

|   |   |                             |
|---|---|-----------------------------|
| Azienda USL Toscana centro<br>Dipartimento della Prevenzione<br>Laboratorio di Sanita' Pubblica | Repertorio delle prestazioni<br>UFS Laboratorio<br>di Biotossicologia | All 01 (MPR01 PR02)         |
|   |   | Ed. 1 Rev. 7 del 08/01/2026 |
|   |   | pagina 1/6                  |

| Codice                         | An<br>alis  | Matrice  | T<br>R | Metodo  | A | Tecnic<br>a                      | Tariffa                        | IV<br>A | Ri<br>f |
|--------------------------------|---|--|--------|---|---|----------------------------------|--------------------------------|---------|---------|
| MAL2                           | AW (acqua libera)   | alimenti   | 5      | ISO<br>18787:2017   | S | igroscopica                      | 13.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAL3                           | Bacillus cereus   | alimenti   | 10     | ISO<br>7932-2004  | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 33.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAC11                          | Burkholderia cepacea  | acqua  | 10     | Profilo<br>analitico  | N | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 27.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAM15                          | Campylobacter   | tamponi<br>superfici aree<br>lavorazione<br>alimenti | 10     | ISO10272-<br>1:2017/Amd1:2023+ISO18<br>593:<br>2018<br>es.p.6-7 | S | Metodo<br>colturale<br>- ricerca | 27.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAL4                           | Campylobacter   | alimenti   | 10     | —ISO10272-1:2017/Amd<br>1:2023                                  | S | Metodo<br>colturale<br>- ricerca | 47.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAL7                           | Carica batterica (Numerazione<br>microorganismi aerofili<br>mesofili) | alimenti   | 10     | UNI EN ISO<br>4833-1:2022                                       | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 17.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAM3                           | Carica batterica in aria  | aria   | 10     | UNI EN ISO<br>4833-2:2022                                       | N | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 17.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAM4                           | Carica batterica in tamponi<br>superfici aree lavorazione<br>alimenti | tamponi<br>superfici aree<br>lavorazione<br>alimenti | 10     | UNI EN ISO<br>4833-2:2022<br>+ISO18593:2018 es.p.6-7            | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 17.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAM20                          | Carica batterica in<br>tamponisuperfici<br>controllate                | tamponi<br>superfici<br>controllate                  | 10     | UNI EN ISO4833-2:2022<br>UNI EN 17141:2021 Annex<br>E           | S | etodo<br>Colturale<br>-conta     | 29.00                          | 22<br>% | TP      |
| FAC1                           | Carica micetica   | farmaci<br>e<br>cosmet<br>ici                        | 15     | FUI XII ED.2008   | N | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 27.00                          | 22<br>% | TP      |
| FAC2                           | Challenge test  | farmaci e<br>cosmetici                               | 40     | FUI XII ED.2008   | N | Metodo<br>colturale              | s21.00                         | 22<br>% |         |
| In fase di<br>assegnazio<br>ne | Cronobacter spp   | alimenti   | 10     | ISO<br>22964:2017   | S | Metodo<br>colturale<br>- ricerca | In fase di<br>assegnazio<br>ne | 22<br>% | TP      |
| In fase di<br>assegnazio<br>ne | Cronobacter spp (PCR)   | alimenti   | 10     | AFNOR BRD 07/23 — 01/13   | S | PCR                              | In fase di<br>assegnazio<br>ne | 22<br>% |         |
| MAL9                           | Batteri anaerobi solfito riduttori                                    | alimenti   | 8      | UNI EN ISO<br>15213-1:2023                                      | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 20.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAC14                          | Clostridi solfito riduttori +<br>spore                                | acque<br>minerali e<br>termali                       | 10     | DM 10/02/15GU n.50<br>02/03/15<br>all.IV Par.2.4                | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 20.00                          | 22<br>% | TP      |
| MAL10                          | Clostridium perfringens   | alimenti   | 10     | UNI EN ISO<br>15213-2:2024                                      | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 39.00                          | 22<br>% | TP      |

