Codice	An **alis**	**Matrice**	T R	Metodo	A	**Tecnic** a	Tariffa	IV A	Ri f
MAL2	AW (acqualibera)	alimenti	5	ISO 18787:2017	S	igroscopic a	13.00	22 %	TP
MAL3	Bacilluscereus	alimenti	10	ISO 7932-2004	S	Metodo colturale- conta	33.00	22 %	TP
MAC11	Burkholderiacepacea	acqua	10	Profilo analitico	N	Metodo colturale- conta	27.00	22 %	TP
MAM15	Campylobacter	tamponi superficiaree lavorazione alimenti	10	ISO10272- 1:2017/Amd1:2023+ISO18 593: 2018 es.p.6-7	S	Metodo colturale -ricerca	27.00	22 %	TP
MAL4	Campylobacter	alimenti	10	ISO10272-1:2017/Amd1:2023	S	Metodo colturale -ricerca	47.00	22 %	TP
MAL7	Caricabatterica(Numerazione microorganismiaerofili mesofili)	alimenti	10	UNIENISO 4833-1:2022	S	Metodo colturale- conta	17.00	22 %	TP
MAM3	Caricabattericainaria	aria	10	UNIENISO 4833-1:2022	N	Metodo colturale- conta	17.00	22 %	TP
MAM4	Caricabattericaintamponi superficiareelavorazione alimenti	tamponi superficiaree lavorazione alimenti	10	UNIENISO 4833-1:2022 +ISO18593:2018es.p.6-7	S	Metodo colturale- conta	17.00	22 %	TP
MAM20	Caricabattericain tamponisuperfici controllate	tamponi superfici controllate	10	UNIENISO4833-1:2022 UNIEN17141:2021Annex E	S	etodoCol turale -conta	29.00	22 %	TP
FAC1	Caricamicetica	farmaci e cosmet ici	15	FUIXIIED.2008	N	Metodo colturale- conta	27.00	22 %	TP
FAC2	Challengetest	farmacie cosmetici	40	FUIXIIED.2008	N	Metodo colturale	21.00	22 %	
In fase di assegnazion e	Cronobacterspp	alimenti	10	ISO 22964:2017	S	Metodo colturale -ricerca	Infasedi assegnazio ne	22 %	TP
Infasedi assegnazion e	Cronobacterspp(PCR)	alimenti	10	AFNORBRD07/23—01/13	S	PCR	Infasedi assegnazio ne	22 %	
MAL9	Batterianaerobisolfitoriduttori	alimenti	8	UNI EN ISO 15213-1:2023	S	Metodo colturale- conta	20.00	22 %	TP
MAC14	Clostridisolfitoriduttori+ spore	acque mineralie termali	10	DM10/02/15GUn.50 02/03/15 all.IVPar.2.4	S	Metodo colturale- conta	20.00	22 %	TP
MAL10	Clostridiumperfringens	alimenti	10	UNI EN ISO 15213-2:2024	S	Metodo colturale- conta	39.00	22 %	TP

MAC15	Clostridiumperfringensspore comprese	acqua	10	UNIENISO 14189:2016	S	Metodo colturale-conta	39.00	22 %	TP
MAC16	Coliformia37°CeE.coli	Acqua	8	ISO 9308-2:2012	S	MPN	27.00	22 %	TP

MAC1	Coliformi a37°C, Escherichia coli,Enterococchi, Pseudomonasaeruginosa,Stafilococchiaurei, Clostridiperfringens,Coloniea 37°Ce22°C	Acque di piscina approvvigionamentonondapubblico acquedotto	8	Profilo analitico	N	microbiologica	188.00	22%	TP
MAL14	Coliformitotali	alimenti	10	ISO 4832:2006	S	Metodo colturale-conta	20.00	22%	TP
FAC3	Conteggiocolonie(carica batterica)	farmacie cosmetici	10	UNIENISO 4833-1:2022	N	Metodo colturale-conta	17.00	22%	
MAC19	Conteggiocoloniea22°Cea 36°C(carica batterica)	Acquapotabile	10	UNIENISO 6222:2001	S	Metodo colturale-conta	17.00	22%	TP
MAC6	Controllodibase:coliformia 36°C,Escherichiacoli,Carica a 22°C	Acquapotabile	10	Profilo analitico	S	microbiologica	47.00	22%	TP
MAM7	Determinazionebiochimicaper batterio	varie	10	Conferma profilo analitico	N	biochimica	33.00	22%	TP
MAC19	Determinazione carica microbicatotale a20°Ce37°C	acquamineralee termale	10	DM10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IVPar.2.1	S	Metodo colturale-conta	17.00	22%	TP
MAL32	DeterminazionepH	alimenti	5	MFHPB-03 2014	S		13.00	22%	TP
MAM8	Determinazionesierologicaper batterio	varie	10	Vedimetodo specifico	N	Conferma sierologia	47.00	22%	TP
MAL47	E.ColiSTEC	alimenti	10	ISO/TS 13136:2012	S	PCR	300.00	22%	TP
MAC25	Endotossine-LAL	Acquaefarmaci	10	FUI XII ED.2008	N	colorimetrico	75.00	22%	TP
MAL41	enterotossine stafilococcocoagulasi positivi	alimenti	15	UNIEN ISO19020:2017	S	colorimetrico	65.00	22%	TP
MAM20	Enterobatteriaceae	tamponisuperficiareelavorazione alimenti	10	ISO21528-2:2017+ 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	Enterococchiintestinali	Acquapotabile	10	ISO 7899-2:2000	S	Metodo colturale-conta	20.00	22%	TP

