

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 24221/QLCL-KN
V/v: Xây dựng tài liệu hướng dẫn
lấy mẫu, đo kiểm tại hiện trường

Hà Nội, ngày 16 tháng 12 năm 2011

Kính gửi:

- Cơ quan Quản lý Chất lượng Trung Bộ và Nam Bộ;
- Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng 1-6.

Nhằm phục vụ cho công tác thanh tra, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại các vùng trồng trọt, chăn nuôi, sơ chế, chế biến, chợ/ siêu thị bán thực phẩm, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản đang triển khai xây dựng tài liệu hướng dẫn lấy mẫu, đo kiểm tại hiện trường các chỉ tiêu gây mất an toàn thực phẩm trong sản phẩm thực vật và động vật. Kế hoạch xây dựng tài liệu dự kiến trong phụ lục gửi kèm theo.

Để triển khai kế hoạch nêu trên, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản đề nghị mỗi đơn vị cử 2 cán bộ có kinh nghiệm trong lĩnh vực lấy mẫu nông sản và kiểm nghiệm tham gia nhóm công tác xây dựng tài liệu. Danh sách cán bộ do đơn vị đề cử (theo mẫu dưới đây) gửi về Cục trước ngày 22/12/2011 theo địa chỉ email: nthanhthuy.nafi@mard.gov.vn.

TT	Họ và tên	Chức danh	Điện thoại	Email
1				
2				

Yêu cầu các đơn vị lưu ý thực hiện tốt.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục trưởng (để báo cáo);
- PCT P.H. Hào (để biết);
- Phòng CL2 (để p/h);
- Lưu: VT, KN.

**KT.CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**



Lê Bá Anh

Phụ lục:

Dự kiến kế hoạch xây dựng tài liệu tài liệu hướng dẫn lấy mẫu, đo kiểm tại hiện trường các chỉ tiêu gây mất an toàn thực phẩm trong sản phẩm động, thực vật

TT	Nội dung triển khai	Dự kiến thời hạn hoàn thành	Chủ trì	Phối hợp
1.	Thành lập Tổ công tác	12/2011	Cục QLCL	Các TTV, Cơ quan miền
2.	Họp nhóm công tác thông qua đề cương và phân công	12/2011-01/2012	Tổ công tác	
3.	<p>Xây dựng dự thảo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qui trình thực hành chuẩn (SOPs) đo kiểm nhanh tại hiện trường một số chỉ tiêu gây mất an toàn thực phẩm trên từng đối tượng sản phẩm tại từng công đoạn trồng trọt, giết mổ, sơ chế/chế biến, bày bán; nguyên tắc đánh giá và xử lý kết quả phân tích. - Qui trình thực hành chuẩn (SOPs) bảo dưỡng, hiệu chuẩn kiểm định các trang thiết bị kiểm tra cầm tay. - Nguyên tắc, yêu cầu, phương pháp, quy trình thực hành chuẩn (SOPs) lấy mẫu đối với từng đối tượng sản phẩm rau, chè, quả, thịt tại từng công đoạn trồng trọt, giết mổ, sơ chế/chế biến, bày bán. 	01/2011-02/2012	Tổ công tác	P.QLKN
				P.CL2
4.	<p>Tổ chức góp ý, hoàn thiện dự thảo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qui trình thực hành chuẩn (SOPs) đo kiểm nhanh tại hiện trường một số chỉ tiêu gây mất an toàn thực phẩm trên từng đối tượng sản phẩm tại từng công đoạn trồng trọt, giết mổ, sơ chế/chế biến, bày bán; nguyên tắc đánh giá và xử lý kết quả phân tích. - Qui trình thực hành chuẩn (SOPs) bảo dưỡng, hiệu chuẩn kiểm định các trang thiết bị kiểm tra cầm tay. - Nguyên tắc, yêu cầu, phương 	3/2012	P.QLKN	Các Trung tâm vùng, Cơ quan miền, Cục BVTV, Cục Thú y, Tổ công tác
				P.CL2

09527363

TT	Nội dung triển khai	Dự kiến thời hạn hoàn thành	Chủ trì	Phối hợp
	pháp, quy trình thực hành chuẩn (SOPs) lấy mẫu đối với từng đối tượng sản phẩm rau, chè, quả, thịt tại từng công đoạn trồng trọt, giết mổ, sơ chế/chế biến, bày bán.			
5.	Gửi dự thảo 2 đến các đơn vị: - Khảo sát, đánh giá tính phù hợp và độ tin cậy của test kit sử dụng phân tích nhanh các chỉ tiêu. - Áp dụng thử quy trình thực hành chuẩn (SOPs) lấy mẫu đối với từng đối tượng sản phẩm rau, chè, quả, thịt tại từng công đoạn trồng trọt, giết mổ, sơ chế/chế biến, bày bán.	4/2012	P.QLKN P.CL2	Các Trung tâm vùng, Cơ quan miền
6.	Triển khai áp dụng thử	5/2012	P.QLKN/CL2	Các Trung tâm vùng, Cơ quan miền
7.	Trình ban hành	6/2012	P.QLKN/CL2	