

Projekt z dnia 23 kwietnia 2010 r.

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 2010 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. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.²⁾) 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 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:”;

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

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).

²⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2008 r. Nr 214, poz. 1346, Nr 223, poz. 1463 i Nr 234, poz. 1570, z 2009 r. Nr 98, poz. 817 oraz z 2010 r. Nr 21, poz. 105 i Nr 60, poz. 372.

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

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

Minister Zdrowia

ZASTĘPCA
Głównego Inspektora Sanitarnego
Przemysław Biliński

Za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym

DYREKTOR
Departamentu Prawnego
Władysław Puzon
radca prawny

NACZELNIK
Wydziału ds. Merytorycznych w zakresie
Prawa Żywnościowego
www.inforlex.pl
Katarzyna Poskoczym

DYREKTOR
Departamentu Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Maria Suchowiat
24/06/2010

24.7.10

Załącznik do rozporządzenia
Ministra Zdrowia z dnia 2010
r. (poz....)

**Stawki opłat za wykonanie badań laboratoryjnych pobranych próbek środków
spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w
ramach urzędowej kontroli żywności**

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	45
	b) następna próbka w serii	25
	2) destylacja próbki	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
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	40 17

	2) metoda Volharda: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	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: 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 HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	250 252 100
24	Kofeina: 1) metoda HPLC - w napojach: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	127 82

	2) metoda HPLC - w pozostałych środkach spożywczych:	
	a) pierwsza próbka	150
	b) następna próbka w serii	105
	3) metoda Prange-Waltera	70
25	Kwasowość:	
	1) metoda miareczkowa - w środowisku wodnym	24
	2) metoda miareczkowa - w środowisku etanolowo-wodnym	50
	3) metoda miareczkowa - kwasowość lotna	55
	4) metoda potencjometryczna	18
26	Konserwanty: kwas benzoesowy	
	1) metoda spektrofotometryczna	141
	2) metoda kolorymetryczna	178
27	Konserwanty: kwas benzoesowy	
	1) w napojach - metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	229
	b) następna próbka w serii	149
	2) w pozostałych środkach spożywczych - metoda chromatograficzna HPLC	205
28	Konserwanty: kwas sorbowy	
	metoda spektrofotometryczna	140
29	Konserwanty: kwas sorbowy	
	1) w napojach - metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	229
	b) następna próbka w serii	149
	2) w pozostałych środkach spożywczych - metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	264
	b) następna próbka w serii	184
30	Konserwanty: SO₂	
	1) metoda destylacyjna i miareczkowanie	73
	2) metoda miareczkowa bezpośrednia	53
31	Kwas erukowy:	
	metoda chromatografii gazowej:	
	1) pierwsza próbka	161
	2) następna próbka w serii	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)
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:	113 68 100 51

	a) pierwsza próbka	92
	b) następna próbka w serii	43
	4) metoda spektrofotometryczna	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
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	299 147 497 130 700

	b) następna próbka w serii	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	590 75

	2) metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	299
	b) następna próbka w serii	147
54	Mikotoksyny - patulina: metoda chromatograficzna HPLC:	
	1) pierwsza próbka	320
	2) następna próbka w serii	230
55	3-MCPD (3-monochloropropan-1,2-diol): metoda GC/MS	1.250
56	pH: metoda potencjometryczna	50
57	Popiół:	
	1) całkowity - metoda wagowa	85
	2) nierozpuszczalny w kwasie solnym - metoda wagowa	120
58	Polifosforany dodane (bez białka): metoda wagowa:	
	1) pierwsza próbka	99
	2) następna próbka w serii	70
59	Żelazocyjanek potasu (w soli): metoda fotokolorymetryczna	90
60	Pestycydy fosforoorganiczne (owoce, warzywa i ich przetwory): metoda chromatograficzna GC:	
	1) pierwsza próbka	358
	2) następna próbka w serii	196
61	Pestycydy z grupy syntetycznych pyretroidów i innych grup chemicznych (owoce, warzywa i ich przetwory): metoda chromatograficzna GC:	
	1) pierwsza próbka	218
	2) następna próbka w serii	93
62	Pestycydy z grupy dwutiokarbaminianów:	
	1) metoda spektrofotometryczna UV- VIS	70
	2) technika GC	150
63	Pestycydy - z grupy benomylu lub tiabendazol: metoda chromatograficzna HPLC:	

