BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 379 /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 11 *tháng* 10 *năm 2021*

tamnt.attp_Nguyễn Thanh Tam_11/10/2021 15:20:16

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 Công nghệ NHONHO (Trung tâm kiểm nghiệm MekongLAB);

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH Công nghệ NHONHO (Trung tâm kiểm nghiệm MekongLAB), địa chỉ K2-17 đường Võ Nguyên Giáp, phường Phú Thứ, quận Cái Răng, thành phố Cần Thơ, 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: **49/2021/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Công ty TNHH Công nghệ NHONHO (Trung tâm kiểm nghiệm MekongLAB) 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;
- Ban Quản lý ATTP TP. HCM, Bắc Ninh, Đà Nẵng;
- Lưu: VT, KN.

KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG

CỘNG HÒA 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)

vanbanttp_Nguyễn Thanh Tam_11/10/2021 15:20:16

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
I. Chỉ tiêu hóa lý				
1.	Xác định độ đục	Nước uống đóng chai	SMEWW 2130: 2017	0,02 NTU
2.	Xác định màu		SMEWW 2120 C 2017	10 Pt/Co
3.	Xác định chỉ số Permanganat (KMnO4)		TCVN 6186:1996	0,5 mg/L
4.	Xác định Độ cứng Phương pháp chuẩn độ EDTA		SMEWW 2340-C: 2017	5 mg CaCO3/L
5.	Xác định hàm lượng Amoni		TCVN 5988:1995	0,5 mg/L
6.	Xác định hàm lượng Clorua		SMEWW 4500-Cl – B: 2017	3 mg/L
7.	Xác định hàm lượng Sắt tổng số (Fe^{2+}, Fe^{3+}) - Phương pháp UV-Vis		SMEWW 3500 - Fe B 2017	0,1 mg/L
8.	Xác định pH		SMEWW 4500-H+ 2017	2 – 12
9.	Xác định hàm lượng Sulfate - Phương pháp UV-Vis		SMEWW 4500 SO_4^{2-} -E: 2017	10 mg/L
10.	Xác định hàm lượng Cyanua (CN^-)		SMEWW 4500 CN^- C&E:2017	5 µg /L
11.	Xác định hàm lượng Nitrat. - Phương pháp UV-Vis		TCVN 6180:1996	/
12.	Xác định hàm lượng Nitrit - Phương pháp UV-Vis		TCVN 6178:1996	/
13.	Tổng chất rắn hòa tan (TDS)		SMEWW2540 C:2017	10 mg/L

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
14.	Xác định hàm lượng Chì (Pb), Cadimi (Cd) Phương pháp GF-AAS		SMEWW 3030E, 3113B:2017	Pb: 3,0 µg/L Cd: 0,5 µg/L
15.	Xác định hàm lượng Kẽm (Zn), Mangan (Mn) Phương pháp FAAS		SMEWW 3030E, 3111B:2017	Zn: 0,05 mg/L Mn: 0,02 mg/L
16.	Xác định hàm lượng As Phương pháp AAS - hydrides	Thực phẩm	AOAC 986.15	0,0125 mg/kg
17.	Xác định hàm lượng Hg Phương pháp AAS - hydrides		AOAC 971.21	0,015 mg/kg
18.	Xác định hàm lượng Zn, Cu, Fe - Phương pháp AAS		AOAC 999.11	Zn: 0,2 mg/kg Cu: 0,2 mg/kg Fe: 1,0 mg/kg
19.	Xác định hàm lượng Cyclamate		TCVN 8472 : 2010	50 mg/kg
20.	Xác định kim loại Chì (Pb) Phương pháp AAS	Thực phẩm (trừ sữa lỏng và sản phẩm phomate thức ăn công thức dành cho trẻ dưới 36 tháng tuổi)	AOAC 999.11	0,02 – 0,05 mg/kg
21.	Xác định kim loại Cadimi (Cd) trong thực phẩm - Phương pháp AAS		AOAC 999.11	0,005 mg/kg
22.	Xác định hàm lượng Glucosamin	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	MKL-HH 317 Ref. Dược điển Hoa kỳ DSC trang 1163-1168	50 mg/kg
23.	Xác định hàm lượng Curcumin		MKL-HH 311 Ref. Dược điển Hoa kỳ DSC trang 1048-1050	5 mg/kg
24.	Xác định hàm lượng Asen (As)	Nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai, đá thực phẩm	SMEWW 3030E, 3114B: 2017	0,002 mg/l
25.	Xác định hàm lượng Chì (Pb) Phương pháp GF-AAS		SMEWW 3030E, 3113B: 2017	0,003 mg/l
26.	Xác định hàm lượng Cadimi (Cd) Phương pháp GF-AAS		SMEWW 3030E, 3113B: 2017	0,0005 mg/l

