

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia

**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

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).

kontakty 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 wykonaniem danej czynności, w tym koszty:

- 1) dojazdu do miejsca wykonania czynności;
- 2) kontroli dokumentów;
- 3) wysłania 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. 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 sterylnej 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) sporządzenie świadectwa lub innego dokumentu, stwierdzającego spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub materiał i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością – 35 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.

§ 8. Do postępowań w sprawie wysokości opłat, o których mowa w rozporządzeniu, wszczętych i niezakończonych decyzją ostateczną przed dniem wejścia w życie 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

23.03.17
ZASTĘPCA DYREKTORA
Departamentu Prawnego
[Signature]
Krzysztof Szumowski
Krzysztof Szumowski

ZASTĘPCA
Głównego Inspektora Sanitarnego
[Signature]
Grzegorz Hudzik

23.03.2017
[Signature]

Za zgodność
pod względem merytorycznym

[Signature]
NACZELNIK
Wydziału do spraw RASFF

[Signature]
Koordynator działań antykorupcyjnych
w Głównym Inspektoracie Sanitarnym

[Signature]
z upoważnienia
Departamentu Prawnego

23.03.17
[Signature]

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	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: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	109 52
3	Alkohol etylowy w occie: metoda miareczkowa	116
4	Alkohol metylowy z destylacją: metoda kolorymetryczna: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	143 70
5	Alkohol metylowy bez destylacji: metoda kolorymetryczna: a) pierwsza próbka	128

	b) następna próbka w serii	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 azotyiny: 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
11	Barwniki: metoda chromatograficzna HPLC:	

	1) w napojach:	
	a) pierwszy barwnik	235
	b) każdy następny barwnik w próbce	153
	2) w innych środkach spożywczych:	
	a) pierwszy barwnik	272
	b) każdy następny barwnik w próbce	153
12	Barwniki: Sudan I–IV lub biksyna lub para-Red metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	258
	b) następna próbka w serii	169
13	Białko: metoda Kjeldahla	93
14	Chlorki:	
	1) metoda Mohra:	
	a) pierwsza próbka	46
	b) następna próbka w serii	20
	2) metoda Volharda:	
	a) pierwsza próbka	43
	b) następna próbka w serii	34
15	Cukier: przed i po inwersji – metoda Lane–Eynona:	
	a) pierwsza próbka	108
	b) następna próbka w serii	74
16	Ciężar właściwy: 1) metoda areometryczna	9

	2) metoda piknometryczna	35
17	Cyjanowodór: metoda spektrofotometryczna: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	81 23
18	Dwutlenek węgla: nasylenie	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: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	292 116
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: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	187 77
33	Liczba kwasowa w tłuszczach:	

	metoda miareczkowa	66
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: a) pierwsza próbka b) 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: a) pierwsza próbka za jeden pierwiastek b) 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	131

	b) następna próbka w serii	120
	2) mineralizacja sucha – metoda ASA lub ICP:	
	a) pierwsza próbka	160
	b) następna próbka w serii	92
41	Metale: cyna	
	1) mineralizacja mikrofalowa – metoda ASA lub ICP:	
	a) pierwsza próbka	131
	b) następna próbka w serii	79
	2) mineralizacja sucha – metoda ASA lub ICP:	
	a) pierwsza próbka	116
	b) następna próbka w serii	59
	3) metoda ekstrakcyjna – metoda ASA:	
	a) pierwsza próbka	107
	b) następna próbka w serii	50
	4) metoda spektrofotometryczna	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
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 kolumnkach 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 kolumnkach 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	343
	b) następna próbka w serii	171
	2) metoda immunoenzymatyczna ELISA	347
51	Mikotoksyny – suma aflatoksyn B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ :	
	1) metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	577
	b) następna próbka w serii	162
	2) metoda immunoenzymatyczna ELISA:	
	a) pierwsza próbka	389
	b) następna próbka w serii	151
	3) metoda immunoenzymatyczna ELISA ze wstępnym oczyszczaniem na kolumnkach ekstrakcyjnych:	
	a) pierwsza próbka	812
	b) następna próbka w serii	327
52	Mikotoksyny – zawartość ZEA:	
	1) metoda immunoenzymatyczna ELISA:	
	a) pierwsza próbka	684
	b) następna próbka w serii	87
	2) metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	347
	b) następna próbka w serii	171
53	Mikotoksyny – zawartość fumonizyny:	
	1) metoda immunoenzymatyczna ELISA:	
	a) pierwsza próbka	684
	b) następna próbka w serii	87

