

Số: 771/TĐC - HCHQ

Hà Nội, ngày 08 tháng 3 năm 2024

**GIẤY CHỨNG NHẬN
ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG THỬ NGHIỆM**

Căn cứ Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp và Nghị định số 154/2018/NĐ-CP ngày 09 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Khoa học và Công nghệ và một số quy định về kiểm tra chuyên ngành;

Căn cứ Quyết định số 08/2019/QĐ-TTg ngày 15 tháng 02 năm 2019 của Thủ tướng Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng trực thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ;

Xét đề nghị của Vụ trưởng Vụ Đánh giá hợp chuẩn và hợp quy, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng chứng nhận:

1. Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 4

Địa chỉ: 91 Hải Thượng Lãn Ông, Phường 10, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh

Địa chỉ phòng thử nghiệm: số 271 Tô Ngọc Vân, Phường Linh Đông, Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028.36363638; Fax: 028.39673868

E-mail: branch4.nafi@mard.gov.vn; knvisinh.nafi4@mard.gov.vn; knhoa.nafi4@mard.gov.vn

Đã đăng ký hoạt động thử nghiệm đối với tổng hợp đa ngành trong lĩnh vực: **Hóa học, sinh học** (đối với các sản phẩm, hàng hóa trong Phụ lục danh mục kèm theo).

2. Số đăng ký: 241/TN-TĐC.

3. Giấy chứng nhận được cấp lần hai (02) và có hiệu lực đến ngày 18/5/2028./.

Nơi nhận:

- Trung tâm Chất lượng NLTS vùng 4;
- Bộ KH&CN (để b/c);
- Lưu VT, HCHQ.

Q. TỔNG CỤC TRƯỞNG



Hà Minh Hiệp



Phụ lục

**DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM, HÀNG HÓA
ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG THỬ NGHIỆM**

(Ban hành kèm theo Giấy chứng nhận số: 771/TĐC - HCHQ ngày 08 tháng 03 năm 2024 của Tổng cục trưởng Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng).

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
I	Hóa học		
1.		Xác định dư lượng: - Malachite Green (MG); - Leucomalachite Green (LMG); - Crystal Violet/ Gentian violet (CV); - Leucocrystal Violet (LCV) - Brilliant Green (BG). Phương pháp LC-MS/MS.	05.2-CL4/ST 3.107 Tham khảo: AOAC 2021.25; J. AOAC Vol. 96, No. 5, 2013
2.	Thực phẩm; Thức ăn và nguyên liệu thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản; Sản phẩm nguồn gốc động vật; sản phẩm nguồn gốc thực vật	Xác định dư lượng nhóm Aminoglycosides: - Neomycin (Neomycin B); - Streptomycin; - Dihydrostreptomycin; - Spectinomycin; - Gentamycin C1 (Gentamicin C1) - Gentamycin C1a (Gentamicin C1a) - Gentamycin C2/ C2a (Gentamicin C2/C2a) - Gentamycin (Gentamicin) tổng (bao gồm Gentamycin C1, Gentamycin C1a, Gentamycin C2 / C2a). Phương pháp LC-MS/MS.	05.2-CL4/ST 3.61 Tham khảo. CLG-AMG1.03 (USDA/FSIS)
3.	Sữa, sữa bột, sữa tươi nguyên liệu	Xác định dư lượng Aflatoxin M1. Phương pháp HPLC-FLD.	ISO 14501:2021

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
4.	Thực phẩm, Sản phẩm thủy sản, sản phẩm sữa, Bánh, Kẹo	Xác định dư lượng Aflatoxin M1. Phương pháp HPLC-FLD.	05.2-CL4/ST 6.6 Tham khảo. ISO 14501:2021
5.	Nước, Nước mặt, nước ngầm, Nước dùng cho sản xuất, chế biến và nuôi trồng thủy sản, Nước đá	Xác định hàm lượng Tổng Chất rắn lơ lửng (TSS)/ <i>Total suspended solids</i> (Visible substances). Phương pháp Trọng lượng.	SMEWW 2540D:2017 TCVN 6625 :2000 (ISO 11923-1997) 05.2-CL4/ST 4.3
6.		Xác định hàm lượng Sunfua/ <i>Sulfide</i> (S^{2-}) và Hydrogen sulfide (quy đổi từ Sunfua/ <i>Sulfide</i> (S^{2-})). Phương pháp IC-AD.	05.2-CL4/ST 3.37 Tham khảo. SMEWW 4500S ²⁻ - G
7.		Xác định hàm lượng Sulfites (Sulphites). Phương pháp trắc quang.	05.2-CL4/ST 5.9 Tham khảo. NMKL 132:1989; TCVN 8354:2010
8.		Xác định hàm lượng Trimethylamine-Nitơ (TMA-N). Phương pháp trắc quang.	05.2-CL4/ST 1.20 AOAC 971.14
9.	Thực phẩm; Sản phẩm nguồn gốc động vật; Sản phẩm nguồn gốc thực vật	Xác định tổng hàm lượng lưu huỳnh/ <i>Sulfur</i> (S). Phương pháp ICP-OES.	05.2-CL4/ST 7.7. (Tham khảo. EN ISO 16994:2016)
10.		Xác định hàm lượng Nguyên tố: Bạc/ <i>Silver</i> (Ag). Phương pháp ICP-OES.	05.2-CL4/ST 7.1 (Tham khảo. AOAC 2011.14)
11.		Xác định hàm lượng Cholesterol. Phương pháp GC-MS.	05.2-CL4/ST 1.76
12.		Xác định dư lượng Toltrazuril, Toltrazuril sulfone, Toltrazuril sulfoxide. Phương pháp LC-MS/MS.	05.2-CL4/ST 3.69

ky

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử	
13.	Tôm đông lạnh	Định tính tạp chất Agar. Phương pháp định tính.	TCVN 13768:2023 (05.2-CL4/ST 5.11)	
14.		Phát hiện nhanh tạp chất Agar. Phương pháp định tính.	TCVN 13768:2023 (05.2-CL4/ST 5.12)	
15.		Phát hiện nhanh tạp chất carboxy methyl cellulose (CMC). Phương pháp định tính.	TCVN 13768:2023 (05.2-CL4/ST 5.13)	
16.		Phát hiện nhanh tạp chất Gelatin.	TCVN 13768:2023 (05.2-CL4/ST 5.14)	
17.		Phát hiện nhanh tạp chất polyvinyl alcohol (PVA). Phương pháp định tính.	TCVN 13768:2023 (05.2-CL4/ST 5.15)	
18.		Phát hiện nhanh tạp chất tinh bột. Phương pháp định tính.	TCVN 13768:2023 (05.2-CL4/ST 5.16)	
19.		Hạt có dầu	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi. Phương pháp trọng lượng.	ISO 665:2020 TCVN 8949: 2011
20.		Dầu mỡ động vật, thực vật	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi. Phương pháp trọng lượng.	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016) (05.2-CL4/ST 1.21)
21.	Bao bì & vật liệu tiếp xúc với thực phẩm	Xác định hàm lượng Sulfites (Sulphites). Phương pháp trắc quang.	05.2-CL4/ST 5.10 Tham khảo. TCVN 12272:2018	
22.	Cà phê rang, cà phê hòa tan	Xác định độ ẩm. Phương pháp trọng lượng.	TCVN 10706:2015 AOAC 979.12	
23.		Xác định hàm lượng chất chiết tan trong nước. Phương pháp trọng lượng.	TCVN 12999:2020 (05.2-CL4/ST 1.30)	

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
24.	Trà, sản phẩm trà.	Xác định hàm lượng polyphenols tổng số. Phương pháp trắc quang (UV-Vis).	TCVN 9745-1:2013 (ISO 14502-1:2005) (05.2-CL4/ST 1.70)
25.	Sản phẩm rau, quả	Xác định độ acid. Phương pháp chuẩn độ.	TCVN 5483-2007 (ISO 750:1998) (05.2-CL4/ST 1.22)
26.	Sữa và sản phẩm sữa	Xác định hàm lượng Nitơ và tính Protein thô. Phương pháp Kjeldahl.	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014) (05.2-CL4/ST 1.23)
27.		Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp khối lượng.	TCVN 6508:2011 (ISO 1211:2010) AOAC 989.05 (05.2-CL4/ST 1.24)
28.	Sữa, sữa lên men	Xác định độ acid. Phương pháp chuẩn độ.	AOAC 947.05 TCVN 6509:2013 (ISO/TS 11869:2012) (05.2-CL4/ST 1.25)
29.	Sữa, cream, sữa cô đặc	Xác định hàm lượng chất khô tổng số. Phương pháp khối lượng.	TCVN 8082:2013 (ISO 6731:2010) (05.2-CL4/ST 1.26)
30.	Nước, Nước mắt, nước ngâm, Nước dùng cho sản xuất, chế biến và nuôi trồng thủy sản, Nước đá	Xác định độ màu. Phương pháp UV-Vis.	05.2-CL4/ST 4.5 (Tham khảo. TCVN 6185: 2015 (ISO 7887:2011))

