

THÔNG BÁO

Về việc mời báo giá kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh, độc tố vi nấm, kim loại nặng, đối với sản phẩm thực phẩm trên địa bàn tỉnh Sóc Trăng năm 2022

Căn cứ thông tư số 58/2016/TT-BTC ngày 29/3/2016 của Bộ Tài chính quy định chi tiết việc sử dụng vốn nhà nước để mua sắm nhằm duy trì hoạt động thường xuyên của cơ quan nhà nước, đơn vị thuộc lực lượng vũ trang nhân dân, đơn vị sự nghiệp công lập, tổ chức chính trị, tổ chức chính trị - xã hội, tổ chức chính trị xã hội – nghề nghiệp, tổ chức xã hội, tổ chức xã hội - nghề nghiệp;

Căn cứ Quyết định số 599/QĐ-SYT ngày 06/9/2022 của Sở Y tế tỉnh Sóc Trăng về việc giao dự toán kinh phí thực hiện các hoạt động chuyên ngành Y tế - Dân số năm 2022 (đợt 2).

Căn cứ vào kế hoạch số 437/KH-ATTP ngày 29/12/2021 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về việc triển khai các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2022.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Sóc Trăng đề nghị các đơn vị có đủ năng lực kiểm nghiệm phân tích các chỉ tiêu vi sinh, độc tố vi nấm, kim loại nặng, đối với sản phẩm thực phẩm với số lượng là 55 mẫu (*có phụ lục kèm theo*) và được chỉ định của Bộ chuyên ngành gửi bản báo giá về Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Sóc Trăng trước 17 giờ ngày 20/10/2022 (trong giờ hành chính).

- Thời hạn hiệu lực của báo giá: Đến hết ngày 31/12/2022.

- Địa điểm tiếp nhận báo giá:

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Sóc Trăng (phòng Hành chính - Tổng hợp), số 232, Lý Thường Kiệt, phường 4, thành phố Sóc Trăng, tỉnh Sóc Trăng, Điện thoại: 02993.0628484; Email: chicuc.atvstpst@gmail.com.

Nội nhận:

- BS. CKII Trần Văn Dũng, PGĐ SYT (để b/c);
- Phòng KH-TC SYT (để biết);
- Thanh tra Sở Y tế (báo cáo);
- Phòng nghiệp vụ SYT (để biết);
- Lãnh đạo, các phòng, kế toán thuộc Chi cục;
- Đăng website Sở Y tế ;
- Lưu: VT, PNV.

CHI CỤC TRÖÖÜNG

Phụ lục:
Danh mục các mẫu thực phẩm kiểm nghiệm
(Kèm theo thông báo số:/TB-ATTP ngày..... tháng năm 2022
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Sóc Trăng)

| TT | Tên sản phẩm | Số lượng | Chỉ tiêu kiểm nghiệm |
|---|-----------------------|----------|----------------------|
| A. Giám sát môi nguy ô nhiễm: | | | |
| Thịt chế biến ăn ngay có qua xử lý nhiệt: 15 mẫu | | | |
| 1 | Gà nướng | 3 | E. coli |
| | | | Salmonella |
| | | | Tổng số VSV hiếu khí |
| 2 | Chả thịt heo nướng | 3 | E. coli |
| | | | Salmonella |
| | | | Tổng số VSV hiếu khí |
| 3 | Heo quay | 3 | E. coli |
| | | | Salmonella |
| | | | Tổng số VSV hiếu khí |
| 4 | Vịt quay | 3 | E. coli |
| | | | Salmonella |
| | | | Tổng số VSV hiếu khí |
| 5 | Cút nướng | 3 | E. coli |
| | | | Salmonella |
| | | | Tổng số VSV hiếu khí |
| Giò/chả thịt lợn hoặc bò ăn sẵn có qua xử lý nhiệt: 15 mẫu | | | |
| 1 | Chả lụa | 5 | E.Coli |
| 2 | Chả bò viên chiên | 5 | E.Coli |
| 3 | Chả cá viên chiên | 5 | E.Coli |
| Suất ăn sẵn: 15 mẫu | | | |
| 1 | Com sườn; Com rang... | 3 | E.Coli |
| | | | Coliform |
| 2 | Bún riêu | 3 | E.Coli |
| | | | Coliform |
| 3 | Mì, hủ tiếu | 3 | E.Coli |
| | | | Coliform |
| 4 | Phở | 3 | E.Coli |

| | | | |
|-------------------------------------|---------------------|----|------------------------------------|
| | | | Coliform |
| 5 | Xôi mặn | 3 | E.Coli |
| | | | Coliform |
| B. Kiểm tra hậu kiểm: 10 mẫu | | | |
| 1 | Nước uống đóng chai | 10 | Coliforms tổng số |
| | | | E.coli |
| | | | Streptococci feacal |
| | | | Pseudomonas aeruginosa |
| | | | Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite |
| | | | Arsen |
| | | | Thủy ngân |
| | | | Chì |
| | | | Đồng |