

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni UFS Laboratorio di Biotossicologia		All 01 (MPR01 PR02)						
			Ed. 1 Rev.0 del 30/12/2019						
			pagina 1/6						

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
HLMAL002	AW (acqua libera)	alimenti	5	ISO 18787:2017	S	igroscopica	13.00	22%	TP
HLMAL003	Bacillus cereus	alimenti	10	ISO 7932-2004	S	spatolamento	33.00	22%	TP
HLMAC011	Burkholderia cepacea	acqua	10	Profilo analitico	N	filtrazione	27.00	22%	TP
HLMAM023	Campylobacter	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	UNI EN ISO 10272-1:2017+ISO18593:2018 es.p.6-7	S	arricchimento	27.00	22%	TP
HLMAL004	Campylobacter	alimenti	10	UNI EN ISO 10272-1:2017	S	arricchimento	47.00	22%	TP
HLMAL007	Carica batterica (Numerazione microorganismi aerofili mesofili)	alimenti	10	ISO 4833:2013	S	inclusione	17.00	22%	TP
HLMAM003	Carica batterica in aria	aria	10	ISO 4833:2013	N	inclusione	17.00	22%	TP
HLMAM004	Carica batterica in tamponi superfici aree lavorazione alimenti	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	ISO 4833-2:2013 +ISO18593:2018 es.p.6-7	S	inclusione	17.00	22%	TP
HLMAM020	Carica batterica in tamponi superfici controllate	tamponi superfici controllate	10	UNI EN ISO 4833-2:2013 +ISO14698:2004 app c (escl c	N	Vedi microorganismo specifico	29.00	22%	TP
HLFAC001	Carica micetica	farmaci e cosmetici	15	FUI XI ED.2002 e ed. seguenti	N	TMF	27.00	22%	TP
HLFAC002	Challenge test	farmaci e cosmetici	40	ED.2002 e ed. seguenti	N		521.00	22%	
HLMAL048	Chronobacter spp	alimenti	10	UNI EN ISO 22964:2017	N	arricchimento	39.00	22%	TP
HLMAL009	Clostridi solfito riduttori	alimenti	8	UNI EN ISO 15213:2003	S	inclusione	20.00	22%	TP
HLMAC014	Clostridi solfito riduttori spore	acque minerali e termali	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.4	S	filtrazione	20.00	22%	TP
HLMAL010	Clostridium perfringens	alimenti	10	UNI EN ISO 7937:2005	S	inclusione	39.00	22%	TP
HLMAC015	Clostridium perfringens spore comprese	acqua	10	UNI EN ISO 14189:2016	S	filtrazione	39.00	22%	TP
HLMAC016	Coliformi a 37°C	acqua	10	ISO 9308-2:2012	S	MPN	20.00	22%	TP

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni UFS Laboratorio di Biotossicologia	All 01 (MPR01 PR02)
		Ed. 1 Rev.0 del 30/12/2019
		pagina 2/6

