BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 357 /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 22 tháng 09 năm 2021

tuyet_attp_Tuyet_04/10/2021 16:20:23

QUYẾT ĐỊNH
Về việc chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

CỤC TRƯỞNG CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010 và Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT ngày 01/8/2013 của Bộ Y tế - Bộ Công Thương - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về Quy định điều kiện, trình tự thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước;

Xét hồ sơ đăng ký gia hạn, bổ sung chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Viện Dinh dưỡng;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Quản lý Tiêu chuẩn và Kiểm nghiệm,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Viện Dinh dưỡng, địa chỉ: 48B Tăng Bạt Hổ, Hai Bà Trưng, Hà Nội thực hiện kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với các chỉ tiêu kỹ thuật trong Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này.

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **02/2021/BYT-KNTP**

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực ba (03) năm, kể từ ngày ký.

Điều 3. Viện Dinh dưỡngcó trách nhiệm thực hiện công tác kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước khi có yêu cầu và phải tuân thủ các quy định và hướng dẫn của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Trương Quốc Cường (để b/c);
- Cục trưởng (để b/c);
- Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ;
- Chi cục ATVSTP các tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ;
- Lưu: VT, KN.

KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG

CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM
CỘNG HÒA X.H.C.N VIỆT NAM
BỘ Y TẾ

Nguyễn Hùng Long

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số 357../QĐ-ATTP ngày 22.... tháng 09... năm 2021 của Cục An toàn thực phẩm)

tuyettt.attp Tran Thi Tuyet 04/10/2021 16:20:23

1	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn định lượng (nếu có) /phạm vi đo
I	**Lĩnh vực hóa học**			
1.	Phân tích hàm lượng protein. Phương pháp Kjeldahl	Sữa bột và sản phẩm sữa có bổ sung vi chất dinh dưỡng	NIN.G.01. M02 01.2019	(0,5 ~ 30)g /100g
2.	Phân tích hàm lượng phospho Phương pháp UV-VIS		AOAC 995.11	(5 ~ 1000)mg/100g
3.	Phân tích hàm lượng vitamin B1 Phương pháp so màu huỳnh quang		AOAC 942.23	(0,01 ~ 0,5)mg/100g
4.	Phân tích hàm lượng vitamin A (retinol) Phương pháp HPLC		ISO 12080-2: 2009	0,1 µg/g
5.	Xác định hàm lượng vitamin B2 (riboflavin) tự do Phương pháp HPLC		NIN.G.01. M08 01.2019	3 µg/g
6.	Xác định hàm lượng choline Phương pháp HPLC		NIN.G.01. M09 01.2019	75 µg/g
7.	Xác định hàm lượng vitamin B6 Phương pháp HPLC	Sữa và sản phẩm sữa có bổ sung vi chất dinh dưỡng	AOAC 2004.07	0,094 µg/g
8.	Xác định đường tổng. Phương pháp UV-VIS		NIN.G.01. M030 01.2019	10 mg/g

9.	Xác định hàm lượng Vitamin D2 và D3 Phương pháp LC-MS/MS	Sữa và sản phẩm sữa có bổ sung vi chất dinh dưỡng	NIN.G.01. M037 01.2019 (Ref. AOAC 2012.11)	15 ng/g
10.	Xác định hàm lượng sắt Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS)	Sản phẩm ngũ cốc có bổ sung vi chất dinh dưỡng	AOAC 999.10	0,05 mg/kg
11.	Xác định hàm lượng đồng Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS)		AOAC 999.10	0,04 mg/kg
12.	Xác định hàm lượng kẽm Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS)		AOAC 999.10	0,04 mg/kg
13.	Xác định hàm lượng aflatoxin B1, B2, G1, G2 và hàm lượng aflatoxin tổng số Phương pháp LC-MS/MS		NIN.G.01.M027 01.2019	B1: 0,1 ng/g B2,G2: 0,125 ng/g G1: 0,5 ng/g
14.	Xác hàm lượng protein. Phương pháp Kjeldahl		NIN.G.01. M02 (Ref. AOAC 991.20)	(0,5 ~ 30)g /100g
15.	Xác định hàm lượng daidzein và genistein Phương pháp HPLC	Sản phẩm từ đậu tương có bổ sung vi chất dinh dưỡng	NIN.G.01.M16 01.2019	Daidzein: 18 µg/g Genistein: 9 µg/g

