Codice	An **alis**	**Matrice**	T R	Metodo	A	**Tecnic** a	Tariffa	IV A	Ri f
MAL2	AW (acqua libera)	alimenti	5	ISO 18787:2017	S	igroscopic a	13.00	22 %	TP
MAL3	Bacillus cereus	alimenti	10	ISO 7932-2004	S	Metodo colturale - conta	33.00	22 %	TP
MAC11	Burkholderia cepacea	acqua	10	Profilo analitico	N	Metodo colturale - conta	27.00	22 %	TP
MAM15	Campylobacter	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	ISO10272-1:2017/Amd1:2023+ISO18593: 2018 es.p.6-7	S	Metodo colturale - ricerca	27.00	22 %	TP
MAL4	Campylobacter	alimenti	10	—ISO10272-1:2017/Amd 1:2023	S	Metodo colturale - ricerca	47.00	22 %	TP
MAL7	Carica batterica (Numerazione microorganismi aerofili mesofili)	alimenti	10	UNI EN ISO 4833-1:2022	S	Metodo colturale - conta	17.00	22 %	TP
MAM3	Carica batterica in aria	aria	10	UNI EN ISO 4833-2:2022	N	Metodo colturale - conta	17.00	22 %	TP
MAM4	Carica batterica in tamponi superfici aree lavorazione alimenti	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	UNI EN ISO 4833-2:2022 +ISO18593:2018 es.p.6-7	S	Metodo colturale - conta	17.00	22 %	TP
MAM20	Carica batterica in tamponisuperfici controllate	tamponi superfici controllate	10	UNI EN ISO4833-2:2022 UNI EN 17141:2021 Annex E	S	etodo Colturale -conta	29.00	22 %	TP
FAC1	Carica micetica	farmaci e cosmet ici	15	FUI XII ED.2008	N	Metodo colturale - conta	27.00	22 %	TP
FAC2	Challenge test	farmaci e cosmetici	40	FUI XII ED.2008	N	Metodo colturale	s21.00	22 %	
In fase di assegnazio ne	Cronobacter spp	alimenti	10	ISO 22964:2017	S	Metodo colturale - ricerca	In fase di assegnazio ne	22 %	TP
In fase di assegnazio ne	Cronobacter spp (PCR)	alimenti	10	AFNOR BRD 07/23 — 01/13	S	PCR	In fase di assegnazio ne	22 %	
MAL9	Batteri anaerobi solfito riduttori	alimenti	8	UNI EN ISO 15213-1:2023	S	Metodo colturale - conta	20.00	22 %	TP
MAC14	Clostridi solfito riduttori + spore	acque minerali e termali	10	DM 10/02/15GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.4	S	Metodo colturale - conta	20.00	22 %	TP
MAL10	Clostridium perfringens	alimenti	10	UNI EN ISO 15213-2:2024	S	Metodo colturale - conta	39.00	22 %	TP

MAC15	Clostridium perfringens spore comprese	acqua	10	UNI EN ISO 14189:2016	S	Metodo colturale - conta	39.00	22 %	TP
MAC16	Coliformi a 37°C e E. coli	Acqua	8	ISO 9308-2:2012	S	MPN	27.00	22 %	TP
MAC1	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
MAL14	Coliformi totali	alimenti	10	ISO 4832:2006	S	Metodo colturale - conta	20.00	22%	TP
FAC3	Conteggio colonie (carica batterica)	farmaci e cosmetici	10	UNI EN ISO 4833-2:2022	N	Metodo colturale - conta	17.00	22%	
MAC19	Conteggio colonie a 22°C e a 36°C(carica batterica)	Acqua potabile	10	UNI EN ISO 6222:2001	S	Metodo colturale - conta	17.00	22%	TP
MAC6	Controllo di base: coliformi a 36°C, Escherichia coli, Carica a 22°C	Acqua potabile	10	Profilo analitico	S	Metodo colturale - conta	47.00	22%	TP
MAM7	Determinazione biochimica per batterio	varie	10	Conferma profilo analitico	N	biochimica	33.00	22%	TP
MAC19	Determinazione carica microbica totale a 20°Ce 37°C	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.1	S	Metodo colturale - conta	17.00	22%	TP
MAL32	Determinazione pH	alimenti	5	MFHPB-03 2014	S		13.00	22%	TP
MAM8	Determinazione sierologica per batterio	varie	10	Vedi metodo specifico	N	Conferma sierologia	47.00	22%	TP
MAL47	E. Coli STEC	alimenti	10	ISO/TS 13136:2012	S	PCR	300.00	22%	TP
MAC25	Endotossine - LAL	Acqua e farmaci	10	FUI XII ED.2008	N	colorimetrico	75.00	22%	TP
MAL41	enterotossine stafilococco coagulasi positivi	alimenti	15	UNI EN ISO19020:2017	S	colorimetrico	65.00	22%	TP
MAM20	Enterobatteriaceae	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	ISO 21528-2:2017+ ISO18593:2018 es.p.7-8	s	Metodo colturale - conta	29.00	22%	TP
MAL16	Enterobatteriaceae	Alimenti	10	ISO 21528-2:2017	S	Metodo colturale - conta	27.00	22%	TP
MAC26	Enterococchi intestinali	Acqua potabile	10	ISO 7899-2:2000	S	Metodo colturale - conta	20.00	22%	TP
MAC26	Enterococchi intestinali	Acqua potabile	8	AFNOR n. IDX 33/03-10/13	S	MPN	20.00	22%	TP