	1) pierwsza próbka	445
	2) następna próbka w serii	340
64	Pestycydy chloroorganiczne: metoda chromatograficzna GC:	
	1) pierwsza próbka	358
	2) następna próbka w serii	216
65	Pestycydy - karbaminiany: metoda chromatograficzna HPLC:	
	1) pierwsza próbka	356
	2) następna próbka w serii	182
66	Pestycydy - bromek metylu: metoda chromatograficzna GC:	
	1) pierwsza próbka	186
	2) następna próbka w serii	94
67	Pestycydy - amitraz: metoda chromatograficzna GC/MS:	
	1) pierwsza próbka	222
	2) następna próbka w serii	179
68	Pestycydy - różne grupy chemiczne: metoda multi z wykorzystaniem GC/MS i LC/MS/MS:	
	1) pierwsza próbka	583
	2) następna próbka w serii	346
	metoda multi z wykorzystaniem GC/ECD/NPD/MS+LC/MS/MS:	
	1) pierwsza próbka	593
	2) następna próbka w serii	311
	metoda multi z wykorzystaniem GC/ECD/NPD/MS:	
	1) pierwsza próbka	319
	2) następna próbka w serii	174
69	Pestycydy - oksamyl, metomyl: metoda LC/MS/MS:	
	1) pierwsza próbka	239
	2) następna próbka w serii	185
70	Potwierdzenie techniką GC- MS	90
71	Substancje słodzące: aspartam, acesulfam K, sacharyniany: 1) w napojach - metoda HPLC	200

	2) w pozostałych środkach spożywczych - metoda HPLC	264
72	Szkodniki żywnościowe: 1) obecność - metoda makroskopowa 2) obecność - metoda mikroskopowa	10 36
73	Tłuszcz: 1) metoda Gerbera 2) metoda Soxhleta 3) metoda Szmidt-Bondzyńskiego 4) metoda Grossfelda	46 80 70 82
74	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
75	Witamina C: 1) w próbkach bezbarwnych - metoda miareczkowa 2) w próbkach zabarwionych - metoda spektrofotometryczna 3) metoda HPLC	47 55 311
76	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
77	Oznaczanie jakościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	337
78	Oznaczanie ilościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	549
79	Oznaczanie jakościowe DNA kukurydzy (jedna odmiana): metoda PCR	338
80	Oznaczanie jakościowe DNA kukurydzy (wszystkie odmiany): metoda PCR	393

81	Oznaczanie jakościowe DNA (na wykrycie promotora 35S lub terminatora NOS): metoda PCR	346
82	Oznaczanie ilościowe DNA kukurydzy (jedna odmiana): metoda PCR	549
83	Oznaczanie zawartości pierwiastków promieniotwórczych Cs-137 w żywności: metoda spektrometrii gamma	150
84	Wykrywanie napromieniania żywności: 1) metoda spektrometrii elektronowego rezonansu paramagnetycznego (EPR) 2) metoda luminescencji stymulowanej światłem (OSL) screening 3) metoda termoluminescencji (TL)	256 118 557
85	Jakościowe próby chemiczne	25
86	Oznaczanie liczby formolowej	25
87	Ocena organoleptyczna: 1) bezpośrednia 2) po sporządzeniu potrawy	17 25
88	Oznaczanie wilgotności i suchej masy	25
89	Ocena organoleptyczna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wg PN-87/O-791 14)	60 (za każdą substancję wzorcową)
90	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
91	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
92	Migracja bisfenolu A: Metoda chromatograficzna HPLC:	

	1) do 50% etanolu – pierwsza próbka	112
	2) do 50% etanolu – następna próbka w serii	910
	3) do wody - pierwsza próbka	826
	4) do wody - następna próbka w serii	739
93	Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych: Metoda chromatograficzna HPLC:	
	1) do 3% kwasu octowego lub wody – pierwsza próbka	1538
	2) do 3% kwasu octowego lub wody – następna próbka w serii	1346
94	Wykrywanie i identyfikacja przeciwutleniaczy w PP: metoda chromatografii cienkowarstwowej	53
95	Wykrywanie zmiękczaczy w wyrobach PVC oraz stabilizatorów cynoorganicznych: metoda chromatografii cienkowarstwowej	74
96	Oznaczanie e-kaprolaktamu: metoda chromatografii gazowej GC:	
	1) pierwsza próbka	208
	2) następna próbka w serii	127
97	Wykrywanie w wyrobach z gumy pozostałości przyspieszaczy z grupy tiuramów i karbaminianów: metoda chromatografii cienkowarstwowej	72
98	Formaldehyd:	
	1) w papierze - metoda spektrofotometryczna	300
	2) w tworzywach sztucznych - w melaminie (do 1 plynu modelowego) - metoda spektrofotometryczna	300
99	Oznaczanie uwalnianego Pb i Cd z powierzchni naczyń ceramicznych i innych niż ceramiczne: metoda ekstrakcyjna - odczyt metodą ASA:	
	1) pierwsza próbka	78 (każdy metal)
	2) następna próbka w serii	48 (każdy metal)
100	Metale: Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg, Se (tworzywa sztuczne): metoda ekstrakcyjna - odczyt metodą ASA:	
	1) pierwsza próbka	78 (każdy metal)
	2) następna próbka w serii	48 (każdy metal)
101	Metale: Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg, Se (papier, ceramika): metoda ekstrakcyjna - odczyt metodą ASA:	
	1) pierwsza próbka	78

