

BỘ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 3072/2004/QĐ-BYT

Hà Nội, ngày 06 tháng 9 năm 2004

QUYẾT ĐỊNH CỦA BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ
về việc cho phép áp dụng 12 thử nghiệm phát hiện nhanh
ô nhiễm hóa học trong thực phẩm

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Nghị định số 49/2003/NĐ-CP ngày 15/5/2003 của Chính phủ về việc quy định về chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Nghị định số 86/CP ngày 08/12/1995 của Chính phủ về việc phân công trách nhiệm quản lý Nhà nước đối với chất lượng hàng hóa;

Xét ý kiến đánh giá các thử nghiệm phát hiện nhanh vệ sinh an toàn thực phẩm của Trung tâm Y tế dự phòng các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và đề nghị của Hội đồng đánh giá các bộ thử nghiệm phát hiện nhanh vệ sinh an toàn thực phẩm của Thái Lan sản xuất họp ngày 04/8/2004;

Theo đề nghị của Ông, Bà Vụ trưởng Vụ Khoa học và Đào tạo, Vụ trưởng Vụ pháp chế, Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm - Bộ Y tế,

nghiệm phát hiện nhanh ô nhiễm hóa học trong thực phẩm sản xuất tại Thái Lan (Danh mục ban hành kèm theo Quyết định này).

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo.

Điều 3. Bãi bỏ Quyết định số 1928/2003/QĐ-BYT ngày 06/6/2003 và Quyết định số 4527/2003/QĐ-BYT ngày 27/8/2003 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

Điều 4. Các Ông, Bà: Chánh Văn phòng, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Đào tạo, Vụ trưởng Vụ Pháp chế, Cục trưởng Cục An toàn Vệ sinh thực phẩm, Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ Y tế, Thủ trưởng y tế các ngành chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

QUYẾT ĐỊNH:

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ
THỨ TRƯỞNG

Điều 1. Cho phép áp dụng 12 thử

Trần Chí Liêm

**DANH MỤC CÁC THỬ NGHIỆM PHÁT HIỆN NHANH Ô NHIỄM HÓA HỌC
TRONG THỰC PHẨM SẢN XUẤT TẠI THÁI LAN ĐƯỢC PHÉP
ÁP DỤNG TẠI VIỆT NAM**

(ban hành theo Quyết định số 3072/2004/QĐ-BYT ngày 06/9/2004)

Số TT	Danh mục	Nước sản xuất
1	Xác định SULFIT trong thực phẩm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
2	Xác định HYPOCLORIT trong thực phẩm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
3	Xác định chỉ số AXIT trong dầu, mỡ TP	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
4	Xác định độ ôi khét của dầu mỡ thực phẩm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
5	Xác định độ AXIT vô cơ trong dấm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
6	Xác định FORMALIN trong thực phẩm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
7	Xác định chất AXIT SALICYLIC trong thực phẩm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
8	Xác định HYDRO SULFITE NATRI trong thực phẩm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản

Số TT	Danh mục	Nước sản xuất
9	Xác định AXIT ACETIC trong dấm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
10	Xác định phẩm màu trong thực phẩm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
11	Xác định hàn the (BORAX) trong thực phẩm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản
12	Xác định tồn dư thuốc bảo vệ thực vật nhóm cacbamat và nhóm photphat trong thực phẩm	Thái Lan Theo chuyển giao kỹ thuật của JICA - Nhật Bản