



# DZIENNIK USTAW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

---

Warszawa, dnia 27 maja 2022 r.

Poz. 1130

## OBWIESZCZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 22 kwietnia 2022 r.

### **w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności**

1. Na podstawie art. 16 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2000 r. o ogłaszaniu aktów normatywnych i niektórych innych aktów prawnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1461) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia jednolity tekst rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. poz. 2012), z uwzględnieniem zmian wprowadzonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2019 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. poz. 1511).

2. Podany w załączniku do niniejszego obwieszczenia tekst jednolity rozporządzenia nie obejmuje § 2 i § 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2019 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. poz. 1511), które stanowią:

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

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

Minister Zdrowia: wz. *W. Kraska*

Załącznik do obwieszczenia Ministra Zdrowia  
z dnia 22 kwietnia 2022 r. (poz. 1130)

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA ZDROWIA<sup>1)</sup>**

z dnia 5 października 2017 r.

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

Na podstawie art. 75 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 oraz z 2022 r. poz. 24 i 138) 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)<sup>2)</sup> czynności kontrolnych w ramach granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

2. Koszty, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 2, obejmują również inne uzasadnione wydatki poniesione w związku z:<sup>3)</sup>

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

**§ 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;

<sup>1)</sup> Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 sierpnia 2020 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. z 2021 r. poz. 932).

<sup>2)</sup> W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 1 lit. a rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2019 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. poz. 1511), które weszło w życie z dniem 27 sierpnia 2019 r.

<sup>3)</sup> Wprowadzenie do wyliczenia w brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 1 lit. b rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

- 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. (uchylony).<sup>4)</sup>
  3. (uchylony).<sup>4)</sup>

**§ 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.**<sup>5)</sup> Stawki opłat za wykonanie czynności, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3, wynoszą:

- 1) kontrola dokumentacji towaru zgłoszonego do granicznej kontroli sanitarnej – 17 zł;
- 2) oględziny towaru o masie:
  - a) do 500 kg – 17 zł,
  - b) powyżej 500 kg do 1 tony – 40 zł,
  - c) powyżej 1 tony do 10 ton – 100 zł,
  - d) powyżej 10 ton do 25 ton – 200 zł,
  - e) powyżej 25 ton do 60 ton – 300 zł,
  - f) powyżej 60 ton – 500 zł;
- 3) kontrola środka transportu:
  - a) którym towar jest przewożony – 41 zł,
  - b) w przypadku przewozu w jednym środku transportu towaru przez kilku importerów, każdy z nich ponosi opłatę – 20 zł;
- 4) proste pobranie próbek – 17 zł;
- 5) złożone pobranie próbek – 52 zł;
- 6) przewóz próbek do laboratorium:
  - a) samochodem służbowym lub samochodem prywatnym wykorzystywanym do celów służbowych:
    - do 25 km – 20 zł,
    - powyżej 25 km – w wysokości kosztów przewozu stanowiących iloczyn przejechanych kilometrów i maksymalnej stawki za jeden kilometr przebiegu pojazdu, określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 34a ust. 2 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz. U. z 2022 r. poz. 180 i 209),
  - b) za pośrednictwem firmy świadczącej usługi kurierskie – w wysokości kosztów przewozu określonych przez firmę;
- 7) wykonanie badań laboratoryjnych – zgodnie ze stawkami opłat, o których mowa w § 5;
- 8) w przypadku świadectwa stwierdzającego spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub materiał i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością za:
  - a) jego sporządzenie – 35 zł,
  - b) każdy dodatkowy, żądany przez stronę, egzemplarz świadectwa – 5 zł;

<sup>4)</sup> Przez § 1 pkt 2 rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

<sup>5)</sup> W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 3 rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

- 9) w przypadku wspólnotowego dokumentu wejścia (CED – Common Entry Document) lub innego dokumentu wydanego na podstawie przepisów prawa unijnego dotyczących przywozu żywności lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z państwa trzeciego za:
- jego sporządzenie – 35 zł,
  - każdy dodatkowy, żądany przez stronę, egzemplarz CED lub innego dokumentu – 5 zł;
- 10) w przypadku dokumentu eksportowego wydawanego na podstawie przepisów państwa trzeciego za:
- jego sporządzenie – 35 zł,
  - każdy dodatkowy, żądany przez stronę, egzemplarz tego dokumentu – 5 zł.