	2) następną próbką w serii	48
102	Oznaczenie: 1) odporności nadruku farbami 2) sprawdzenie przyczepności nadruku	23 6
103	Oznaczenie zawartości związków fenolowych w papierze: metoda kolorymetryczna: 1) pierwsza próbka 2) następną próbką w serii	146 117
104	Związki lotne w wyrobach z silikonu: metoda wagowa	30
105	Próba nieobecności baru w gumie: metoda wizualna	32
106	Zawartość cynku w gumie: metoda miareczkowa	142
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	41 35 54 9 35 (za każdą substancję modelową) 35 35
108	Gramatura w papierze: metoda wagowa	23
109	Badanie papieru: 1) chlorki 2) wilgotność	40 35
110	Ocena organoleptyczna papieru (wg normy PN-EN 1230-1,2:2004)	200
111	Oznaczenie styrenu: metoda chromatografii gazowej GC: 1) pierwsza próbka 2) następną próbką w serii	210 125

II. Badania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj oznaczenia	Stawka w zł
1	2	3
1	Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Salmonella: 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 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
3	Badanie w kierunku Escherichia coli: 1) wykrywanie obecności 2) oznaczanie liczby - metoda płytkowa 3) oznaczanie liczby - metoda NPL potwierdzenie 1 próbki	30 40 60 3
4	Badanie w kierunku Escherichia coli O157: 1) wykrywanie obecności metodą Real-Time PCR 2) metoda testowa Mini Vidas	137 120
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 5) identyfikacja 1 kolonii	40 60 104 30 3
6	Badanie w kierunku Enterobacter sakazakii: wykrywanie obecności - metoda Real-Time PCR	104
7	Badanie w kierunku Bacillus cereus:	

	1) oznaczanie liczby - metoda płytkowa	55
	2) identyfikacja	25
8	Badanie w kierunku gronkowców koagulazo-dodatnich:	
	1) wykrywanie obecności	30
	2) oznaczanie liczby - metoda płytkowa	53
	3) oznaczanie liczby - metoda NPL	55
	potwierdzenie 1 próbki	6
	4) identyfikacja 1 kolonii	6
9	Badanie w kierunku enterotoksyny gronkowcowej:	
	metoda testowa Mini Vidas	110
10	Badanie w kierunku Listeria monocytogenes:	
	1) wykrywanie obecności w 25 g	80
	2) wykrywanie obecności w 1 g	54
	3) oznaczanie liczby - metoda płytkowa	77
	4) metoda testowa Mini Vidas	110
	5) identyfikacja	200
11	Badanie w kierunku Yersinia enterocolitica:	
	1) wykrywanie obecności w 1 g	65
	2) wykrywanie obecności w 25 g	250
	3) identyfikacja	100
12	Badanie w kierunku Campylobacter:	
	1) wykrywanie obecności metodą testową Mini Vidas	120
	2) wykrywanie obecności metodą referencyjną (wg ISO)	100
	3) identyfikacja	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	21
	2) wykrywanie obecności beztlenowców redukujących siarczany	21
	3) oznaczanie liczby - metoda płytkowa	70
	4) identyfikacja	65
16	Wykonanie próby szczelności:	
	metoda wizualna	10
17	Wykonanie próby termostatowej:	
	metoda wizualna	10

18	Badanie bakterioskopowe	15
19	Przygotowanie próbki:	
	1) proste	5
	2) złożone	10

Uzasadnienie

Projekt nowelizacji rozporządzenia 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) wynika przede wszystkim z konieczności uzupełnienia wykazu badań laboratoryjnych stosowanych do analizy próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności wraz z kosztami ich wykonania.

