BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 229 /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 27 tháng 07 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 gia hạn đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Công ty TNHH giám định Vinacontrol TP. Hồ Chí Minh (phòng thử nghiệm Trung tâm Phân tích và Thí nghiệm 2 – Vinacontrol);

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH giám định Vinacontrol TP. Hồ Chí Minh (phòng thử nghiệm Trung tâm Phân tích và Thí nghiệm 2 – Vinacontrol) - Địa chỉ: Lô U 18A đường 22, Khu chế xuất Tân Thuận, Phường Tân Thuận Đông, Quận 7, TP. 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: **41/2021/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Công ty TNHH giám định Vinacontrol TP. Hồ Chí Minh (phòng thử nghiệm Trung tâm Phân tích và Thí nghiệm 2 – Vinacontrol) 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

Nguyễn Hùng Long

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	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
A.	**Lĩnh vực vi sinh**			
1.	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch. Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30^{0}C, bằng kỹ thuật pháp đổ đĩa (Tổng số vi khuẩn hiếu khí)	Thực phẩm	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL
	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch. Phần 2: Đếm khuẩn lạc ở 30^{0}C, bằng kỹ thuật cấy bề mặt (Tổng số vi khuẩn hiếu khí)		TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833:2013 Đính chính kỹ thuật 1:2014)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL
2.	Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc (Sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95)		TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL
	Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc (Sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn 0,95)		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL
3.	Định lượng Coliform. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL
4.	Phát hiện và định lượng Coliform. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	0 MPN/g hoặc 0 MPN/mL
5.	Định lượng *Escherichia coli* dương tính β-glucuronidaza. Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44oc sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-d-glucuronide		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL
6.	Phát hiện và định lượng Escherichia coli giả định. Kỹ thuật đếm số có xác xuất lớn nhất.	Thực phẩm	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	0 MPN/g hoặc 0 MPN/mL
7.	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với Coagulase (Staphylococcus aureus và các loài khác) trên đĩa thạch. Phần 1: kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-parker	Thực phẩm	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
8.	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với Coagulase (Staphylococcus aureus và các loài khác) trên đĩa thạch. Phần 3: Phát hiện và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN).	Thực phẩm	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)	0 MPN/g hoặc 0 MPN/mL
9.	Định lượng Bacillus cereus giả định trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C		TCVN 4992:2005 (ISO 7932: 2004)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL
10.	Phát hiện và định lượng Bacillus cereus giả định. Kỹ thuật phát hiện và đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 7903:2008 (ISO 21871: 2013)	0 MPN/g hoặc 0 MPN/mL
11.	Định lượng Clostridium perfringens trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL
12.	Phát hiện Salmonella spp.		TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	LOD = 5 (CFU/25g)
13.	Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Phần 1: Phát hiện và định lượng bằng kỹ thuật MPN có tiền tăng sinh.		TCVN 5518-1:2007 (ISO 21528-1:2004)	0 MPN/g hoặc 0 MPN/mL
14.	Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2004)	10 CFU/g hoặc 1 CFU/mL
15.	Phát hiện Vibrio spp. có khả năng gây bệnh đường ruột. Phần 1: Phát hiện Vibrio parahaemolyticus		TCVN 7905-1:2008 (ISO/TS 21872-1:2007)	Định tính /25g hoặc 25 mL
16.	Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột – Phần 2: phương pháp lọc màng (*Enterococci*, *Streptococcus faecalis)*	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6189-2 : 2009 (ISO 7899-2 : 2000)	1 CFU/ 250mL (g)
17.	Phát hiện và đếm *Pseudomonas aeruginosa* - Phương pháp màng lọc		TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)	1 CFU/ 250mL (g)
18.	Phát hiện và đếm *Escherichia coli* và vi khuẩn Coliform – Phần 1 : phương pháp lọc màng		TCVN 6187-1:2019 (ISO 9308-1:2014)	1 CFU/ 250mL(g)
19.	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sunphit (Clostridia) –Phần 2: phương pháp màng lọc		TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986)	1 CFU/ 50mL (g)