MAC26	Enterococchiintestinali	Acquapotabile	8	ISO 7899-3: 2025	N	MPN	20.00	22%	TP

HLMAC027	Escherichiacoli ecoliformi	Acquapotabile	8	ISO 9308-2:2012	S	MPN	27.00	22%	TP

MAL19	Escherichiacoli(Numerazionedi e.coliBglucoronidasimediante conteggio delle colonie)	alimenti	10	ISO 16649-2:2001	S	Metodo colturale-conta	27.00	22%	TP
MAC3	Escherichiacoli,Enterococchi, Pseudomonasaeruginosa, Stafilococchi aurei,Coloniea 37°Ce22°C	Acquedipiscina immissione o vasca	8	Profilo analitico	N	Microbiologico	129.00	22%	TP
FAC7	Farmaciper usoorale	farmaci	15	Profilo analitico FUIXII ED.2008	N	Microbiologico	129.00	22%	TP
FAC6	Farmaciperusotopico	farmaci	15	Profilo analitico FUIXII ED.2008	N	Microbiologico	65.00	22%	TP
MAL20	Filthtest	alimenti	10	D.M. 12/01/1999	N	microscopia	195.00	22%	TP
MAC30	Funghi	acqua	10	Rapporti ISTISAN 07/5ISSA 16BREV00	N	Metodo colturale-conta	20.00	22%	TP
MAC4	Giudiziodiconformità	Acquemineralie termali alla sorgente-MSO (DM 13.1.93)	10	DM 10/02/15 GUn.50 02/03/15	S		220.00	22%	TP
MAC5	Giudiziodiconformità	Acquemineralie termali imbottigliate-MIN (DM 13.1.93)	10	DM 10/02/15GU n.50 02/03/15	S		220.00	22%	TP
MAL22	Identificazionecorpiestranei	alimenti	10		N	microscopia	47.00	22%	TP
MAL23	Identificazionesierologicaper batterio	alimenti	5	Vedimetodo specifico	N	sierologia	47.00	22%	TP
MAC28	Legionella	acqua-tamponi	20	UNIENISO 11731:2017	S	Metodo colturale-conta	130.00	22%	TP
MAC62	Legionellapneumophila(PCR)	acqua-tamponi	0	AFNORBRD 07/16-12/07	S	PCR	150.00	22%	TP
MAC62	Legionellaspp(PCR)	acqua-tamponi	20	AFNORBRD 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	Listeriamonocytogenes	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	UNI 11290-1:2017+ISO18593:2018 es.p.7-8	S	Metodo colturale-ricerca	39.00	22%	