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
31.	Nước, Nước mặt, nước ngầm, Nước dùng cho sản xuất, chế biến và nuôi trồng thủy sản, Nước đá	Xác định dư lượng Thuốc bảo vệ thực vật: 2,4-D; 2,4-DB; Alachlor; Aldicarb; Atrazine; Bentazone; Malathion; Methoxychlor; Carbofuran; Pentachlorophenol; Molinate; Dichlorvos; MCPA; Simazine.	05.2-CL4/ST 2.15
II Sinh học			
1.	Thực phẩm, mẫu môi trường khu vực sản xuất thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, nước	Xác định thành phần có khả năng gây dị ứng từ sữa bằng kỹ thuật ELISA	04.2-CL4/ST3.108
2.		Xác định thành phần có khả năng gây dị ứng từ trứng bằng kỹ thuật ELISA	04.2-CL4/ST3.109
3.		Xác định chất gây dị ứng có nguồn gốc từ cá bằng kỹ thuật Realtime PCR (qPCR)	04.2-CL4/ST3.110
4.		Xác định chất gây dị ứng có nguồn gốc từ động vật giáp xác bằng kỹ thuật Realtime PCR (qPCR)	04.2-CL4/ST3.111
5.		Xác định chất gây dị ứng có nguồn gốc từ đậu nành bằng kỹ thuật Realtime PCR (qPCR)	04.2-CL4/ST3.113
6.		Xác định chất gây dị ứng có nguồn gốc từ cây mè bằng kỹ thuật Realtime PCR (qPCR)	04.2-CL4/ST3.114
7.		Xác định thành phần Gluten gây dị ứng bằng kỹ thuật Realtime PCR (qPCR)	04.2-CL4/ST3.115
8.		Xác định thành phần gây dị ứng có nguồn gốc từ Đậu nành, Cần tây và Mù tạt bằng kỹ thuật Realtime PCR (qPCR)	04.2-CL4/ST 3.113 (Tham khảo. Allergen 4plex Soya/ Celery/ Mustard +IAC Kit)



ky

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
9.	Thực phẩm, mẫu môi trường khu vực sản xuất thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, nước	Xác định thành phần gây dị ứng có nguồn gốc từ động vật thân mềm bằng kỹ thuật Realtime PCR (qPCR)	04.2-CL4/ST 3.112 (Tham khảo. Allergen Molluscs Kit)
10.		Xác định thành phần loài thuộc <i>Campylobacter</i> sp. (<i>C. coli</i> , <i>C. jejuni</i> , <i>C. upsaliensis</i> , <i>C. lari</i>)	04.2-CL4/ST 3.43 (ISO 10272-1:2017/ Amd 1:2023)
11.	Các loài giáp xác (tôm, cua, ghẹ...) và sản phẩm có thành phần giáp xác; Nước	Phát hiện Laem-Singh virus (LSNV) gây bệnh trên tôm	04.2-CL4/ST 3.147
12.	Nước	Định lượng <i>Legionella</i> trong nước	ISO 11731: 2017
13.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản; Nước	Phát hiện vi khuẩn <i>Flavobacterium columnare</i> (<i>Flexibacter columnaris</i>) gây bệnh trên cá	04.2-CL4/ST 3.148
14.	Thực phẩm	Xác định độc tố Staphylococcal enterotoxin (SET)	ISO 19020: 2017
15.	Thực phẩm; Nước; Mẫu môi trường khu vực sản xuất thực phẩm và thức ăn chăn nuôi	Xác định thành phần gây dị ứng từ các loại hạt (Đậu phộng (Peanut); Hạt phỉ (Hazelnut); Hạt óc chó (Walnut)...)	04.2-CL4/ST 3.149
16.		Xác định thành phần dị ứng Lactose	04.2-CL4/ST 3.152
17.	Thực phẩm; Thức ăn dùng cho động vật; Mẫu môi trường khu vực sản xuất thực phẩm và thức ăn chăn nuôi	Định lượng <i>Clostridium</i> spp. khử sulfite	ISO 15213-1: 2023

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
18.	Thực phẩm; Thức ăn dùng cho động vật; Mẫu môi trường khu vực sản xuất thực phẩm và thức ăn chăn nuôi	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 15213-2: 2023
19.	Nước	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trong nước	ISO 14189:2013
20.	Thực phẩm	Định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i> bằng phương pháp MPN	04.2-CL4/ST 3.24.2

Ghi chú:

- Đối với các sản phẩm, hàng hóa thuộc đối tượng áp dụng các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia của các Bộ quản lý ngành, lĩnh vực ban hành, Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 4 phải tuân thủ các quy định của các Bộ quản lý ngành, lĩnh vực trước khi thực hiện hoạt động thử nghiệm;
--CL4/ST....: Phương pháp nội bộ của Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 4;
- AOAC: Association of analytical communities/ *Hiệp hội các nhà hoá học phân tích chính thống*;
- SMEWW: Standard methods for the examination of Water and Wast water/ *Các phương pháp chuẩn thử nghiệm nước và nước thải*;
- EN: European Standard/ *Tiêu chuẩn Châu Âu*;
- CLG-AMG1.03: *Quy trình phân tích CLG-AMG2.06 của Cơ quan thanh tra an toàn thực phẩm thuộc Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ*;
- Allergen 4plex Soya/ Celery/ Mustard +IAC Kit: *Kit phân tích dị ứng gồm các chỉ tiêu Đậu nành/ Cần tây/ Mù tạt và nội chuẩn*
- Allergen Molluscs Kit: *Kit phân tích dị ứng nhuyễn thể (động vật thân mềm)*
- NMKL: Nordic Committe on Food Analysis/ *Hội phân tích thực phẩm Bắc Âu.*



Ky