

THÔNG BÁO

Về việc mời báo giá kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh, độc tố vi nấm, kim loại nặng, hóa học đối với sản phẩm thực phẩm trên địa bàn tỉnh Sóc Trăng năm 2023

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 1179/QĐ-UBND ngày 12/6/2023 của UBND tỉnh Sóc Trăng về việc phê duyệt dự toán kinh phí thực hiện các hoạt động chuyên ngành năm 2023 đối với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Sóc Trăng.

Căn cứ vào kế hoạch số 527/KH-ATTP ngày 19/12/2022 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về việc triển khai các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm năm 2023

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, hóa học đối với sản phẩm thực phẩm với số lượng là 51 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 25/7/2023 (trong giờ hành chính).

- Ngoài bì thư ghi rõ nội dung: Thư báo giá xét nghiệm mẫu thực phẩm năm 2023

- Thời hạn hiệu lực của báo giá: Đến hết ngày 31/12/2023.

- 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.

Nơi nhận:

- Lãnh đạo SYT (để b/c);
- Phòng KH-TC SYT (để biết);
- Phòng nghiệp vụ Y-Dược SYT (để biết);
- Lãnh đạo, các phòng, kế toán thuộc Chi cục
- Các đơn vị cung cấp dịch vụ;
- Đăng website;
- Lưu: VT, PNV

CHI CỤC TRƯỞNG

Phụ lục:
Danh mục các mẫu thực phẩm kiểm nghiệm
(Kèm theo thông báo số:/TB-ATTP ngày..... tháng năm 2023
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Sóc Trăng)

	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	5	E. coli
			Salmonella
			Tổng số VSV hiếu khí
2	Chả thịt heo nướng; thịt heo nướng	5	E. coli
			Salmonella
			Tổng số VSV hiếu khí
3	Heo quay	5	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...	5	E.Coli
			Coliform
2	Xôi mặn	5	E.Coli
			Coliform
3	Mì, hủ tiếu	5	E.Coli
			Coliform
B. Kiểm tra hậu kiểm:			
1	Bánh, lạp xưởng	06	Tổng số VSV hiếu khí
			Coliforms
			Escherichia coli
			Staphylococcus aureus
			Bacillus cereus
			Tổng số bào tử nấm men - nấm mốc

			Salmonella
			Aflatoxin tổng số
2	Rượu	06	Hàm lượng etanol
			Hàm lượng aldehyt
			Hàm lượng metanol
			Hàm lượng furfurol