| Azienda USL Toscana centro<br>Dipartimento della Prevenzione<br>Laboratorio di Sanita' Pubblica |   | Repertorio delle prestazioni<br>UFS Laboratorio<br>di Biotossicologia |    |                          |   | All 01 (MPR01 PR02)            |       |         |    |
|---|---|---|----|--------------------------|---|--------------------------------|-------|---------|----|
|   |   |   |    |                          |   | Ed. 1 Rev. 7 del 08/01/2026    |       |         |    |
|   |   |   |    |                          |   | pagina 2/6                     |       |         |    |
| MAC15   | Clostridium perfringens spore<br>comprese | acqua   | 10 | UNI EN ISO<br>14189:2016 | S | Metodo<br>colturale -<br>conta | 39.00 | 22<br>% | TP |
| MAC16   | Coliformi a 37°C e E. coli                | Acqua   | 8  | ISO<br>9308-2:2012       | S | MPN                            | 27.00 | 22<br>% | 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°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 | 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 | Enterobacteriaceae  | 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 | Enterobacteriaceae  | 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  | ISO 7899-3:2025                             | N | MPN                      | 20.00  | 22% | TP |

|   |                              |   |   |                    |   |                             |       |     |    |
|---|------------------------------|---|---|--------------------|---|-----------------------------|-------|-----|----|
| Azienda USL Toscana centro<br>Dipartimento della Prevenzione<br>Laboratorio di Sanita' Pubblica |                              | Repertorio delle prestazioni<br>UFS Laboratorio<br>di Biotossicologia |   |                    |   | All 01 (MPR01 PR02)         |       |     |    |
|   |                              |   |   |                    |   | Ed. 1 Rev. 7 del 08/01/2026 |       |     |    |
|   |                              |   |   |                    |   | pagina 3/6                  |       |     |    |
| HLMAC027  | Escherichia coli e coliformi | Acqua potabile  | 8 | ISO<br>9308-2:2012 | S | MPN                         | 27.00 | 22% | TP |

|       |  |   |    |   |   |                                  |        |     |    |
|-------|--|---|----|---|---|----------------------------------|--------|-----|----|
| MAL19 | Escherichia coli (Numerazione di e.coli B glucuronidasi mediante conteggio delle colonie)          | alimenti  | 10 | ISO<br>16649-2:2001                             | S | Metodo<br>colturale -<br>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<br>analitico                            | N | Microbiologico                   | 129.00 | 22% | TP |
| FAC7  | Farmaci per uso orale  | farmaci   | 15 | Profilo<br>analitico<br>FUI XII<br>ED.2008      | N | Microbiologico                   | 129.00 | 22% | TP |
| FAC6  | Farmaci per uso topico   | farmaci   | 15 | Profilo<br>analitico<br>FUI XII<br>ED.2008      | N | Microbiologico                   | 65.00  | 22% | TP |
| MAL20 | Filth test   | alimenti  | 10 | D.M.<br>12/01/1999                              | N | microscopia                      | 195.00 | 22% | TP |
| MAC30 | Funghi   | acqua   | 10 | Rapporti<br>ISTISAN<br>07/5 ISS A<br>16B REV 00 | N | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 20.00  | 22% | TP |
| MAC4  | Giudizio di conformità   | Acque minerali e termali alla sorgente - MSO (DM 13.1.93) | 10 | DM<br>10/02/15<br>GU n.50<br>02/03/15           | S |                                  | 220.00 | 22% | TP |
| MAC5  | Giudizio di conformità   | Acque minerali e termali imbottigliate - MIN (DM 13.1.93) | 10 | DM<br>10/02/15GU<br>n.50<br>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<br>specifico                        | N | sierologia                       | 47.00  | 22% | TP |
| MAC28 | Legionella   | acqua-tamponi   | 20 | UNI EN ISO<br>11731:2017                        | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 130.00 | 22% | TP |
| MAC62 | Legionella pneumophila (PCR)   | acqua-tamponi   | 0  | AFNOR BRD<br>07/16-12/07                        | S | PCR                              | 150.00 | 22% | TP |
| MAC62 | Legionella spp (PCR)   | acqua-tamponi   | 20 | AFNOR BRD<br>07/15- 12/07                       | S | PCR                              | 150.00 | 22% | TP |
| MAL25 | Lieviti  | alimenti  | 10 | ISO<br>21527:2008                               | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 20.00  | 22% | TP |
| MAM12 | Listeria monocytogenes   | tamponi<br>superfici aree<br>lavorazione<br>alimenti      | 10 | UNI<br>11290-1:2017+ISO18593:2018<br>es.p.7-8   | S | Metodo<br>colturale -<br>ricerca | 39.00  | 22% |    |

