) identyfikacja	120 100 92
13	Pleśnie i drożdże – oznaczanie liczby metodą płytkową	52
14	Drobnoustroje tlenowe mezofilne – oznaczanie liczby metodą płytkową	50
15	Badanie w kierunku bakterii beztlenowych przetrwalnikujących: 1) wykrywanie obecności 2) wykrywanie obecności beztlenowców redukujących siarczany 3) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 4) identyfikacja	21 21 70 65
16	Wykonanie próby szczelności: metoda wizualna	10
17	Wykonanie próby termostatowej: metoda wizualna	10
18	Badanie bakterioskopowe	15
19	Przygotowanie próbek: 1) proste 2) złożone	5 10