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
27.	Xác định hàm lượng Thủy ngân (Hg) Phương pháp CV-AAS	Nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai, đá thực phẩm	SMEWW 3030E, 3112B: 2017	0,00016 mg/l
28.	Xác định hàm lượng Cl_2 dư		SMEWW 4500-Cl G:2017 TCVN 6225-3-2011	30 µg/l
29.	Xác định hàm lượng Sunfua		SMEWW 4500-S^{2-} B&D:2017 TCVN 6637: 2000	12 µg S^{2-}/l (12,75 µg H_2S/l)
30.	Xác định hàm lượng Nhôm		SMEWW 3500. Al-B	0,01 mg/l
31.	Xác định Formaldehyd	Bao bì và dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	/
32.	Xác định KMnO4 tiêu tốn trong nhựa		QCVN 12-1:2011/BYT	0,6 µg/ml
33.	Xác định hàm lượng cặn khô		QCVN 12-1:2011/BYT	/
34.	Xác định hàm lượng phenol		QCVN 12-1:2011/BYT	5 µg/ml
35.	Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, thử vật liệu Phương pháp GF-AAS		QCVN 12-1:2011/BYT	0,075 µg/g
36.	Xác định hàm lượng kim loại nặng Cd, thử vật liệu Phương pháp GF-AAS		QCVN 12-1:2011/BYT	0,01 µg/g
37.	Xác định Formaldehyd	Bao bì và dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	/
38.	Xác định hàm lượng cặn khô		QCVN 12-2:2011/BYT	/
39.	Xác định hàm lượng phenol		QCVN 12-2:2011/BYT	5 µg/ml
40.	Xác định Formaldehyd	Bao bì và dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	/
41.	Xác định hàm lượng phenol		QCVN 12-3:2011/BYT	5 µg/ml

tamnt.attp_Nguyễn Thanh Tâm_11/10/2021 15:20:16

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
42.	Xác định độ ẩm	Giấy và cacton tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	TCVN 1867:2010	/
43.	Xác định hàm lượng Formaldehyt trong dịch chiết		TCVN 8308:2010	9 mg/kg
44.	Xác định thủy ngân (Hg) trong dịch chiết nước		TCVN 10092:2013	0,23 mg/kg
45.	Xác định chì (Pb), Cadimi(Cd) trong dịch chiết nước		TCVN 10093:2013	Pb: 0,6 mg/kg Cd: 0,1 mg/kg
46.	Xác định pH nước chiết		TCVN 7066-1:2008	/
II. Chỉ tiêu vi sinh				
47.	Định lượng *Enterobacteriaceae*	Thực phẩm	ISO 21528-2:2017	10 CFU/g
48.	Phát hiện *Listeria monocytogenes*		MKL-HS 4 Ref. ISO 11290-1:2017	Phát hiện/25g
49.	Định lượng *Listeria monocytogenes*		MKL-HS 6 Ref. ISO 11290-2:2017	10 CFU/g
50.	Định lượng *Bacillus cereus* giả định		ISO 7932:2004/ TCVN 4992:2005	10 CFU/g
51.	Định lượng *E. coli* và vi khuẩn Coliform	Nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai	ISO 9308-1:2014 /amd 1 2016	1 CFU/100 ml 1 CFU/250 ml
52.	Định lượng Coliform, Coliform chịu nhiệt và *Escherichia coli* giả định		TCVN 6187-2: 1996	3 MPN/100 ml
53.	Định tính và định lượng *Pseudomonas aeruginosa*		ISO 16266:2010/ TCVN 8881:2011	1 CFU/100 ml 1 CFU/250 ml
54.	Định tính và định lượng Enterococci (*Streptococci* feacal)		ISO 7899-2: 2000	1 CFU/100 ml 1 CFU/250 ml

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
55.	Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite (Clostridia)	Nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai	ISO 6461-2:1986	1 CFU/50mL
56.	Định lượng vi sinh vật hiếu khí ở 30^0C	Thực phẩm	ISO 4833-1:2013 TCVN 4884-1:2015	10 CFU/g
57.	Định lượng Coliforms		ISO 4832:2006 TCVN 6848:2007	10 CFU/g
58.	Định tính *E.coli* giả định		ISO 7251:2005 TCVN 6846:2007	10 CFU/g
59.	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase		TCVN 4830:2005	10 CFU/g
60.	Phát hiện *Vibrio parahaemolyticus*		ISO 21872-1:2017	/
61.	Định lượng *E.coli* dương tính beta-glucuronidaza		ISO 16649-2:2001/ TCVN 7924-2:2008	10 CFU/g
62.	Phát hiện *Salmonella* spp.		ISO 6579:2017	/
63.	Định lượng *Clostridium perfringens*		ISO 7937: 2004	10 CFU/g
64.	Định lượng nấm men, mốc		ISO 21527-1:2008;	10 CFU/g
65.	Định lượng nấm men, mốc		ISO 21527-2 :2008	10 CFU/g

Ghi chú: Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Bộ Y tế.