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
B.	**Lĩnh vực hoá lý**			
20.	Xác định hàm lượng Pb, Cd, As	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai	PP 01-AAS-TT2 (Ref. AOAC 974.27)	Pb: 0,0010 mg/L Cd: 0,0003 mg/L As: 0,0010 mg/L
21.	Xác định hàm lượng Hg		PP 01-AAS-TT2 AOAC 977.22	0,0003 mg/L
22.	Xác định tổng số Canxi và Magie		TCVN 6224:1996 AOAC 973.52	2 mg/L
23.	Xác đinh hàm lượng clorua		TCVN 6194:1996	0,1 mg/L
24.	Xác đinh hàm lượng Sunfat		TCVN 6200:1996	1,5 mg/L
25.	pH		TCVN 6492:2011 AOAC 973.41	3-10
26.	Xác đinh hàm lượng sắt		TCVN 6177:1996	0,03 mg/L
27.	Xác đinh hàm lượng Silic		SMEWW 4500C-2012	0,3 mg/L
28.	Xác đinh hàm lượng Amoni		TCVN 5988:1995	0,5 mg/L
29.	Xác đinh hàm lượng phenol		TCVN 6216:1996	0,03mg/L
30.	Xác định hàm lượng Zearalenone Phương pháp sắc ký lỏng đầu dò huỳnh quang	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung	PP 3.3.1 HPLC-TT2 Ref. TCVN 9591:2013 Ref.TCVN 10640:2014	LOD: 17 µg/kg LOQ: 51 µg/kg
31.	Xác định hàm lượng vitamin A Phương pháp HPLC/UV	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	AOAC 2001.13	0,15 mg/kg
32.	Xác định hàm lượng vitamin D3 Phương pháp HPLC/UV		AOAC 992.26	0,10 mg/kg
33.	Xác định hàm lượng vitamin E Phương pháp HPLC/UV		AOAC 992.03	1,5 mg/kg
34.	Định tính và định lượng Saccharin	Chất tạo ngọt và điều vị trong chế biến thực phẩm.	TCVN 6463:2008 AOAC 941.10	5 mg/L

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
35.	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (4,4-DDT; 4,4-DDE; p,p-DDD; o,p-DDT, Aldrine; γ BHC(Lindan); α BHC; β BHC; δ BHC, Heptachlor; Chlordan; Dieldrine; alpha-Endosulfan; Beta-Endosulfan; Endrine; Endrine Aldehyde, Endosulfan sulphate; Methoxychlor) Phương pháp sắc ký khí đầu dò ECD	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung	PP 4.2 GC-TT2 (Ref. AOAC 2007.01)	0,01 mg/kg
36.	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (Chlorpyrifos; Chlorfenvifos; Diazinon; Dimethoat; Dimeton; Disulfoton; Ethion; Ethyl parathion; Fenthion; Malathion; Menvifos; Parathion-Methyl; Paraoxon methyl. Phương pháp GC/ECD		PP 4.2 GC-TT2 (Ref. AOAC 2007.01)	0,01 mg/kg
37.	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (Bifenthrin, Cyfluthrin, Cypermethrin, Deltamethrin, Fenvalerate, Permethrin, Pherothrin) Phương pháp GC/ECD		PP 4.2 GC-TT2 (Ref. AOAC 2007.01)	0,01 mg/kg
38.	Xác định hàm lượng Pb Phương pháp quang phổ hấp thu ngọn lửa AAS lò Graphite	Thực phẩm	PP 17-AAS-TT2	0,02mg/kg
39.	Xác định hàm lượng Cd Phương pháp quang phổ hấp thu ngọn lửa AAS lò Graphite	Thực phẩm	PP 17-AAS-TT2	0,1 mg/kg
40.	Xác định hàm lượng Sn Phương pháp ICP-OES	Thực phẩm	PP 23-ICP-TT2	10 mg/kg
41.	Xác định hàm lượng As Phương pháp quang phổ hấp thu ngọn lửa AAS kỹ thuật tạo hydrua	Thực phẩm	PP 17-AAS-TT2 AOAC 986.15	0,03 mg/kg
42.	Xác định hàm lượng Hg Phương pháp quang phổ hấp thu ngọn lửa AAS theo kỹ thuật hóa hơi lạnh	Thực phẩm	PP 17-AAS-TT2	0,04 mg/kg
43.	Xác định hàm lượng canxi (Ca), magie (Mg), kali(K), phospho (P), kẽm (Zn), sắt (Fe) Phương pháp ICP OES	Thực phẩm	AOAC 985.01	Ca: 10 mg/kg Mg: 10 mg/kg K: 10 mg/kg P: 10 mg/kg Zn: 14 mg/kg Fe: 10 mg/kg

***Ghi chú**:* Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế