BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 86 /QĐ-ATTP

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

Hà Nội, ngày 05 tháng 3 năm 2020

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;

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 của Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1, địa chỉ: số 8 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, 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: **23/2020/BYT-KNTP**

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực ba (03) năm kể từ ngày ký, thay thế Quyết định số 781/QĐ-BYT ngày 30/12/2016.

Điều 3. Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1 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. Trường

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Trương Quốc Cường (để b/c);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (để b/c);
- Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ;
- Ban QL ATTP: Bắc Ninh, Đà Nẵng, Hồ Chí Minh;
- Chi cục ATVSTP các tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ;
- Lưu: VT, KN.

KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG

CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số 86 /QĐ-ATTP ngày 05 tháng 3 năm 2020 của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/định lượng /phạm vi đo (nếu có)
I. Lĩnh vực vi sinh				
1	Phát hiện *Salmonella spp*	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	ISO 6579-1:2017	Phát hiện/25g
2	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	Thực phẩm	TCVN 8275-1:2010 ISO 21527-1:2008	1 CFU/mL 10 CFU/g
3	Định lượng nấm men và nấm mốc 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	1 CFU/mL 10 CFU/g
4	Định lương *Staphylococci* có phản ứng dương tính với Coagulase (*Staphylococcus aureus* và các loài khác) trên đĩa thạch Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird – Parker	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 4830-1:2005 ISO 6888-1:1999	1 CFU/mL 10 CFU/g

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/định lượng /phạm vi đo (nếu có)
5	Định lượng *Clostridium perfringens* trên đĩa thạch	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 4991:2005 ISO 7937:2004	1 CFU/mL 10 CFU/g
6	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30^0C		TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013	1 CFU/mL 10 CFU/g
7	Phát hiện và định lượng *Coliforms* Phương pháp tính số có xác suất lớn nhất		TCVN 4882:2007 ISO 4831:2006	1 CFU/mL 10 CFU/g
8	Định lượng *Coliforms* Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		ISO 4832:2006 TCVN 6848:2006	1 CFU/mL 10 CFU/g
9	Phát hiện và định lượng *Escherichia Coli* giả định Phương pháp tính số có xác suất cao nhất		TCVN 6846:2007 ISO 7251:2005	0,3 MPN/mL 3 MPN/g
10	Định lượng *Escherichia Coli* dương tính *ß-Glucuronidaza* (Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44^0C sử dụng 5-Bromo-4 Clo-3-indolyl ß-D-Glucuronid)		TCVN 7924-2:2008 ISO 16649-2:2001	1 CFU/mL 10 CFU/g
11	Định lượng *B.cereus* giả định trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30^0C	Thực phẩm	TCVN 4992:2005 ISO 7932:2004	1 CFU/mL 10 CFU/g
12	Phát hiện và định lượng *Enterobacteriaceae*.		TCVN 5518-2:2007	1 CFU/mL 10 CFU/g

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/định lượng /phạm vi đo (nếu có)
13	Định lượng *Listeria monocytogenes*	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 7700-1:2007	1 CFU/mL 10 CFU/g
14	Phát hiện *Listeria monocytogenes*		TCVN 7700-2:2007	Phát hiện/25g
15	Định lượng *Coliforms* Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai và đá dùng liền	TCVN 6187-1:2009	1 CFU/250mL
16	Định lượng *Escherichia Coli* Phương pháp màng lọc		TCVN 6187-1:2009	1 CFU/250mL
17	Phát hiện và đếm liên cầu khuẩn đường ruột *Enterococci*		TCVN 6189-2:2009 ISO 7899-2:2000	1 CFU/250mL
18	Bào tử vi khuẩn kị khí khử sulphit		TCVN 6191-2:1996 ISO 6461-2:1986	1 CFU/50mL
19	Phát hiện và đếm vi khuẩn *Ps.aeruginosa*		TCVN 8881:2011	1 CFU/250mL
II. Lĩnh vực hóa lý				
20	Xác định hàm lượng Asen (As) Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử (AAS) – kỹ thuật hydrua.	Nước uống đóng chai	TCVN 6626: 2000	0,001ppm
21	Xác định hàm lượng Cadimi (Cd) Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử (AAS) – kỹ thuật lò graphite	Nước uống đóng chai	TCVN 6197: 2008	0,001ppm
22	Xác định hàm lượng Nitơ Phương pháp Kjeldahl	Thực phẩm bổ sung	TCVN 8099-1: 2015	

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/định lượng /phạm vi đo (nếu có)
23	Xác định hàm lượng Nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl	Bột ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 8125:2015	
24	Xác định hàm lượng Tro tổng số		TCVN 8124:2009	
25	Xác định hàm lượng Cadimi (Cd) Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphite		AOAC 999.10	0,01ppm
26	Xác định hàm lượng Asen (As) Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử kỹ thuật hydrua hóa		AOAC 986.15	0,005ppm
27	Xác định trị số acid và độ acid	Dầu thực vật bổ sung vitamin A	TCVN 6127: 2010	
28	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi		TCVN 6120: 2007	

Ghi chú:

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