W porównaniu z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w załączniku dodane zostały koszty wykonania badań w kierunku:

- oznaczania migracji specyficznej bisfenolu A (poz. 92),
- oznaczania migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (poz. 93),
- oznaczania pestycydu – amitrazu (67),
- oznaczania pestycydów – oksamylu i metomylu (poz. 69),
- oznaczania różnych grup chemicznych pestycydów (poz. 68)
- wykrywania napromieniania żywności (poz. 84).

Ponadto w projekcie rozporządzenia wprowadzone zostały zmiany (zmiana nr 1 i 2) o charakterze doprecyzującym wynikające z wątpliwości interpretacyjnych zgłaszanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zakres regulacji objętej rozporządzenia wynika z przepisów art. 27 – 29 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.).

Rozporządzenie określa opłaty, które będą ponoszone przez podmioty działające na rynku spożywczym w celu pokrycia kosztów poniesionych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej za czynności wykonywane w ramach urzędowych kontroli żywności.

Opłaty objęte rozporządzeniem będą pobierane wyłącznie za czynności wykonywane w ramach urzędowych kontroli żywności. Na podstawie art. 75 ustawy o bezpieczeństwie żywności i

żywienia opłatami obciążani będą przedsiębiorcy, u których w wyniku przeprowadzonej urzędowej kontroli stwierdzone zostaną niezgodności z przepisami prawa żywnościowego odnoszącymi się do wymagań zdrowotnych żywności, bądź wymagań higieniczno- sanitarnych. W przypadku takiej sytuacji przedsiębiorcy pokrywać będą koszty związane z pobraniem próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań oraz za wykonanie badań laboratoryjnych potwierdzających niezgodność.

Biorąc pod uwagę powyższe, należy podkreślić, że przedsiębiorcy, którzy realizują w sposób prawidłowy kontrolę wewnętrzną w zakładzie oraz spełniają wymagania określone w przepisach prawa żywnościowego nie będą ponosić dodatkowych kosztów swojej działalności wynikających z przepisów rozporządzenia.

Rozporządzenie nie podlega procedurze notyfikacji w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039, z późn. zm.).

Rozporządzenie nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

Ocena Skutków Regulacji

1. Podmioty, na które oddziałują projektowane regulacje

Rozporządzenie obejmuje zakresem regulacji organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz przedsiębiorców produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze lub materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, którzy będą ponosić koszty wynikające z zadań organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonywanych w ramach urzędowych kontroli żywności na warunkach określonych w art. 27 – 29 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

2. Wyniki przeprowadzonych konsultacji społecznych

W ramach konsultacji projekt zostanie przekazany związkom i zrzeszeniom przedsiębiorców branży spożywczej zajmujących się produkcją i obrotem żywnością, w tym Radzie Gospodarki Żywnościowej oraz organizacjom konsumentów – Radzie Krajowej Federacji Konsumentów, Stowarzyszeniu Konsumentów Polskich i Stowarzyszeniu Ochrony Zdrowia Konsumentów. Wyniki konsultacji zostaną omówione w niniejszej ocenie po ich zakończeniu.

Projekt zostanie również opublikowany na stronach Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Zdrowia.

3. Wpływ regulacji na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego

Regulacje zawarte w rozporządzeniu nie będą miały wpływu na budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego, ponieważ regulacje zaproponowane w rozporządzeniu nie nakładają nowych zadań na organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rozporządzenie nie spowoduje również zwiększenia obciążeń finansowych przedsiębiorców branży spożywczej.

4. Wpływ regulacji na rynek pracy

Regulacje zaproponowane w rozporządzeniu nie będą miały wpływu na rynek pracy.

5. Wpływ regulacji na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw

Regulacje zawarte w rozporządzeniu nie będą miały wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw. Sposób naliczania opłat oraz wysokość opłat za badania laboratoryjne nie zmienia się, gdyż dotychczas organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej działają w oparciu o przepisy wydane na podstawie art. 36 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ponadto przedsiębiorcy obciążani będą opłatami za badania laboratoryjne jedynie w sytuacji, gdy potwierdzą one wystąpienie niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

6. Wpływ regulacji na sytuację i rozwój regionalny

Regulacje zaproponowane w rozporządzeniu nie będą miały wpływu na sytuację i rozwój regionalny.

7. Wpływ regulacji na zdrowie ludzi

Regulacje zaproponowane w rozporządzeniu nie spowodują zmian w zakresie ochrony zdrowia ludzi w stosunku do regulacji z tego zakresu przedmiotowego obowiązujących obecnie.