MAL45	Listeriamonocytogenes(PCR)	alimenti	10	AFNORBRD 07/10-04/05	S	PCR	150.00	22%	TP
MAL28	Listeria monocytogenesqualitativa	alimenti	15	UNIENISO 11290-1:2017	S	Metodo colturale-ricerca	50.00	22%	TP
MAL29	Listeria monocytogenesquantitativa	alimenti	10	UNIENISO 11290-2:2017	S	Metodo colturale-conta	63.00	22%	TP
MAL26	Listeriaspp qualitativa	alimenti	10	UNIENISO 11290-1:2017	S	Metodo colturale-ricerca	39.00	22%	TP
MAL27	Listeriaspp quantitativa	alimenti	10	UNIENISO 11290-2:2017	S	Metodo colturale-conta	53.00	22%	TP
MAC29	Micetiidentificazionespecie	acqua	8	Microscopia	N	Microscopia	s3.00	22%	TP
MAL30	Micetiidentificazionespecie	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 stafilococchicoagulasipositivi	tamponi superfici aree lavorazione alimenti	10	UNIENISO 6888-1:2023 +ISO18593:2018es.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	Pseudomonasaeruginosa	acqua	10	UNIENISO 16266:2008	S	Metodo colturale-conta	27.00	22%	TP
MAC18	Coliformi	acquamineralee termale	10	DM10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IVPar.2.2b	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	tamponisuperfici controllate	10	ISO21527-2:2008+UNI EN17141 :2021AnnexE (esclcampion)	S	Metodo colturale-conta	29.00	22%	TP
MAC34	Pseudomonasmuginosa	acquamineralee termale	10	DM10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IVPar.2.6	S	Metodo colturale-conta	27.00	22%	TP
MAM15	Ricerca qualitativa per microorganismointamponi	tamponi	10	Vedimetodo specifico	N	Metodo colturale ricerca	27.00	22%	TP

FAC4	Ricercaquantitativa per microorganismo	farmacie cosmetici	10	FUI XIIED.2008	N	Metodo colturale-conta	29.00	22%	TP
MAC38	Stafiloccoaureo	acquaminerale e termale	10	DM10/02/15 GU n.50 02/03/15 all.IVPar.2.5	S	Metodo colturale-conta	27.00	22%	TP
MAC39	Streptococchifecali	acquaminerale e termale	10	DM 10/02/15 GUn.50 02/03/15 AlllV Par.2.3b	S	Metodo colturale-conta	20.00	22%	TP
MAM21	Salmonella	tamponisuperfici areelavorazione alimenti	10	UNIENISO 6579-1:2020 +ISO18593:2018es.p.7-8	S	Metodo colturale-ricerca	39.00	22%	
MAC36	Salmonella	Acquapotabile	10	UNIENISO 19250:2013	S	Metodo colturale-ricerca	39.00	22%	TP
MAL35	Salmonella	alimenti	15	UNIENISO 6579-1:2020 esAnnexD	S	Metodo colturale-ricerca	39.00	22%	TP
MAL44	Salmonella(PCR)	alimenti	10	AFNORBRD 07/06-07/04	S	PCR	150.00	22%	TP
MAC37	Stafilococchipatogeni	Acquapotabile	10	Rapporti ISTISAN 07/5ISS 018A	S	Metodo colturale-conta	27.00	22%	TP
MAL36	Stafilococcoaureo(Numerazione stafilococchicoagulasipositivl)	alimenti	10	UNIENISO 6888-1:2023	S	Metodo colturale-conta	27.00	22%	TP
MAM22	Sterilitàautoclavi		10		N	colorimetrico	33.00	22%	
FAC9	Sterilità farmaci (per unità campionaria)volumefinoa40ml	farmaci	20	FUI XII ED.2008	N	microbiologico	27.00	22%	TP
FAC10	Sterilitàfarmaci(perunità campionaria)volumesuperioria 40)ml	farmaci	20	FUI XII ED.2008	N	microbiologico	79.00	22%	TP
MAL34	Tipizzazionesierologica Salmonella(antigeneH)	alimenti	10	UNIENISO 6579-1,3:2020 escl.Annex D	S	sierologia	52.00	22%	TP
MAL42	Vibriospp	alimenti	15	UNI EN ISO21872-1:2023	N	Metodo colturale-ricerca	39.00	22%	TP

MAL43	Yersiniaenterocolitica	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 dalIl'Ente Italiano di Accreditamento ACCREDIA,che attestala sua conformitàai requisiti della norma UNI CEI ENISO/IEC 17025 edaglialtri 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 diaffidabilità in termini di qualità esicurezza delle matrici sottoposte a verifica, ene 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 sitoAccrediahttps://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.

Leregistrazionianalitichedeicampionamentiufficialisonoconservateper10 (dieci)anni.

I tempi di risposta (TR) presenti in tabella sono riferiti a giorni lavoratividal momento di aperturadei campioni e possono essere variati in base ad accordi specifici presi dal cliente con ilLaboratorio.

I rapporti di prova vengono inoltrati al cliente tramite e-mail comunicata precedentemente dallo stesso, in alternativa possonoessere inviati per postaall'indirizzoindicato nelverbale oritirate direttamente inLaboratorio.

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 lavalutazione della conformità", disponibile come allegato nella stessa pagina web.