

Số: /GCN-CCPT-GSDG

Hà Nội, ngày tháng 4 năm 2025

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

Căn cứ Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp; Nghị định số 154/2018/NĐ-CP ngày 09/11/2018 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 132/QĐ-BNNMT ngày 01/3/2025 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Giám sát và Đánh giá sự phù hợp, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường chứng nhận:

1. Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 5

Địa chỉ: 57 Phan Ngọc Hiền, khóm 3, phường 6, thành phố Cà Mau, tỉnh Cà Mau.

Điện thoại: 02903 567409 Fax: 02903 830062

Email: branch5.nafi@mard.gov.vn

Đã đăng ký bổ sung hoạt động thử nghiệm đối với ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn trong lĩnh vực thử nghiệm **Sinh học, Hóa học** (đối với các sản phẩm, hàng hóa trong danh mục tại Phụ lục kèm theo).

2. Số đăng ký: TN 154 - 24 BNN

3. Giấy chứng nhận này có hiệu lực đến hết ngày 01/7/2029 (theo thời hạn giấy chứng nhận đăng ký hoạt động thử nghiệm số 07/GCN-CCPT-GSDG ngày 02/7/2024 của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường)/.

Nơi nhận:

- Như mục 1;
- Cục trưởng (để b/c);
- Bộ Khoa học và Công nghệ (để b/c);
- Vụ Khoa học và Công nghệ (để biết);
- Cục Chuyên đổi số (để biết);
- Website Cục;
- Lưu: VT, GSDG.

**KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

Phạm Văn Duy

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

(Ban hành kèm theo Giấy chứng nhận số /GCN-CCPT-SGDG ngày tháng 4 năm 2025
của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường)

TT	Sản phẩm thử nghiệm	Tên phép thử	Phương pháp thử
Hóa học			
1.	Thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường	Xác định hàm lượng ẩm Phương pháp khối lượng	5.2 CL5/ST 3.67 (Ref.AOAC 950.46)
2.		Xác định hàm lượng tro Phương pháp khối lượng	5.2CL5/ST 3.5 (Ref:NMKL No.173.2 rd .ed.2005)
3.	Thủy sản, sản phẩm thủy sản	Xác định hàm lượng Urê Phương pháp HPLC/UPLC-FLD	5.2 CL5/ST 5.21 (Ref. TCVN 8025:2009)
4.	Thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường	Xác định hàm lượng các nguyên tố (Boron (B), Aluminum (Al), Manganese (Mn), Iron (Fe), Cobalt (Co), Zinc (Zn), Strontium (Sr), Molybdenum (Mo), Thallium (Tl), Calcium (Ca), Potassium (K), Sodium (Na), Magnesium (Mg), Uranium (U), Silver (Ag), Beryli (Be), Phospho (P)) Phương pháp ICP-MS	5.2 CL5/ST 08.1
5.	Nước dùng trong sản xuất, chế biến thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường	Xác định hàm lượng các nguyên tố Vanadium (V), Cobalt (Co), Strontium (Sr), Thallium (Tl), Tin (Sn), Calcium (Ca), Potassium (K), Magnesium (Mg), Phospho (P)) Phương pháp ICP-MS	5.2 CL5/ST 08.2 (Tham khảo USDA-FSIS: CLG-TM3)
6.	Sản phẩm thủy sản	Xác định dư lượng Trifluralin, Ethoxyquin Phương pháp GC-MS/MS.	5.2 CL5/ST 7.13 (Tham khảo AOAC 2007.01)
7.	Sản phẩm thịt, thủy sản	Xác định hàm lượng NaCl Phương pháp chuẩn độ	5.2 CL5/ST 3.1 (Tham khảo AOAC 937.09)
8.	Thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng	5.2 CL5/ST 3.3 (Tham khảo NMKL No.131-1989)

TT	Sản phẩm thử nghiệm	Tên phép thử	Phương pháp thử
9.	nghiệp và Môi trường	Xác định hàm lượng Nito (Nitrogen) Phương pháp chung cất, chuẩn độ	NMKL No.6-2003
10.		Xác định hàm lượng Sulphite (SO ₂ / muối Sulphite) Phương pháp UV-Vis	NMKL No.132-1989
11.		Xác định hàm lượng Phospho Phương pháp UV-Vis	NMKL No.57-1994
12.	Nước dùng trong sản xuất, chế biến thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường	Xác định chỉ số Pecmanganat (Oxidisability/ COD _{Mn})	TCVN6186:1996
13.		Xác định đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (Aldrin; Bifenthrin; Chlorpyrifos; Chlorpyrifosmetyl; cis-Chlordane; cisPermethrin; Cyfluthrin; Cypermethrin; DDT-o,p'; DDE- p,p'; DDT-p,p'; Deltamethrin; Diazinon; Dichloran; Dichlorvos; Dieldrin; Dimethoate; Edifenphos; Endrin; Ethoprophos; Fenchlorphos; Fenitrothion; Fenpropathrin; Fenvalerate; Heptachlor; Heptachlor-exo-epoxide B; Hexachlorobenzen (HCB); Iprobenphos; lambda Cyhalothrin; Malathion; Methacrifos; Methidathion; Molinate; Parathion; Parathionmetyl; Pendimethalin; Phenthoat; Phorate; Phosmet; Profenophos; Trifluralin; trans-Chlordane; trans-Permethrin; Triazophos; Trichlorfon; α-Endosulfan; αHCH; β-Endosulfan; β-HCH; γHCH (Lindan)). Phương pháp GC-MS/MS.	05.2 CL5/ST 7.14 (Tham khảo US EPA 3510C & US EPA 8270E)
Sinh học			
14.	Thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định	ISO 7932:2004/Amd 1:2020 TCVN 4992:2005
15.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong môi trường chế biến thực phẩm	Định lượng vi khuẩn kỵ khí khử sulphite (<i>Clostridium spp.</i> khử sulphite)	ISO 15213-1: 2023
16.	Thực phẩm trong môi trường chế biến thực phẩm	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí ở 30°C	ISO 4833-1&2: 2013/Amd 1:2022
17.	Thực phẩm (thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và	Định lượng <i>E. coli</i> giả định Phương pháp MPN.	ISO 7251:2005/Amd 1:2023
18.		Phát hiện <i>E. coli</i> giả định.	ISO 7251:2005/Amd 1: 2023

