

95

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 12 stycznia 2011 r.

zmieniające rozporządzenie 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 2010 r. Nr 136, poz. 914, Nr 182, poz. 1228 i Nr 230, poz. 1511) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu 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. Nr 78, poz. 656) wprowadza się następujące zmiany:

1) uchyla się § 3;

2) w § 5 w ust. 1:

a) wprowadzenie do wyliczenia otrzymuje brzmienie:

„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:”,

b) uchyla się pkt 5;

3) w § 7:

a) uchyla się pkt 7,

b) dodaje się pkt 8 w brzmieniu:

„8) sporządzenie wspólnotowego dokumentu wejścia (CED — Common Entry Dokument) — 30 zł.”;

4) załącznik do rozporządzenia otrzymuje brzmienie określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

§ 2. Do postępowań w sprawie wysokości opłat, o których mowa w rozporządzeniu wymienionym w § 1, wszczętych i niezakończonych decyzją ostateczną przed dniem wejścia w życie rozporządzenia, stosuje się przepisy dotychczasowe.

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

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).

Minister Zdrowia: *E. Kopacz*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 12 stycznia 2011 r. (poz. 95)

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: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	94 45
3	Alkohol etylowy w occie: metoda miareczkowa	100
4	Alkohol metylowy z destylacją: metoda kolorymetryczna: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	123 60
5	Alkohol metylowy bez destylacji: metoda kolorymetryczna: a) pierwsza próbka b) 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 epihydrinowy (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
10	Barwniki: 1) wykrywanie 2) identyfikacja – metoda chromatografii cienkowarstwowej 3) oznaczanie ilościowe jednego barwnika w próbce – metoda spektrofotometryczna	24 72 200
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	214 139 247 139
12	Barwniki: Sudan I–IV i/lub biksyna i/lub para-Red metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	222 146

1	2	3
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: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	93 64
16	Ciężar właściwy: 1) metoda areometryczna 2) metoda piknometryczna	8 30
17	Cyjanowodór: metoda spektrofotometryczna: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	70 20
18	Dwutlenek węgla: nasylenie	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 chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	250 252 100
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	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

1	2	3
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	229 149 264 184
28	Konserwanty: kwas sorbowy metoda spektrofotometryczna	140
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	229 149 264 184
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	260 180 295 215
31	Konserwanty: SO₂ 1) metoda destylacyjna i miareczkowanie 2) metoda miareczkowa bezpośrednia	73 53
32	Konserwanty: Glutaminian sodu metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	270 106
33	Kwas erukowy: metoda chromatografii gazowej: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	161 66
34	Liczba kwasowa w tłuszczach: metoda miareczkowa	57
35	Liczba nadtlenkowa w tłuszczach: metoda miareczkowa	108
36	Liczba jodowa w tłuszczach: metoda wizualna i miareczkowa	47
37	Metale: Pb, Cd mineralizacja sucha – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka za każdy pierwiastek b) następna próbka w serii	160 120
38	Metale: Fe, Ni metoda ASA	141 (za jeden metal)
39	Metale: Cu, Zn mineralizacja sucha – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka za każdy pierwiastek b) następna próbka w serii	103 81
40	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

1	2	3
41	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
42	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
43	Mikroelementy: Ca, Mg metoda ASA	70 (za jeden metal)
44	5-hydroksymetylofurfurol w miodzie: metoda spektrofotometryczna	35
45	Obecność dekstryn skrobiowych w miodzie: metoda wizualna	35
46	Obecność melasy w miodzie: metoda wizualna	28
47	Obecność skrobi w miodzie: metoda wizualna	20
48	Liczba diastazowa w miodzie: metoda miareczkowa	56
49	Mikotoksyny — ochratoksyna A: 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA ze wstępnym oczyszczaniem na kolumnach 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
50	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 kolumnach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	299 147 497 130 700 282
51	Mikotoksyny — aflatoksyna M₁: 1) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA	299 147 299

1	2	3
52	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 kolumnach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	497 140 335 130 700 282
53	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
54	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
55	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
56	Mikotoksyny – patulina: metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	320 230
57	Mikotoksyny – przygotowanie próbki przed oznaczeniem: a) próbki od 1–5 kg b) próbki od 5–10 kg c) próbki od 10–20 kg d) próbki od 20–30 kg	12 23 47 70
58	3-MCPD (3-monochloropropan-1,2-diol): metoda GC/MS	1250
59	pH: metoda potencjometryczna	50
60	Popiół: 1) całkowity – metoda wagowa 2) nierozpuszczalny w kwasie solnym – metoda wagowa	85 120
61	Polifosforany dodane (bez białka): metoda wagowa: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	99 70
62	Żelazocyjanek potasu (w soli): metoda fotokolorymetryczna	90
63	Pestycydy fosforoorganiczne (owoce, warzywa i ich przetwory): metoda chromatograficzna GC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	358 196