tuyettt.ttp_Tran Thi Tuyet_14/10/2021 16:20:23

16.	Xác định hàm lượng cation Na^+, K^+, Ca^{2+}, Mg^{2+} Phương pháp sắc ký ion	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai	NIN.G.01. M017 01.2019	Na^+: 1,0 mg/L K^+: 1,0 mg/L Mg^{2+}: 1,0 mg/L Ca^{2+}: 1,0 mg/L
17.	Xác định hàm lượng anion F^-, Cl^-, NO_2^-, NO_3^-, SO_4^{2-} Phương pháp sắc ký ion		NIN.G.01. M018 01.2019	F^-: 0,5 mg/L Cl^-: 0,5 mg/L NO_2^-: 0,5 mg/L NO_3^-: 0,5 mg/L SO_4^{2-}: 0,5 mg/L
18.	Xác định pH		TCVN 6492:2011	2-12
19.	Xác định clo dư tự do và tổng clo		TCVN 6225-2:2012	0,3 mg/L
20.	Xác định độ cứng, tính theo CaCO3		SMEWW 2340C:2017	6,0 mg/L
21.	Xác định hàm lượng methanol Phương pháp GC	Rượu bổ	NIN.G.01.M031 01.2019	5,0 mg/L
22.	Phân tích hàm lượng protein. Phương pháp Kjeldahl	Thực phẩm bổ sung	NIN.G.01. M02 (2020)	(0,5g ~ 30g)/100g
23.	Định lượng kẽm Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS)	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01. M011 01.2019	0,04 mg/kg
24.	Xác định Sibutramin Phương pháp LC-MS/MS		NIN.G.01. M142 (2020)	10 µg/kg 10 µg/L
25.	Xác định Corticoid (dexamethasone, prednisolon, betamethasone) Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01. M146 (2020)	Mỗi chất 50 µg/kg 50 µg/L

tuyettt.attp Tran Thi Tuyet_04/10/2021 16:20:23

26.	Xác định Cyproheptadin Phương pháp LC-MS/MS		NIN.G.01. M148 (2020)	5 ng/g 5 ng/ml
27.	Xác định Glucosamine Phương pháp HPLC		NIN.G.01. M143 (2020)	50 mg/g 50 mg/mL
28.	Xác định Flavonoid tổng số (tính theo Catechin) Phương pháp UV-VIS		NIN.G.01.F M14 (2020)	0,3 mg/g 0,3 mg/mL
29.	Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số (tính theo acid Galic) Phương pháp UV-VIS		NIN.G.01.F M15 (2020)	0,3 mg/g 0,3 mg/mL
30.	Xác định Curcumin Phương pháp HPLC		NIN.G.01. M74 (2020)	5 µg/g 5 µg/mL
31.	Xác định Pb, Cd, Hg Phương pháp ICP-MS		NIN.G.01. M127 (2020)	Pb, Cd: 0,5 mg/kg Hg: 0,05 mg/kg Pb, Cd: 0,5 mg/L Hg: 0,05 mg/L
32.	Xác định hàm lượng Ca Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS)		AOAC 999.10&11 (2020)	1 mg/kg 1 mg/L
33.	Xác định hàm lượng Sildenafil, Taralafil và vardenafil Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01. M28 (2020)	Tadalafil: 50 µg/kg Sildenafil, Vardenafil: 80 µg/kg Tadalafil: 50 µg/L Sildenafil, Vardenafil: 80 µg/L

34.	Xác định hàm lượng vitamin B1, B2, B6 Phương pháp HPLC		NIN.G.01. M136 (2020)	Mỗi chất 10 µg/g 10 µg/mL
35.	Xác định hàm lượng Daizein và Genistein Phương pháp HPLC		NIN.G.01. M16 (2020)	Mỗi chất 30 µg/g 30 µg/mL
36.	Xác định hàm lượng vitamin C Phương pháp HPLC		NIN.G.01. M12 (2020)	10 µg/g 10 µg/mL
37.	Xác định hóa chất BVTV nhóm lân (Dichlovos, Ethoprofos, Diazinon, Methyl parathion, Malathion, Chlopyrifos) Phương pháp GC-MS/MS		NIN.G.01. M106 (2020)	Mỗi chất 10 µg/kg 10 µg/L
38.	Xác định hóa chất BVTV nhóm clo, pyrethoroid (p-p' DDE, p-p' DDT, Bifenthrin, Permethrin I, Permethrin II, Cyfluthrin I, Cyfluthrin II, Cyfluthrin III, Cypermethrin I, Cypermethrin II, Cypermethrin III, Etofenprox) Phương pháp GC-MS/MS		NIN.G.01. M107 (2020)	Mỗi chất 10 µg/kg 10 µg/L
39.	Xác định hàm lượng đường (glucose, fructose, saccarose, lactose). Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01. M84 (2020)	Mỗi chất 10 mg/g 10 mg/mL

40.	Xác định hóa chất BVTV nhóm Carbamate (Carbaryl, carbonfuran và fenobucarb) Phương pháp LC-MS/MS		NIN.G.01. M108 (2020)	Carbaryl: 0,05 mg/kg Carbofuran: 0,005 mg/kg Fenobucarb: 0,005 mg/kg
41.	Xác định hàm lượng Lipid Phương pháp Soxhlet		NIN.G.01. M03 (2020)	(0,5~30) g/100g
42.	Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp khối lượng		NIN.G.01. M04 (2020)	(0,1~10) g/100g
43.	Xác định khối lượng viên	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng viên)	Dược điển Việt Nam 5	(0,1 – 10) g
44.	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01. M01 (2020)	(0,1~10) g/100g
II	**Lĩnh vực vi sinh**			
1.	Phát hiện và định lượng Coliforms. Kĩ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN)	Thực phẩm	TCVN 4882:2007	2 MPN/g 2 MPN/mL
2.	Phát hiện và định lượng *Escherichia coli* giả định. Kĩ thuật đếm số có xác suất lớn nhất *(MPN)*	Thực phẩm	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	2 MPN/g 2 MPN/mL
3.	Phát hiện và định lượng Coliforms. Kĩ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 6848:2007	10 CFU/g 1 CFU/mL

tuyettt.atm_Tran Thi Tuyet_04/10/2021 16:20:23

4.	Định lượng *Escherichia coli* dương tính beta-glucuronidaza. Kĩ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 độ C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl beta-D-glucurinid		TCVN 7924-2:2008	10 CFU/g 1 CFU/mL
5.	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch. Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung	TCVN 4830-1:2005	10 CFU/g 1 CFU/mL
6.	Định lượng vi sinh vật. Đếm khuẩn lạc ở 30ºC bằng kỹ thuật đổ đĩa		TCVN 4884-1:2015	10 CFU/g 1 CFU/mL
7.	Định lượng *Bacillus ceureus* giả định. Kĩ thuật đếm khuẩn lạc ở 30ºC		TCVN 4992 : 2005	10 CFU/g 1 CFU/mL
8.	Định lượng nấm men nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung	TCVN 8275-1:2010	10 CFU/g 1 CFU/mL
9.	Định lượng nấm men nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có		TCVN 8275-2:2010	10 CFU/g 1 CFU/mL

	hoạt độ nước nhỏ hơn 0,95			
10.	Phát hiện *Salmonella spp.*		TCVN 10780-1:2017	1 CFU/g 1 CFU/mL
11.	Phát hiện và định lượng *Enterobacteriaceae* Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 5518-2:2007	10 CFU/g 1 CFU/mL
12.	Định lượng *Clostridium perfringens* Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 4991 : 2005	10 CFU/g 1 CFU/mL
13.	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí bằng kỹ thuật cấy bề mặt		TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	10 CFU/g 1 CFU/ml
14.	Phát hiện và định lượng Listeria monocytogenes . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Sữa có bổ sung vi chất dinh dưỡng và các sản phẩm có bổ sung vi chất	TCVN 7700-2:2007	10 CFU/g 1 CFU/ml
15.	Phát hiện và định lượng Escherichia coli bằng phương pháp màng lọc	Nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai	TCVN 6187-1:2019 (ISO 9308-1:2014)	1 CFU/250ml
16.	Phát hiện và định lượng Coliform Phương pháp màng lọc	Nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai	TCVN 6187-1:2019 (ISO 9308-1:2014)	1 CFU/250ml
17.	Phát hiện và đếm vi khuẩn đường ruột (Streptococci feacal) Phương pháp màng lọc		TCVN 6189 - 2 : 2009 (ISO 7899-2:2000)	1 CFU/250ml

tuyetlt.dvs_Tran Thi Tuyet_04/10/2021 10:20:23

18.	Phát hiện và đếm Pseudomonas aeruginosa Phương pháp màng lọc		TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2010)	1 CFU/250ml
19.	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kị khí khử sulfit (Clostridia) Phương pháp màng lọc		TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986)	1 CFU/50ml

Ghi chú: Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP

tuyetcatto_Tran Thi Tuyet_04/10/2021 16:20:2