

Số: **1638**/QĐ-BNN-QLCL

Hà Nội, ngày **18** tháng **6** năm **2010**

## **QUYẾT ĐỊNH**

Về việc chỉ định phòng kiểm nghiệm  
của Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng 3  
là phòng kiểm nghiệm chất lượng nông lâm thủy sản

### **BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 3 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về việc sửa đổi điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Quyết định số 115/2008/QĐ-BNN ngày 03 tháng 12 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy định tạm thời về yêu cầu đối với phòng kiểm nghiệm chất lượng nông lâm thủy sản;

Căn cứ Quyết định số 116/2008/QĐ-BNN ngày 03 tháng 12 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành quy chế đánh giá và chỉ định phòng kiểm nghiệm chất lượng nông lâm thủy sản;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản tại Tờ trình số 983/QLCL-KN ngày 14 tháng 06 năm 2010,

### **QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Chỉ định Phòng kiểm nghiệm của Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng 3, địa chỉ: 779 Lê Hồng Phong, Phường Bình Tân, Tp. Nha Trang là phòng kiểm nghiệm chất lượng nông lâm thủy sản.

**Điều 2.** Phòng kiểm nghiệm nêu tại Điều 1 được tham gia phân tích các chỉ tiêu, nhóm chỉ tiêu chất lượng nông lâm thủy sản nêu tại Phụ lục 1 theo yêu cầu của các tổ chức chứng nhận chất lượng sản phẩm nông lâm thủy sản; các cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng nông lâm thủy sản và của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm nông lâm thủy sản.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

**Điều 4.** Phòng kiểm nghiệm nêu tại Điều 1 có trách nhiệm thực hiện đầy đủ các quy định nêu tại Điều 23, Quy chế đánh giá, chỉ định phòng kiểm nghiệm chất lượng

nông lâm thủy sản ban hành kèm theo Quyết định 116/2008/QĐ-BNN ngày 3/12/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**Điều 5.** Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị có liên quan và Giám đốc Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng 3 chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 5;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Lưu: VT, QLCL.

**KT. BỘ TRƯỞNG**  
**THỦ TRƯỞNG**



**Lương Lê Phương**

**Phụ lục 1. Danh mục các chỉ tiêu/ nhóm chỉ tiêu chỉ định của Phòng kiểm nghiệm thuộc Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng 3 (ban kiểm nghiệm, báo Quyết định số 1638/QĐ-BNN-QLCL ngày 18 / 6 /2010 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)**

**I. Các chỉ tiêu hóa học**

TT	Chỉ tiêu phân tích	Tên mẫu, sản phẩm phân tích	Phương pháp phân tích	Giới hạn phát hiện (nếu có)
1.	Xác định hàm lượng muối Chloride	Thực phẩm	AOAC 937.09, 1997 đã sửa đổi	-
2.	Xác định hàm lượng ẩm.	Thực phẩm	NMKL 23, 1991	-
3.	Xác định hàm lượng tro	Thực phẩm	NMKL 173, 2005	-
4.	Xác định hàm lượng Nitrogen tổng số / Protein thô.	Thực phẩm	NMKL 6, 2003	-
5.	Xác định hàm lượng TVB-N.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Chương III, Quyết định EC 2074/2005 ngày 05/12/2005	-
6.	Xác định hàm lượng Sulphite.	Thực phẩm	NMKL 132, 1989	10ppm
7.	Xác định hàm lượng Nitơ amoniac	Thực phẩm	05.2a-CL3/ST -PP.07	-
8.	Xác định hàm lượng phospho (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Thực phẩm	NMKL 57, 1994.	-
9.	Xác định hàm lượng Histamine.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	NMKL 99, 1981	5ppm
10.	Xác định hàm lượng Histamine	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	05.2b-CL3/ST - PP.01	2ppm
11.	Phát hiện Chloramphenicol (CAP)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2a-CL3/ST-PP.09 (ELISA)	0,2ppb
12.	Xác định hàm lượng Chloramphenicol (CAP)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2b-CL3/ST - PP.02 (LC/MS/MS)	0,1ppb
13.	Phát hiện Nitrofuran (AOZ)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2a-CL3/ST-PP.10 (ELISA)	0,2ppb
14.	Phát hiện Nitrofuran (AOZ)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2b-CL3/ST - PP.03 (LC-MS/MS)	0,5ppb
15.	Phát hiện Nitrofuran (AMOZ)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2a-CL3/ST-PP.10 (ELISA)	0,3ppb
16.	Phát hiện Nitrofuran (AMOZ)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2b-CL3/ST - PP.03 (LC-MS/MS)	0,5ppb
17.	Xác định hàm lượng Tetracycline (TC)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2b-CL3/ST - PP.06 (LC-MS/MS)	20ppb