1	2	3
64	Pestycydy z grupy syntetycznych pyretroidów i innych grup chemicznych (owoce, warzywa i ich przetwory): metoda chromatograficzna GC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	218 93
65	Pestycydy z grupy dwutiokarbaminianów: 1) metoda spektrofotometryczna UV- VIS 2) technika GC	150 150
66	Pestycydy — z grupy benomylu lub tiabendazol: metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	445 340
67	Pestycydy chloroorganiczne: metoda chromatograficzna GC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	358 216
68	Pestycydy — karbaminiany: metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	356 182
69	Pestycydy — bromek metylu: metoda chromatograficzna GC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	186 94
70	Pestycydy — amitraz: metoda chromatograficzna GC/MS: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	222 179
71	Pestycydy — różne grupy chemiczne: 1) metoda multi z wykorzystaniem GC/MS i LC/MS/MS: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda multi z wykorzystaniem GC/ECD/NPD/MS+LC/MS/MS: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda multi z wykorzystaniem GC/ECD/NPD/MS: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	583 346 593 311 319 174
72	Pestycydy — oksamyl, metomyl: metoda LC/MS/MS: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	239 185
73	Potwierdzenie techniką GC- MS	90
74	Substancje słodzące: aspartam, acesulfam K, sacharyniany: metoda chromatograficzna HPLC: a) w napojach b) w pozostałych środkach spożywczych	200 264 — za każdą substancję słodzącą
75	Substancje dodatkowe inne niż substancje słodzące i barwniki: 1) oznaczanie kwasowości/alkaliczności benzoesanu sodu — metoda miareczkowa 2) oznaczanie chlorowanych związków organicznych — metoda nefelometryczna	60 110
76	Szkodniki żywnościowe: 1) obecność — metoda makroskopowa 2) obecność — metoda mikroskopowa	10 36

1	2	3
77	Tłuszcz: 1) metoda Gerbera 2) metoda Soxhleta 3) metoda Soxhleta z hydrolizą 4) metoda Szmidt-Bondzyńskiego 5) metoda Grossfelda	46 80 140 70 82
78	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne WWA: metoda chromatograficzna HPLC: 1) w olejach: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	370 215 620 300
79	Witamina C: 1) w próbkach bezbarwnych – metoda miareczkowa 2) w próbkach zabarwionych – metoda spektrofotometryczna 3) metoda HPLC	47 55 311
80	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
81	Oznaczenie jakościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	337
82	Oznaczenie ilościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	549
83	Oznaczenie jakościowe DNA kukurydzy (jedna odmiana): metoda PCR	338
84	Oznaczenie jakościowe DNA kukurydzy (wszystkie odmiany): metoda PCR	393
85	Oznaczenie jakościowe DNA (na wykrycie promotora 35S lub terminatora NOS): metoda PCR	346
86	Oznaczenie ilościowe DNA kukurydzy (jedna odmiana): metoda PCR	549
87	Oznaczenie zawartości pierwiastków promieniotwórczych Cs- 137 w żywności: metoda spektrometrii gamma	150
88	Oznaczenie zawartości pierwiastków promieniotwórczych Stront – 90 w żywności: metoda radiochemiczna	380
89	Wykrywanie napromieniania żywności: 1) metoda spektrometrii elektronowego rezonansu paramagnetycznego (EPR) 2) metoda luminescencji stymulowanej światłem (OSL) screening 3) metoda termoluminescencji (TL) 4) metoda analizy węglowodorów techniką chromatografii gazowej	256 118 557 330
90	Jakościowe próby chemiczne	25
91	Oznaczenie liczby formolowej	25
92	Ocena organoleptyczna: 1) bezpośrednia 2) po sporządzeniu potrawy	17 25
93	Ocena sensoryczna	50
94	Oznaczenie oleju mineralnego w oleju słonecznikowym: metoda chromatograficzna GC	464
95	Oznaczenie wilgotności i suchej masy	25