	2) metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	347
	b) następna próbka w serii	171
54	Mikotoksyny – zawartość DON:	
	1) metoda immunoenzymatyczna ELISA:	
	a) pierwsza próbka	684
	b) następna próbka w serii	87
	2) metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	347
	b) następna próbka w serii	171
55	Mikotoksyny – patulina:	
	metoda chromatograficzna HPLC:	
	a) pierwsza próbka	371
	b) następna próbka w serii	267
56	Mikotoksyny – przygotowanie próbki przed oznaczeniem:	
	a) próbki od 1 kg do 5 kg	13
	b) próbki powyżej 5 kg do 10 kg	25
	c) próbki powyżej 10 kg do 20 kg	52
	d) próbki powyżej 20 kg do 30 kg	77
57	3-MCPD (3-monochloropropan-1,2-diol):	
	technika GC/MS	1450
58	pH:	
	metoda potencjometryczna	58
59	Popiół:	
	1) całkowity – metoda wagowa	99
	2) nierozpuszczalny w kwasie solnym – metoda wagowa	139

60	Polifosforany dodane (bez białka): metoda wagowa: a) pierwsza próbka b) 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
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	90

68	Substancje słodzące: aspartam, acesulfam K, sacharyniany: metoda chromatograficzna HPLC: a) w napojach b) w pozostałych środkach spożywczych	232 306
69	Substancje dodatkowe inne niż substancje słodzące i barwniki: 1) kwasowość/alkaliczność benzoianu 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 zmydleniem a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	429 249 719 348
73	Witamina C:	

	1) w próbkach bezbarwnych – metoda miareczkowa	55
	2) w próbkach zabarwionych – metoda spektrofotometryczna	64
	3) metoda HPLC	361
74	Zanieczyszczenia:	
	1) organiczne – wykrywanie	14
	2) organiczne – oznaczenie, metoda wagowa	70
	3) mechaniczne – makroskopowe badanie na obecność szkła i innych zanieczyszczeń	14
	4) ferromagnetyczne – wykrywanie	14
	5) ferromagnetyczne – oznaczenie, metoda wagowa	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)
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	113
	2) do 3% kwasu octowego	115
	3) do 10% lub 20% alkoholu etylowego	132
	4) do 50% alkoholu etylowego	184
	5) do izooktanu	230
	6) do 95% alkoholu etylowego	299
91	Migracja globalna dla wyrobów wielokrotnego użytku:	
	1) do wody destylowanej	225
	2) do 3% kwasu octowego	230
	3) do 10% lub 20% alkoholu etylowego	265
	4) do 50% alkoholu etylowego	325
	5) do izooktanu	459
	6) do 95% alkoholu etylowego	597
92	Migracja bisfenolu A: metoda chromatograficzna HPLC:	
	1) do 50% etanolu:	
	a) pierwsza próbka	1232
	b) następna próbka w serii	1001
	2) do wody destylowanej lub 3% kwasu octowego:	
	a) pierwsza próbka	909
	b) następna próbka w serii	813
93	Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych:	

	<p>metoda chromatograficzna HPLC:</p> <p>do 3% kwasu octowego lub wody destylowanej</p> <p>a) pierwsza próbka</p> <p>b) następna próbka w serii</p>	<p>1692</p> <p>1481</p>
94	<p>Wykrywanie i identyfikacja przeciwutleniaczy w PP:</p> <p>metoda chromatografii cienkowarstwowej</p>	62
95	<p>Wykrywanie zmiękczaczy w wyrobach PVC oraz stabilizatorów cynoorganicznych:</p> <p>metoda chromatografii cienkowarstwowej</p>	86
96	<p>Oznaczanie e-kaprolaktamu:</p> <p>metoda chromatografii gazowej GC:</p> <p>a) pierwsza próbka</p> <p>b) następna próbka w serii</p>	<p>241</p> <p>147</p>
97	<p>Wykrywanie w wyrobach z gumy pozostałości przyspieszaczy z grupy tiuramów i karbaminianów:</p> <p>metoda chromatografii cienkowarstwowej</p>	84
98	<p>Formaldehyd:</p> <p>1) w papierze – metoda spektrofotometryczna</p> <p>2) w tworzywach sztucznych – w melaminie (do 1 płynu modelowego) – metoda spektrofotometryczna</p>	<p>348</p> <p>348</p>
99	<p>Oznaczanie uwalnianego ołowiu i kadmu z powierzchni naczyń ceramicznych i innych niż ceramiczne:</p> <p>metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA:</p> <p>a) pierwsza próbka</p>	91(każdy metal)

