

Số: 392/QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 20 tháng 6 năm 2017

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 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 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 của Viện Sốt rét - Ký sinh trùng - Côn trùng Trung ương, Biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm ngày 17/3/2017 và Báo cáo khắc phục;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Viện Sốt rét - Ký sinh trùng - Côn trùng Trung ương - Địa chỉ: 35 Trung Văn - Phường Trung Văn - Quận Nam Từ Liêm - Thành phố Hà Nội thực hiện kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này.

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: 29/2017/BYT-KNTP

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

Điều 3. Viện Sốt rét - Ký sinh trùng - Côn trùng Trung ương 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;
- Lưu: VT, KN.



Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
(Kèm theo Quyết định số *392*/QĐ-ATTP ngày *20* tháng *6* năm 2017
của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
1	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	Thực phẩm	TCVN 4884:2005 ISO 4833:2003	10 CFU/g; 1 CFU/ml
2	Định lượng Coliform - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm	TCVN 6848:2007 ISO 4832:2007	10 CFU/g; 1 CFU/ml
3	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-chloro-3-indolyl D-glucuronide	Thực phẩm	TCVN 7924-2:2008 ISO 16649-2:2001	10 CFU/g; 1 CFU/ml
4	Phương pháp định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch - Kỹ thuật sử dụng môi trường Baird - Parker	Thực phẩm	TCVN 4830-1:2005 ISO 6888:1999	10 CFU/g; 1 CFU/ml
5	Định lượng nấm mốc, nấm men trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	Thực phẩm	TCVN 8275-1:2010 ISO 21527-1:2008	10 CFU/g; 1 CFU/ml
6	Định lượng nấm mốc, nấm men trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi 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
7	Xác định trứng giun, sán trong rau. Kỹ thuật lắng cặn làm nổi trứng	Rau	NIMPE. HD 04.PP/03	≥ 16 trứng/100 g

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