

Số: 98/QĐ-CCATVSTP

Quảng Ninh, ngày 23 tháng 4 năm 2026

## QUYẾT ĐỊNH

### Về việc phê duyệt kế hoạch lựa chọn nhà thầu dự toán mua sắm: Kiểm nghiệm an toàn thực phẩm năm 2026

#### CHI CỤC TRƯỞNG CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23/6/2023 được sửa đổi, bổ sung bởi Luật số 57/2024/QH15 ngày 29/11/2024, Luật số 90/2025/QH15 ngày 25/6/2025 của Quốc hội;

Căn cứ Nghị định số 214/2025/NĐ-CP ngày 4/8/2025 của Chính Phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Căn cứ Thông tư số 79/2025/TT-BTC ngày 4/8/2025 của Bộ tài chính Hướng dẫn việc cung cấp, đăng tải thông tin về đấu thầu và mẫu hồ sơ đấu thầu trên Hệ thống mạng đấu thầu quốc gia;

Căn cứ Căn cứ Quyết định số 37/QĐ-UBND ngày 11/4/2025 của Ủy ban nhân dân tỉnh Quảng Ninh về quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh;

Căn cứ Quyết định số 3004/QĐ-SYT, ngày 29/12/2025 của Sở Y tế Quảng Ninh về việc “Giao chỉ tiêu kế hoạch năm 2026”; Công văn số 402/SYT-KHTC, ngày 19/01/2026 của Sở Y tế Quảng Ninh về việc “xây dựng kế hoạch thực hiện các chỉ tiêu được giao tại Quyết định số 3004/QĐ-SYT ngày 29/12/2025”; Quyết định số 3716/QĐ-SYT, ngày 30/12/2025 về việc giao dự toán thu, chi nhân sách nhà nước năm 2026 (đợt 2);

Căn cứ Quyết định số 95/QĐ-CCATVSTP ngày 21/4/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm về việc phê duyệt dự toán mua sắm: Kiểm nghiệm an toàn thực phẩm năm 2026;

Căn cứ Biên bản họp hội đồng số 02/BB-HĐTVLCNTMSTSHH ngày 20/4/2026 về việc xây dựng kế hoạch lựa chọn nhà thầu dự toán mua sắm: Kiểm nghiệm an toàn thực phẩm năm 2026;

Theo đề nghị tại Tờ trình số 02/TTr-HĐTVLCNTMSTSHH ngày 21/4/2026 của Hội đồng tư vấn, các tổ tư vấn mua sắm tài sản hàng hóa, lựa chọn nhà thầu; sửa chữa cơ sở vật chất, trang thiết bị và các dịch vụ tư vấn, dịch vụ phi tư vấn về kế hoạch lựa chọn nhà thầu dự toán mua sắm: Kiểm nghiệm an toàn thực phẩm năm 2026.

## QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1:** Phê duyệt Kế hoạch lựa chọn nhà thầu dự toán mua sắm: Kiểm nghiệm an toàn thực phẩm năm 2026 với nội dung chi tiết theo Phụ lục 1 đính kèm.

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký. Các ông, bà: Trưởng các phòng chức năng, Hội đồng tư vấn thuộc Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh và các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

***Nơi nhận:***

- Như điều 2;
- Sở Y tế;
- Lưu: VT, NV, HĐTVLCNTMSTSHH.

