BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

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

Số: 166 /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 31 *tháng* 05 *năm 2021*

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 cổ phần khoa học và công nghệ NATEK (Viện khoa học và công nghệ NATEK – Trung tâm kiểm nghiệm NATEK), Biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm ngày 30/03/2021 và hồ sơ khắc phục của Công ty cổ phần khoa học và công nghệ NATEK (Viện khoa học và công nghệ NATEK – Trung tâm kiểm nghiệm NATEK);

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty cổ phần khoa học và công nghệ NATEK (Viện khoa học và công nghệ NATEK – Trung tâm kiểm nghiệm NATEK) - Địa chỉ: Km 11, quốc lộ 21, huyện Thạch Thất, 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: **72/2021/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Công ty cổ phần khoa học và công nghệ NATEK (Viện khoa học và công nghệ NATEK – Trung tâm kiểm nghiệm NATEK) 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... 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 2021 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	**Lĩnh vực Hóa học**			
1.	Xác định hàm lượng Cyclamate Phương pháp HPLC	Thực phẩm	TCVN 8472:2010 (EN 12857 : 1999)	100 mg/kg
2.	Xác định hàm lượng Acesulfame K, Aspartame Phương pháp HPLC		NTL-HH305 Ref. TCVN 8471:2010 (EN 12856:1999)	25mg/kg
3.	Xác định hàm lượng Saccharin. Phương pháp HPLC		TCVN 10033: 2013	25mg/kg
4.	Xác định hàm lượng Chì (Pb). Phương pháp GF-AAS	Nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai	SMEWW 3030E, 3113B:2017	1,5 µg/L
5.	Xác định hàm lượng Cadimi (Cd). Phương pháp GF-AAS		SMEWW 3030E, 3113B:2017	0,5 µg/L
6.	Xác định hàm lượng Asen (As). Phương pháp Hydride-AAS		SMEWW 3030E, 3114B:2017	1,0 µg/L
7.	Xác định hàm lượng Thủy ngân (Hg). Phương pháp CV-AAS		SMEWW 3030E, 3112B: 2017	0,3 µg/L
8.	Xác định hàm lượng Kẽm (Zn). Phương pháp F-AAS		SMEWW 3030E, 3111B: 2017	0,02 mg/L
9.	Xác định hàm lượng Mangan (Mn). Phương pháp F-AAS		SMEWW 3030E, 3111B: 2017	0,02 mg/L
10.	Xác định Mùi, Vị		SMEWW 2150, 2160B: 2017	-
11.	Xác định Màu		SMEWW 2120-C: 2017	3 Pt/Co
12.	Xác định tổng chất rắn hòa tan (TDS)		SMEWW 2540-C: 2017	15 mg/l

13.	Xác đinh chỉ số Permanganate (KMnO4)	Nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai	TCVN 6186:1996	0,5 mg/L
14.	Xác định độ cứng Phương pháp chuẩn độ EDTA		SMEWW 2340-C:2017	5 mg CaCO3/L
15.	Xác định pH		SMEWW 4500-H+: 2017	4 ~ 10
16.	Xác định hàm lượng Nitrite Phương pháp UV-Vis		TCVN 6178:1996	0,003 mg/l (tính theo N) 0,01 mg/l (tính theo NO_2^-)
17.	Xác định hàm lượng Nitrate - Phương pháp UV-Vis		TCVN 6180:1996	0,03 mg/L (tính theo N) 0,13 mg/L (tính theo NO_3^-)
18.	Xác định hàm lượng Amoni		TCVN 5988:1995	0,6 mg/L
19.	Xác định hàm lượng Sắt tổng số (Fe2+, Fe3+) - Phương pháp UV-Vis		SMEWW 3500-Fe.B: 2017	0,02 mg/L
20.	Xác định hàm lượng Clorua		SMEWW 4500-Cl.B: 2017	2 mg/L
21.	Xác định hàm lượng ẩm sử dụng phương pháp sấy	Thực phẩm	NTL_HH 289 Ref.FAO 14/7:1986,p.205	-
22.	Xác định hàm lượng Tro tổng		NTL_HH 290 Ref.FAO 14/7:1986,p.228	-
23.	Xác định hàm lượng Chất béo		NTL_HH 288 Ref.FAO 14/7:1986,p.214-219	-
24.	Xác định hàm lượng Đạm		NTL_HH 291 Ref.FAO 14/7:1986,p.221-223	-
25.	Xác định giá trị năng lượng (tính từ Đạm, Béo, Cacbonhydrat)		NTL_HH 279 Ref.FAO food energy 02:2003	-