|   |   |  |  |  |  |                            |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|----------------------------|--|--|--|
| Azienda USL Toscana centro<br>Dipartimento della Prevenzione<br>Laboratorio di Sanita' Pubblica | Repertorio delle prestazioni<br>UFS Laboratorio<br>di Biotossicologia |  |  |  |  | All 01 (MPR01 PR02)        |  |  |  |
|   |   |  |  |  |  | Ed. 1 Rev.7 del 08/01/2026 |  |  |  |
|   |   |  |  |  |  | pagina 4/6                 |  |  |  |

|       |  |  |    |  |   |                                  |        |     |    |
|-------|--|--|----|--|---|----------------------------------|--------|-----|----|
| MAL45 | Listeria monocytogenes (PCR)                         | alimenti   | 10 | AFNOR BRD<br>07/10-04/05   | S | PCR                              | 150.00 | 22% | TP |
| MAL28 | Listeria<br>monocytogenes<br>qualitativa             | alimenti   | 15 | UNI EN ISO<br>11290-1:201<br>7   | S | Metodo<br>colturale -<br>ricerca | 50.00  | 22% | TP |
| MAL29 | Listeria<br>monocytogenes<br>quantitativa            | alimenti   | 10 | UNI EN ISO<br>11290-2:201<br>7   | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 63.00  | 22% | TP |
| MAL26 | Listeria spp qualitativa                             | alimenti   | 10 | UNI EN ISO<br>11290-1:201<br>7   | S | Metodo<br>colturale -<br>ricerca | 39.00  | 22% | TP |
| MAL27 | Listeria spp quantitativa                            | alimenti   | 10 | UNI EN ISO<br>11290-2:201<br>7   | S | Metodo<br>colturale -<br>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<br>21527:2008  | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 20.00  | 22% | TP |
| MAM20 | Numerazione<br>stafilococcoagulasi<br>positivi       | tamponi<br>superfici aree<br>lavorazione<br>alimenti | 10 | UNI EN ISO<br>6888-1:2023<br>+ISO18593:2<br>018 es.p.6-7                         | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 29.00  | 22% |    |
| FAC5  | Profilo cosmetico                                    | cosmetici  | 15 | UNI EN ISO<br>21150:2022+UNI<br>EN ISO<br>22717:2022+UNI<br>EN ISO<br>22718:2022 | s | Microbiologico                   | 129.00 | 22% | TP |
| MAC34 | Pseudomonas aeruginosa                               | acqua  | 10 | UNI EN ISO<br>16266:2008   | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 27.00  | 22% | TP |
| MAC18 | Coliformi  | acqua minerale e<br>termale                          | 10 | DM 10/02/15<br>GU n.50<br>02/03/15<br>all.IV Par.2.2<br>b                        | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 20.00  | 22% | TP |
| MAM20 | Muffe  | tamponi<br>superfici aree<br>lavorazione<br>alimenti | 10 | ISO<br>21527-2:200<br>8+ISO18593:<br>2018<br>es.p.7-8                            | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 29.00  | 22% | TP |
| MAM20 | Muffe  | tamponi superfici<br>controllate                     | 10 | ISO 21527-<br>2:2008+UNI<br>EN 17141<br>:2021 Annex E<br>(escl campion)          | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 29.00  | 22% | TP |
| MAC34 | Pseudomonas<br>muginosa                              | acqua minerale e<br>termale                          | 10 | DM 10/02/15<br>GU n.50<br>02/03/15<br>all.IV Par.2.6                             | S | Metodo<br>colturale -<br>conta   | 27.00  | 22% | TP |
| MAM15 | Ricerca qualitativa per<br>microorganismo in tamponi | tamponi  | 10 | Vedi metodo<br>specifico   | N | Metodo<br>colturale<br>ricerca   | 27.00  | 22% | TP |

|   |   |  |  |  |  |                            |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|----------------------------|--|--|--|
| Azienda USL Toscana centro<br>Dipartimento della Prevenzione<br>Laboratorio di Sanita' Pubblica | Repertorio delle prestazioni<br>UFS Laboratorio<br>di Biotossicologia |  |  |  |  | All 01 (MPR01 PR02)        |  |  |  |
|   |   |  |  |  |  | Ed. 1 Rev.7 del 08/01/2026 |  |  |  |
|   |   |  |  |  |  | pagina 5/6                 |  |  |  |

|       |   |   |    |  |   |                            |        |     |    |
|-------|---|---|----|--|---|----------------------------|--------|-----|----|
| FAC4  | Ricerca quantitativa per microorganismo                             | farmaci e cosmetici                         | 10 | FUI XI<br>ED.2008  | N | Metodo colturale - conta   | 29.00  | 22% | TP |
| MAC38 | Stafilococco aureo  | acqua minerale e termale                    | 10 | DM 10/02/15<br>GU n.50<br>02/03/15<br>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<br>GU n.50<br>02/03/15<br>All IV<br>Par.2.3b | S | Metodo colturale - conta   | 20.00  | 22% | TP |
| MAM21 | Salmonella  | tamponi superfici aree lavorazione alimenti | 10 | UNI EN ISO<br>6579-1:2020<br>+ISO18593:2<br>018 es.p.7-8 | S | Metodo colturale - ricerca | 39.00  | 22% |    |
| MAC36 | Salmonella  | Acqua potabile                              | 10 | UNI EN ISO<br>19250:2013                                 | S | Metodo colturale - ricerca | 39.00  | 22% | TP |
| MAL35 | Salmonella  | alimenti                                    | 15 | UNI EN ISO<br>6579-1:2020<br>es Annex D                  | S | Metodo colturale - ricerca | 39.00  | 22% | TP |
| MAL44 | Salmonella (PCR)  | alimenti                                    | 10 | AFNOR BRD<br>07/06-07/04                                 | S | PCR                        | 150.00 | 22% | TP |
| MAC37 | Stafilococchi patogeni  | Acqua potabile                              | 10 | Rapporti<br>ISTISAN<br>07/5 ISS<br>018A                  | S | Metodo colturale - conta   | 27.00  | 22% | TP |
| MAL36 | Stafilococco aureo (Numerazione stafilococchi coagulasi positivi)   | alimenti                                    | 10 | UNI EN ISO<br>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<br>ED.2008                                       | N | microbiologico             | 27.00  | 22% | TP |
| FAC10 | Sterilità farmaci (per unità campionaria) volume superiori a 40) ml | farmaci                                     | 20 | FUI XII<br>ED.2008                                       | N | microbiologico             | 79.00  | 22% | TP |
| MAL34 | Tipizzazione sierologica Salmonella (antigene H)                    | alimenti                                    | 10 | UNI EN ISO<br>6579-<br>1,3:2020<br>escl. Annex<br>D      | S | sierologia                 | 52.00  | 22% | TP |
| MAL42 | Vibrio spp  | alimenti                                    | 15 | UNI EN ISO<br>21872-1:<br>2023                           | N | Metodo colturale - ricerca | 39.00  | 22% | TP |

|   |                         |   |    |  |   |                                  |       |     |    |
|---|-------------------------|---|----|--|---|----------------------------------|-------|-----|----|
| Azienda USL Toscana centro<br>Dipartimento della Prevenzione<br>Laboratorio di Sanita' Pubblica |                         | Repertorio delle prestazioni<br>UFS Laboratorio<br>di Biotossicologia |    |  |   | All 01 (MPR01 PR02)              |       |     |    |
|   |                         |   |    |  |   | Ed. 1 Rev.7 del 08/01/2026       |       |     |    |
|   |                         |   |    |  |   | pagina 6/6                       |       |     |    |
| MAL43   | Yersinia enterocolitica | alimenti  | 15 | ISO<br>10273:2017<br>escl. deter.<br>biotipo | S | Metodo<br>colturale -<br>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 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 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](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.