**CHI CỤC TRƯỞNG**

**Nguyễn Phú Nhuận**



**PHỤ LỤC 2**  
**DANH MỤC, SỐ LƯỢNG CHỈ TIÊU KIỂM NGHIỆM**  
**AN TOÀN THỰC PHẨM NĂM 2026**  
*(Kèm theo Quyết định số 98/QĐ-CCATVSTP ngày 23/4/2026*  
*của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Quảng Ninh)*

<b>TT</b>	<b>NỘI DUNG</b>	<b>ĐVT</b>	<b>Số lượng</b>
<b>I.</b>	<b>Hoạt động kiểm nghiệm mẫu thực phẩm phục vụ công tác kiểm tra, hậu kiểm cơ sở sản xuất kinh doanh trên địa bàn tỉnh</b>	<b>Mẫu</b>	<b>50</b>
<b>1.</b>	<b>Nước uống đóng chai</b>	<b>Mẫu</b>	<b>10</b>
1.1	Hàm lượng Asen tổng số	Chỉ tiêu	10
1.2	Hàm lượng Bari	Chỉ tiêu	10
1.3	Hàm lượng Bo tính chung cho cả Borat và Axit boric	Chỉ tiêu	10
1.4	Hàm lượng Cadimi	Chỉ tiêu	10
1.5	Hàm lượng Crom tổng số	Chỉ tiêu	10
1.6	Hàm lượng Đồng tổng số	Chỉ tiêu	10
1.7	Hàm lượng Florua	Chỉ tiêu	10
1.8	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	10
1.9	Hàm lượng Mangan tổng số	Chỉ tiêu	10
1.10	Hàm lượng Thủy ngân tổng số	Chỉ tiêu	10
1.11	Hàm lượng Molybden	Chỉ tiêu	10
1.12	Hàm lượng Niken	Chỉ tiêu	10
1.13	Hàm lượng Nitrat	Chỉ tiêu	10
1.14	Hàm lượng Nitrit	Chỉ tiêu	10
1.15	Hàm lượng Selen	Chỉ tiêu	10
1.16	Clor	Chỉ tiêu	10
1.17	Bromat	Chỉ tiêu	10
1.18	Clorit	Chỉ tiêu	5
1.19	Hàm lượng Cyanid	Chỉ tiêu	5
1.20	Hàm lượng Clorat	Chỉ tiêu	5
1.21	Hàm lượng Stibi	Chỉ tiêu	5
1.22	<i>Coliform</i> tổng số	Chỉ tiêu	10
1.23	<i>E.coli</i> hoặc <i>Coliform</i> chịu nhiệt	Chỉ tiêu	10
1.24	<i>Streptococci faecal</i>	Chỉ tiêu	10
1.25	<i>Pseudomonas</i>	Chỉ tiêu	8
1.26	Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử Sulfít	Chỉ tiêu	10
<b>2.</b>	<b>Nước đá dùng liền</b>	<b>Mẫu</b>	<b>10</b>
2.1	Clo dư	Chỉ tiêu	10
2.2	<i>E.coli</i>	Chỉ tiêu	10
2.3	<i>Coliforms</i>	Chỉ tiêu	10
2.4	<i>Streptococci faecal</i>	Chỉ tiêu	10
2.5	<i>P.aeruginosa</i>	Chỉ tiêu	10
2.6	Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử Sunfit	Chỉ tiêu	10