TT	Sản phẩm thử nghiệm	Tên phép thử	Phương pháp thử
19.	Môi trường)	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 TCVN 10780-1:2017
20.		Định lượng <i>Staphylococci</i> dương tính coagulase và <i>Staphylococcus aureus</i>	NMKL 66 5 th ed: 2009 ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023
21.		Định lượng <i>Coliform</i> chịu nhiệt và <i>E. coli</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc	NMKL 125 5 th ed: 2024
22.		Mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong môi trường chế biến thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>
23.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong môi trường chế biến thực phẩm (thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> (bao gồm nhóm O1, O139) và <i>Vibrio vulnificus</i>	ISO:21872-1:2017/ Amd 1: 2023
24.	Thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong môi trường chế biến thực phẩm (thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) Phương pháp MPN	ISO 6888-3: 2003 TCVN 4830-3: 2005
25.	Thực phẩm, mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong môi trường chế biến thực phẩm (thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường)	Phát hiện Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác)	ISO 6888-3: 2003 TCVN 4830-3: 2005

TT	Sản phẩm thử nghiệm	Tên phép thử	Phương pháp thử
26.	Mẫu bề mặt tiếp xúc thực phẩm trong môi trường chế biến thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường	Định lượng Coliform, Coliform chịu nhiệt và <i>E. coli</i> Phương pháp MPN	NMKL 96 4 th ed: 2009
27.		Định lượng <i>Enterococcus</i>	NMKL 68 5 th ed. : 2011
28.		Định lượng Enterobacteriaceae Phương pháp đếm khuẩn lạc	NMKL144 3 rd ed: 2005
			ISO 21528-2: 2017
29.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Phương pháp MPN	ISO 21871: 2006
30.		Định lượng <i>Vibrio</i> spp.	NMKL 156: 1997
31.	Định lượng <i>E. Coli</i> dương tính với β -glucuronidase Phương pháp đồ đĩa	ISO 16649-2: 2001	
32.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Phát hiện vi khuẩn <i>Salmonella</i> spp. bằng phương pháp Real-time PCR	04.5CL5/ST 2.22 (2024) (sử dụng kit SureFast® <i>Salmonella</i> ONE)
33.	Tôm và sản phẩm của tôm	Phát hiện virus đốm trắng (WSSV) Phương pháp Realtime PCR	04.5 CL5/ST 2.12 (2023) (Tham khảo OIE 2023, Chapter 2.2.8)
34.		Phát hiện virus gây bệnh đầu vàng (YHV) Phương pháp Realtime PCR	04.5 CL5/ST 2.13 (2023)
35.		Phát hiện virus hoại tử dưới vỏ và cơ quan tạo máu (IHHNV) Phương pháp Realtime PCR	04.5 CL5/ST 2.14 (2023) (Tham khảo OIE 2023, chương 2.2.4)
36.		Phát hiện virus gây bệnh Taura (TSV) Phương pháp Realtime PCR	04.5 CL5/ST 2.15 (2023) (Tham khảo OIE 2023, chương 2.2.7)
37.		Phát hiện virus gây bệnh hoại tử cơ (IMNV). Phương pháp Realtime PCR	04.5 CL5/ST 2.16 (2023) (Tham khảo OIE 2023, chương 2.2.5)
38.		Phát hiện virus gây bệnh Decapod Iridescent (DIV1) Phương pháp Realtime PCR	04.5 CL5/ST 2.17 (2020) (Tham khảo Qiu and Et Al. 2020)
39.		Tôm và sản phẩm của tôm	Phát hiện vi khuẩn gây bệnh hoại tử gan tụy cấp tính (AHPND) Phương pháp Realtime PCR
40.	Phát hiện vi khuẩn gây bệnh hoại tử gan tụy (NHP)		04.5 CL5/ST 2.19 (2023) (Tham khảo OIE 2023,

TT	Sản phẩm thử nghiệm	Tên phép thử	Phương pháp thử
		Phương pháp Realtime PCR	chương 2.2.3)
41.	Tôm, phân tôm	Phát hiện vi bào tử trùng <i>Enterocytozoon hepatopenaei</i> (EHP) bằng phương pháp Real-time PCR	04.5 CL5/ST 2.24 (TCVN 8710-12: 2019 và Piamsomboon P, Choi S-K, Hanggono B, ctv..)
42.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Phát hiện trình tự gen độc lực <i>stx1</i> , <i>stx2</i> , <i>eae</i> và serotype O157 của <i>Escherichia coli</i> bằng phương pháp Real-time PCR	04.5CL5/ST 2.21 (2024) (sử dụng kit SureFast® STEC 4plex ONE)
43.	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Phát hiện trình tự DNA của <i>Vibrio cholerae</i> (bao gồm serotype O1 và O139), <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio vulnificus</i> bằng phương pháp Real-time PCR	04.5CL5/ST 2.23 (2024) (sử dụng kit SureFast® Vibrio 4plex)

Ghi chú: Đối với các chỉ tiêu/phép thử phục vụ quản lý nhà nước phải được cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định trước khi thực hiện.