26.	Xác định hàm lượng cacbonhydrat (từ Đạm, Tro, Ẩm, Béo)	Thực phẩm	NTL_HH 280 Ref.FAO food energy 02:2003	-
27.	Xác định hàm lượng Hg trong thực phẩm bằng quang phổ hấp thu nguyên tử - kỹ thuật hóa hơi lạnh		AOAC 971.21 TCVN 7604:2007	0,0067 mg/kg
28.	Xác định hàm lượng As trong thực phẩm bằng quang phổ hấp thu nguyên tử - kỹ thuật Hydryde AAS		AOAC 986.15	0,01 mg/kg
29.	Xác định hàm lượng Pb trong thực phẩm bằng quang phổ hấp thu nguyên tử - kỹ thuật lò Graphite GF-AAS		AOAC 999.11	Thực phẩm 0,01 mg/kg Sữa 0,002 mg/kg
30.	Xác định hàm lượng Cd trong thực phẩm bằng quang phổ hấp thu nguyên tử - kỹ thuật lò Graphite GF-AAS		AOAC 999.11	0,002 mg/kg
II	**Lĩnh vực sinh học**			
31.	Định lượng (phát hiện và đếm) *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
32.	Định lượng (phát hiện và đếm) Enterococci (*Streptococci fecal*)		ISO 7899-2:2000	1 CFU/100 ml 1 CFU/ 250 ml
33.	Định lượng (phát hiện và đếm) số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulphit (*Clostridi*a)		TCVN 6191-2: 1996 (ISO 6461-2: 1986)	1 CFU/50 ml 1 CFU/ 100 ml
34.	Định lượng (phát hiện và đếm) *Pseudomonas aeruginosa*	Nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai, nước đá dùng liền	ISO 16266:2006	1 CFU/100 ml 1 CFU/ 250 ml

35.	Định lượng nấm men, nấm mốc, Hoạt độ nước AW ≤ 0,95	Thực phẩm	ISO 21527-2 :2008	10 CFU/g 1 CFU/ml
36.	Định lượng nấm men, nấm mốc, Hoạt độ nước AW > 0,95		ISO 21527-1:2008	10 CFU/g 1 CFU/ml
37.	Định lượng vi sinh vật hiếu khí (TPC) ở 30^0 C		ISO 4833-1:2013 TCVN 4884-1:2015	10 CFU/g 1 CFU/ml
38.	Định lượng *Enterobacteriaceae*		ISO 21528-2:2017	10 CFU/g 1 CFU/ml
39.	Định lượng Coliforms		ISO 4832:2006 TCVN 6848:2007	10 CFU/g 1 CFU/ml
40.	Định lượng *Staphylococci* có phản ứng dương tính với coagulase		ISO 6888-1:1999/ Amd.1:2003 TCVN 4830:2005	10 CFU/g 1 CFU/ml
41.	Định lượng vi khuẩn kỵ khí khử sulfite (*Clostridia)*		ISO 15213:2003 TCVN 7902:2008	10 CFU/g 1 CFU/ml
42.	Định tính *Salmonella spp.*		ISO 6579-1:2017/ Amd.1: 2020	/ 25g (ml)
43.	Định lượng *E. coli* dương tính β-glucuronidaza.		ISO 16649-2:2001 TCVN 7924-2:2008	10 CFU/g 1 CFU/ml
44.	Định tính Coliforms		ISO 4831:2006 TCVN 4882: 2007	/g (ml)
45.	Định tính *E. coli* giả định		ISO 7251:2005 TCVN 6846:2007	/g (ml)
46.	Định tính *Vibrio parahaemolyticus*		ISO 21872-1:2017	/ 25g (ml)
47.	Định tính *Listeria monocytogenes*		ISO 11290-1:2017	/ 25g (ml)
48.	Định lượng *Clostridium perfringens*.		ISO 7937: 2004 TCVN 4991:2005	10 CFU/g 1 CFU/ml
49.	Định lượng *Bacillus cereus*		ISO 7932: 2004 TCVN 4992:2005	10 CFU/g 1 CFU/ml
50.	Định lượng *Listeria monocytogenes*		ISO 11290-2:2017	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