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
HLMAC001	Coliformi a 37°C, Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, Stafilococchi aurei, Clostridi perfringens, Colonie a 37°C e 22°C	Acque di piscina approvvigionamento non da pubblico acquedotto	8	Profilo analitico	N	microbiologica	188.00	22%	TP
HLMAL014	Coliformi totali UFC	alimenti	10	ISO 4832:2006	S	inclusione	20.00	22%	TP
HLFAC003	Conteggio colonie (carica batterica)	farmaci e cosmetici	10		N	TMF	17.00	22%	
HLMAC019	Conteggio colonie a 22°C e a 37°C(carica batterica)	acqua	10	ISO 6222:2001	S	inclusione	17.00	22%	TP
HLMAC006A	Controllo di base: coliformi a 37°C, Escherichia coli, Carica a 22°C	Acque potabili	10	Profilo analitico	S	Filtrazione inclusione	47.00	22%	TP
HLMAM007	Determinazione biochimica per batterio	varie	10	profilo analitico	N	biochimica	33.00	22%	TP
HLMAC019a	Determinazione carica microbica a 22°C e 37°C	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.1	S	inclusione	17.00	22%	TP
HLMAL032	Determinazione pH	alimenti	5	MFHPB-03 July 2014	S		13.00	22%	TP
HLMAM008	Determinazione sierologica per batterio	varie	10	Vedi metodo specifico	N	sierologia	47.00	22%	TP
HLMAL047	E. Coli STEC	alimenti	0	UNI CEN ISO7TS 13136::2013 8	S		300.00	22%	TP
HLMAC025	Endotossine - LAL	acqua	10	iso19020:2016	N	colorimetrico	75.00	22%	TP
HLMAL041	endotossine stafilococco coagulasi positiva	alimenti	10	UNI EN ISO19020:2017	S	colorimetrico	65.00	22%	TP
HLMAM006	Enterobatteriacee	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	0	UNI EN ISO 21528:2017+ ISO18593:2018 es.p.6-7	S		0.00		
HLMAL016	Enterobatteriacee	Alimenti	10	ISO 21528-2:2017	S	inclusione	27.00	22%	TP
HLMAC026	Enterococchi	acqua	10	ISO 7899-2:2000	S	filtrazione	20.00	22%	TP
HLMAC026a	Enterococchi	acqua	8	AFNOR n. IDX33/03-10/ 13	S	MPN	20.00	22%	TP
HLMAC027	Escherichia coli	acqua	10	ISO 9308-2:2012	S	MPN	27.00	22%	TP

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni		All 01 (MPR01 PR02)	
	UFS Laboratorio di Biotossicologia		Ed. 1 Rev.0 del 30/12/2019	
			pagina 3/6	

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
HLMAL019	Escherichia coli (Numerazione di e.coli B glucuronidasi mediante conteggio delle colonie)	alimenti	10	ISO 16649-2:2001	S	inclusione	27.00	22%	TP
HLMAL017	Escherichia coli 0157	alimenti	10	ISO 16654:2001	S	arricchimento	50.00	22%	TP
HLMAC003	Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, Stafilococchi aurei, Colonie a 37°C e 22°C	Acque di piscina immissione o vasca	8	Profilo analitico	N	filtrazione inclusione	129.00	22%	TP
HLFAC007	Farmaci non obbligatoriamente sterili per uso orale	farmaci	15	FUI XI ED.2002 e ed. seguenti	N	TMF	129.00	22%	TP
HLFAC006	Farmaci non obbligatoriamente sterili per uso topico	farmaci	15	FUI XI ED.2002 e ed. seguenti	N	TMF	65.00	22%	TP
HLMAL020	Filth test	alimenti	10	D.M. 12/01/1999	N	microscopia	195.00	22%	TP
HLMAC030	Funghi	acqua	10	Rapporti ISTISAN 07/5 ISS A 16B REV 00	S	filtrazione	20.00	22%	TP
HLMAC004	Giudizio di conformità	Acque minerali e termali alla sorgente - MSO (DM 13.1.93)	10	M10/02/15 GU n.50 02/03/15	S	filtrazione	220.00	22%	TP
HLMAC005	Giudizio di conformità	Acque minerali e termali imbottigliate - MIN (DM 13.1.93)	10	DM10/02/15 GU n.50 02/03/15	S	filtrazione	220.00	22%	TP
HLMAL022	Identificazione corpi estranei	alimenti	5		N	microscopia	47.00	22%	TP
HLMAL023	Identificazione sierologica per batterio	alimenti	5	Vedi metodo specifico	N	sierologa	47.00	22%	TP
HLMAL024	Lattobacilli	alimenti	8	ISO/DIS 15214	N	inclusione	27.00	22%	TP
HLMAC028	Legionella	acqua-tamponi	20	ISO 11731:2017	S	filtrazione	130.00	22%	TP
HLMAC062a	Legionella pneumophila	acqua	0	AFNOR BRD 07/16- 12/07	N	PCR	150.00	22%	TP
HLMAC062	Legionella spp	acqua	20	AFNOR BRD 07/15- 12/07	S	PCR	150.00	22%	TP
HLMAL025	Lieviti quantitativa	alimenti	10	ISO 21527:2008	S	spatolamento	20.00	22%	TP
HLMAM012	Listeria monocytogenes	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	UNI 11290-1;2017+ISO18593:2018 es.p.6-7	S	arricchimento	39.00	22%	