**§ 6a.**<sup>6)</sup> 1. Czynność, o której mowa w § 4 ust. 1 pkt 3 i § 6 pkt 4, obejmuje pobranie próbki bez konieczności dzielenia lub mieszania poszczególnych składników środka spożywczego.

2. Czynność, o której mowa w § 4 ust. 1 pkt 4 i § 6 pkt 5, obejmuje, wymagające użycia sterylnego sprzętu i opakowania, wydzielenie określonej części reprezentatywnej z całej partii lub pobranie kilku części lub składników środka spożywczego i ich wymieszanie w celu uzyskania próbki reprezentatywnej dla danego środka spożywczego.

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

- gotówką do kasy właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej albo
- na wskazany rachunek bankowy właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej, albo
- na wskazany rachunek bankowy właściwego organu *Państwowej Inspekcji Sanitarnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji*<sup>7)</sup> albo Wojskowej Inspekcji Sanitarnej.

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

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

**§ 10.** Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia<sup>8)</sup>.

<sup>6)</sup> Dodany przez § 1 pkt 4 rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

<sup>7)</sup> Została zlikwidowana z dniem 1 lipca 2020 r. na podstawie art. 17 ust. 1 ustawy z dnia 23 stycznia 2020 r. o zmianie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. poz. 322 i 374), która weszła w życie z dniem 15 marca 2020 r.; wszedł w życie z dniem 1 lipca 2020 r.

<sup>8)</sup> Rozporządzenie zostało ogłoszone w dniu 30 października 2017 r.

Załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia  
z dnia 5 października 2017 r.

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

**I. Badania fizykochemiczne**

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

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

1	2	3
23	Histamina: metoda chromatograficzna HPLC: 1) pierwsza próbka 2) 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 benzoowy 1) metoda spektrofotometryczna 2) metoda kolorymetryczna	164 207
27	Konserwanty: kwas benzoowy 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 benzoowy 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

1	2	3
32	Kwas erukowy: metoda chromatografii gazowej: 1) pierwsza próbka 2) 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: 1) pierwsza próbka  2) następna próbka w serii	186 (każdy pierwiastek) 139 (każdy pierwiastek)
37	Metale: żelazo, nikiel metoda ASA lub ICP	164 (każdy metal)
38	Metale: miedź, cynk mineralizacja sucha – metoda ASA: 1) pierwsza próbka za jeden pierwiastek 2) następna próbka w serii za jeden pierwiastek	120 94
39	Metale: rtęć 1) mineralizacja mokra – metoda ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda ASA technika amalgamacji	174 162 58
40	Metale: arsen 1) mineralizacja mikrofalowa – metoda ASA lub ICP: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) mineralizacja sucha – metoda ASA lub ICP: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	131 120 160 92
41	Metale: cyna 1) mineralizacja mikrofalowa – metoda ASA lub ICP: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) mineralizacja sucha – metoda ASA lub ICP: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda ekstrakcyjna – metoda ASA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 4) metoda spektrofotometryczna	131 79 116 59 107 50 232
42	Mikroelementy: wapń, magnez metoda ASA lub ICP	81 (każdy pierwiastek)



1	2	3
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 oczyszczeniem 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 <sub>1</sub> : 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 oczyszczeniem na kolumnkach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	347 171 579 151 812 327
50	Mikotoksyny – aflatoksyna M <sub>1</sub> : 1) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA	343 171 347
51	Mikotoksyny – suma aflatoksyn B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> : 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 oczyszczeniem na kolumnkach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	577 162 389 151 812 327

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

1	2	3
64 <sup>9)</sup>	Pestycydy – związki polarne: technika LC/MS/MS	375
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 7) <sup>10)</sup> HPLC/UV/FL	435 372 234 291 340 224 472
67 (uchylona) <sup>11)</sup>		
68	Substancje słodzące: aspartam, acesulfam K, sacharyniany: metoda chromatograficzna HPLC: 1) w napojach 2) w pozostałych środkach spożywczych	232 306
69	Substancje dodatkowe inne niż substancje słodzące i barwniki: 1) kwasowość/alkaliczność 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 2) w próbkach zabarwionych – metoda spektrofotometryczna 3) metoda HPLC	55 64 361

<sup>9)</sup> W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 5 lit. a tiret pierwsze rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

<sup>10)</sup> Dodany przez § 1 pkt 5 lit. a tiret drugie rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

<sup>11)</sup> Przez § 1 pkt 5 lit. a tiret trzecie rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

1	2	3
74	Zanieczyszczenia: 1) organiczne – wykrywanie 2) organiczne – oznaczenie, metoda wagowa 3) mechaniczne – makroskopowe badanie na obecność szkła i innych zanieczyszczeń 4) ferromagnetyczne – wykrywanie 5) ferromagnetyczne – oznaczenie, metoda wagowa	14 70 14 14 70
75	Oznaczanie jakościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	391 (jedna odmiana)
76	Oznaczanie ilościowe DNA soi Roundup Ready: metoda PCR	637 (jedna odmiana)
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

1	2	3
87	Ocena organoleptyczna jednego materiału i wyrobu do kontaktu z żywnością: 1) metoda bezpośrednia (zapach)  2) metoda trójkątowa (smak)	25 (każda substancja wzorcowa) 50 (każda substancja wzorcowa)
88	Oznaczanie oleju mineralnego w oleju słonecznikowym: metoda chromatograficzna GC	510
89	Oznaczanie wilgotności i suchej masy	29
90	Migracja globalna dla wyrobów jednorazowego użytku: 1) do wody destylowanej 2) do 3% kwasu octowego 3) do 10% lub 20% alkoholu etylowego 4) do 50% alkoholu etylowego 5) do izooktanu 6) do 95% alkoholu etylowego	113 115 132 184 230 299
91	Migracja globalna dla wyrobów wielokrotnego użytku: 1) do wody destylowanej 2) do 3% kwasu octowego 3) do 10% lub 20% alkoholu etylowego 4) do 50% alkoholu etylowego 5) do izooktanu 6) <sup>12)</sup> do 95% alkoholu etylowego	225 230 265 325 459 597
92	Migracja bisfenolu A: metoda chromatograficzna HPLC: 1) do 50% etanolu: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) do wody destylowanej lub 3% kwasu octowego: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	1232 1001 909 813
93	Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych: metoda chromatograficzna HPLC: do 3% kwasu octowego lub wody destylowanej 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	1692 1481
94	Wykrywanie i identyfikacja przeciwutleniaczy w PP: metoda chromatografii cienkowarstwowej	62
95	Wykrywanie zmiękczaczy w wyrobach PVC oraz stabilizatorów cynoorganicznych: metoda chromatografii cienkowarstwowej	86
96	Oznaczanie e-kaprolaktamu: metoda chromatografii gazowej GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	241 147

<sup>12)</sup> W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 5 lit. a tiret czwarte rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

1	2	3
97	Wykrywanie w wyrobach z gumy pozostałości przyspieszaczy z grupy tiuramów i karbaminianów: metoda chromatografii cienkowarstwowej	84
98	Formaldehyd: 1) w papierze – metoda spektrofotometryczna 2) w tworzywach sztucznych – w melaminie (do 1 płynu modelowego) – metoda spektrofotometryczna	348 348
99	Oznaczanie uwalnianego ołowiu i kadmu z powierzchni naczyń ceramicznych i innych niż ceramiczne: metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka  2) następna próbka w serii	91 (każdy metal) 56 (każdy metal)
100	Metale: antymon, arsen, bar, kadm, chrom, ołów, rtęć, selen (tworzywa sztuczne): metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka  2) następna próbka w serii	91 (każdy metal) 56 (każdy metal)
101	Metale: antymon, arsen, bar, kadm, chrom, ołów, rtęć, selen (papier, ceramika): metoda ekstrakcyjna – odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka  2) następna próbka w serii	91 (każdy metal) 56 (każdy metal)
102	Oznaczanie: 1) odporności nadruku farbami 2) sprawdzenie przyczepności nadruku	27 7
103	Oznaczanie zawartości związków fenolowych w papierze: metoda kolorymetryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	169 136
104	Związki lotne w wyrobach z silikonu: metoda wagowa	35
105	Próba nieobecności baru w gumie: metoda wizualna	37
106	Zawartość cynku w gumie: metoda miareczkowa	165
107	Badanie gumy: 1) chemiczne zapotrzebowanie tlenu 2) siarczki 3) metale w przeliczeniu na ołów 4) organoleptyka bezpośrednia 5) organoleptyka bezpośrednia z innymi substancjami  6) sucha pozostałość 7) migracja globalna do wody destylowanej	52 41 63 11 41  (każda substancja modelowa) 41 41

1	2	3
108	Gramatura w papierze: metoda wagowa	27
109	Badanie papieru: 1) chlorki 2) wilgotność	46 41
110	Ocena organoleptyczna papieru	232
111	Oznaczenie styrenu: metoda chromatografii gazowej GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	244 145
112	Papier i tworzywa: trwałość nadruku	44
113	Oznaczenie związków polarnych w tłuszczach smażalniczych: metoda wagowa	300
114	Oznaczenie kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans: metoda chromatografii gazowej	350
115	Oznaczenie metali – glin, ołów, kadm: mineralizacja mikrofalowa ciśnieniowa, odczyt metodą ASA	133 (każdy metal)
116	Ocena organoleptyczna naturalnej wody mineralnej, wody źródlanej, wody stołowej oraz wody do spożycia	35
117	Oznaczenie zawartości jodu w soli kuchennej: metoda miareczkowa	44
118	Oznaczenie kaloryczności: metoda miareczkowa	80
119	Oznaczenie akryloamidu: metoda chromatografii gazowej z detektorem masowym (GC-MS)	180
120	Witaminy rozpuszczalne w wodzie (z grupy B): metoda HPLC	117 (każda witamina)
121	Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (A, D, E): metoda HPLC	340 (każda witamina)
122	Oznaczenia ilościowe/jakościowe modyfikacji genetycznych związane z występowaniem nieautoryzowanego GMO: 1) oznaczenie jakościowe DNA, sekwencje P35S, TNOS, CryIAb/Ac w ryżu Bt 63 pochodzenia chińskiego 2) oznaczenie ilościowe dla jednej odmiany modyfikacji genetycznej na ABI 7500 3) oznaczenie sekwencji ctp2-CP4 epsps; bar; pat; pFMV; nptII 4) oznaczenie sekwencji P-nos-nptII	1232  495 273 (każda sekwencja) 335

II.<sup>13)</sup> Badania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj oznaczenia	Stawka w zł
1	2	3
1	Wykrywanie obecności <i>Salmonella</i> spp.: 1) wykrywanie obecności – metoda klasyczna 2) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR 3) wykrywanie obecności – metoda testowa Mini Vidas 4) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR  5) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii  6) identyfikacja – metoda klasyczna	80 110 99 311 (jedna próbka) 175 (każda próbka) 165
2	Badanie w kierunku bakterii z grupy coli: 1) wykrywanie obecności 2) oznaczanie liczby – metoda płytkowa: a) potwierdzenie 1 kolonii 3) oznaczanie liczby – metoda NPL: a) potwierdzenie 1 próbki	35 46 4 70 4
3	Badanie w kierunku <i>Escherichia coli</i> : 1) wykrywanie obecności 2) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR 3) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR 4) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 5) oznaczanie liczby – metoda NPL: a) potwierdzenie 1 próbki 6) identyfikacja izolatów bakteryjnych – metoda klasyczna PCR 7) identyfikacja izolatów bakteryjnych – metoda Real-Time PCR	35 110 110 46 70 4 110 110
4	Badanie w kierunku <i>Escherichia coli</i> O157: 1) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR 2) wykrywanie obecności – metoda testowa Mini Vidas 3) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR  4) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii  5) wykrywanie obecności – metoda z użyciem separatora wg PN ISO 6) potwierdzenie kolonii	110 139 329 (jedna próbka) 175 (każda próbka) 122 93
5	Badanie w kierunku <i>Enterobacteriaceae</i> : 1) wykrywanie obecności 2) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR  3) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii  4) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 5) oznaczanie liczby – metoda NPL 6) identyfikacja 1 kolonii	35 295 (jedna próbka) 143 (każda próbka) 46 70 6

<sup>13)</sup> W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 5 lit. b rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.



1	2	3
6	Badanie w kierunku <i>Cronobacter</i> spp. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> ): 1) wykrywanie obecności – metoda klasyczna 2) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR 3) wykrywanie obecności – metoda Real-Time PCR, analiza 5 próbek w jednej serii 4) identyfikacja	35 295 (jedna próbka) 143 (każda próbka) 33
7	Badanie w kierunku <i>Bacillus cereus</i> : 1) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 2) identyfikacja	64 29
8	Badanie w kierunku gronkowców koagulazo-dodatnich: 1) wykrywanie obecności 2) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 3) oznaczanie liczby – metoda NPL: a) potwierdzenie 1 próbki 4) identyfikacja 1 kolonii	35 62 60 7 7
9	Badanie w kierunku enterotoksyny gronkowcowej: metoda testowa Mini Vidas: 1) bez zagęszczenia 2) z zagęszczeniem	121 176
10	Badanie w kierunku <i>Listeria monocytogenes</i> : 1) wykrywanie obecności w 25 g 2) wykrywanie obecności w 1 g 3) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR 4) wykrywanie obecności – metoda testowa Mini Vidas 5) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 6) identyfikacja	93 63 110 127 89 232
11	Badanie w kierunku <i>Yersinia enterocolitica</i> : 1) wykrywanie obecności w 1 g 2) wykrywanie obecności w 25 g 3) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR 4) identyfikacja	75 290 110 116
12	Badanie w kierunku <i>Campylobacter</i> spp.: 1) wykrywanie obecności – metoda klasyczna PCR 2) wykrywanie obecności – metoda testowa Mini Vidas 3) wykrywanie obecności – metoda referencyjna wg PN ISO 4) identyfikacja	110 139 116 107
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) wykrywanie najbardziej prawdopodobnej liczby przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany – metoda NPL 4) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 5) identyfikacja	23 23 99 77 72

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 – metoda filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 kolonii 4) badanie <i>Escherichia coli</i> : 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 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej b) potwierdzenie 1 kolonii – pierwszy etap c) potwierdzenie 1 kolonii – drugi etap 7) badanie Clostridiów redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami): a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej 8) badanie <i>Clostridium perfringens</i> (łącznie ze sporami): a) oznaczanie liczby – metoda filtracji membranowej	40 40 39 10 39 14 39 10 39 11 30 59 55
17	Wykonanie próby szczelności – metoda wizualna	12
18	Wykonanie próby termostatowej – metoda wizualna	12
19	Badanie bakterioskopowe	17
20	Oznaczanie toksyn T2 i HT-2 – metoda HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	347 171
21	Identyfikacja poszczególnych kolonii (10 kolonii)	180
22	Badanie w kierunku obecności szczepów <i>Escherichia coli</i> 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, 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 <i>Salmonella</i> 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 3) badanie w kierunku bakterii z grupy coli: a) wykrywanie obecności b) potwierdzenie 1 próbki 4) wykrywanie obecności <i>Listeria monocytogenes</i> : a) wykrywanie obecności – metoda klasyczna b) oznaczanie liczby – metoda płytkowa c) identyfikacja	72 165 12 62 7 7 12 4 93 89 232

1	2	3
	5) drobnoustroje tlenowe mezofilne: a) oznaczanie liczby – metoda płytkowa 6) badanie w kierunku <i>Enterobacteriaceae</i> : a) oznaczanie liczby – metoda płytkowa b) identyfikacja	58 46 6