BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 186 /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 21 tháng 06 năm 2021

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 chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam, địa chỉ: Số 2/17 Phạm Văn Bạch, Phường 15, Quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh 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: **40/2021/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam có 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

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

Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

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

TT	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	pH	Nước uống đóng chai	TCVN 6492-2011 (ISO 10523:2008)	2~12
2	Độ cứng tổng		TCVN 6224:1996 (ISO 6059:1984)	10 mg$CaCO_3$/L
3	Clorua		TCVN 6194-1996 (ISO 9297:1989(E))	8 mg/L
4	Amoni		TCVN 5988-1995 (ISO 5664:1984 (E))	1,0 mg/L
5	Chỉ số permanganate		TCVN 6186:1996	1,0 mg/l
6	Đồng (Cu)		SMEWW 3030E:2017 SMEWW 3111B:2017	0,15 mg/L
7	Asen (As)		SMEWW 3030E:2017 SMEWW 3113B:2017	0,002 mg/L
8	Cadimi (Cd), Chì (Pb)		SMEWW 3030E:2017 SMEWW 3113B:2017	Cd: 0,002 mg/L Pb: 0,002 mg/ L
9	Thủy ngân (Hg)		SMEWW 3112B:2017	0,3 µg /L
10	Nitrite		TCVN 6178:1996	0,1 mg/L
11	Nitrate		KN/QTTN.H38 (Mod. TCVN 6180:1996)	0,5 mg/L
12	Clo tự do và Clo tổng số	Đá thực phẩm	TCVN 6225-3:2011 (ISO 7393-3: 1990)	1,5 mg/L
13	Chì (Pb), Cadmi (Cd)	Thực phẩm (thuộc quản lý của Bộ Y tế)	AOAC 999.11	0,03 mg/kg
14	Đồng (Cu), Sắt (Fe), Kẽm (Zn)		AOAC 999.11	Zn: 1,0 mg/kg Cu: 1,0 mg/kg Fe: 2,0 mg/kg

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn định lượng (nếu có) /phạm vi đo
15	Asen (As)	Thực phẩm (thuộc quản lý của Bộ Y tế)	AOAC 986.15	0,03 mg/kg
16	Thủy ngân (Hg)		AOAC 971.21	0,03 mg/kg
17	Đường tổng, đường khử		KN/QTTN.H27 (Mod.TCVN 10327:2014)	0,3 %
18	Độ ẩm	Thực phẩm chức năng	KN/QTTN.H08 (Mod.FAO p205, 14/7, 1986)	0,3 %
19	Nitơ tổng và tính hàm lượng protein thô		KN/QTTN.H09 (Mod. FAO p221-222, 14/7, 1986)	0,3 %
20	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	Thực phẩm (thuộc quản lý của Bộ Y tế)	Mod. AOAC 2005.08	1,2 µg/kg
21	Aflatoxin M1	Sữa và sản phẩm sữa bổ sung vi chất dinh dưỡng	Mod. AOAC 986.16	0,5 µg/kg
22	Zearaleone	Thực phẩm (thuộc quản lý của Bộ Y tế)	KN/QTTN.H45 (Mod. TCVN 9591.2013)	30 µg/kg
23	Ochratoxin A		Mod. AOAC 2000.03	3,0 µg/kg
24	Deoxynivalenol		KN/QTTN.H11 (Ref. Journal of Food Nutrition Research, Vo.49, 2010, No.2, pp 57-68)	300 µg/kg
25	Natri (Na)		AOAC 969.23	5,0 mg/kg
26	Vitamin A		KN/QTTN.H01 (Mod. AOAC 2001.13)	0,3 mg/kg
27	Vitamin E		TCVN 8276:2010	1,5 mg/kg
28	Vitamin C		KN/QTTN.H02 (Mod. AOAC 2012.21)	30 mg/kg
29	Vitamin D3	Sữa và sản phẩm sữa bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 8973:2011	0,12 mg/100g

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn định lượng (nếu có) /phạm vi đo
30	Định tính Hàn the	Thực phẩm (thuộc quản lý của Bộ Y tế)	AOAC 970.33	-
31	Phản ứng Kreiss - Phương pháp định tính		KN/QTTN.H03 TK.KNLTTP	-
32	Natri benzoat		Mod. TCVN 8122:2009	30 mg/kg
33	Kali sorbate		KN/QTTN.H40 (Mod. TCVN 8122:2009 TCVN 8102:2009)	30 mg/kg
34	Chì (Pd), Cadmi (Cd)	Phụ gia thực phẩm	TCVN 8900-6:2012	0,1 mg/kg
35	Asen (As)		TCVN 8900-9:2012	0,1 mg/kg
36	Giảm khối lượng khi sấy ở 105^{o}C		TCVN 8900-2:2012	0,3%
37	Tro		TCVN 8900-2:2012	0,3%
38	Nitơ		TCVN 8900-3:2012	0,3%
39	Tro sulfate		TCVN 8900-2:2012	0,06%
40	Hàm lượng $KMnO_4$ sử dụng Điều kiện ngâm thôi là nước ở nhiệt độ 60^{o}C(95^{o}C) trong 30 phút.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	1,0 µg/mL
41	Hàm lượng kim loại nặng thôi nhiễm (quy ra chì), với dung dịch ngâm thôi là Acid Acetic 4% ở nhiệt độ 60^{o}C(95^{o}C) trong 30 phút.		QCVN 12-1:2011/BYT	1,0 µg/mL
42	Hàm lượng cặn khô thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi Nước ở 60^{o}C(95^{o}C) trong 30 phút.		QCVN 12-1:2011/BYT	10 µg/mL
43	Hàm lượng cặn khô thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là Acid Acetic 4% ở 60^{o}C(95^{o}C) trong 30 phút.		QCVN 12-1:2011/BYT	10 µg/mL

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn định lượng (nếu có) /phạm vi đo
44	Hàm lượng cặn khô thôi nhiễm với dd ngâm thôi là Ethanol 20% 60ºC trong 30 phút.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	10 µg/mL
45	Xác định Phenol thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là nước 60ºC(95ºC) trong 30 phút.		QCVN 12-1:2011/BYT	5 µg/mL
46	Xác định Formaldehyde thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi nước 60ºC(95ºC) trong 30 phút.		QCVN 12-1:2011/BYT	-
47	Hàm lượng kim loại nặng thôi nhiễm (quy ra chì), với dung dịch ngâm thôi là Acid Acetic 4% ở nhiệt độ 60ºC(95ºC) trong 30 phút	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	1,0 µg/mL
48	Hàm lượng cặn khô với dung dịch ngâm thôi là nước 60ºC(95ºC) trong 30 phút.		QCVN 12-2:2011/BYT	10 µg/mL
49	Hàm lượng cặn khô thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là Acid Acetic 4% ở 60ºC(95ºC) trong 30 phút.		QCVN 12-2:2011/BYT	10 µg/mL
50	Hàm lượng cặn khô thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là Ethanol 20% 60ºC trong 30 phút.		QCVN 12-2:2011/BYT	10 µg/mL
51	Xác định Phenol thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là nước 60ºC(95ºC) trong 30 phút.		QCVN 12-2:2011/BYT	5 µg/mL
52	Xác định Formaldehyde thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi nước 60ºC(95ºC) trong 30 phút.		QCVN 12-2:2011/BYT	-

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn định lượng (nếu có) /phạm vi đo
53	Hàm lượng Cadimi với dung dịch ngâm thôi là nước ở 60ºC (95ºC) 30 phút.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	0,03 µg/mL
54	Hàm lượng Cadimi với dung dịch ngâm thôi là acid citric ở 60ºC 30 phút		QCVN 12-3:2011/BYT	0,03 µg/mL
55	Hàm lượng cặn khô với dung dịch ngâm thôi là Nước 60ºC (95ºC) trong 30 phút.		QCVN 12-3:2011/BYT	10 µg/mL
56	Hàm lượng cặn khô thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là Acid Acetic 4% ở 60ºC (95ºC) trong 30 phút.		QCVN 12-3:2011/BYT	10 µg/mL
57	Hàm lượng cặn khô thôi nhiễm với dd ngâm thôi là Ethanol 20% 60ºC trong 30 phút.		QCVN 12-3:2011/BYT	10 µg/mL
58	Xác định Phenol thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là nước 60ºC (95ºC) trong 30 phút		QCVN 12-3:2011/BYT	5 µg/mL
59	Xác định Formaldehyde thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi nước 60ºC (95ºC) trong 30 phút.		QCVN 12-3:2011/BYT	-
60	Hàm lượng Cadimi thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi acid acetic 4% ở 22±2ºC trong 24 giờ.	Bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-4:2015/BYT	0,03 µg/mL
II	**Lĩnh vực vi sinh**			
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Thực phẩm (thuộc quản lý của Bộ Y tế)	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1: 2013)	10 CFU/g 1CFU/mL

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn định lượng (nếu có) /phạm vi đo
2	Coliform	Thực phẩm (thuộc quản lý của Bộ Y tế)	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	10 CFU/g 1CFU/mL
3	*Escherichia coli*		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	10 CFU/g 1CFU/mL
4	Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (*Staphylococcus aureus và các loài khác*)		TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888 - 1:1999/Amd 1:2003)	10 CFU/g 1CFU/mL
5	*Staphylococcus aureus*		AOAC 975.55	10 CFU/g 1CFU/mL
6	*Clostridium perfringens*		TCVN 4991: 2005 (ISO 7937: 2004)	10 CFU/g 1CFU/mL
7	Định lượng nấm men và nấm mốc - Phần 2: kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95.		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	10 CFU/g
8	Định lượng nấm men và nấm mốc Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95		TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	10 CFU/g 1CFU/mL
9	*Bacillus cereus* giả định		TCVN 4992:2005 ISO 7932:2004/Amd 1:2020	10 CFU/g 1CFU/mL
10	Phát hiện và định lượng *Enterobacteriaceae*		TCVN 5518-2:2007 ISO 21528-2:2017	10 CFU/g 1CFU/mL
11	Phát hiện và đếm *E. coli* và vi khuẩn Coliform	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, đá thực phẩm	TCVN 6187-1:2019 (ISO 9308-1:2014)	1CFU/250mL 1CFU/100mL
12	Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột intestinal enterococci (*Streptococci faecal)*		TCVN 6189-2: 2009 (ISO 7899-2: 2000)	1CFU/250mL
13	Phát hiện và đếm *Pseudomonas aeruginosa*		TCVN 8881: 2011 (ISO 16266: 2006)	1CFU/250mL
14	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí	Phụ gia thực phẩm	TCVN 11039-1:2015	10 CFU/g 1CFU/mL
15	Phát hiện và định lượng coliform và *E. coli*		TCVN 11039-3:2015	0 MPN/g (mL)

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn định lượng (nếu có) /phạm vi đo
16	Phát hiện và định lượng *Staphylococcus aureus* - kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Phụ gia thực phẩm	TCVN 11039-6:2015	10 CFU/g 1CFU/mL
17	Phát hiện và định lượng *Staphylococcus aureus* - kỹ thuật đếm có xác suất lớn nhất (MPN)		TCVN 11039-7:2015	0 MPN/g (mL)
18	Định lượng nấm men và nấm mốc		TCVN 11039-8:2015	10 CFU/g 1CFU/mL