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni UFS Laboratorio di Biotossicologia	All 01 (MPR01 PR02)
		Ed. 1 Rev.0 del 30/12/2019
		pagina 4/6

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
HLMAL045	Listeria monocytogenes (PCR)	alimenti	10	AFNOR BRD 07/10-07/04	S	PCR	150.00	22%	TP
HLMAL028	Listeria monocytogenes qualitativa	alimenti	15	UNI EN ISO 11290-1:201 7	S	arricchiment o	50.00	22%	TP
HLMAL029	Listeria monocytogenes quantitativa	alimenti	10	UNI EN ISO 11290-2:201 7	S	spatolament o	63.00	22%	TP
HLMAL026	Listeria spp qualitativa	alimenti	10	UNI EN ISO 11290-1:201 7	S	arricchiment o	39.00	22%	TP
HLMAL027	Listeria spp quantitativa	Alimenti	10	UNI EN ISO 11290-2:201 7	S	spatolament o	53.00	22%	TP
HLMAC029	Miceti con identificazione specie	acqua	8	Microscopia	N		53.00	22%	TP
HLMAL030	Miceti con identificazione specie	alimenti	10		N	Microscopia	53.00	22%	TP
HLMAL031	Muffe quantitativa	alimenti	10	ISO 21527:2008	S	spatolament o	20.00	22%	TP
HLMAM024	Numerazione stafilococchi coagulasi positiva	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	ISO 6881-1:2018 +ISO18593:2 018 es.p.6-7	S	spatolament o	29.00	22%	
HLFAC005	Profilo cosmetico	cosmetici	15		N		129.00	22%	TP
HLMAC034	Pseudomonas aeruginosa	acqua	10	EN ISO 16266:2008	S	filtrazione	27.00	22%	TP
HLMAC018	ricerca Coliformi	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.2 b	S	filtrazione	20.00	22%	TP
HLMAM025	Ricerca muffe	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	ISO 21527-2:200 8+ISO18593: 2018 es.p.6-7	S	spatolament o	29.00	22%	TP
HLMAM023	Ricerca muffe	tamponi superfici controllate	10	ISO 21527-2:200 8+ISO14698: 2004 app c (escl campion	N	spatolament o	27.00	22%	TP
HLMAC034a	Ricerca Pseudomonas aeruginosa	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.6	S	filtrazione	27.00	22%	TP
HLMAM015	Ricerca qualitativa per microorganismo in tamponi	tamponi	10	Vedi metodo specifico	N		27.00	22%	TP

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni UFS Laboratorio di Biotossicologia	All 01 (MPR01 PR02)
		Ed. 1 Rev.0 del 30/12/2019
		pagina 5/6

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
HLFAC004	Ricerca quantitativa per microorganismo	farmaci e cosmetici	10	FUI XI ED.2002 e ed. seguenti	N	TMF	29.00	22%	TP
HLMAC038	Ricerca Stafilocco aureo	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.5	S	filtrazione	27.00	22%	TP
HLMAC039	Ricerca streptococchi fecali	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15	S	filtrazione	20.00	22%	TP
HLMAM021	Salmonella	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	UNI EN ISO 6579-1:2020 +ISO18593:2 018 es.p.6-7 UNI	S		39.00		
HLMAC036	Salmonella	acqua	10	Rapporti ISTISAN 07/5 ISS 011A REV 00	S	arricchimento	39.00	22%	TP
HLMAL035	Salmonella	alimenti	15	UNI EN ISO 6579-1:2020 es Annex D	S	arricchimento	39.00	22%	TP
HLMAL044	Salmonella (PCR)	alimenti	10	AFNOR BRD 07/06-07/04	S	PCR	150.00	22%	TP
HLMAC037	Stafilococchi patogeni	acqua	10	Rapporti ISTISAN 07/5 ISS 018A REV 00	V	filtrazione	27.00	22%	TP
HLMAL038	Stafilococco aureo (Numerazione stafilococchi coagulasi positiva) (Stafilococco aureo e altre specie)	alimenti	10	UNI EN ISO 6888-1:2018	S	spatolamento	27.00	22%	TP
HLMAM022	Sterilità autoclavi		10	colorimetrico	N		33.00	22%	
HLFAC009	Sterilità farmaci (per unità campionaria) volume fino a 30 ml	farmaci	20	FUI XI ED.2002 e ed. seguenti	N		27.00	22%	TP
HLFAC010	Sterilità farmaci (per unità campionaria) volume superiori a 30 ml	farmaci	20	FUI XI ED.2002 e ed. seguenti	N		79.00	22%	TP
HLMAL034	Tipizzazione sierologica Salmonella (antigene H)	alimenti	10	Vedi metodo specifico	N	sierologia	52.00	22%	TP
HLMAL042	Vibrio spp	alimenti	15	ISO21872:2007	N	arricchimento	39.00	22%	TP
HLMAL043	Yersinia enterocolitica	alimenti	15	ISO 10273:2017e s.prove patogenicità	S	arricchimento	27.00	22%	TP

Azienda USL Toscana centro Dipartimento della Prevenzione Laboratorio di Sanita' Pubblica	Repertorio delle prestazioni UFS Laboratorio di Biotossicologia	All 01 (MPR01 PR02)
		Ed. 1 Rev.0 del 30/12/2019
		pagina 6/6

Codice	Analisi	Matrice	TR	Metodo	A	Tecnica	Tariffa	IVA	Rif
--------	---------	---------	----	--------	---	---------	---------	-----	-----

Legenda

A = esame accreditato; S = sì; N = no; TR = Tempo di Risposta; Rif = tariffario di riferimento; TP = Tariffario della Prevenzione con recepimento Aziendale

Note

Il laboratorio è accreditato dall'Ente Italiano di Accreditamento ACCREDIA, che attesta la sua conformità ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed agli altri documenti prescrittivi ACCREDIA. L'accreditamento attesta la conformità del Sistema di Gestione e la competenza tecnica nell'eseguire le prove accreditate, il cui elenco aggiornato è consultabile sul sito: www.accredia.it (codice laboratorio 0705) e dal sito AUSL Toscana centro <http://www.uslcentro.toscana.it/index.php/guida-ai-servizi/dipartimento-prevenzione/laboratorio-di-sanita-pubblica>.

I tariffari di riferimento, adottati dalla data di deliberazione sono validi fino a nuova deliberazione. Le tariffe vengono aggiornate annualmente sulla base degli indici ISTAT.

I campioni sono conservati per 15 (giorni) giorni dalla data di esecuzione dell'analisi o fino alla data di scadenza del prodotto, salvo utilizzo completo durante l'analisi.

Le registrazioni analitiche sono conservate per 4 (quattro) anni.

I tempi di risposta (TR) presenti in tabella sono riferiti a giorni lavorativi dal momento di apertura dei campioni e possono essere variati in base ad accordi specifici presi dal cliente con il Laboratorio.

I rapporti di prova vengono inoltrati al cliente tramite e-mail comunicata precedentemente dallo stesso in alternativa possono essere inviati per posta all'indirizzo indicato nel verbale o ritirate direttamente in Laboratorio.

Il Laboratorio esprime giudizi di conformità applicando le regole decisionali previste da regolamenti o documenti normativi. In assenza tali riferimenti la regola decisionale applicata è indicata nell'allegato 5 (MPR01 PR02) "Regola decisionale per la valutazione della conformità".