BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 398 /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 14 *tháng* 10 *năm 2021*

tuyet_attp_cantho Tuyet_28/10/2021 09:16:00

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 Viện Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm thiên nhiên;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Viện Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm thiên nhiên, địa chỉ: 176 Phùng Khoang, phường Trung Văn, Quận Nam Từ Liêm, Thành phố 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: **36/2021/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Viện Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm thiên nhiên 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)

tuyettt.attp_Trần Thị Tuyết_28/10/2021 09:16:00

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.	Mô tả cảm quan	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	HDPP01-KN	
2.	Xác định hàm lượng nước Phương pháp mất khối lượng do làm khô		HDPP17-KN	
3.	Xác định hàm lượng tro: tro toàn phần, tro sulfat, tro không tan trong acid		HDPP19-KN	
4.	Xác định hàm lượng vitamin E Phương pháp HPLC		HDPP31-KN	7 mg/kg
5.	Xác định độ đồng đều thể tích	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng lỏng)	HDPP05-KN	(1-500) ml
6.	Xác định tỷ trọng bằng picnomet		HDPP06-KNTP	(1-1,5) g/ml
7.	Xác định pH		HDPP01-KNTP	2 ~ 10
8.	Xác định độ đồng đều khối lượng	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	HDPP 02-KNTP	(0,1-500) g
9.	Xác định hàm lượng Vitamin C (Acid Ascorbic) Phương pháp chuẩn độ		HDPP 05-KNTP	0,97 mg/g
10.	Xác định hàm lượng Adenosin Phương pháp HPLC- DAD	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng rắn, dạng lỏng)	HDPP13-KNTP	0,25 µg/g
11.	Xác định hàm lượng Ginsenosid - Rg1 Phương pháp HPLC-DAD		HDPP14-KNTP	0,17 µg/g

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn định lượng (nếu có) /phạm vi đo
12.	Xác định lượng KMnO4 tiêu tốn	Bao bì nhựa PET	QCVN 12-1:2011/BYT	10µg/mL
13.	Xác định hàm lượng cặn sấy khô trong nước			30 µg/mL
14.	Xác định lượng KMnO4 tiêu tốn	Bao bì nhựa PE và PP		10 µg/mL
15.	Xác định hàm lượng cặn sấy khô trong dung môi Etanol 20%			30 µg/mL
II	**LĨNH VỰC VI SINH**			
1.	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30^0C	Thực phẩm	TCVN 4884 -1:2015	10 CFU/g 1 CFU/mL
2.	Định lượng *Escherichia coli* dương tính β-glucuronidase – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide		TCVN 7924-2:2008	10 CFU/g 1 CFU/mL
3.	Định lượng Coliform. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 6848:2007	10 CFU/g 1 CFU/mL
4.	Định lượng *Enterobacteriaceae* Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 5518-2:2007	10 CFU/g 1 CFU/mL

tuyetta.attp_Tran Thi Tuyet_28/10/2021 09:16:00