BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 640 /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 26 *tháng* 10 *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 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 Chi nhánh Công ty TNHH Eurofins sắc ký Hải Đăng tại thành phố Hà Nội, Biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm ngày 25/8/2020 và hồ sơ khắc phục của Chi nhánh Công ty TNHH Eurofins sắc ký Hải Đăng tại thành phố Hà Nội;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Chi nhánh Công ty TNHH Eurofins sắc ký Hải Đăng tại thành phố Hà Nội - Địa chỉ: Tầng 4, Khu nhà B, số 103 đường Vạn Phúc, phường Vạn Phúc, quận Hà Đông, 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: **66/2020/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Chi nhánh Công ty TNHH Eurofins sắc ký Hải Đăng tại thành phố Hà Nội 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

CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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
1	Định lượng vi sinh vật Phần 1: đếm khuẩn lạc ở 30 ^{0}C bằng kỹ thuật đổ đĩa	Thực phẩm	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	10 CFU/g 1 CFU/mL
2	Định lượng Coliform-Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	1 CFU/mL 10 CFU/g
3	Định lượng *Escherichia coli* dương tính b-glucuronidaza Phần 3: Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl b-d-glucuronid	Thực phẩm	TCVN 7924-3:2008 (ISO 16649-3:2005)	0 MPN/g 0 MPN/mL
4	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-glucuronid	Thực phẩm	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	1 CFU/mL 10 CFU/g
5	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)	1 CFU/mL 10 CFU/g
6	Phát hiện *Listeria monocytogens*	Thực phẩm	ISO 11290-1:2017	LOD_{50}: 2-3 CFU/25g (25mL)
7	Định lượng *Listeria monocytogens*	Thực phẩm	ISO 11290-2:2017	1 CFU/mL 10 CFU/g
8	Định lượng *Bacillus cereus* trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30ºC	Thực phẩm	AOAC 980.31	1 CFU/mL 10 CFU/g
9	Định lượng *Clostridium perfringens* - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	1 CFU/mL 10 CFU/g
10	Định lượng nấm men và nấm mốc Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95	Thực phẩm	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	10 CFU/g 1 CFU/mL
11	Định lượng *Enterobacteriaceae* Phần 2: kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm	ISO 21528-2:2017	1 CFU/mL 10 CFUg
12	Định lượng vi khuẩn liên cầu phân *(vi khuẩn đường ruột enterococci)* - Phần 2: phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)	Nước uống đóng chai: 1 CFU/250 mL Nước đá dùng liền: 1 CFU/250g

13	Định lượng *Pseudomonas aeruginosa* - Phương pháp lọc màng	Nước uống đóng chai	TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)	Nước uống đóng chai: 1 CFU/250 mL
14	Phát hiện và đếm *Escherichia Coli* và vi khuẩn *Coliform* - phần 1: phương pháp lọc màng	Nước uống đóng chai, nước đá dùng liền	ISO 9308-1: 2014/Amd 1.2016	Nước uống đóng chai: 1 CFU/250 mL Nước đá dùng liền: 1 CFU/250g
15	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử Sunphit (*Clostridia*) - phần 2: Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2: 1986)	Nước uống đóng chai: 1 CFU/50 mL Nước đá dùng liền: 1 CFU/50g
16	Phát hiện *Salmonella spp.*	Thực phẩm	TCVN 10780 - 1:2017 (ISO 6579-1:2017)	LOD_{50}: 1 CFU/25g (25mL)

***Ghi chú**:*

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