	b) następna próbka w serii	56 (każdy metal)
100	Metale: antymon, arsen, bar, kadm, chrom, ołów, rtęć, selen (tworzywa sztuczne): metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	91 (każdy metal) 56 (każdy metal)
101	Metale: antymon, arsen, bar, kadm, chrom, ołów, rtęć, selen (papier, ceramika): metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka b) 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: a) pierwsza próbka b) 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: a) pierwsza próbka b) 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:	350

	metoda chromatografii gazowej	
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
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 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 4) oznaczenie sekwencji P-nos-nptII	1232 495 273 335

II. Badania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj oznaczenia	Stawka w zł
1	Wykrywanie obecności Salmonella spp.:	
	1) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR	110
	2) identyfikacja – metoda klasyczna	165
	3) wykrywanie obecności – metoda testowa Mini Vidas	99
	4) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR	311 (jedna próbka)
	5) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii	175 (każda próbka)
2	Badanie w kierunku bakterii z grupy coli:	
	1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa:	46
	a) potwierdzenie 1 kolonii	4
	2) oznaczanie liczby – metoda NPL:	70
	a) potwierdzenie 1 próbki	4
	3) wykrywanie obecności	35
3	Badanie w kierunku Escherichia coli:	
	1) wykrywanie obecności	35
	2) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	46
	3) oznaczanie liczby – metoda NPL:	70
	a) potwierdzenie 1 próbki	4
	4) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR	110
	5) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR	110
	6) identyfikacja izolatów bakteryjnych – metoda Real-Time PCR	110
	7) identyfikacja izolatów bakteryjnych – metoda klasyczna PCR	110
4	Badanie w kierunku Escherichia coli O157:	

	1) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR	329 (jedna próbka)
	2) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii	175 (każda próbka)
	3) metoda testowa Mini Vidas	139
	4) wykrywanie obecności – metoda z użyciem separatora wg PN ISO	122
	5) potwierdzenie kolonii	93
	6) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR	110
5	Badanie w kierunku Enterobacteriaceae:	
	1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	46
	2) oznaczanie liczby – metoda NPL	70
	3) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR	295 (jedna próbka)
	4) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii	143 (każda próbka)
	5) wykrywanie obecności	35
	6) identyfikacja 1 kolonii	6
6	Badanie w kierunku Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	
	1) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR	295 (jedna próbka)
	2) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii	143 (każda próbka)
	3) wykrywanie obecności – metoda klasyczna	35
	4) identyfikacja	33
7	Badanie w kierunku Bacillus cereus:	
	1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	64
	2) identyfikacja	29
8	Badanie w kierunku gronkowców koagulazo-dodatnich:	

	1) wykrywanie obecności	35
	2) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	62
	3) oznaczanie liczby – metoda NPL:	60
	a) potwierdzenie 1 próbki	7
	4) identyfikacja 1 kolonii	7
9	Badanie w kierunku enterotoksyny gronkowcowej: metoda testowa Mini Vidas:	
	1) bez zagęszczenia	121
	2) z zagęszczeniem	176
10	Badanie w kierunku <i>Listeria monocytogenes</i> :	
	1) wykrywanie obecności w 25 g	93
	2) wykrywanie obecności w 1 g	63
	3) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	89
	4) metoda testowa Mini Vidas	127
	5) identyfikacja	232
	6) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR	110
11	Badanie w kierunku <i>Yersinia enterocolitica</i> :	
	1) wykrywanie obecności w 1 g	75
	2) wykrywanie obecności w 25 g	290
	3) identyfikacja	116
	4) wykrywanie obecności przy zastosowaniu metody klasycznej PCR	110
12	Badanie w kierunku <i>Campylobacter</i> spp.:	
	1) wykrywanie obecności – metoda testowa Mini Vidas	139
	2) wykrywanie obecności – metoda referencyjna wg PN ISO	116
	3) identyfikacja	107