HLMAC027	Escherichia coli e coliformi	Acqua potabile	8	ISO 9308-2:2012	S	MPN	27.00	22%	TP
MAL19	Escherichia coli (Numerazione di e.coli B glucoronidasi mediante conteggio delle colonie)	alimenti	10	ISO 16649-2:2001	S	Metodo colturale - conta	27.00	22%	TP
MAC3	Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, Stafilococchi aurei, Colonie a 37°C e 22°C	Acque di piscina immissione o vasca	8	Profilo analitico	N	Microbiologico	129.00	22%	TP
FAC7	Farmaci per uso orale	farmaci	15	Profilo analitico FUI XII ED.2008	N	Microbiologico	129.00	22%	TP
FAC6	Farmaci per uso topico	farmaci	15	Profilo analitico FUI XII ED.2008	N	Microbiologico	65.00	22%	TP
MAL20	Filth test	alimenti	10	D.M. 12/01/1999	N	microscopia	195.00	22%	TP
MAC30	Funghi	acqua	10	Rapporti ISTISAN 07/5 ISS A 16B REV 00	N	Metodo colturale - conta	20.00	22%	TP
MAC4	Giudizio di conformità	Acque minerali e termali alla sorgente - MSO (DM 13.1.93)	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15	S		220.00	22%	TP
MAC5	Giudizio di conformità	Acque minerali e termali imbottigliate - MIN (DM 13.1.93)	10	DM 10/02/15GU n.50 02/03/15	S		220.00	22%	TP
MAL22	Identificazione corpi estranei	alimenti	10		N	microscopia	47.00	22%	TP
MAL23	Identificazione sierologica per batterio	alimenti	5	Vedi metodo specifico	N	sierologia	47.00	22%	TP
MAC28	Legionella	acqua-tamponi	20	UNI EN ISO 11731:2017	S	Metodo colturale - conta	130.00	22%	TP
MAC62	Legionella pneumophila (PCR)	acqua-tamponi	0	AFNOR BRD 07/16-12/07	S	PCR	150.00	22%	TP
MAC62	Legionella spp (PCR)	acqua-tamponi	20	AFNOR BRD 07/15- 12/07	S	PCR	150.00	22%	TP
MAL25	Lieviti	alimenti	10	ISO 21527:2008	S	Metodo colturale - conta	20.00	22%	TP
MAM12	Listeria monocytogenes	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	UNI 11290-1:2017+ISO18593:2018 es.p.7-8	S	Metodo colturale - ricerca	39.00	22%	

MAL45	Listeria monocytogenes (PCR)	alimenti	10	AFNOR BRD 07/10-04/05	S	PCR	150.00	22%	TP
MAL28	Listeria monocytogenes qualitativa	alimenti	15	UNI EN ISO 11290-1:2017	S	Metodo colturale - ricerca	50.00	22%	TP
MAL29	Listeria monocytogenes quantitativa	alimenti	10	UNI EN ISO 11290-2:2017	S	Metodo colturale - conta	63.00	22%	TP
MAL26	Listeria spp qualitativa	alimenti	10	UNI EN ISO 11290-1:2017	S	Metodo colturale - ricerca	39.00	22%	TP
MAL27	Listeria spp quantitativa	alimenti	10	UNI EN ISO 11290-2:2017	S	Metodo colturale - conta	53.00	22%	TP
MAC29	Miceti identificazione specie	acqua	8	Microscopia	N	Microscopia	s3.00	22%	TP
MAL30	Miceti identificazione specie	alimenti	10	Microscopia	N	Microscopia	53.00	22%	TP
MAL31	Muffe	alimenti	10	ISO 21527:2008	S	Metodo colturale - conta	20.00	22%	TP
MAM20	Numerazione stafilococchicoagulasi positivi	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	UNI EN ISO 6888-1:2023 +ISO18593:2018 es.p.6-7	S	Metodo colturale - conta	29.00	22%	
FAC5	Profilo cosmetico	cosmetici	15	UNI EN ISO **21150:2022+UNI** EN ISO 22717:2022+UNI EN ISO 22718:2022	s	Microbiologico	129.00	22%	TP
MAC34	Pseudomonas aeruginosa	acqua	10	UNI EN ISO 16266:2008	S	Metodo colturale - conta	27.00	22%	TP
MAC18	Coliformi	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.2 b	S	Metodo colturale - conta	20.00	22%	TP
MAM20	Muffe	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	ISO 21527-2:2008+ISO18593:2018 es.p.7-8	S	Metodo colturale - conta	29.00	22%	TP
MAM20	Muffe	tamponi superfici controllate	10	ISO 21527-2:2008+UNI EN 17141 :2021 Annex E (escl campion)	S	Metodo colturale - conta	29.00	22%	TP
MAC34	Pseudomonas muginosa	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.6	S	Metodo colturale - conta	27.00	22%	TP
MAM15	Ricerca qualitativa per microorganismo in tamponi	tamponi	10	Vedi metodo specifico	N	Metodo colturale ricerca	27.00	22%	TP

FAC4	Ricerca quantitativa per microorganismo	farmaci e cosmetici	10	FUI XI ED.2008	N	Metodo colturale - conta	29.00	22%	TP
MAC38	Stafilocco aureo	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IV Par.2.5	S	Metodo colturale - conta	27.00	22%	TP
MAC39	Streptococchi fecali	acqua minerale e termale	10	DM 10/02/15 GU n.50 02/03/15 All IV Par.2.3b	S	Metodo colturale - conta	20.00	22%	TP
MAM21	Salmonella	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	UNI EN ISO 6579-1:2020 +ISO18593:2018 es.p.7-8	S	Metodo colturale - ricerca	39.00	22%	
MAC36	Salmonella	Acqua potabile	10	uNi EN ISO 19250:2013	S	Metodo colturale - ricerca	39.00	22%	TP
MAL35	Salmonella	alimenti	15	UNI EN ISO 6579-1:2020 es Annex D	S	Metodo colturale - ricerca	39.00	22%	TP
MAL44	Salmonella (PCR)	alimenti	10	AFNOR BRD 07/06-07/04	S	PCR	150.00	22%	TP
MAC37	Stafilococchi patogeni	Acqua potabile	10	Rapporti ISTISAN 07/5 ISS 018A	S	Metodo colturale - conta	27.00	22%	TP
MAL36	Stafilococco aureo (Numerazione stafilococchi coagulasi positivl)	alimenti	10	UNI EN ISO 6888-1:2023	S	Metodo colturale - conta	27.00	22%	TP
MAM22	Sterilità autoclavi		10		N	colorimetrico	33.00	22%	
FAC9	Sterilità farmaci (per unità campionaria) volume fino a 40 ml	farmaci	20	FUI XII ED.2008	N	microbiologico	27.00	22%	TP
FAC10	Sterilità farmaci (per unità campionaria) volume superiori a 4) ml	farmaci	20	FUI XII ED.2008	N	microbiologico	79.00	22%	TP
MAL34	Tipizzazione sierologica Salmonella (antigene H)	alimenti	10	UNI EN ISO 6579-1,3:2020 escl. Annex D	S	sierologia	52.00	22%	TP
MAL42	Vibrio spp	alimenti	15	ISO21872:2007	N	Metodo colturale - ricerca	39.00	22%	TP

MAL43	Yersinia enterocolitica	alimenti	15	ISO 10273:2017 escl. deter. biotipo	S	Metodo colturale - ricerca	27.00	22%	TP

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 daIl'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 assicura che i laboratori di prova e taratura abbiano tutti i requisiti richiesti dalle norme per svolgere attività di valutazione della conformità.

L'accreditamento è l'attestazione, da parte di un Ente che agisce quale garante super partes, della competenza e imparzialità di prova e taratura.

L'accreditamento dei laboratori conferisce ai certificati di conformità e di taratura, e ai rapporti di prova e di ispezione rilasciati sul mercato, un alto grado di affidabilità in termini di qualità e sicurezza delle matrici sottoposte a verifica, e ne garantisce il riconoscimento sui mercati internazionali.

L'accreditamento, inoltre, attesta la conformità del Sistema di Gestione e la competenza tecnica nell'eseguire le prove accreditate, il cui elenco aggiornato è consultabile sul sito Accredia https://services.accredia.it/accredia_labsearch.jsp?ID_LINK=1734&area=310&numeroaccr=00579&classification=A&isRestricted=false&dipartimento=L e sul sito AUSL Toscana centro https://www.uslcentro.toscana.it/index. php/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.

Le registrazioni analitiche dei campionamenti ufficiali sono conservate per 10 (dieci) 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 di tali riferimenti la regola decisionale applicata è indicata nell'allegato 5 (MPR01 PR02) "Regola decisionale per la valutazione della conformità", disponibile come allegato nella stessa pagina web.