BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰCPHẨM

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

Hà Nội, ngày 20 tháng 4 năm 2020

Số: 157/QĐ-ATTP

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 chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Công ty TNHH Eurofins sắc ký Hải Đăng và Quyết định số 255.2020/QĐ-VPCNCL ngày 18/03/2020 của Văn phòng Công nhận chất lượng về việc công nhận phòng thí nghiệm phù hợp ISO/IEC 17025:2017;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH Eurofins sắc ký Hải Đăng - Địa chỉ: Lô E2b-3, Đường D6, Khu công nghệ cao, Phường Tân Phú, Quận 09, 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: **16/2020/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Công ty TNHH Eurofins sắc ký Hải Đăng 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);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (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 HÒA 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 2020 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
I. Chỉ tiêu hóa lý				
1.	Xác định hàm lượng tổng chất rắn hòa tan (TDS)	Nước uống đóng chai và nước khoáng thiên nhiên	SMEWW 2540C: 2017	4 mg/l
2.	Xác định hàm lượng Amoni (NH_4^+) – Phương pháp UV-VIS		EPA 350.02	0,02 mg/l
3.	Xác định hàm lượng độ cứng – Phương pháp chuẩn độ EDTA		SMEWW 2340 C: 2017	3 mg $CaCO_3$/l
4.	Xác định pH		TCVN6492:2011	2-12
5.	Xác định hàm lượng độ đục		SMEWW 2130B:2017	0,3 NTU
6.	Xác định chỉ số Permanganat		TCVN 6186:1996 ISO 8467:1993	0,2 mg O_2/l
7.	Xác định hàm lượng H_2S – Phương pháp UV-VIS		EPA 376.2	0,015 mg/l
8.	Xác định cyanua tổng		TCVN 6181:1996 ISO 6703-1:1984	0,005 mg/l
9.	Xác định hàm lượng Cadimi (Cd), Chì (Pb), Arsen (As), Thuỷ ngân (Hg), Crom (Cr), Niken (Ni), Đồng (Cu), Mangan (Mn), Natri (Na) , Sắt (Fe), Kẽm (Zn), Antimo (Sb), Bari (Ba), Nhôm (Al), Selen (Se), Boron (B)		SMEWW 3125 B: 2017 SMEWW 3030E :2017	Cd, Hg: 0,0001 mg/l. Pb, As, Cr, Ni: 0,001 mg/l. Cu, Ba: 0,003 mg/l Mn, Zn: 0,01 mg/l Na: 0,3 mg/l Fe, Al: 0,020 mg/l Sb, Se: 0,0003 mg/l B: 0,002 mg/l
10.	Xác định Clor	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên và nước đá dùng liền	SMEWW 4500 Cl B: 2017	0,08 mg/l
11.	Xác định hàm lượng các anion – Phương pháp sắc ký ion IC		Modified USEPA 300.1	Nitrit: 0,01 mg/l Nitrat: 0,15 mg/l Fluorid: 0,15 mg/l Cloride: 0,6 mg/l Sunfat: 0,6 mg/l Phosphat: 0,6 mg/l Bromat: 0,03 mg/l Clorat: 0,15 mg/l

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
12.	Xác định hàm lượng protein	Thực phẩm	EVN-R-RD-2-TP-3495 (Ref. FAO Food 14/7, Page 221)	0,1 %
			TCVN 10034:2013	0,1 %
13.	Xác định hàm lượng ẩm		EVN-R-RD-2-TP-3496 (Ref. FAO Food 14/7, Page 205)	0,01 %
14.	Xác định hàm lượng muối NaCl		EVN-R-RD-2-TP-3501 (Ref. FAO Food 14/7, Page 233-234)	0,01 %
15.	Xác định hàm lượng xơ dinh dưỡng		AOAC 991.43	0,05 %
16.	Xác định hàm lượng đường tổng		TCVN 4594:1988	0,2 %
17.	Định lượng các hợp chất Carbohydrate – Phương pháp HPLC-RID		AOAC 977.20	0,2 %
18.	Xác định hàm lượng tro tổng		EVN-R-RD-2-TP-3497 (Ref. FAO Food 14/7, Page 228)	0,01 %
19.	Xác định hàm lượng béo tổng		EVN-R-RD-2-TP-3498 (Ref. FAO Food 14/7, Page 214)	0,1 %
20.	Xác định hàm lượng tro không tan trong HCl		AOAC 920.46	0,01 %
21.	Xác định hàm lượng photpho tổng số - Phương pháp phổ hấp thu phân tử UV-VIS		AOAC 995.11	0,02 %
22.	Xác định Canxi (Ca) trong thực phẩm - Phương pháp phổ hấp thu nguyên tử F-AAS		Modified AOAC 968.08	5 mg/kg
23.	Xác định Magie (Mg) trong thực phẩm - phương pháp phổ hấp thu nguyên tử F-AAS		Modified AOAC 968.08	0,5 mg/kg
24.	Phản ứng Kreiss		EVN-R-RD-2-TP-3624	-
25.	Định tính borax (hàn the)		AOAC 970.33	20 mg/kg
26.	Định tính H_2S		TCVN 3699:1990	20 mg/kg

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
27.	Xác định hàm lượng amoniac	Thực phẩm	Modified TCVN 3706:1990	4 mg/100 g
28.	Xác định chỉ số peroxyt		EVN-R-RD-2-TP-3623 (Ref. TCVN 6121:2018)	0,2 MEQ O2/kg
29.	Xác định chỉ số acid		AOAC 939.05	0,03 mg KOH/g
30.	Xác định hàm lượng Đồng (Cu), Kẽm (Zn), Sắt (Fe), Antimon (Sb), Thiếc (Sn) – Phương pháp ICP-MS		EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01)	Thực phẩm Cu, Fe, Zn: 0,5 mg/kg Sb: 0,02 mg/kg Sn: 0,1 mg/kg Sữa Cu: 25µg/100g Fe, Zn: 0,025 mg/100g
31.	Xác định hàm lượng Arsen (As), Cadimi (Cd), Chì (Pb), Thủy ngân (Hg) – Phương pháp ICP-MS		AOAC 2015.01	As: (Thực phẩm:0,01 mg/kg, Nước mắm: 0,017 mg/l Cd: (Thực phẩm: 0,01 mg/kg, Nước mắm: 0,017 mg/l) Pb: (Thực Phẩm: 0,017 mg/kg; Sữa: 0,003 mg/l, Nước mắm:0,04 mg/l, Nước ngọt: 0,01 mg/l Kem: 0,006 mg/kg) Hg:(Thực phẩm: 0,007 mg/kg, Nước mắm: 0,01 mg/l)
32.	Xác định hàm lượng Sibutramin – Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	EVN-R-RD-1-TP-5207 (EHC-TP1-0180)	0,05 mg/kg
33.	Định lượng Vitamin A – Phương pháp HPLC-UV	Thực phẩm	AOAC 992.06 mod	10 µg/100g
34.	Xác định hàm lượng Cyclamat – Phương pháp LC-MS/MS		EVN-R-RD-1-TP-4845 (EHC-TP1-034)	20 mg/kg
35.	Xác định hàm lượng Aspartam – Phương pháp HPLC-UV		Modified BS EN 2856:1999	10 mg/kg
36.	Xác định hàm lượng Acesulfame K, Saccharin– Phương pháp HPLC-UV		Modified BS EN 2856:1999	10 mg/kg
37.	Xác định hàm lượng phẩm màu Tartrazin, Sunset Yellow, Ponceau 4R, Erythrosin, Allura Red, Brilliant Blue		EVN-R-RD-1-TP-5251 (EHC-TP1-0148)	10 mg/kg
38.	Xác định hàm lượng Acid Sorbic		EVN-R-RD-1-TP-3578	10 mg/kg

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
		Thực phẩm	(AOAC 2012.03)	
39.	Xác định hàm lượng Acid benzoic		EVN-R-RD-1-TP-3578	10 mg/kg
40.	Xác định hàm lượng Aflatoxin tổng B_1, B_2, G_1, G_2 – Phương pháp HPLC-FID		DIN EN 14123:2008-03	0,5 µg/kg
II. Chỉ tiêu vi sinh				
41.	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí ở 35^0C	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá dùng liền	SMEWW 9215B:2017	1 CFU /ml
42.	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí Sulfit – Phương pháp màng lọc		TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986)	1 CFU/50 ml; Nước đá: 1CFU/50 g
43.	Phát hiện và đếm vi khuẩn *Coliforms và Escherichia coli* – Phương pháp màng lọc		ISO 9308-1:2014/ Amd.1:2016	1 CFU/250 ml; Nước đá: 1CFU/250 g
44.	Phát hiện và đếm vi khuẩn *Pseudomonas aeruginosa* – Phương pháp màng lọc		ISO 16266:2006	1 CFU/250 ml; Nước đá: 1CFU/250 g
45.	Định lượng vi khuẩn đường ruột (Intestinal enterococci)		ISO 7899-2:2009 (TCVN 6189-2:2009)	1 CFU/250 ml; Nước đá: 1CFU/250 g
46.	Định lượng tổng số nấm men, 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
47.	Định lượng *Enterobacteriaceae* – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		ISO 21528-2:2017	1 CFU/ml; 10 CFU/g
48.	Định lượng Coliforms – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		ISO 4832:2006 (TCVN 6848:2007)	10 CFU/ g 1 CFU/ml
49.	Định lượng *E.coli* dương tính β-glucuronidaza		ISO 16649-2:2001 (TCVN 7924-2:2008)	10 CFU/ g 1 CFU/ml
50.	Phát hiện *Salmonella* spp.		ISO 6579-1:2017 (TCVN 10780-1:2017)	Phát hiện hoặc không phát hiện/ 25g
51.	Định lượng Coliforms - Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		ISO 4831:2006 (TCVN 4882:2007)	0 MPN/g 0 MPN/ml
52.	Định lượng *E.coli* - Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		ISO 7251:2005 (TCVN 6846:2007)	0 MPN/g 0 MPN/ml
53.	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30^0C		ISO 4833-1:2013 (TCVN 4884-1:2015)	10 CFU/g 1 CFU/ml

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
54.	Định lượng vi khuẩn acid lactic ưa nhiệt trung bình - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30^0C	Sữa dạng lỏng bổ sung vi chất và đồ uống từ sữa bổ sung vi chất	TCVN 7906:2008	10 CFU/ g 1 CFU/ml

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