	4) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR	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	40 40 39 10 39 14 39 10 39 11 30

	7) badanie Clostridiów redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami): a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej	59
	8) badanie Clostridium perfringens (łącznie ze sporami): a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej	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: a) pierwsza próbka b) 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
23	Badanie zanieczyszczenia mikrobiologicznego powierzchni kontaktujących się z żywnością – metoda wymazów: 1) wykrywanie obecności Salmonella spp.: a) wykrywanie obecności – metoda klasyczna b) identyfikacja – metoda klasyczna 2) badanie w kierunku gronkowców koagulazo-dodatnich: a) wykrywanie obecności b) oznaczanie liczby – metoda płytkowa c) potwierdzenie 1 próbki d) identyfikacja 1 kolonii	72 165 12 62 7 7

3) badanie w kierunku bakterii z grupy coli:	
a) wykrywanie obecności	12
b) potwierdzenie 1 próbki	4
4) wykrywanie obecności <i>Listeria monocytogenes</i> :	
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 <i>Enterobacteriaceae</i> :	
a) oznaczanie liczby – metoda płytkowa	46
b) identyfikacja	6

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia jest wykonaniem upoważnienia zawartego w 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) i zastąpi obowiązuje 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), zwane dalej „rozporządzeniem”.

Projektowane rozporządzenie zmienia stawki opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności oraz za wykonanie badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ww. zmiany uwzględniają stopień inflacji w oparciu o dane Głównego Urzędu Statystycznego.

Zmiany stawek opłat wynikają z faktu, iż od dnia wejścia w życie rozporządzenia, a następnie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 stycznia 2011 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. poz. 95), wzrosły koszty materiałów – w szczególności odczynników niezbędnych do wykonania oznaczeń, jak i innych kosztów związanych z przeprowadzaniem czynności kontrolnych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w tym koszty dojazdu lub wysyłania próbek do badań laboratoryjnych).

Stawki opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności oraz badania laboratoryjne zostały powiększone średnio o 10–16% w stosunku do obowiązującego rozporządzenia. Opłatę za sporządzenie wspólnotowego dokumentu wejścia (CED – Common Entry Document) zwiększono o 10%. Ustalając nowe stawki opłat dokonano zaokrąglenia do pełnych kwot w PLN zgodnie z matematyczną zasadą zaokrąglenia liczb.

W projekcie uwzględniono możliwość pobierania opłat w wysokości 35 zł za sporządzenie dodatkowego dokumentu stwierdzającego spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub materiał i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością. Na podstawie oceny wynikającej z praktyki w bieżącej działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy wskazać, że są to dokumenty wystawiane przez te organy na potrzeby

eksportu do krajów trzecich żywności lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, np. zaświadczenia, poświadczenia, tzw. health certificate.

W projekcie rozporządzenia uaktualniono wykaz 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, w części I załącznika do projektu – Badania fizykochemiczne dodano zmiany: lp. 62–67, w których zaktualizowano oznaczenia (metody, techniki, koszty) w zakresie pestycydów, lp. 113 Oznaczenie związków polarnych w tłuszczach smażalniczych, lp. 114 Oznaczenie kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans: metoda chromatografii gazowej, lp. 115 Oznaczenie metali – glin, ołów, kadm, lp. 117 Oznaczenie zawartości jodu w soli kuchennej, lp. 118 Oznaczenie kaloryczności, lp. 119 Oznaczenie akryloamidu, lp. 120 Witaminy rozpuszczalne w wodzie (z grupy B), lp. 121 Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (A, D, E), lp. 122 Oznaczenia ilościowe modyfikacji genetycznych związane z występowaniem nieautoryzowanego GMO.

W części II załącznika – Badania mikrobiologiczne dodano: lp. 20 Oznaczenie toksyn T2 i HT2, lp. 21 Identyfikacja poszczególnych kolonii (10 kolonii), lp. 22 Badanie w kierunku obecności szczepów *Escherichia coli* wytwarzających toksyny Shiga (STEC), lp. 23 Badanie zanieczyszczenia mikrobiologicznego powierzchni kontaktujących się z żywnością – metoda wymazów.

Nazwy pierwiastków i związków chemicznych – w celu ujednoczenia – zapisano pełną nazwą słowną.

W projekcie rozporządzenia ujednoczono i zaktualizowano dane w zakresie oceny organoleptycznej.

W porównaniu do obowiązującego rozporządzenia w projekcie rozporządzenia nie uwzględniono badania w kierunku histaminy (metoda spektrofotometryczna), ponieważ metoda ta nie ma zastosowania w badaniu żywności. Również nie uwzględniono badania w kierunkach: pestycydy fosfoorganiczne, pestycydy z grupy syntetycznych i innych grup chemicznych, pestycydy chloroorganiczne, pestycydy – karbaminiany z uwagi na to, iż obecnie nie wykonuje się tych badań metodami pojedynczymi.

Projektowane 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. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597).

Projekt rozporządzenia jest zgodny z prawem Unii Europejskiej.

Projekt rozporządzenia nie wymaga przedstawienia właściwym organom i instytucjom Unii Europejskiej, w tym Europejskiemu Bankowi Centralnemu, w celu uzyskania opinii dokonania powiadomienia, konsultacji lub uzgodnienia.

Jednocześnie należy wskazać, że nie ma możliwości podjęcia alternatywnych działań w stosunku do projektowanego rozporządzenia środków umożliwiających osiągnięcie zamierzonego celu.

<p>Nazwa projektu Projekt rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności</p> <p>Ministerstwo wiodące i ministerstwa współpracujące Ministerstwo Zdrowia /Główny Inspektorat Sanitarny</p> <p>Osoba odpowiedzialna za projekt w randze Ministra, Sekretarza Stanu lub Podsekretarza Stanu Pan Marek Posobkiewicz Główny Inspektor Sanitarny</p> <p>Kontakt do opiekuna merytorycznego projektu Ewa Rucińska, Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia, Główny Inspektorat Sanitarny, tel. 22 536 13 23</p>	<p>Data sporządzenia 26 stycznia 2017 r.</p> <p>Źródło: 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)</p> <p>Nr w wykazie prac Ministra Zdrowia: MZ 157</p>
---	--

1. Jaki problem jest rozwiązywany?

Projektowane rozporządzenie zmienia stawki opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności. Zmiany stawek opłat wynikają z faktu, iż od wejścia w życie 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. poz. 656 oraz z 2011 r. poz. 95), a następnie jego nowelizacji, wzrosły koszty zarówno materiałów – w tym odczynników i materiałów niezbędnych do wykonania oznaczeń jak i innych kosztów związanych z przeprowadzaniem czynności kontrolnych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w tym koszty dojazdu lub wysyłania próbek do badań laboratoryjnych). Ustalając nowe stawki opłat uwzględniono również stopień inflacji w oparciu o dane Głównego Urzędu Statystycznego.

2. Rekomendowane rozwiązanie, w tym planowane narzędzia interwencji, i oczekiwany efekt

Projekt rozporządzenia jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 75 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i zastąpi obowiązuje 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.

Projektowane rozporządzenie w porównaniu do obecnie obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności, w tym stawki opłat za wykonanie badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, o wzrost cen m.in. spowodowanych inflacją.

W projekcie rozporządzenia uwzględniono możliwość pobierania opłat w wysokości 35 zł za sporządzenie dodatkowego dokumentu stwierdzającego spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Zmiany stawek opłat za wykonanie badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wynikają z tego, iż od wejścia w życie 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. poz. 656), a następnie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 stycznia 2011 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. poz. 95), tj. od 2009 i 2011 r. wzrosły koszty zarówno materiałów – w szczególności odczynników i materiałów niezbędnych do wykonania oznaczeń oraz innych kosztów związanych z przeprowadzaniem czynności kontrolnych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w tym koszty dojazdu lub wysyłania próbek do badań laboratoryjnych).

Stawki opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności oraz badania laboratoryjne zostały powiększone średnio o 10–16% w stosunku do dotychczas obowiązującego rozporządzenia. Opłatę za sporządzenie wspólnotowego dokumentu wejścia (CED – Common Entry Document) zwiększono o 10%.

3. Jak problem został rozwiązany w innych krajach, w szczególności krajach członkowskich OECD/UE?

Opłaty za czynności i badania laboratoryjne wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej są

ustalane zgodnie z rozporządzeniem (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 regulacjami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.), zwane dalej „rozporządzeniem (WE) nr 882/2004”. W pkt 32 preambuły do tego rozporządzenia określono m.in., iż właściwe organy państw członkowskich powinny mieć możliwość nakładania opłat i należności w celu pokrycia kosztów poniesionych w ramach urzędowych kontroli żywności. W przypadku gdy opłaty są nakładane na podmioty gospodarcze, należy stosować wspólne zasady. Ponadto art. 27 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 stanowi, że opłaty pobrane do celów kontroli urzędowych nie są wyższe od kosztów poniesionych przez odpowiedzialne właściwe organy w odniesieniu do kryteriów, które należy uwzględnić przy ich obliczaniu (wynagrodzenia pracowników zaangażowanych w kontrole urzędowe, koszty dotyczące pracowników zaangażowanych w kontrole urzędowe, w tym urządzenia, narzędzia, wyposażenie, szkolenie, koszty podróży i związane z podróżą oraz koszty analizy laboratoryjnej i pobierania próbek).

W każdym kraju członkowskim Unii Europejskiej powinny być wdrożone ww. przepisy rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Przepisy krajowe, dotyczące opłat mających na celu pokrycie kosztów poniesionych w ramach urzędowych kontroli żywności, powinny spełniać kryteria określone w ww. rozporządzeniu oraz być dostosowane do istniejących warunków ekonomiczno-gospodarczych.

4. Podmioty, na które oddziałuje projekt

Grupa	Wielkość	Źródło danych	Oddziaływanie
Producenci żywności pochodzenia roślinnego i podmioty gospodarcze wprowadzające do obrotu żywność oraz materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, będące pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej	Należy założyć, że wszyscy producenci żywności pochodzenia roślinnego i podmioty gospodarcze wprowadzające do obrotu żywność oraz materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, będące pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, będą podlegać przepisom projektowanego rozporządzenia. Zgodnie ze stanem na dzień 31 grudnia 2015 r. w rejestrach zakładów prowadzonych przez właściwe terenowo organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zarejestrowanych jest 448 843 podmiotów	Dane GUS zgodnie z drukami MZ-48	Podmioty te będą musiały spełniać wymagania określone w przepisach projektowanego rozporządzenia, zgodnie z zasadami określonymi w art. 75 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
Organy urzędowej kontroli żywności	Pracownicy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej	Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia	Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej będą pobierać opłaty za czynności wykonywane w ramach urzędowych kontroli żywności

5. Informacje na temat zakresu, czasu trwania i podsumowanie wyników konsultacji

Projekt rozporządzenia nie był przedmiotem pre-konsultacji.

W ramach konsultacji projekt rozporządzenia został przekazany związkom i zrzeszeniom przedsiębiorców zajmujących się produkcją i obrotem środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością: Polskiej Federacji Producentów Żywności, Krajowej Izbie Gospodarczej „Przemysł Spożywczy”, Krajowej Radzie Suplementów i Odżywek, Krajowej Izbie Gospodarczej, Federacji Związków Zawodowych Pracowników Ochrony Zdrowia i Pomocy Społecznej, Niezależnemu Samorządnemu Związkowi Zawodowemu „Solidarność”, Ogólnopolskiemu Porozumieniu Związków Zawodowych, Forum Związków Zawodowych, Konfederacji Lewiatan, Pracodawcom Rzeczypospolitej Polskiej, Związkowi Rzemiosła Polskiego, Związkowi Pracodawców Business Centre Club; jednostkom naukowo-badawczym: Instytutowi Żywności i Żywienia oraz Narodowemu Instytutowi Zdrowia Publicznego – Państwowemu Zakładowi Higieny; organizacjom konsumentów – Radzie Krajowej Federacji Konsumentów, Stowarzyszeniu Konsumentów Polskich.

Projekt rozporządzenia został przekazany do konsultacji publicznych z 30-dniowym terminem zgłaszania uwag.

Projekt rozporządzenia został zamieszczony na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Zdrowia

zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingsowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. z 2017 r. poz. 248) oraz w Biuletynie Informacji Publicznej Rządowego Centrum Legislacji zgodnie z § 52 ust. 1 uchwały nr 190 Rady Ministrów z dnia 29 października 2013 r. – Regulamin pracy Rady Ministrów (M. P. z 2016 r. poz. 1006 i 1204).

Wyniki konsultacji, po ich zakończeniu, zostaną przedstawione w raporcie z konsultacji.

6. Wpływ na sektor finansów publicznych

(ceny stałe z r.)	Skutki w okresie 10 lat od wejścia w życie zmian [mln zł]												
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Łącznie (0-10)	
Dochody ogółem													
budżet państwa													
JST													
pozostałe jednostki (oddzielnie)													
Wydatki ogółem													
budżet państwa													
JST													
pozostałe jednostki (oddzielnie)													
Saldo ogółem													
budżet państwa													
JST													
pozostałe jednostki (oddzielnie)													

Źródła finansowania

Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń

Po wejściu w życie przepisów projektowanego rozporządzenia, w szczególności po zakończeniu okresów rozliczeniowych, będzie można ocenić wpływ nowych stawek opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności.

7. Wpływ na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym funkcjonowanie przedsiębiorców oraz na rodzinę, obywateli i gospodarstwa domowe

Skutki

Czas w latach od wejścia w życie zmian		0	1	2	3	5	10	Łącznie (0-10)
W ujęciu pieniężnym (w mln zł, ceny stałe z r.)	duże przedsiębiorstwa							
	sektor mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw							
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe							
	(dodaj/usuń)							
W ujęciu niepieniężnym	duże przedsiębiorstwa							
	sektor mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw							
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe							
	(dodaj/usuń)							
Niemierzalne		Dopiero po wejściu w życie przepisów projektowanego rozporządzenia, w szczególności po zakończeniu okresów rozliczeniowych, będzie można ocenić wpływ nowych stawek opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności.						

Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń

8. Zmiana obciążeń regulacyjnych (w tym obowiązków informacyjnych) wynikających z projektu

nie dotyczy

Wprowadzane są obciążenia poza bezwzględnie wymaganymi przez UE (szczegóły w odwróconej tabeli zgodności).

tak
 nie
 nie dotyczy

zmniejszenie liczby dokumentów
 zmniejszenie liczby procedur
 skrócenie czasu na załatwienie sprawy
 inne:

zwiększenie liczby dokumentów
 zwiększenie liczby procedur
 wydłużenie czasu na załatwienie sprawy
 inne:

Wprowadzane obciążenia są przystosowane do ich elektroniczności.

tak
 nie
 nie dotyczy

Komentarz:

9. Wpływ na rynek pracy

Projektowane regulacje nie będą miały wpływu na rynek pracy.

10. Wpływ na pozostałe obszary

środowisko naturalne
 sytuacja i rozwój regionalny
 inne:

demografia
 mienie państwowe

informatyzacja
 zdrowie

Omówienie wpływu

11. Planowane wykonanie przepisów aktu prawnego

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia będzie skutkowało pobieraniem opłat przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej za czynności wykonywane w ramach urzędowej kontroli żywności zgodnie ze stawkami opłat określonymi w projektowanym rozporządzeniu, zrewaloryzowanymi m.in. zgodnie ze współczynnikami inflacji.

12. W jaki sposób i kiedy nastąpi ewaluacja efektów projektu oraz jakie mierniki zostaną zastosowane?

Po wejściu w życie przepisów projektowanego rozporządzenia, w szczególności po zakończeniu okresów rozliczeniowych, będzie można ocenić wpływ nowych stawek opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności.

13. Załączniki (istotne dokumenty źródłowe, badania, analizy itp.)

Brak