*[Signature]*

	Xác định hàm lượng Oxytetracycline (OTC)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2b-CL3/ST – PP.06 (LC-MS/MS)	20ppb
	Xác định hàm lượng Chlortetracycline (CTC)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2b-CL3/ST – PP.06 (LC-MS/MS)	20ppb
18.	Nhóm sulfonamid bao gồm 10 chất: <i>Sulfadiazine</i> <i>Sulfathiazole</i> <i>Sulfamerazine</i> <i>Sulfamethazine</i> <i>Sulfamethoxyypyridazine</i> <i>Sulfachloropyridazine</i> <i>Sulfamethoxazole</i> <i>Sulfadoxine</i> <i>Sulfadimethoxine</i> <i>Sulfachinoxaline</i>	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2b-CL3/ST – PP.07 (LC-MS/MS)	10ppb
19.	Xác định hàm lượng Flofenicol	Thủy sản và sản phẩm thủy sản Thịt và sản phẩm thịt	05.2b-CL3/ST-PP.08 (HPLC – DAD)	0.3ppm
20.	Xác định hàm lượng Malachite Green (MG) và LeucoMalachite Green (LMG)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	05.2b-CL3/ST – PP.04 (LC-MS/MS)	0.5ppb
21.	Xác định hàm lượng Aflatoxin (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )	Thực phẩm	AOAC 994.08 (HPLC – FLD)	G1: 0.6ppb G2: 0.5ppb B1: 0.3ppb B2: 0.2ppb

## II. Các chỉ tiêu sinh học

TT	Chỉ tiêu phân tích	Tên mẫu, sản phẩm phân tích	Phương pháp phân tích	Đơn vị tính hoặc Giới hạn phát hiện (nếu có)
1.	Định lượng Tổng số vi vật hiếu khí (TPC)	Thực phẩm	NMKL 86, 2006	CFU/g
2.	Định lượng <i>Coliform</i>	Thực phẩm	NMKL 44, 2004	CFU/g
3.	Định lượng <i>Coliform</i>	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	NMKL 96, 2003	MPN/g
4.	Định lượng <i>Coliforms</i> chịu nhiệt	Thực phẩm	NMKL 125, 2005	CFU/g
5.	Phát hiện <i>E. coli</i>	Thực phẩm	TCVN 5287:1994	Phát hiện hoặc Không phát hiện trên 25g
6.	Định lượng <i>E. coli</i>	Thực phẩm	NMKL 125, 2005	CFU/g
7.	Định lượng <i>E. coli</i>	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	NMKL 96, 2003	MPN/g
8.	Định lượng <i>E. coli</i> giả định ( <i>Coliform</i> phân)	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	NMKL 96, 1994	MPN/g
9.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	Thực phẩm	NMKL 66, 2003	CFU/g
10.	Phát hiện <i>Salmonella</i>	Thực phẩm	NMKL 71, 1999	Phát hiện hoặc Không phát hiện trên 25g
11.	Phát hiện <i>Vibrio cholera</i>	Thực phẩm	FDA bacteriological analytical manual 5/2004	Phát hiện hoặc Không phát hiện trên 25g
12.	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Thực phẩm	FDA bacteriological analytical manual 5/2004	Phát hiện hoặc Không phát hiện trên 25g
13.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	Thực phẩm	NMKL 156, 1997	CFU/g
14.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	Thực phẩm	ISO 11290-1: 2004	Phát hiện hoặc Không phát hiện trên 25g
15.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	Thực phẩm	ISO 11290-2: 2004	CFU/g
16.	Định lượng <i>Clostridia</i> khử sulphite	Thực phẩm	NMKL 95, 1997	CFU/g
17.	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i>	Thực phẩm	NMKL 56, 1994	CFU/g
18.	Định lượng Men, mốc	Thực phẩm	NMKL 144, 2005	CFU/g
19.	Phát hiện virus đốm trắng (WSSV)	Tôm và sản phẩm tôm	NMKL 98, 2005	CFU/g
20.	Phát hiện virus đầu vàng (YHV/GAV)	Tôm và sản phẩm tôm	04.2-CL3/ST PP25 (PCR)	20 copy/phản ứng
			04.2-CL3/ST PP26 (RT-PCR)	20 copy/phản ứng



TT	Chỉ tiêu phân tích	Tên mẫu, sản phẩm phân tích	Phương pháp phân tích	Đơn vị tính hoặc Giới hạn phát hiện (nếu có)
21.	Phát hiện virus Taura (TSV)	Tôm và sản phẩm tôm	04.2-CL3/ST PP27 (RT-PCR)	20 copy/phản ứng
22.	Phát hiện virus hoại tử dưới vỏ và cơ quan tạo máu (IHHNV)	Tôm và sản phẩm tôm	04.2-CL3/ST PP28 (PCR)	100 copy/phản ứng

*Handwritten signature*