TT	NỘI DUNG	ĐVT	Số lượng
<b>3.</b>	<b><i>Thực phẩm chức năng</i></b>	<b><i>Mẫu</i></b>	<b><i>20</i></b>
3.1	Hàm lượng Asen	Chỉ tiêu	10
3.2	Hàm lượng Cadmi	Chỉ tiêu	10
3.3	Hàm lượng Chì	Chỉ tiêu	10
3.4	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Chỉ tiêu	20
3.5	<i>E. coli</i>	Chỉ tiêu	20
3.6	Tổng số nấm men nấm mốc	Chỉ tiêu	20
3.7	<i>Salmonella spp.</i>	Chỉ tiêu	10
3.8	<i>Staphylococcus aureus</i>	Chỉ tiêu	10
<b>4.</b>	<b><i>Bao bì, dụng cụ bằng nhựa</i></b>	<b><i>Mẫu</i></b>	<b><i>10</i></b>
4.1	Chì	Chỉ tiêu	5
4.2	Cadimi	Chỉ tiêu	5
4.3	Lượng KMnO4 sử dụng	Chỉ tiêu	10
4.4	Cặn khô	Chỉ tiêu	10
<b>II.</b>	<b>Hoạt động kiểm nghiệm mẫu thực phẩm phục vụ công tác giám sát mối nguy, phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm, ngộ độc thực phẩm trên địa bàn tỉnh</b>	<b>Mẫu</b>	<b>230</b>
<b>1.</b>	<b><i>Thực ăn lưu, thực phẩm bán ăn ngay (các loại nước uống dùng liền, TP xiên que CB tại chỗ, bánh các loại CB tại chỗ, dụng cụ bao gói chứa đựng TP...)</i></b>	<b><i>Mẫu</i></b>	<b><i>70</i></b>
1.1	<i>E.coli</i>	Chỉ tiêu	70
1.2	<i>B.cereus</i>	Chỉ tiêu	50
1.3	Chì	Chỉ tiêu	70
1.4	Cadimi	Chỉ tiêu	49
1.5	Tổng số VK hiếu khí	Chỉ tiêu	10
1.6	<i>Salmonella</i>	Chỉ tiêu	9
<b>2</b>	<b><i>Nguyên liệu TP (rau, củ, quả, thịt, cá và phụ gia...)</i></b>	<b><i>Mẫu</i></b>	<b><i>15</i></b>
2.1	Dư lượng hóa chất BVTV	Chỉ tiêu	15
2.2	Dư lượng thuốc thú y	Chỉ tiêu	15
<b>3</b>	<b><i>Nước chế biến</i></b>	<b><i>Mẫu</i></b>	<b><i>20</i></b>
3.1	<i>Coliforms</i>	Chỉ tiêu	20
3.2	<i>Escherichia coli</i>	Chỉ tiêu	20
3.3	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Chỉ tiêu	19
3.4	<i>S.aureus</i>	Chỉ tiêu	20
<b>4</b>	<b><i>Thực phẩm bao gói sẵn, dụng cụ bao gói chứa đựng thực phẩm</i></b>	<b><i>Mẫu</i></b>	<b><i>25</i></b>
4.1	<i>E.coli</i>	Chỉ tiêu	25
4.2	Chì	Chỉ tiêu	25
4.3	Cadimin	Chỉ tiêu	25
4.4	<i>Salmonella</i>	Chỉ tiêu	25
4.5	<i>Coliform</i>	Chỉ tiêu	25

<b>TT</b>	<b>NỘI DUNG</b>	<b>ĐVT</b>	<b>Số lượng</b>
4.6	<i>B.cereus</i>	Chỉ tiêu	10
<b>5</b>	<b><i>Thực phẩm BVSK</i></b>	<b><i>Mẫu</i></b>	<b>25</b>
5.1	Định tính chất cấm (nhóm sinh lý nam: tadalafil, sildenafil, vardenafil)	Chỉ tiêu	5
5.2	Định tính chất cấm (nhóm xương khớp: prednisolone, Prednisone)	Chỉ tiêu	5
5.3	Định tính chất cấm (nhóm giảm cân: sibutramin, Phenolphthalein)	Chỉ tiêu	5
5.4	Định tính chất cấm (nhóm tim mạch: furosemid)	Chỉ tiêu	5
5.5	Định tính chất cấm (nhóm tiểu đường: metformin, phenformin)	Chỉ tiêu	5
<b>6</b>	<b><i>Xét nghiệm mẫu nguyên liệu thực phẩm và phụ gia thực phẩm</i></b>	<b><i>Mẫu</i></b>	<b>30</b>
6.1	Chì (Pb)	Chỉ tiêu	30
6.2	Cd (Cadmi)	Chỉ tiêu	30
<b>7</b>	<b><i>Xét nghiệm vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm</i></b>	<b><i>Mẫu</i></b>	<b>30</b>
7.1	Chì (Pb)	Chỉ tiêu	30
7.2	Cd (Cadmi)	Chỉ tiêu	30