1	2	3
96	Ocena organoleptyczna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wg PN-87/O-791 14)	60 (za każdą substancję wzorcową)
97	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
98	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
99	Migracja bisfenolu A: metoda chromatograficzna HPLC: 1) do 50 % etanolu: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) do wody lub 3 % kwasu octowego: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	1120 910 826 739
100	Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych: metoda chromatograficzna HPLC: do 3 % kwasu octowego lub wody a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	1538 1346
101	Wykrywanie i identyfikacja przeciwutleniaczy w PP: metoda chromatografii cienkowarstwowej	53
102	Wykrywanie zmiękczaczy w wyrobach PVC oraz stabilizatorów cynoorganicznych: metoda chromatografii cienkowarstwowej	74
103	Oznaczanie e-kaprolaktamu: metoda chromatografii gazowej GC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	208 127
104	Wykrywanie w wyrobach z gumy pozostałości przyspieszaczy z grupy tiuramów i karbaminianów: metoda chromatografii cienkowarstwowej	72
105	Formaldehyd: 1) w papierze — metoda spektrofotometryczna 2) w tworzywach sztucznych — w melaminie (do 1 płynu modelowego) — metoda spektrofotometryczna	300 300
106	Oznaczanie uwalnianego Pb i Cd z powierzchni naczyń ceramicznych i innych niż ceramiczne: metoda ekstrakcyjna — odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	78 (każdy metal) 48 (każdy metal)
107	Metale: Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg, Se (tworzywa sztuczne): metoda ekstrakcyjna — odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	78 (każdy metal) 48 (każdy metal)

1	2	3
108	Metale: Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg, Se (papier, ceramika): metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	78 48
109	Oznaczenie: 1) odporności nadruku farbami 2) sprawdzenie przyczepności nadruku	23 6
110	Oznaczenie zawartości związków fenolowych w papierze: metoda kolorymetryczna: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	146 117
111	Związki lotne w wyrobach z silikonu: metoda wagowa	30
112	Próba nieobecności baru w gumie: metoda wizualna	32
113	Zawartość cynku w gumie: metoda miareczkowa	142
114	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 35 35 (za każdą substancję modelową)
115	Gramatura w papierze: metoda wagowa	23
116	Badanie papieru: 1) chlorki 2) wilgotność	40 35
117	Ocena organoleptyczna papieru (wg normy PN-EN 1230-1,2:2004)	200
118	Oznaczenie styrenu: metoda chromatografii gazowej GC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	210 125
119	Papier i tworzywa: trwałość nadruku	40

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	62 150 85 90
2	Badanie w kierunku bakterii z grupy coli: 1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa – potwierdzenie 1 kolonii 2) oznaczanie liczby – metoda NPL – potwierdzenie 1 próbki 3) wykrywanie obecności	40 3 60 3 30

1	2	3
3	Badanie w kierunku <i>Escherichia coli</i>: 1) wykrywanie obecności 2) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 3) oznaczanie liczby – metoda NPL – potwierdzenie 1 próbówki	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 3) wykrywanie obecności metodą z użyciem separatora wg PN ISO 4) potwierdzenie kolonii	137 120 105 80
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 5
6	Badanie w kierunku <i>Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</i> 1) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR 2) wykrywanie obecności – metoda klasyczna 3) identyfikacja	104 32 30
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 próbówki 4) identyfikacja 1 kolonii	30 53 55 6 6
9	Badanie w kierunku enterotoksyny gronkowcowej: 1) metoda testowa Mini Vidas bez zagęszczenia 2) metoda testowa Mini Vidas z zagęszczeniem	110 160
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	60
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 5) wykrywanie najbardziej prawdopodobnej liczby przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany – metoda NPL	21 21 70 65 90

1	2	3
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 metodą filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 kolonii 4) badanie <i>Escherichia coli</i> : a) oznaczanie liczby metodą filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 kolonii 5) badanie enterokoków kałowych: a) oznaczanie liczby metodą filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 płytki 6) badanie <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : a) oznaczanie liczby metodą filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 kolonii – pierwszy etap c) potwierdzenie 1 kolonii – drugi etap 7) badanie przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny: oznaczanie liczby metodą filtracji membranowej 8) badanie <i>Clostridium perfringens</i> (łącznie ze sporami): oznaczanie liczby metodą filtracji membranowej	36 36 35 9 35 13 35 9 35 10 27 54 50
17	Wykonanie próby szczelności: metoda wizualna	10
18	Wykonanie próby termostatowej: metoda wizualna	10
19	Badanie bakterioskopowe	15
20	Przygotowanie próbki: 1) proste 2) złożone	5 10